JORF du 23 août 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/15 « Viande, abats et gras de coche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Truie mise au repos 15 jours au minimum avant enlèvement
- Poids chaud minimum de 130 Kg

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

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

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3
2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4- TRAÇABILITÉ 5
5- MÉTHODE D'OBTENTION 6
5-1. Schéma de vie 6
5-2. Dispositions générales relatives aux élevages 6
5-3. Sélection des reproducteurs 6
5-4. Alimentation 7
5-5. Entrée des cochettes en élevage 7
5-6. Elevage des coches : Installations d'élevage 7
5-6.1. Dispositions générales 7
5-6.2. Bâtiments et sols 8
5-6.3. Cas du naissage plein air 8
5-7. Traitements vétérinaires 8
5-8. Préparation des truies à l'enlèvement et transport 9
5-9. Attente avant abattage 10
5-10. Ressuage 10
5-11. Critères de tri et de sélection des carcasses 10
5-12. Découpes des carcasses, abats 10
5-13. Spécifications microbiologiques 11
5-14. Stockage et transport 12
5-15. Congélation 12
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 12

1- NOM DU DEMANDEUR

Fermiers de Loire et Maine (FLM)
15, rue Jean Grémillon – 72000 LE MANS
02.43.28.58.58
odg.flm@gmail.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, abats et gras de coche

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les produits label rouge LA04/15 sont issus d'une coche, c'est-à-dire une truie reproductrice qui arrive en fin de carrière de reproduction. Une truie est élevée pour produire des porcelets, selon le cycle suivant : fécondation par saillie naturelle ou insémination artificielle, gestation, mise bas, allaitement, sevrage.
Trois à six jours après sevrage des porcelets, les chaleurs réapparaissent, permettant une nouvelle fécondation de la truie et la répétition d'un nouveau cycle.
La décision d'abattage est prise par l'éleveur en fonction des performances de reproduction et d'élevage de la truie. L'abattage intervient généralement après une moyenne de cinq portées.

Au niveau des outils d'abattage-découpe, les critères de tri et de sélection des viandes permettent de labelliser uniquement les produits conformes. Afin de garantir la qualité supérieure, les carcasses doivent répondre aux exigences suivantes :

- Poids de carcasse chaud ≥ 130 kg,
- Epaisseur de lard dorsal ≥ 12 mm (8 mm dans le process de dépouillement).

Les produits label rouge LA04/15 sont destinés à la transformation. Ils sont constitués des produits frais suivants :

- carcasses,
- produits de découpe,
- abats : foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes (oreilles, langue, …), estomac, intestins, crépine (abats blancs), panne.

Ainsi que les produits congelés suivants :

- gras.

Les abats rouges et blancs peuvent entrer dans le champ du label rouge dans la mesure où ils proviennent exclusivement de carcasses de coches labellisables et qu'ils sont reconnus de qualité supérieure.

Les viandes de coche label rouge sont très recherchées pour la fabrication de salaisons sèches et de charcuteries cuites. Ces viandes, plus matures que celles du porc charcutier abattu plus jeune, confèrent au produit transformé une texture, une saveur et une couleur spécifiques.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Point de différence	Truie Label Rouge (exigences complémentaires)	Produit courant
Alimentation	Maîtrise du process de fabrication garanti par la certification GBPAC des usines d'aliment industrielles Respect des exigences relatives à la fabrication d'aliment à la ferme du guide des bonnes pratiques	Pas d'exigence particulière
Aspect Sanitaire	Les élevages sont situés sur un territoire réputé indemne de maladie d'Aujeszky. L'éradication complète de cette maladie permet de limiter l'utilisation des médicaments vétérinaires vis-à-vis de cette maladie ainsi que des maladies associées.	Pas d'exigences particulières
Conditions d'élevage	En termes de matériaux manipulables, les pneus et bidons plastiques sont interdits. Chaque élevage dispose d'un bac ou clos d'équarissage dont la collecte est assurée par un opérateur spécialisé, enfouissage des cadavres interdit.	Respect de la réglementation
Qualité de la viande **Prévention du risque « aiguille cassée »**	Exclusion des truies ayant reçu un traitement antibiotique injectable au cours des 28 derniers jours de vie. Procédure interprofessionnelle portée à la connaissance de l'ensemble des intervenants de l'élevage. Guide de bonne pratique d'injection Dispositif spécifique mis en place en atelier de découpe pour détecter la présence d'aiguille cassée	Pas d'exigences particulières
Abats	Les abats répondent à des critères de présentation et de couleur définis à l'aide d'un guide photo.	Pas d'exigences particulières

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité de la coche label rouge résulte d'un ensemble d'exigences en élevage, mais également dans les étapes suivantes. La maîtrise du stress des animaux lors des phases d'embarquement et de transport, la mise à jeun, la rigueur appliquée au cours du process d'abattage ainsi qu'une hygiène et une réfrigération efficaces permettent d'obtenir des carcasses dont les caractéristiques des truies en sortie d'élevage sont préservées.
Les caractéristiques certifiées communicantes figurant sur l'étiquette des produits destinés au consommateur sont les suivantes :

- Truie mise au repos 15 jours au minimum avant enlèvement,
- Poids chaud minimum de 130 Kg.

Truie mise au repos 15 jours au minimum avant enlèvement :

Les truies/coches Label Rouge bénéficient d'une durée minimale de repos de 15 jours entre le sevrage de la dernière portée et leur enlèvement. Ce délai assure leur tarissement et la stabilité de leur état physiologique.
Ces facteurs sont garants d'une meilleure qualité de viande et assurent une bonne hygiène au cours des opérations d'abattage. Le parfait tarissement des truies permet de s'assurer de la résorption des mamelles. Lors des opérations de parage de la carcasse, il n'y a pas d'écoulement de lait susceptible de favoriser un développement microbien néfaste pour la qualité des viandes.

Poids chaud minimum de 130 Kg :

Le tri des carcasses labellisables est effectué après la pesée fiscale. Pour être labellisables, les carcasses présentent un poids à chaud minimum de 130 kilogrammes, sans tête et sans mamelles.
La définition de ce poids minimum permet de garantir un certain niveau d'engraissement des animaux en éliminant les truies trop maigres.

4- TRAÇABILITÉ

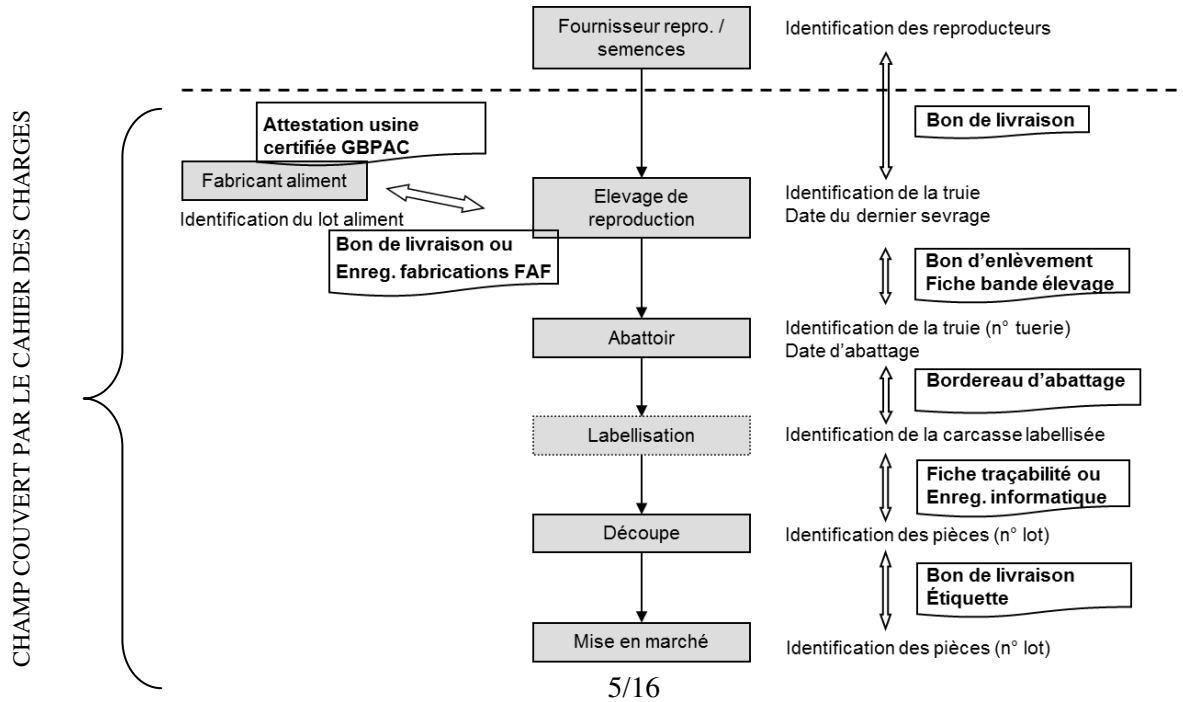
4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les éleveurs,
- les fabricants d'aliment (à la ferme ou industriels),
- les organisations de planification et de suivi technique (OPST),
- les abattoirs,
- les ateliers de découpe.

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur et validés par l'ODG.

4-3. Schéma de traçabilité



5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Coexistence sur un même site de plusieurs productions de coche au cours d'une même période et traçabilité	Les truies sont identifiées conformément au point S19 et les aliments destinés aux truies sont tous conformes aux exigences du Label Rouge.
S2.	Plan de lutte contre les rongeurs et les insectes	L'éleveur met en place un plan de lutte contre les rongeurs et les insectes. Ce plan concerne les bâtiments d'élevage et le stockage des aliments. L'éleveur fait intervenir un prestataire extérieur ou réalise lui-même les mesures permettant de réduire l'infestation (pièges, destruction des nids, …).
S3.	Etat sanitaire	Les élevages sont situés sur un territoire réputé indemne de maladie d'Aujeszky.

5-3. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Schémas génétiques autorisés	Les schémas génétiques sont composés des races ou souches suivantes, ou de croisements entre ces races ou souches : • Landrace, • Large White, • Duroc, • Hampshire, • Piétrain, • Souche Sino-Européenne (issue de croisement avec les races Meishan et Jiaxing), • Races locales : Basque, Gascon, Limousin, Porc de Bayeux, Porc blanc de l'Ouest.

5-4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Maitrise de procédures de fabrication des aliments	- certification GBPAC pour l'usine de fabrication d'aliments, - respect des exigences du volet fabrication d'aliments à la ferme du guide des bonnes pratiques pour l'éleveur fabriquant l'aliment à la ferme.
S6.	Matières premières interdites	Toute protéine provenant d'animaux terrestres, à l'exception des gélatines utilisées comme support des vitamines et des minéraux et des protéines issues du lait et des produits laitiers.
S7.	Composition des aliments durant la quarantaine, la gestation et la lactation	Cf tableau en annexe

5-5. Entrée des cochettes en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Manipulation des animaux lors du chargement déchargement	L'utilisation du bâton ou de l'aiguillon électrique ou encore du tuyau de caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des cochettes. Le matériel de base est le panneau.

5-6. Elevage des coches : Installations d'élevage

5-6.1. Dispositions générales

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Suivi technique de l'élevage	L'élevage fait l'objet d'un suivi technique régulier réalisé par un technicien. Ce suivi porte notamment sur l'application des règles d'élevage (bâtiment, aliment, conduite, …) ainsi que sur les bonnes pratiques d'hygiène. Ces visites font l'objet d'un compte rendu écrit disponible chez l'éleveur.
S10.	Protocole de nettoyage et désinfection	Il est porté à connaissance de l'éleveur par l'ODG et s'appuie globalement sur les préconisations de l'IFIP-Institut du porc telles que reprises en annexe.
S11.	Stockage des cadavres	Chaque élevage est équipé d'un bac ou d'un clos d'équarrissage destiné à recevoir, avant leur enlèvement, les cadavres des truies mortes sur l'exploitation. La collecte est assurée par un opérateur spécialisé et l'enfouissage des cadavres est interdit.

5-6.2. Bâtiments et sols

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Intégration paysagère	L'éleveur met en œuvre les mesures d'intégration paysagère accompagnant les permis de construire, comprenant a minima l'implantation d'une haie et/ou de massifs à proximité du bâtiment.
S13.	Matériaux manipulables	Les coches et les cochettes logées en groupe ont accès en permanence à des matériaux manipulables. Les pneus et bidons plastiques sont interdits.
S14.	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Dans les bâtiments, un renouvellement d'air suffisant est permis par une ventilation statique ou dynamique. Les températures sont maintenues dans des limites ne nuisant pas aux animaux (par exemple, pas d'animaux haletants, sauf condition météorologique exceptionnelle de type canicule).

5-6.3. Cas du naissage plein air

Pas de condition de production spécifique

5-7. Traitements vétérinaires

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
S15.	Traitements par injection	Les traitements réalisés par injection sont enregistrés.
S16.	Maîtrise du risque aiguilles cassées – procédure interprofessionnelle	L'éleveur est informé de l'importance pour la filière de maîtriser le risque aiguilles cassées. Cette information s'étend à toute personne intervenant dans l'élevage, de manière ponctuelle ou régulière (salarié). Pour ce faire, la procédure interprofessionnelle à appliquer dans le cadre des I.C.A. (Informations sur la Chaîne Alimentaire) est clairement présente dans l'élevage (frappe 6X…).
S17.	Maîtrise du risque aiguilles cassées – bonnes pratiques	L'éleveur dispose d'un document (guide des bonnes pratiques et/ou fiche fournie par son groupement ou son vétérinaire, …) qui rappelle les bonnes pratiques d'injection permettant de limiter le risque d'aiguilles cassées.
S18.	Traitement antibiotique injectable dans les 28 derniers jours de vie	Les coches ayant fait l'objet d'un traitement antibiotique injectable individuel au cours des 28 derniers jours de vie ne sont pas labellisables.

5-8. Préparation des truies à l'enlèvement et transport

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
S19.	Identification des coches	Selon le fonctionnement de la filière et avant le départ des truies pour l'abattoir : • soit l'éleveur identifie les truies labellisables, de façon spécifique et lisible au moment de l'abattage (idéogramme défini par l'ODG), • soit l'éleveur identifie les truies ne pouvant pas entrer dans le champ de la labellisation, de façon spécifique et lisible au moment de l'abattage (tatouage « STAND » ou tout autre idéogramme défini par l'ODG). Ces deux modes d'identification de la truie ne peuvent pas coexister au sein d'un élevage.
S20.	Eléments du bordereau d'enlèvement	Le bordereau mentionne au minimum: • l'identification du site d'élevage (nom, adresse et indicatif de marquage), • l'identification du propriétaire des animaux, si différent (nom, adresse et le cas échéant indicatif de marquage), • le nombre total d'animaux (exemple : 5), • selon l'option retenue au point S19 : – soit le nombre de truies labellisables suivi de la mention de conformité à la démarche, – soit le nombre de truies non labellisables (par exemple si la date du dernier sevrage <15 jours et/ou si traitement antibiotique < 28 jours…) suivi de la contre frappe les identifiant (exemple : 2 STAND), • le nombre de truies identifiées 6X, • la date et l'heure du dernier repas distribué aux animaux, • la date et l'heure de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, • les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux, avec identification de ces derniers (notamment au niveau

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
		des incidents d'élevage), • la signature de l'éleveur et du chauffeur.
S21.	Description du local de repos	Le local de repos est soit un local dédié, soit une ou plusieurs cases au sein de l'élevage.

5-9. Attente avant abattage

S22.	Durée maximale entre le chargement des animaux au départ de l'exploitation ou du centre d'allottement et leur abattage	30 h

5-10. Ressuage

Pas de condition de production spécifique

5-11. Critères de tri et de sélection des carcasses

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
S23.	Identification des carcasses	Lorsque la carcasse est commercialisée dans un circuit label rouge, la traçabilité faisant référence au label rouge est portée : - soit sur l'étiquetage, - soit sur les documents commerciaux (bon de livraison, …) accompagnant le produit labellisé.

5-12. Découpes des carcasses, abats

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
S24.	Critères de sélection des abats	Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats label rouge répondent à des critères de sélection sur leur couleur, définis dans un référentiel de photos couleur joint au présent cahier des charges et disponible auprès de l'ODG.
S25.	Détection des aiguilles cassées en atelier de découpe	L'atelier de découpe met en place un dispositif pour détecter la présence d'aiguille cassée. Ce dispositif s'appuie sur des équipements et/ou des méthodes de découpe des carcasses (procédure de levée des gras de col et/ou procédure de découpe des échines et/ou matériel de détection des métaux).

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
S26.	Identification des pièces de découpe et abats	Lorsque la pièce de découpe ou l'abat est commercialisé dans un circuit label rouge, la traçabilité faisant référence au label rouge est portée : - soit sur l'étiquetage, - soit sur les documents commerciaux (bon de livraison, …) accompagnant le produit labellisé.

5-13. Spécifications microbiologiques

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
S27.	Méthodologie pour les prélèvements et analyses microbiologiques	L'opérateur met en place des procédures de surveillance de l'hygiène des locaux et du matériel, et d'information du personnel, dans le cadre d'un plan de maîtrise sanitaire s'appuyant notamment sur le guide des bonnes pratiques d'hygiène en abattoir et atelier de découpe. Le suivi porte sur les pièces anatomiques destinées à la transformation, à savoir ; le jambon, l'épaule, la longe, la poitrine et la bardière. Les prélèvements sont assurés avant expédition de l'atelier d'abattage ou de découpe : – Sur les carcasses et pièces de découpe primaire : prélèvement réalisé par éponge (surface de 4 x 100 cm^2) pour la recherche de salmonelles et par excision (surface de 4 x 5 cm^2) pour la recherche d'entérobactéries et flore totale, au nombre de 5 échantillons au minimum, – Sur les pièces de découpe secondaire, poitrine et bardière : prélèvement effectué sur un site externe en privilégiant la surface (épaisseur des morceaux inférieur à 1 cm, l'angle ou carottage pour le congelé) au nombre de 5 échantillons au minimum, – Sur les viandes morcelées : prélèvement effectué sur un site externe ou en nombre important de

		morceaux en privilégiant la surface (épaisseur des morceaux inférieur à 1 cm, l'angle ou carottage pour le congelé) au nombre de 5 échantillons au minimum. La méthode d'analyse est menée selon les normes en vigueur, sur la base d'un poolage des 5 échantillons par prélèvement.

5-14. Stockage et transport

Pas de condition de production spécifique

5-15. Congélation

Pas de condition de production spécifique

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Pas de condition de production spécifique

8- ANNEXES

Composition des aliments durant la quarantaine, la gestation, la lactation et la période de repos

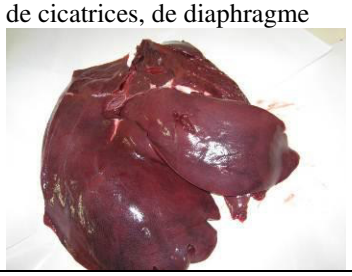
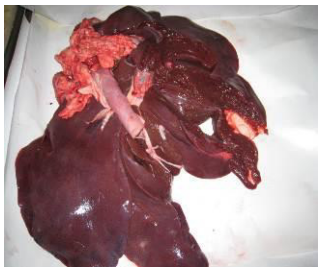
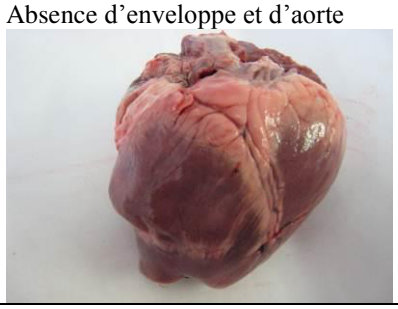
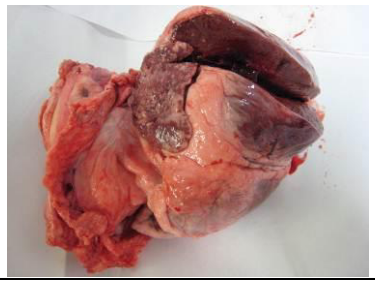
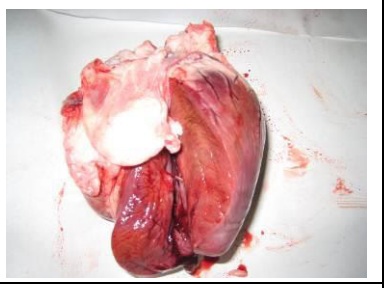
Catégories légales pour la période de quarantaine	Minimum
Grains de céréales et produits dérivés : - dont grains de céréales hors produits dérivés	40 % 30 %
Graines ou fruits d'oléagineux et/ou graines de légumineuses, et leurs produits dérivés	5 %
Minéraux et produits dérivés	1 %

Catégories légales pour la période de gestation	Minimum
Grains de céréales et produits dérivés : - dont grains de céréales hors produits dérivés	40 % 30 %
Graines ou fruits d'oléagineux et/ou graines de légumineuses, et leurs produits dérivés	5 %
Minéraux et produits dérivés	1 %

Catégories légales pour la période de lactation	Minimum
Grains de céréales et produits dérivés : - dont grains de céréales hors produits dérivés	40 % 30 %
Graines ou fruits d'oléagineux et/ou graines de légumineuses, et leurs produits dérivés	5 %
Minéraux et produits dérivés	1 %

Catégories légales pour la période de repos	Minimum
Grains de céréales et produits dérivés : - dont grains de céréales hors produits dérivés	40 % 30 %
Graines ou fruits d'oléagineux et/ou graines de légumineuses, et leurs produits dérivés	5 %
Minéraux et produits dérivés	1 %

Référentiel photos pour la sélection des abats label rouge

	PRODUIT CONFORME	PRODUIT NON CONFORME
FOIE	Couleur rouge brillant Absence de fiel, de tache blanche, de cicatrices, de diaphragme 	Présence de diaphragme ou de taches blanches  
COEUR	Couleur rouge foncé Absence d'enveloppe et d'aorte 	Présence d'enveloppe ou d'aorte  
ROGNON	Couleur foncée et brillant Absence d'enveloppe, de poche urinaire et de panne 	Présence d'enveloppe, de poche urinaire ou de panne  
TETE	Couleur blanc-rosé Absence de défaut visuel, correctement épilée 	Présence de défaut visuel (épilation)  
PIED	Couleur blanc-rosé Absence d'onglon et de souillure 	Présence d'onglon ou de souillure  

Procédure de nettoyage –désinfection des bâtiments et matériels d'élevage

Source : Manuel d'application du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porcs (IFIP-Institut du porc - Octobre 2009)

Recommandations pratiques pour les différentes étapes :

Etape 1 : la préparation de la salle

- Vider la préfosse si le bâtiment le permet.
- A défaut de vidange totale, réduire le niveau de lisier. Une distance minimale lisier-caillebotis d'environ 70 cm est nécessaire.

Etape 2 : le trempage

- Le commencer le plus tôt possible après le départ des animaux.
- Réaliser un trempage de 2 heures minimum (une durée de 4 heures est préférable pour plus d'efficacité), automatisé avec des rampes ou des tourniquets ou, à défaut, manuel au jet basse pression.

Etape 3 : la détergence

- Appliquer le détergent, de préférence sous forme de mousse, aux concentrations préconisées par le fabricant.
- Respecter le temps de contact recommandé avant décapage ou rinçage (en général = 20 à 30 minutes mais voir les prescriptions du fabricant).
- Cette étape de détergence peut aussi être positionnée après le nettoyage, si le but est d'augmenter l'efficacité du nettoyage et de la désinfection. Elle est alors suivie d'un rinçage.

Etape 4 : le nettoyage

- Utiliser une pompe à haute pression (exemple : 160 bars, 20 à 25 l/min, avec buse rotative) pour le nettoyage et un jet plat à basse pression pour le rinçage afin d'éliminer les petites particules projetées par la haute pression et l'eau accumulée dans les endroits creux.
- Décaper la totalité des surfaces du haut vers le bas, depuis le fond de la salle vers l'entrée, en croisant les passages sur le dessus des caillebotis.

Etape 5 : la désinfection

- Appliquer le désinfectant de préférence sous forme de mousse.
- Une deuxième désinfection de « volume » (nébulisation ou thermonébulisation) peut être envisagée pour améliorer la décontamination. Elle peut être préconisée dans les élevages à haut statut sanitaire ou à forte pression microbienne, avant l'entrée des animaux.

Etape 6 : le séchage et le vide sanitaire

- Chauffer la salle pour assurer un séchage rapide, ce qui augmente l'efficacité du désinfectant.

L'intérêt de l'application sous forme de mousse (détergent, désinfectant) :

- Meilleure adhérence sur les surfaces car moindre ruissellement, d'où un temps d'action du produit supérieur.
- Meilleure pénétration dans les fissures et porosités.
- Visualisation des surfaces traitées.
- Plus grande sécurité pour l'opérateur, car pas de formation de brouillard.

La mousse doit être sèche pour une bonne adhérence aux parois (trop humide, elle ruisselle) et d'une épaisseur correcte (trop fine, la quantité de molécules actives est insuffisante ; trop épaisse, la mousse descend le long des murs). La distance d'application par rapport à la surface conditionne l'adhérence de la mousse.

Deux types de matériels peuvent être utilisés :

- Le lance mousse est un accessoire peu onéreux du nettoyeur à haute pression, mais la concentration du produit est difficile à contrôler car le débit du réservoir doit être étalonné par un réglage approprié de la molette. La mousse obtenue est de qualité moyenne car elle a tendance à ruisseler.
- Le canon à mousse est un appareil muni de son propre réservoir. Il fournit une concentration de produit constante et permet l'obtention d'une mousse de bonne qualité, mais il reste coûteux.

Calcul de la quantité de produit à utiliser et de sa dilution en lance mousse :

Il est impératif de respecter les quantités de produits préconisées, les sous-concentrations entraînant des résistances et les sur-concentrations, un gaspillage. Pour le désinfectant, il faut appliquer la concentration d'homologation la plus élevée.

Calcul de la quantité de produit nécessaire pour chaque salle :

Quantité de produit (en litres) = Surface a traiter x Quantité de solution/m2 x Concentration du produit

Avec :

- Surface à traiter = Surface au sol x Coefficient estimatif
  Coefficient estimatif : en maternité = 4,4 ; en post-sevrage = 4,5 ; en engraissement = 4,1
- Quantité de solution (eau + produit) au m^2 : 0,25 à 0,5 l de solution par m^2 de surface en fonction des matériaux : 0,25 l/m^2 pour des plaques en fibrociment, 0,33 l/m^2 sur ciment lisse, 0,5 l/m^2 sur ciment rugueux
- Concentration du produit = % d'homologation

Exemple pour une maternité de 100 m2 au sol avec un désinfectant à 1% :100 m^2 x 4,4 x 0,3 x 1% = 1,3 l de désinfectant

Calcul de la dilution du produit en lance mousse :

Pour effectuer ce calcul, il faut que le débit et la pression de la pompe soient constants, ainsi que le débit du réservoir.

Quantité de produit (en litres) à mettre dans le réservoir = Temps de vidange du réservoir x débit de la pompe x concentration du produit où :

- Le temps de vidange du réservoir (en min) doit être mesuré en obtenant une mousse correcte.
- Le débit de la pompe (en l/min), fourni par le fabricant, est en général de 25l/min.

Quantité d'eau à ajouter dans le réservoir = Volume du réservoir de la lance – quantité de produit à mettre dans le réservoir

Nombre de remplissages du réservoir nécessaires par salle = Quantité de produit nécessaire pour chaque salle / quantité de produit à mettre dans le réservoir