

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE N° LA 13/97 « LAPIN FERMIER »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Durée d'élevage : 90 jours minimum ;
- Elevage en enclos et finition sur paille.

SOMMAIRE

1	GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2	NOM DU LABEL ROUGE	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1	PRESENTATION DU PRODUIT	3
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	4
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	6
4	TRACABILITE.....	6
5	METHODE D'OBTENTION.....	9
5.1	SCHEMA DE VIE.....	9
5.2	FABRICATION D'ALIMENT	12
5.2.1	<i>Matières premières et aliments utilisés avant le sevrage.....</i>	<i>12</i>
5.2.2	<i>Matières premières et aliments utilisés après le sevrage.....</i>	<i>12</i>
5.2.3	<i>Plan d'alimentation</i>	<i>15</i>
5.2.4	<i>Procédures de fabrication des aliments.....</i>	<i>15</i>
5.3	SÉLECTION ET MULTIPLICATION DU CHEPTEL REPRODUCTEUR.....	16
5.3.1	<i>production des femelles parentales.....</i>	<i>16</i>
5.3.2	<i>reproduction des femelles parentales.....</i>	<i>16</i>
5.3.3	<i>abreuvement, alimentation des reproducteurs.....</i>	<i>16</i>
5.4	ELEVAGE, ENGRAISSEMENT ET FINITION DES LAPINS	17
5.4.1	<i>dispositions générales</i>	<i>17</i>
5.4.2	<i>conditions d'élevage en maternité</i>	<i>18</i>
5.4.3	<i>post-sevrage.....</i>	<i>19</i>
5.4.4	<i>engraissement et finition.....</i>	<i>19</i>
5.5	RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR.....	21
5.6	ABATTAGE	22
5.6.1	<i>attente avant abattage.....</i>	<i>22</i>
5.6.2	<i>abattage.....</i>	<i>22</i>
5.6.3	<i>ressuage des carcasses.....</i>	<i>23</i>
5.6.4	<i>évaluation des carcasses.....</i>	<i>23</i>
5.7	CONDITIONNEMENT DES LAPINS ENTIERS	24
5.8	DECOUPE EN ATELIER ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	25
5.9	SURGELATION	27
6	ETIQUETAGE.....	28
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	29

1 GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Adresse : Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Téléphone. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2 NOM DU LABEL ROUGE

« LAPIN FERMIER »

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Ce lapin est à pelage noir, gris ou fauve et aux yeux noirs.

Les pratiques d'élevage fermier s'inscrivent dans le respect du bien-être animal et des pratiques traditionnelles. Elles se caractérisent par le fait que les animaux sont nés et élevés sur la même exploitation dans des élevages de taille modérée (capacité maximale de 550 cages mères). L'engraissement est réalisé avec une faible densité (10 lapins/m² ou 33 kg de poids vif/m²) et la cage n'est pas autorisée.

Le mode d'élevage est également caractérisé par un engraissement en enclos et sur paille durant la phase de finition (15 derniers jours).

Les carcasses sont d'un poids chaud minimum de 1 350 g (sans manchon, avec tête, abats) et la chair des lapins a un goût typique.

Les lapins ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être intense.

Les lapins ne doivent pas être trop gras (la graisse périrénale doit entourer les rognons sans excès, râble et cuisses sont peu gras) et ne doivent pas présenter de défaut majeur.

Les spécifications de ce cahier des charges s'appliquent aux produits frais et surgelés suivants :

- Entier
- Produits de découpe
- Abats (foie, rognon, cœur)
- Ces produits sont présentés à la vente :
 - en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide) en frais ;
 - en UVC sous film étirable, pot ou sachet en surgelé,

Et en plus :
 - en nu pour l'entier,
 - en vrac pour la découpe.

3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant de référence désigne un lapin :

- représentatif du marché national,
- qui ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine I, ni d'une démarche de certification des produits,
- élevé et abattu en France à un âge moyen d'environ 70 jours.

Caractéristiques	Lapin fermier Label Rouge LA 13/97	Lapin standard
ELEVAGE		
Schéma génétique	Lapin à pelage noir, gris ou fauve et aux yeux noirs issus de croisements autorisés : - Femelle parentale : HYPLUS ou HYCOLE ou HYLEA - Mâle : Terminal Coloré HYCOLE ou HYPLUS ou races colorées françaises (Argenté de champagne...)	Tout croisement possible. Lapin au pelage blanc et aux yeux rouges.
Lieu de naissance et d'élevage du lapin	Lapins obligatoirement nés et élevés sur la même exploitation	Possibilité de stations de naissance et de stations d'engraissement distinctes
Effectif par exploitation	Elevage de dimensions familiales de capacité maximale de 550 cages mères Dans le cas d'exploitation de type collectif (GAEC ou autre forme collective), l'effectif ne peut être, au maximum, que doublé	Elevages de 150 à 2000 femelles et plus
Type de bâtiment	Elevage en bâtiment avec des ouvertures sur l'extérieur	Majoritairement élevage en claustration Quelques élevages en bâtiment ouvert sur l'extérieur
Mode d'élevage	Au plus tard au 57 ^{ème} jour, élevage dans des enclos Finition pendant 15 jours minimum sur litière composée exclusivement de paille	Elevage sur grillage en cage sans litière

Caractéristiques	Lapin fermier Label Rouge LA 13/97	Lapin standard
Densité d'élevage	A partir du 57 ^{ème} jour, la densité maximale autorisée est de 10 lapins/m ² ou 33 kg de poids vif/m ²	Du sevrage à l'expédition : Maximum 45 kg de poids vif/m ² à 60 jours d'âge
Traitement médicamenteux	Limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la santé des sujets Aucun lors des 10 derniers jours avant abattage.	Traitements médicamenteux pratiqués jusqu'aux limites imposées par les délais d'attente réglementaire
Durée d'élevage	90 jours minimum	En moyenne 70 jours
Alimentation	Liste positive de matières premières et d'additifs Alimenté avec 92 % minimum de végétaux Interdiction de produit d'origine animale	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation
ABATTAGE		
Procédé d'abattage	Douchage systématique des carcasses interdit Ressuage minimum de 1 h 30	Douchage systématique autorisé Selon pratique de l'abattoir
Sélection des carcasses	Poids minimum de 1 350 g Elimination des lapins trop maigres ou trop gras (la graisse périrénale doit entourer les rognons sans excès)	Aucune limite minimale Aucune limite sur l'état d'adiposité
Identification individuel du produit	Identification individuel du produit	Absence d'exigence
Découpe	La découpe ne peut intervenir qu'à l'issue du ressuage soit 1h30 minimum après l'abattage.	Selon pratique de l'atelier
Surgélation	La surgélation par immersion est interdite Attente maximale entre abattage mise en surgélation jour N pour jour N+3. DDM de 18 mois.	Selon pratique de l'atelier DDM de 24 mois

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Caractérisation sensorielle :

Avant cuisson le lapin entier est moins gras au niveau des pattes avant et au niveau du râble. Après cuisson la cuisse dégage une odeur globale plus intense, un goût plus typique et une durée de mastication moins longue.

Ce produit est destiné à une consommation courante de produits de qualité supérieure et s'adresse plus spécifiquement aux catégories socioprofessionnelles « employé », « profession supérieure », « cadre » et « retraité ».

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit garantissant une qualité supérieure sont les suivantes :

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Les lapins sont élevés dans le cadre de ce cahier des charges, jusqu'à l'âge minimum de 90 jours.	Garantie sensorielle et d'une constance plus grande du produit fini.
Mode d'élevage : L'engraissement en cage est interdit. Les lapins sont placés dans des enclos dont les caractéristiques sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none">• Surface minimale de 2 m².• Les enclos ne sont pas couverts, ils ne sont donc pas limités en hauteur. Ces enclos sont équipés de nourrisseurs et d'un système d'abreuvement. Le sol est constitué d'un caillebotis permettant l'évacuation immédiate des déjections. Les sujets doivent être élevés au minimum 15 jours sur une litière composée exclusivement de paille, avant le départ pour l'abattoir.	Garantie sensorielle et d'image.

La qualité supérieure du produit repose donc sur les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- Durée d'élevage : 90 jours minimum ;
- Elevage en enclos et finition sur paille.

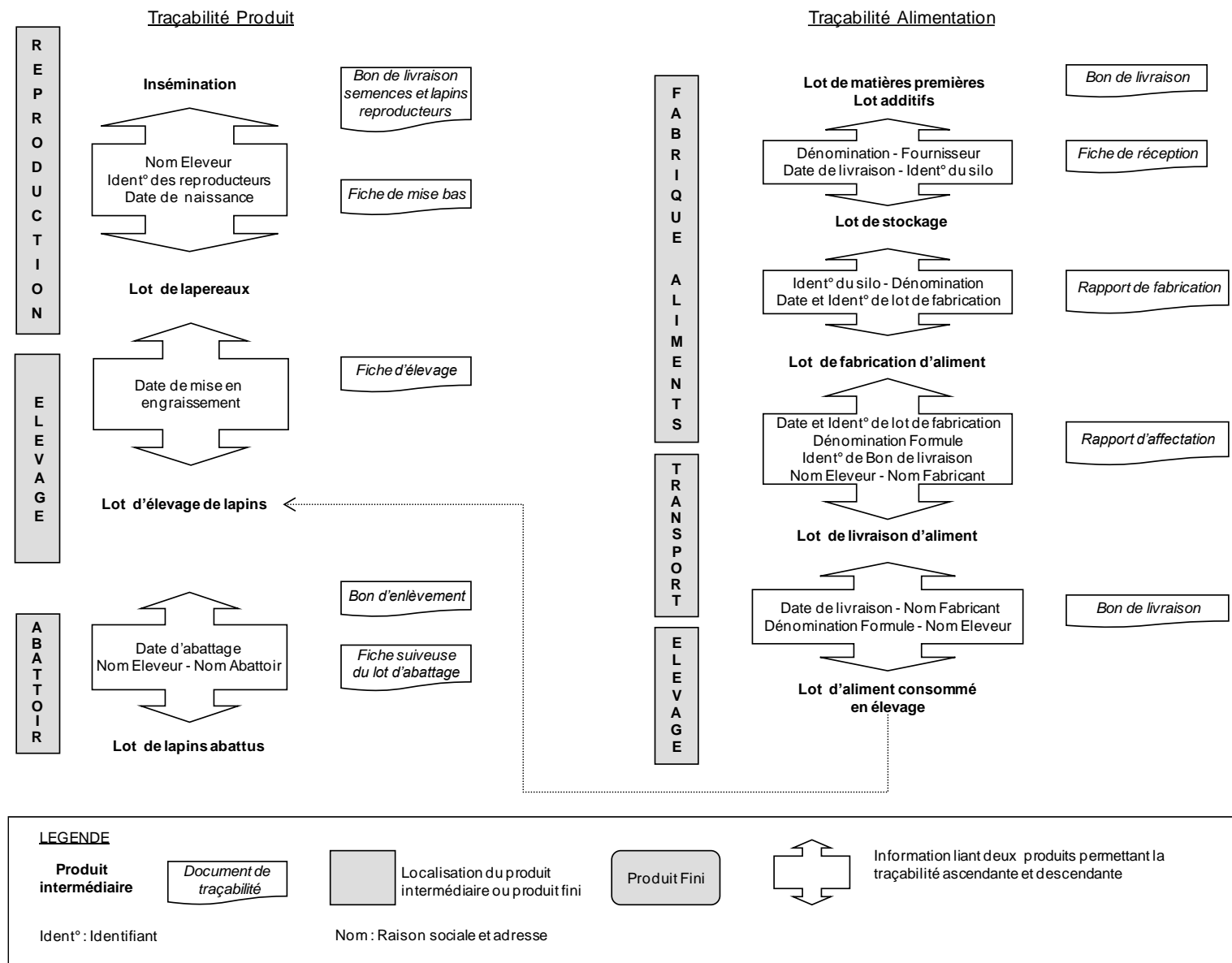
4 TRACABILITE

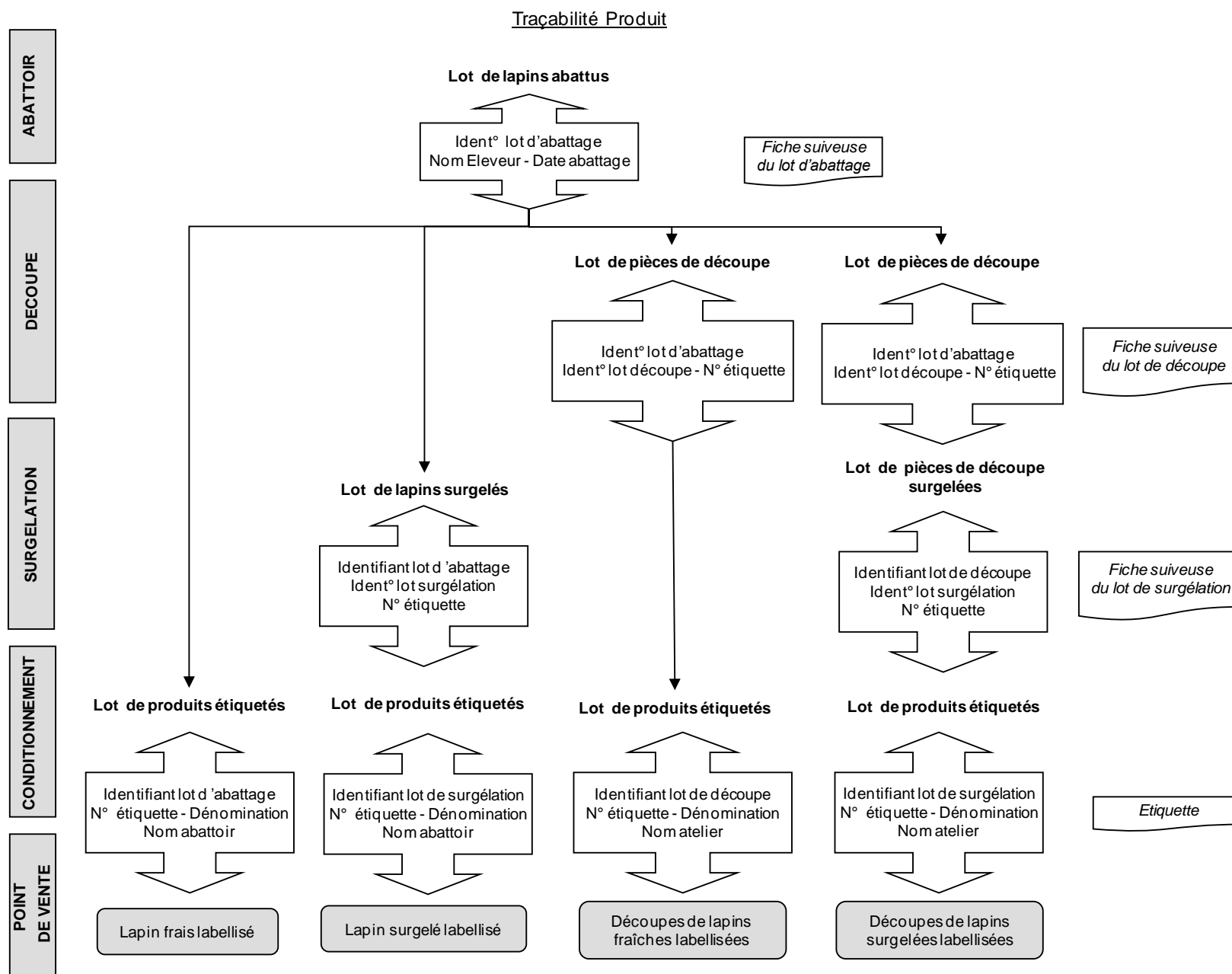
S1 Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration, de transformation ou de conditionnement du label rouge LA 13/97 est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs ;
- Les fabricants d'aliments ;
- Les abatteurs (ils sont concernés par l'abattage et le transport),
- Les ateliers de découpe ;
- Les ateliers de surgélation.

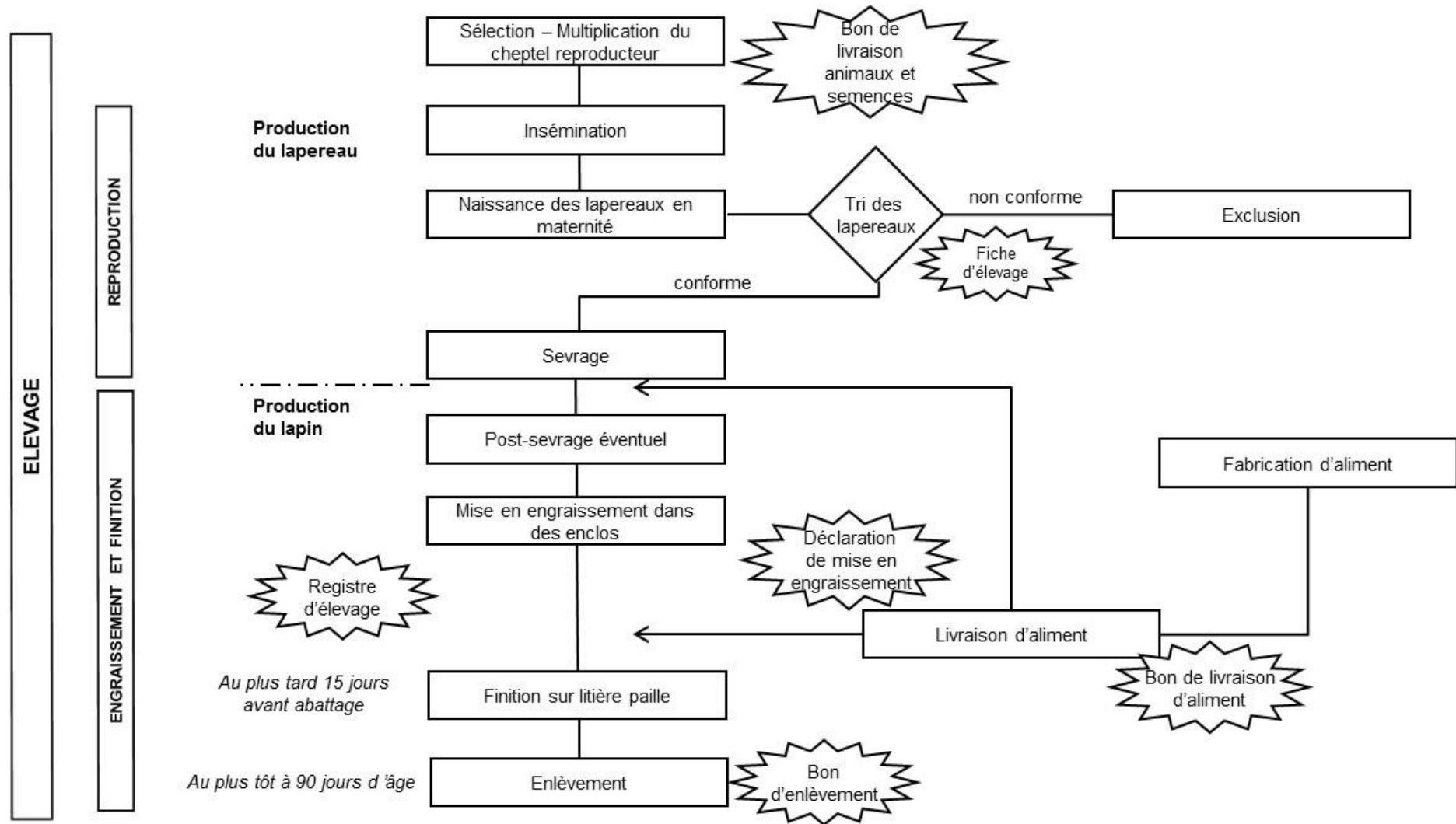
S2



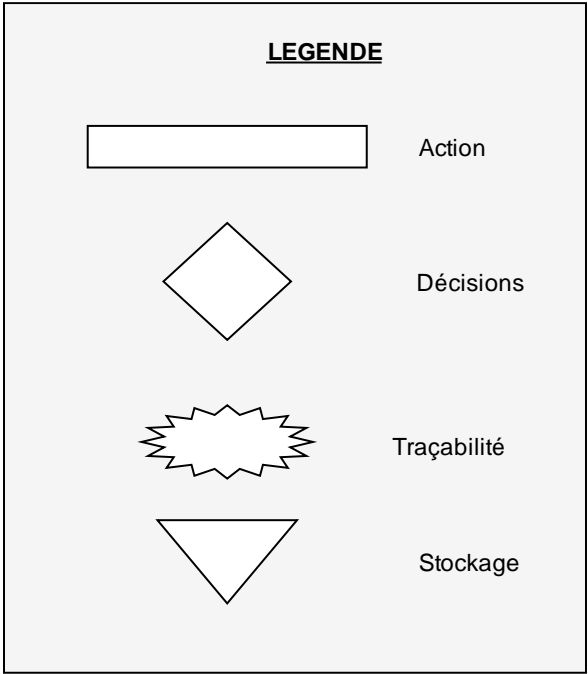
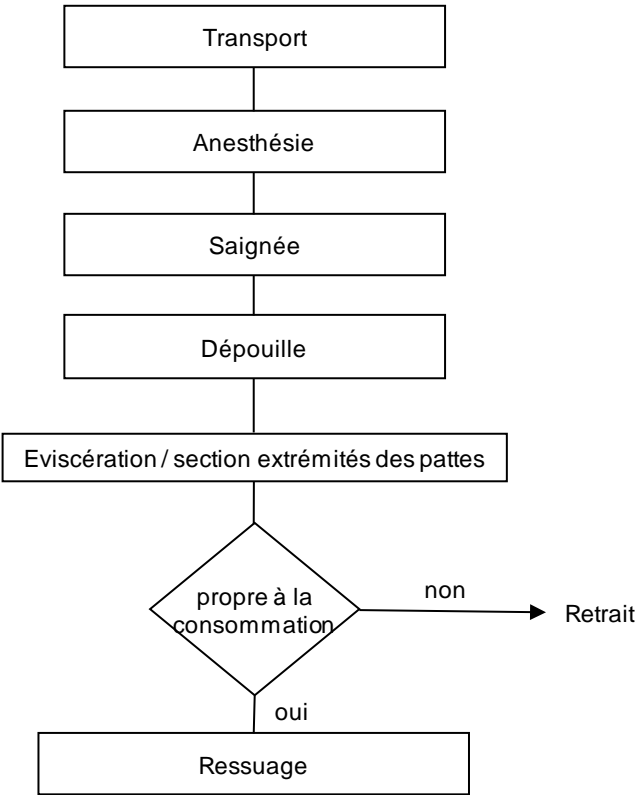


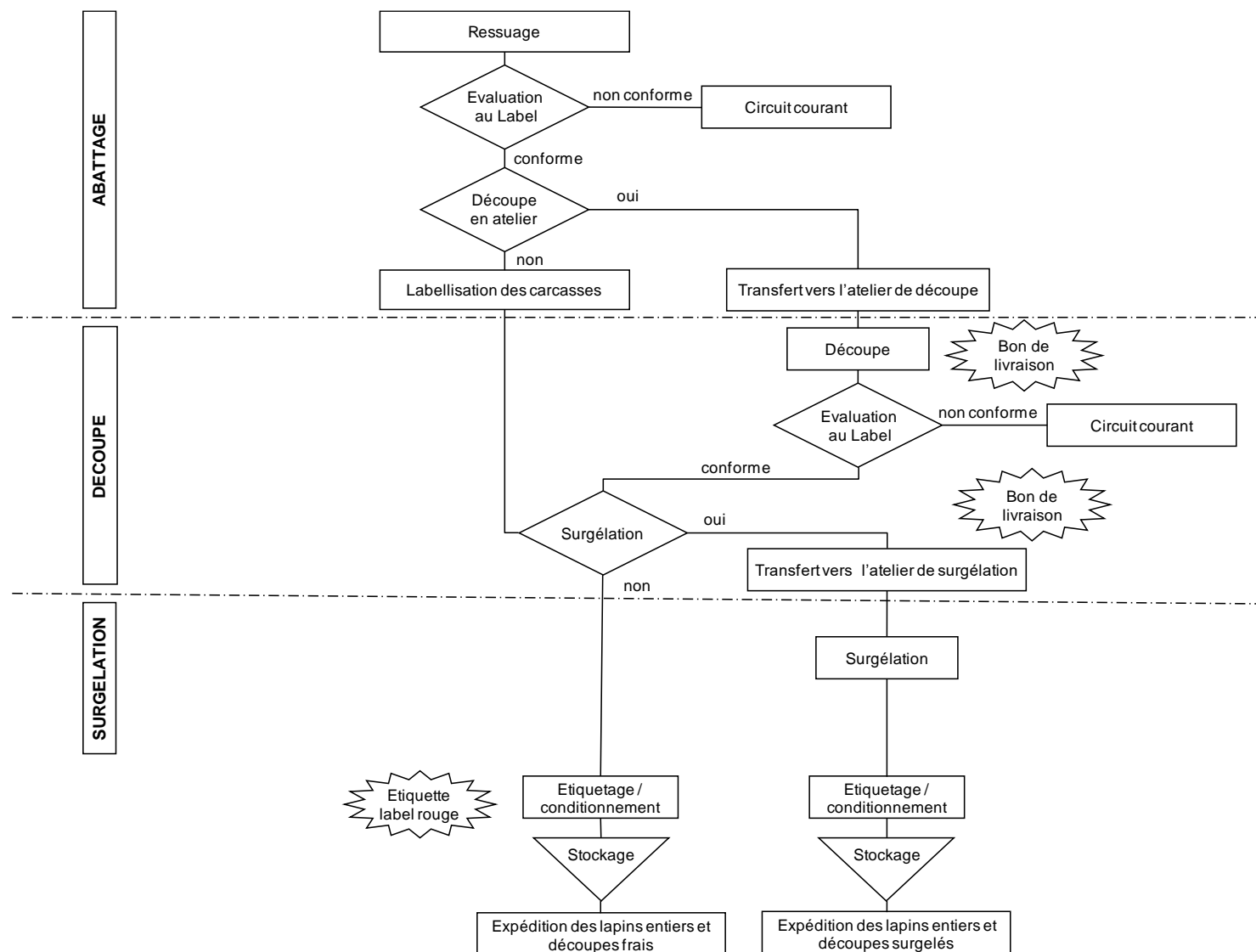
5 METHODE D'OBTENTION

5.1 SCHEMA DE VIE



ABATTAGE





5.2 FABRICATION D'ALIMENT

S3

Les formules alimentaires ne contiennent aucun produit d'origine animale et sont sans OGM (<0,9 %) et ce pendant toute la durée de l'élevage.

5.2.1 MATIERES PREMIERES ET ALIMENTS UTILISES AVANT LE SEVRAGE

S4

En complément de l'allaitement maternel, les catégories de matières premières autorisées sont les suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.
les huiles de palme, palmiste et de lin sont interdites.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules, racines et produits dérivés.
- Autres graines et fruits et produits dérivés.
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés .
Les ensilages sont interdits
- Autres plantes, algues et produits dérivés .
- Minéraux et produits dérivés : le phosphate bicalcique précipité d'os et les farines dégelatinisées sont interdits.

5.2.2 MATIERES PREMIERES ET ALIMENTS UTILISES APRES LE SEVRAGE

S5

Pendant toute la durée de l'élevage, les aliments ne doivent pas contenir de produit d'origine animale et doivent comporter :

- Au minimum 92 % de végétaux ;
- Au maximum 8 % de minéraux et produits dérivés. ;
- Au plus 2 % d'additifs (hors vitamines).

Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :

- les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants ne sont pas autorisés.

Les catégories de matières premières autorisées sont les suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.
les huiles de palme, palmiste et de lin sont interdites.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules, racines et produits dérivés.
- Autres graines et fruits et produits dérivés.
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés. Les ensilages sont interdits
- Autres plantes, algues et produits dérivés.
- Minéraux et produits dérivés : le phosphate bicalcique précipité d'os et les farines dégelatinisées sont interdits.

S6 Les fourchettes d'incorporation des principales matières premières respectent la grille de formulation suivante :

Catégorie légale	Restrictions	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé
Grains de céréales et produits dérivés			10	40
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	les huiles de palme, palmiste et de lin sont interdites.	Ensemble catégorie Dont graines de soja Dont coques de cacao	5 0 0	50 10 3
Graines de légumineuses et produits dérivés			0	50
Tubercules, racines et produits dérivés			0	50
Autres graines et fruits et produits dérivés			0	20
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Les ensilages sont interdits	Ensemble catégorie	5	
Autres plantes, algues et produits dérivés			0	10
Minéraux et produits dérivés	Le phosphore bicalcique précipité d'os et les farines dégelatinisées sont interdits		0	8

L'apport en cellulose brute représente 15 % minimum des aliments.

S7 En phase de finition des grains de céréales et/ou de protéagineux et/ou d'oléagineux produits sur l'exploitation peuvent être distribués

5.2.3 PLAN D'ALIMENTATION

S8

Phase d'élevage	Maternité		Engraissement	Finition éventuelle
Période de distribution	De 0 à 14 jours	De 15 jours au plus tôt à 39 jours maximum	De 40 jours maximum à l'abattage	De 75 jours maximum à 90 jours minimum
Alimentation	Allaitement maternel	Alimentation mixte : - Allaitement maternel - aliment conforme au 5.2.1	Aliment conforme au 5.2.2	Aliment conforme au 5.2.2 et distribution de grains de céréales et ou de protéagineux et ou oléagineux produits sur l'exploitation

5.2.4 PROCEDURES DE FABRICATION DES ALIMENTS

S9 La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux lapins sous label et les autres fabrications destinées aux autres lapins ou à d'autres espèces.

5.3 SÉLECTION ET MULTIPLICATION DU CHEPTEL REPRODUCTEUR

S10 Les femelles parentales sont achetées en station de sélection et multiplication agréées.

Les grands-parentaux sont achetés en station de sélection et multiplication agréée. Ils doivent être identifiés afin d'éliminer tout risque de confusion avec les femelles parentales.

Les lapins produits dans le cadre du présent cahier des charges sont issus des schémas génétiques suivants :

- Femelle parentale : HYPLUS ou HYCOLE ou HYLA
- Mâle : Terminal Coloré HYCOLE ou HYPLUS ou races colorées françaises (Argenté de Champagne...)

5.3.1 PRODUCTION DES FEMELLES PARENTALES

S11

Les éleveurs renouvellent leur cheptel grand parental auprès de stations de sélection et de multiplication ou se procurent les doses de semences auprès des centres d'insémination qui doivent être agréées dans le cadre de la charte sanitaire de production de lapins reproducteurs, par la FÉdération NAtionale des éleveurs de LAPins (FE.NA.LAP.).

5.3.2 REPRODUCTION DES FEMELLES PARENTALES

S12

La reproduction se fait sur l'exploitation et par insémination artificielle.

Le nombre de cages mères par exploitation individuelle est limité à 550. Dans le cas d'exploitation de type collectif (GAEC ou autre forme collective), l'effectif ne peut être, au maximum, que doublé.

5.3.3 ABREUVEMENT, ALIMENTATION DES REPRODUCTEURS

S13

Tous les lapins doivent disposer d'une eau potable et propre à volonté.

Pour l'eau ne provenant pas du réseau, une analyse de potabilité sur les critères microbiologiques devra être réalisée annuellement. Les résultats doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

Chaque animal est nourri au minimum une fois par jour.

L'alimentation distribuée aux reproducteurs est conforme au point 5.2.1 (liste positive selon les catégories de matières premières).

5.4 ELEVAGE, ENGRAISSEMENT ET FINITION DES LAPINS

5.4.1 DISPOSITIONS GENERALES

S14 Exclusivité des élevages

Tout bâtiment d'élevage destiné aux lapins label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments cunicoles d'un même site d'élevage sont destinés à l'élevage label rouge.

La spécialisation label rouge s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de lapins standards. La distance entre les sites doit être de 100 m minimum, la traçabilité de la production de lapins sous label rouge et de l'alimentation doit être garantie. Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure d'assurer cette séparation, elle doit être dédiée.

Toutefois, afin d'accompagner une transition vers une démarche label et dans le cas d'un site d'élevage comprenant plusieurs bâtiments, les bâtiments pourront être dédiés un par un jusqu'au dernier à la production de lapins sous label, à conditions que :

- les animaux destinés à l'engraissement sous label rouge soient d'un phénotype différent des lapins standards (pelage, yeux de couleur différente,...) ;
- les circuits de stockage et de distribution de l'alimentation soient strictement séparés ou à défaut tous les aliments soient conformes aux exigences du label rouge ;
- le délai entre la première affectation d'un bâtiment nouvellement dédié à la production de lapin sous label et la dernière qui permet d'obtenir un site dédié entièrement à cette production, soit inférieur à deux ans.

S15 Système de maîtrise en élevage

Les élevages doivent disposer d'un système de maîtrise interne contrôlable (hygiène de l'élevage, bâtiments, reproduction, élevage...).

Ce système de maîtrise s'appuie sur :

- l'organisation obligatoire d'un suivi technique de l'élevage par un technicien spécialisé,
- l'existence et l'application de plan ou de procédures concernant l'hygiène, la prophylaxie et l'alimentation des lapins.

L'éleveur doit, de plus, posséder les informations relatives au suivi technique des bandes d'élevage regroupées en partie dans les fiches d'élevages et comprenant (hors dispositions réglementaires) :

- la date d'insémination,
- la date de naissance du lot,
- la date de sevrage du lot,
- le nombre de lapins nés vivants,
- l'évolution hebdomadaire de la mortalité,
- le nombre de lapins sevrés,
- la date de chaque enlèvement,
- la date de nettoyage et de désinfection du bâtiment, les produits de nettoyage et désinfection utilisés,
- les bons de livraison d'aliments,
- les rapports de suivi technique réalisé par le technicien spécialisé,
- le bon d'enlèvement abattoir.

Prévention sanitaire

S16 Les abords des bâtiments d'élevage doivent être dégagés de tous déchets, nettoyés et entretenus régulièrement.

L'éleveur ou un prestataire réalise une dératisation et une désinsectisation efficace, tient à un jour un plan de dératisation qui précise les lieux de dépôt des appâts ainsi que la fréquence de vérification et enregistre les interventions.

Hygiène et propreté des bâtiments d'élevage :

Chaque enclos d'engraissement et de finition ainsi que le matériel utilisé durant la période de maternité et d'élevage font l'objet d'un nettoyage complet et d'une désinfection entre chaque lot.

Les lapins ne peuvent être mis en place qu'après séchage complet des enclos d'engraissement ou de finition dans un bâtiment propre.

S17 Equipement de prévention sanitaire :

Chaque exploitation doit disposer d'un sas sanitaire et ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage.

S18 Pour les opérations entre deux bandes, la durée de vide doit être au minimum de 1 jour après le nettoyage et la désinfection.

S19 Suivi technique et sanitaire de l'élevage :

Réalisation d'un suivi technique et sanitaire de l'élevage par un technicien spécialisé.

5.4.2 CONDITIONS D'ELEVAGE EN MATERNITE

S20

Les lapins produits dans le cadre de ce cahier des charges doivent être nés et élevés dans la même exploitation.

Un intervalle minimum de trois semaines est obligatoire entre deux lots.

Le sevrage des lapereaux s'effectue obligatoirement entre le 34^{ème} et le 40^{ème} jour d'âge des lapereaux.

Tous les lapereaux doivent disposer d'une eau potable et propre à volonté.

Pour l'eau ne provenant pas du réseau, une analyse de potabilité sur les critères microbiologiques devra être réalisée annuellement. Les résultats doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

L'alimentation distribuée aux lapereaux au plus tôt à partir de l'âge de 15 jours (suite à allaitement maternel) est conforme au point 5.2.1 et est distribué jusqu'à 39 jours d'âge maximum.

5.4.3 POST-SEVRAGE

S21

Au sevrage, les lapereaux :

- restent dans les cages au plus tard jusqu'à l'âge de 56 jours et les mères changent de cages et de bâtiment ;
- ou sont transférés directement en engraissement.

Tous les lapereaux doivent disposer d'une eau potable et propre à volonté.

Pour l'eau ne provenant pas du réseau, une analyse de potabilité sur les critères microbiologiques devra être réalisée annuellement. Les résultats doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

L'alimentation distribuée aux lapereaux au plus tard à partir de l'âge de 40 jours est conforme au point 5.2.2.

5.4.4 ENGRAISSEMENT ET FINITION

5.4.4.1 Conduite d'élevage

S22 Déclaration de mise en place des lapins en engraissement :

La mise en place de lapins en engraissement suite au sevrage est déclarée à l'ODG au plus tard à 60 jours et l'éleveur indique par numéro de bande, la date d'insémination, le numéro de certificat d'origine, le schéma génétique, la date de naissance, le nombre de lapereaux nés vivants et le nombre de lapereaux sevrés.

Conditions d'élevage :

S23 Au moins à partir du 57^{ème} jour, les lapereaux sont logés dans des bâtiments avec des ouvertures sur l'extérieur représentant 10 % minimum de la surface au sol utilisable.

En fonction des conditions climatiques et pour le bien-être des animaux, la surface ouverte du bâtiment peut-être occasionnellement et partiellement obturée.

S24 L'engraissement en cage est interdit. Les lapins sont placés dans des enclos dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Surface minimale de 2 m².
- Les enclos ne sont pas couverts, ils ne sont donc pas limités en hauteur. Ces enclos sont équipés de nourrisseurs et d'un système d'abreuvement. Le sol est constitué d'un caillebotis permettant l'évacuation immédiate des déjections.

Afin d'apporter un confort supplémentaire aux animaux, pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 01/01/2020, les enclos sont complétés par :

- Une zone couverte permettant aux animaux de s'isoler. La surface de la zone couverte (hors surface éventuelle de plateforme(s)) est limitée à 50 % de la surface utile au sol ;
- La présence de plateforme(s) permettant aux animaux de sauter. La surface de celle(s)-ci est limitée à 40 % de la surface utile au sol

La liste des bâtiments qui ne respectent pas ces 2 dernières dispositions et qui ont été construits/aménagés avant le 01/01/2020 est approuvée par le comité national compétent de l'INAO et est disponible auprès de l'ODG (Organisme de défense et de gestion).

S25 Ventilation :

L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment.
Des ventilateurs ou brasseurs d'air sont autorisés.

S26 Densité en élevage :

A partir du 57^{ème} jour, la densité maximale autorisée ne peut être supérieure à 10 sujets/m² au maximum ou 33 kg de poids vif/m².

S27 Litière en phase de finition :

Les sujets doivent être élevés au minimum 15 jours sur une litière composée exclusivement de paille, avant le départ pour l'abattoir.
Cette litière doit être sèche et non croûtée afin d'assurer un confort maximal aux animaux.

S28 Traitements vétérinaires :

Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire.

Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux lapins au cours des 10 derniers jours avant abattage.

5.4.4.2 Durée d'élevage

S29

Les lapins sont élevés dans le cadre de ce cahier des charges, jusqu'à l'âge minimum de 90 jours.

5.4.4.3 Abreuvement et alimentation des lapins

S30 Abreuvement :

Tous les lapins doivent disposer d'une eau potable et propre à volonté.

Pour l'eau ne provenant pas du réseau, une analyse de potabilité sur les critères microbiologiques devra être réalisée annuellement. Les résultats doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

S31 Alimentation :

L'alimentation distribuée aux lapins après sevrage est conforme au plan d'alimentation au 5.2.3.

Durant la phase de finition (de 75 jours maximum à 90 jours minimum), les lapins peuvent consommer, sans aucune limitation, des grains de céréales et ou de protéagineux et ou d'oléagineux produits sur l'exploitation et sont distribuées dans des nourrisseurs spécifiques.

5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

S32 Un retrait de l'aliment au minimum 1 heure avant l'enlèvement est obligatoire.

S33

Les lapins doivent être transportés dans des véhicules préalablement nettoyés et désinfectés (camions, caisses).

Lors du ramassage, la pénétration de toute personne étrangère dans l'élevage est interdite afin d'éviter la propagation d'éventuelles maladies d'un site à l'autre.

Les animaux sont placés dans les caisses de transport ajourées en veillant à éviter toutes blessures et les facteurs de stress.

La densité de chargement des lapins pendant le transport doit être inférieure à 75 kg de poids vif/m² de surface de caisse.

Le temps qui sépare la fin des opérations de chargement des lapins du début des opérations d'abattage du lot doit être inférieur à 12 heures.

S34

Sur le bon d'enlèvement et ou plan de chargement doivent apparaître le nombre total de lapins, le poids moyen, le numéro de lot et le nombre de lapins par caisse.

Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

5.6 ABATTAGE

5.6.1 ATTENTE AVANT ABATTAGE

S35

Lors de leur arrivée à l'abattoir, l'attente des animaux sur le quai de déchargement doit se faire dans les meilleures conditions matérielles possibles de manière à limiter les effets des aléas climatiques

S36

Les lapins labellisables doivent être séparés physiquement des autres lapins dès leur arrivée à l'abattoir et durant l'attente à l'abattoir (le lot d'abattage est constitué des lapins provenant d'un même éleveur le même jour).

5.6.2 ABATTAGE

Les lapins cachectiques et non sains d'aspect sont écartés du label rouge

S37

Le temps qui sépare l'anesthésie de la saignée ne peut être supérieur à 30 secondes.

L'anesthésie doit être effectuée par un personnel compétent formé et réalisé avec soin. La saignée doit être complètement achevée avant le démarrage des opérations d'éviscération.

S38

La dépouille doit être immédiate et complète.

La section des extrémités doit être réalisée impérativement avant le ressuage afin d'éviter toute contamination microbienne.

Après abattage, le douchage des carcasses est toléré afin d'éviter la présence de souillures de sang, de poils ou de déjections.

Le douchage systématique des carcasses est formellement interdit.

5.6.3 RESSUAGE DES CARCASSES

S39

Le réglage de la température et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage et de conditionnement doit être effectué de façon à éviter toute condensation à la surface des carcasses (en particulier à la sortie des salles et en entrée dans le local de conditionnement).

Le ressuage doit être réalisé dans une salle ventilée.

Les objectifs sont de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et +4°C et d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur (absence de suintement d'eau ou de sang).

La durée de cette phase doit être supérieure à 1 h30.

5.6.4 EVALUATION DES CARCASSES

L'évaluation des carcasses est réalisée par un personnel ayant reçu une formation appropriée.

S40

Les opérations d'évaluation doivent être effectuées tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet :

- après éviscération ;
- avant ou après ressuage ;
- au moment du conditionnement.

S41

L'évaluation porte selon les spécifications suivantes :

- Absence de retrait de consommation : les défauts de présentation sont éliminatoires.

- Critères d'évaluation :

Origine : élevage habilité

Age des lapins : ne sont pas labellisés, les lapins ayant un âge inférieur à 90 jours.

Poids de carcasse : le poids minimum de la carcasse (sans manchon, avec tête, abats) est de 1 350 g

Teneur en gras périrénal : la graisse doit être de couleur blanche et nacrée, et elle doit entourer les rognons sans excès ; critères décrits en annexe par un référentiel de photos.

Présentation : Les carcasses présentant un défaut d'aspect (foie tâché, griffure, hématome, couleur anormale de la viande) sont exclues de la labellisation.

5.7 CONDITIONNEMENT DES LAPINS ENTIERS

S42 Les opérations de conditionnement, y compris l'apposition de la mention « à consommer jusqu'au... » sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

Le conditionnement doit être effectué dans l'établissement où a lieu l'abattage.

S43 La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée pour autant que les sites d'abattage ou les ateliers de conditionnement soient habilités.

Toute séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur et de l'ODG, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot de fabrication considéré :

- soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition,
- soit l'indication de la date limite de consommation (DLC), fournie par l'abattoir avant expédition.

S44

Les carcasses sont présentées nues ou préemballées avec ou sans la tête et les abats.

Lorsque les carcasses sont destinées à être vendues nues, elles doivent être intactes.

Les lots de carcasses doivent être traités de manière à éviter toute confusion avec d'autres lots.

S45

La labellisation se concrétise par l'apposition de l'étiquetage label rouge sur le produit. Cet étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente.

Chaque étiquette est numérotée individuellement.

5.8 DECOUPE EN ATELIER ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

S46

Tout atelier de découpe, sauf ceux réalisant la remise directe du produit au consommateur (boucheries artisanales, ateliers de découpe exclusivement annexés à une moyenne ou grande surface) doit être, préalablement au démarrage de l'activité, habilité par l'organisme certificateur.

S47 La découpe ne peut intervenir qu'à l'issue du ressuage soit 1h30 minimum après l'abattage.

S48 Il doit y avoir séparation stricte entre chaque lot de découpe aux différents stades d'élaboration du produit (de la constitution du lot de découpe à l'étiquetage des Unités de Vente)

Un lot de découpe est réalisé à partir de carcasses issues d'un lot d'abattage unique.

Les découpes peuvent provenir de carcasses labellissables présentant de légers défauts (qui ne seraient pas labellisées pour la carcasse entière) mais les pièces de découpe présentant des défauts d'aspect (tâches de sang, présence d'éclats d'os ou de cartilage, hématome ...) doivent être déclassées. Ainsi, seules les découpes sans défauts d'aspect sont labellissables

La découpe des lapins labellissables est réalisée par lots dans les conditions définies par les procédures de l'entreprise effectuant la découpe. Les lots de découpe des carcasses labellissables, sont traités par lots complets de découpe, et sont d'une part séparés physiquement entre eux et d'autre part séparés des autres lots de découpe.

Chaque lot de découpe doit être identifié par l'attribution d'une codification unique.

S49 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.

Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, le conditionnement en vrac est autorisé et soit chaque découpe est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs découpes issues d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification

S50

L'apposition de l'étiquetage Label Rouge doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible du consommateur lors de la vente.

La présentation du produit doit le mettre en valeur. L'apposition de l'étiquetage doit favoriser la présentation du produit.

5.9 ABATS ET IDENTIFICATION DES ABATS CRUS

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur

S51

Les abats labellissables sont le foie, les rognons et le cœur.

Les abats sont retirés de la carcasse après le ressuage complet de celle-ci.

L'intégrité des abats doit être préservée.

Dans le cas particulier du foie, un tri visuel permet de retirer les abats présentant une présence de bile, une couleur hétérogène, un lobe déchiré.

S52

Identification des abats :

Dans le cas d'abats destinés à la vente au consommateur, chaque unité de vente contenant plusieurs abats issus d'un même lot de fabrication doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification ou un numéro de lot de fabrication.

Dans le cas d'abats destinés à la restauration hors foyer, chaque unité d'emballage contenant plusieurs abats issus d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.

5.10 SURGÉLATION

Ces dispositions s'appliquent à la surgélation des lapins entiers, des découpes et des abats.

S53 Seule, la surgélation des lapins label rouge est autorisée, la congélation n'étant pas autorisée.
La surgélation par immersion est interdite.

S54 L'organisation de l'atelier de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des lapins label rouge de celle des autres lapins.

Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage).

Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique.

L'attente maximale entre l'abattage et la mise en surgélation : jour N pour jour N+3.

S55 Les lapins sont surgelés pour atteindre une température à cœur de - 18°C selon un délai maximum de :

- 8 h pour les pièces entières ;
- 3 h pour les découpes ;
- Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h
- Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 h

S56 La DDM des lapins et des pièces découpées surgelées est de 18 mois.

La DDM des abats crus après surgélation est de 12 mois/

S57 Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les lapins commercialisés en surgelé comportent au niveau de leur étiquetage :

- La dénomination de vente complétée par la mention « surgelé » ;
- Les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

S58 L'atelier de surgélation tient à disposition les enregistrements sur le traitement de chaque lot de surgélation et sur la comptabilité matière.

6 ETIQUETAGE

S59

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- Le logo Label Rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation LA/13/97 à proximité du logotype label rouge,
- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique :
 - Durée d'élevage : 90 jours minimum ;
 - Elevage en enclos et finition sur paille.
- Nom et adresse de l'ODG : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraia - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
- Service consommateurs : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraia - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
- Les conseils particuliers de conservation et de décongélation sont mentionnés sur l'étiquetage.

7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Durée d'élevage	Les lapins sont élevés dans le cadre de ce cahier des charges, jusqu'à l'âge minimum de 90 jours.	Examen documentaire
Mode d'élevage	<p>L'engraissement en cage est interdit. Les lapins sont placés dans des enclos dont les caractéristiques sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• Surface minimale de 2 m².• Les enclos ne sont pas couverts, ils ne sont donc pas limités en hauteur. Ces enclos sont équipés de nourrisseurs et d'un système d'abreuvement. Le sol est constitué d'un caillebotis permettant l'évacuation immédiate des déjections. <p>Les sujets doivent être élevés au minimum 15 jours sur une litière composée exclusivement de paille, avant le départ pour l'abattoir.</p>	Examen visuel Examen documentaire Mesure

ANNEXE 1 : Exigences de tri du gras périrénal

