

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture  
et de l'alimentation

**Arrêté du 27 JUIL. 2017**

**fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge  
« agneau »**

**NOR : AGRT1719061A**

**Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,**

**Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4 et R. 641-3-1 ;**

**Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 24 novembre 2016 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,**

**Arrêtent :**

**Article 1<sup>er</sup>**

**En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « agneau ».**

**Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « agneau » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.**

**Article 2**

**Est abrogé l'arrêté du 12 juin 2015 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label rouge en « agneau », viande et abats d'agneau présentés en frais ou surgelés, produits transformés d'agneau présentés en frais ou surgelés.**

### Article 3

Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture et entrera en vigueur à compter de sa date de publication.

Fait le **27** JUIL. 2017

Le ministre de l'agriculture  
et de l'alimentation,

Pour le Ministre et par délégation,  
L'Ingénieure de recherche hors classe

  
Françoise SIMON

Le ministre de l'économie  
et des finances,



**Pierre CHAMBU**

Pour le Ministre et par délégation  
par enrôlement de la Directrice Générale  
de la Concurrence, de la Consommation  
et de la Répression des Fraudes  
Le Chef de Service

## **ANNEXE**

<p><b>CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « AGNEAU »</b></p>
---

### Avertissement

Toute production en label rouge « agneau » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

## **SOMMAIRE**

<b>1- CHAMP D'APPLICATION</b> .....	3
<b>2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
3-1. Présentation du produit.....	4
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
<b>4- TRAÇABILITÉ</b> .....	6
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	7
5-1. Schéma de vie.....	7
5-2. Spécialisation de l'élevage .....	8
5-3. Alimentation.....	8
5-4. Elevage .....	10
5-4.1. Génétique, élevage et castration .....	10
5-4.2. Castration.....	10
5-4.3. Bâtiments .....	10
5-4.4. Conditions d'élevage .....	11
5-4.5. Identification et suivi des animaux .....	11
5-5. Ramassage et transport des agneaux .....	12
5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport.....	12
5-5.2. Centre de transit.....	12
5-6. Opération d'abattage .....	12
5-6.1. Abattage.....	12
5-6.2. ressuage.....	13
5-6.3. caractéristiques des carcasses .....	13
5-7. Commercialisation des abats .....	13
5-8. Produits transformés d'agneau .....	14
5-9. Surgélation.....	15
5-10. Découpe et conditionnement .....	16
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	16
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	17
<b>GLOSSAIRE</b> .....	18

## 1- CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits de la carcasse d'agneau, vendus à l'état frais ou surgelé.

Elles s'appliquent également aux produits transformés à base d'agneau, mais ne s'appliquent pas aux préparations contenant de la viande d'agneau comme ingrédient (plat cuisiné par exemple : carré garni, navarin, brochettes composées de plusieurs viandes...).

La viande et les abats d'agneau label rouge proviennent de l'une des trois catégories suivantes :

- **L'agneau de type A** est un agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Cet agneau est âgé de moins de 50 jours et pèse moins de 10 kg carcasse (sans la fressure),
- **L'agneau de type B** est un agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré. Cet agneau est âgé de moins de 80 jours,
- **L'agneau de type C** est un agneau de plus de 12 kg carcasse, sevré ou non, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 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 est augmenté de 30 jours pour une durée n'excédant pas 3 mois sur la période du 1er octobre au 31 janvier inclus. 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'aliment composé soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

Les règles fixées s'appliquent sans préjudice de celles imposées par la réglementation en vigueur.

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produit transformé...)
- le type d'agneau (cf. ci-dessous)
- la ou les formes de présentation possible (frais, surgelé...)

Selon le type d'agneau, la dénomination du label rouge reprend les termes suivants :

- Pour l'agneau de type A : « Agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis »
- Pour l'agneau de type B : « Agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré »
- Pour l'agneau de type C : « Agneau de plus de X<sup>1</sup> kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60<sup>2</sup> jours »

---

<sup>1</sup> X > 12. Une fourchette de poids peut être indiquée pour apporter plus de précision.

<sup>2</sup> Si le cahier des charges impose une durée d'allaitement supérieure à 60 jours, cette valeur se substituera aux 60 jours indiqués.

### **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

#### **3.1. Présentation du produit**

La production et la commercialisation en label rouge peut concerner les produits suivants :

- la viande d'agneau (carcasse ou découpes fraîches et surgelées) ;
- les abats d'agneau (frais ou surgelés);
- les produits transformés à base d'agneau (frais et surgelés). La viande et/ou les abats d'agneau constituent la matière première principale et représentent au minimum 90% de la matière première mise en œuvre.

#### **3.2. Comparaison avec le produit courant**

Le produit courant correspond au produit habituellement rencontré sur le marché concerné et conforme, à la réglementation, aux usages loyaux et marchands de la profession.

Le produit courant est une viande ou un abat frais ou surgelé issu d'un animal de l'espèce ovine âgé de moins de 12 mois

Il ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Autonomie alimentaire	En dehors des systèmes transhumants, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau (55% minimum d'autonomie alimentaire)	Aucune obligation
Naissance et élevage	L'agneau est élevé de la naissance à l'abattage par le même éleveur	Aucune obligation.
Identification des agneaux	Les agneaux sont identifiés individuellement dans les 3 jours suivant la naissance.	Identification réglementaire avant départ à l'abattoir.
Elevage /surface par animal	1) Agneau de type A - 0.3 m <sup>2</sup> par agneau -1,1 m <sup>2</sup> pour une brebis avec son agneau 2) Agneau de type B et C	Bâtiments en état.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	- 0.5 m <sup>2</sup> par agneau. - 1.5 m <sup>2</sup> pour une brebis avec son agneau.	
Traitements médicamenteux	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept jours qui précèdent l'abattage.	Traitements vétérinaires préventifs ou curatifs sont autorisés
Alimentation des agneaux	Allaitement artificiel interdit. Type A : agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Type B : agneau nourri essentiellement au lait maternel par tétée au pis, pouvant recevoir une complémentation. Cet agneau est abattu non sevré.  Type C : allaitement maternel par tétée au pis au minimum de 60 jours	Les agneaux peuvent recevoir du lait reconstitué. En général, mise à disposition d'un aliment complémentaire dès le 20 <sup>e</sup> jour.
Alimentation du troupeau	Liste de matières premières autorisées définie  Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive	Pas d'obligation
Type de litière	Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés.	Pas d'obligation
Substance tranquillisante	Interdiction d'utilisation de substance tranquillisante avant le transport	
Délai de séjour maximal en centre de transit	96h	
Etat d'engraissement	Classes 2 et 3	Classes 1-2-3-4-5

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :

- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux ;
- les caractéristiques de service et de présentation (savoir-faire, conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

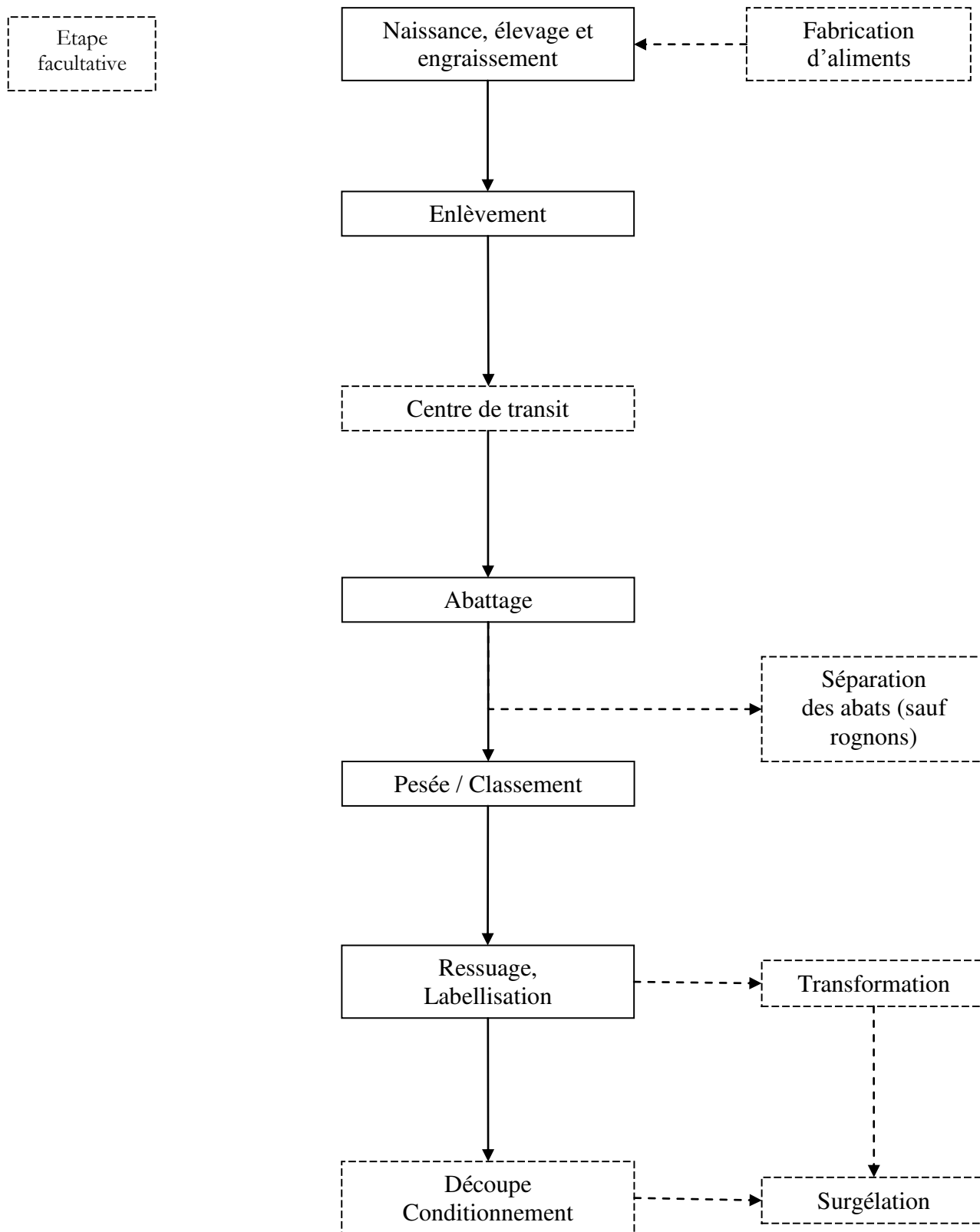
### **4- TRAÇABILITÉ**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1.	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « agneau » sont identifiés.
C2.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit.
C3.	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Obligatoire



## 5- MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie



### 5.2. Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.	Cession des agneaux	Les agneaux sont élevés par un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage.
C5.	Traçabilité des animaux et de leur alimentation en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneau au cours d'une même période	Il peut coexister en même temps sur un même site d'élevage une production d'agneaux sous label rouge et une production d'agneaux bénéficiant elle aussi d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, IGP, AOP, STG, agriculture biologique) ou d'une démarche de certification de conformité des produits (CCP). Si une autre production d'agneau doit coexister, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée.

### 5.3. Alimentation

L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage conditionné par les conditions agro-climatiques locales. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge dans le cadre du ou des système(s) de production retenu(s).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6.	Référencement des formules d'aliments des agneaux	L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées.
C7.	Matières premières interdites pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée de l'élevage des animaux destinés au label rouge	Les aliments ne contiennent pas de : - Farines de viande ; - Farines d'os ; - Farines de viande et d'os ; - Protéines d'origine animale ; - Protéines d'origine laitière ; - Graisses animales.
C8.	Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	Seules les matières premières suivantes peuvent entrer dans la formulation des aliments composés: 1 - grains de céréales et produits dérivés, 2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, 3 - graines de légumineuses et produits dérivés,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>4 - tubercules, racines et produits dérivés</p> <p>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés,</p> <p>Dans la catégorie 7 - Autres plantes, algues et produits dérivés : 7.6.1. ; 7.6.2. ; 7.6.3. ; 7.6.4 (produit et sous-produits de la canne à sucre)</p> <p>11 – minéraux et produits dérivés,</p> <p>Dans la catégorie 12- (Sous-) produits de la fermentation de micro-organismes : 12.1.1. ; 12.1.2 ; 12.1.5 - ; 12.1.6 ; 12.2.1 ; - 12.2.2 ; 12.2.3.</p> <p>Dans la catégorie 13- Divers : 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1</p> <p>- fourrages déshydratés</p>
C9.	Additif interdit	Urée
C10.	Durée d'allaitement maternel (par tétée au pis)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agneaux de type A et B : Non sevrés jusqu'à l'abattage</li> <li>- Agneaux de type C : 60 jours minimum.</li> </ul>
C11.	Allaitement	L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas autorisée, y compris en cas d'adoption
C12.	Consommation d'ensilage et enrubannage	L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est réservée à l'alimentation du troupeau reproducteur et des femelles de remplacement. Elle n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux.
C13.	Autres aliments consommés par l'agneau	Le grignotage de brins de fourrages ou d'aliments qui ne sont pas destinés à l'agneau est toléré s'il reste dans des proportions telles qu'il ne peut être considéré comme faisant partie de la ration alimentaire
C14.	Conditions d'utilisation du colza fourrager : quantité	Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive.
C15.	Conditions d'utilisation du colza fourrager : durée	L'apport ou le pâturage de colza est inférieure à trois semaines
C16.	Autonomie alimentaire du troupeau	En dehors des systèmes de transhumance, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche.
C17.	Qualité des fourrages distribués aux animaux	Les fourrages distribués ne présentent pas de moisissure ni d'odeur anormale

#### 5.4. Elevage

##### 5-4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.	Génétique des agneaux	L'élevage d'agneaux génétiquement modifiés n'est pas autorisé.

##### 5-4.2 Castration

Si des agneaux mâles sont castrés, la castration est réalisée dans les meilleures conditions garantissant le bien-être de l'animal et les effets de la castration sur l'amélioration de la qualité des carcasses.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C19.	Durée minimale entre la date de castration et la date d'abattage	60 jours.
C20.	Identification des agneaux castrés	Repérage et traçage obligatoire jusqu'à l'abattage

##### 5-4.3. Bâtiments

Le logement doit être configuré pour assurer aux animaux un confort optimal (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21.	Surface minimale au sol par animal	<p>Agneau de type A :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0.3 m<sup>2</sup> par agneau</li> <li>- 1,1 m<sup>2</sup> pour une brebis avec son agneau</li> </ul> <p>Agneau de type B et C :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0.5 m<sup>2</sup> par agneau.</li> <li>- 1.5 m<sup>2</sup> pour une brebis avec son agneau.</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C22.	Type de litière	Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés.

#### 5-4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C23.	Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les 7 jours qui précèdent l'abattage Lorsque le temps d'attente réglementaire lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 7 jours, un délai minimal de 7 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.
C24.	Vidage et nettoyage des bâtiments	Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.
C25.	Conditions de manipulation des animaux	Les animaux sont manipulés avec soin lors de l'élevage et particulièrement lors du tri en vue du départ de l'exploitation ceci pour éviter le plus possible toute source de stress.

#### 5-4.5. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26.	Modalités d'identification des animaux	Identification individuelle
C27.	Délai maximal pour identifier les agneaux	3 jours après la naissance.
C28.	Identification des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés par une marque visuelle (boucle, marquage...) au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir.

## 5.5. Ramassage et transport des agneaux

### 5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C29.	Interdiction de l'utilisation de substance tranquillisante avant le transport	Aucune substance tranquillisante n'est administrée avant le transport.
C30.	Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux	Dans le calme, en douceur, sans brutalité.
C31.	Délai maximal enlèvement des animaux- abattage	Agneau de type A : 24h Agneau de type B : 48h Agneau de type C : 120h

### 5-5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32.	Délai de séjour maximal en centre de transit	96 heures.
C33.	Alimentation en centre de transit	Les agneaux sont nourris conformément aux dispositions du cahier des charges
C34.	Type de litière	Litière végétale obligatoire

## 5.6. Opération d'abattage

### 5-6.1. Abattage

Le délai entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage est le plus court possible. Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35.	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	Agneau de type A : 24h, sans préjudice du délai maximal enlèvement des animaux –abattage fixé Agneau de type B et C : 48h.
C36.	Conditions de manipulation des animaux lors de l'acheminement au poste d'étourdissement	Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C37.	Conditions de manipulation des animaux lors de l'immobilisation et l'étourdissement	L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme.

#### 5-6.2. ressuage

Le risque majeur de dureté de la viande d'agneau provient de la contraction au froid lors du ressuage des carcasses. Le refroidissement doit donc être progressif.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C38.	Cinétique de descente en température : couple temps/température à respecter	La température interne de la viande ne descend pas à moins de 7°C en moins de 10 heures après l'abattage
C39.	Maîtrise de la condensation	Absence de condensation sur les carcasses
C40.	Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance des chambres froides	L'abattoir dispose de procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivant les modalités retenues pour réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage et éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses.
C41.	Suivi de la cinétique de descente en température	Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.

#### 5-6.3. caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C42.	Classes d'état d'engraissement autorisées	2 et 3
C43.	Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	E-U-R ou U-R-O selon le type racial.

#### 5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C44.	Liste des abats labellissables	- abats rouges : foie, cœur, rognons, langue, joues, rognons blancs, ris, fressure entière, cervelle

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- abats blancs : panses et pieds.
C45.	Sélection des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge au moment de leur séparation.

#### 5.8. Produits transformés d'agneau

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46.	Origine des viandes et abats d'agneau mis en œuvre	Les viandes et abats d'agneau utilisés sont label rouge.
C47.	Proportion de viande d'agneau label rouge dans le produit transformé	Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande d'agneau label rouge
C48.	Adjonction de matières grasses ou d'ingrédients dans la viande hachée	Non autorisée.
C49.	Niveau d'exigence de la fabrication, de la composition et de l'appellation du produit	La fabrication, la composition et l'appellation sont conformes au minimum aux codes des usages en vigueur et aux exigences de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.
C50.	Matière première destinée à la transformation	Viande fraîche.
C51.	Délai maximal entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées	72 heures, 6 jours si elles sont conditionnées sous-vide.
C52.	Raidissage des viandes réfrigérées	Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé.
C53.	Utilisation des viandes séparées mécaniquement	Non-autorisée.
C54.	Liste positive des ingrédients autorisés à entrer dans la composition des produits transformés	- Eau, - Sel, - Épices, aromates et herbes aromatisantes, - Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes,



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vins, liqueurs, alcools,</li> <li>- Blanc d'œufs,</li> <li>- Chapelure,</li> <li>- Céréales,</li> <li>- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées,</li> <li>- Boyaux naturels,</li> <li>- Barde de porc,</li> <li>- Crépine de porc.</li> </ul>
C55.	Liste des additifs autorisés	Antioxydants et conservateurs.
C56.	Liste des additifs non-autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phosphates,</li> <li>- Exhausteurs de goût.</li> </ul>
C57.	Vérification de la présence d'un volet organoleptique en vue de garantir la qualité supérieure du produit dans le protocole de validation de la DLC (date limite de consommation)	Cette vérification est réalisée par l'ODG auprès de chaque opérateur.

### 5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58.	Mode de congélation autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations	Seule la surgélation est admise.
C59.	Vérification de la mise en œuvre de la surgélation	La mise en œuvre de la surgélation s'effectue sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG.
C60.	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande	7 jours.
C61.	Délai maximum entre la pesée des carcasses et la mise en surgélation des abats	72 heures.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58.	Mode de congélation autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations	Seule la surgélation est admise.
C62.	Délai maximum entre la transformation et la mise en surgélation des préparations	72 heures.
C63.	Procédé de surgélation/cinétique de descente en température	Tout procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de moins 18°C dans un délai maximum de 10 heures.
C64.	Date de durabilité minimale (DDM)	≤ 18 mois.

#### 5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C65.	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	L'ODG fournit aux ateliers de découpe et aux distributeurs les procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes d'agneau label rouge. Il s'assure de la bonne réception de ces informations.
C66.	Lieu de conditionnement des viandes label rouge commercialisé en UVC	Les opérations de conditionnement des UVC sont réalisées dans l'établissement de découpe.

#### **6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette,

L'une des caractéristiques certifiées communicantes doit faire obligatoirement référence à la catégorie d'agneau, selon les termes suivants :

- Agneau nourri exclusivement au lait maternel et âgé de ... .
- Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de ... .

- Agneau nourri par tétée au pis au moins ... jours et âgé au maximum de ...jours.
- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C10	Durée d'allaitement maternel	Documentaire et visuelle
C42	Classes d'état d'engraissement autorisées	Documentaire
C43	Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	Documentaire

## **GLOSSAIRE**

**Produit à base de viande :** ces produits résultent de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

**Préparation de viande :** les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été rajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi fait disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

**Produits transformés :** c'est un terme qui englobe les préparations de viande et les produits à base de viande.

**Site d'élevage :** Est considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

### **Grille de conformation EUROP :**

La grille de classement communautaire définit 6 classes de conformation SEUROP. La classe S peut être utilisée facultativement par les États membres pour tenir compte de l'existence du type culard ; la France n'a pas retenu cette possibilité et la grille est donc composée de 5 classes E, U, R, O et P. La classe E correspond à un développement musculaire exceptionnel et la classe P à un développement musculaire insuffisant.

**Cahier des charges Label Rouge n° LA 01/12 « Viande fraîche ou surgelée d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours
- Agneau âgé de 200 jours maximum
- Agneau né et élevé sur la même exploitation

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.	<i>Présentation du produit</i> .....	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i> .....	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i> .....	4
4.	TRACABILITE.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i> .....	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i> .....	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i> .....	6
5.	METHODE D'OBTENTION .....	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i> .....	7
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i> .....	7
5.3.	<i>Alimentation</i> .....	7
5.4.	<i>Elevage</i> .....	8
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i> .....	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i> .....	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i> .....	12
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i> .....	12
5.9.	<i>Surgélation</i> .....	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i> .....	12
6.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	13
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	13
	ANNEXE 1 : SCHEMAS REPRESENTATIFS DU PLAN D'ALIMENTATION DES AGNEAUX A TITRE INDICATIF .....	14
	ANNEXE 2 : METHODE D'APPRECIATION DU GRAS DES AGNEAUX .....	15

## 1. NOM DU DEMANDEUR

L'Association de Promotion de l'Agneau de l'adret (APAA)  
AGRAPOLE - 23 rue Jean Baldassini  
69364 Lyon Cedex 07  
Tél.: 04-72-72-49-42

Email: contact@agneau-adret.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

### 3.1. Présentation du produit

Le produit label rouge LA01/12 est une viande ovine fraîche ou surgelée, non transformée issus d'un agneau élevé selon les conditions de production définies.  
Les abats ne sont pas labellisés.

L'agneau répond aux exigences suivantes :

- Le poids des carcasses : minimum de 14 kg et maximum de 20 kg ;
- L'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 30 novembre).

### 3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

<b>POINTS DE DIFFERENCE</b>	<b>AGNEAU LABEL ROUGE LA 01/12</b>	<b>CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT DE COMPARAISON (agneau sans démarche qualité UE, hors UE)</b>
Conformation	U, R	E, U, R, O, P
Poids des carcasses	14-20 Kg	Aucune limite
Age à l'abattage	l'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1 <sup>er</sup> octobre et le 30 novembre).	< 1 an
Présentation au consommateur	Viande fraîche/surgelée, non-transformée	Viande, abats et produits transformés réfrigérés ou surgelés

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure de la viande d'*agneau* repose sur les éléments suivants:

- ⇒ Un agneau nourri au lait maternel au minimum 60 jours ;
- ⇒ Un agneau abattu jeune : l'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 30 novembre) ;
- ⇒ Une viande de couleur claire, légèrement rosée ;
- ⇒ Une maîtrise de l'état d'engraissement des agneaux ;
- ⇒ Le gras doit être blanc à légèrement rosé, et avoir une tenue ferme, non huileux.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de la viande qui s'apprécie de la manière suivante :

- ⇒ Une couleur de viande (beige) cuite plus claire que le produit courant de comparaison ;
- ⇒ Des arômes d'agneau plus intenses que le produit courant de comparaison.

Tous les agneaux ne se développent pas de la même manière et atteignent leur développement optimal plus tardivement (condition d'élevage, effet race, conditions climatiques, mode et poids de naissance...). Pour ces raisons, l'âge à l'abattage tient compte de ces différences qui permettent aussi de répondre à la demande des consommateurs tout au long de l'année.

## 4. **TRAÇABILITÉ**

### 4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs ;
- Les fabricants d'aliments ;
- Les abatteurs (ils sont concernés par l'abattage, le transport et le centre de transit),
- Les ateliers de découpe ;
- Les ateliers de surgélation.

### 4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent au groupement au plus tard 2 jours ouvrés suivant la semaine d'abattage un récapitulatif des abattages. Ce document précise par agneau notamment :

- l'identification de l'agneau ;
- l'identification de l'éleveur ;
- le poids ;
- le classement des carcasses (conformation, l'état d'engraissement).

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent au groupement au plus tard le 15 du mois suivant l'abattage un état récapitulatif du nombre de marques apposées.



Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des reproducteurs, des agneaux et de la viande d'agneau, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

#### 4.2.1. Tenue des registres

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

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 reproducteurs et des agneaux, de retracer le calendrier d'élevage des animaux, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

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 :

- l'identification de l'animal (origine parentale, sexe, numéro de la boucle officielle posée à la naissance, date d'identification) ;
- la date de naissance ;
- le mode d'allaitement ;
- les traitements sanitaires (date, nature) ;
- le cas échéant, les modalités de stérilisations (mode, date) ;
- l'alimentation (composition) ;
- la date de sortie de l'exploitation.

Tout opérateur intervenant dans les activités de ramassage et de transport des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- les coordonnées de l'éleveur ;
- le numéro de l'agneau ;
- la date de naissance ;
- la démarche qualité dans laquelle est engagé l'animal ;
- le nombre d'agneaux ramassés ;
- la date et heure d'arrivée au centre de transit ;
- la date et heure de sortie du centre de transit ;
- nature de l'alimentation lors du passage au centre de transit.

L'enregistrement de ces éléments permet de distinguer les agneaux engagés en label rouge de ceux exclus de la démarche (engagement dans d'autres filières qualités, les agneaux exclus du label et des autres démarches qualités).

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

- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir ;
- la date et l'heure de l'abattage ;
- l'identification des agneaux abattus ;
- le poids fiscal des carcasses ;
- le classement des carcasses (catégorie et engraissement) ;
- les non-conformités constatées à l'abattage (saisie, ...).

#### 4.2.2. 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 pour tout ou partie dans les activités de naissage et d'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- Les dates de nettoyages, curage des bâtiments ;
- la nature des fourrages distribués aux ovins ;
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux ovins.

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 :

- les durées des différentes étapes (descente en température, procédure de maîtrise du ressuage).

#### 4.3. Schéma de traçabilité.

Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière suivante :

	<b>ETAPES</b>	<b>IDENTIFIANT (AU MINIMUM)</b>	<b>DOCUMENT D'ENREGISTREMENT ASSOCIE</b>
<b>ELEVAGE</b>	<b>Elevage</b>	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance	<i>Carnet d'agnelage et de santé Bons d'enlèvement</i>
	<b>Transport des animaux vivants</b>	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	<i>Bons d'enlèvement Bordereaux de transfert</i>
	<b>Transfert des animaux par un centre d'allotement</b>	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	<i>Bons d'enlèvement Bordereaux de transfert</i>
<b>TRANSPORT</b>	<b>Réception des animaux et attente avant abattage</b>	N° de cheptel (EDE) Nombre d'agneau N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	<i>Bons d'enlèvement Bordereaux de transfert</i>
<b>ABATTAGE</b>	<b>Abattage et labellisation</b>	N° de cheptel N° individuel de l'agneau N° de tuerie ou n° de pesée N° de labellisation	<i>Etiquette de pesée Marque de labellisation</i>

<b>DECOUPE</b>	<b>Découpe</b>	N° de labellisation N° de lot de découpe N° commande client Identifiant du ou des clients	<i>Registre de découpe</i>
	- UVC, PAD	N° de lot de découpe N° commande client N° d'étiquettes barquettes/spécifiques (UVC uniquement)	<i>Etiquette spécifique</i>
<b>VENTE</b>	<b>Présentation à la vente</b>	N° de lot de découpe N° d'étiquettes barquettes/spécifiques N° commande client	<i>Etiquette spécifique</i>

### 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 d'identification.

## **5. MÉTHODE D'OBTENTION**

### 5.1. 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	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	-les additifs technologiques suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- substances pour le contrôle de contamination de radionucléides,</li> <li>- additifs pour l'ensilage,</li> <li>- dénaturants.</li> </ul> les additifs sensoriels suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- colorants.</li> </ul> -les coccidiostatiques et histomonostatiques -les additifs nutritionnels suivants : dérivés de l'urée
S2	Distance maximale de mise à disposition des parcelles	En dehors des transhumants, les ressources de l'exploitation incluent la mise à disposition de parcelles dans la limite de 50 km du site d'élevage.
S3	Pratiques minimales de bonne	- Eviter tout contact avec le sol ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	conservation des fourrages	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintenir les lieux de stockage à l'abri des produits toxiques ;</li> <li>- Etre protégés des intempéries ;</li> <li>- Maintenir une bonne aération des bâtiments dans le cas des fourrages secs ;</li> <li>- Limiter le contact avec l'air (source de mauvaise conservation) pour le cas des fourrages conservés par voie humide (ensilages, enrubannages) donnés aux mères.</li> </ul>
S4	Eau d'abreuvement	Les animaux disposent, pour leur abreuvement en bergerie comme au pâturage, d'une eau propre accessible en permanence (absence d'odeur, absence visuelle d'accumulation d'algues, de fumiers ou de pailles dans les abreuvoirs, intérieur des abreuvoirs propre).

Schémas représentatifs du plan d'alimentation des agneaux donnés à titre indicatif en annexe 1

#### 5.4. Elevage

##### 5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Races des pères autorisées	Berrichon du Cher Blanche du Massif Central Charmoise Charollais Est à Laine Mérinos Grivette Hampshire Ile de France Romane Mérinos d'Arles Mourerous Noire du Velay Préalpes du sud Rava Rouge de l'Ouest Suffolk Texel Thones et Marthod Vendéen
S6	Races des mères autorisées	Berrichon du Cher Bizet Blanche du Massif Central Charmoise Charollais

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Est à Laine Mérinos Grivette Hampshire Ile de France Romane Mérinos d'Arles Mourerous Noire du Velay Préalpes du sud Rava Rouge de l'Ouest Suffolk Texel Thones et Marthod Vendéen

#### 5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Délai maximal pour effectuer la stérilisation des mâles	Lorsqu'elle est pratiquée, la stérilisation* des mâles est réalisée au maximum 10 jours après la naissance.

\* La stérilisation consiste à presser les testicules contre le corps de l'agneau et à les maintenir dans cette position par la pose d'un anneau élastique placé sur le scrotum en dessous des testicules. La température à l'intérieur des testicules monte pour atteindre la température corporelle ce qui bloque la production de spermatozoïdes.

#### 5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Aération des locaux d'élevage	Les locaux d'élevage sont aérés : ils ne présentent pas d'odeur d'ammoniac ni de traces d'humidité persistante
S9	Systèmes d'abreuvement	Les agneaux disposent de points d'abreuvement accessibles en permanence.

#### 5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Dispositions lors du pâturage	Les animaux au pâturage disposent d'abris (naturels ou artificiels).

#### 5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Traçabilité en cas de coexistence	Des lots sont définis au moment du tri des agneaux par une identification spécifique rappelant la démarche

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	de plusieurs productions d'agneaux sur un même site	pour laquelle ces agneaux sont engagés. Cette différenciation peut se faire par une boucle spécifique ou un marquage à la peinture.

#### 5.5. Ramassage et transport des agneaux

##### 5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Conditions de transport des animaux	Les véhicules sont parfaitement aménagés et cloisonnés afin d'éviter l'entassement des animaux.
S14	Conditions de manipulation des animaux lors du chargement et du déchargement des animaux	Aucune manipulation par la laine, pas d'utilisation d'objet pouvant entraîner des blessures. Le chargement est effectué à l'aide de moyens de guidages appropriés (couloir de contention, claies...) et utilisation de brebis meneuses.

##### 5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	<b><u>Durée maximale de séjour en centre de transit</u></b>	<b><u>72 h</u></b>

#### 5.6. Opérations d'abattage

##### 5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	<b><u>Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage</u></b>	<b><u>24 heures</u></b>
S17	Condition en cas d'attente supérieure à 12h	Si l'abattage ne peut être réalisé dans un délai de 12 heures après leur arrivée, une alimentation conforme aux prescriptions du présent cahier des charges leur est distribuée. Les agneaux sont placés en bergerie d'attente, dans des loges d'une surface paillée suffisante pour leur permettre de se déplacer et de se coucher. Lors de leur attente, ils disposent d'eau à volonté et sont hébergés dans un local propre (nettoyé ou paillé régulièrement afin d'éviter toute accumulation de déjection) et aéré pour limiter la présence d'ammoniac.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Conditions de manipulation des animaux	Les agneaux ne sont pas manipulés en tirant par la laine.
S19	Age d'abattage	Les agneaux sont abattus entre 70 jours minimum et 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1 <sup>er</sup> octobre et le 30 novembre).

#### 5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Éléments des procédures et instructions permettant de maîtriser le ressuage mis en place par l'abattoir	régulation des températures, organisation pour éviter les mélanges de carcasses de températures différentes, les procédures de relevés et enregistrement des températures, le plan de nettoyage et de désinfection des salles de ressuage (démarche de type HACCP)

#### 5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Poids carcasse	entre 14 kilogrammes minimum et 20 kilogrammes maximum.
S23	Classe de couleur de viande	claire, légèrement rosée
S24	Qualité de gras (couleur, tenue)	blanc à légèrement rosé, tenue ferme, non huileux
S25	Défaut rédhibitoire pour la commercialisation sous forme de carcasse entière	La présence d'un défaut d'aspect (touché huileux, hématomes, coups de couteau dans la viande, pétéchiés) ou d'une saisie partielle interdit la vente sous forme de carcasse entière.
S26	<b><u>Classes de conformation</u></b>	<b><u>U, R</u></b>
S27	Identification des carcasses labellisées	Le ticket de pesée synthétise l'ensemble des informations en lien avec l'éleveur.  Les carcasses labellisées sont identifiées au moyen d'un tampon apposé sur chaque gigot.  A l'entrée de la salle de découpe, les carcasses portent la marque de labellisation (macaron papier servant à identifier les carcasses labellisées selon le présent cahier des charges. L'APAA est responsable de la fabrication des marques de labellisation)

Les méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras mises au point par l'Institut de l'Élevage sont précisées dans l'annexe II.

5.7. Commercialisation des abats

*Non concerné*

5.8. Produits transformés d'agneau

*Non concerné*

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S31	Préparation à la surgélation	Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation. Les carcasses sont découpées dans l'atelier de découpe. Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.
S32	Dispositifs dans les locaux de stockage	Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage et le transport sont réalisés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Éléments fournis par l'ODG à l'atelier de découpe	- Le cahier des charges, - les modalités d'étiquetage du produit (modèle d'étiquetage, identification avec un numéro individuel de chaque barquette), - des conseils sur les procédures de découpe, de tranchage précisant que les morceaux découpés doivent être exempts de toutes matières étrangères, de toutes tâches visibles, d'os cassés...et les mélanges avec d'autres viandes d'agneaux découpées dans l'atelier doivent être évités.
S29	Contrôle de la compréhension des pratiques à mettre en place	L'ODG s'assure, par des visites notamment, de la bonne compréhension des éléments cités au point à contrôler « éléments fournis par l'ODG à l'atelier de découpe »
S30	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	en carcasse, demi-carcasse ou quartiers, en pièce, en prêt à découper (PAD) en unité de vente au consommateur « magasin » (UVCM) ou unité de vente au consommateur « industriel » (UVCI).



## 6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Concernant les carcasses entières un document comportant au minimum les informations suivantes les accompagne :

- le nom de l'éleveur ;
- le poids de la carcasse ;
- la conformation.

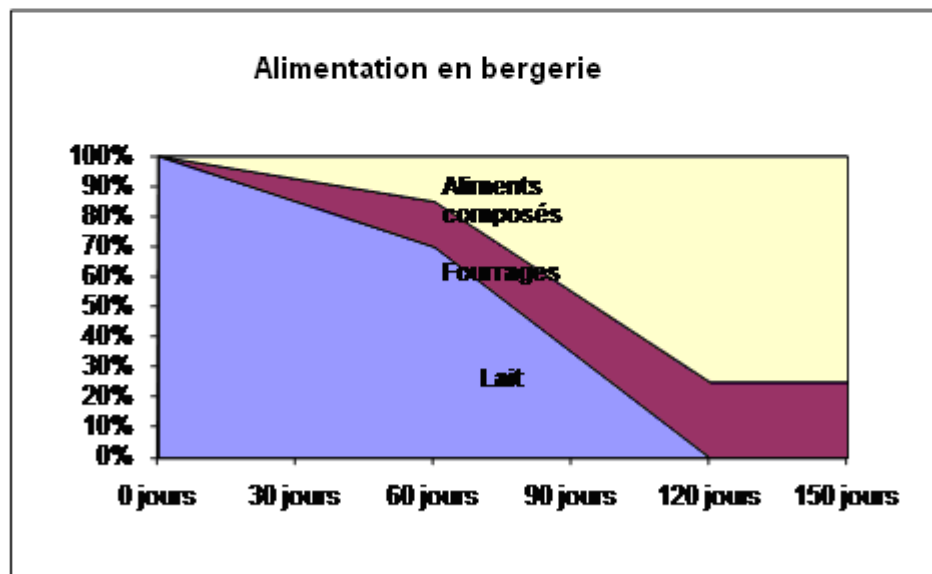
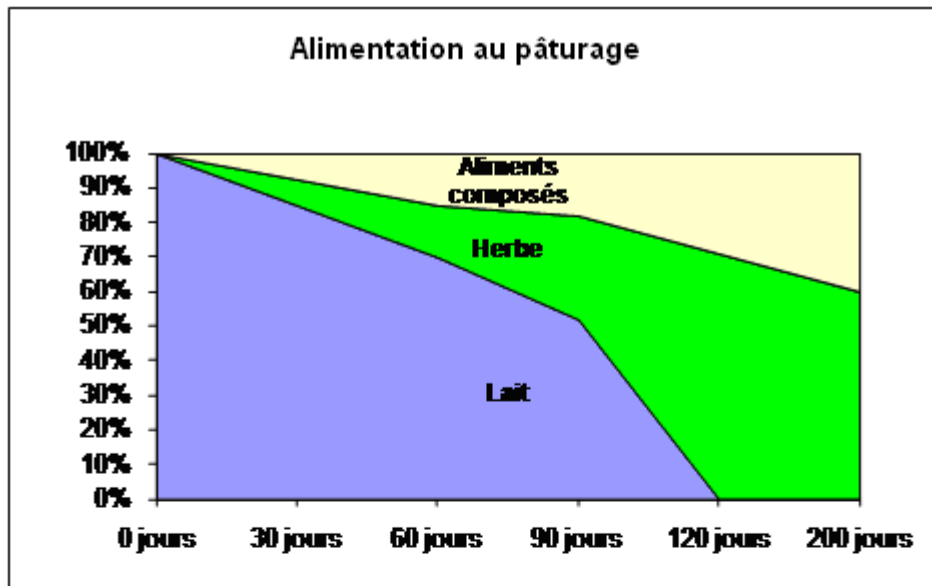
Les modèles d'étiquettes et de Publicité sur Lieu de Vente (PLV) ainsi que les marques de labellisation sont mis à disposition par le groupement.

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

CRITERE*	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Durée d'allaitement maternel	Contrôle documentaire
S19	Age d'abattage	Contrôle documentaire
C	Cession des agneaux	Contrôle documentaire
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Contrôle documentaire réalisé sur la base des besoins théoriques. Les besoins théoriques d'une brebis suitée sont estimés à 1.5Kg de MS/jour en fourrage et de 0.25Kg de MS/jour en concentré
C	Délai maximal enlèvement des animaux-abattage	Contrôle documentaire
S22	Poids de carcasse	Contrôle documentaire
S26	Classe de conformation	Contrôle documentaire
Point 3.1.	Présentation au consommateur (viande fraîche/surgelée, non transformée)	Contrôle documentaire et/ou visuel

*C\* : Conditions de production communes*

Annexe 1 : Schémas représentatifs du plan d'alimentation des agneaux à titre indicatif



Annexe 2 : Méthode d'appréciation du gras des agneaux

➤ Méthode d'appréciation de la couleur du gras :



Note 1 – Gras blanc

**Note 1**

**Gras blanc**

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



Note 2 – Gras légèrement coloré

**Note 2**

**Gras légèrement coloré**

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



Note 3 – Gras coloré

**Note 3**

**Gras coloré**

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



Note 4 – Gras très coloré

**Note 4**

**Gras très coloré**

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

➤ **Méthode d'appréciation de la fermeté du gras des agneaux :**

De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras très ferme, ferme, mou et très mou



Note 1 – Gras très ferme

**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 gras.



Note 2 – Gras ferme

**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.

**MISE EN GARDE**

Pour apprécier correctement la fermeté du gras, il est nécessaire de respecter quelques précautions d'usage et de ne pas se laisser influencer par certains artefacts. Ainsi :

- ⚡ La notation doit être réalisée sur des carcasses refroidies. Compte tenu des connaissances actuelles, il est préconisé d'attendre une douzaine d'heures après l'abattage.
- ⚡ La notation de la tenue doit être bien dissociée de celle de la couleur du gras puisqu'il s'agit de deux critères différents. Bien que cela soit fréquent, un défaut de tenue ne s'accompagne pas systématiquement d'un défaut de couleur.
- ⚡ Comme tout jugement sensoriel, le résultat est d'autant plus satisfaisant qu'il est réalisé par un jury composé de plusieurs pointeurs « experts », c'est à dire régulièrement entraînés et étalonnés (cf. [fiche 5](#)).

➤ **Méthode d'appréciation de la fermeté du gras des agneaux (suite):**

- ⚡ Dans le cas des carcasses maigres (état d'engraissement de 2° ou 1), la couche de graisse superficielle est très faible et rend difficile le jugement de la fermeté. Il est alors préférable de ne pas noter ces carcasses.



Note 3 – Gras mou

**Note 3:**

**Gras mou**

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse. Sur la selle et le pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants. Le gras est préhensible au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.



Note 4 – Gras très mou

**Note 4**

**Gras très mou et huileux**

Le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse. Il peut en outre présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains. Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- ⚡ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.
- ⚡ L'amachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

« *GUIDE PRATIQUE APPRECIER LA QUALITE DU GRAS DE COUVERTURE DES CARCASSES D'AGNEAUX : COULEUR ET FERMETE*

*Rédigé par l'Institut de l'Elevage (J. NORMAND, S. BROUARD-JABET)*