JORF du 18 mars 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°12

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours »

Caractéristiques certifiées communicantes :
– Agneau nourri par tétée au pis au moins 90 jours* et recevant une alimentation complémentaire.
– Agneau abattu entre 70 et 140 jours.
(*) ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours.

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 5

4. TRAÇABILITE 6

4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 6
4.2. OBLIGATION D'ENREGISTREMENTS ET DE SUIVI 6
4.3. TABLEAU DE TRAÇABILITE 7

5. METHODE D'OBTENTION 11

5.1. SCHEMA DE VIE 11
5.2. SPECIALISATION DE L'ELEVAGE 11
5.3. ALIMENTATION 11
5.4. ÉLEVAGE 14
5.4.1. GENETIQUE 14
5.4.2. CASTRATION 14
5.4.3. BATIMENTS 14
5.4.4. CONDITIONS D'ELEVAGE 15
5.4.5. IDENTIFICATION DES ANIMAUX 16
5.5. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES ANIMAUX 16
5.5.1. PREPARATION DES ANIMAUX ET TRANSPORT 16
5.5.2. CENTRE DE TRANSIT 16
5.6. OPERATION D'ABATTAGE 17
5.6.1. ABATTAGE 17
5.6.2. RESSUAGE 17
5.6.3. CARACTERISTIQUES DES CARCASSES 18
5.7. COMMERCIALISATION DES ABATS 18
5.8. PRODUITS TRANSFORMES D'AGNEAU 19
5.9. SURGELATION 19
5.10. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT 19

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 20

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 20

ANNEXE 1 : SCHEMA INDICATIF D'ALIMENTATION DES AGNEAUX LA 05/07 SUR LEUR DUREE D'ELEVAGE 21

ANNEXE 2 : METHODE D'APPRECIATION DU GRAS DES CARCASSES D'AGNEAU 22

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Renommée Et la Gestion de l'Agneau Laiton (R.E.G.A.L.)
Le Bayle
12390 RIGNAC
Tél : 05 65 64 42 40 – Fax : 05 65 64 45 67
Mèl : contact@odgregal.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits concernés par le label rouge LA 05/07 sont la viande et les abats présentés en frais ou en surgelé d'agneau de boucherie répondant à un mode d'élevage spécifique et traditionnel, nourri par tétée au pis de sa mère et recevant une alimentation complémentaire végétale, minérale et vitaminique.
Cet agneau est élevé en bergerie et n'est sevré qu'après 90 jours. Il est abattu jeune, entre 70 et 140 jours.

Les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes sont sélectionnées :
- Poids carcasse : 14 à 22 kg, sans fressure ;
- Etat d'engraissement : 2, 3 ;
- Conformation : U, R, O ;
- Couleur : viande rosée claire ;
- Qualité du gras : blanc à légèrement rosé, de consistance ferme à très ferme.

La découpe peut se faire en UVCI ou en PAD.

Les abats suivants peuvent être labellisés :
- Abats rouges : foie, cœur, rognons, langue, joues, ris ;
- Abats blancs : cervelles, rognons blancs, panses et pieds.

Les viandes et abats d'agneau LA 05/07 sont principalement distribués dans les points de vente après découpe par des artisans bouchers.

La viande d'agneau LA 05/07 se caractérise par sa couleur claire, crue comme cuite, sa tendreté, sa jutosité et sa flaveur fine et légère (intensité aromatique modérée).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le mode d'élevage et l'âge des agneaux constituant le produit courant sont variables selon la période de l'année (herbe, bergerie, ou alimentation mixte), entrainant une très forte hétérogénéité des produits. Il s'agit d'agneaux issus de l'importation (UE ou hors UE).

Points de différence	Caractéristiques de l'agneau LA 05/07	Caractéristiques de l'agneau constituant le produit courant
Origine génétique	Les agneaux sont issus des mères et pères appartenant aux races suivantes : ➢ **Races de mère :** Les brebis mères sont issues des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon ou Caussenarde des Garrigues, pures ou en croisement de première génération avec les races Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen. En raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, dans le cadre d'une politique de production de reproducteurs, et dans la limite de 20 % du cheptel maternel engagé dans la production du LA 05/07, les brebis mères peuvent être issues des races pures suivantes : Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen. ➢ **Races de père :** Les béliers reproducteurs sont issus des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon, Caussenarde des Garrigues, Berrichon du Cher, Mouton Charollais, Suffolk, Ile de France, Mouton Vendéen, Rouge de l'Ouest et Texel.	Toutes races et croisements de races existantes sont autorisés.
Castration des agneaux	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.	La pratique de la castration n'est pas systématique ; elle est liée au mode de production, herbe ou bergerie, et au mode de finition des agneaux.

Points de différence	Caractéristiques de l'agneau LA 05/07	Caractéristiques de l'agneau constituant le produit courant
Mode d'élevage	Elevage en bergerie.	Tous les systèmes d'exploitation sont autorisés (plein air intégral, bergerie, systèmes mixtes).
Bon développement des agneaux en élevage	L'agneau est élevé avec sa mère jusqu'à l'abattage ou jusqu'au sevrage naturel (entre 90 et 140 jours). Il est nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à l'abattage si l'agneau est abattu entre 70 et 89 jours.	Développement en fonction des disponibilités fourragères.
Alimentation des agneaux	Le sorgho et le colza fourrager ne sont pas autorisés comme fourrages dans l'alimentation des agneaux.	Tous types d'aliments sous réserve de respect de la réglementation en vigueur (100 % d'origine végétale, minérale et vitaminique) Autorisation d'allaitement artificiel.
Age d'abattage	De 70 à 140 jours	De 1 à 365 jours
Couleur de la viande et caractéristiques du gras	Viande rosée, claire. Gras blanc à légèrement rosé, de consistance ferme à très ferme.	Hétérogénéité des caractéristiques ; seuls des critères de salubrité sont à respecter.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 90 jours* et recevant une alimentation complémentaire ;
- Agneau abattu entre 70 et 140 jours.

(*) ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours.

L'agneau est abattu jeune, entre 70 et 140 jours (en majorité entre 90 et 120 jours et plus exceptionnellement dans les vingt jours qui précèdent ou qui prolongent cette durée d'élevage).

L'apport du lait maternel et la compagnie de la mère tout au long de l'élevage de l'agneau sont des facteurs essentiels pour l'obtention d'une viande de très grande qualité. Fidèles à des usages anciens, la grande majorité des éleveurs concernés maintiennent l'allaitement maternel de leurs animaux jusqu'à leur départ de l'exploitation pour l'abattage. Il n'y a donc pas de décision des éleveurs d'imposer à 90 jours le sevrage aux agneaux.
Certains d'entre eux bénéficiant d'une croissance exceptionnelle parviennent à maturité entre 70 et 90 jours. La conservation de ces agneaux en élevage aboutirait à une dégradation de la qualité de leur viande. Ils sont donc abattus à cet âge en ayant bénéficié de la compagnie de la mère et de l'apport du lait maternel jusqu'à leur départ de la bergerie.

Pour les agneaux qui parviennent à maturité au-delà de 90 jours, il y a deux possibilités. En effet, si le sevrage n'est pas délibéré, il peut intervenir naturellement : soit la brebis voit son lait se tarir en cours d'élevage, soit l'agneau finit par se sevrer lui-même. Si ce sevrage naturel intervient avant l'âge de 90 jours, l'agneau concerné est exclu du label rouge.
La très grande majorité des agneaux restent au pis de la mère jusqu'à leur enlèvement de l'exploitation.
Au-delà de 70 jours, si l'apport du lait dans la ration quotidienne de l'agneau devient de plus en plus faible, la tétée constitue toujours un acte familier facteur d'équilibre qui va bien au-delà du seul aspect nutritif. Cet accompagnement de la mère est donc un élément important pour la croissance des agneaux.
L'alimentation complémentaire solide, à base de céréales, et de fourrages mis à volonté, apporte les éléments nutritifs nécessaires au développement harmonieux des agneaux en plus de l'alimentation lactée.
C'est cette alimentation diversifiée et complémentaire dans le temps qui offre aux agneaux les possibilités de croissance et de maturité précoce.

4. TRAÇABILITE

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les éleveurs ;
- les fabricants d'aliments à la ferme ;
- les fabricants industriels d'aliments complémentaires ;
- les centres de transit ;
- les abatteurs ;
- les expéditeurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les conditionneurs ;
- les ateliers de surgélation.

4.2. Obligation d'enregistrements et de suivi

Les éleveurs tiennent à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier notamment :
- la surface de couchage disponible pour les animaux ;
- la fréquence de nettoyage de la bergerie ;
- la composition du troupeau reproducteur ;
- la durée de la période de pâturage du troupeau reproducteur ;
- la composition de l'alimentation du troupeau reproducteur ;
- la composition de l'alimentation des agneaux (fourrages et aliment complémentaire).

Ceci implique que les éleveurs enregistrent spécifiquement pour le label rouge ou tiennent à disposition notamment les informations suivantes :
- la date de nettoyage de la bergerie ;
- les dates d'entrées et de sorties au pâturage du troupeau reproducteur ;
- la nature et les quantités d'aliments produits sur l'exploitation et destinés au troupeau reproducteur ;
- la nature et les quantités d'aliments achetés destinés au troupeau reproducteur ;
- la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux.

Cas particuliers :
Les éleveurs fabriquant l'aliment complémentaire des agneaux à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication. Les ressources alimentaires de l'exploitation sont identifiées dans une fiche d'identification des ressources alimentaires.

Les date et heure d'enlèvement des agneaux à l'élevage sont inscrites sur le bon de circulation qui est remis à l'abattoir.

4.3. Tableau de traçabilité

L'origine des viandes est définie par la provenance, c'est-à-dire l'exploitation d'élevage qui est la même de la naissance à la finition.

La garantie de l'origine est apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définies dans le tableau suivant :

Étape	Méthodes utilisées	Documents associés
ÉLEVAGE		
Identification du troupeau reproducteur	Apposition par l'éleveur d'une boucle officielle à l'oreille. Enregistrement du nombre de brebis et de béliers sur le registre d'élevage.	Registre d'élevage
Naissance des agneaux	Identification individuelle de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une boucle spécifique à l'oreille comportant un numéro unique d'ordre de naissance associé à l'indicatif officiel de marquage de l'élevage. Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + n° agneau + n° mère. Les agneaux ayant perdu leur identification individuelle ne peuvent être rebouclés et maintenus en label que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée.	Carnet d'agnelage
Animaux déclassés hors label	Identification des agneaux nourris au lait artificiel avec un marquage supplémentaire (boucle rouge ou bleue). Enregistrement des agneaux allaités artificiellement ou sevrés avant 90 jours sur le carnet d'agnelage.	Carnet d'agnelage
Enlèvement des agneaux	L'éleveur trie et sélectionne les agneaux conformes au cahier des charges label rouge. Il établit et signe un document de circulation comportant : l'identification de l'organisation de producteurs le cas échéant, le n° cheptel, le n° d'identification (n° d'ordre + indicatif de marquage de l'élevage) des agneaux, l'âge du plus jeune et du plus vieux des agneaux, la date et l'heure d'enlèvement et la mention « agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge n° 05/07 »	Carnet d'agnelage Document de circulation

Étape	Méthodes utilisées	Documents associés
	Les agneaux ne répondant pas aux conditions ci-dessus peuvent figurer sur le document de circulation dans une rubrique spécifique. Le n° d'identification et l'âge de ces agneaux sont précisés.	
ABATTAGE		
Attente en stabulation	Les agneaux conformes au cahier des charges label rouge sont regroupés pour constituer un lot d'abattage désigné par un numéro de lot de tuerie.	Document de circulation Registre informatique
Abattage	L'abatteur assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale. Dans la mesure du possible tout doit être mis en œuvre pour regrouper les abattages des lots d'agneaux conformes au cahier des charges label sur une même demi-journée. Le responsable de la chaîne d'abattage s'assure que les débuts et fins de chaque lot sont identifiés.	Procédure de traçabilité
Pesée	Au moment de la pesée : Une étiquette de pesée est établie conformément à la réglementation. Elle mentionne : – le nom + n° agrément abattoir ; – l'usager ; – la date d'abattage ; – la catégorie ; – le n° du lot de tuerie ; – le n° de cheptel ; – le n° de pesée (n° unique de carcasse) ; – le poids fiscal de la carcasse ; – le classement ; – le n° classificateur. Le n° de pesée est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse. L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le n° de pesée de la carcasse, le n° du lot de tuerie, le n° de cheptel de l'éleveur et le n° d'identification de l'animal. Présélection des carcasses : Pour les carcasses labellisables, une étiquette spécifique est éditée ; elle mentionne le nom et l'adresse de l'éleveur, le n° de pesée, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement.	Étiquette de pesée Registre d'abattage Étiquette pré-labellisation

Étape	Méthodes utilisées	Documents associés
Sélection et expédition	Les carcasses conformes sélectionnées pour être commercialisées en label rouge, selon la qualité de gras et la couleur de la viande (comme détaillé au point 5.6.3), reçoivent un certificat de garantie (CG) numéroté agrafé sur la carcasse. Les carcasses labellisées sont donc identifiées par : – le n° de pesée apposé sur la carcasse ; – l'étiquette de pesée ; – l'étiquette de pré-labellisation ; – le certificat de garantie. Un registre informatique établit le lien entre le n° de pesée et le n° du CG. Pour les carcasses déclassées, toute identification faisant référence au label rouge est retirée par enlèvement de l'étiquette de pré-labellisation. Un bon de livraison spécifie le nombre de carcasses, le poids expédié, le n° du lot de tuerie. L'abattoir tient une comptabilité matière des CG apposés sur les carcasses. Un registre d'expédition est tenu indiquant la destination de chaque livraison, le(s) n° de(s) certificat(s) de garantie. À ce stade une découpe en quartiers peut être effectuée. Chaque quartier reçoit une duplication de l'étiquette de pesée et un certificat de garantie.	CG Registre informatique associant n° de pesée et n° du CG Bon de livraison Facture Registre d'expédition
DÉCOUPE BOUCHÈRE		
Découpe et conditionnement	Le stockage, avant la découpe des carcasses labellisées, s'effectue dans un lieu spécifique. Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande label rouge par une autre viande : – l'organisation de l'atelier permet de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace les opérations de découpe des produits label rouge des autres produits ; – la découpe des viandes labellisées est effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine. Les carcasses destinées à une découpe bouchère sont identifiées par lot de découpe label rouge. Le n° attribué à chaque lot de découpe est inscrit dans le registre de découpe. Les bons de livraison et les factures reprennent le n° de lot de découpe label rouge. Enregistrement des quantités découpées et conditionnées.	Bon de livraison Facture Registre de découpe

Étape	Méthodes utilisées	Documents associés
DÉCOUPE UVCI		
Découpe et conditionnement	Le stockage, avant la découpe des carcasses labellisées, s'effectue dans un lieu spécifique. Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande label rouge par une autre viande : – l'organisation de l'atelier permet de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace les opérations de découpe des produits label rouge des autres produits ; – la découpe des viandes labellisées est effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine. Présence des identifications carcasses. Un n° est attribué à chaque lot de découpe label rouge. Ce n° est inscrit dans le registre de découpe. Les UVCI sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés. Identification des UVCI avec une étiquette numérotée. Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Enregistrement de l'utilisation des étiquettes.	Bon de livraison Facture Registre de découpe Comptabilité étiquettes
ABATS		
Conditionnement	Chaque site d'abattage et de conditionnement décrit et respecte une procédure d'Identification et de Traçabilité afin d'éviter tout mélange entre lots label rouge et lots non-label rouge. Avant inspection post-mortem des carcasses, les abats doivent être disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Après inspection, les abats label rouge sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs, ...) identifiés de façon spécifique ; l'identification doit mentionner un numéro de lot et/ou la date d'abattage et le nombre de pièces concernées. Chaque dispositif (chariots, bacs, ...) reçoit un marquage spécifique (tampons ou boucles). Le conditionnement s'effectue en séries ininterrompues et sans risque de confusion entre lots label rouge ou avec des lots non-label rouge. Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique : – date d'abattage ; – nombre d'abats concernés ; – date de conditionnement ; – numéro de lot de tuerie ; – poids conditionné ; – numéros d'étiquettes utilisés ; – destination. Un code produit spécifique est affecté aux abats label rouge et est mentionné sur les documents de livraison et de facturation.	Procédures de l'atelier Registre des abattages et des conditionne-ments Documents de livraison et de facturation

Étape	Méthodes utilisées	Documents associés
SURGÉLATION		
Prise en charge des produits	Les lots sont identifiés par un n° ou par une fiche de lot en atelier de surgélation.	N° de lot Fiche de lot
	La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant : – la référence au lot d'origine ; – le poids, nombre de pièces entrées en surgélation ; – les dates de surgélation ; – le n° de lot attribué.	Enregistrements
Etiquetage	Chaque conditionnement est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives au label rouge. Tenue d'une comptabilité matière et étiquette.	Étiquette Comptabilités matière et étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S1.	Traçabilité en cas de coexistence d'autres productions d'agneau	Bâtiments, stockage des aliments destinés aux agneaux, gestion des registres d'élevage et conduite des animaux sont alors strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.

5.3. Alimentation

Tout au long de l'année, les animaux adultes peuvent alterner des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie.

Durant la période de pâture, un nombre de parcs suffisant doit permettre une rotation des lots de brebis nécessaire pour faciliter la repousse de l'herbe. Les fourrages pâturés par le troupeau reproducteur sont :
- des prairies naturelles, parcours et estives ;
- des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères ;
- des cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves ;
- des céréales fourragères immatures (seigle, avoine).

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S2.	Type de fourrages distribués en bergerie	Les fourrages sont distribués en bergerie soit en vert, soit conservés. Ils sont composés de : – fourrages secs : foins de prairies et pailles ; – fourrages conservés par voie humide : prairies, maïs et sorgho plante entière. Les modes de conservation admis sont le séchage (foin) ou la fermentation (enrubannage, ensilage).
S3.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	Afin d'éviter la détérioration de la qualité des fourrages, les recommandations suivantes sont respectées : – récolter un fourrage propre ; – pour les fourrages secs : récolter des foins suffisamment secs et les stocker à l'abri de l'humidité ; – pour les fourrages humides : faner ou ressuer un minimum, veiller à une bonne herméticité, assurer un bon tassement. Les bonnes pratiques de conservation des fourrages sont portées à la connaissance des éleveurs lors de la visite d'habilitation.
S4.	**Durée allaitement maternel**	**L'agneau est élevé avec sa mère jusqu'à l'abattage ou jusqu'au sevrage naturel (entre 90 et 140 jours).** **Il est nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à l'abattage si l'agneau est abattu entre 70 et 89 jours.**
S5.	Proportion de céréales dans l'aliment composé	Les céréales et leurs produits dérivés doivent représenter au minimum 30 % du poids total de la formule, en matière sèche.
S6.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	Les additifs suivants sont exclus de l'alimentation des agneaux label rouge : – Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, additifs pour l'ensilage, dénaturants ; – Catégorie des additifs nutritionnels : urée et ses dérivés.
S7.	Fourrages interdits pour les agneaux	Sorgho et colza fourrager.

S8.	Ration des agneaux de 1 à 20 jours environ	– Lait maternel seul. Pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère, cependant une alimentation complémentaire est mise à disposition en libre service dès sa naissance.
S9.	Ration des agneaux de 20 jours environ jusqu'à 90 jours	– Lait maternel. – Une complémentation est apportée avec des aliments composés ; la consommation varie tout au long de la croissance. – Des fourrages secs sont offerts à volonté. La part de la ration apportée par des fourrages est composée de foins de prairies et de pailles.
S10.	Ration des agneaux de 90 jours environ jusqu'à abattage	– Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel. – Une complémentation à base d'aliments composés est apportée ; la consommation varie tout au long de cette période. – Fourrages secs à volonté. La part de la ration apportée par des fourrages est composée de foins de prairies et de pailles.

La consommation totale annuelle du troupeau (brebis et agneaux), c'est-à-dire la consommation fourragère plus la consommation de racines, tubercules, céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées, est calculée en matière sèche (MS) :

– la consommation fourragère est un calcul des quantités de fourrages nécessaires basé sur les besoins théoriques des animaux ;
– la consommation de racines, tubercules, céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées dans les aliments composés est estimée en fonction des quantités distribuées.

La consommation totale annuelle est comparée aux quantités d'aliments (fourrages, racines, tubercules, aliments composés) affectés au troupeau (brebis et agneaux) sur l'année et qui ne sont pas produits sur l'exploitation.
Les calculs s'appuient sur les tables de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA).

Pour nourrir au mieux les animaux tout au long de l'année et profiter des périodes de pousse abondante de l'herbe, les éleveurs doivent constituer d'importants stocks fourragers. Ces stocks constituent une part importante du régime alimentaire des animaux durant la période hivernale.

Des betteraves et carottes peuvent entrer dans la composition de l'alimentation du troupeau reproducteur.

Les aliments composés sont distribués au troupeau reproducteur en complément des fourrages, pour équilibrer la valeur alimentaire de la ration et tenir compte des besoins des animaux.

Un schéma indicatif d'alimentation des agneaux LA 05/07 sur leur durée d'élevage est présenté en annexe 1.

5.4. Élevage

5.4.1. Génétique

Le troupeau reproducteur regroupe les brebis et béliers destinés à la production d'agneaux.
Chaque année, une partie de ce troupeau est renouvelée pour laisser place à des animaux plus jeunes ou mieux adaptés à la conduite de l'exploitation. Ces animaux peuvent provenir du cheptel de naissage et/ou d'achats extérieurs.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S11.	Races des pères autorisées	Les béliers reproducteurs sont issus des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon, Caussenarde des Garrigues, Berrichon du Cher, Mouton Charollais, Suffolk, Ile de France, Mouton Vendéen, Rouge de l'Ouest et Texel.
S12.	Races des mères autorisées	Les brebis mères sont issues des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon ou Caussenarde des Garrigues, pures ou en croisement de première génération avec les races Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen. En raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, dans le cadre d'une politique de production de reproducteurs, et dans la limite de 20 % du cheptel maternel engagé dans la production du LA 05/07, les brebis mères peuvent être issues des races pures suivantes : Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen.

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S13.	Castration interdite	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.

5.4.3. Bâtiments

La taille des bâtiments est en corrélation avec la taille des troupeaux, les périodes d'agnelage et l'importance des lots d'agnelage.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S14.	Aménagement des parcs	L'aménagement des parcs à agneaux de la bergerie est conçu de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis.

S15.	Entretien des bâtiments	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible toute l'année pour le chargement des animaux ainsi que pour la livraison des aliments et du fourrage. La bergerie offre un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux.
S17.	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique qui ne doivent toutefois pas engendrer de courants d'air excessifs.
S18.	Longueur d'auge	Pour les brebis : 3 brebis maximum par mètre linéaire. Pour les agneaux : 4 agneaux maximum par mètre d'auge en distribution rationnée, 40 agneaux maximum par mètre de distributeur de concentré en libre service.
S19.	Abreuvoirs	Un abreuvoir (type buvette simple) pour 40 brebis maximum ou 1 mètre linéaire de type auge pour 40 brebis maximum. Les abreuvoirs sont installés à une hauteur suffisante pour éviter la souillure de l'eau par les animaux. L'accès aux abreuvoirs est laissé libre en permanence aux animaux. L'eau est fournie en quantité appropriée à l'aide de systèmes d'abreuvement nettoyés et entretenus régulièrement.
S20.	**Type de litière**	**Une litière composée de paille (sciures ou matières synthétiques sont exclues) est obligatoire.**
S21.	Entretien de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S22.	Voies d'accès à l'élevage	Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées (absence d'ornières et de nids de poules) et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage. L'accès aux bergeries doit être facile toute l'année.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S23.	Aliments médicamenteux	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans antibiotiques ni sulfamides.

S24.	Conduite d'élevage	Les agneaux sont élevés en bergerie.

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S25.	Identification des agneaux nourris au lait artificiel	Identification avec un marquage supplémentaire (boucle rouge ou bleue). La mention « allaitement artificiel » doit être portée sur le carnet d'agnelage. Les agneaux sont exclus du label rouge.

5.5. Ramassage et transport des animaux

5.5.1. Préparation des animaux et transport

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S26.	Sélection des agneaux labellisables	Au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement, les agneaux susceptibles d'être labellisés sont triés pour constituer des lots homogènes. Le tri repose sur : – la vérification de l'âge ; – une appréciation visuelle de la conformation ; – une palpation au niveau des reins pour apprécier l'état d'engraissement ; – une estimation visuelle du poids vif de l'animal ; – la prise en compte du délai avant abattage pour respecter l'âge maximum de 140 jours à l'abattage.
S27.	Délai maximal de transport	8 heures
S28.	Conditions de manipulation des animaux	Les chargement-déchargement se font à l'aide d'équipements adaptés : – soit à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous ; – soit en prenant les agneaux un par un à la main.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S29.	Litière et sol	Composée de paille, la litière est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S30.	Conditions d'ambiance	Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress.
S31.	Abreuvement	Eau à disposition des animaux en permanence.

5.6. Opération d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S32.	**Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage**	**24 heures**
S33.	**Délai maximal entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage**	**Dans aucun cas le délai cumulé entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage (incluant la durée de transport, le séjour en centre d'allotement et la durée d'attente en bouverie à l'abattoir) n'excède 96 heures.**
S34.	Âge d'abattage	La bonne capacité laitière des brebis allaitantes du bassin de production assure une alimentation riche aux agneaux qui peuvent atteindre un poids et un niveau de finition suffisants très tôt. C'est pourquoi l'âge minimum d'abattage est fixé à 70 jours. Cependant, tous les agneaux ne connaissent pas une croissance aussi rapide et atteignent leur développement optimal plus tardivement (effet race, conditions climatiques, mode et poids de naissance…). C'est pourquoi, l'âge d'abattage maximum retenu est fixé à 140 jours. L'âge d'abattage entre 70 et 140 jours est bien l'âge au jour de l'abattage de l'animal.
S35.	Critères de préselection des carcasses	- Poids carcasse compris entre 14 et 22 kg, sans fressure ; - Conformation U, R ou O.

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S36.	Eléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	– La méthode de régulation de la température et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage ; – L'organisation adoptée pour éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses ; – La procédure de relevé et d'enregistrement des températures.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

Après ressuage, les carcasses présélectionnées et identifiées sont entreposées non découpées dans une salle de stockage. La sélection finale des carcasses est réalisée en chambre froide après la phase de ressuage afin de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S37.	Qualité de gras	Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme à très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous dits « huileux »).
S38.	Couleur de la viande	Elle s'apprécie à froid ; elle doit être rosée claire.

Afin que ces mesures soient réalisées de façon homogène et objective dans tous les abattoirs, une procédure définissant la méthode d'appréciation de la qualité du gras a été élaborée (annexe 2). Elle a été établie à partir de documents de l'Institut de l'Elevage. Cette procédure est utilisée par les abattoirs.

Les carcasses ou quartiers labellisés sont ensuite expédiés :

- soit en ateliers de découpe pour la fabrication d'UVCI qui sont ensuite mises en circuit de distribution ;
- soit en points de vente, directement ou par l'intermédiaire de grossistes.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S39.	**Liste des abats labellisables**	– **Abats rouges : foie, cœur, rognons, langue, joues, ris ;** – **Abats blancs : cervelles, rognons blancs, panses et pieds.**
S40.	Nettoyage des abats	Les pieds et les panses sont blanchis, afin de les nettoyer. L'opération est effectuée sous la surveillance d'un opérateur qui ajuste les paramètres temps et température suivant le mode opératoire défini par l'entreprise pour chaque type d'abat traité.
S41.	Critères de sélection des abats	Les abats sont sélectionnés sur les critères suivants : – Foie : couleur homogène rouge à brun clair ; – Cœur : texture ferme ; – Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâche) ; – Cervelle : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire ; – Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse) ; – Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme ;

		– Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée ; – Joue : petite noix de viande de couleur rosée à rouge ; – Panse : propre et de couleur blanc cassé ; – Pieds : section nette, propre et sans onglons, de couleur blanche.
S42.	Moment de la séparation des abats	L'ablation des abats est réalisée après la présélection des carcasses. Seuls les reins peuvent rester sur la carcasse ou être séparés avant ou après l'opération de ressuyage.
S43.	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation des carcasses, pour atteindre une température interne maximale de 3°C.

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

L'opération de surgélation est conduite de manière à franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S44.	**Procédé de surgélation/ Cinétique de descente en température**	**L'opération de surgélation consiste en un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à – 18°C dans un délai maximum de 6 heures.** Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à - 18°C au cœur du produit.
S45.	**DDM**	**12 mois après surgélation.**

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S46	Modes de conditionnements des viandes autorisés	La viande peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.
S47	Modes de conditionnement des abats autorisés	Les abats sont conditionnés : – soit en gros en sachets sous vide ou en bacs étanches ; – soit en UVCI en barquette filmée ou en sachet sous vide.
S48	Cas des produits surgelés	Les produits nus sont surgelés puis conditionnés, d'abord dans des bacs, puis dans leurs conditionnements définitifs.

		Certains produits peuvent nécessiter une mise en conditionnement avant l'opération de surgélation.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de condition de production spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Production

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes de contrôle
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Contrôle visuel et documentaire
S4	Durée d'allaitement maternel	Contrôle visuel et documentaire
S25	Identification des agneaux nourris au lait artificiel	Contrôle visuel et documentaire
S14	Aménagement des parcs	Contrôle visuel
C	Matières premières interdites	Elevage : Contrôle visuel et documentaire Fabrication d'aliments : Contrôle documentaire
S5	Proportion de céréales dans l'aliment composé	Elevage : Contrôle visuel et documentaire Fabrication d'aliments : Contrôle documentaire
S6	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	Elevage : Contrôle visuel et documentaire Fabrication d'aliments : Contrôle documentaire
S7	Fourrages interdits pour les agneaux	Contrôle visuel
C	Consommation d'ensilage et d'enrubannage	Contrôle visuel et documentaire

*C : Conditions de production communes

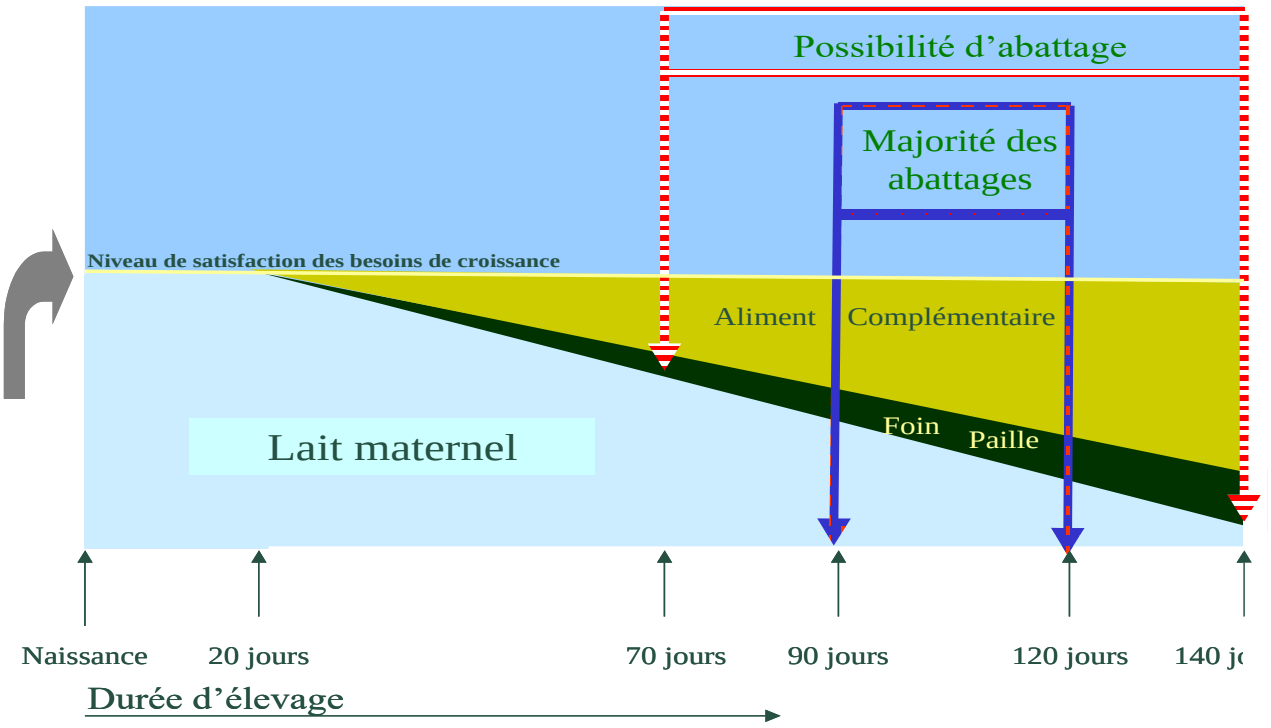
Abattage et découpe

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes de contrôle
S34	Age d'abattage	Contrôle documentaire
S35	Critères de présélection des carcasses	Contrôle visuel et documentaire
S37	Qualité de gras	Contrôle visuel et documentaire
S38	Couleur de la viande	Contrôle visuel et documentaire

Abats

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes de contrôle
S41	Critères de sélection des abats	Contrôle visuel et documentaire

ANNEXE 1 : SCHEMA INDICATIF D'ALIMENTATION DES AGNEAUX LA 05/07 SUR LEUR DUREE D'ELEVAGE



ANNEXE 2 : METHODE D'APPRECIATION DU GRAS DES CARCASSES D'AGNEAU

DESTINATAIRES

Abattoirs
Abatteurs

OBJET

Cette procédure définit la méthode d'appréciation de la couleur et de la tenue du gras des carcasses d'agneau dans le cadre du label rouge LA 05/07.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Bornes de conformité :

Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est :

- blanc à légèrement rosé

E

- de consistance ferme ou très ferme

↳ Exclusion des gras colorés et/ou mous ou très mous dits « huileux ».

Instructions :

L'appréciation de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée : sur des carcasses froides après le ressuage.

Dissocier appréciation couleur et tenue car 2 critères différents.

Appréciation de la couleur du gras

Méthode :

Mesure de la couleur du gras = appréciation visuelle des dépôts adipeux situés autour de l'attache de la queue et sur le dos de l'animal.

En cas de doute, observer le gras des épaules et les veines de gras des gigots.

Observation exclusive de la couleur de la pellicule graisseuse recouvrant la carcasse. Ne doit pas être confondue avec la couleur de la viande.

Instructions :

A réaliser avec un bon éclairage :

- Se placer sous la source lumineuse
- Faire tourner les carcasses d'une araignée devant soi. Ne pas faire le tour de l'araignée.

Cas particuliers :

Arrachage de la toison : Dans certains cas, l'arrachage de la toison entraîne un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air → apparition d'une couleur blanche ; ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la couleur du gras.

« Zébrures » de gras : carcasse présentant des « zébrures » de gras ; seule la couleur du gras doit être prise en compte et non la couleur de la viande visible entre les stries.

CONFORMES



GRAS BLANC

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

Photos Institut de l'Elevage



GRAS LEGEREMENT COLORÉ

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

!

Teinte rosée : conforme

Teinte jaune : non conforme

NON CONFORMES



Photos Institut de l'Elevage

GRAS COLORÉ

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



GRAS TRES COLORÉ

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

Appréciation de la fermeté du gras

Définition :

Fermeté du gras de couverture de la carcasse = « tenue » ; reflète l'aptitude de celui-ci à « cailler » et à constituer une couche ferme sur la carcasse lors du ressuage.
Défauts de fermeté : mollesse plus ou moins prononcée du gras sous-cutané sur tout ou partie de la carcasse. Il se déforme alors sous la pression des doigts, étant parfois même préhensible. La carcasse peut également être huileuse et laisser des traces sur les mains.

Méthode :

Pincement du gras entre le pouce et l'index, appréciation tactile et visuelle des dépôts adipeux situés autour de l'attache de la queue et sur le dos de l'animal.

Cas particulier :

Arrachage de la toison **:** L'arrachage de la toison peut 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.

CONFORMES





Photos Institut de l'Elevage

GRAS TRÈS FERME

Gras de couverture ferme sur la totalité de la carcasse.

Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du gras.





GRAS FERME

Gras de couverture ferme mais peut présenter des imperfections 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.

NON CONFORMES





Photos Institut de l'Elevage

GRAS MOU

Gras 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.





GRAS TRÈS MOU ET HUILEUX

Gras de couverture très mou sur la totalité de la carcasse.
Peut 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.