

**Cahier des charges du label rouge n° LA 21/06**  
**« Œufs de poules élevées en plein air,**  
**en coquille ou liquides »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimentation ~~100 % constituée de~~ végétaux, minéraux et vitamines, ~~dont avec~~ 60% minimum de 3 céréales, dont 30% minimum de maïs
- Poules ayant accès à un parcours extérieur de 5 m<sup>2</sup> au minimum par poule
- ~~Identification et suivi de chaque œuf du producteur jusqu'au point de vente~~

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, en coquille ou liquides » « 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.

**Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :**

**Les oppositions éventuelles qui seraient formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges**

**Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.**

## SOMMAIRE

<b>1.</b>	<b>NOM DU DEMANDEUR</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	<b>3</b>
3.1.	PRESENTATION DU PRODUIT	3
3.2.	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	3
3.3.	ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE	4
<b>4.</b>	<b>TRAÇABILITE</b>	<b>4</b>
<b>5.</b>	<b>METHODE D'OBTENTION</b>	<b>8</b>
5.1.	SCHEMA DE VIE	8
5.2.	MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	9
5.2.1	POUSSINS MIS EN PLACE	9
5.3.	ALIMENTATION	10
5.3.1.	ALIMENTATION DES POULETTES ET DES POULES PONDEUSES	10
5.3.2.	ADDITIFS	11
5.4.	ÉLEVAGE	11
5.4.1.	ÉLEVAGE DES POULETTES	11
5.4.2.	ÉLEVAGE DES POULES PONDEUSES	12
5.4.2.1.	EXPLOITATION ET BATIMENTS	12
5.4.2.1.1.	CARACTERISTIQUES DU BATIMENT	12
5.4.2.2.	PARCOURS	13
5.4.2.3.	CONDITIONS SANITAIRES D'ELEVAGE	14
5.4.2.4.	TRAITEMENTS	14
5.4.2.5.	VIDE SANITAIRE	14
5.5.	RAMASSAGE ET TRI DES ŒUFS	14
5.6.	GESTION DE LA TEMPERATURE DE CONSERVATION DES ŒUFS	15
5.7.	COLLECTE DES ŒUFS	15
<b>6.</b>	<b>ŒUFS EN COUILLE</b>	<b>16</b>
6.1.	CLASSEMENT DES ŒUFS	16
6.2.	TRI – CALIBRAGE	16
6.3.	CRITERES DE LABELLISATION – EMBALLAGE	16
<b>7.</b>	<b>OVOPRODUITS LIQUIDES (ŒUFS ENTIERS, BLANCS D'ŒUFS, JAUNES D'ŒUFS)</b>	<b>17</b>
<b>8.</b>	<b>ÉTIQUETAGE</b>	<b>17</b>
<b>9.</b>	<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b>	<b>17</b>
	<b>ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION</b>	<b>ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION POUR LA QUALITÉ DANS LA FILIÈRE ŒUFS (AQFO)

~~33, avenue du Maine — Tour Montparnasse (43<sup>ème</sup> étage) — BP6~~

~~7575511 rue Monceau~~

~~75008 PARIS Cedex 15~~

~~Téléphone : 01.56.75.33.2306 77 65 26 82~~

~~Courriel : [eterrel@matines.com](mailto:eterrel@matines.com)~~

~~Courriel : [associationaqfo@gmail.com](mailto:associationaqfo@gmail.com)~~

## 2. DENOMINATION DU ~~produit~~ **LABEL ROUGE**

« Œufs de poules élevées en plein air ~~→~~, en coquille ou liquides »

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits ~~label rouge concernent les œufs frais de catégorie A~~ sont issus de poules ~~élevées de souches rustiques adaptées à l'élevage sur parcours~~ en plein air.

Les catégories de produits concernés sont les suivants :

- Œufs frais de catégorie A, entiers, dans leur coquille de couleur « rousse » ;
- Ovoproduits liquides (œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs) réfrigérés.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés <u>à partir de l'entrée en atelier de ponte</u>	<del>Le pourcentage de grains de céréales et produits dérivés en poids de la formule doit être égal ou supérieure à 60%, % minimum dont 30% minimum de maïs et 5% minimum par céréale.</del>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Caractéristiques des œufs labellisables <u>(coloration du jaune)</u>	<del>— Les œufs sont classés, marqués et emballés dans les 4 jours suivant la date de ponte. — Couleur <u>Coloration</u> du jaune <math>\geq 9.5</math> sur l'échelle DSM mesurée <u>à réception par sondage</u> au centre d'emballage.</del>	Pas d'exigences <u>particulières</u>

### 3.3. Éléments **JUSTIFICATIFS DE justifiant** la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes ~~ont~~ **sont les** suivantes :

- ~~Alimentation 100 % constituée de~~ végétaux, minéraux et vitamines, ~~dont avec~~ 60% minimum de ~~3~~ céréales, dont 30% minimum de maïs
- ~~Poules ayant accès à un parcours extérieur de 5 m<sup>2</sup> au minimum par poule~~
- ~~Identification et suivi de chaque œuf du producteur jusqu'au point de vente~~

## 4. TRAÇABILITE

### **Traçabilité montante et descendante**

#### **COUVOIR**

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Transmission à l'éleveur ou au propriétaire des poulettes, pour chaque lot :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le certificat d'origine</li> <li>- la liste des interventions effectuées sur les poussins d'un jour (factures);</li> <li>- le guide d'élevage de la souche et plan de prophylaxie demandé par client (+ époinçage éventuel);</li> <li>- les résultats d'analyse Salmonelles sur les poussins (fonds de boîtes) transmis par le laboratoire agréé dans le cadre de la charte sanitaire;</li> <li>- le résultat de l'analyse mycoplasmes gallisepticum (recherche sur les parentaux), ou attestation sur certificat d'origine</li> </ul>	
<b>ALIMENT</b>		

Les procédures de traçabilité doivent permettre à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné met en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante et descendante.

#### **Œufs**

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
<b><u>ACCOUVEUR</u></b>		
Transmission à l'éleveur ou au propriétaire des poulettes, pour chaque lot :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le certificat d'origine</li> <li>- la liste des interventions effectuées sur les poussins d'un jour (factures);</li> <li>- le plan de prophylaxie demandé par client (+ époinçage éventuel);</li> <li>- les résultats d'analyse salmonelles sur les poussins (fonds de boîtes) transmis par le laboratoire agréé dans le cadre de la charte sanitaire;</li> <li>- le résultat de l'analyse mycoplasmes gallisepticum (recherche sur les</li> </ul>	

	<u>parentaux), ou attestation sur certificat d'origine</u>	
<b><u>ALIMENTATION</u></b>		
Habilitation <del>usines d'aliments du bétail (UAB) fabricant d'aliment à la ferme (FaFeur) ou fabricant d'aliment industriel (FAI)</del>	Liste des adhérents	Date habilitation des <del>UAB</del> <u>FAI ou FaFeur</u> (poulettes et/ou pondeuses)
Maîtrise de la formulation et de la fabrication des aliments	Formules d'aliments : identifiées Label Rouge ou comme faisant partie de la gamme Label Rouge LA 21/06 du fabricant	Composition détaillée de la formule
	Présence échantillothèque <del>en UAB</del> <u>chez les FAI ou FaFeur</u>	Présence d'échantillons identifiés de matières premières et de produits finis
	<del>Bulletins analyses Salmonelles et moisissures (&lt; 100 000/g) mensuelles par formule type (principales matières premières équivalentes)</del>	<del>Résultats d'analyses</del>
Réception aliment en élevages (poulettes et pondeuses) <del>/-Silos identifiés (cf. S8)</del>	Bon de livraison (ou <del>factures</del> <u>facture</u> )	Nom de la formule et du fournisseur Date de livraison Quantité livrée
Conservation des étiquettes	Étiquette de composition approchée	Composition approchée de la formule

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
<b><u>ELEVAGE DES POULETTES</u></b>		
Habilitation de l'élevage	Liste élevages poulettes habilités	Date habilitation des lots de poulettes
Réception d'un lot de poussins d'un jour ( <u>couvoirs différents possibles</u> )	Certificat d'origine	Nom du couvoir Date de livraison N° Charte Sanitaire du couvoir Date d'éclosion <del>Souche et unicité</del> <u>Croisement</u> Effectif livré Nom de l'élevage poulettes destinataire
<b><u>ELEVAGE DES PONDEUSES</u></b>		
<b><u>Mesures de traçabilité</u></b>	<b><u>Documents de traçabilité</u></b>	<b><u>Contenu du document</u></b>
Habilitation de l'élevage	Liste élevages pondeuses habilités	Date habilitation des élevages pondeuses
Réception poulettes ( <del>un seul et même lot</del> ) avec les documents associés (Certificat d'origine, attestation charte sanitaire)	Bon de livraison	Effectif livré Nom de <u>l'éleveur</u> l'élevage de poulettes Nom de <u>l'éleveur</u> l'élevage de pondeuses Date de livraison
Ramassage et tri des œufs, mise sur palettes et identification (séparation des œufs <u>déclassés de tri d'élevage</u> )	<del>Cahier</del> <u>Registre</u> d'élevage Conservation des (éventuelles) ordonnances Support d'enregistrement des températures du local de stockage des œufs	Nombre de poules de départ Nombre de poules mortes Nombre d'œufs pondus Nombre d'œufs <u>déclassés de tri d'élevage</u> Température (mini et maxi) du local de stockage des œufs, chaque jour.
	Étiquette d'identification des palettes ( <del>de couleur spécifique</del> )	Nom et adresse de <u>l'éleveur</u> l'élevage Code poulailler Date ou période de ponte <del>*</del> Nombre d'œufs ou poids Date d'expédition Identification des <u>déclassés œufs de tri d'élevage</u>
Collecte des œufs	Bordereau d'accompagnement	Nom de <u>l'éleveur</u> l'élevage Nombre œufs collectés (y compris <u>déclassés œufs de tri d'élevage</u> ) Code poulailler <del>Date et heure de départ et de retour du camion au centre</del>
<b><u>CENTRE D'EMBALLAGE</u></b>		

<b>Mesures de traçabilité</b>	<b>Documents de traçabilité</b>	<b>Contenu du document</b>
Réception des emballages : – conservation des étiquettes d'identification des palettes d'emballages – contrôle de la conformité des emballages	Étiquette d'identification des palettes emballages	N° de lot et/ou date de réception
	Fiche de contrôle des emballages à chaque réception au centre	Vérification présence des mentions réglementaires relatives au Label Rouge : – Logo Label Rouge – N° d'homologation – Nom et adresse de l'ODG – Caractéristiques certifiées communicantes
Réception des palettes d'œufs identifiées Vérification de la labellisation de l'élevage	Bordereau d'accompagnement	Enregistrement de la date et de l'heure de réception au centre

## Œufs en coquille

<u>Mesures de traçabilité</u>	<u>Documents de traçabilité</u>	<u>Contenu du document</u>
<b><u>CENTRE D'EMBALLAGE</u></b>		
<u>Réception des emballages :</u> - <u>Identification des palettes d'emballages</u> - <u>Contrôle de la conformité des emballages</u>	<u>Étiquette d'identification des palettes d'emballages</u>	<u>N° de lot et/ou date de réception</u>
	<u>Enregistrement du contrôle des emballages à chaque réception au centre</u>	<u>Vérification présence des mentions réglementaires relatives au Label Rouge :</u> - <u>Logo Label Rouge</u> - <u>N° d'homologation</u> - <u>Nom et adresse de l'ODG</u> - <u>Caractéristiques certifiées communicantes</u>
<u>Choix de l'article à commander lors de la création de la commande (article Label Rouge pour les œufs valorisables)</u>	<u>Document indiquant la date d'accès des poules au parcours transmis par l'éleveur ou l'OPST</u> <u>Planning de mises en place des pondeuses</u>	<u>Date d'accès des poules au parcours</u>  <u>Âge des poules</u>
<u>Réception des palettes d'œufs identifiées</u>	<u>Bordereau d'accompagnement</u>	<u>Identification de l'élevage</u> <u>Quantité</u> <u>Date de ponte</u>
	<u>Registre des élevages référencés</u>	<u>Nom de l'élevage</u> <u>Date de labellisation des œufs</u>
<u>Enregistrement des réceptions d'œufs avant stockage</u> <u>Edition étiquette traçabilité apposée sur la palette</u>	<u>Etiquette de traçabilité centre (ou système équivalent)</u>	<u>Date de réception</u> <u>Nombre d'œufs ou poids</u> <u>Identification de l'éleveur/l'élevage</u> <u>Date de ponte</u>
<u>Dépilage des œufs</u> <u>Saisie/flashage du code éleveur et de la date de ponte</u> <u>Conservation des étiquettes élevages et centre</u>	<u>Système informatique ou papier</u>	/
<u>Calibrage des œufs</u>	<u>Fiche de calibrage-quotidienne</u>	<u>Date et heure de calibrage</u> <u>Nombre d'œufs classés, avec répartition par calibre</u> <u>Nombre d'œufs déclassés/issus de tri centre</u>
<u>Marquage des œufs (Spécificité Label Rouge)</u>	<u>Fiche de contrôle sortie calibreuse</u>	<u>Code POULA, 1FR... (1 = plein air)</u> <u>PLEIN AIR</u> <u>Date de Durabilité Minimale (DDM)*</u>

<u>Mesures de traçabilité</u>	<u>Documents de traçabilité</u>	<u>Contenu du document</u>
		LR ou Label Rouge (signe distinctif permettant de distinguer le produit)
Marquage des <u>boîtesboîtes</u>	Fiche de contrôle <u>produitproduits</u> finis	Date de Durabilité Minimale (DDM)* Code emballer Calibre
Identification des suremballages	Étiquette traçabilité	Nom de l'entreprise et adresse Code emballer Catégorie de qualité A <u>Catégorie de poids</u> Nombre d'œufs Date de Durabilité Minimale (DDM) A conserver au réfrigérateur après achat Mode d'élevage Explication du code producteur
Expédition	Bon de livraison	Identification du centre d'emballage Destination Référence Quantité
	Rapport d'activités	Comptabilité matière

\* la date de ponte la plus ancienne sera utilisée pour le calcul de la Date de Durabilité Minimale (DDM)

## Ovoproduits liquides

<u>Mesures de traçabilité</u>	<u>Documents de traçabilité</u>	<u>Contenu du document</u>
<b><u>FABRICANT D'OVOPRODUITS</u></b>		
<u>Réception des palettes d'œufs identifiées</u>	<u>Bon de livraison des lots d'œufs ou</u> <u>Étiquette d'identification des palettes</u>	<u>Nom et adresse de l'élevage</u> <u>Code poulailler</u> <u>Date ou période de ponte</u> <u>Nombre d'œufs ou poids</u> <u>Date d'expédition</u> <u>Identification des œufs de tri d'élevage</u>
<u>Fabrication</u>	<u>Fiche de fabrication par lot</u>	<u>Date de fabrication</u> <u>Quantité d'œufs utilisés des lots</u> <u>réceptionnés</u> <u>Quantité d'œufs liquides produits</u> <u>Code lot</u>
<u>Stockage et identification des lots conditionnés</u>	<u>Fiche lot ou données informatiques du</u> <u>système de traçabilité</u> <u>Bon de commande client</u>	<u>Date de fabrication</u> <u>Quantité d'œufs liquides produits</u> <u>Code lot</u>

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

#### **1.1. SELECTION**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.2. Multiplication / accoupage

### 5.2.1 Poussins mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
<p><b>S1</b></p>	<p>Conformité du croisement avec le produit terminal <u>Croisements terminaux autorisés</u></p>	<p>♂</p>	<p>ISA Plein air (Rhode Island Red)</p>	<p>Lohmann Tradition (Rhode Island Red)</p>	<p>Rhode Island Red</p>	<p>Rhode Island Red (A)</p>
		<p>ISA Plein-air (Rhode Island White)</p>	<p>ISA Plein air</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
		<p>Lohmann Tradition (Rhode Island White)</p>	<p>-</p>	<p>Lohmann Tradition</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
		<p>White Plymouth Rock</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>HY- LINE Rural</p>	<p>-</p>
		<p>Rhode Island White (D)</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>NOVOg en COLOR</p>
<p><u>Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poules à œufs roux » dans le répertoire des poules pondeuses utilisables en Label Rouge.</u></p>						
<p><b>S2</b></p>	<p>Modalités de remplacement d'un produit terminal</p>	<p>- Tout Organisation de Planification et de Suivi Technique (OPST) souhaitant réaliser un essai doit adresser une demande motivée à AQFO en justifiant et argumentant son choix (similitudes par rapport aux souches actuelles, adaptabilité au label rouge, qualités organoleptiques équivalentes ou supérieures etc.) et fournir un dossier présentant au minimum : la souche, le sélectionneur, le nom et les coordonnées du couvoir d'éclosion, l'effectif concerné de poules pondeuses, le nom du site d'élevage de poules pondeuses, ses coordonnées et les dates de début et fin de bandes (approximatives) ; - Les OPST demandent impérativement à AQFO l'autorisation de mettre en place un lot d'essai, avant la commande des poussins ;</p>				

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><del>—AQFO donnera son accord en fonction de la date de mise en place prévue et du pourcentage de lots en test à la date prévue de la mise en place en élevage de pondeuses et informera l'Organisme Certificateur et les autres OPST de l'essai en cours ;</del></p> <p><del>—Durant la phase de test, l'OPST doit remonter à AQFO les résultats techniques des lots testés à 35, 50 semaines et à la réforme du lot ;</del></p> <p><del>—A chaque mise à jour de ces données pour un lot testé, le tableau récapitulatif pour l'ensemble des lots en cours de test est mis à jour et diffusé aux OPST concernées ;</del></p> <p><del>—Les éléments à faire remonter à AQFO sont principalement (cf. enregistrement AQFO) :</del></p> <p><del>——la consommation hebdomadaire moyenne de l'aliment sur la période testée</del></p> <p><del>——la viabilité / évaluation du comportement (picage)</del></p> <p><del>——le taux de déclassés hebdomadaire moyen sur la période testée</del></p> <p><del>——le taux de ponte au sol hebdomadaire moyenne sur la période testée</del></p> <p><del>—En fonction, de la souche testée, ces critères peuvent être complétés ou remplacés par des critères spécifiques ;</del></p> <p><del>—Si la souche n'était pas déjà référencée ou en cours de référencement par l'INAO, AQFO adressera une demande de référencement au SYNALAF pour que celui-ci évalue cette demande et la transmette le cas échéant à l'INAO.</del></p>
<b>S3</b>	<del>Adhésion et respect de la charte sanitaire</del>	Les élevages de reproducteurs adhèrent à la charte sanitaire.
<b>S4</b>	<del>Garantie sanitaire des parentaux</del>	Les parentaux sont exempts de mycoplasme gallisepticum.

### 5.3. Alimentation

#### 5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S5S2</u></b>	Plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S6S3</b> (Cf. C10)	<b><u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés en pondueuses</u></b>	<b><u>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés en poids de la formule pondueuses doit être égal ou supérieure à 60%.</u></b>
<b>S7</b>	Plan d'alimentation	<i>-Cf. annexe 2</i> L'aliment est composé : de <b>≥ 60%</b> de la formule de 3 céréales et produits dérivés dont <b>≥ 30%</b> de la formule en maïs et <b>≥ 5%</b> de la formule par céréale
<b>S8</b>	Modalités de séparation des aliments destinés aux différents types d'animaux présents sur l'exploitation	A défaut d'une spécialisation de l'exploitation pour une production avicole sous signe officiel de qualité, les éléments permettant de réduire au maximum les risques sanitaires sont les suivants : - identification du silo label rouge ; - conservation et vérification des bons de livraison d'aliments (label rouge et autres) - distance minimale de 50 mètres entre bâtiments d'élevages

### 5.3.2. Additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S9</b>	Pourcentage d'additifs utilisés	≤ 5% maximum en alimentation des poulettes et poules pondueuses

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 5.4. Élevage

### 5.4.1. Élevage des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S10</b>	Maitrise des conditions en élevage	- Les conditions d'élevage des poulettes doivent être les plus similaires possibles entre les différents stades. En effet, le démarrage d'une ponte de qualité est en grande partie lié à la facilitation de l'adaptation des poulettes à de nouvelles conditions d'élevage. - Le descriptif du bâtiment est conservé en permanence par l'éleveur de poulettes. - L'équipement de l'installation doit permettre la maîtrise de : —— l'eau (qualité, quantité, présence d'un compteur d'eau par bâtiment),

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<del>— la quantité d'aliment consommée (silos identifiés et entretenus, abords nettoyés), — la température ambiante, — l'intensité lumineuse pour l'application du programme lumineux.</del>
S11	Dimensions des perchoirs	$\geq 2$ cm/poulette.
S12	Système d'abreuvement	Si l'élevage de poudeuses est équipé en pipettes, l'élevage de poulettes devra obligatoirement être équipé de pipettes.
S13	Programme lumineux	<i>Cf. annexe 3.</i> Le programme lumineux est adapté au poids de l'œuf et à la date de début de ponte recherchée (maturité sexuelle).
S14	Plan de prophylaxie	<del>— Le plan de prophylaxie minimal à appliquer est le suivant : — bronchite infectieuse. — maladie de Gumboro — encéphalomyélite aviaire — adeno virus EDS 76 (maladie des œufs mous) — maladie de Marek — maladie de Newcastle — laringo-trachéite — Ce plan de prophylaxie doit être validé par le vétérinaire sanitaire.</del>
S15	Age au transfert	L'âge au transfert est défini par un poids minimum (différent selon le croisement terminal utilisé) que la poulette doit avoir atteint. Pour être accepté, le poids minimum d'un lot de poulettes doit atteindre au transfert 80% du poids minimal objectif fixé par le sélectionneur.
S16	Préparation des poulettes avant transfert	Afin de préparer le lot pour le transfert en élevages poudeuses, les poulettes sont mises à jeun avec présence d'eau.
S17	Conditions de transfert des poulettes en élevage	Le camion est propre lors du transfert en élevage poudeuses, sinon les poulettes ne sont pas chargées.

Pas de conditions de production spécifiques

### 5.3.3.5.4.2. Élevage des poules poudeuses

#### 5.4.2.1. Exploitation et bâtiments

##### 5.4.2.1.1. Caractéristiques du bâtiment

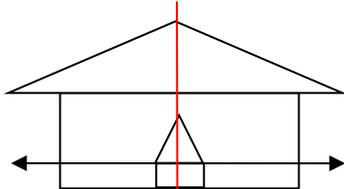
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S20</b>	<b>Caractéristiques des bâtiments</b>	<del>Les bâtiments doivent être insérés dans leur environnement : localisation (typologie du terrain), type et couleur des matériaux extérieurs, plantations du parcours et des alentours</del>
<del>S21S4</del>	Largeur de l'auvent	≥ 1,20 m sur toute la longueur du bâtiment côté trappes.
<del>S22S5</del>	Largeur de l'aménagement devant les trappes	≥ 1 m (facilité de drainage) sous l'auvent.
<del>S23S6</del>	Présence de dallage	– Les bâtiments sont dallés (au moins pour l'aire de grattage). – <del>Des dalles extérieures sont présentes sur les entrées et sorties les plus fréquentées.</del>
<del>S24S7</del>	Disposition du système d'alimentation et d'abreuvement	Les systèmes d'alimentation et d'abreuvement sont disposés sur les caillebotis.
<del>S25</del>	<del>Salle d'emballage et de stockage</del>	<del>Il est possible d'utiliser une salle d'emballage et de stockage commune à 2 bâtiments d'élevage.</del>

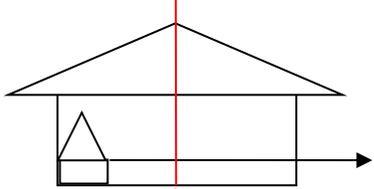
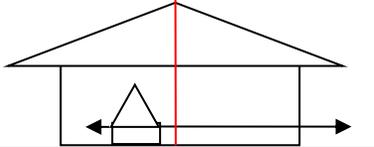
#### 5.5.2.1.2. La gestion des nids

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	<del>Utilisation de la paille dans les nids individuels</del>	<del>Interdit</del>

#### 5.4.2.2. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S27S8</del> <u>(Cf. C40 – Distance des nids aux trappes)</u>	<u>Conditions d'Accès au parcours</u>	<u>L'accès au parcours est fonction de l'aménagement du bâtiment.</u> <u>Les différents cas sont décrits ci-dessous.</u>

Pondoirs centraux	Sortie des poules sur chaque longueur	Distance des NIDS aux TRAPPES : ≤ 10 mètres	
-------------------	---------------------------------------	--	---

Pondoirs muraux	Sortie des poules sur une longueur	<b>Distance des NIDS aux TRAPPES :</b> ≤ 10 mètres	
Cas d'une autre disposition	Sortie des poules sur une longueur	<b>Distance des NIDS aux TRAPPES :</b> ≤ 10 mètres Les nids doivent être décentrés d'au moins 1 mètre.	

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	<del>Comptabilisation du nombre d'arbres sur le parcours</del>	<del>Les arbres ou arbustes qui constituent les haies, sont pris en compte dans la comptabilisation du nombre total d'arbres présents sur le parcours.</del>
S29	<del>Entretien du parcours</del>	<del>Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.</del>

#### 5.3.3.1.5.4.2.3. Conditions sanitaires d'élevage

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.3.3.2.5.4.2.4. Traitements

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.3.3.3.5.4.2.5. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Maitrise du vide sanitaire pour les élevages de poulettes	Un vide sanitaire de chaque bâtiment de 14 jours minimum est réalisé après la 1 <sup>ère</sup> désinfection. Après la mise en place du matériel et de la litière neuve une nouvelle désinfection est réalisée.
S31	Adaptation du vide sanitaire pour les élevages de poules pondeuses	En présence de mycoplasme gallisepticum ou synovia provoquant des problèmes avérés d'apex dégradés sur les œufs, le vide sanitaire est adapté en conséquence : la désinfection est renforcée (au moins 2 désinfections dans le bâtiment et au moins une désinfection sur le parcours, sur la zone la plus fréquentée).

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5.4.5.5. Ramassage et tri des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S32</del> <u>S9</u>	Identification des œufs <del>déclassés</del> issus de tri d'élevage	Les œufs de tri d'élevage sont isolés dans des cartons ou sur les palettes et identifiés comme tels (+ identification de l'élevage + période de ponte).
S33	<del>Fréquence de collecte des œufs</del>	<del>Les œufs sont collectés au minimum 3 fois par semaine.</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S35S10</b>	Modalités d'information du centre d'emballage <u>sur l'âge des poules et la date d'accès au parcours</u>	L'éleveur ou l'OPST informe le centre d'emballage de l'âge des poules et de la date d'accès des poules au parcours. <u>Ces informations sont consignées par le centre d'emballage.</u>

### **5.6. Gestion de la température de conservation des œufs**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
<b>S34</b>	<b>Conditions de stockage des œufs</b>	<i>Étapes</i>	<i>Cibles</i>	<i>Moyens de maîtrise</i>
		Stockage des œufs à l'élevage	5°C ≤ T° ≤ 18°C	Local climatisé équipé d'un thermomètre mini/maxi
		Transport collecte des œufs	5°C ≤ T° ≤ 20°C	Camions isothermes ou frigorifiques*
		Centre d'emballage	5°C ≤ T° ≤ 20°C	Local climatisé équipé d'un thermomètre enregistreur
		Transport après emballage	5°C ≤ T° ≤ 20°C	Camions isothermes ou frigorifiques*
		* pour les étapes de transport, T° possible < 5°C si durée ≤ 24 heures		

Pas de conditions de production spécifiques

### **5.7. Collecte des œufs**

Pas de conditions de production spécifiques

## **6. ŒUFS EN COUILLE**

### **6.1. Classement des œufs**

*Pas de conditions de production spécifiques*

### **6.2. Tri – calibrage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S38S11</u></b>	Maîtrise de la qualité des œufs	<p>- La qualité du tri en élevage est suivie via le contrôle à réception réalisé au minimum 1 fois par semaine.</p> <p>- La qualité de la coquille des œufs est validée via les contrôles sortie calibreuse réalisés au minimum 1 fois par demi-journée.</p> <p>Un référentiel « photos » est présent en centre d'emballage pour assurer la formation des opérateurs et la maîtrise du mirage.</p>

### **6.3. Critères de labellisation – Emballage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S36S12</u></b> <b><u>(Cf. C69)</u></b>	<b><u>Caractéristiques des œufs en coquille labellisables (coloration du jaune)</u></b>	<b><u>Les œufs sont classés, marqués et emballés dans les 4 jours suivant la date de ponte. Couleur du jaune <math>\geq 9,5</math> sur l'échelle DSM-2004, mesurée à réception réalisé par sondage au centre d'emballage.</u></b>
<b><u>S37</u></b>	Mirage des œufs	<del>Les œufs sont mirés soit manuellement, soit par système automatique ou semi-automatique.</del>
<b><u>S42S13</u></b> <b><u>(Cf. C70)</u></b>	<b><u>Modalités de Marquage des œufs</u></b>	<p><b><u>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, sur la coquille de chaque œuf (vendu en boîtes ou en vrac), il doit être inscrit :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-le code poulailler (code POULA);</li> <li>-éventuellement la date de ponte selon la méthode de vente,</li> </ul> <p><b>- un signe distinctif permettant d'identifier l'œuf label rouge: "LABEL ROUGE" ou "LR".</b></p>
<b><u>S39</u></b>	Contrôle des salmonelles	<del>Les œufs sont indemnes de salmonelles (analyse 1 fois par an par élevage réalisée par le centre d'emballage).</del>
<b><u>S40</u></b>	Identification des opérateurs au centre d'emballage	<del>Les producteurs label rouge sont répertoriés au centre d'emballage (code POULA – noms et adresses).</del>
<b><u>S41</u></b>	Aménagement du centre d'emballage	<del>Les locaux seront réalisés de manière à respecter dans l'espace et/ou dans le temps la marche en avant des produits et à rendre efficace la traçabilité des produits. Chaque zone est identifiée de manière explicite: mise en place d'une signalétique.</del>

### **5.10 DISTRIBUTION ET MISE EN MARCHÉ**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Process de maintien des caractéristiques qualitatives des œufs	Les distributeurs décrivent, au travers de procédures et instructions de travail, la façon dont sont maintenues les caractéristiques qualitatives de l'œuf label rouge. Ces caractéristiques reprennent au minimum : – maîtrise et suivi des températures – principe du premier entré, premier sorti – respect des dates
S44	Conditions de présentation des produits	Les œufs label rouge sont conditionnés et livrés dans des présentoirs ne contenant que des œufs label rouge

## **7. OVOPRODUITS LIQUIDES (ŒUFS ENTIERS, BLANCS D'ŒUFS, JAUNES D'ŒUFS)**

*Pas de conditions de production spécifiques*

## **8. ÉTIQUETAGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

## **6.9. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
€	Obligation d'enregistrement et de suivi	Documentaire Visuel
€	Age et période d'accès au parcours	Documentaire <u>Visuel</u>
S5	Plan d'alimentation	Documentaire
S7	Plan d'alimentation	Documentaire
S33	Fréquence de collecte des œufs	Documentaire
€	Délai avant labellisation des œufs	Documentaire
€	Age de réforme	Documentaire

*Cf. Conditions de production communes*

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION****Poulettes :**

		<b>Poulettes</b>	
		<i>Du démarrage au transfert</i>	
		<i>Limite d'incorporation</i>	
	<b>Matière première</b>	<b>Taux min.</b>	<b>Taux max.</b>
<b><u>Grains de céréales et produits dérivés</u></b>	<u>Grains de céréales et produits dérivés</u>	<b>50%</b>	<b>L</b>
	<u>Maïs</u>	<b>5%</b>	<b>L</b>
	<u>Blé</u>	<b>5%</b>	<b>50%</b>
	<u>Triticale , orge, avoine, seigle, sorgho, riz, épeautre</u>	<b>0%</b>	<b>30%</b>
<b><u>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus</u></b>	<u>Tourteaux de soja</u>	<b>0%</b>	<b>35%</b>
	<u>Tourteaux de colza</u>	<b>0%</b>	<b>15%</b>
	<u>Tourteaux de tournesol</u>	<b>0%</b>	<b>20%</b>
	<u>Tourteaux de lin</u>	<b>0%</b>	<b>15%</b>
	<u>Graines de soja</u>	<b>0%</b>	<b>15%</b>
	<u>Graines de colza</u>	<b>0%</b>	<b>10%</b>
	<u>Graines de tournesol</u>	<b>0%</b>	<b>15%</b>
	<u>Graines de lin</u>	<b>0%</b>	<b>15%</b>
	<u>Huiles végétales</u>	<b>0%</b>	<b>3%</b>
<b><u>Graines de légumineuses et produits dérivés</u></b>		<b>0%</b>	<b>15%</b>
<b><u>Tubercules et racines, et produits dérivés :</u></b> <u>Cf. CPC</u>		<b>0%</b>	<b>5%</b>
<b><u>Autres graines et fruits et produits dérivés :</u></b> <u>Cf. CPC</u>		<b>0%</b>	<b>5%</b>
<b><u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :</u></b> Cf. CPC		<b>0%</b>	<b>6%</b>
<b><u>Autres plantes, algues et produits dérivés :</u></b> <u>Cf. CPC</u>		<b>0%</b>	<b>5%</b>
<b><u>Minéraux et produits dérivés</u></b>		<b>0%</b>	<b>15%</b>
<b><u>Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés :</u></b> levures de bière, produits de levures de bière		<b>0%</b>	<b>10%</b>
<b><u>Divers :</u></b> Cf. CPC		<b>0%</b>	<b>2%</b>

**Poules pondeuses :**

		<b><u>Poules pondeuses</u></b>	
		<i>Du transfert à la fin de ponte</i>	
		<i>Limite d'incorporation</i>	
	<b><u>Matière première</u></b>	<b><u>Taux min.</u></b>	<b><u>Taux max.</u></b>
<b><u>Grains de céréales et produits dérivés</u></b>	<b><u>Grains de céréales et produits dérivés</u></b>	<b><u>60%</u></b>	<b><u>L</u></b>
	<b><u>Maïs</u></b>	<b><u>30%</u></b>	<b><u>50%</u></b>
<b><u>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus</u></b>	<b><u>Tourteaux de soja</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>30%</u></b>
	<b><u>Tourteaux de colza 00 pour les souches résistantes</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>15%</u></b>
	<b><u>Tourteaux de tournesol</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>15%</u></b>
	<b><u>Tourteaux de lin</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>15%</u></b>
	<b><u>Graines de soja</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>15%</u></b>
	<b><u>Graines de colza 00 pour les souches résistantes</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>8%</u></b>
	<b><u>Graines de tournesol</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>10%</u></b>
	<b><u>Graines de lin</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>10%</u></b>
	<b><u>Tourteaux et graines de colza 00 pour les souches non résistantes*</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>3%</u></b>
	<b><u>Huiles végétales</u></b>	<b><u>0%</u></b>	<b><u>4%</u></b>
<b><u>Graines de légumineuses et produits dérivés</u></b>		<b><u>0%</u></b>	<b><u>15%</u></b>
<b><u>Tubercules et racines, et produits dérivés : Cf. CPC</u></b>		<b><u>0%</u></b>	<b><u>5%</u></b>
<b><u>Autres graines et fruits et produits dérivés : Cf. CPC</u></b>		<b><u>0%</u></b>	<b><u>5%</u></b>
<b><u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : Cf. CPC</u></b>		<b><u>0%</u></b>	<b><u>5%</u></b>
<b><u>Autres plantes, algues et produits dérivés : Cf. CPC</u></b>		<b><u>0%</u></b>	<b><u>5%</u></b>
<b><u>Minéraux et produits dérivés</u></b>		<b><u>0%</u></b>	<b><u>15%</u></b>
<b><u>Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière, produits de levures de bière</u></b>		<b><u>0%</u></b>	<b><u>5%</u></b>
<b><u>Divers : Cf. CPC</u></b>		<b><u>0%</u></b>	<b><u>2%</u></b>

*\* Souches ne possédant pas le gène permettant la synthèse de la triméthylamine oxydase à l'origine de l'odeur de poisson*

**Annexe 1 : plan d'alimentation poulettes**

<i>Liste matières premières (Liste exhaustive dans le respect de la réglementation)</i>	<b>Poulettes = Démarrage à Pré Ponte</b>	
	<b>Mini</b>	<b>Maxi</b>
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>	50%	
Dont Sous-produits	Maximum 15% du total "Grains de céréales et produits dérivés"	
Maïs	5%	
Blé	5%	50%
Triticale, orge, avoine, seigle, sorgho, riz, épeautre	0%	30%
<b>Graines ou fruits oléagineux et produit dérivés</b>		
Tourteaux de soja	0%	35%
Tourteaux de colza	0%	15%
Tourteaux de tournesol	0%	20%
Graines de soja	0%	15%
Graines de colza	0%	10%
Graines de tournesol	0%	15%
Graines de lin	0%	15%
Huiles végétales (huile de palme interdite)	0%	3%
<b>Graines de légumineuses et produit dérivés</b>	0%	15%
<b>Tubercules, racines et produit dérivés</b>		
Pulpes, protéines de pomme de terre	0%	5%
Pulpes de betterave	0%	5%
<b>Autres graines et fruits et produits dérivés</b>		
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>		
Farine de luzerne et dérivés	0%	6%
<b>Autres plantes, algues et produits dérivés</b>		
Mélasse	0%	5%
<b>Minéraux et produits dérivés</b>	0%	10%
<b>Levures</b>	0%	2%

**Annexe 2 : plan d'alimentation des poudeuses**

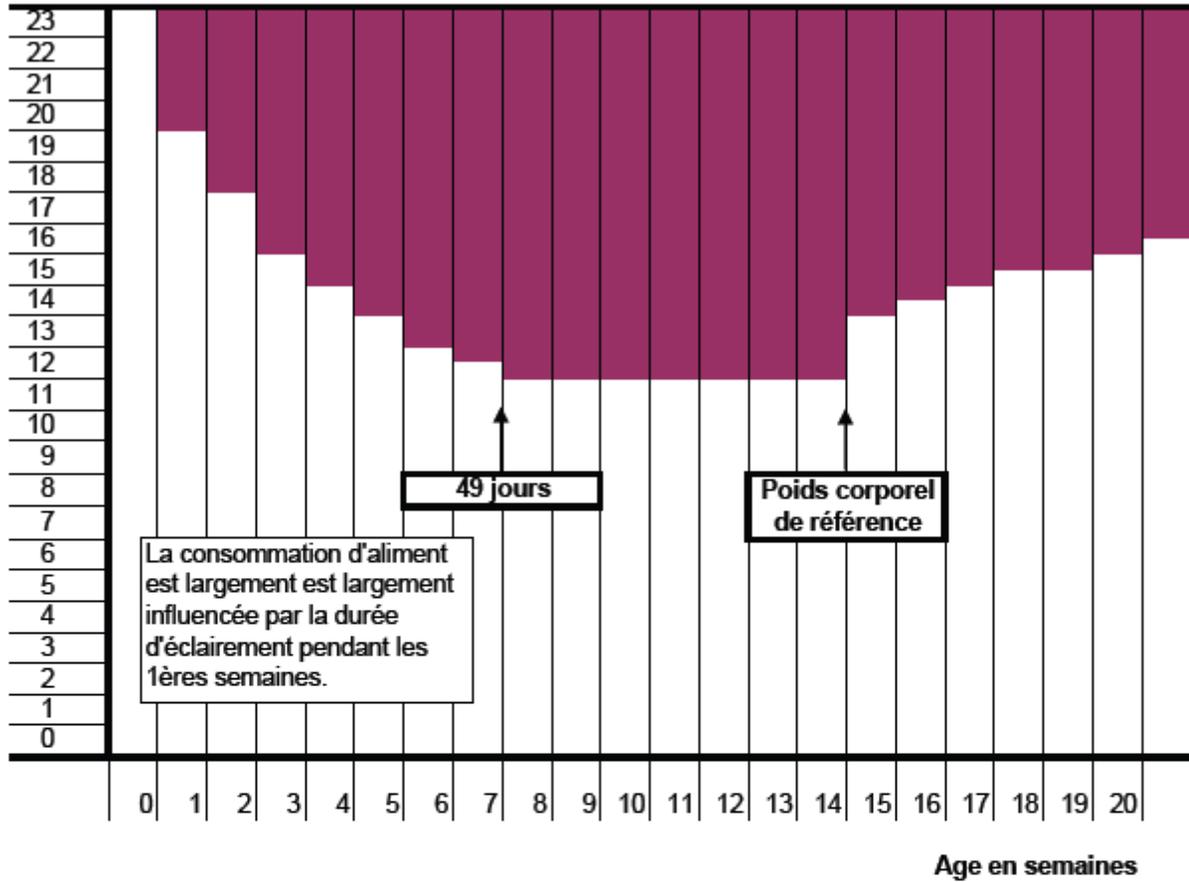
<i>Liste matières premières (Liste exhaustive dans le respect de la réglementation)</i>	<b>Pondeuses = début et fin de ponte</b>	
	<b>Mini</b>	<b>Maxi</b>
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>	60%	
Dont Sous-produits	Maximum 15% du total "Grains de céréales et produits dérivés"	
1ère céréale : Maïs	30%	50%
2ème céréale* : Blé, triticale, orge, avoine, seigle, sorgho, riz, épeautre	5%	40%
3ème céréale* : Blé, triticale, orge, avoine, seigle, sorgho, riz, épeautre	5%	30%
<b>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés</b>		
Tourteaux de soja	0%	30%
Tourteaux de colza 00 pour les souches résistantes	0%	15%
Tourteaux de tournesol	0%	15%
Graines de soja	0%	15%
Graines de colza 00 pour les souches résistantes	0%	8%
Graines de tournesol	0%	10%
Graines de lin	0%	10%
Tourteaux et graines de colza 00 pour les souches non résistantes **	0%	3%
Huiles végétales (huile de palme interdite)	0%	4%
<b>Graines de légumineuses et produits dérivés</b>	0%	15%
<b>Tubercules, racines et produits dérivés</b>		
Pulpes, protéines de pomme de terre	0%	5%
Pulpes de betterave	0%	5%
<b>Autres graines et fruits et produits dérivés</b>		
<b>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</b>		
Farine de luzerne et dérivés	0%	5%
<b>Autres plantes, algues et produits dérivés</b>		
Mélasses	0%	5%
<b>Minéraux et produits dérivés</b>	0%	15%
<b>Levures</b>	0%	2%

\* Choisir 1 céréale ayant un minimum de 5 % (la 2<sup>ème</sup> céréale ne peut être identique à la 3<sup>ème</sup> choisie)

\*\* Souches ne possédant pas le gène permettant la synthèse de la triméthylamine oxydase à l'origine de l'odeur de poisson.

**Annexe 3 : programme lumineux en élevages poulettes**

**Durée d'éclairage**



Le programme lumineux est à adapter :

- en fonction de la saison, de la précocité de ponte souhaitée, de la luminosité du poulailler et de la souche,
- au poids de l'œuf recherché et à la date de début de ponte recherchée (maturité sexuelle). Pour exemple, plus les poules sont précoces, plus le poids des œufs est petit.

Il pourra ainsi varier de plus ou moins deux heures et plus ou moins une semaine.

Le programme lumineux joue sur l'homogénéité des lots.  
Il se décompose en 3 phases successives : phase de décroissance d'intensité lumineuse, phase de stabilisation, puis phase de croissance.

**Annexe 4 : programme lumineux en élevages poules pondeuses**

■ Durée minimale de 8h de repos nocturne : 22h à 6h\*  
\* Cette plage est variable et adaptable selon la saison et la localisation géographique de l'élevage

