

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/98 « Œufs fermiers de poules élevées en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Œufs pondus en nids garnis de paille et ramassés à la main,
- Œufs provenant d'élevages de petite taille,
- Poules alimentées avec 70 % minimum de céréales,
- Poule ayant accès à un parcours arboré.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Œufs de poules élevées en plein air » « Poules fermières élevées en plein air/liberté » 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 produit	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.....	4
4.	Traçabilité.....	5
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie	7
5.2.	Sélection	7
5.3.	Multiplication / Accouvage.....	8
5.3.1.	Poussins mis en place	8
5.4.	Alimentation	8
5.4.1.	Alimentation des poulettes	9
5.4.2.	Alimentation des poules pondeuses	9
5.4.3.	Additifs.....	9
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Élevage des poulettes	9
5.5.2.	Élevage des poules pondeuses	10
5.5.2.1.	Exploitation et bâtiments.....	10
5.5.2.1.1.	Caractéristiques du bâtiment.....	10
5.5.2.2.	Parcours	12
5.5.3.	Conditions sanitaires d'élevage.....	12
5.5.3.1.	Traitements.....	12
5.5.3.2.	Vide sanitaire.....	12
5.6.	Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage	12
5.7.	Gestion de la température de conservation des œufs.....	13
5.8.	Critères de labellisation	14
5.9.	Marquage – Emballage – Transport	14
5.10.	Distribution et mise en marché	15
6.	Étiquetage	16
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	16
	Annexe 1 : Plan d'alimentation poulettes	17
	Annexe 2 : Alimentation des poules pondeuses	18
	Annexe 3 : Programme lumineux en élevages	19

1. NOM DU DEMANDEUR

Organisation de Défense et de Gestion des Produits Fermiers (ODGPF).
 Parc des Bonnettes
 4 rue de l'Origan
 CS90045
 62001 ARRAS Cedex
 Tél : 03 21 58 44 22
 Email : cocorette@cocorette.com

2. DÉNOMINATION DU PRODUIT

« Œufs fermiers de poules élevées en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge concernent les œufs frais de catégorie A issus de poules élevées en plein air.
 Ils présentent les caractéristiques suivantes :

- Œufs roux avec absence de souillures ;
- Absence de fêlures et micro fêlures ;
- Unités-Haugh : 70 minimum ;
- Coloration de jaune : 9 à 12 sur l'échelle DSM ;
- Calibre supérieur à 48 g ;
- Fraîcheur à la sortie du centre d'emballage assurée par le respect des exigences de l'œuf « extra frais », c'est-à-dire par un conditionnement au plus tard 4 jours après la ponte ou bien, dans les conditions du frais, par l'apposition d'une DDM.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation des poules pondeuses		
Pourcentage de grains de céréales et de produits dérivés	70 % minimum de grains de céréales et produits dérivés en poids de la formule des poules pondeuses.	Pas d'exigences
Elevage		
Effectif maximal de poules pondeuses par site d'élevage	Elevages de petite taille. Nombre de poules limité à 3.800 poules par exploitation.	Selon la réglementation
Densité en bâtiment de poules pondeuses	8 poules par m ² dans le bâtiment.	750 cm ² par poule en cage aménagée.
Surface du parcours	Poules élevées en liberté dans le poulailler ; accès à un parcours herbeux d'au moins 8 m ² par poule	Poules élevées en cage ou en cages aménagées avec une forte densité.
Ponte		
Ponte	Nids en bois garnis de paille	Pas d'exigence

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	permettant à la poule de s'isoler puis de couver son œuf après la ponte de façon à sécher la cuticule.	
Ramassage des œufs	Ramassage à la main dans les nids en bois paillés.	Pas d'exigence
Caractéristiques des œufs		
Couleur du jaune	Entre 9 et 12 sur l'échelle DSM	Pas d'exigence
Indice de fraîcheur	≥ 70 Unité Haugh	Pas d'exigence
Disposition des œufs en linéaire	Disposition des œufs dans un linéaire spécifique en magasin.	Pas d'exigence

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Œufs pondus en nids garnis de paille et ramassés à la main,
- Œufs provenant d'élevages de petite taille,
- Poules alimentées avec 70 % minimum de céréales,
- Poule ayant accès à un parcours arboré.

Conditions de production des Œufs Fermiers	Impact sur la qualité supérieure
Taille des élevages et densité dans le bâtiment.	Pas de concentration de la production ; préservation de l'environnement. Qualité éthique et sociale : Ramassage traditionnel des œufs à la main dans les nids en bois garnis de paille. Bien être animal respecté ; maintien du tissu rural ; apport d'un complément de revenu pour le producteur.
Souches des poules.	Qualité du produit : coquille plus résistante, couleur rousse plus prononcée. Poules plus calmes, adaptées à leur milieu de vie en plein air. Productivité moins élevée mais un poids d'œuf plus important.
Parcours extérieur en prairie d'au moins 8 m ² par poule.	Qualité éthique : respect du bien-être animal, réponse aux exigences du consommateur avec une surface supérieure de 40 % aux usages habituels (Notice) en matière de label rouge plein air. Qualité produit : coloration naturelle du jaune d'œuf grâce à l'herbe consommée par les poules.
Ponte en nids en bois garnis de paille et ramassage à la main. Tri individuel des œufs.	Qualité éthique : respect du bien-être animal, réponse aux exigences du consommateur. Qualité produit La poule a le temps de sécher son œuf après la ponte ; la cuticule protectrice de l'œuf est présente sur toute la surface de l'œuf.
Composition de l'aliment pondeuse avec 70 %	Qualité éthique : pas d'utilisation de colorants de synthèse. Qualité produit : minimum de 70% de céréales et sous-produits de

Conditions de production des Œufs Fermiers	Impact sur la qualité supérieure
minimum de grains de céréales et de sous-produits de céréales. Pas de colorant. Coloration naturelle du jaune d'œuf.	céréales qui influencent la qualité organoleptique de l'œuf et la coloration naturelle du jaune d'œuf.
Référencement des fournisseurs d'aliments et de poulettes.	Qualité éthique : les fournisseurs sont engagés volontairement dans la démarche, et régulièrement contrôlés.
Age de fin de lot 72 semaines.	Qualité produit : l'alimentation des poules étant riche en calcium, il n'y a pas de variation dans la résistance et la qualité de la coquille. Le taux de ponte est plus faible, ce qui induit une persistance de la qualité de l'œuf tout au long de la vie de la poule.
Spécificité du centre d'emballage.	Qualité produit : pas de risque de rupture de traçabilité.
Indice de fraîcheur, couleur du jaune, qualités sensorielles.	Qualité produit : œuf frais. Couleur du jaune appréciée du consommateur. Coquille avec cuticule intacte séchée par la poule dans le nid après la ponte.
Disposition spécifique des œufs en linéaire et information du consommateur.	Qualité sociale : facilite la démarche de repérage du consommateur et le choix d'un produit label rouge.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	Les documents relatifs à la traçabilité sont conservés au minimum 1 an

Tableau de traçabilité :

Etape du schéma de vie et évènements	Définition du lot	Actions de traçabilité	Documents d'enregistrement	Identifiant utilisé	Lien avec l'étape suivante
Sélection : production des œufs destinés à la production des poulettes.	Elevage de parentaux.	Enregistrement du lot de parentaux. Vérification des documents d'origine des parentaux.	Bons de livraison et factures des parentaux. Certificats d'origine délivrés par le SYSAAF. Registre d'élevage de l'éleveur de parentaux.	Souche des parentaux. Nom de l'élevage des parentaux. N° de parquet.	Nom de l'élevage de parentaux. Numéro de parquet.
Multiplication, accouvage : réception des œufs, mise en incubation et éclosion.	Ensemble de poussins issus d'œufs provenant d'un même élevage de parentaux et d'un même n° de parquet, avec la même	Identification des armoires de transport des œufs fécondés et identification des œufs avant leur mise en incubateur. Identification des lots de poussins d'un jour.	Bons de livraison des œufs au couvoir. Feuille de réception des œufs au couvoir. Feuille d'enregistrement des mises en incubateur. Planning d'enregistrement des éclosions au couvoir.	N° de lot de poussins : Souche des poussins, Elevage de parentaux, N° de parquet, Date d'éclosion.	N° de lot de poussins livrés. Accouveur. Date de naissance.

Etape du schéma de vie et évènements	Définition du lot	Actions de traçabilité	Documents d'enregistrement	Identifiant utilisé	Lien avec l'étape suivante
	date d'éclosion.				
Elevage des poulettes.	Ensemble des poussins parqué en poussinière.	Enregistrement du n° de lot des poussins, de la date de naissance des poussins, de l'accouveur, de la date de mise en poussinière et du nombre. Traçabilité de l'alimentation et des traitements vétérinaires des poulettes. Constitution de lots de poulettes homogènes en vue de leur livraison aux éleveurs COCORETTE.	Factures, bons de livraison des poussins d'un jour. Registre d'élevage de la poussinière. Bon de livraison des poulettes.	Accouveur. Souche des poulettes. Date de naissance. N° de lot des poussins livrés.	Souche. Date de naissance des poussins. Nom de l'éleveur de poulettes. N° de lot de poulettes livrées à l'éleveur.
Alimentation : poulettes et poules pondeuses.	Une formule. Un jour de fabrication. Un site de production. Un éleveur livré.	Enregistrement de chacune des fabrications : jour, heure, liste, origine et quantité des matières premières incorporées, fabrications précédentes et suivantes.	Listing de fabrication en usine. Bon de livraison d'aliments aux éleveurs avec formule, n° de lot de fabrication et quantités.	Numéro de fabrication. Date de fabrication, date de livraison. Nom de l'éleveur livré. Quantités fabriquées et livrées. Nom de la formule fabriquée.	Fabricant. Formule. N° de lot de fabrication. Date de livraison.
Elevage : poules pondeuses.	Ensemble des poules pondeuses présentes dans un bâtiment chez l'éleveur ou dans plusieurs bâtiments si les poules sont originaires du même lot en poussinière.	Vérification de la provenance des poules d'un seul lot en poussinière. Toutes les poules sont de la même souche, sont nées et ont été livrées le même jour. Traçabilité de l'alimentation et des traitements.	Factures et bons de livraison des poulettes. Attestation d'origine.	Nom de l'éleveur de poulettes. Souches des poulettes. N° de lot de poulettes.	Nom de l'éleveur de poulettes. N° de lot de poulettes. Nom de l'éleveur de poules pondeuses. Date de livraison.
Œufs en élevage et transport vers le Centre d'emballage.	Une date d'enlèvement. Une date de ponte. Un éleveur livré.	Etablissement d'un bon d'enlèvement. Vérification du nombre d'œufs présents sur l'armoire, la palette ou le conteneur de ramassage. Vérification de l'identification de chaque armoire, palette ou conteneur de ramassage.	Bon d'enlèvement des œufs. Registre d'élevage. Etiquette d'identification de l'armoire, de la palette ou du conteneur. Planning de tournées des chauffeurs.	Nom de l'éleveur. Date de ponte des œufs. Nombre d'œufs.	Nom de l'éleveur de poules pondeuses. Date de ponte. Quantités d'œufs.
Conditionnement des œufs.	Une livraison d'œufs au	Passage des lots collectés un par un	Feuille de traçabilité. Feuille d'enregistrement	Nom et code attribué par l'EDE de	Nom et code attribué par

Etape du schéma de vie et évènements	Définition du lot	Actions de traçabilité	Documents d'enregistrement	Identifiant utilisé	Lien avec l'étape suivante
	centre d'emballage issus d'un lot de poules (un élevage).	sur la calibreuse. Sur chaque œuf : inscription de la DDM (Date de ponte + 28 jours), du code attribué par l'EDE de l'éleveur, de la mention Fermier LR ou FLR. Inscription de la DDM, du CODE du centre d'emballage et du logotype LR sur chaque boîte Tenue d'une comptabilité matière.	des passages sur la calibreuse reprenant le nom de l'éleveur, le nombre d'œufs ainsi que les déclassés.	l'éleveur. DDM. N° de lot de conditionnement.	l'EDE de l'éleveur. N° de centre d'emballage DDM des œufs. N° de lot de conditionnement (pour le lien avec les commandes et la traçabilité descendante).
Expédition - livraison des œufs.	Une commande = une date de commande, un destinataire.	Enregistrement des éleveurs et des DDM composant chaque commande. Etablissement d'un bon de livraison avec un numéro BL, une date de livraison, une destination et une quantité. Chaque centre d'emballage a une zone de livraison définie.	Bons de livraison avec date et destinataire. Feuille d'enregistrement de la composition des commandes. Planning de tournées des chauffeurs.	Nom du magasin ou de la plateforme. Date de livraison. Quantités livrées.	N° du bon de livraison. Numéro SSCC d'identification des palettes et des colis.
Réception magasin ou plateforme.	Une livraison = une date de livraison, un destinataire.	Chaque boîte est identifiée avec la DDM des œufs, et le n° du centre d'emballage et le logotype LR. Chaque œuf est identifié avec le code attribué par l'EDE de l'éleveur, la DDM et la mention Fermier LR ou FLR. Le BL permet de connaître le n° de lot d'emballage.	Bons de livraison. Factures d'achat.	<u>Sur les œufs en rayon :</u> code attribué par l'EDE de l'éleveur, DDM. <u>Sur les boîtes :</u> N° du centre d'emballage. <u>Sur les BL :</u> Nom du magasin ou de la plateforme, Nom du Centre, N° de lot de conditionnement.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Critères de sélection des croisements	- Rusticité, poule adaptée à la vie en plein air et à l'élevage au sol, robuste, de meilleure viabilité, avec un calme supérieur par rapport aux souches standards ; - Un poids supérieur d'environ 100 grammes à âges et stades physiologiques comparables, au poids d'une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		poule standard ; - Couleur rousse plus prononcée des œufs, offrant une meilleure résistance de coquille.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Poussins mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	♂	Bovans (Rhode Island Red)	Babcock B380 (Rhode Island Red)	Lohmann Tradition (Rhode Island Red)	Rhode Island Red
		♀	Bovans (Rhode Island White)	Bovans Goldline	-	-
			Babcock B380 (Sussex)		Babcock B380	-
			Lohmann Tradition (Rhode Island White)			Lohmann Tradition
			White Plymouth Rock	-		Hy-line Rural
S4.	Modalités de remplacement d'un produit terminal	<p>L'organisation de production établit un protocole d'essai incluant les éléments suivants : description de la souche testée, motivations, moyens de suivi, analyses à réaliser, période et durée de l'essai, effectifs mis en place, bâtiments concernés.</p> <p>Pour être testée, le sélectionneur doit fournir des éléments démontrant que la souche possède a priori des caractéristiques similaires aux souches déjà acceptées. Le protocole est transmis préalablement à l'ODG et à l'organisme certificateur.</p>				

5.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Séparation des aliments destinés aux différents types d'animaux présents sur l'exploitation	L'éleveur enregistre chaque livraison d'aliment par type de volailles concerné ainsi que les silos de stockage utilisés. Les bons de livraison d'aliment et les étiquettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		aliment sont conservés.

5.4.1. Alimentation des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>

5.4.2. Alimentation des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés doit être égal ou supérieure à 70%.</u>
S8.	Plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 2</i>

5.4.3. Additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Modalités d'utilisation des additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Nutritionnels (3a, 3b, 3c) à action de conservation (1a et 1b), technologiques (1c, 1d, 1e, 1f) et zootechniques (4a, 4b, 1j) sont autorisés. - Liants et antiagglomérants (1g et 1i) : seules les argiles sont autorisées. - Enzymes : seules les phytases, xylanases et glucanases sont autorisées. - Sensoriels (2a, 2b) : colorants de synthèse et substances aromatiques de synthèse non autorisés. - Zootechniques de la catégorie « amélioration des paramètres de performance : prise de poids ou indice de consommation alimentaire » (4d) et Coccidiostatiques et Histomonostatiques (5) sont interdits.

5.5. Élevage

5.5.1. Élevage des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maîtrise des conditions en élevage	Les conditions d'élevage des poulettes sont les plus similaires possibles entre les différents stades.
S11.	Dimensions des perchoirs	≤ 2 cm par poulette
S12.	Système d'abreuvement	Un abreuvoir cloche pour 250 poulettes minimum ou 1 pipette

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		minimum pour 15 poulettes.
S13.	Système d'alimentation	Une assiette pour 70 poulettes maximum ou 2,3 cm linéaire de chaîne plate minimum par poulette.
S14.	Programme lumineux	En cas d'utilisation de bâtiments obscurs, mise en place de programme lumineux définis en <i>Annexe 3</i> .
S15.	Age au transfert	Le transfert est effectué à 17 semaines d'âge au minimum et à 20 semaines au maximum.
S16.	Poids des poulettes au transfert	Le poids minimum des poulettes à 17 semaines doit être de 1,420 kg.
S17.	Conditions de transfert des poulettes en élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Les véhicules, cages ou caisses sont nettoyés et désinfectés avant chaque transfert de poulettes. - Camions en bon état, équipés d'un toit afin de protéger les animaux contre les intempéries et les températures excessives ; - Conduite souple afin de limiter le stress des poulettes ; - Arrêt des camions à l'ombre (si possible) ; - Chargement et déchargement avec calme et douceur afin d'éviter le stress des poulettes.

5.5.2. Élevage des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Densité dans le bâtiment	<u>≤ 8 poules par m² de surface utilisable.</u>
S19.	Effectif par exploitation	<u>Le nombre de poules est limité à 3800 par exploitation.</u>
S20.	Effectif par bâtiment	<u>Le nombre de poules est limité à 3800 par bâtiment</u>

5.5.2.1. Exploitation et bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Aménagement des sites d'élevage	Dans le cas où d'autres élevages de volailles sont présents sur l'exploitation, il est souhaitable qu'ils soient engagés dans une démarche sous signe officiel de qualité. A défaut, le producteur, afin de limiter les risques sanitaires, devra disposer d'une tenue spécifique à chaque élevage et respecter les consignes d'hygiène inhérentes à chaque production.

5.5.2.1.1. Caractéristiques du bâtiment

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Caractéristiques des bâtiments	Les bâtiments d'élevage sont, soit d'anciens bâtiments d'élevage rénovés, soit des bâtiments modernes parfaitement intégrés dans le paysage.
S23.	Aménagement des abords du bâtiment d'élevage	Les abords du bâtiment seront bétonnés ou stabilisés avec des cailloux de manière à maintenir un accès au bâtiment facile et propre pour le camion de ramassage des œufs fermiers label rouge, le camion de livraison de l'aliment, l'éleveur et les visiteurs (technicien, vétérinaire...).
S24.	Eclairage du bâtiment	<i>Cf. Annexe 3</i>
S25.	Caractéristiques de la litière	Un tiers au moins de la surface du bâtiment est recouvert d'une litière telle que paille, copeaux, sable, amas de lin, tourbe ou litière végétale.
S26.	Conception des perchoirs	La surface destinée au perchage des poules et à la récolte des déjections est surélevée de caillebotis

5.5.2.1.2. La gestion des nids

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Conception des nids	Ponte exclusivement dans des nids en bois garnis de paille.
S28.	Dimensions et emplacement des nids	<ul style="list-style-type: none"> - largeur : 0,30 m maxi, - hauteur : 0,30 m maximum, - profondeur : 0,35 m maxi. - Emplacement à contre jour dans les zones obscures.
S29.	Caractéristiques des nids	<p>Les caractéristiques des nids sont établies de manière à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - éviter le surnombre des poules par nid, - permettre aux poules de pondre à l'abri des autres poules pondeuses, - préserver l'intimité des poules pondeuses, - laisser, après expulsion de l'œuf de l'oviducte, le temps aux poules pondeuses de retourner l'œuf et de le sécher en favorisant la création naturelle de la cuticule qui protège l'œuf des contaminations microbiennes durant toute sa durée de vie.
S30.	Modalités de surveillance de la propreté des nids	Les éleveurs vérifient au quotidien lors du ramassage l'état de propreté des nids. Ils enregistrent sur leur cahier d'élevage les opérations de nettoyage effectuées.
S31.	Vérification de la propreté des nids	Les centres de d'emballage apprécient la propreté des nids par l'indicateur que constitue la propreté des coquilles des

	œufs fermiers label rouge.
--	----------------------------

5.5.2.2. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Durée de la période d'adaptation	Les poules ont accès au parcours après une période d'adaptation dans l'élevage d'une durée minimum de 2 jours.
S33.	<u>Surface du parcours</u>	<u>La surface du parcours est au moins égale à 8 m²/poule.</u>
S34.	<u>Aménagement du parcours (nombre d'arbres)</u>	Le parcours est clôturé. Des arbres, haies ou taillis sont présents en nombre suffisant pour offrir aux poules l'ombre nécessaire pour leur sortie lors des journées ensoleillées. <u>Le parcours doit comporter au moins 20 arbres.</u> Mise en place de matériaux (grosses cailloux, gravier, sable...) afin d'éviter l'état boueux à la sortie des trappes.
S35.	Entretien du parcours	Les parcours sont laissés vides et entretenus (fauche, semis...) durant le vide sanitaire. La désinfection du parcours est assurée par l'épandage de sulfate de fer, sulfate de cuivre, cyanamide calcique ou chaux vive.

5.5.3. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	<u>Ramassage des œufs</u>	<u>Le ramassage des œufs fermiers label rouge se fait manuellement dans les nids en bois garnis de paille</u>
S37.	Modalités et température de stockage des œufs	Le bâtiment d'élevage est équipé d'un local de stockage des œufs fermiers label rouge, séparé physiquement du reste du bâtiment dont la température n'excède pas 20°C.
S38.	Identification des œufs non labellisables	Les œufs sont positionnés sur des alvéoles pouvant être différentes et/ou séparés des œufs fermiers et identifiés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		sur l'étiquette de la palette en déclassés.
S39.	Modalités d'identification des lots lors du transfert des oeufs au centre d'emballage	<p>La traçabilité de chaque production est gérée par le centre d'emballage.</p> <p>Dans le cas où des œufs sous plusieurs signes de qualité sont transportés dans le même véhicule, la traçabilité des œufs fermiers label rouge est assurée par l'identification précise de chaque armoire, palette ou conteneur.</p> <p>L'étiquette d'identification précise le SIQO spécifique à chaque type de production.</p> <p>Les armoires, palettes ou conteneurs contenant les œufs fermiers label rouge sont identifiés de façon à assurer la traçabilité.</p> <p>A chaque chargement d'un lot d'œufs fermiers label rouge, le chauffeur vérifie que chaque armoire est identifiée par l'étiquette indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la raison sociale de l'élevage et/ou le nom de l'éleveur et le code attribué par l'Établissement départemental de l'Elevage (EDE), - l'adresse, - le destinataire, - la date de l'enlèvement, - la date de ponte des premiers œufs fermiers label rouge mis sur l'armoire, - la date de première sortie des pondeuses sur le parcours, - le nombre d'œufs fermiers label rouge, - la mention "Œufs Fermiers label rouge". <p>Chaque enlèvement est enregistré sur un bordereau d'enlèvement signé par le chauffeur et renseigné :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du numéro du bordereau, - de la date de ramassage, - du nom de l'éleveur, - du nombre d'œufs fermiers label rouge collectés, - du nombre d'œufs déclassés par l'éleveur.

5.7. Gestion de la température de conservation des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Modalités de maîtrise et de contrôle des températures des	Dans le centre d'emballage et lors du transport vers les plateformes de distribution, les œufs fermiers label

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	œufs	rouge sont maintenus à une température inférieure ou égale à 20°C. Les températures des salles de conditionnement et des caisses des camions sont contrôlées.

5.8. Critères de labellisation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Maîtrise des critères de labellisation des œufs	Les œufs fermiers label rouge sont mirés avant calibrage et les œufs présentant des défauts tels que des micro-fêlures, fêlures ou des coquilles sales sont écartés automatiquement ou manuellement. Coloration du jaune de 9 à 12 mesurée sur l'échelle de Roche ou DSM 2004.

5.9. Marquage – Emballage – Transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Traçabilité matière	Une traçabilité matière des œufs fermiers label rouge (entrées, sorties, déclassés) est établie pour chaque type d'œuf conditionné.
S43.	Délimitation des zones de stockage avant calibrage	Les zones de stockage avant calibrage sont définies et délimitées par type d'œuf.
S44.	Modalités de traçabilité des œufs label rouge	Le Centre d'emballage conditionne et commercialise spécifiquement des œufs sous signe officiel de qualité avec des procédures adaptées à chaque SIQO. Lorsque deux types de production sous SIQO sont traités dans un même centre de d'emballage, l'organisation mise en place permet de traiter séparément les deux produits : - Les conditionnements des différents types d'œufs sont réalisés temporellement ; - Une comptabilité matière (œufs) est mise en place pour chacun des produits ; - Les œufs en provenance des fermes de types de production différents sont ramassés sur des alvéoles à usage unique ou en plastique qui peuvent être de couleurs différentes et permettent d'identifier chaque lot par type de production. - Les armoires, palettes ou conteneurs sont identifiés par une étiquette précisant le signe de qualité correspondant.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Identification des lots	<p>La DDM sous le format JJ/MM permet d'établir la provenance des œufs fermiers label rouge présents en magasin ainsi que le jour de ponte (DDM -28 jours) (traçabilité ascendante).</p> <p>La mise en place de moyens d'identification des lots (1 code éleveur + 1 DDM) et ainsi que de la correspondance de ces lots avec les commandes expédiées permet de retrouver la plate forme logistique dans laquelle ont été expédiés les œufs fermiers label rouge d'un éleveur (traçabilité descendante).</p>
S46.	Modalités de marquage des œufs	<p>Le marquage des œufs et des emballages seront spécifiques à chaque production. Le conditionnement des œufs Fermiers label rouge portera le n° d'homologation label rouge ainsi que les caractéristiques certifiées.</p> <p>L'identification systématique sur la coquille des œufs commercialisés sous la désignation Fermier label rouge par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La mention Fermier LR ou FLR permettant d'identifier la labellisation sur l'œuf lui-même ; - Le code attribué par l'Établissement départemental de l'élevage (EDE) (alphanumérique) de l'éleveur commençant par 1 = Plein Air

5.10. Distribution et mise en marché

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités de maintien des caractéristiques qualitatives de l'œuf label rouge	<p>Maintien des caractéristiques de l'œuf Fermier label rouge jusqu'à sa vente au consommateur selon les dispositions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le classement et le marquage des œufs fermiers label rouge le plus rapidement possible après leur réception selon une procédure « FIFO », « premier entré, premier sorti » ; - Expéditions 6 jours / 7 et si nécessaire 7 jours / 7 ; - Instructions de travail et formations dispensées aux chauffeurs ; - Equipement des camions (isothermes à température contrôlée) ; - Contrôle de la température de la caisse isotherme des camions avant départ du centre ; - Enregistrement de la température de la caisse isotherme à la livraison en plateforme ou magasins ; - Des Cahiers des charges pourront être signés par les

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		transporteurs extérieurs.
S48.	Présentation des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement des œufs Fermiers label rouge en vrac ou en boîtes identifiées et fermées contenant 4, 6, 10, 12, 18, 20 ou 30 unités (développement possible d'autres emballages en fonction des clients). - Le rayonnage des œufs vendus en boîtes (LS ou Libre Service) est régi en fonction des différentes catégories de produits et des Publicité sur le Lieu de Vente (PLV) informant sur les modes de production. <p>Les œufs fermiers label rouge commercialisés en vrac seront présentés généralement sur des meubles spécifiques et identifiés grâce à la PLV.</p>

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation contrôle externe
S27	Conception des nids	Visuelle
C34	Nombre et taille des nids	Visuelle
C36	Epaisseur de paille sur la surface du nid	Visuelle
C31	Vérification de la propreté des nids	Visuelle
S36	Ramassage des oeufs	Visuelle

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION POULETTES

MATERIES PREMIERES AUTORISEES	Taux d'incorporation / alimentation totale	
	Mini	Maxi
• GRAINS DE CEREALES ET PRODUITS DERIVES :	50 %	
Maïs Blé Orge, sorgho, triticale, avoine, seigle Brisure de maïs.		
Sous-produits :	Maximum 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »	
gluten de maïs germe de maïs son de blé, farine basse de blé, de riz, remoulage de blé, drêches de blé, farine de maïs, drêches de distillerie de maïs		
• GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES :		40 %
Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Tourteau de lin / graine de lin extrudée Tourteau de soja Tourteau de tournesol Tourteau de palmiste Tourteau de Colza 00 Tourteau de Colza Huiles et matières grasses végétales (maïs, lin, soja, colza).		
• GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES :		15 %
Pois, lupin, fèveroles		
• FOURRAGES, FOURRAGES GROSSIERS ET PRODUITS DERIVES :		5 %
Luzerne 18 PXi (concentré de luzerne)		
• TUBERCULES, RACINES ET PRODUITS DERIVES :		5 %
Protéine de pomme de terre		
• MINERAUX ET PRODUITS DERIVES :	2 %	8 %
Carbonate de calcium Phosphate bi et mono-calcique origine minérale Bicarbonate de soude Sel		

ANNEXE 2 : ALIMENTATION DES POULES PONDEUSES

MATERIES PREMIERES AUTORISEES	Taux d'incorporation / alimentation totale	
	Mini	Maxi
• GRAINS DE CEREALES ET PRODUITS DERIVES	70%	
Maïs		
Blé		
Orge, sorgho, triticale, avoine, seigle		
Brisure de maïs		
Sous produits	Maximum 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »	
gluten de maïs		
germe de maïs		
son de blé, farine basse de blé, de riz, remoulage de blé, drêches de blé, farine de maïs, drêches de distillerie de maïs		
• GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUIT DERIVES		26.5%
Graines de soja		
Graines de tournesol		
Graines de lin		
Tourteau de lin		
Tourteau de soja		
Tourteau de tournesol		
Tourteau de palmiste		
Tourteau de Colza 00		
Tourteau de Colza et ou Graines de colza ¹		dont 3%
Huiles et matières grasses végétales (maïs, lin, soja, colza)		
• GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUIT DERIVES		15%
Pois, lupin, fèveroles		
• FOURRAGES, FOURRAGES GROSSIERS ET PRODUITS DERIVES :		5%
Luzerne 18		5%
PXI (concentré de luzerne)		1%
• TUBERCULES, RACINES ET PRODUITS DERIVES :		5%
Protéine de pomme de terre		
• MINERAUX ET PRODUITS DERIVES :	3,5%	12.7%
Carbonate de calcium		
Phosphate bi et mono-calcique origine minérale		
Bicarbonate de soude		
Sel		

Le taux total d'incorporation de graine de Colza et/ou de tourteau de colza est inférieur à 3 % pour les souches non résistantes.

ANNEXE 3 : PROGRAMME LUMINEUX EN ÉLEVAGES

Programme d'éclairement des poulettes :

En poussinière, des bâtiments obscurs peuvent être utilisés afin d'avoir la possibilité de gérer au mieux la croissance des poulettes et l'homogénéité du lot, autant de facteurs garantissant une ponte de qualité.

Les durées d'éclairage préconisées sont les suivantes.

- 0 à 1 semaine : passage de 22h à 20h
- 1 à 2 semaines : 19h
- 2 à 3 semaines : 17h
- 3 à 4 semaines : 15h
- 4 à 5 semaines : 13h 30
- 5 à 6 semaines : 12h 30
- 6 à 7 semaines : 12h
- 7 à 14 semaines : 11h
- 14 à 15 semaines : 12h
- 15 à 16 semaines : 13h
- 16 à 18 semaines : 13h 30, suivant le poids des lots, la saison et la date prévue de transfert.

Programme d'éclairement des pondeuses :

Les éleveurs appliquent un programme d'éclairement complémentaire à la durée de la lumière naturelle.

La durée maximale d'éclairement est de 16 heures par jour, lumière du jour comprise, sauf en période d'été où la durée naturelle des journées peut être supérieure à 16 heures.

L'éclairage dans le bâtiment est réalisé par l'apposition de deux rangées de lampes (hublots ou néons). L'éleveur prévoit une ampoule de 40 watts tous les 6 mètres ou un néon tous les 9 mètres.

La durée indicative de lumière à appliquer est la suivante :

- 18 à 21 semaines d'âge : 13 h 30
- 22^{ème} semaine : 14 h
- 23^{ème} semaine : 14 h 30
- 24^{ème} semaine : 15 h
- 25^{ème} semaine : 15 h 30
- 26 à 72^{ème} semaine : 16 h

L'évolution de la durée de lumière doit être gérée en prenant en compte l'évolution du taux de ponte. On doit se fixer comme objectif d'arriver à 14 heures voir 15 heures de lumière à 50% de ponte.

Cahier des charges label rouge n° LA 05/05 « Œufs de poules élevées en plein air»

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentation des poules pondeuses composée à 65 % minimum de céréales,
- Œufs identifiés individuellement au nom de l'éleveur,
- Poule ayant accès à un parcours arboré.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Œufs de poules élevées en plein air » « Poules fermières élevées en plein air/liberté » 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 produit	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.....	4
4.	Traçabilité.....	5
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie	7
5.2.	Sélection	7
5.3.	Multiplication / Accouvage.....	7
5.3.1.	Poussins mis en place	7
5.4.	Alimentation	8
5.4.1.	Alimentation des poulettes	8
5.4.2.	Alimentation des poules pondeuses	9
5.4.3.	Additifs.....	9
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Élevage des poulettes	9
5.5.2.	Élevage des poules pondeuses	10
5.5.2.1.	Exploitation et bâtiments.....	10
5.5.2.1.1.	Caractéristiques du bâtiment.....	10
5.5.2.1.2.	La gestion des nids	11
5.5.2.2.	Parcours	11
5.5.3.	Conditions sanitaires d'élevage.....	11
5.5.3.1.	Traitements	11
5.5.3.2.	Vide sanitaire.....	11
5.6.	Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage	11
5.7.	Gestion de la température de conservation des œufs	12
5.8.	Critères de labellisation	13
5.9.	Marquage – Emballage – Transport	13
5.10.	Distribution et mise en marché	15
6.	Étiquetage	15
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	16
Annexe 1 :	Plan d'alimentation poulettes	17
Annexe 2 :	Alimentation des poules pondeuses	18
Annexe 3 :	Programme lumineux en élevages	19

1. NOM DU DEMANDEUR

Organisation de Défense et de Gestion des Produits Fermiers (ODGPF).
 Parc des Bonnettes
 4 rue de l'Origan
CS90045
 62001 ARRAS Cedex
 Tél : 03 21 58 44 22
 Email : cocorette@cocorette.com

2. DÉNOMINATION DU PRODUIT

« Œufs de poules élevées en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge concernent les œufs frais de catégorie A issus de poules élevées en plein air. Ils présentent les caractéristiques suivantes :

- Œufs roux avec absence de souillures ;
- Absence de fêlures et micro fêlures ;
- Unités-Haugh : 70 minimum ;
- Coloration de jaune : 9 à 12 sur l'échelle DSM ;
- Calibre supérieur à 48 g ;
- Fraîcheur à la sortie du centre de conditionnement assurée par le respect des exigences de l'œuf « extra frais », c'est-à-dire par un conditionnement au plus tard 4 jours après la ponte ou bien, dans les conditions du frais, par l'apposition d'une DDM.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation des poules pondeuses		
Pourcentage de grains de céréales et de produits dérivés	65% minimum de grains de céréales et de sous-produits de céréales en poids de la formule des poules pondeuses.	Pas d'exigences
Ponte		
Ponte	Ponte en nids ou ponte en pondoirs collectifs.	Pas d'exigence
Ramassage des œufs	Ramassage des œufs à la main ou extraction des pondoirs collectifs par gravité immédiatement après la ponte puis, convoyage sur tapis avant mise sur alvéoles manuelle en bout de tapis.	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Caractéristiques des œufs		
Couleur du jaune	Entre 9 et 12 sur l'échelle DSM	Pas d'exigences
Indice de fraîcheur	≥ 70 Unité Haugh	Pas d'exigences
Disposition des œufs en linéaire	Disposition des œufs dans un linéaire spécifique en magasin.	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimentation des poules pondeuses composée à 65 % minimum de céréales,
- Œufs identifiés individuellement au nom de l'éleveur,
- Poule ayant accès à un parcours arboré.

Conditions de production des œufs	Impact sur la qualité supérieure
Taille des élevages et densité dans le bâtiment.	Qualité éthique et sociale : pas de concentration de la production ; préservation de l'environnement. Bien être animal respecté ; maintien du tissu rural.
Souches des poules.	Qualité du produit : coquille plus résistante, couleur rousse plus prononcée. Poules plus calmes, adaptées à leur milieu de vie en plein air. Productivité moins élevée mais un poids d'œuf plus important.
Parcours extérieur en prairie d'au moins 5 m ² par poule.	Qualité éthique : respect du bien-être animal, réponse aux exigences du consommateur. Qualité produit : coloration naturelle du jaune d'œuf grâce à l'herbe consommée par les poules.
Ponte en nids ou en pondoirs collectifs et ramassage à la main directement dans les nids ou en sortie du tapis de collecte.	Qualité éthique : respect du bien-être animal, réponse aux exigences du consommateur. Qualité produit : tri individuel des œufs.
Composition de l'aliment pondeuse avec 65 % minimum de grains de céréales et produits dérivés. Pas de colorant.	Qualité éthique : pas d'utilisation de colorants de synthèse. Qualité produit : minimum de 65 % de grains de céréales et de produits dérivés qui influencent la qualité de l'œuf ; coloration naturelle du jaune d'œuf.
Référencement des fournisseurs d'aliments et de poulettes.	Qualité éthique : les fournisseurs sont engagés volontairement dans la démarche, et régulièrement contrôlés
Age de fin de lot 72 semaines.	Qualité produit : l'alimentation des poules étant riche en calcium, il n'y a pas de variation dans la résistance et la qualité de la coquille. Le taux de ponte est plus faible, ce qui induit une persistance de la qualité de l'œuf tout au long de la vie de la poule.
Spécificité du centre d'emballage.	Qualité produit : pas de risque de rupture de traçabilité.
Origine.	Qualité produit : connaissance immédiate de l'origine de l'œuf.

Conditions de production des œufs	Impact sur la qualité supérieure
Indication du nom de l'éleveur sur les œufs.	Qualité sociale : valorisation du travail de l'éleveur, renforcement du lien entre le producteur et le consommateur.
Indice de fraîcheur, couleur du jaune, qualités sensorielles.	Qualité produit : œuf frais.
Disposition spécifique des œufs en linéaire et information du consommateur.	Qualité sociale : facilite la démarche de repérage du consommateur et le choix d'un produit label rouge.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	Les documents relatifs à la traçabilité sont conservés au minimum 1 an

Tableau de traçabilité :

Étape du schéma de vie et évènements	Définition du lot	Actions de traçabilité	Documents d'enregistrement	Identifiant utilisé	Lien avec l'étape suivante
Sélection : production des œufs destinés à la production des poulettes.	Elevage de parentaux.	Enregistrement du lot de parentaux. Vérification des documents d'origine des parentaux.	Bons de livraison et factures des parentaux. Certificats d'origine délivrés par le SYSAAF. Registre d'élevage de l'éleveur de parentaux.	Souche des parentaux. Nom de l'élevage des parentaux. N° de parquet.	Nom de l'élevage de parentaux. Numéro de parquet.
Multiplication, accouvage : réception des œufs, mise en incubation et éclosion.	Ensemble de poussins issus d'œufs provenant d'un même élevage de parentaux et d'un même n° de parquet, avec la même date d'éclosion.	Identification des armoires de transport des œufs fécondés et identification des œufs avant leur mise en incubateur. Identification des lots de poussins d'un jour.	Bons de livraison des œufs au couvoir. Feuille de réception des œufs au couvoir. Feuille d'enregistrement des mises en incubateur. Planning d'enregistrement des éclosions au couvoir.	N° de lot de poussins : Souche des poussins, Elevage de parentaux, N° de parquet, Date d'éclosion.	N° de lot de poussins livrés. Accouveur. Date de naissance.
Elevage des poulettes.	Ensemble des poussins parqué en poussinière.	Enregistrement du n° de lot des poussins, de la date de naissance des poussins, de l'accouveur, de la date de mise en poussinière et du nombre. Traçabilité de l'alimentation et des traitements vétérinaires des poulettes. Constitution de lots de poulettes homogènes en vue de leur livraison aux éleveurs	Factures, bons de livraison des poussins d'un jour. Registre d'élevage de la poussinière. Bon de livraison des poulettes.	Accouveur. Souche des poulettes. Date de naissance. N° de lot des poussins livrés.	Souche. Date de naissance des poussins. Nom de l'éleveur de poulettes. N° de lot de poulettes livrées à l'éleveur.

Étape du schéma de vie et évènements	Définition du lot	Actions de traçabilité	Documents d'enregistrement	Identifiant utilisé	Lien avec l'étape suivante
		COCORETTE.			
Alimentation : poulettes et poules pondeuses.	Une formule. Un jour de fabrication. Un site de production. Un éleveur livré.	Enregistrement de chacune des fabrications : jour, heure, liste, origine et quantité des matières premières incorporées, fabrications précédentes et suivantes.	Listing de fabrication en usine. Bon de livraison d'aliments aux éleveurs avec formule, n° de lot de fabrication et quantités.	Numéro de fabrication. Date de fabrication, date de livraison. Nom de l'éleveur livré. Quantités fabriquées et livrées. Nom de la formule fabriquée.	Fabricant. Formule. N° de lot de fabrication. Date de livraison.
Elevage : poules pondeuses.	Ensemble des poules pondeuses présentes dans un bâtiment chez l'éleveur ou dans plusieurs bâtiments si les poules sont originaires du même lot en poussinière.	Vérification de la provenance des poules d'un seul lot en poussinière. Toutes les poules sont de la même souche, sont nées et ont été livrées le même jour. Traçabilité de l'alimentation et des traitements.	Bons de livraison et factures des poulettes. Attestation d'origine.	Nom de l'éleveur de poulettes. Souches des poulettes. N° de lot de poulettes.	Nom de l'éleveur de poulettes. N° de lot de poulettes. Nom de l'éleveur de poules pondeuses. Date de livraison.
Œufs en élevage et transport vers le Centre d'emballage.	Une date d'enlèvement. Une date de ponte. Un éleveur livré.	Etablissement d'un bon d'enlèvement. Vérification du nombre d'œufs présents sur l'armoire, la palette ou le conteneur de ramassage. Vérification de l'identification de chaque armoire, palette ou conteneur de ramassage.	Bon d'enlèvement des œufs. Registre d'élevage. Etiquette d'identification de l'armoire, de la palette ou du conteneur. Planning de tournées des chauffeurs.	Nom de l'éleveur. Date de ponte des œufs. Nombre d'œufs.	Nom de l'éleveur de poules pondeuses. Date de ponte. Quantités d'œufs.
Conditionnement des œufs.	Une livraison d'œufs au centre d'emballage issus d'un lot de poules (un élevage).	Passage des lots collectés un par un sur la calibreuse. Sur chaque œuf : inscription de la DDM (Date de ponte + 28 jours), du code attribué par l'EDE et nom de l'éleveur, de la mention LR ou Label Rouge. Inscription de la DDM, du CODE du centre d'emballage et du logotype LR sur chaque boîte Tenue d'une comptabilité matière.	Feuille de traçabilité. Feuille d'enregistrement des passages sur la calibreuse reprenant le nom de l'éleveur, le nombre d'œufs ainsi que les déclassés.	Nom et code attribué par l'EDE de l'éleveur. DDM. N° de lot de conditionnement.	Nom et code attribué par l'EDE de l'éleveur. N° de centre d'emballage DDM des œufs. N° de lot de conditionnement (pour le lien avec les commandes et la traçabilité descendante).
Expédition - livraison des œufs.	Une commande = une date de commande, un destinataire.	Enregistrement des éleveurs et des DDM composant chaque commande. Etablissement d'un bon	Bons de livraison avec date et destinataire. Feuille d'enregistrement de la composition des commandes.	Nom du magasin ou de la plateforme. Date de livraison. Quantités livrées.	N° du bon de livraison. Numéro SSCC

Étape du schéma de vie et évènements	Définition du lot	Actions de traçabilité	Documents d'enregistrement	Identifiant utilisé	Lien avec l'étape suivante
		de livraison avec un numéro BL, une date de livraison, une destination et une quantité. Chaque centre d'emballage a une zone de livraison définie.	Planning de tournées des chauffeurs.		d'identification des palettes et des colis.
Réception magasin ou plateforme.	Une livraison = une date de livraison, un destinataire.	Chaque boîte est identifiée avec la DDM des œufs, et le n° du centre de conditionnement et le logotype LR. Chaque œuf est identifié avec le code attribué par l'EDE et le nom de l'éleveur de l'éleveur, la DDM et la mention LR ou Label Rouge. Le BL permet de connaître le n° de lot de conditionnement	Bons de livraison. Factures d'achat.	Sur les œufs en rayon : code attribué par l'EDE de l'éleveur, DDM. Sur les boîtes : N° du centre d'emballage. Sur les BL : Nom du magasin ou de la plateforme, Nom du Centre, N° de lot de conditionnement.	

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Critères de sélection des croisements	- Rusticité, poule adaptée à la vie en plein air et à l'élevage au sol, robuste, de meilleure viabilité, avec un calme supérieur par rapport aux souches standards ; - Un poids supérieur d'environ 100 grammes à âges et stades physiologiques comparables, au poids d'une poule standard ; - Couleur rousse plus prononcée des œufs plein air, offrant une meilleure résistance de coquille.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Poussins mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	♂	Bovans (Rhode Island Red)	Babcock B380 (Rhode Island Red)	Lohmann Tradition (Rhode Island Red)	Rhode Island Red
		♀	Bovans (Rhode Island White)	Bovans Goldline	-	-
			Babcock B380 (Sussex)		Babcock B380	-
			Lohmann Tradition (Rhode Island White)			Lohmann Tradition
			White Plymouth Rock	-		Hy-line Rural

S4.	Modalités de remplacement d'un produit terminal	<p>L'organisation de production établit un protocole d'essai incluant les éléments suivants : description de la souche testée, motivations, moyens de suivi, analyses à réaliser, période et durée de l'essai, effectifs mis en place, bâtiments concernés.</p> <p>Pour être testée, le sélectionneur doit fournir des éléments démontrant que la souche possède a priori des caractéristiques similaires aux souches déjà acceptées. Le protocole est transmis préalablement à l'ODG et à l'organisme certificateur.</p>
-----	---	---

5.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Séparation des aliments destinés aux différents types d'animaux présents sur l'exploitation	L'éleveur enregistre chaque livraison d'aliment par type de volailles concerné ainsi que les silos de stockage utilisés. Les bons de livraison d'aliment et les étiquettes aliment sont conservés.

5.4.1. Alimentation des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>

5.4.2. Alimentation des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>65 % minimum de grains de céréales et de sous-produits de céréales en poids de la formule</u>
S8.	Plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 2</i>

5.4.3. Additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Modalités d'utilisation des additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Nutritionnels (3a, 3b, 3c) à action de conservation (1a et 1b), technologiques (1c, 1d, 1e, 1f) et zootechniques (4a, 4b, 1j) sont autorisés. - Liants et antiagglomérants (1g et 1i) : seules les argiles sont autorisées. - Enzymes : seules les phytases, xylanases et glucanases sont autorisées. - Sensoriels (2a, 2b) : colorants de synthèse et substances aromatiques de synthèse non autorisés. - Zootechniques de la catégorie «amélioration des paramètres de performance : prise de poids ou indice de consommation alimentaire» (4d) et Coccidiostatiques et Histomonostatiques (5) sont interdits

5.5. Élevage

5.5.1. Élevage des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maîtrise des conditions en élevage	Les conditions d'élevage des poulettes sont les plus similaires possibles entre les différents stades.
S11.	Dimensions des perchoirs	≤ 2 cm par poulette
S12.	Système d'abreuvement	Un abreuvoir cloche pour 250 poulettes minimum ou 1 pipette minimum pour 15 poulettes.
S13.	Système d'alimentation	Une assiette pour 70 poulettes maximum ou 2,3 cm linéaire de chaîne plate minimum par poulette.
S14.	Programme lumineux	En cas d'utilisation de bâtiments obscurs, mise en place de programme lumineux définis en Annexe 3.
S15.	Age au transfert	Le transfert est effectué à 17 semaines d'âge au minimum et à 20 semaines au maximum.
S16.	Poids des poulettes au transfert	Le poids minimum des poulettes à 17 semaines doit être

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de 1,420 kg.
S17.	Conditions de transfert des poulettes en élevage	<ul style="list-style-type: none"> - Les véhicules, cages ou caisses sont nettoyés et désinfectés avant chaque transfert de poulettes. - Camions en bon état, équipés d'un toit afin de protéger les animaux contre les intempéries et les températures excessives ; - Conduite souple afin de limiter le stress des poulettes ; - Arrêt des camions à l'ombre (si possible) ; - Chargement et déchargement avec calme et douceur afin d'éviter le stress des poulettes.

5.5.2. Élevage des poules pondeuses

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Exploitation et bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Aménagement des sites d'élevage	Dans le cas où d'autres élevages de volailles sont présents sur l'exploitation, il est souhaitable qu'ils soient engagés dans une démarche sous signe officiel de qualité. A défaut, le producteur, afin de limiter les risques sanitaires, devra disposer d'une tenue spécifique à chaque élevage et respecter les consignes d'hygiène inhérentes à chaque production.

5.5.2.1.1. Caractéristiques du bâtiment

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Caractéristiques des bâtiments	Les bâtiments d'élevage sont, soit d'anciens bâtiments d'élevage rénovés, soit des bâtiments modernes parfaitement intégrés dans le paysage.
S20.	Aménagement des abords du bâtiment d'élevage	Les abords du bâtiment seront bétonnés ou stabilisés avec des cailloux de manière à maintenir un accès au bâtiment facile et propre pour le camion de ramassage des œufs label rouge, le camion de livraison de l'aliment, l'éleveur et les visiteurs (technicien, vétérinaire...).
S21.	Eclairage du bâtiment	<i>Cf. Annexe 3</i>
S22.	Caractéristiques de la litière	Un tiers au moins de la surface du bâtiment est recouvert d'une litière telle que paille, copeaux, sable, amas de lin, tourbe ou litière végétale.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conception des perchoirs	La surface destinée au perchage des poules et à la récolte des déjections est surélevée de caillebotis

5.5.2.1.2. La gestion des nids

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Propreté des tapis de ponte (nid collectif)	En cas de fortes souillures ou d'usure des tapis, la partie souillée ou usée devra être nettoyée ou remplacée.

5.5.2.2. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Age et période d'accès au parcours	Les poules ont accès au parcours après une période d'adaptation dans l'élevage d'une durée minimum de 2 jours.
S26.	Aménagement du parcours	<p>Le parcours est clôturé.</p> <p>Des arbres, haies ou taillis sont présents en nombre suffisant pour offrir aux poules l'ombre nécessaire pour leur sortie lors des journées ensoleillées. Le parcours doit comporter au moins 20 arbres. Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours</p> <p>Mise en place de matériaux (gros cailloux, gravier, sable...) afin d'éviter l'état boueux à la sortie des trappes.</p>
S27.	Entretien du parcours	Les parcours sont laissés vides et entretenus (fauche, semis...) durant le vide sanitaire. La désinfection du parcours est assurée par l'épandage de sulfate de fer, sulfate de cuivre, cyanamide calcique ou chaux vive.

5.5.3. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Identification des oeufs non labellisables	<p>Les oeufs sont positionnés sur des alvéoles pouvant être différentes et/ou séparés des œufs label rouge et identifiés sur l'étiquette de la palette en déclassés.</p>
S29.	Modalités d'identification des lots lors du transfert des oeufs au centre d'emballage	<p>Dans le cas où des œufs sous plusieurs signes de qualité sont transportés dans le même véhicule, la traçabilité des œufs label rouge est assurée par l'identification précise de chaque armoire, palette ou conteneur.</p> <p>L'étiquette d'identification précise le SIQO spécifique à chaque type de production.</p> <p>Les armoires, palettes ou conteneurs contenant les œufs label rouge sont identifiés de façon à assurer la traçabilité.</p> <p>A chaque chargement d'un lot d'œufs label rouge, le chauffeur vérifie que chaque armoire est identifiée par l'étiquette indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La raison sociale de l'élevage et/ou le nom de l'éleveur et le code attribué par l'Établissement départemental de l'élevage (EDE), - l'adresse, - le destinataire, - la date de l'enlèvement, - la date de ponte des premiers œufs label rouge mis sur l'armoire, - la date de première sortie des pondeuses sur le parcours, - le nombre d'œufs label rouge, - la mention « Œufs label rouge ». <p>Chaque enlèvement est enregistré sur un bordereau d'enlèvement signé par le chauffeur et renseigné :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du numéro du bordereau, - de la date de ramassage, - du nom de l'éleveur, - du nombre d'œufs label rouge collectés, - du nombre d'œufs déclassés par l'éleveur.

5.7. Gestion de la température de conservation des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Modalités de maîtrise des températures des œufs en élevage	Le bâtiment d'élevage est équipé d'un local de stockage des œufs label rouge, séparé physiquement du reste du bâtiment dont la température n'excède pas 20°C.
S31.	Modalités de maîtrise et de contrôle des températures des œufs en centre d'emballage	Dans le centre d'emballage et lors du transport vers les plateformes de distribution, les œufs label rouge sont maintenus à une température inférieure ou égale à

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		20°C. Les températures des salles de conditionnement et des caisses des camions sont contrôlées.

5.8. Critères de labellisation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Maîtrise des critères de labellisation des œufs	<p>Les œufs label rouge sont mirés avant calibrage et les œufs présentant des défauts tels que des micro-fêlures, fêlures ou des coquilles sales sont écartés automatiquement ou manuellement.</p> <p>Coloration du jaune de 9 à 12 mesurée sur l'échelle de Roche ou DSM 2004.</p>

5.9. Marquage – Emballage – Transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modalités de traçabilité des œufs label rouge pendant le transfert	<p>Les différentes catégories d'œufs sont transportées dans des armoires, palettes ou conteneurs identifiés par une étiquette précisant le signe de qualité correspondant. La collecte pourra éventuellement se faire sur une couleur d'alvéole ou d'emballage spécifique.</p> <p>La traçabilité de chaque production est gérée par le centre d'emballage.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Modalités de traçabilité des œufs label rouge	<p>Une traçabilité matière des œufs label rouge (entrées, sorties, déclassés) est établie pour chaque type d'œuf conditionné.</p> <p>Les zones de stockage avant calibrage sont définies et délimitées par type d'œuf.</p> <p>Le Centre d'emballage conditionne et commercialise spécifiquement des œufs sous signe officiel de qualité avec des procédures adaptées à chaque SIQO. Lorsque deux types de production sous SIQO sont traités dans un même centre de d'emballage, l'organisation mise en place permet de traiter séparément les deux produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les conditionnements des différents types d'œufs sont réalisés temporellement. - Une comptabilité matière (œufs) est mise en place pour chacun des produits. - Les œufs en provenance des fermes de types de production différents sont ramassés sur des alvéoles à usage unique ou en plastique qui peuvent être de couleurs différentes et permettent d'identifier chaque lot par type de production. - Les armoires, palettes ou conteneurs sont identifiés par une étiquette précisant le signe de qualité correspondant.
S35.	Identification des lots	<p>La DDM sous le format JJ/MM permet d'établir la provenance des œufs label rouge présents en magasin ainsi que le jour de ponte (DDM -28 jours) (traçabilité ascendante).</p> <p>La mise en place de moyens d'identification des lots (1 code éleveur + 1 DDM) et ainsi que de la correspondance de ces lots avec les commandes expédiées permet de retrouver la plate forme logistique dans laquelle ont été expédiés les œufs label rouge d'un éleveur (traçabilité descendante).</p>
S36.	Modalités de marquage des œufs	<p>Le marquage des œufs et des emballages seront spécifiques à chaque production. Le conditionnement des œufs label rouge portera le n° du label rouge ainsi que les caractéristiques certifiées.</p> <p>L'identification systématique sur la coquille des œufs commercialisés sous label rouge par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La mention LR ou Label Rouge permettant d'identifier la labellisation sur l'œuf lui-même. - Le code attribué par l'Établissement départemental de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>l'élevage (EDE) (alphanumérique) de l'éleveur commençant par 1 = Plein Air</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'identification individuelle au nom de l'éleveur

5.10. Distribution et mise en marché

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Modalités de maintien des caractéristiques qualitatives de l'œuf label rouge	<p>Maintien des caractéristiques de l'œuf label rouge jusqu'à sa vente au consommateur selon les dispositions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le classement et le marquage des œufs label rouge le plus rapidement possible après leur réception selon une procédure « FIFO », « premier entré, premier sorti » ; - Expéditions 6 jours / 7 et si nécessaire 7 jours / 7 ; - Instructions de travail et formations dispensées aux chauffeurs ; - Equipement des camions (isothermes à température contrôlée) ; - Contrôle de la température de la caisse isotherme des camions avant départ du centre ; - Enregistrement de la température de la caisse isotherme à la livraison en plateforme ou magasins ; - Des Cahiers des charges pourront être signés par les transporteurs extérieurs.
S38.	Présentation des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement des œufs label rouge en vrac ou en boîtes identifiées et fermées contenant 4, 6, 10, 12, 18, 20 ou 30 unités (développement possible d'autres emballages en fonction des clients). - Le rayonnage des œufs vendus en boîtes (LS ou Libre Service) est régi en fonction des différentes catégories de produits et des Publicité sur le Lieu de Vente (PLV) informant sur les modes de production. <p>Les œufs label rouge commercialisés en vrac seront présentés généralement sur des meubles spécifiques et identifiés grâce à la PLV.</p>

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation contrôle externe
S7	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Documentaire
S26	Nombre d'arbres sur le parcours	Documentaire /Visuelle
C	Ramassage des oeufs	Visuelle
S36	Marquage coquille au nom de l'éleveur	Documentaire et Visuelle

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION POULETTES

MATERIES PREMIERES AUTORISEES	Taux d'incorporation / alimentation totale	
	Mini	Maxi
• GRAINS DE CEREALES ET PRODUITS DERIVES :	50 %	
Maïs		
Blé		
Orge, sorgho, triticale, avoine, seigle		
Brisure de maïs		
Sous-produits :	Maximum 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés »	
Gluten de maïs		
Germe de maïs		
Son de blé, farine basse de blé, de riz, remoulage de blé, drêches de blé, farine de maïs, drêches de distillerie de maïs.		
• GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES :		40 %
Graines de soja		
Graines de tournesol		
Graines de colza		
Tourteau de lin / graine de lin extrudée		
Tourteau de soja		
Tourteau de tournesol		
Tourteau de palmiste		
Tourteau de Colza 00		
Tourteau de Colza		
Huiles et matières grasses végétales (maïs, lin, soja, colza).		
• GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES :		15 %
Pois, lupin, fèveroles		
• FOURRAGES, FOURRAGES GROSSIERS ET PRODUITS DERIVES :		5 %
Luzerne 18		
PXI (concentré de luzerne)		
• TUBERCULES, RACINES ET PRODUITS DERIVES :		5 %
Protéine de pomme de terre		
• MINERAUX ET PRODUITS DERIVES	2 %	8 %
Carbonate de calcium		
Phosphate bi et mono-calcique origine minérale		
Bicarbonate de soude		
Sel		

ANNEXE 2 : ALIMENTATION DES POULES PONDEUSES

MATERIES PREMIERES AUTORISEES	Taux d'incorporation / alimentation totale	
	Mini	Maxi
• GRAINS DE CEREALES ET PRODUITS DERIVES :	65 %	
Maïs		
Blé		
Orge, sorgho, triticale, avoine, seigle		
Brisure de maïs		
Sous-produits :	Maximum 15% du total « Grains de céréales et produits dérivés ».	
Gluten de maïs		
Germe de maïs		
Son de blé, farine basse de blé, de riz, remoulage de blé, drêches de blé, farine de maïs, drêches de distillerie de maïs		
• GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES :		31,5 %
Graines de soja		
Graines de tournesol		
Graines de lin		
Tourteau lin / graine de lin extrudée		
Tourteau de soja		
Tourteau de tournesol		
Tourteau de palmiste		
Tourteau de Colza 00		
Tourteau de Colza et ou Graines de colza ¹ ,		dont 3 %
Huiles et matières grasses végétales (maïs, lin, soja, colza).		
• GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES :		15 %
Pois, lupin, fèveroles		
• FOURRAGES, FOURRAGES GROSSIERS ET PRODUITS DERIVES :		5 %
Luzerne 18		5 %
PXI (concentré de luzerne)		1 %
• TUBERCULES, RACINES ET PRODUITS DERIVES :		5 %
Protéine de pomme de terre		
• MINERAUX ET PRODUITS DERIVES	3,5 %	12,7 %
Carbonate de calcium		
Phosphate bi et mono-calcique origine minérale		
Bicarbonate de soude		
Sel		

¹ Le taux total d'incorporation de graine de Colza et/ou de tourteau de colza est inférieur à 3 % pour les souches non résistantes.

ANNEXE 3 : PROGRAMME LUMINEUX EN ÉLEVAGES

Programme d'éclairement des poulettes :

En poussinière, des bâtiments obscurs peuvent être utilisés afin d'avoir la possibilité de gérer au mieux la croissance des poulettes et l'homogénéité du lot, autant de facteurs garantissant une ponte de qualité.

Les durées d'éclairage préconisées sont les suivantes.

- 0 à 1 semaine : passage de 22h à 20h
- 1 à 2 semaines : 19h
- 2 à 3 semaines : 17h
- 3 à 4 semaines : 15h
- 4 à 5 semaines : 13h 30
- 5 à 6 semaines : 12h 30
- 6 à 7 semaines : 12h
- 7 à 14 semaines : 11h
- 14 à 15 semaines : 12h
- 15 à 16 semaines : 13h
- 16 à 18 semaines : 13h 30, suivant le poids des lots, la saison et la date prévue de transfert.

Programme d'éclairement des pondeuses :

Les éleveurs appliquent un programme d'éclairement complémentaire à la durée de la lumière naturelle.

La durée maximale d'éclairement est de 16 heures par jour, lumière du jour comprise, sauf en période d'été où la durée naturelle des journées peut être supérieure à 16 heures.

L'éclairage dans le bâtiment est réalisé par l'apposition de deux rangées de lampes (hublots ou néons). L'éleveur prévoit une ampoule de 40 watts tous les 6 mètres ou un néon tous les 9 mètres.

La durée indicative de lumière à appliquer est la suivante :

- 18 à 21 semaines d'âge : 13 h 30
- 22^{ème} semaine : 14 h
- 23^{ème} semaine : 14 h 30
- 24^{ème} semaine : 15 h
- 25^{ème} semaine : 15 h 30
- 26 à 72^{ème} semaine : 16 h

L'évolution de la durée de lumière doit être gérée en prenant en compte l'évolution du taux de ponte. On doit se fixer comme objectif d'arriver à 14 heures voir 15 heures de lumière à 50% de ponte.