JORF du 14 décembre 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-51

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/05 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 1- Fermier - élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

- 3- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum

ou

- 3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

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 justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode 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 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.5.1. Attente avant abattage 8
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparation de viande de volailles 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc fermier élevé en plein air, abattu à 100 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (brochettes).

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 100 jours	Environ 38 jours
Surface minimale du parcours	2,20 m^2 / sujet	Élevage en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 1- Fermier - élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

- 3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 75 % minimum de céréales

ou

- 3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

4. TRAÇABILITE

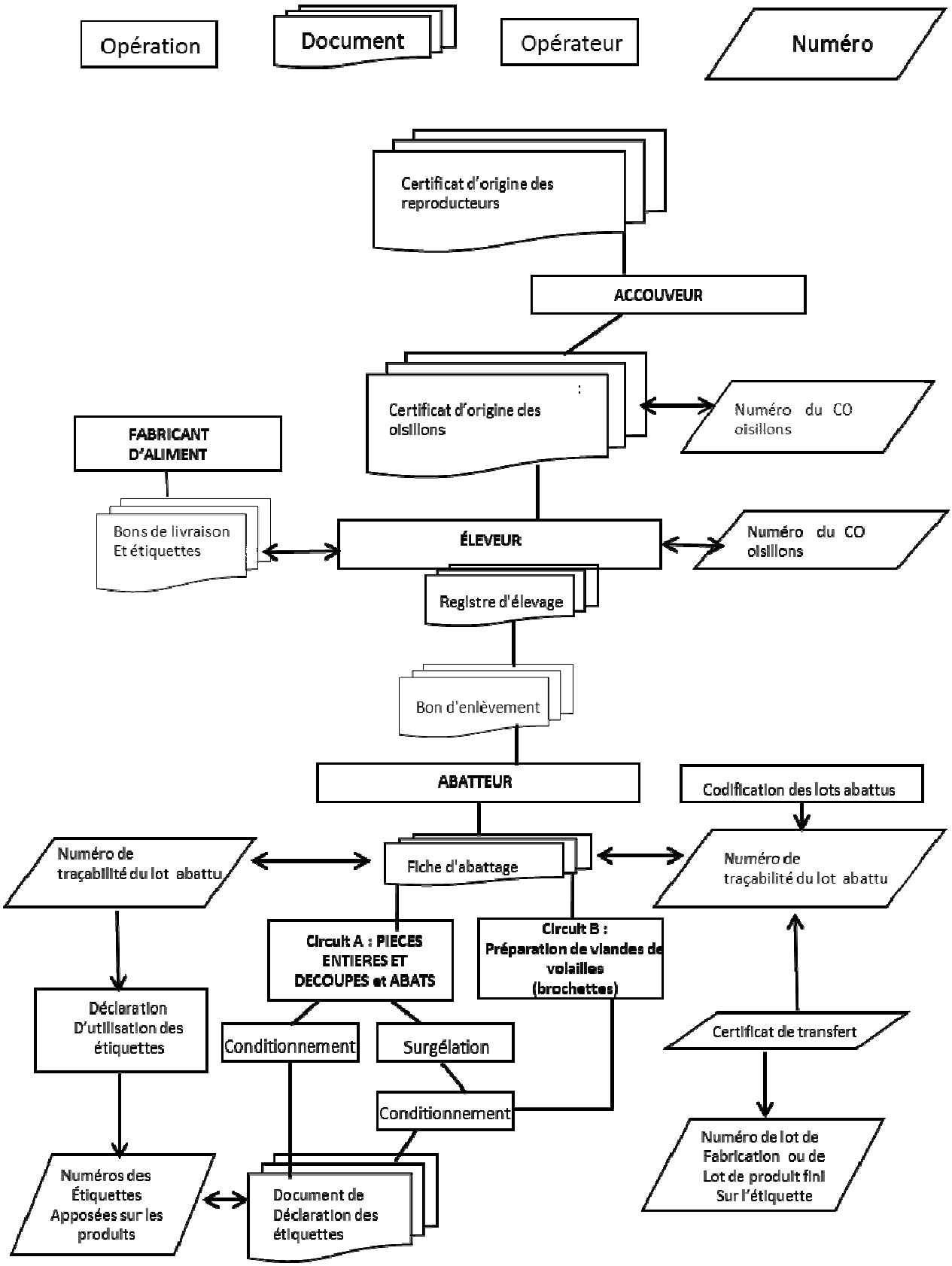
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Étape	Document de référence	Mentions portées
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
Accouveur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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
Éleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - 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
Éleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et 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

Étape	Document de référence	Mentions portées
		- Nombre de volailles abattues - 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 à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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 - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - 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 - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	État de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accouveur - 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 enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison Et étiquettes
ÉLEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES et ABATS
Circuit B : Préparation de viandes de volailles (brochettes)
Déclaration D'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Conditionnement
Certificat de transfert
Numéros des Étiquettes Apposées sur les produits
Document de Déclaration des étiquettes
Numéro de lot de Fabrication ou de Lot de produit fini Sur l'étiquette

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 blanches cou nu »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

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
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S6 (Cf. C47)	**Surface minimale du parcours**	**2,2 m² / sujet**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**100 jours**

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

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

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

Cf. conditions de production communes

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

		démarrage		**croissance**		**finition**	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre **		-	-	-	-	5	15

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.

JORF du 14 décembre 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-51

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/14 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 1- Fermier - élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

- 3- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum

ou

- 3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

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 justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode 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 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.5.1. Attente avant abattage 8
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparation de viande de volailles 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune fermier élevé en plein air, abattu à 100 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (brochettes).

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 100 jours	Environ 38 jours
Surface minimale du parcours	2,20 m^2 / sujet	Élevage en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 1- Fermier - élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

- 3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 75 % minimum de céréales

ou

- 3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

4. TRAÇABILITE

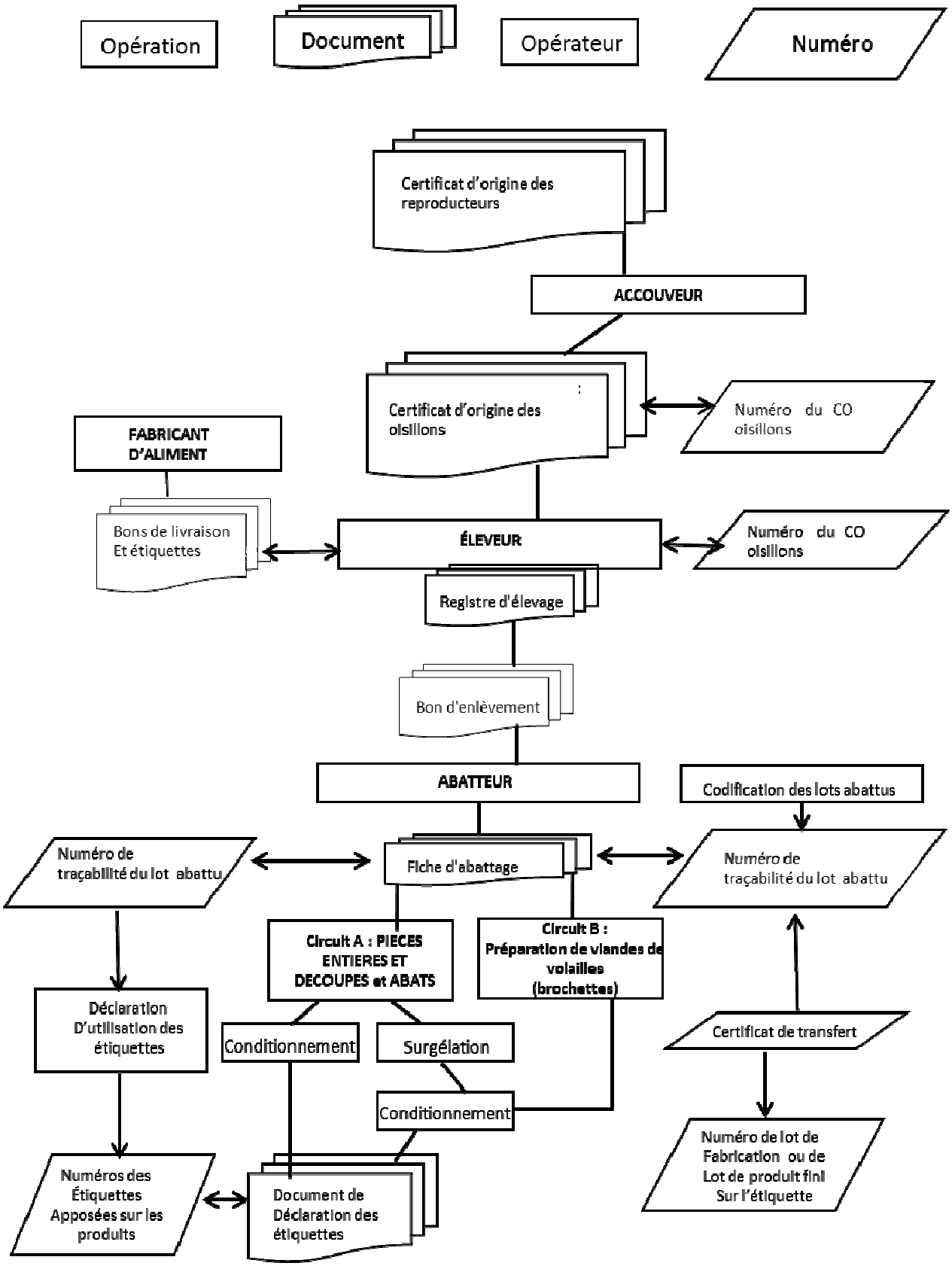
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Étape	Document de référence	Mentions portées
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
Accouveur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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
Éleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - 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
Éleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et 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

Étape	Document de référence	Mentions portées
		- Nombre de volailles abattues - 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 à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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 - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - 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 - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	État de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accouveur - 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 enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison Et étiquettes
ÉLEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES et ABATS
Circuit B : Préparation de viandes de volailles (brochettes)
Déclaration D'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Conditionnement
Certificat de transfert
Numéros des Étiquettes Apposées sur les produits
Document de Déclaration des étiquettes
Numéro de lot de Fabrication ou de Lot de produit fini Sur l'étiquette

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 jaunes cou nu »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

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
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S6 (Cf. C47)	**Surface minimale du parcours**	**2,2 m² / sujet**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**100 jours**

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

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

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

Cf. conditions de production communes

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

		démarrage		**croissance**		**finition**	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre **		-	-	-	-	5	15

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.

JORF du 14 décembre 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-51

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/14 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 1- Fermier - élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

- 3- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum

ou

- 3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

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 justifiant la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode 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 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.5.1. Attente avant abattage 8
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparation de viande de volailles 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

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. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir fermier élevé en plein air, abattu à 100 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles (brochettes).

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 100 jours	Environ 38 jours
Surface minimale du parcours	2,20 m^2 / sujet	Élevage en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 1- Fermier - élevé en plein air
- 2- Durée d'élevage 100 jours minimum

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

- 3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 75 % minimum de céréales

ou

- 3bis - Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

4. TRAÇABILITE

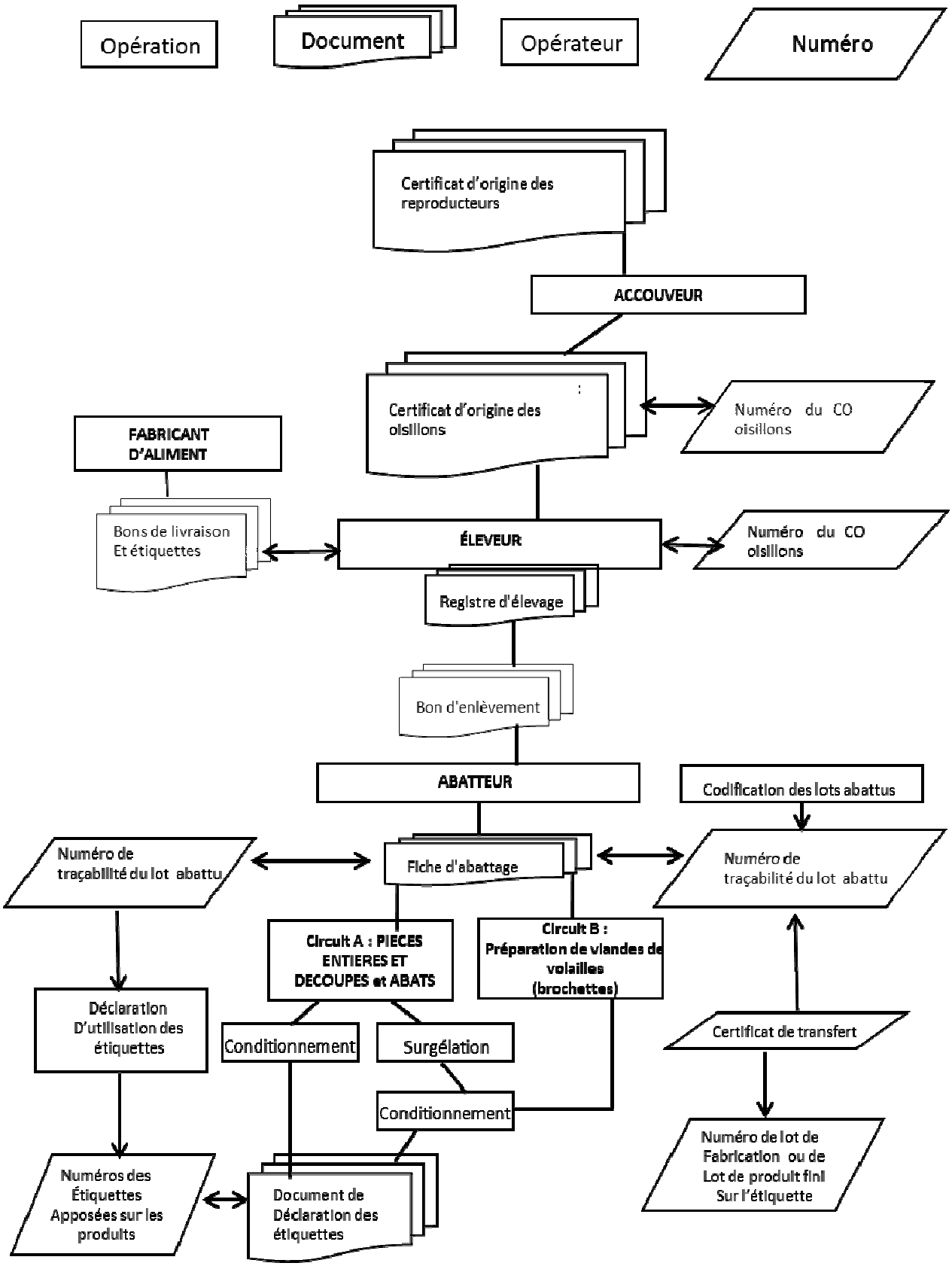
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Étape	Document de référence	Mentions portées
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
Accouveur transmet à : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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
Éleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - 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
Éleveur transmet à : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et 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

Étape	Document de référence	Mentions portées
		- Nombre de volailles abattues - 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 à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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 - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - 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 - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	État de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accouveur - 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 enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison Et étiquettes
ÉLEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES et ABATS
Circuit B : Préparation de viandes de volailles (brochettes)
Déclaration D'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Conditionnement
Certificat de transfert
Numéros des Étiquettes Apposées sur les produits
Document de Déclaration des étiquettes
Numéro de lot de Fabrication ou de Lot de produit fini Sur l'étiquette

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 noires cou nu »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

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
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S6 (Cf. C47)	**Surface minimale du parcours**	**2,2 m² / sujet**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf. C56)	**Age minimal d'abattage**	**100 jours**

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

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volailles

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

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

Cf. conditions de production communes

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

		démarrage		**croissance**		**finition**	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre **		-	-	-	-	5	15

*Conditions de Productions Communes

** La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 75% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition sur les 14 derniers jours au moins.