JORF du 26 juillet 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-31

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales

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. Présentation du produit ... 3
3.2. Comparaison avec le produit courant ... 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure ... 3

4. TRAÇABILITE ... 3

4.1. Identification des opérateurs ... 3
4.1.1. Obligations déclaratives ... 4
4.1.2. Tenue des registres ... 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante ... 5

5. METHODE D'OBTENTION ... 7

5.1. Schéma de vie ... 7
5.2. Sélection ... 7
5.3. Multiplication / Accouvage ... 7
5.3.1. Oisillons mis en place ... 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage ... 7
5.4. Alimentation des volailles ... 7
5.5. Élevage ... 8
5.5.1. Provenance des volailles ... 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments ... 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage ... 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage ... 8
5.5.3. Parcours ... 9
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage ... 9
5.5.4.1. Traitements ... 9
5.5.4.2. Vide sanitaire ... 9
5.5.5. Enlèvement de la bande ... 9
5.5.6. Ramassage et transport ... 9
5.6. Abattage ... 9
5.6.1. Attente avant abattage ... 9
5.6.2. Abattage ... 10
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables ... 10
5.6.4. Ressuage ... 10
5.7. Conditionnement des volailles entières ... 10
5.8. Découpe et conditionnement des découpes ... 10
5.9. Transformation ... 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 – Télécopie : 03.85.24.26.62
Courriel : qualinea.administration@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 cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 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

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :
- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.1.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG.

Après l'enlèvement complet des volailles, un premier exemplaire de la fiche d'élevage reste chez l'éleveur, un deuxième est transmis au fabricant d'aliment et l'original est remis à l'ODG.

Les abattoirs et ateliers de découpe transmettent la comptabilité étiquettes de chaque bande abattue à l'ODG comportant notamment :
- date d'abattage
- nom de l'éleveur et référence de la bande
- référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette)
- numéro de la première étiquette utilisée
- numéro de la dernière étiquette utilisée
- nombre d'étiquettes détruites ou détériorées
- nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).

4.1.2. Tenue des registres

A chaque étape de la filière, du couvoir jusqu'à la vente des volailles, les acteurs mettent en œuvre des moyens permettant d'assurer la traçabilité de leurs produits.

Au niveau du couvoir :

Pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un numéro de bande spécifique à une fiche d'élevage est affecté. C'est ce numéro de bande qui va permettre d'assurer la traçabilité du lot de la livraison des oisillons jusqu'au consommateur.

Au niveau de l'alimentation :

Le fabricant d'aliment et l'éleveur doivent veiller à respecter les périodes de transition alimentaire. Chaque livraison d'aliment est associée à un Bon de Livraison, laissé dans la fiche l'élevage. Le tonnage livré est ensuite inscrit par l'éleveur sur la fiche d'élevage.

Au niveau de l'élevage :

Pour chaque lot mis en place, un Certificat d'Origine faisant office de bon de livraison est remis à l'éleveur par le couvoir. Il indique :
- le nom et le code du couvoir, nom du chauffeur, date de livraison,
- le numéro d'homologation, la souche, le numéro de parquet, le nombre d'oisillons livrés, date de naissance, numéro de bande,
- le nom et adresse de l'éleveur, le numéro de bâtiment et code groupement de la fiche d'élevage associée à la livraison.

La fiche d'élevage permet de retracer toute la vie du lot de volailles où figure le numéro de bande. Elle porte des informations relatives aux mouvements des animaux, aux soins et à leur entretien. Chaque enlèvement est accompagné d'un Bon d'Enlèvement Partiel numéroté indiquant :
- le nom de l'éleveur,
- le numéro d'homologation, le numéro de bande, le nombre et le poids enlevé,

- le type, la date de l'enlèvement, le nom du chauffeur, heure de départ de l'élevage, l'heure d'arrivée à l'abattoir.

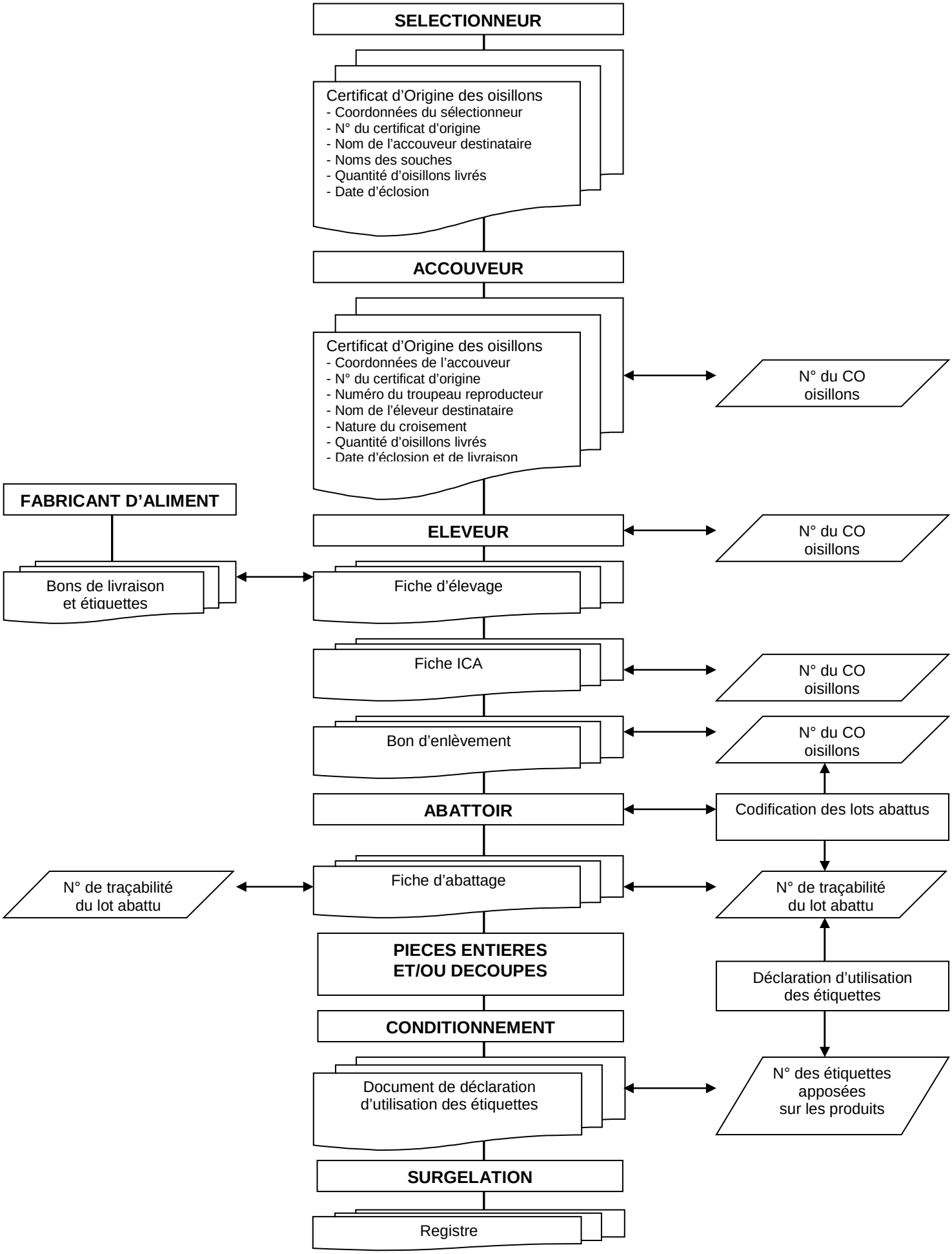
L'éleveur remet un exemplaire du BEP au chauffeur et en conserve un pour lui.

Au niveau de l'abattoir :

- pour les pièces entières : tout au long de l'abattage, les carcasses sont identifiées et contrôlées de la réception sur le quai jusqu'à leur expédition. Un lot est identifié par le nom de l'éleveur ou le numéro du BEP, le numéro d'homologation, la date d'abattage et l'heure d'entrée en ressuage.
- pour les découpes : le registre comprend notamment
  - nombre de carcasses de poulets 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.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits
SURGELATION
Registre

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Poulets à pattes blanches, cou nu ».
S3.	Modalités de dépannage en oisillons entre couvoirs	- Les oisillons mis en place dans un bâtiment proviennent d'un seul et même couvoir : le couvoir fournisseur. - Le dépannage entre couvoirs (uniquement entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur pour les croisements considérés), est toléré en cas d'accident de production ou d'éclosion dans le couvoir fournisseur.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Les œufs sont systématiquement pesés à la calibreuse jusqu'à ce que 90% des œufs atteignent le poids minimal. Cette période varie en fonction des troupeaux et dure au minimum deux semaines. - Quand cet objectif est atteint, le tri des œufs se fait manuellement en élevage à l'aide d'un peson.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maitrise de l'acidité des huiles végétales	5% maximum
S7.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. annexe 1*.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Pratiques d'élevage	Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation d'oreillères sont interdits.

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
S9.	Types de bâtiment autorisés	- Les bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique). - Les bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique).
S10.	Implantation et aménagement des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies…) ou artificiels (filets…) ; - Implantation du bâtiment : ils sont implantés à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation ; - Trappes : elles sont réparties de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. - Le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse et les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.
S11.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	- Les bâtiments devront prendre en compte le lieu d'implantation (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et/ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage ; - Pour les bâtiments en dur, des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional doivent être choisis.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).
S14.	**Rotation des parcours**	**La rotation des parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum.**

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Gestion du fumier	En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de nettoyage et de désinfection du bâtiment	Le nettoyage et la désinfection doivent respecter les consignes du plan de prophylaxie sanitaire validé par le vétérinaire conseil.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de déchargement des caisses	Le déchargement des caisses se fait dans le calme et sans brutalité afin de limiter le stress des animaux et d'éviter les accidents qui déprécient la qualité du produit.
S18.	Maitrise de la propreté du quai	Le sol du quai doit être maintenu propre (propreté visuelle).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions d'identification des volailles	Les piles de cages sont identifiées si les caractéristiques visuelles des animaux ne permettent pas de les distinguer.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 35 secondes**.
S21.	Durée d'échaudage	Au minimum 1 minute 30 secondes.
S22.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

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
S23.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions d'identification des volailles nues	Utilisation d'un système inviolable et/ou non réutilisable (baguage, étiquette autocollante…).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions d'identification des pièces de découpe	Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge. Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	Pour le conditionnement en « vrac », les dispositions suivantes s'appliquent : - Sur le colis : Apposition d'une étiquette comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale…), le nombre et type de morceaux (chaque colis ne pouvant contenir qu'un seul type de morceaux conformément à la réglementation CE sur les volailles), la DLC. - Sur chaque morceau : Apposition d'une petite étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant le logo label rouge, la dénomination du produit, le numéro d'homologation et la DLC. Apposition de l'estampille vétérinaire.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Teneur en matières grasses	Documentaire **Mesures**
C	Matières premières autorisées	Documentaire **Mesures**
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Mesures**
C	Élevage en bande unique	Documentaire
C	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire **Visuelle**
C	Priorité d'abattage	Documentaire Visuelle

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Aliment démarrage J1 à J28		Aliment croissance J29 à J53		Aliment finition J54 à l'abattage	
	% d'incorporation					
	MINI	MAX	MINI	MAX	MINI	MAX
TOTAL Grains de céréales et produits dérivés	50		75		75	
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho…)	10	65	5	60	5	60
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale…)	5	70	5	70	5	60
Sous-produits de céréales*	0	7.5	0	11.25	0	11.25
Graines ou fruits d'Oléagineux et produits dérivés - Graines - Tourteaux - Huiles	0	54	0	30	0	30
Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin, féverole…)	0	10	0	15	0	20
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.	0	10	0	10	0	10
Minéraux et produits dérivés	1	5	1	5	1	5
Additifs	0	3	0	3	0	3

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