JORF n°0090 du 17 avril 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2024-16

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/02 « Poularde blanche fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR ... 3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE ... 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT ... 3
3.1. Présentation du produit ... 3
3.2. Comparaison avec le produit courant ... 3
3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure ... 3
4. TRAÇABILITE ... 3
4.1. Obligations déclaratives ... 3
4.1.1. Tenue des registres ... 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante ... 6
5. METHODE D'OBTENTION ... 7
5.1. Schéma de vie ... 7
5.2. Multiplication / Accouvage ... 7
5.2.1. Oisillons mis en place ... 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage ... 7
5.3. Alimentation des volailles ... 7
5.4. Élevage ... 8
5.4.1. Provenance des volailles ... 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments ... 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage ... 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage ... 9
5.4.3. Parcours ... 9
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage ... 9
5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire ... 9
5.4.4.2. Traitements ... 9
5.4.4.3. Vide sanitaire ... 9
5.4.5. Enlèvement de la bande ... 9
5.4.6. Ramassage et transport ... 9
5.5. Abattage ... 9
5.5.1. Attente avant abattage ... 9
5.5.2. Abattage ... 9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables ... 9
5.5.4. Ressuage ... 10
5.6. Conditionnement des volailles entières ... 10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes ... 10
5.8. Abats et conditionnement des abats crus ... 10
5.9. Préparation de viande de volaille ... 10
5.10. Surgélation ... 10
6. ÉTIQUETAGE ... 10
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION ... 10
Annexe 1 : Plan d'alimentation ... 11

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : administration@qualinea.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde blanche non cou nu, fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité matière et/ou étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :
- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,

- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

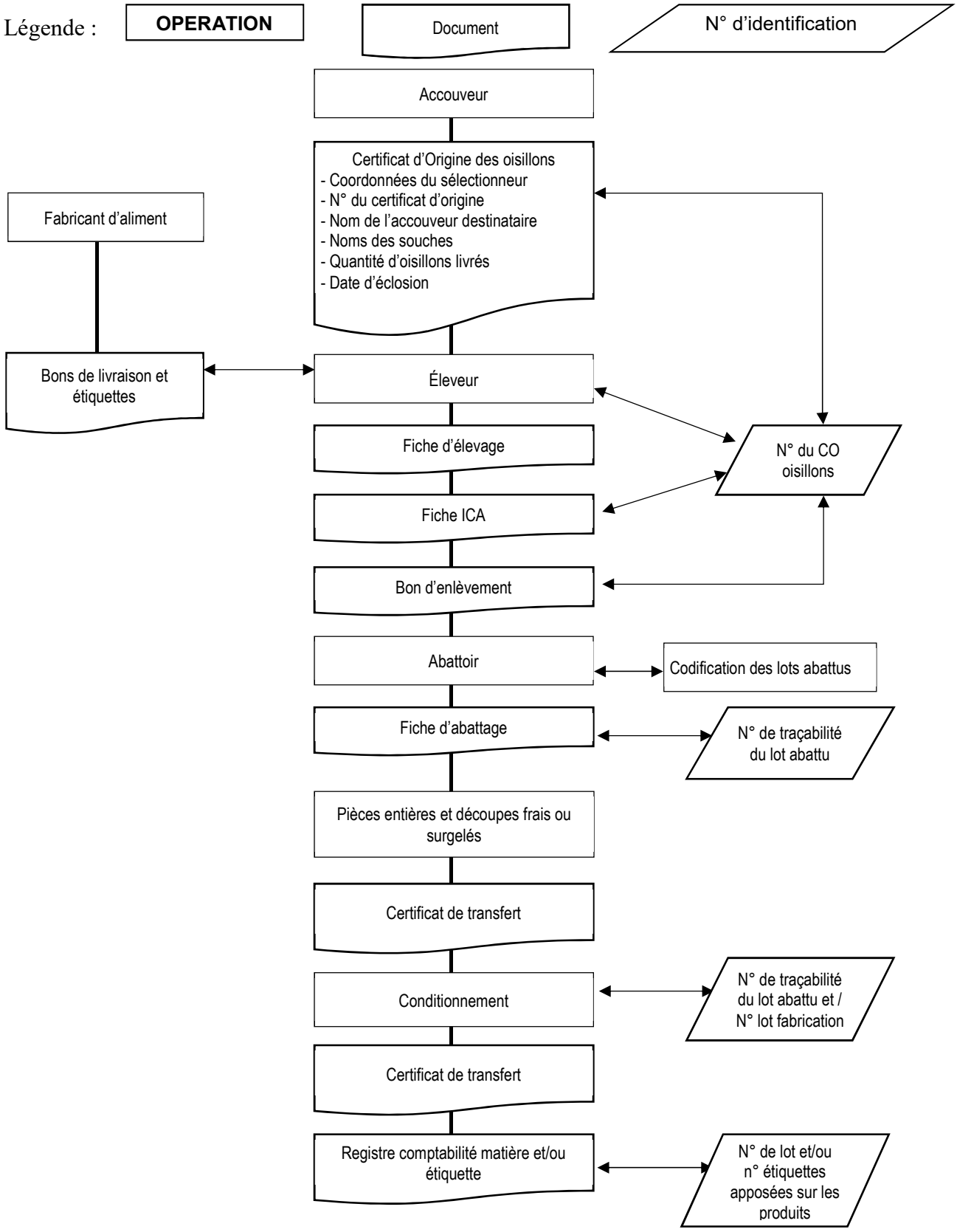
4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouvage	Registre des reproducteurs	- L'identification des lots reproducteurs, - La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accouveur.
Accouvage	Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison	- Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs), - Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos, - La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.
Fabrication d'aliment	Registre de formulation	- La formule ouverte de l'aliment.
Fabrication d'aliment	Bon de livraison	- Les quantités livrées, - Le nom de l'éleveur livré, - Le silo livré, - La date de livraison.
Elevage	Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison	- Le nom du couvoir de provenance des oisillons, - La date de naissance des oisillons, - Le n° de lot, - La souche mise en place, - Le n° de parquet, - Le nombre d'oisillons mis en place, - La date de livraison des oisillons, - L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place.
Elevage	Fiche d'élevage	- Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire, - Les traitements effectués, - Le nombre de mort, - La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédié, - La date du premier jour d'accès au parcours.
Organisation de la production	Liste des élevages	- Les surfaces des bâtiments, - Les surfaces des parcours.
Organisation de la production	Guide d'élevage	- La tenue à jour du guide d'élevage.
Organisation de la production	Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes	- L'archivage des documents de traçabilité, - L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Transport	Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'éleveur, - L'identification du lot, - Identification de l'abattoir, - Le nombre de volailles enlevé, - La date et l'heure d'enlèvement du lot, - L'heure de mise à jeun, - Le poids enlevé, - La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.
Abattage	Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage	- L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.
Abattage	Registre de ressuage	- L'heure d'entrée de ressuage.
Abattage	Registre de comptabilité matière	- Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées, - Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.
Ressuage sur chariot	Etiquette du chariot	- Nom de l'éleveur, - N° du lot, - Date et heure d'abattage.
Ressuage en caisses	Etiquette des caisses	- Identification des piles de caisse.
Découpe	Registre de comptabilité matière et/ou étiquette	- La date de la découpe, - Le numéro de lot et/ou le numéro d'étiquette, - Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a), - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette), - Numéro de la première étiquette utilisée, - Numéro de la dernière étiquette utilisée, - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées, - Le mode de conditionnement, - Le nombre d'UVC ou de sacs, - Le nombre d'équivalent volaille.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes blanche, non cou nu »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2 (Cf. C6)	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
S4	Preuve de l'origine des oisillons	L'accouveur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Maîtrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
S10	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1.*
S11	Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage	Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales en l'état, cette

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Composition des bandes	Les bandes mises en place sont composées de femelles uniquement.
S15	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes de maturité sexuelle, sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Implantation et aménagement des bâtiments	- Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.
S17	Caractéristiques des trappes	- Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Présence d'un plan de prophylaxie	L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.

5.4.4.3. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S25 (Cf. C66)	**Conditions de saignée**	**- Elle intervient au plus tôt 7 secondes après l'étourdissement.** **- Durée de saignée : ≥ 1 minute 35 secondes.**

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Durée de ressuage	Supérieure ou égale à 3 heures.

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débuter la découpe d'un nouveau lot.

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Non concerné

5.9. Préparation de viande de volaille

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage		**Période d'engraissement***				**Finition**** (en claustration)	
			Croissance		***Finition***			
	Du 1er jour au 28ème jour max.		Du 29ème jour au 63ème jour max.		Du 64ème jour au 91ème jour		Du 92ème jour à l'abattage	
	Limites d'incorporation							
Catégories de matières premières et matières premières	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		75% minimum		75% minimum		80% minimum	
- Grains de céréales jaunes	10%	65%	5%	40%	5%	60%	5%	60%
- Grains de céréales blanches	5%	70%	5%	70%	5%	60%	5%	60%
- Produits dérivés de céréales	≤ 15% en poids du total de la formule d'aliment							
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	-	54%	-	30%	-	30%	-	30%
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	10%	-	15%	-	20%	-	20%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)	-	10%	-	10%	-	10%	-	10%
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	-	10%	-	10%	-	10%	-	10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	-	10%	-	10%	-	10%	-	10%
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	-	2%	-	2%	-	2%	-	2%
Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	-	-	-	-	-	10%	-	10%
Minéraux et produits dérivés	1%	5%	1%	5%	1%	5%	1%	5%
(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%
Divers (Cf. liste CPC)	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % en poids du total de la formule d'aliment.

** La quantité totale d'aliment administrée pendant les 2 dernières semaines au moins (finition en claustration) contient au minimum 80% de céréales et de produits dérivés de céréales, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.