

**Cahier des charges du label rouge n° LA 12/77  
« Poulet jaune fermier élevé en plein air »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

1-Fermier – élevé en plein air

2- Durée d'élevage 81 jours minimum

*ou*

2bis- Durée d'élevage 100 jours minimum

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

<b>1. Nom du demandeur .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Dénomination du label rouge .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Description du produit.....</b>	<b>3</b>
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure .....	3
<b>4. Traçabilité.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Méthode d'obtention.....</b>	<b>7</b>
5.1. Schéma de vie .....	7
5.2. Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1. Oisillons mis en place.....	7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage .....	7
5.3. Alimentation des volailles .....	8
5.4. Élevage .....	8
5.4.1. Provenance des volailles .....	8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.4.3. Parcours .....	8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	8
5.4.4.1. Traitements.....	8
5.4.4.2. Vide sanitaire.....	8
5.4.5. Enlèvement de la bande.....	8
5.4.6. Ramassage et transport .....	8
5.5. Abattage .....	8
5.6. Conditionnement des volailles entières .....	8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes .....	9
5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....	9
5.9. Préparations de viande de volaille.....	9
5.10. Surgélation.....	9
<b>6. Étiquetage .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation .....</b>	<b>9</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS (AVIGERS)

Route d'Auch – 32300 MIRANDE

Tél : 05 62 66 51 91

Courriel : [avigers@avigers.com](mailto:avigers@avigers.com)

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits label rouges sont issus d'un poulet jaune non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours ou 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, gésier, et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

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	81 jours minimum <i>ou</i> 100 jours minimum	Environ 38 jours

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1- Fermier – élevé en plein air

2- Durée d'élevage 81 jours minimum

*ou*

2bis- Durée d'élevage 100 jours minimum

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

#### 4. TRAÇABILITE

##### Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
<b>Accoupage</b>			
Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs	- Apposition du jour de ponte. - Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des animaux en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse, lot par lot.	Cahier de couvoir
	Identification des animaux	- Identification des caisses prêtes à la livraison.	Cahier de couvoir
Livraison	Identification du lot  Traçabilité	L'accoureur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du certificat d'origine, - le(s) code(s) troupeau(x), - le nombre des animaux livrés par troupeau, - la date de naissance des animaux. Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Certificat d'origine Facture
<b>Élevage</b>	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
Alimentation	Pourcentage de céréales	- L'éleveur enregistre sur la fiche d'élevage les quantités d'aliment distribuées, le type d'aliment et les dates de distribution. - L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et/ou les bons de livraison.	Fiche d'élevage
	Cas de la fabrication d'aliments à la ferme	Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication sur lequel sont notés : - les dates de fabrication ; - le type d'aliment fabriqué (démarrage - croissance - finition - retrait) ; - les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange ; - la quantité totale fabriquée ; - les dénominations et les quantités des substances médicamenteuses incorporées (les ordonnances correspondantes sont conservées 5 ans minimum) ; - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage.	Cahier de fabrication
Enlèvement des animaux	Identification du lot	Lors de l'enlèvement des animaux, le transporteur, en présence de l'éleveur, établit un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de bande, - le code du label rouge,	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP)

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- le nombre de volailles enlevées,</li> <li>- le nombre de cages ou containers utilisés,</li> <li>- la date et l'heure de l'enlèvement.</li> <li>- Le transporteur doit disposer d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents.</li> </ul> <p>Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.</p>	BEP
<b>Transfert à l'abattoir</b>	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion.	BEP
Transport		Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP
<b>Abattage</b>			
Réception des volailles vivantes	Identification des lots	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur	BEP
Abattage	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots et/ou balancelles de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses, sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
Refroidissement des carcasses	Identification des carcasses en cas de cession	<p>L'abattoir établit une fiche de lot comprenant à l'issue de l'abattage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les noms et adresse de l'éleveur,</li> <li>- le nombre de volailles enlevées,</li> <li>- les dates et heure d'enlèvement,</li> <li>- les dates et heure du début de l'abattage.</li> </ul> <p>Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en abattage est évaluée.</p> <p>En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les nom et adresse de l'abattoir,</li> <li>- les nom et adresse de l'éleveur,</li> <li>- les dates et heure d'abattage,</li> <li>- le nombre de carcasses cédées.</li> </ul>	<p>Fiche de lot</p> <p>Certificat de cession</p>
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette doit permettre de retrouver la référence du lot conditionné.	<p>Étiquette numérotée individuellement</p> <p>État de fabrication</p> <p>Comptabilité étiquette</p>

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
<b>Découpe</b> Prise en charge des carcasses réfrigérées	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe et des abats durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne propre à l'atelier de découpe.	Dossier d'habilitation
Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Identification des lots	La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisée : journée, lot de découpe, ...  La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage),</li> <li>- les poids et nombre de carcasses découpées,</li> <li>- les dates et heure de découpe,</li> <li>- quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées,</li> <li>- un numéro de lot.</li> </ul> La procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe est évaluée lors de l'audit d'habilitation.	Dossier d'habilitation
Gestion des abats	Procédure de traçabilité Identification des lots	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les abats sont stockés et ressusés en clayettes.</li> <li>- Le lot d'abattage est apposé sur le contenant.</li> <li>- L'identification comprend également la date d'abattage et l'heure d'entrée en ressuage.</li> </ul>	Dossier d'habilitation
Préparations de viande de volailles	Procédure de traçabilité Identification des lots	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les modalités d'identification et de traçabilité des préparations de viande de volaille durant les opérations de mise en œuvre sont décrites dans une procédure interne propre à l'atelier.</li> <li>- L'identification du lot est conservée lors de la mise en préparation.</li> </ul>	Dossier d'habilitation
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage".</li> <li>- Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue.</li> <li>- Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe, et/ou de la séance de préparation de viande de volaille.</li> </ul>	Étiquette numérotée individuellement  État de fabrication Comptabilité étiquette

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
<b>Surgélation</b> Surgélation des produits	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	<p>Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, des pièces de découpe, et des abats durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.</p> <p>La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les références des lots d'origine (nom et adresse des éleveurs, heures d'abattage, de découpe),</li> <li>- les poids, nombre de carcasses et/ou des morceaux de découpe, et/ou des abats entrés en surgélation,</li> <li>- les dates et heures de surgélation,</li> <li>- un numéro de lot.</li> </ul>	Enregistrements
<b>Expédition</b> Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	<p>Chaque colis devra mentionner :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les dénominations et quantité des produits,</li> <li>- l'identification de l'abattoir, de l'atelier de découpe et/ou de l'atelier de surgélation, et de l'atelier de préparation de viande de volaille.</li> </ul>	Enregistrements

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Multiplication / Accoupage

#### 5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S1</b>	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes jaunes non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

#### 5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S2</b> (Cf. C6)	<b><u>Poids minimum des œufs à couver</u></b>	<b><u>50 grammes</u></b>
<b>S3</b>	Poids moyen minimum des poussins livrés	34 grammes

### 5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S4</b>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1.</i>

### 5.4. Élevage

#### 5.4.1. Provenance des volailles

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S5</b> (Cf. C48)	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré (matériel agricole, divers déchets, fumier,...)

#### 5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

##### 5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S6</b>	Maîtrise des suppléments à visée antiparasitaires	Les suppléments à visée antiparasitaires sont interdites dans les 5 jours précédant la date d'abattage.

##### 5.4.4.2. Vide sanitaire

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S13</b> (Cf. C56)	<u>Age d'abattage</u>	<u>81 jours ou 100 jours minimum.</u>

#### 5.4.6. Ramassage et transport

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5.5. Abattage

*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. Préparations de viande de volaille**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**5.10. Surgélation**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**6. ÉTIQUETAGE**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S7</b>	Enregistrement des modèles d'étiquettes pour l'Organisme de Défense et de Gestion	Préalablement à toute apposition sur les produits, les modèles d'étiquettes sont transmis par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG

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

*Cf. conditions de production communes*

**Annexe 1 : Plan d'alimentation**

Catégorie de matières premières	Matières premières	Démarrage		Croissance	
		Du 1 <sup>er</sup> jour au 28 <sup>ème</sup> jour maximum		Du 29 <sup>ème</sup> jour à l'abattage	
		Limites d'incorporation (%)			
		mini	max	mini	max
Grains de céréales et produits dérivés*		50% minimum		75% minimum en moyenne pondérée	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	Graines	0	10	0	10
	Huiles végétales	0	2	0	2
	Tourteaux	10	45	0	40
Graines de légumineuses et produits dérivés		0	25	0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	(Cf. CPC)	0	2	0	5
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	(Cf. CPC)	0	2	0	3
Autres graines et fruits et produits dérivés	(Cf. CPC)	0	10	0	15
Autres plantes, algues et produits dérivés	(Cf. CPC)	0	3	0	3
Minéraux et produits dérivés		1	5	1	5
Sous-produits de la fermentation de micro-organismes		< 5%			
Divers dérivés		< 5%			