Cahier des charges du label rouge n° LA 07/13 homologué par arrêté du 11 avril 2024 portant homologation de cahiers des charges de label rouge

*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 07/13 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimenté 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** ... 8
**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** ... 10
**5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables** ... 10
**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** ... 11

**6. ÉTIQUETAGE** ... 11

**7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION** ... 11

Annexe 1 : Plan d'alimentation ... 12

## 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

« 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 cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 94 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 abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

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 |
|---|---|---|
| Pourcentage minimum de maïs | 20% minimum de maïs au stade de l'engraissement | Pas d'exigences |

### 3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimenté 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.

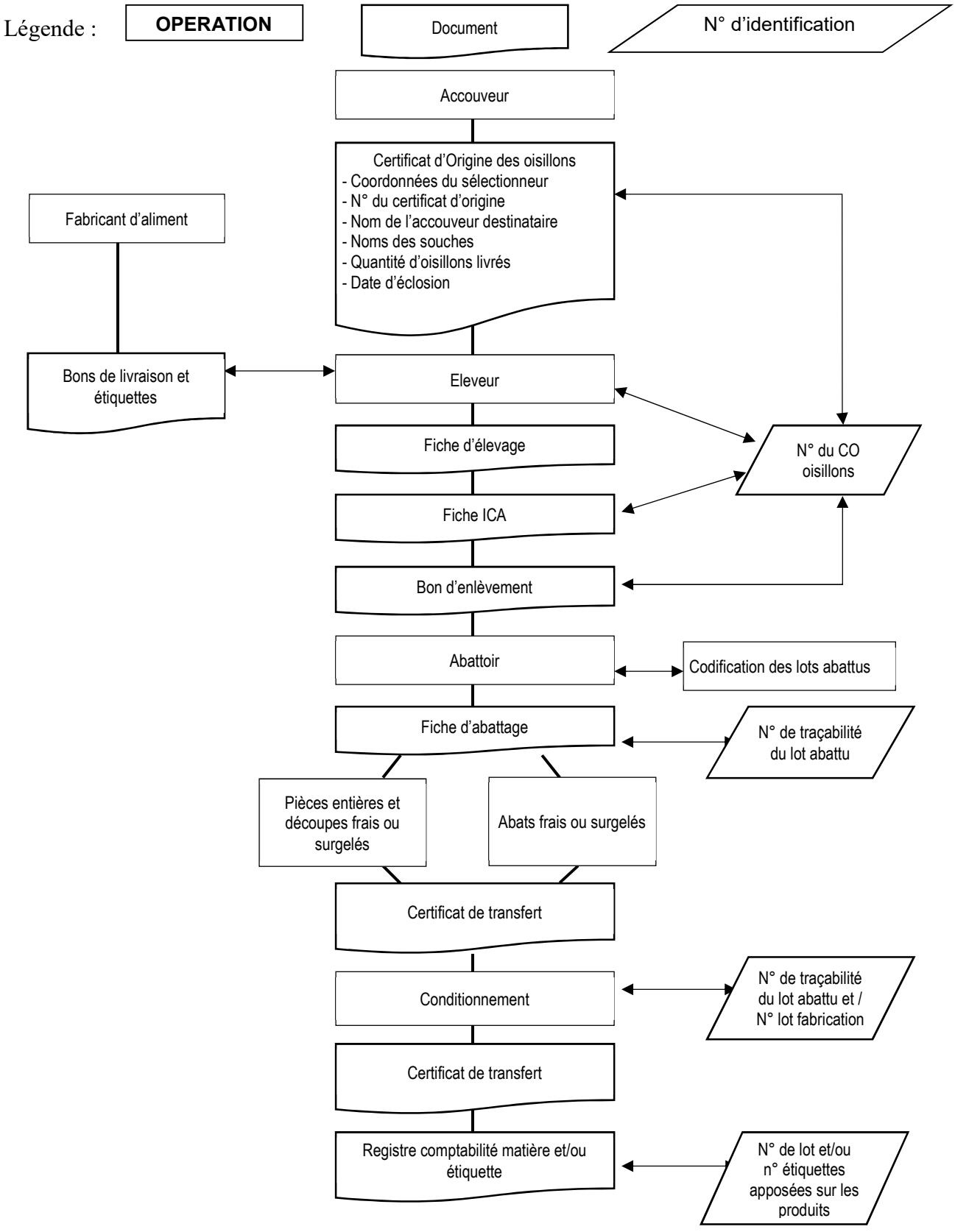
### 4.1.1. Tenue des registres

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,<br>- 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),<br>- Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos,<br>- 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,<br>- Le nom de l'éleveur livré,<br>- Le silo livré,<br>- La date de livraison. |
| Elevage | Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison | - Le nom du couvoir de provenance des oisillons,<br>- La date de naissance des oisillons,<br>- Le n° de lot,<br>- La souche mise en place,<br>- Le n° de parquet,<br>- Le nombre d'oisillons mis en place,<br>- La date de livraison des oisillons,<br>- 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,<br>- Les traitements effectués,<br>- Le nombre de mort,<br>- La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,<br>- La date du premier jour d'accès au parcours. |
| Organisation de la production | Liste des élevages | - Les surfaces des bâtiments,<br>- Les surfaces des parcours. |

| Etape | Document de référence | Mentions portées |
|---|---|---|
| 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,<br>- L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production. |
| Transport | Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande | - Le nom de l'éleveur,<br>- L'identification du lot,<br>- Identification de l'abattoir,<br>- Le nombre de volailles enlevées,<br>- La date et l'heure d'enlèvement du lot,<br>- L'heure de mise à jeun,<br>- Le poids enlevé,<br>- 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,<br>- Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,<br>- Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires. |
| Ressuage sur charriot | Etiquette du charriot | - Nom de l'éleveur,<br>- N° du lot,<br>- 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,<br>- Le numéro de lot et/ou le numéro d'étiquette,<br>- Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a),<br>- Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot,<br>- Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette),<br>- Numéro de la première étiquette utilisée,<br>- Numéro de la dernière étiquette utilisée,<br>- Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées,<br>- Le mode de conditionnement,<br>- Le nombre d'UVC ou de sacs,<br>- 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 bleues, 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.<br>- 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.<br>- 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. |
| S8 | Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement | 20% minimum. |
| 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) |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | par une distribution de céréales en l'état, cette 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.<br>Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci. |
| S12 | Maîtrise de la distribution de blé sur litière | La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m². |

## 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 |
|---|---|---|
| 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...).<br>- 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.<br>- 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment. |

#### 5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S18 (Cf. C39)** | **<u>Effectif par site d'élevage</u>** | **<u>16 000 poulets maximum.</u>** |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S19 (Cf. C43)** | **Effectif des volailles par bâtiment** | **4 000 poulets maximum.** |
| **S20 (Cf. C44)** | **Densité des volailles en bâtiment** | **10 sujets/m2 maximum** jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m2 à l'âge minimal |

#### 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

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S23 (Cf. C56)** | **Age minimal d'abattage** | **94 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

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S24 | Conditions de séparation des lots sur la chaine d'abattage | Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides. |

### 5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| **S26 (Cf. C71)** | **Poids** | **- Poids minimum effilé : 1400 grammes.**<br>**- Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1100 grammes.** |

### 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.<br>- 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

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.9. Préparation de viande de volaille

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.10. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6. ÉTIQUETAGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

| Réf* | Principaux points à contrôler | Méthodes d'évaluation |
|---|---|---|
| S8 | Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement | Documentaire |

## ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

| | **Démarrage** | | **Période d'engraissement*** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***Croissance*** | | ***Finition*** | |
| | Du 1er jour au 28ème jour max. | | Du 29ème jour au 63ème jour max. | | Du 64ème 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. |
| Grains de céréales et produits dérivés | 50% minimum | | 75% minimum | | 75% minimum | |
| - Dont Maïs | - | - | 20% | - | 20% | - |
| - Dont 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) | - | 40% | - | 30% | - | 30% |
| Graines de légumineuses et produits dérivés | - | 20% | - | 20% | - | 20% |
| Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC) | - | 10% | - | 10% | - | 10% |
| Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC) | - | 10% | - | 10% | - | 10% |
| Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC) | - | | - | 5% | - | 5% |
| Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC) | - | 2% | - | 2% | - | 2% |
| Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC) | - | | - | 10% | - | 10% |
| Minéraux et produits dérivés | 0.5% | 5% | 0.5% | 5% | 0.5% | 5% |
| (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal | - | 5% | - | 5% | - | 5% |
| Divers (Cf. liste CPC) | - | 5% | - | 5% | - | 5% |

***** La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée