JORF du 12 avril 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2018-17

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/80 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum

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. Dénomination 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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

4.1. Identification du produit 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4
4.3. Schéma de traçabilité 6

5. Méthode d'obtention 8

5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 8
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 10
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 10
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 11
5.6.4. Ressuage 11
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 12

6. Étiquetage 12

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 13

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 14

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde fermière élevée en plein air abattue à 154 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières, frais ou surgelés.
Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Dinde à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum, élevée en claustration
Age maximal d'accès au parcours	7 semaines	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur
Modalités d'accès au parcours	Les dindes sont élevées en plein air total à partir du 70ème jour avec un accès permanent au parcours. Des perchoirs, en nombre suffisant, devront être disposés dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde.	Elevage en claustration

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans**

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇨ Sélectionneur :
Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accouveurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇨ Multiplicateur/Accouveur :
Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇨ Eleveur :
Identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles).

⇨ Abattoir :
Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement.

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

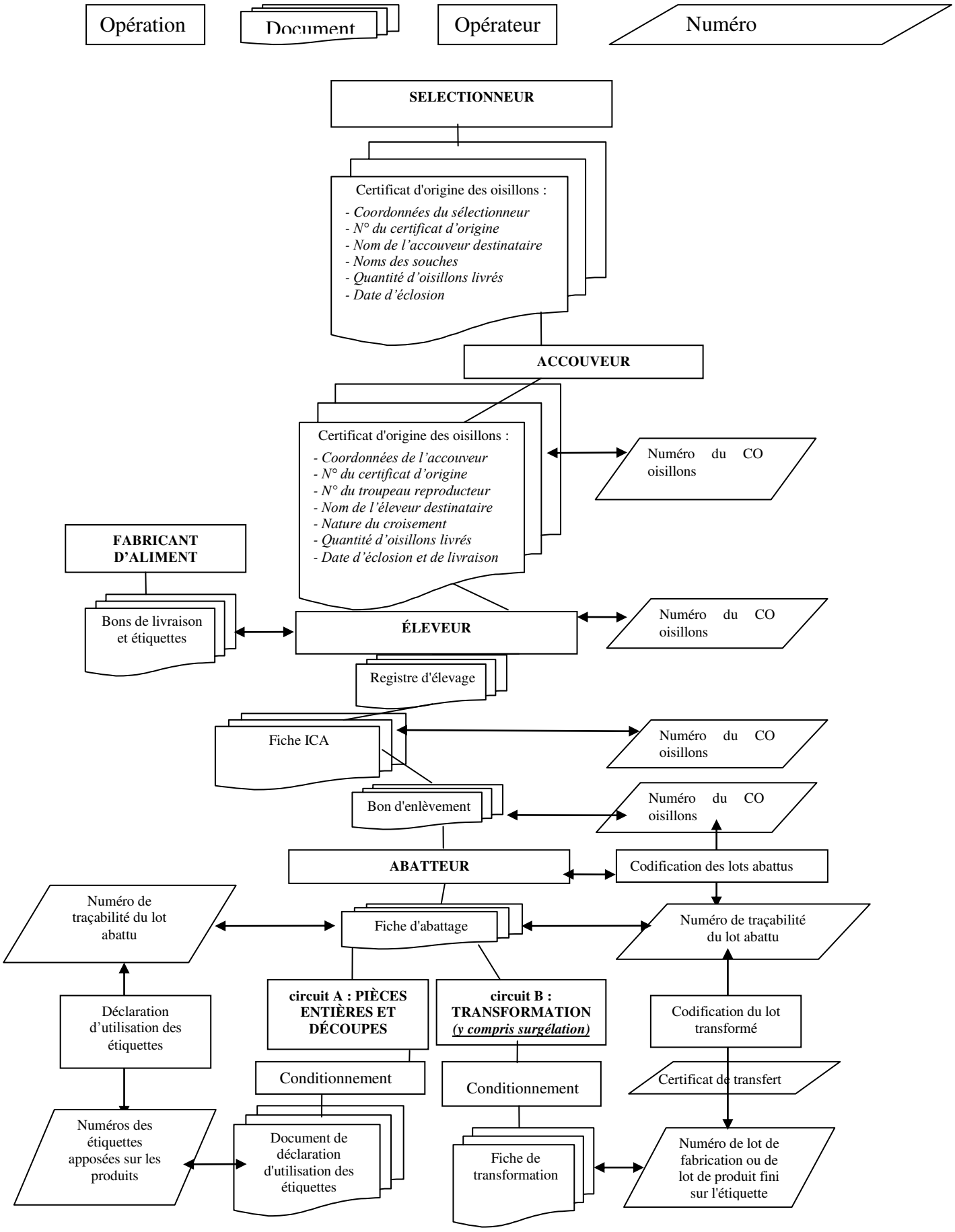
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur/ Accouveur qui transmet à l'ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- Nom et adresse du sélectionneur - Nom et adresse du multiplicateur - Nom et adresse de l'accouveur destinataire - Nombre total de parentaux livrés - Nombre de mâles et souche correspondante - Nombre de femelles et souche correspondante - Date d'éclosion des mâles et des femelles - Date de livraison des mâles et des femelles
Accouveur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouveur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Livraisons d'aliments - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associés
	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage, - Certificat d'origine des oisillons, - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances, - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le poids vif total - Type de volailles, - Age en jours, - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur

Etape	Document de référence	Mentions portées
à ODG		- Numéro de lot
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du 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 - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accouveur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
SELECTIONNEUR
Certificat d'origine des oisillons :
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons :
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- N° du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ÉLEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Fiche ICA
Numéro du CO oisillons
Bon d'enlèvement
Numéro du CO oisillons
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Déclaration d'utilisation des étiquettes
circuit A : PIÈCES ENTIÈRES ET DÉCOUPES
circuit B : TRANSFORMATION (y compris surgélation)
Codification du lot transformé
Conditionnement
Conditionnement
Certificat de transfert
Numéros des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
Fiche de transformation
Numéro de lot de fabrication ou de lot de produit fini sur l'étiquette

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Dinde de Noel
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>B11
Plumes noires - peau blance</td><td>B22
Plumes noires - peau jaune</td><td>B33 Plumes bronze - peau blanche</td></tr>
<tr><td>G91</td><td>GB191</td><td>GB291</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Médium blanche</td><td>-</td><td>-</td><td>M x GB 308</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**60 g**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ; - Les œufs d'un calibre insuffisant doivent être éliminés ; - Les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.
S5.	Conformité des oisillons	Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S7.	Validation des formules d'aliment	Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne préalablement à sa mise en application, le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG, pour sa validation.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	**Age maximal d'accès au parcours**	**7 semaines**
S9.	Élevage en plein air total	Les dindes sont élevées en plein air total à partir du 70ème jour avec un accès permanent au parcours. Durant cette période de plein air total et jusqu'à l'abattage, les dindes peuvent bénéficier d'un abri. Il s'agit d'un bâtiment couvert, ouvert constamment sur le parcours, quelles que soient les conditions climatiques. Au minimum, l'ouverture sur le parcours est effective sur la totalité d'un long pan du bâtiment. La densité maximale sous cet abri est de 8 dindes / m², soit une surface d'abri minimum de 320 m² pour 2500 dindes. - S'il n'y a pas d'abri sur le parcours, des perchoirs en nombre suffisant doivent être disposés dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde. - Si un abri est présent sur le parcours, d'une surface suffisante pour accueillir l'ensemble des dindes tout en respectant la densité maximale de 8 dindes/m², la présence de perchoirs sur le parcours n'est pas obligatoire. - Si un abri est présent sur le parcours, d'une surface insuffisante pour accueillir l'ensemble des dindes et ne permettant donc pas de respecter la densité maximum de 8 dindes/m², des perchoirs doivent être disposés en complément dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde ne pouvant être accueillie sous l'abri.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Matériaux utilisés lors de la construction des bâtiments d'élevage	Les matériaux utilisés permettent d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum.
S11.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.
S12.	Cloisonnement des bâtiments	Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S14.	Caractéristiques du parcours	Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois **Il est également possible d'implanter des cultures sur le parcours pour les faire consommer sur pied.**
S15.	Cultures de rente sur parcours	Interdite
S16.	**Rotation des parcours**	**Repos de 8 semaines minimum**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	**Mise à jeun avant enlèvement de la bande**	**6 heures**
S18.	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.
S20.	Conditions de saignée **(durée de saignée)**	**La durée de la saignée est de 1 minute 35 secondes minimum.**
S21.	Qualité de l'eau utilisée lors de l'échaudage	L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.
S22.	Conditions de réglage et d'entretien des machines à plumer	- Le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot ; - Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau ; - L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Poids moyen vif du lot	4.300 kg (+/- 15%)

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	**Durée du ressuage**	**3 heures minimum et 7 heures maximum.**
S25.	Température à cœur des carcasses à l'issue du ressuage	Entre 0°C et 4°C

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Remise du certificat de transfert	Le certificat de transfert établit par l'abatteur et transmis à l'ODG comporte : - l'identification du lot, - le nombre de carcasses de volailles transférées, - la date d'abattage, - le chrono datage du transport.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé.
S28.	Enregistrement des opérations de surgélation	Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modalités d'étiquetage des produits destinés à la restauration hors foyer	L'emballage comporte : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis ; - Le nombre et le type de carcasses entières (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge) ; - L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S3	Poids minimum des œufs à couver	Visuel
S13	Utilisation du parcours	Visuel
C	Additifs interdits	Documentaire et analyse
S12	Cloisonnement des bâtiments	Documentaire et visuel
C	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Documentaire et visuel
C	Procédé de surgélation	Visuel
C	Qualité de la surgélation	Documentaire
C	Date de durabilité minimale (DDM)	Documentaire et visuel
C	Mentions minimums d'étiquetage	Documentaire et visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES :

	Démarrage		Croissance		Finition	
Période d'âge	0 à 28 jours maxi		29 à 62 jours maxi		63 jours à l'abattage	
COMPOSANTS	30 % céréales mini		50 % céréales mini		75% de céréales mini	
Grains de céréales et produits dérivés	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	60,00	5,00	70,00	5,00	80,00
Maïs	5,00	60,00	5,00	70,00	5,00	80,00
Orge	0,00	8,00	0,00	12,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	20,00
Avoine	0,00	5,00	0,00	8,00	0,00	10,00
Triticale	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Produits dérivés de céréales	Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés					
Son	0,00	4,50	0,00	7,50	0,00	11,25
Remoulage	0,00	4,50	0,00	7,50	0,00	11,25
Autres produits dérivés	0,00	4,50	0,00	7,50	0,00	11,25
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	55,00	5,00	45,00	5,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	12,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Pois	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	8,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	8,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Mélasses	0,00	3,00	0,00	3,00	0,00	3,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	4,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes ou produits de palme purs ou en mélange	0,00	4,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	6,00	0,50	6,00	0,50	6,00