JORF du 16 septembre 2026
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2026-38

Cahier des charges du label rouge n° LA 31/90 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 14kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

Caractéristiques certifiées :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au maximum de 240 jours
- Agneau né, élevé sur la même exploitation

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3-1. PRESENTATION DU PRODUIT 3
3-2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 3
3-3. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 3

4- TRAÇABILITE 4

4-1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 4
4-2. OBLIGATION D'ENREGISTREMENT ET DE SUIVI 4
OBLIGATION DECLARATIVE 4
TENUE DES REGISTRES 5
4-3. SCHEMA DE TRAÇABILITE 6

5- METHODE D'OBTENTION 8

5-1. SCHEMA DE VIE 8
5-2. SPECIALISATION DE L'ELEVAGE 8
5-3. ALIMENTATION 8
5-4. ÉLEVAGE 8
5-4.1 Génétique 8
5-4.2 Castration 8
5-4.3 Bâtiments 9
5-4.4 Conditions d'élevage 9
5-4.5 Identification et suivi des animaux 9
5-5. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES AGNEAUX 9
5-5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport 9
5-5.2 Centre de transit 9
5-6. OPERATIONS D'ABATTAGE 9
5-6.1 Abattage 9
5-6.2 Ressuage 10
5-6.3 Caractéristiques des carcasses 10
5-7. COMMERCIALISATION DES ABATS 10
5-8. VIANDE HACHEE, PREPARATION DE VIANDE ET PRODUITS A BASE DE VIANDE D'AGNEAU 11
5-9. SURGELATION 11
5-10. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT 11

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 12

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 12

***C : CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES 12**

8- ANNEXES 13

1- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Défense de L'Élevage Traditionnel en Bourbonnais des Animaux de Boucherie (ADET)
Adresse du siège social : 18, rue Albert Rondreux - 03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT

Courriel : adet@lesviandesdubourbonnais.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 14kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne la viande en carcasse ou découpes et les abats d'agneau frais ou surgelés ainsi que les préparations de viande d'agneau définie par le répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge.

La viande et les abats proviennent d'un agneau de plus de 14 kg carcasse, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. Cet agneau est âgé à l'abattage d'au moins 80 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et jusqu'à 240 jours pour les autres animaux
Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments composés et / ou fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Agneau LA 31-90	Produit courant
Races des parentaux	Texel, Charollais, Ile de France, Suffolk, Chamoise ou leurs croisements.	Agneaux de race bouchère ou rustique. Toutes les races sont admises.
Alimentation	Agneau soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments composés et / ou fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.	Tous les systèmes existent
Durée d'élevage	80 jours à 240 jours.	Fourchette comprise entre 120 jours et 270 jours.
Poids des carcasses	14 à 23 kg	16 à 22 kg
Conformation	E, U, R	E, U, R, O, P

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure de la viande d'agneau repose sur les éléments suivants :

- le choix des races à viande aux qualités bouchères affirmées, pour procurer une viande savoureuse.
- les agneaux nés et élevés dans le même élevage.
- les agneaux nourris par tétée au pis au moins de 60 jours et âgés au maximum de 240 jours.
- agneau abattu jeune à partir de 80 jours procurant une viande tendre et savoureuse.
- une sélection rigoureuse des carcasses.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de la viande qui s'apprécie fréquemment de la manière suivante : de couleur avant cuisson plus homogène, un aspect de la tranche avant cuisson moins gras, moins de gras entre les muscles, une odeur d'agneau moins prononcée, et un goût de gras moins intense que la viande d'agneau de comparaison

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels),
- les centres de transit,
- les abattoirs,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers d'élaborations de produits transformés,
- les ateliers de conditionnement,
- les ateliers de surgélation.

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Obligation déclarative

Les opérateurs intervenant dans l'activité de naissage et d'élevage des agneaux adressent à l'ODG au plus tard 1 mois après la fin du lot d'agnelage le récapitulatif des agnelages. Ce document (ex : carnet d'agnelage) précise par agneau notamment :
- le numéro de la mère
- le numéro de l'agneau
- la date de naissance
- le sexe
- le cas échéant la mortalité
- le mode d'allaitement artificiel, le cas échéant.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 du mois suivant l'abattage un récapitulatif des abattages. Ce document précise par agneau notamment :
- l'identification de l'agneau
- le poids
- la conformation
- l'identification de l'éleveur

- l'état d'engraissement.

Tenue des registres

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des reproducteurs, des agneaux, de la viande d'agneau et des abats, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits. Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités d'élevage ou d'abattage tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des reproducteurs et des agneaux, de retracer le calendrier d'élevage des animaux, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

Le suivi de l'ensemble des opérations effectuées sur les animaux de leur naissance jusqu'au départ de l'exploitation est réalisé au travers de l'enregistrement des données suivantes pour chaque agneau :

- l'identification de l'agneau (origine parentale, sexe, numéro, date),
- la date de naissance,
- le cas échéant les modalités de castrations (mode, date),
- le mode d'allaitement,
- la date de sevrage,
- les quantités des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- les traitements sanitaires (nature, date),
- la date de sortie de l'agneau de l'exploitation.

Tout opérateur intervenant dans les activités de ramassage et de transport des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- le numéro de l'agneau,
- la date de naissance,
- la démarche qualité dans laquelle est engagé l'agneau,
- la conduite d'élevage,
- la date et heure d'arrivée au centre de transit,
- la date et heure de sortie du centre de transit,
- la nature de l'alimentation lors du passage au centre de transit.

Tout opérateur intervenant dans les activités d'abattage des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir,
- la date et l'heure de l'abattage,
- l'identification des agneaux abattus,
- le poids fiscal des carcasses,
- le classement des carcasses (catégorie et engraissement).

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des ovins et de la viande ovine.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les dates de nettoyage, curage des bâtiments,
- la nature des fourrages distribués aux ovins,
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux ovins.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les durées des différentes étapes (descente en température, procédure de maîtrise du ressuage…).

4-3. Schéma de traçabilité

Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière décrite ci-dessous.

Étape du schéma de vie	Informations	Support(s) documentaire(s)	Éléments de traçabilité
Élevage	-Numéro de cheptel/Identifiant -Numéro boucle de marquage d'oreille / carnet d'agnelage	- Contrat éleveur - Registre d'élevage - Bon de livraison - Résultats des contrôles faits en élevage	N° cheptel +Identifiant ⇕ N° boucle de marquage d'oreille
ODG	-Numéro de cheptel/Identifiant -Numéro d'identification individuel de l'animal -Age des animaux -Caractéristiques des animaux	- Liste des éleveurs qualifiés - Carnets d'agnelage - Bon de livraison - Liste des éleveurs qualifiés - Engagement de l'éleveur dans la démarche - Résultats des contrôles faits en élevage	N° cheptel +Identifiant ⇕ N° Boucle de marquage d'oreille
Abattage **Pré sélection / Labellisation**	- n° de tuerie = n° d'identification individuel de l'animal -les carcasses sont identifiées à l'encre alimentaire indélébile avec le N° de tuerie individuel et le N° de lot auquel appartient l'animal et après labellisation des carcasses tamponnées avec une marque de pré-labellisation "Agneau label rouge".	- Ticket de pesée - Etiquette de pesée fiscale - Registre d'abattage = système informatique abattoir – lien N° tuerie – N° IPG – Certificat de garantie	N° Boucle de marquage d'oreille ⇕ N° tuerie
Découpe	**Numéro de lot de découpe**	- Lien n° de lot de découpe et les numéros individuels des ovins ayant constitués le lot - Etiquette sur chaque PAD, UVCI ou pièce de découpe - Facture / bon de livraison - Comptabilité matière étiquettes - Identification spécifique des morceaux soit tamponnés soit stickés "Label Rouge" avec numéro de tuerie	N° tuerie ⇕ N° lot découpe
Détaillants Bouchers	**N° CG** = N°tuerie – adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse groupement qualité	- Facture / bon de livraison - Certificat de garantie	N° tuerie ⇕ N° CG
Points de vente	**N° CG** = N° tuerie – adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse groupement qualité	- Certificat de garantie	N° lot découpe ⇕ N° CG

Les éléments de traçabilité permettant de faire le lien entre les différentes étapes sont soulignés

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation de l'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5-3. Alimentation

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2</td><td>Additifs interdits</td><td>
<table>
<tr><th>Catégorie</th><th>Groupe fonctionnel</th></tr>
<tr><td>1 Additifs technologiques</td><td>c- émulsifiants
d- stabilisants
e- épaississants
f- gélifiants
h- substances pour le contrôle de contamination de radionucléides
i- anti-agglomérants
j- correcteurs d'acidité
l- dénaturants</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>S4</td><td>Qualité de l'eau en bâtiment</td><td>Eau de qualité adéquate (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée).</td></tr>
<tr><td>S5</td><td>Abreuvement</td><td>Les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins</td></tr>
</table>

5-4. Élevage

5-4.1 Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Races des reproducteurs mâles et femelles	Charollais, L'Ile de France, Texel, Suffolk et Charmoise et leurs croisements.

5-4.2 Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Modalités de castration (lorsque celle-ci est réalisée)	- Jusqu'à la 4ème semaine de l'agneau, seule la stérilisation est autorisée. Elle doit être réalisée avec un élastique au plus tard à 4 semaines. - Au-delà de 4 semaines, et ce avant le sevrage, la castration doit être réalisée avec une pince à castrer, - La castration après sevrage est interdite.

5-4.3 Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Éclairage	Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour.
S10	Aération	Aération suffisante maintenue pendant la présence des animaux, - soit par une circulation naturelle de l'air, - soit, à défaut, par une ventilation mécanique.
S11	Tenue des bâtiments	Les bâtiments d'élevage doivent être tenus propres et bien entretenus (visuellement apparaissent confortables, avec présence de litière fraîche l'hiver, et nettoyés l'été, aérés, ne dégageant pas d'odeur désagréable).

5-4.4 Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Abris sur prairies	Les animaux doivent disposer d'abris naturels (haies…) pour se protéger du vent, de la pluie et de la chaleur.

5-4.5 Identification et suivi des animaux

Pas de conditions de production spécifiques

5-5. Ramassage et transport des agneaux

5-5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Propreté des animaux	Les animaux sont tenus propres avant expédition c'est à dire ne présentant pas de souillures apparentes sur la laine.

5-5.2 Centre de transit

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1 Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 Cf C31	**Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage -abattage**	**≤ 96 heures.**
S16	Age d'abattage	≥ 80 jours et de ≤ 210 jours pour les mâles non castrés et jusqu'à 240 jours pour les autres animaux.
S17 Cf C35	**Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage**	**≤ 24 heures.**

5-6.2 Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5-6.3 Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Poids de carcasse	≥ 14 kg et ≤ 23 kg.
S20	Couleur de la viande à la coupe	Rouge assez clair.
S21	Qualité du gras	La fine pellicule de gras blanc légèrement rosé qui entoure les muscles doit être de consistance ferme à l'exclusion des gras mous dits « huileux » (Les méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras, mises au point par l'Institut de l'Élevage, sont précisées dans l'annexe 1.)
S22 Cf C43	**Classes de conformation autorisées**	**E-U-R.**
S23	Identification des carcasses	Les carcasses labellisées pour la démarche agneau sont identifiées au moyen d'une étiquette ou d'un tampon à l'encre rouge, « Agneau label rouge ».

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Caractéristiques des abats	Couleur et aspect homogène.
S26	Mode de conditionnement des abats	En vrac, sous vide, en Unité de Vente au Consommateur Magasin (UVCM) ou en Unité de Vente au Consommateur Industrielle (UVCI).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Séparation abats-carcasse	La séparation de la carcasse a lieu sur la chaîne d'abattage au moment de l'éviscération.
S28	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse pour atteindre une température interne de 3°C maximum.

5-8. Viande hachée, préparation de viande et produits à base de viande d'agneau

5.8.1 Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge »

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (viande hachée et produits à base de viande)

Non concerné

5-9. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Modes de conditionnement de la viande	- carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - piécé, - prêt à découper (PAD), - UVCM, UVCI.

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Certificat de garantie	Le certificat de garantie accompagne les viandes et abats en cas de livraison sous la forme « carcasse ». Il comporte notamment les informations suivantes : - le numéro d'identification de l'agneau concerné, - le numéro de tuerie de l'animal, - l'âge, - les coordonnées de l'éleveur, - la date et le lieu d'abattage, - les coordonnées du client, - la date de livraison.

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	**Principaux points à contrôler**	**Méthodes d'évaluation**
C4	Interdiction de cession des agneaux	Documentaire et visuelle
C16	Autonomie alimentaire du troupeau	Documentaire et visuelle
S6	Races des reproducteurs mâles et femelles	Documentaire et visuelle
S16	Age d'abattage	Documentaire et visuelle
S19	Poids de carcasse	Documentaire et visuelle
S22 C43	**Classes de conformation autorisées**	**Documentaire et visuelle**
C42	**Classes d'état d'engraissement autorisées**	**Documentaire et visuelle**

*C : Conditions de production communes

8- ANNEXES

ANNEXE 1 : Méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras mise au point par l'Institut de l'Elevage



Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

Le gras de couverture est blanc sur la totalité de la carcasse.



Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.



Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras très ferme, ferme, mou et très mou



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

Le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse. Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du gras.

Note 2

Gras ferme

Le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos. Une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras quel que soit le site d'appréciation. Une déformation plus marquée au niveau du dos est tolérée.



Note 2 – Gras ferme

MISE EN GARDE

Pour apprécier correctement la fermeté du gras, il est nécessaire de respecter quelques précautions d'usage et de ne pas se laisser influencer par certains artefacts. Ainsi :

- La notation doit être réalisée sur des carcasses refroidies. Compte tenu des connaissances actuelles, il est préconisé d'attendre une douzaine d'heures après l'abattage.
- La notation de la tenue doit être bien dissociée de celle de la couleur du gras puisqu'il s'agit de deux critères différents. Bien que cela soit fréquent, un défaut de tenue ne s'accompagne pas systématiquement d'un défaut de couleur.
- Comme tout jugement sensoriel, le résultat est d'autant plus satisfaisant qu'il est réalisé par un jury composé de plusieurs pointeurs « experts », c'est à dire régulièrement entraînés et étalonnés (cf. fiche 5).

- Dans le cas des carcasses maigres (état d'engraissement de 2⁻ ou 1), la couche de graisse superficielle est très faible et rend difficile le jugement de la fermeté. Il est alors préférable de ne pas noter ces carcasses.



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse.
Sur la selle et le pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants. Le gras est préhensible au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

Le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse. Il peut en outre présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains.
Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.

- L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

« GUIDE PRATIQUE APPRECIER LA QUALITE DU GRAS DE COUVERTURE DES CARCASSES D'AGNEAUX : COULEUR ET FERMETE

Rédigé par l'Institut de l'Elevage, 2002. »