JORF du 7 mars 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-11

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/78 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimenté avec 75% de céréales,
- Durée d'élevage 91 jours minimum.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production 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. PRESENTATION DU PRODUIT 3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 3
3.3. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 3
4. TRAÇABILITE 4
4.1. SCHEMA DE TRAÇABILITE MONTANTE ET DESCENDANTE 4
5. METHODE D'OBTENTION 6
5.1. SCHEMA DE VIE 6
5.2. SELECTION 6
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 6
5.3.1. OISILLONS MIS EN PLACE 6
5.3.2. HOMOGENEITE DES VOLAILLES APRES ELEVAGE 7
5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES 7
5.5. ÉLEVAGE 8
5.5.1. PROVENANCE DES VOLAILLES 8
5.5.2. SITES D'ELEVAGE ET BATIMENTS 8
5.5.2.1. CARACTERISTIQUES DES BATIMENTS ET DES SITES D'ELEVAGE 8
5.5.2.2. UTILISATION DES BATIMENTS ET DES SITES D'ELEVAGE 8
5.5.3. PARCOURS 9
5.5.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ELEVAGE 9
5.5.5. ENLEVEMENT DE LA BANDE 9
5.5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT 9
5.6. ABATTAGE 10
5.6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE 10
5.6.2. ABATTAGE 10
5.6.3. SELECTION ET PESEE DES CARCASSES LABELLISABLES 10
5.6.4. RESSUAGE 10
5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 11
5.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 11
5.8.1 CRITERES PARTICULIERS A LA DECOUPE 11
5.8.1.1. PRESENTATIONS POSSIBLES POUT LA DECOUPE 11
5.8.1.2. CONDITIONNEMENT ET IDENTIFICATIONS DES DECOUPES 12
5.9. TRANSFORMATION 12
5.10. SURGELATION 12
6. ÉTIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 13
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

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 91 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, 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 91 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier, élevé en plein air
- Alimenté avec 75 % de céréales
- Durée d'élevage 91 jours minimum

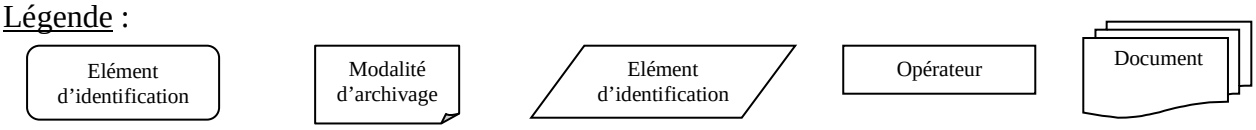
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des volailles est blanche, avec une couverture graisseuse uniforme sur tout le dos. La couverture graisseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané donne une odeur agréable au cours de la cuisson.

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.** **- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.**

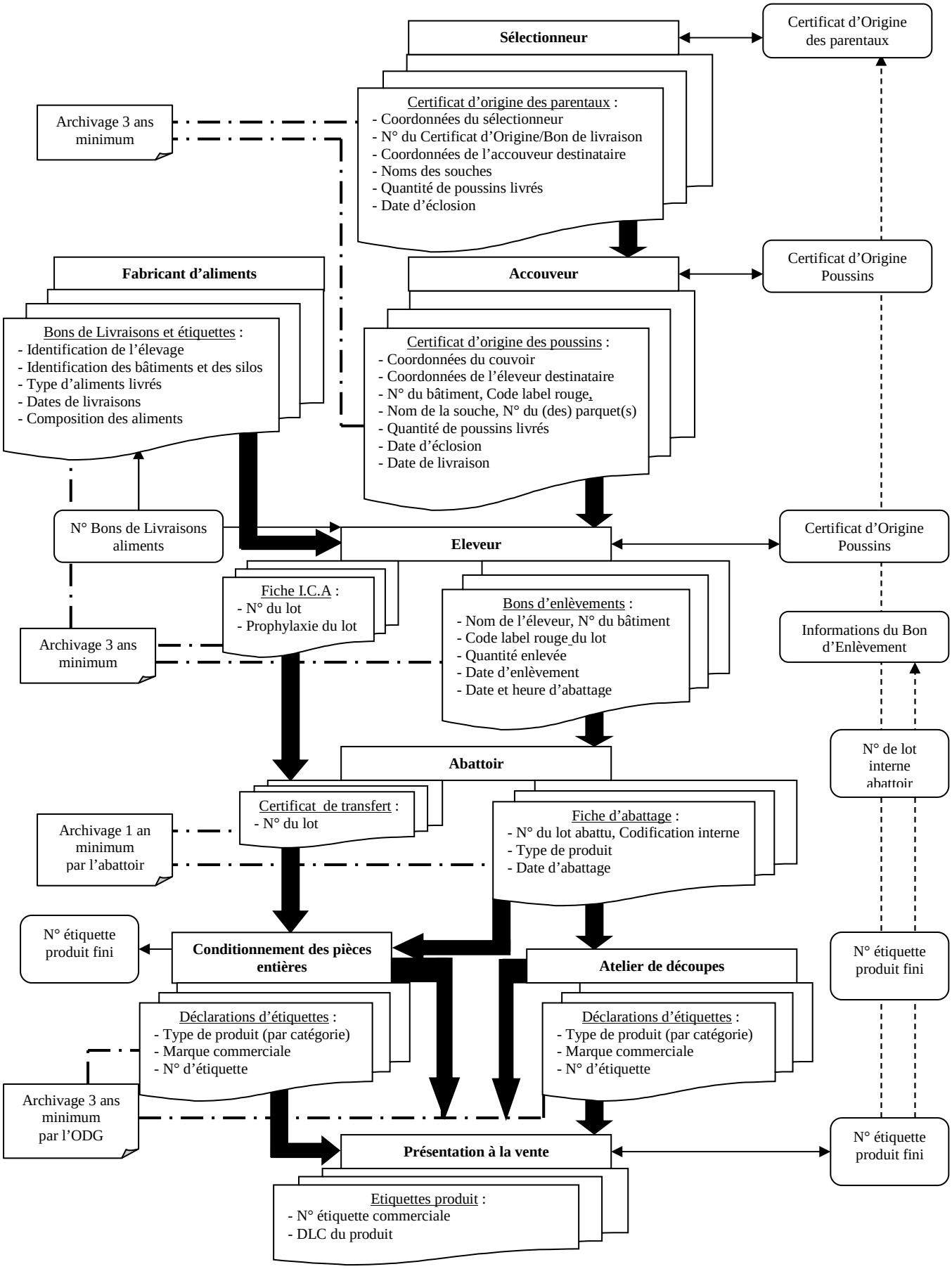
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



- - - - ▶ : Traçabilité ascendante


: Traçabilité descendante


Sélectionneur
Certificat d'Origine des parentaux
Archivage 3 ans minimum
Certificat d'origine des parentaux :
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du Certificat d'Origine/Bon de livraison
- Coordonnées de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité de poussins livrés
- Date d'éclosion
Fabricant d'aliments
Accouveur
Certificat d'Origine Poussins
Bons de Livraisons et étiquettes :
- Identification de l'élevage
- Identification des bâtiments et des silos
- Type d'aliments livrés
- Dates de livraisons
- Composition des aliments
Certificat d'origine des poussins :
- Coordonnées du couvoir
- Coordonnées de l'éleveur destinataire
- N° du bâtiment, Code label rouge,
- Nom de la souche, N° du (des) parquet(s)
- Quantité de poussins livrés
- Date d'éclosion
- Date de livraison
N° Bons de Livraisons aliments
Eleveur
Certificat d'Origine Poussins
Fiche I.C.A :
- N° du lot
- Prophylaxie du lot
Bons d'enlèvements :
- Nom de l'éleveur, N° du bâtiment
- Code label rouge du lot
- Quantité enlevée
- Date d'enlèvement
- Date et heure d'abattage
Archivage 3 ans minimum
Informations du Bon d'Enlèvement
N° de lot interne abattoir
Abattoir
Certificat de transfert :
- N° du lot
Fiche d'abattage :
- N° du lot abattu, Codification interne
- Type de produit
- Date d'abattage
Archivage 1 an minimum par l'abattoir
N° étiquette produit fini
Conditionnement des pièces entières
Atelier de découpes
N° étiquette produit fini
Déclarations d'étiquettes :
- Type de produit (par catégorie)
- Marque commerciale
- N° d'étiquette
Déclarations d'étiquettes :
- Type de produit (par catégorie)
- Marque commerciale
- N° d'étiquette
Archivage 3 ans minimum par l'ODG
Présentation à la vente
N° étiquette produit fini
Etiquettes produit :
- N° étiquette commerciale
- DLC du produit

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<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>Poulet à pattes blanches
<table>
<tr><td>♀ \ ♂</td><td>G66N</td><td>T55N</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>G657</td><td>T557N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td></td><td>T551N</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Charte sanitaire des couvoirs</td><td>Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.</td></tr>
<tr><td>S4.</td><td>Modalités de dépannage entre couvoirs</td><td>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.

Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :
- Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés,
- Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.

Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :
- Souche des parentaux,
- Date de naissance des parentaux,
- Certificat d'Origine des œufs concernés,
- Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons.</td></tr>
</table>

S5.	Remise du certificat d'origine	Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum : - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants : - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver	Le poids des œufs à couver, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	- Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couver ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir : - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S13.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S14.	Bagage	Le bagage est effectué avant le 28^{ième} jour.

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
S15.	Aménagements des abords du bâtiment	- Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours. - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagement des parcours **(nombre d'arbres)**	**Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.**
S18.	**Rotation des parcours**	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos **de 8 semaines minimum consécutives.**

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
S19.	**Age minimal d'abattage**	**91 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de ramassage	- Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S21.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir. - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S22.	Conditions de transport des volailles	- Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs…). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles. - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la

		séparation des volailles (au choix des transporteurs) : - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots ; - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot ; - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. - Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge. - Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages…)
S23.	Enregistrement du temps de transport	Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document. L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.

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
S24.	Conditions de saignée **(durée de la saignée)**	**La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes,** quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide…).
S25.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	**Durée de ressuage**	**3 heures**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S29.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	- La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Ordonnancement des lots à découper	Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoyer les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S31.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pout la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	- Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S35.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	- Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couver	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S24	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S28	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S31	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

(avec quantités par sujet à titre indicatif)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		**CROISSANCE (29 à 76 jours)**		**FINITION (de 77 jours à l'abattage)**	
	0,900Kg (indicatif)		3,6 à 3,8Kg (indicatif)		1,8 à 2,2Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale…)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho…)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Produits dérivés de céréales	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%
Total céréales et produits dérivés	**50%**		**75%**		**75%**	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin féverole…)	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Autres ingrédients : - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre…) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin…) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés…) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines…) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	5		6	

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.