JORF du 15 octobre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/89 « Viandes et abats frais de porc fermier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Porc fermier
- Alimentation contenant au moins 90% de céréales, oléagineux et légumineuses et leurs sous-produits dont 20% d'orge minimum
- Accès à l'air libre, couchage sur paille et bonnes pratiques d'élevage pour le bien-être des animaux

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes en vigueur relatives à la production en label rouge « Porc » 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 3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4- TRAÇABILITE 5
4-1. Identification des opérateurs 5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 6
5- METHODE D'OBTENTION 7
5-1. Schéma de vie 7
5-2. Alimentation 7
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage 7
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments 7
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs 7
5-3-1. Sélection des reproducteurs 7
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation 8
5-4. Naissage (jusqu'au sevrage) 8
5-4-1. Logement des truies 8
5-4-2. Les porcelets 8
5-5. Post-sevrage et engraissement 9
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages 9
5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement 9
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé 10
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours 10
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier 11
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté 11
5-6. Conditions sanitaires d'élevage 11
5-7. Age d'abattage 11
5-8. Identification et suivi des animaux 11
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir 12
5-10. Abattage 12
5-11. Sélection des carcasses 12
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses 12
5-13. Découpe et conditionnement des découpes 13
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 13
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 13
ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION 14
ANNEXE 2 – REFERENTIEL SELECTION DES ABATS 15

1- NOM DU DEMANDEUR

Fermiers de Loire et Maine (FLM)
15, rue Jean Grémillon
72000 LE MANS
Tél.: 02.43.28.58.58
Fax : 02.43.28.58.68
Courriel : odg.flm@gmail.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viandes et abats frais de porc fermier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- les carcasses fraîches ;
- les produits de découpe frais ;
- les abats frais (foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes, estomac, intestins, crépine, panne).

Ils sont issus de porcs fermiers (mode d'élevage avec parcours ou en plein air).

Les carcasses, produits de découpe et abats sont destinés aux transformateurs, salaisonniers, GMS, artisans bouchers, charcutiers et traiteurs et Restauration Hors Domicile.

Les produits de découpe présentés à la vente aux consommateurs sont nues (vente au détail en boucherie charcuterie) ou en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide).

3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation	Animaux de plus de 12 semaines : 20 % minimum d'orge Pendant toute la durée de l'élevage, l'ensemble des mélasses ne doit pas dépasser 4 %. Aliments distribués selon un plan défini	Pas d'exigences
Bien-être des animaux Conditions d'élevage	Accès à un parcours (élevage fermier)	Respect de la réglementation Choix de l'éleveur sur son système de production (majoritairement sur

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	Couchage sur paille Contrôle bactériologique de l'eau d'abreuvement Nettoyage et fumigation des silos d'aliments Exclusion du circuit de labellisation des porcs ayant reçu un traitement individuel dans les 5 dernières semaines de vie	sol ajouré)
Abats	Sélection selon des critères de présentation et de couleur définis	Pas d'exigences

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Porc fermier
- Alimentation contenant au moins 90 % de céréales, oléagineux et légumineuses et leurs sous-produits dont 20 % d'orge minimum
- Accès à l'air libre, couchage sur paille et bonnes pratiques d'élevage pour le bien-être des animaux

Le porc fermier dispose d'un accès à un parcours durant la phase d'engraissement, ce qui permet l'obtention d'une carcasse plus mature.

L'effet d'un taux d'incorporation d'orge élevé est un critère reconnu d'amélioration de la qualité des gras (gras ferme et blanc).

La paille est un excellent « anti-stress » dont l'efficacité pour distraire et calmer les porcs est facilement observable.

L'accès à l'air libre garantit un éclairage et une ventilation naturels qui concourent également au confort des animaux.

Le respect des bonnes pratiques d'élevage permet d'apporter aux consommateurs des garanties sur les conditions d'élevage. Ces bonnes pratiques correspondent entre autres à un suivi de la qualité de l'eau via des analyses, à une fumigation des silos de stockage des aliments et à un suivi technique et/ou vétérinaire régulier. Cette caractéristique répond également à une attente sociétale forte quant aux bonnes pratiques agricoles. De plus, l'accompagnement technique des éleveurs mis en place permet une aide complémentaire dans l'application des règles d'élevage et dans l'amélioration constante des pratiques.

La viande de porc fermier se caractérise par un bon rendement technologique.

Pour le consommateur, elle perd peu d'eau à la cuisson et reste ferme. La viande fraîche présente une couleur homogène et intense. Son gras caractéristique participe à la flaveur de la viande et donne, après cuisson, une odeur intense.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

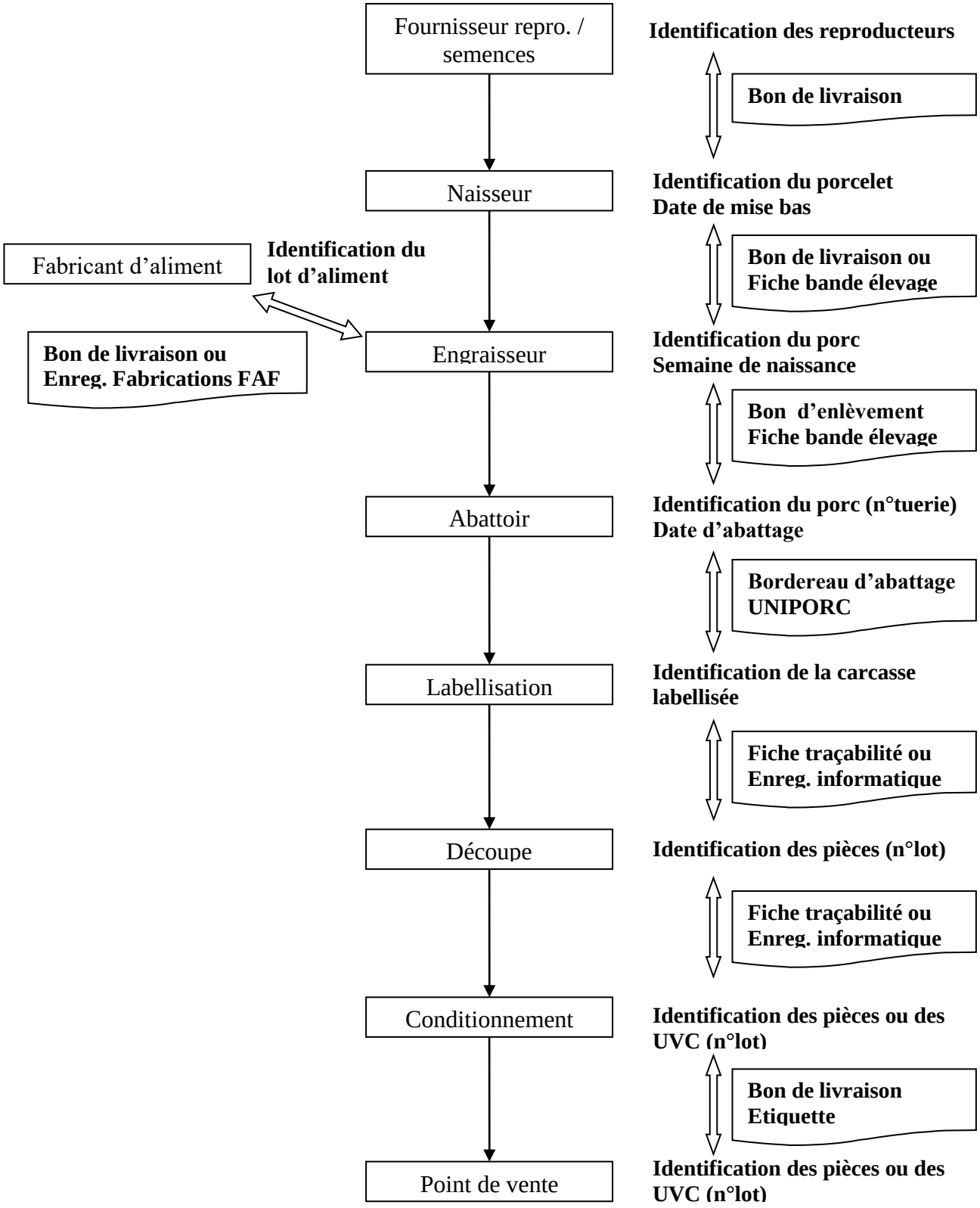
Sont concernés par le présent label rouge:

- Fabricants d'aliment (à la ferme ou industriels)
- Eleveurs assurant les étapes du naissage et/ou du post-sevrage et/ou de l'engraissement
- Abattoirs
- Ateliers de découpe.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

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 ascendante et descendante



5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Pourcentage de mélasse	Pendant toute la durée de l'élevage, l'ensemble des mélasses ne doit pas dépasser 4 %.

5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Pourcentage minimum d'orge dans les aliments des animaux de plus de 12 semaines	20 %
S3.	**Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines**	**< 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,5 pour un aliment à 86 % de matière sèche).**
S4.	Respect du plan d'alimentation	Le plan d'alimentation est consultable chez l'éleveur. Il doit comprendre la composition des aliments, la quantité d'aliment distribuée par formule et le calendrier d'utilisation. Cf. tableaux d'alimentation en annexe n°1

5-2-2. Procédures de fabrication des aliments

Pas de conditions de production spécifiques

5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

5-3-1. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Races et croisements autorisés	Les femelles et les mâles parentaux utilisés pour la production de porcs Label Rouge doivent être issus des races ou souches suivantes : Large White, Landrace, Duroc, Hampshire, Souche Sino-Européenne (issue de croisement avec les races Meishan et Jiaxing), Piétrain ou de croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (porc de Bayeux, porc Blanc de l'Ouest, porc cul noir Limousin, porc Basque, porc Gascon).

5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Types de sols autorisés	Les sols nus et la terre battue sont interdits. Les truies et cochettes sont logées soit : ▪ sur sol béton ajouré, non glissant, permettant l'évacuation des déjections et disposant ou non d'une zone gisoir en revêtement plein, ▪ sur sol béton plein et litière paillée renouvelée, ▪ sur sol béton plein et litière paillée accumulée.
S7.	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).

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Types de sols autorisés	Les sols nus et la terre battue sont interdits. La truie et ses porcelets sont logés soit : ▪ sur sol ajouré, non glissant, permettant l'évacuation des déjections et disposant ou non d'une zone gisoir en revêtement plein, ▪ sur sol béton plein et litière paillée renouvelée, ▪ sur sol béton plein et litière paillée accumulée.
S9.	Alimentation des truies	Leur alimentation s'effectue de façon individuelle en fonction de leurs besoins physiologiques et de leur état.

5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Alimentation des porcelets	Le porcelet reçoit un aliment adapté durant cette phase en maternité de façon à faciliter son adaptation alimentaire lors du sevrage.

5-5. Post-sevrage et engraissement

5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Intégration paysagère des bâtiments d'élevage	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.
S12.	Types de sols autorisés	Du sevrage jusqu'à 17 semaines d'âge révolues au plus tard, les sols nus et la terre battue sont interdits.
S13.	Séparation des zones d'alimentation et de couchage	En cas de bâtiment avec gisoirs, les zones d'alimentation et de couchage sont séparées, permettent d'éviter le contact direct des excréments dans le gisoir.
S14.	Suivi technique	L'élevage fait l'objet d'un suivi technique régulier réalisé par un technicien et/ou un vétérinaire. Ces visites font l'objet d'un compte rendu écrit.

5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Autres systèmes d'alimentation autorisés à partir de 17 semaines	Les systèmes d'alimentation suivants sont admis : - distribution au sol, - auge linéaire ou circulaire, La distribution de l'aliment peut être individuelle ou collective. L'accès à une alimentation en quantité suffisante par animal et par jour est maîtrisé par une fréquence de distribution des repas et/ou une longueur d'auge
S16.		
S17.	Potabilité de l'eau	L'éleveur s'assure de la potabilité de l'eau en faisant réaliser une analyse bactériologique de l'eau d'abreuvement de son élevage si cette eau n'est pas celle du réseau public.

5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé

Pas de conditions de production spécifiques

5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Types de parcours autorisés	Au plus tard à partir de 17 semaines d'âge révolues, l'engraissement est réalisé soit : - en bâtiment avec courette ; - en bâtiment avec accès à un parcours en herbe ou sol nu. L'accès au parcours est libre et permanent durant la journée.
S19.	Aménagement des bâtiments avec courette	L'habitat est constitué d'un bâtiment ouvert composé d'une aire de couchage paillée d'une surface minimale de 0,5 m² / porc ET d'une aire d'exercice. La surface totale disponible par porc (aire de couchage + aire d'exercice) est de 2,60 m² minimum. Toutes les surfaces (aire de couchage et aire d'exercice) sont constituées d'un sol bétonné. La courette peut être à ciel ouvert ou munie d'un toit. *Schéma vue en coupe d'un bâtiment* : Aire d'exercice à ciel ouvert Aire de couchage paillée L'aire d'exercice peut être munie d'un toit à la condition expresse que la partie la plus basse soit à plus de 2 m du sol et que la courette n'ait pas de mur de plus de 1,20 m sur la façade principale. *Cas d'une aire d'exercice couverte* : Aire d'exercice couverte Hauteur du bâtiment sur la façade de 2 m minimum Aire couverte Mur d'une hauteur de 1,20 m maximum
S20.	Nature de la litière	La litière est composée de paille.
S21.	Quantité de litière	La quantité minimale de paille par porc en engraissement à partir de 17 semaines d'âge révolues est environ de 10 kg.

5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier

Pas de conditions de production spécifiques

5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté

Elevage en plein air

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Type d'habitat autorisé	A partir de 17 semaines d'âge révolues, l'habitat comprend une surface abritée et paillée de 0,6 m^2 minimum par porc. L'accès au parcours est libre et permanent pour tous les porcs durant la journée.
S23.	Accès au parcours	L'accès au parcours est libre et permanent pour tous les porcs durant la journée

Elevage en liberté – Non concerné

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Nettoyage des silos d'aliment	L'éleveur vidange complètement, nettoie et fumige ses silos d'aliment une fois par an minimum. Le produit de fumigation utilisé doit disposer d'une homologation bactéricide et virucide.

5-7. Age d'abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Traçabilité en élevage	Jusqu'à l'identification définitive et individuelle des porcs, la traçabilité est assurée par le registre d'élevage et la tenue de fiches bande (date d'entrée des porcelets, provenance, mortalité…).
S26.	Identification des animaux ayant fait l'objet d'un traitement antibiotique injectable individuel au cours des 5 dernières semaines de vie	Les animaux concernés sont exclus du circuit de labellisation. Ils doivent être identifiés au moyen d'une boucle à l'oreille et d'une frappe spécifique (« STAND », « INDUS » ou tout autre idéogramme défini par l'ODG) pour être repérables dans l'élevage.

5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir

Pas de conditions de production spécifiques

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Manipulation des animaux	L'utilisation du bâton ou de l'aiguillon électrique ou encore du tuyau de caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des porcs. Le matériel de base est le panneau. Tout autre système permettant de limiter le stress des animaux pendant la manipulation peut être utilisé.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Comprise entre 55 et 65
S29.	Caractéristique de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.
S30.	Caractéristiques des abats labellisables	Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats label rouge doivent en outre répondre à des critères de sélection sur leur couleur. L'ODG transmet aux opérateurs une procédure de labellisation comprenant un cahier des charges photo couleur joint en annexe : tout défaut d'aspect d'un abat (zone hémorragique, nécrose, couleur anormale, tâche décolorée ou sombre…) nécessitant le retrait d'une partie de l'abat entraîne obligatoirement le déclassement de l'abat concerné. Ce référentiel est disponible auprès de l'ODG et de l'INAO.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Identification des carcasses labellisables	La mention faisant référence au label rouge ou à l'ODG figure soit sur l'étiquette soit sur les documents commerciaux accompagnant les carcasses labellisées.

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Présentation des produits découpés	Les produits découpés sont présentés pendus, en vrac ou en UVC. Ils sont nus ou conditionnés (sous vide, sous film, sous atmosphère modifié ou contrôlé).

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S19	Aménagement des bâtiments avec courette (Surface aire de couchage + aire d'exercice)	Examen visuel
S22	Type d'habitat autorisé	Examen visuel
C	Surface minimale de parcours par animal	Examen visuel
S2	Pourcentage minimum d'orge dans les aliments des animaux de plus de 12 semaines	Examen Documentaire
S20	Nature de la litière	Examen visuel

*C : **Conditions de production communes**

ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION

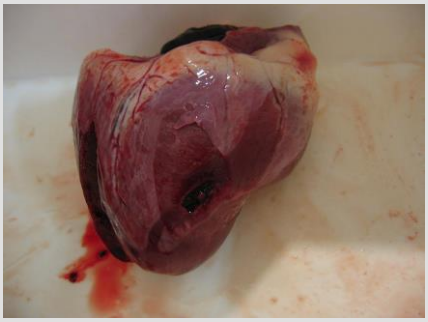
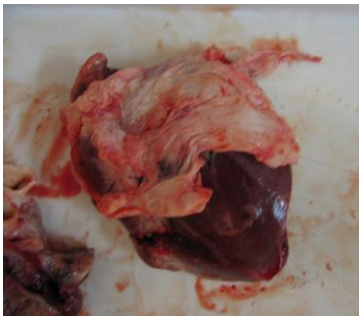
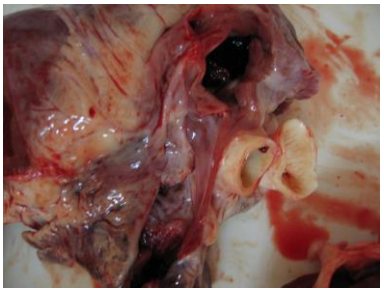
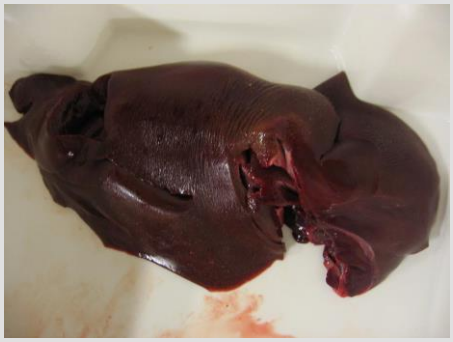
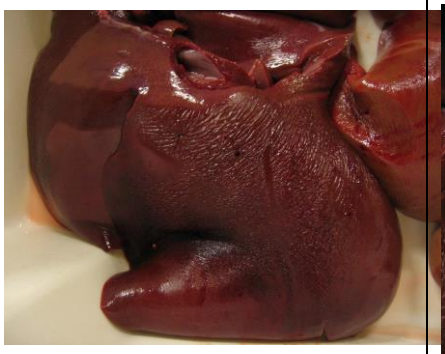
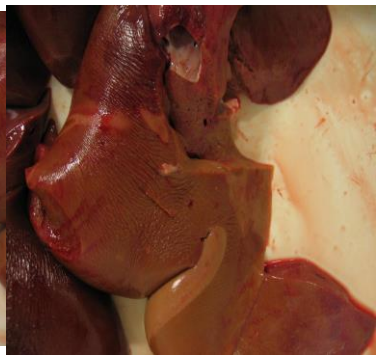
Alimentation du sevrage jusqu'à la 12ème semaine d'âge
Les aliments distribués, à l'exception de l'aliment 1er âge, répondent aux exigences suivantes :

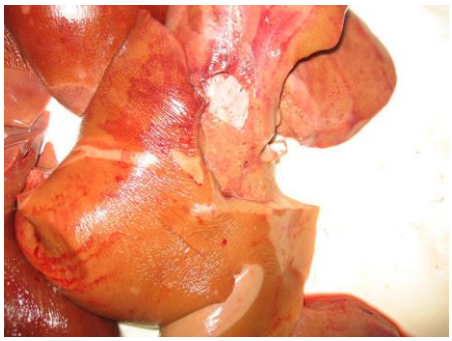
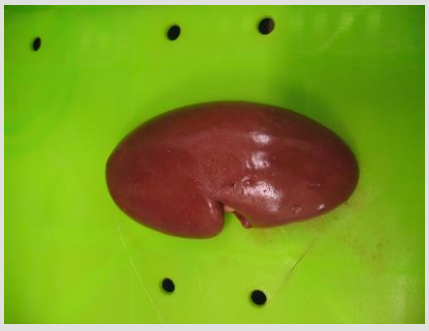
Catégories	Minimum	Maximum
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits - Mais, produits et sous-produit - Grains de céréales	50 % 0 % 25 %	80 % 70 % 80 %
Graines ou fruits d'oléagineux et de légumineuses, leurs produits et sous-produits - Colza	5 % 0 %	40 % 20 %
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	0 %	25 %
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	0 %	5 %
Fourrages, y compris fourrages grossiers	0	10 %
Autres plantes, leurs produits et sous-produits : Produits et sous-produits de la canne à sucre Farine d'algues marines	 0 % 0 %	 15 % 3 %
Produits laitiers	0 %	45 %
Minéraux et vitamines	1 %	6 %
Autres matières premières		
Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pates	0 %	40 %
Huiles et graisses végétales	0 %	8 %
Produits azotes obtenus par synthèse ou fermentation Additifs autorises en alimentation animale des categories suivantes : additifs technologiques, additifs sensoriels, additifs nutritionnels, additifs zootechniques, coccidiostatiques et histomonostatiques.	0 %	4 %
Levures	0 %	5 %

Alimentation de la 12ème semaine d'âge jusqu'à la fin de l'engraissement
A partir de la 12ème semaine, les aliments distribués répondent aux exigences suivantes :

Catégories	Minimum	Maximum
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits - **Orge** - Mais, produits et sous-produit - Grains de céréales	60 % **20 %** 0 % 35 %	94 % 70 % 94 %
Graines ou fruits d'oléagineux et de légumineuses, leurs produits et sous-produits - Colza	5 % 0 %	40 % 20 %
Total céréales, oléagineux et légumineuses, leurs produits et sous produits	**90 %**	**99 %**
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	0 %	10 %
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	0 %	5 %
Fourrages, y compris fourrages grossiers	0 %	10 %
Produits et sous-produits de la canne à sucre	0 %	5 %
Produits laitiers	0 %	10 %
Minéraux et vitamines	1 %	6 %
Autres matières premières		
Huiles et graisses végétales	0 %	4 %
Produits azotes obtenus par synthèse ou fermentation Additifs autorises en alimentation animale des categories suivantes : additifs technologiques, additifs sensoriels, additifs nutritionnels, additifs zootechniques, coccidiostatiques et histomonostatiques.	0 %	4 %
Levures	0 %	5 %

ANNEXE 2 – REFERENTIEL SELECTION DES ABATS

CŒUR - Produit conforme *Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre* 	CŒUR – Produit non-conforme n°1 	CŒUR – Produit non-conforme n°2 
PIED - Produit conforme *Absence d'onglon et d'épanchement synovial* *Couleur Blanc rosé* 	PIED - Produit non-conforme (présence d'onglons) 	
FOIE - produit conforme *Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles - Couleur rouge brillant* 	FOIE - produit non-conforme n°1 	FOIE - produit non-conforme n°2 (présence de taches blanches cicatricielles) 

FOIE - produit non-conforme n°3 (présence de taches blanches cicatricielles) 		
TETE - Produit conforme *Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur - Couleur Blanc rosé* 	TETE - Produit non conforme (défaut visuel apparent – flambage trop prononcé) 	
ROGNONS - Produit conforme *Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire - Rouge brun sombre et brillant* 	ROGNONS – Produit non-conforme n°1 (présence d'hématomes) 	ROGNONS – Produit non-conforme n°2 (couleur trop claire) 