

JORF n°0176 du 30 juillet 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire n°2026-32

**Cahier des charges du label rouge n° LA 02/74
« Viande, abats, et produits élaborés, frais et surgelés,
viande cuite de gros bovins de race charolaise »**

Caractéristiques certifiées (viande et abats) :

- Viande bovine issue d'animaux de race charolaise
- Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum
- Maturation minimale garantie

Caractéristiques certifiées (préparations de viande et autres produits élaborés):

- Viande bovine issue d'animaux race charolaise
- Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » 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. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	3
4- TRAÇABILITE	4
4-1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS.....	4
4-2. OBLIGATION D’ENREGISTREMENT ET DE SUIVI	4
4-3. SCHEMA DE TRAÇABILITE	5
5- METHODE D’OBTENTION	7
5-1. SCHEMA DE VIE.....	7
5-2. NAISSAGE	7
5-2.1. RACES ET CROISEMENT, MODE D’ELEVAGE, CASTRATION	7
5-2.2. CESSION D’ANIMAUX	7
5-3. SOINS AUX ANIMAUX	8
5-4. ÉLEVAGE	8
5-4.1. BATIMENT D’ELEVAGE	8
5-4.2. LIEN AU SOL EN PHASE D’ELEVAGE –HORS FINITION	8
5-4.3. CYCLE PRAIRIE-ETABLE	8
5-4.4. ALIMENTATION.....	8
5-4.5. CONDITIONS D’UTILISATION DU TERME « FERMIER ».....	9
5-5. FINITION	9
5-6. OPERATIONS D’ABATTAGE	10
5-6.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE.....	10
5-6.2. RESSUAGE DES CARCASSES.....	10
5-6.3. CARACTERISTIQUES DES CARCASSES	10
5-6.4. MATURATION DE LA VIANDE	11
5-7. COMMERCIALISATION DES ABATS.....	11
5-8. DECOUPE	11
5-9. VIANDES CUITES LABEL ROUGE	11
5-10. PRODUITS ELABORES : VIANDE HACHEE, PREPARATIONS DE VIANDE ET PRODUITS A BASE DE VIANDE DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE.....	11
5-11. SURGELATION.....	11
6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D’EVALUATION	12

1- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Défense de l'Élevage Traditionnel en Bourbonnais des Animaux de Boucherie (ADET)
chez HASSENFORDER ZI Vichy Rhue 03300 Creuzier le Vieux
Courriel : adet@lesviandesdubourbonnais.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, abats, et produits élaborés, frais et surgelés, viande cuite de gros bovins de race charolaise

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Seuls ont droit au label rouge LA 02/74, la viande bovine, les abats, frais ou surgelés, ainsi que la viande cuite, les préparations de viande et la viande hachée, qui répondent aux conditions de production communes aux produits label rouge « gros bovins de boucherie » et aux conditions de production définies ci-après.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une viande : issue d'animal de type racial laitier ou mixte ayant maturée de 3 à 5 jours, prélevé dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Points de différence	Produit label	Produit courant
Naissance	Type racial charolaise	Bovins de type laitier ou mixte
Élevage	6 mois minimum à l'herbe	Alimentation plutôt en bâtiments avec de l'ensilage de maïs et des concentrés
Sélection des carcasses	≥ 300 kg pour les génisses ≥ 330 kg pour les vaches ≥ 340 kg pour les bœufs	Pas de poids minimum de carcasse

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La race charolaise des animaux est reconnue pour ses grandes qualités bouchères.

La durée minimale de pâturage, soit six mois, permet de valoriser la production naturelle des prairies et une croissance lente des animaux qui induit une finition modérée.

La maturation minimale de la viande label rouge conduit à une texture fine.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une viande d'une parfaite conservation ainsi que d'une qualité dont les consommateurs apprécient notamment le léger persillé et la légère pellicule de gras externe.

La durée de finition est en relation avec l'optimum d'état d'engraissement à l'abattage des animaux, de manière à fournir une viande aux qualités organoleptiques marquées (couleur - texture - tendreté - flaveur). La richesse et la flore variée des herbages, l'élevage traditionnel et une finition lente et adaptée des animaux induisent la saveur de la viande.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les organisations de producteurs
- les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels),
- les centres d'allotement,
- les abattoirs,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les ateliers de conditionnement,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.
- les ateliers d'élaboration de produits transformés

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Obligations déclaratives

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage adressent à l'ODG chaque trimestre un récapitulatif des abattages. Cette déclaration précise notamment par bovin :

- l'identification de l'opérateur,
- l'identification de l'éleveur,
- la date d'abattage,
- le numéro d'identification des bovins,
- le poids fiscal de la carcasse,
- l'état d'engraissement,
- la conformation,
- l'âge en mois à l'abattage,
- la catégorie.

Tenue des registres

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des bovins, de la viande bovine et des abats label rouge LA n° 02/74, 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 de naissage, élevage et engraissement des bovins tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des bovins, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par bovin :

- l'identification du naisseur,
- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau,
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable en période d'élevage,
- la provenance des fourrages,
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- la date de début de mise en finition à l'auge,
- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition,
- la date de sortie/enlèvement de l'animal et le nom de l'acheteur,

Tout opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins enregistre les données suivantes :

- l'identification des animaux abattus (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la provenance des animaux abattus,
- la date d'abattage,
- le poids fiscal des carcasses,
- si découpe : le numéro de lot de découpe.

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 bovins et de la viande bovine.

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 :

- le chargement global de l'exploitation,
- la nature des fourrages distribués aux bovins,
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins.

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

- les durées des différentes étapes (descente en température ; maturation),
- l'enregistrement des températures,
- le pH ultime de la carcasse.

4-3. Schéma de traçabilité

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

Schéma de vie	Critères suivis	Eléments supports à la traçabilité	Eléments de traçabilité
Elevage	- Numéro de cheptel - Numéro d'identification individuel de l'animal - Age des animaux - Type racial - Engagement de l'éleveur dans la démarche	- DAB, DAUB, - Passeport, n° IPG - Fichier d'étable	- DAB - N° IPG - Registre
Transport			- DAB - N° IPG
Abattage	- Elevage d'origine qualifié et conforme au cahier des charges LA02/74 - Poids, engraissement, conformation de l'animal - type racial père - mère - Catégorie	- Numéro de cheptel - Liste des éleveurs qualifiés - DAB, DAUB, passeport - Ticket de pesée = n° de tuerie - Lien n° de tuerie = n° d'identification individuel de l'animal (n° national à 10 chiffres) - Etiquette de pesée fiscale - Registre d'abattage = système informatique abattoir - CG - Identification selon le décret 99/260 du 02/04/99	- DAB - N° IPG - Numéro de tuerie - CG - Marque de labellisation
Découpe	- Catégorie - Type racial - Numéro de lot de découpe	- Etiquette sur chaque PAD, UVC ou pièce de découpe - Facture - Lien n° de lot de découpe et les numéros individuels des bovins ayant constitués le lot par système informatique abattoir - Etiquette sur chaque PAD, UVC ou pièce de découpe - Facture / bon de livraison - Comptabilité matière étiquettes	- Numéro de tuerie - Numéro de lot - Numéro étiquette PAD ou UVC - CG

Schéma de vie	Critères suivis	Eléments supports à la traçabilité	Eléments de traçabilité
Commercialisation	- Viande identifiée "Label" - Traçabilité	- Facture / bon de livraison - Certificat de garantie à partir du n° de tuerie - Livre d'achats	- Facture ou bon de livraison avec numéro de tuerie - CG
	- Origine - Catégorie - Type racial - Numéro de lot de découpe - Caractéristiques certifiées communicantes	- Etiquette certifiée sur chaque UVC - Bilan matière - Comptabilité matière étiquettes	- Numéro étiquette UVC ou PAD - Marque de labellisation - Cahier comptabilité matière avec n° UVC

UVC : Unité de Vente Consommateur

Le document d'accompagnement des bovins (DAB) constitue le support d'identification et de suivi de l'animal de sa naissance jusqu'à son abattage. Ce document précise notamment :

- l'identification de l'animal (type racial, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- l'identification des élevages de provenance.

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Naissage

5-2.1. Races et croisement, mode d'élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Types raciaux autorisés	Les animaux doivent être de type racial « charolais » (code 38x38).

5-2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est toutefois permise dans le cadre de la vente d'un veau avec sa mère.
S4	Alimentation lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions d'alimentation respectent celles définies en élevage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 Cf C11	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>≤ 1 jour.</u>

5-3. Soins aux animaux

Pas de conditions de production spécifiques

5-4. Élevage

5-4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Effectif par lots d'animaux en finition logés non entravés	Tous les animaux d'un même lot doivent avoir accès à l'auge simultanément et disposer d'une surface de couchage suffisante pour assurer le confort maximal des animaux, ce qui détermine le nombre d'animaux par lot.
S10 Cf C17	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5-4.2. Lien au sol en phase d'élevage –hors finition

Pas de conditions de production spécifiques

5-4.3. Cycle prairie-étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11 Cf C29	<u>Durée minimale de pâturage par an (hors année de finition)</u>	<u>6 mois (en période d'élevage).</u>

5-4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Plan d'alimentation Bovins jusqu'à la fin du premier hiver <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté avec ≤ 15 kg de fourrages grossiers secs ou conservés avec ≤ 5 kg d'aliments complémentaires (3) Période hivernale Lait maternel ou nourrice avec fourrages grossiers secs à volonté (1) avec ≤ 15 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 4 kg d'aliments complémentaires (3)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S14	Plan d'alimentation Bovins à partir de la fin du premier hiver <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté avec ≤ 6 kg de fourrages grossiers secs ou conservés (2) avec ≤ 6 kg d'aliments complémentaires (3) Période hivernale Fourrages grossiers secs à volonté (1) avec ≤ 30 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg d'aliments complémentaires (3)	
S7	Stockage des aliments	Les aliments concentrés, complets ou complémentaires destinés au troupeau label, doivent être stockés indépendamment de ceux des autres espèces.	
S8	Additifs interdits	Catégorie	Groupe fonctionnel
		1 Additifs technologiques	c- émulsifiants d-stabilisants e-épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l-dénaturants

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des aliments complémentaires : céréales, tourteaux, minéraux... .

5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5-5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Durée de finition à l'auge stricte	≥ 2 mois.
S17	Plan d'alimentation finition <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Pâturage à volonté Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 35 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 10 kg d'aliments complémentaires (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des concentrés : céréales, tourteaux, minéraux... .

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies est obligatoire. Dans le couloir un système de cales doit empêcher le retour en arrière des animaux, les sols doivent être propres et non glissants. Les animaux doivent être manipulés dans le calme

5-6.2. Ressuage des carcasses

Pas de conditions de production spécifiques

Cas du refroidissement progressif

Pas de conditions de production spécifiques

Cas de la stimulation électrique

Pas de conditions de production spécifiques

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20 Cf C51	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R+ ou R=</u>
S21	Couleur de la viande	Rouge franc.
S22	Poids minimum des carcasses	≥ 300 kg pour les génisses, ≥ 330 kg pour les vaches ≥ 340 kg pour les bœufs.
S23	Identification des carcasses	Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins appose un étiquetage mentionnant l'information « labellisable » et un numéro de suivi sur chaque carcasse. L'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage réalise le classement des carcasses en label rouge. Les carcasses labels sont identifiées au moyen d'une étiquette ou d'une roulette faisant référence au label rouge.

5-6.4. Maturation de la viande

Pas de conditions de production spécifiques

L'émoussage des carcasses est autorisé.

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Critères de sélection	Couleur et aspect ne présentant aucun défaut

5-8. Découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Modes de conditionnement pour les viandes	- carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - piécé, - prêt à découper (PAD), - UVCN ou UVCI.
S31	Modes de conditionnement pour les abats	- en vrac, sous vide, en UVCN ou UVCI

5-9. Viandes cuites Label Rouge

Pas de conditions de production spécifiques

5-10. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie

5-10.1. Préparations de viandes définies dans le « répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge »

Pas de conditions de production spécifiques

5-10.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande)

Pas de conditions de production spécifiques

5-10.3. Critères particuliers pour la viande hachée

Pas de conditions de production spécifiques

5-10.4. Critères particuliers pour les saucisses

Non concerné

5-11. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Délai maximum entre abattage et mise en surgélation pour les muscles et découpes de viande	≤ 30 jours

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Certificat de garantie	Le Certificat de Garantie du label rouge LA n°02/74 accompagne les viandes et abats en cas de livraison sous la forme « carcasse ». Il comporte notamment les informations suivantes : - le numéro d'identification du bovin concerné, - le numéro de tuerie de l'animal, - le sexe et l'âge en mois, - 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	Méthode d'évaluation
S1	Types raciaux autorisés	Documentaire et visuelle
S11	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>
S20 C51	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>
S22	Poids minimum des carcasses	Documentaire et visuelle
C56	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir	Documentaire
C52	<u>Classes d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>

*Conditions de production communes