

**Cahier des charges du label rouge n° LA 17/93
« Viande fraîche et surgelée, et abats frais d'agneau de
plus de 14 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins
60 jours »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours
- Agneau issu de croisements de races à viande
- Identifié et suivi depuis les élevages jusqu'au point de vente.

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.	Présentation du produit	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant de comparaison	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	5
4.	TRAÇABILITE.....	6
4.1.	Identification des opérateurs.....	6
4.2.	Obligations d'enregistrement et de suivi	6
4.3.	Schéma de traçabilité.....	8
5.	METHODE D'OBTENTION	9
5.1.	Schéma de vie.....	9
5.2.	Spécialisation de l'élevage	9
5.3.	Alimentation	9
5.4.	Elevage	10
5.5.	Ramassage et transport des agneaux.....	11
5.6.	Opérations d'abattage	12
5.7.	Commercialisation des abats	13
5.8.	Produits transformés d'agneau	13
5.9.	Surgélation.....	13
5.10.	Découpe et conditionnement	13
6.	ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	14
8.	ANNEXES	15

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Défense et la Promotion des Agneaux certifiés en Poitou-Charentes (ADPAP)
1, rue de la Sabotière
BP 80105
86500 MONTMORILLON
Téléphone : 05.49.91.30.47
odg@agneaupoitoucharentes.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le cahier des charges concerne la viande fraîche ou surgelée et les abats frais issus d'agneau de plus de 14 kg carcasse, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours et lui-même issu exclusivement de sept races à viande.

Cet agneau est âgé d'au moins 70 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et de 240 jours pour les autres animaux. Cet âge maximal peut être augmenté de 30 jours, exclusivement pour les femelles et les mâles castrés nés entre le 1^{er} février et le 31 mars inclus, et pour une mise en marché limitée du 1^{er} novembre au 31 décembre. Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments à base de céréales et/ou de fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

Le système d'élevage dominant est un système d'élevage semi plein-air qui repose sur l'utilisation traditionnelle de prairies annuelles, temporaires et naturelles pâturées.

La finition des agneaux est différente en fonction de la saison. Les agneaux sont le plus souvent finis en bergerie mais ils sortent traditionnellement au printemps pour passer à l'herbe durant leur période d'allaitement et après le sevrage si les conditions météorologiques et les ressources herbagères le permettent.

Il s'agit d'un agneau avec une carcasse de 14 à 22 kg, de conformation E, U, R et un état d'engraissement 2 ou 3.

La viande doit être de couleur claire (blanche à rosée) et le gras blanc et ferme.

L'agneau est commercialisé en frais ou en surgelé pour les pièces de découpe.

La viande est conditionnée soit en carcasse entière, soit en prêt à découper (PAD), soit en Unités de Vente Consommateur (UVC) et en Unités de Vente Consommateur Individuelles (UVCI).

Les abats ne sont commercialisés qu'en frais.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant pris en référence correspond à la viande fraîche ou surgelée ou aux abats réfrigérés issus d'un animal d'origine néo-zélandaise, de l'espèce ovine âgé de moins de 12 mois.

Le tableau suivant vise à rassembler les caractéristiques propres de l'Agneau Label Rouge LA 17-93, pour illustrer les différences existant avec les caractéristiques d'un agneau néo-zélandais réfrigéré et le positionner sur le marché :

Caractéristiques	Agneau Label Rouge LA – 17 - 93	Agneau courant : agneau néo-zélandais réfrigéré (chilled)
Troupeau reproducteur		
<i>Origine génétique</i>	Utilisation de 7 races à viande exclusivement, en races pures ou en croisement : Texel, Charollais, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Charmoise, Suffolk, Ile de France.	Races locales issues des souches à laine : Romney, Perendale, Coopworth, etc...
Elevage des agneaux		
<i>Naissance</i>	Agneau né et élevé sur la même exploitation.	Transfert d'agneaux maigres (non finis) réguliers entre élevages dans tout le pays.
<i>Alimentation</i>	Absence de substances d'origine animale y compris les produits issus du lait. Ensilage et enrubannage, en alimentation exclusive, sont interdits. Certains additifs autorisés par la réglementation sont interdits dans le cahier des charges.	Pâturage de graminées légumineuses et de crucifères Le recours aux concentrés est exceptionnel.
<i>Alimentation Après sevrage</i>	Agneau soit élevé en plein air, au pâturage complétement, soit élevé en bergerie avec des fourrages et des aliments composés, soit élevé selon l'alternance des deux schémas.	Pâturage dominant sur légumineuses ou crucifères ou chicorée
<i>Age d'abattage</i>	De 70 à 240 jours pour les mâles non castrés. De 70 à 270 jours pour les femelles et les mâles castrés nés entre le 1 ^{er} février et le 31 mars et pour une mise en marché limitée du 1 ^{er} novembre au 31 décembre.	Pas d'enregistrement des dates de naissance par agneau.
<i>Sélection à chaud</i>	Sélection des carcasses : - 14 - 22 kg - Conformation : E, U, R	Classement plus précis des carcasses avec estimation des rendements en découpe.
<i>Sélection à froid</i>	Gras ferme, caillé et blanc Viande claire	Peu de défauts de gras de couverture mais viande rouge pour les agneaux les plus âgés
<i>Qualité de la viande</i>	Viande légèrement colorée, tendre, non filandreuse et fondante en bouche. Elle présente une bonne répartition des graisses et son odeur est discrète.	Viande soumise à une réfrigération rapide et à une longue conservation sous gaz nécessitées pour le transport en containers par bateau.

Le marché cible correspond aux consommateurs de plus de 50 ans qui :

- ont acquis une certaine maturité dans l'appréciation de la qualité de la viande,
- présentent un intérêt pour diversifier les types de viandes consommées tout au long de l'année (consommation régulière de viande d'agneau, consommation de tous les morceaux de la carcasse et toute nature d'abats).

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Le système d'élevage dominant est un système d'élevage semi plein-air qui repose sur l'utilisation traditionnelle de prairies annuelles, temporaires et naturelles pâturées.

Dans le cadre du label rouge, la réflexion menée avec les éleveurs a conduit à la constatation suivante : compte tenu d'un savoir-faire régional reconnu et quelle que soit la période de l'année, il est possible de produire un agneau de qualité supérieure à condition de définir des contraintes de production précises permettant un ajustement bénéfique entre les principaux critères suivants : période d'agnelage - mode de conduite - alimentation - races - âge d'abattage - période de vente.

Une des caractéristiques de ce label rouge est d'adapter la finition des agneaux en fonction de la saison. Les agneaux sont le plus souvent finis en bergerie mais ils sortent traditionnellement à l'herbe durant leur période d'allaitement et après le sevrage si les conditions météorologiques et les ressources herbagères le permettent.

Au cours de l'engraissement des agneaux, les éleveurs, aidés éventuellement d'un technicien d'élevage, constituent des lots d'agneaux homogènes en fonction des modes de conduite et des potentiels de croissance estimés.

La différenciation des produits label rouge issus de ces agneaux repose sur l'utilisation exclusive de sept races à viande associée à une autonomie alimentaire minimale du troupeau.

Les cheptels de femelles étant renouvelés à partir de la conservation d'agnelles issus de béliers de races à viande, les agneaux de boucherie bénéficient des caractères de conformation venant des deux parents et donnent des carcasses classées majoritairement en E et U, avec de bons rendements de muscles depuis la découpe de gros jusqu'à la portion consommateur.

La qualité supérieure des produits label rouge LA17/93 se traduit par 4 éléments majeurs :

- **Une descendance issue exclusivement de parents provenant eux mêmes de croisements parmi sept races à viande**, sélectionnées pour leur qualité de carcasse. Ces races ont aussi été sélectionnées pour les qualités maternelles (valeur laitière et prolificité) des brebis.

Le choix des races à viande est une constante de la filière depuis les années 1930. Après la race de la Charmoise qui a constitué les fondations du cheptel régional, de nouvelles races ont pris le relais dans les années 1950 pour maintenir un niveau élevé de conformation et apporter un progrès génétique sur les qualités d'élevage. C'est ainsi que se sont développées les races Mouton Charollais, Mouton Vendéen, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel, Ile de France, la plupart du temps utilisées en croisement.

L'âge d'abattage des agneaux est compris entre 70 et 270 jours pour les raisons suivantes :

- La maîtrise des rations administrées permet de suivre aisément l'état d'engraissement et la conformation des carcasses. Le poids minimal de 14 kg peut être atteint dès 70 jours, selon le potentiel génétique des croisements.

La croissance est variable selon les systèmes de production et les saisons. L'âge maximal d'abattage est décliné en fonction du sexe (associé ou non à la castration pour les mâles).

L'âge maximal est réservé au type génétique et au sexe permettant de conserver une bonne qualité organoleptique. Au-delà de 210 jours, un goût trop prononcé d'agneau peut être préjudiciable à la qualité gustative de la viande dans le cas des agneaux mâles entiers.

- **Un schéma d'élevage spécifique** : l'alimentation fourragère des mères permet d'assurer un lait de bonne qualité et en quantité suffisante pour satisfaire les besoins de l'agneau avant sevrage sans avoir recours à des compléments. L'agneau est nourri par tétée au pis au moins 60 jours.

En termes d'alimentation, les éleveurs valorisent des systèmes fourragers composés de prairies de graminées légumineuses assolées avec des grandes cultures fournissant les graines de céréales et de protéagineux. Ces systèmes permettent de couvrir en partie les besoins de concentrés.

Cette complémentarité entre systèmes de production associée au fractionnement des agnelages permet aussi la fourniture régulière d'agneaux tout au long de l'année aux abattoirs situés à proximité des élevages. Les transports en vif sont ainsi très limités.

- **Une qualité de viande spécifique** : la viande Label Rouge LA17/93 est tendre, elle n'est pas filandreuse et son odeur est discrète.

- **Une traçabilité appuyée** permettant d'éviter toute dérive qualitative depuis l'élevage jusqu'au consommateur.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs d'agneaux,
- les éleveurs Fabricants d'Aliments à la ferme,
- les fabricants d'aliments industriels,
- les centres de transit,
- les abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent à l'ODG, 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.

Suivi des conditions de production

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.

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 :

- ascendance maternelle connue par enregistrement sur carnet d'agnelage et de santé
- identification dans les 3 jours avec une boucle officielle comportant l'indicatif de marquage à 6 chiffres du naisseur et un numéro d'ordre de naissance de 5 chiffres débutant par le millésime individuel.

Tenue des registres

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 agneaux, de retracer la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

Tout opérateur intervenant dans les activités de ramassage et de transport des agneaux tient à disposition des structures de contrôles le bon de livraison rempli par l'éleveur comportant les éléments suivants :

- inventaire de tous les numéros d'ordre, avec dates de naissance du plus jeune et du plus vieux
- démarche qualité dans laquelle est engagé l'agneau
- déclaration de respect des points du cahier des charges en élevage.

Concernant le centre de transit, ces éléments sont complétés par les notifications de mouvement :

- date et heure d'arrivée au centre de transit
- date et heure de sortie du centre de transit.

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

- date et heure d'arrivée à l'abattoir
- date et heure d'abattage
- identification des agneaux abattus
- poids fiscal des carcasses
- classement des carcasses (conformation et engraissement).

Autres documents tenus à disposition

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 dans l'activité d'abattage des agneaux doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier notamment les durées des différentes étapes (descente en température, procédure de maîtrise du ressuage).

Normes de potabilité de l'eau

L'éleveur doit conserver les documents attestant de la potabilité.

Eléments d'identification des animaux et carcasses

Les carcasses labellisées pour la démarche agneau sont identifiées au moyen d'un système de marquage à l'encre rouge portant le nom de la marque commerciale associée ou une référence au Label Rouge.

Contrôle des produits

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque de pré-labellisation à l'issue de la pesée et du classement. La marque de pré-labellisation correspond à un code interne propre à chaque entreprise figurant sur le ticket de pesée agrafé à la carcasse.

Traçabilité des abats

Concernant les abats, la traçabilité est assurée en regroupant les abats d'une même catégorie (foies, rognons...) pour tous les agneaux labellisables composant une série abattue le même jour, ce qui constitue un premier numéro de lot.

Ensuite les abats identifiés par un même numéro sont scindés en lots de poids différents selon la demande de chaque client. Chaque nouveau lot constitué est associé à un nouveau numéro d'identification.

4.3. Schéma de traçabilité

Etape du schéma de vie	Informations	Support(s) documentaire(s)	Éléments de traçabilité
Elevage	- Numéro de cheptel / Indicatif de marquage - Boucle d'oreille / carnet d'agnelage	- Contrat éleveur - Registre d'élevage - Bon de livraison - Résultats des contrôles faits en élevage	Indicatif de marquage ↕ Boucle d'oreille à 11 chiffres
Abattoir Pré sélection / Labellisation	Numéro unique reporté sur la carcasse à chaud à l'encre et porté sur le ticket de carcasse agrafé à la carcasse avec reprise des numéros individuels enregistrés après saignée. Le lien entre le numéro d'ordre de l'animal vivant et le numéro de tuerie est concrétisé sur le ticket de pesée établi pour chaque agneau labellisable.	- Ticket de pesée - Etiquette de pesée fiscale - Registre d'abattage = système informatique abattoir - lien N° individuel de tuerie - N° à 11 chiffres de la boucle d'oreille – Certificat de garantie	Boucle d'oreille à 11 chiffres ↕ N° individuel de tuerie
Atelier de découpe	Numéro de lot de découpe	- <u>Lien n° de lot de découpe</u> et les numéros individuels des agneaux ayant constitué le lot - Etiquette sur chaque PAD, UVCI ou pièce de découpe - Facture / bon de livraison - <u>Comptabilité-matière étiquettes</u> - Identification spécifique des morceaux soit tamponnés soit stickés "Label Rouge" avec numéro individuel de tuerie	N° individuel de tuerie ↕ N° lot découpe
Grossistes	N° CG associé au numéro individuel de tuerie = adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse ODG	- Facture / bon de livraison - <u>Certificat de garantie</u>	N° individuel de tuerie ou numéro de lot N° CG
Détaillants Bouchers	N° CG associé au numéro individuel de tuerie = adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse ODG	- Facture / bon de livraison - <u>Certificat de garantie</u>	N° individuel de tuerie ou numéro de lot N° CG
Point de vente GMS	N° CG associé au numéro individuel de tuerie = adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse ODG	- <u>Certificat de garantie</u>	N° lot découpe (PAD, UVC) N° CG (carcasse entière)

5. MÉTHODE D'OBTENTION5.1. Schéma de vie*Cf. conditions de production communes*5.2. Spécialisation de l'élevage*Pas de condition de production spécifique*5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Proportion d'aliments composés concentrés avant sevrage	La part d'aliments composés concentrés doit être minoritaire par rapport à l'allaitement.
S2.	Alimentation des agneaux	<p>Nature de la ration de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel - Fourrages : foin, paille - Herbe ou végétaux pâturés. - Autres matières premières : tubercules, racines, graines de légumineuses, sous-produits de graines de céréales, protéagineux et oléagineux <p>Nature de la ration complémentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aliments composés - Aliments concentrés simples : graines de céréales, de protéagineux, d'oléagineux - Additifs et minéraux <p>(Les additifs utilisés appartiennent obligatoirement aux familles d'additifs retenus)</p> <p>Instruction de formulation en annexe</p>

Alimentation des mères

Les mères sont nourries avec les pâtures, fourrages de l'exploitation, fourrages achetés de même nature, aliments composés ou simples produits sur l'exploitation et aliments composés. En fin de gestation, une complémentation est obligatoirement donnée au cours du dernier mois.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Consommation d'ensilage et d'enrubannage</u>	<u>L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage en alimentation exclusive est interdite.</u>
S4.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	<p>Un guide des bonnes pratiques est distribué aux éleveurs dès leur habilitation. Il s'agit de préconisations afin de produire et de distribuer des fourrages secs et humides de bonne qualité, dans le but de limiter les risques sanitaires sur les animaux (notamment par les moisissures) et les pertes économiques.</p> <p>Les récoltes d'un fourrage propre sans terre est un</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		impératif. L'herbe utilisée pour la production de foin est fauchée, emballée et stockée de façon à limiter au maximum la formation de moisissures et l'échauffement. Pour une meilleure conservation, le foin doit être stocké dans un endroit à l'abri de l'humidité.

Une aide au calcul de l'autonomie alimentaire, définie dans les conditions de production communes, est donnée en annexe.

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Races des pères et des mères autorisées	Les agneaux label rouge sont issus de 7 races à viande utilisées soit en race pure soit en croisement : Texel, Charollais, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Charmoise, Suffolk, Ile de France. Les mères et les pères peuvent indifféremment être issus des 7 races précitées, pures ou en croisement.

5.4.2. Castration

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Qualité de l'eau d'abreuvement	Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité. L'éleveur doit conserver les documents attestant de la potabilité de l'eau.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Désinfection du cordon ombilical à la naissance	En bergerie, elle est obligatoire

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Cas des agneaux exclus du label rouge	Tout agneau non labellisable devra être distingué des agneaux labellisables par une marque spécifique physique le jour de l'enlèvement à la ferme :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - marque de peinture différente, - ou marque auriculaire complémentaire de l'identification officielle (boucle auriculaire de couleur autre que jaune). <p>Exemple d'exclusion du label rouge : agneaux issus de races différentes de celles retenues, agneaux allaités artificiellement, agneaux ayant fait l'objet de sevrages précoces (< 60 jours), agneaux castrés non conformément au présent cahier des charges, date d'enlèvement des agneaux précoce (< 70 jours), rupture de la traçabilité physique (identification visuelle) ou documentaire.</p> <p>Dès la constatation d'un écart par rapport au cahier des charges, les agneaux concernés sont exclus de la labellisation, identifiés comme tels et regroupés dans un même lot non certifiable.</p>

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Délai maximum entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage (agneau non sevré)	48 heures
S10.	Conditions de manipulation des animaux	<p>Les mouvements d'animaux sont facilités par l'utilisation de rampes non glissantes munies ou non de garde-fous. Les animaux sont déplacés un par un, à la main.</p> <p>L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.</p> <p>(objectifs : éviter stress et blessures)</p>
S11.	Durée maximale de transport entre l'exploitation et le centre de transit	6 heures

L'éleveur s'assure, au moyen du carnet d'élevage et de santé, que les agneaux labellisables correspondent aux critères :

- d'âge d'abattage selon le type d'agneau (âge, sexe),
- d'allaitement et d'alimentation,
- de respect du délai d'attente en cas de traitement.

5.5.2. Centre de transit

Pas de condition de production spécifique

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<u>délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>24h</u>
S13.	Age d'abattage	L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et de 240 jours pour les autres animaux. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours, exclusivement pour les femelles et les mâles castrés nés entre le 1 ^{er} février et le 31 mars inclus, et pour une mise en marché limitée du 1 ^{er} novembre au 31 décembre.

5.6.2. Ressuage

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Sélection des carcasses	Seuls les agents mandatés par l'ODG sont autorisés à sélectionner et labelliser les carcasses
S15.	Identification des carcasses	Les carcasses labellisées pour la démarche agneau sont identifiées au moyen d'un système de marquage à l'encre rouge portant le nom de la marque commerciale associée ou une référence au Label Rouge.
S16.	Poids de carcasse	entre 14 et 22 kg
S17.	Qualité du gras	<p>L'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée. La sélection sur le gras se fait visuellement pour la couleur et obligatoirement par le toucher pour la consistance, selon le guide pratique "Apprécier la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux – Couleur et fermeté du gras" de l'Institut de l'Elevage (Cf. annexe)</p> <p>Le gras doit être blanc ou légèrement rosé et de consistance ferme. La sélection sur le gras doit éliminer les carcasses avec un gras mou dit "huileux" et ou fortement coloré (notées 3 et 4 dans le guide pratique).</p> <p>Couleurs du gras :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 : gras blanc 2 : légèrement coloré 3 : coloré 4 : très coloré. <p>Fermeté du gras :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 : très ferme 2 : ferme

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		3 : mou 4 : mou et huileux.
S18.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R</u>

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>Cerveau, langue, animelles, crépines, foie, cœur, tripes, ris et rognons.</u>
S20.	Moment de la séparation des abats	Cerveau et langue : avec la tête généralement avant éviscération pour éviter toute contamination avec la laine Animelles : avant éviscération Crépines : au moment de l'éviscération Foie, cœur, tripes : après éviscération Ris : après éviscération Rognons (reins) : après la pesée fiscale.

5.8. Produits transformés d'agneau*Non concerné*5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Cas des abats	La congélation et la surgélation des abats sont exclues.
S22.	<u>Procédé de surgélation/cinétique de descente en température</u>	<u>Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de – 18°C dans un délai maximum de 6 heures.</u>
	<u>DDM</u>	<u>≤ 12 mois</u>

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Procédures de découpe et de tranchage et de conservation des viandes	L'ODG vérifie la reprise des informations diffusées dans les manuels d'instructions de chaque entreprise.
S24.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes et les abats	<ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement en Prêt à Découper (PAD) et en Unités de Vente Consommateur Individuelle (UVCI). Chaque pièce de découpe est identifiée par des étiquettes pré-numérotées spécifiques à la découpe label. • Unité de Vente Consommateur (UVC) Les morceaux de découpe sont conditionnés en UVC

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>identifiées par des étiquettes pré-numérotées spécifiques à la découpe label.</p> <p>Le conditionnement en UVC et UVCI avec mise sous film et pose des étiquettes UVC et UVCI numérotées sont impérativement réalisés à la suite de la découpe de façon à ce que les morceaux de découpe soient identifiés à la sortie de l'atelier de découpe.</p> <p>Les abats sont réfrigérés et conditionnés en sachets par famille ou en portions d'Unité de Vente Consommateurs Individuelle (UVCI), s'il existe un atelier de découpe attendant.</p>

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S5	Races des pères et des mères autorisées	Contrôle visuel et / ou documentaire
S16	Poids des carcasses	Contrôle documentaire
C	<u>Etat d'engraissement</u>	<u>Contrôle visuel</u>
S18	<u>Conformation</u>	<u>Contrôle visuel</u>
C	Autonomie alimentaire	Contrôle documentaire réalisé sur la base des besoins théoriques

*C : Conditions de production communes

8. ANNEXES**Instruction de formulation pour les aliments composés donnés par l'ODG**

Liste des matières premières autorisées	Aliments démarrage		Aliments composés de croissance complémentaires de fourrages		Aliments composés complémentaires de céréales
Normes d'utilisation des aliments	Non Supplémenté	Supplémenté	TYPE Agneau de boucherie	VALEURS 0,8 UFV mini	Il doit être précisé sur l'étiquette le pourcentage de céréales incorporées par l'éleveur pour garantir l'obtention d'une ration équilibrée.
	Quantité maximale 5kg	Sur prescription vétérinaire			
	Durée d'utilisation 15 jours				

Aide au calcul de l'autonomie alimentaire

La matière sèche prise en compte concerne l'ensemble des fourrages utilisés, pâturés ou distribués, ainsi que celle des concentrés produits ou achetés, consommés par les brebis et leurs agneaux, tout au long de l'année.

On entend par « exploitation » l'ensemble des surfaces incluses dans la surface agricole utile (SAU), ayant une fonction de production d'aliments à destination du troupeau ovin, qu'il s'agisse de surfaces fourragères (prairies naturelles, prairies temporaires, légumineuses, cultures fourragères annuelles, surfaces dérobées), ou de surfaces de céréales ou d'oléo-protéagineux orientées principalement vers l'alimentation en concentrés.

L'autonomie alimentaire est calculée par le rapport entre la quantité totale de matière sèche annuelle, produite par l'exploitation, à partir des surfaces ayant une fonction d'alimentation du troupeau ovin, et les besoins annuels en quantité de matière sèche pour l'ensemble du troupeau ovin. Ces besoins annuels sont évalués en tenant compte des types génétiques retenus, à raison de 2 kg de matière sèche/jour/brebis et de 1,3 kg de matière sèche/jour/agneau.

Il s'en suit le mode de calcul suivant :

MS annuelle produite par l'exploitation pour le troupeau ovin
(en kg)

_____ > 55 %

Besoins annuels de MS du troupeau ovin (en kg)

Les références de besoins en MS des troupeaux ovins, et de taux de MS des aliments, sont celles fournies par l'Institut de l'Élevage, à partir des travaux conduits sur des types génétiques équivalents et alimentés par des systèmes de production semblables, au Centre Inter-Régional d'Information et de Recherche en Production Ovine (CIIRPO) de Saint Priest Ligoure (87).



EN PRATIQUE



Divers

La grille EUROP de classement pour la conformation

Cette grille communautaire de classement des carcasses ovines est aujourd'hui la référence en abattoir.



Classe E :
développement musculaire exceptionnel.

Tous les profils sont convexes à extrêmement convexes. Le quartier arrière est très épais avec des profils très convexes. Le dos est très convexe, très large et très épais jusqu'aux épaules. Les épaules sont très convexes et très épaisses.



Classe U :
fort développement musculaire.

Les profils sont convexes dans l'ensemble. Le quartier arrière est épais avec des profils convexes. Le dos est large et épais jusqu'aux épaules. Les épaules sont épaisses et convexes.



Classe R :
bon développement musculaire.

Les profils sont rectilignes dans l'ensemble. Le quartier arrière présente des profils essentiellement droits. Le dos est épais mais moins large aux épaules. Les épaules présentent un bon développement mais sont moins épaisses.

Les 3 classes sont conformes au cahier des charges LA 17 93

Classe P :
développement
musculaire réduit.

Les profils sont concaves à très concaves. Le quartier arrière présente des profils concaves à très concaves. Le dos est étroit et concave avec des os saillants. Les épaules sont étroites, plates avec des os saillants. Cette classe n'est pas présente dans la zone Clairpo.

**IDENTIFIER LE SEXE D'UN AGNEAU
EN ABATTOIR**

Le mâle est reconnaissable grâce à ces deux petits muscles saillants qui sont les attaches du pénis. (en haut)





EN PRATIQUE



Divers

La grille EUROP de classement pour l'état d'engraissement

Cette grille communautaire de classement des carcasses ovines est aujourd'hui la référence en abattoir.

Classe 1 : très faible

Couverture de graisse inexistante à très faible.

À l'extérieur, pas de graisse ou quelques traces apparentes.

À l'intérieur, pas de graisse ou quelques traces apparentes sur les rognons et entre les côtes.



Classe 2 : faible

Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents.

Une fine couche de graisse couvre une partie de la carcasse, mais peut être moins apparente sur les membres.



Classe 3 : moyen

À l'exception du quartier arrière et de l'épaule, les muscles sont presque partout couverts de graisse. De faibles dépôts de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique.

Une légère couche de graisse couvre la majeure partie ou l'ensemble de la carcasse. La couche de graisse est légèrement plus épaisse à la base de la queue.



Seules les classes 2 et 3 sont conformes au LA 17/93

Classe 4 : fort

Les muscles sont couverts de graisse mais encore partiellement visibles au niveau du quartier arrière et de l'épaule. Quelques dépôts de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique

Une épaisse couche de graisse couvre la majeure partie ou l'ensemble de la carcasse mais la couche de graisse peut être moins épaisse sur les membres et plus épaisse sur les épaules.



Classe 5 : très fort

Toute la carcasse est recouverte d'une graisse épaisse. Des dépôts importants de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique.

Une épaisse couche de graisse couvre l'ensemble de la carcasse. Des amas graisseux sont parfois apparents. Les rognons sont enveloppés dans une épaisse couche de graisse. Les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse. Des dépôts de graisse sont visibles sur les côtes. Cette classe est très peu représentée.



IDENTIFIER LE SEXE D'UN AGNEAU EN ABATTOIR

Le mâle est reconnaissable grâce à ces deux petits muscles saillants qui sont les attaches du pénis. (en haut)



Les carcasses sont classées à chaud en bout de chaîne d'abattage.

Toutes les photos de cette fiche ont été réalisées sur des carcasses ressuyées.

Les classes 4 et 5 sont EXCLUES du cahier des charges LA 17 93



EN PRATIQUE



Divers

La grille de notation de la couleur du gras des carcasses

Mise au point par l'Institut de l'élevage en 1997, cette grille de notation en 4 classes quantifie les problèmes de couleur du gras de couverture des agneaux. Sur le plan de la valorisation commerciale, seules les notes 3 et 4 déprécient les carcasses.

L'objectif de cette grille est de classer de façon visuelle les carcasses selon la couleur de leur gras. Seule la couleur du gras externe est évaluée, c'est-à-dire celle recouvrant la culotte, le dos et les épaules de l'agneau. À ne pas confondre avec la couleur de la viande!



Note 1 :
gras blanc sur la totalité de la carcasse



Note 2 :
gras très légèrement coloré sur une partie de la carcasse



Note 3 :
gras coloré sur toute la surface ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse

Seules les notes 1 et 2 sont retenues pour la labellisation LA 17/93

UN CLASSEMENT « À FROID »

La notation de la couleur du gras est obligatoirement réalisée sur des carcasses totalement ressuyées, soit au moins 12 heures après l'abattage. Sur des carcasses chaudes, les gras sont en effet tous blancs. La coloration brun-rouge est ensuite la plus couramment rencontrée, les gras jaunes restant beaucoup plus rares.

Pour plus de renseignements, consulter la fiche « Gras colorés : origines et solutions techniques »



À ne pas confondre avec des défauts

◀ Cette carcasse manque de finition et ne dispose pas d'une couche de gras suffisante pour en juger la qualité. Aucune note ne lui est affectée.

▼ La peau de cette carcasse a été arrachée lors de l'arrachage de la toison. Aucune note ne lui est affectée.





EN PRATIQUE

➔ Divers

La grille de notation de la fermeté du gras des carcasses

Mise au point par l'Institut de l'Élevage en 2000, cette grille de notation en 4 classes quantifie les problèmes de fermeté du gras de couverture des agneaux. Sur le plan de la valorisation commerciale, seules les notes 3 et 4 déprécient les carcasses.

L'objectif de cette grille est de classer de façon tactile les carcasses selon la fermeté de leur gras. Seule la couche de gras externe est évaluée, c'est-à-dire celle recouvrant la culotte, le dos et les épaules de l'agneau. Le muscle n'est pas concerné !

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 tissu adipeux.

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 3 : gras mou

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse. Au niveau de la selle et du 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.



Une pression du doigt est réalisée autour de la queue.



ici, il reste ferme sous la pression du doigt.



ici, il est préhensible.

Seules les notes 1 et 2 de fermeté du gras sont retenues pour la labellisation LA 17/93



**UN CLASSEMENT
« À FROID »**

La notation de la fermeté du gras est obligatoirement réalisée sur des carcasses totalement ressuyées, soit au moins 12 heures après l'abattage. Sur des carcasses chaudes, les gras sont en effet tous mous.

À ne pas confondre avec des défauts



▲ Cette carcasse manque de finition et ne dispose pas d'une couche de gras suffisante pour en juger la qualité. Aucune note ne lui est affectée.



▲ L'arrachage de la toison a entraîné un décollement de la peau de cette carcasse et un gonflement par des bulles d'air. La peau est alors préhensible mais cela ne doit pas entrer dans le jugement de sa fermeté. Dans ce cas, il convient de ne pas tenir compte de la zone concernée et éventuellement ne pas affecter de notes si celle-ci est trop étendue.

◀ La peau de cette carcasse a été arrachée lors de l'arrachage de la toison. Aucune note ne lui est affectée.

Pour plus de renseignements, consulter la fiche « Gras mous : origines et solutions techniques »