

REGLEMENT DE PRODUCTION

LA/05/07



**Viande et abats frais et surgelés d'agneau
de 14 à 22 kg de carcasse,
nourri par tétée au pis au moins 90 jours
ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours**

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION REGAL
Association pour la Renommée Et la Gestion de l'Agneau Laiton
Le Bayle 12390 RIGNAC

Tél : 05.65.64.59.90 - Mèl : odg@association-regal.fr



Applicable pour l'IGP IG/32/94 « Agneau de l'Aveyron »

Le règlement de production est constitué des extraits des conditions de production communes Label Rouge « Agneau » (critères n° C1, C2, C3...) et des conditions de production spécifiques Label Rouge « LA/05/07 » (critères n° S1, S2, S3...).

Les documents officiels à jour sont disponibles sur association-regal.fr

SOMMAIRE

1. Traçabilité et spécialisation de l'élevage.....	3
2. Alimentation.....	3
2.1. Alimentation du troupeau (brebis et agneaux).....	3
2.2. Alimentation des agneaux destinés au Label Rouge LA/05/07.....	4
3. Élevage.....	7
3.1. Génétique.....	7
3.2. Castration.....	7
3.3. Bâtiments.....	7
3.4. Conditions d'élevage.....	8
3.5. Identification et suivi des animaux.....	9
4. Préparation et transport des animaux.....	9
5. Informations sur la sélection du produit à l'abattoir.....	11
5.1. Abattage.....	11
5.2. Caractéristiques des carcasses et des abats.....	11

1. Traçabilité et spécialisation de l'élevage

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
C4	Interdiction de cession des agneaux	Les agneaux sont élevés sur une seule exploitation 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'agneaux 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 autre production d'agneaux. Dans ce cas, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée.
S1	Traçabilité en cas de coexistence d'autres productions d'agneaux	Bâtiments, stockage des aliments destinés aux agneaux, gestion des registres d'élevage et conduite des animaux sont alors strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.

2. Alimentation

L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage qui est fonction des 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).

2.1. Alimentation du troupeau (brebis et agneaux)

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C7	Matières premières interdites	Les aliments ne contiennent pas de : - protéines d'origine animale (dont protéines d'origine laitière) ; - graisses animales.
C16	Autonomie alimentaire du troupeau	En dehors des systèmes pratiquant la transhumance, les ressources produites sur l'exploitation (y compris pâtures) constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55% en matière sèche.



	<p>Autonomie alimentaire : l'autonomie alimentaire d'une exploitation d'élevage correspond à la proportion du total des aliments (fourrages et concentrés) consommés par les animaux qui est produite sur l'exploitation. L'autonomie alimentaire est évaluée en comparant la quantité de matière sèche (MS) achetée et distribuée aux ovins, et la quantité de matière sèche consommée par les ovins en théorie.</p> $\frac{\text{MS totale achetée et distribuée aux ovins}}{\text{MS totale consommée par les ovins en théorie}} < 45\% \text{ (pour autonomie alimentaire } > 55\%)$
S2	<p>Type de fourrages distribués en bergerie</p> <p>Les fourrages sont distribués en bergerie soit en vert, soit conservés. Ils sont composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourrages secs : foins de prairies et pailles ; - fourrages conservés par voie humide : prairies, maïs et sorgho plante entière. <p>Les modes de conservation admis sont le séchage (foin) ou la fermentation (enrubannage, ensilage).</p>
C17	<p>Qualité des fourrages distribués aux animaux</p> <p>Les fourrages sont totalement exempts de la moindre trace (visuelle ou olfactive) d'altération.</p>
S3	<p>Pratiques de bonne conservation des fourrages</p> <p>Afin d'éviter la détérioration de la qualité des fourrages, les recommandations suivantes sont respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - récolter un fourrage propre ; - pour les fourrages secs : récolter des foins suffisamment secs et les stocker à l'abri de l'humidité ; - pour les fourrages humides : faner ou ressuer un minimum, veiller à une bonne herméticité, assurer un bon tassement. <p>Les bonnes pratiques de conservation des fourrages sont portées à la connaissance des éleveurs lors de la visite d'habilitation.</p>
C67	<p>Nature de l'alimentation des animaux</p> <p>Alimentation sans OGM (< 0,9%)</p>

2.2. Alimentation des agneaux destinés au Label Rouge LA/05/07

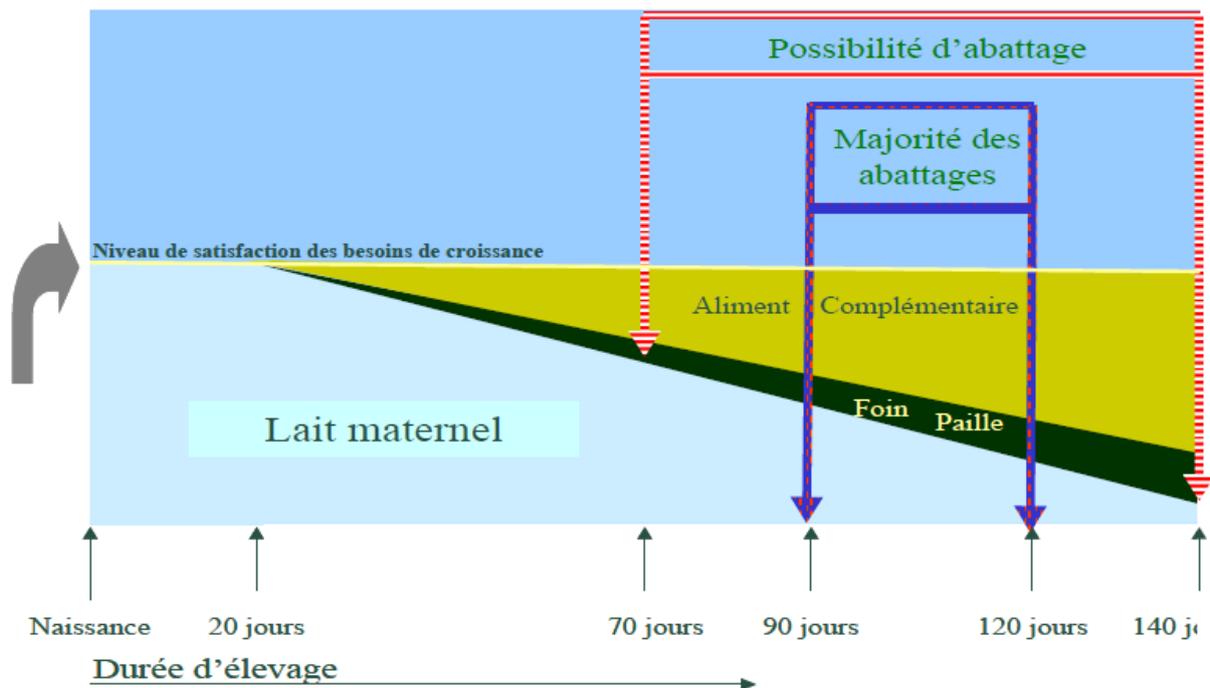
N°	Point à contrôler	Valeur cible
S4	Durée de l'allaitement maternel	L'agneau est élevé avec sa mère jusqu'à l'abattage ou jusqu'au sevrage naturel (entre 90 et 140 jours). Il est nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à l'abattage si l'agneau est abattu entre 70 et 89 jours.
C10	Allaitement maternel (par tétée au pis)	La distribution de poudre de lait en remplacement du lait maternel est interdite.



C6	Référencement des formules d'aliments des agneaux	L'ODG référence et tient à disposition des éleveurs les formules qu'il a validées.
C8	Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	<p>1 - Grains de céréales et produits dérivés ;</p> <p>2 - Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ;</p> <p>3 - Graines de légumineuses et produits dérivés ;</p> <p>4 - Tubercules, racines et produits dérivés ;</p> <p>5 - Autres graines et fruits, et produits dérivés ;</p> <p>Dans la catégorie 6 - Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : fourrages déshydratés ;</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>
S5	Proportion de céréales dans l'aliment composé	Les céréales et leurs produits dérivés doivent représenter au minimum 30 % du poids total de la formule, en matière sèche.
S6	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<p>Les additifs suivants sont exclus de l'alimentation des agneaux label rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, additifs pour l'ensilage, dénaturants ; - Catégorie des additifs nutritionnels : urée et ses dérivés.
C12	Consommation de l'ensilage et d'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. 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. Des fourrages secs (foin, paille) sont mis à disposition de tous les types d'agneaux pour éviter ce grignotage.
S7	Fourrages interdits pour les agneaux	Le sorgho et le colza fourrager ne sont pas autorisés comme fourrages dans l'alimentation des agneaux.

S8	Ration des agneaux de 1 à 20 jours environ	<ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel seul Pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère, cependant une alimentation complémentaire est mise à disposition en libre-service dès sa naissance.
S9	Ration des agneaux de 20 jours environ jusqu'à 90 jours	<ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel - Une complémentation est apportée avec des aliments composés ; la consommation varie tout au long de la croissance. - Des fourrages secs sont offerts à volonté. La part de la ration apportée par des fourrages est composée de foins de prairies et de pailles.
S10	Ration des agneaux de 90 jours environ jusqu'à abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel. - Une complémentation à base d'aliments composés est apportée ; la consommation varie tout au long de cette période. - Fourrages secs à volonté. La part de la ration apportée par des fourrages est composée de foins de prairies et de pailles.

Schéma indicatif d'alimentation des agneaux LA/05/07 sur leur durée d'élevage





3. Élevage

3.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S11	Races des pères autorisées	Les béliers reproducteurs sont issus des races Lacaune, Causse du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon, Causse des Garrigues, Berrichon du Cher, Mouton Charollais, Suffolk, Ile de France, Mouton Vendéen, Rouge de l'Ouest et Texel.
S12	Races des mères autorisées	<p>Les brebis mères sont issues des races Lacaune, Causse du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon ou Causse des Garrigues, pures ou en croisement de première génération avec les races Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen.</p> <p>En raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, dans le cadre d'une politique de production de reproducteurs, et dans la limite de 20 % du cheptel maternel engagé dans la production du LA 05/07, les brebis mères peuvent être issues des races pures suivantes : Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen.</p>

3.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S13	Castration interdite	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.

3.3. 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	0.5 m ² par agneau sevré, 1.5 m ² pour une brebis suitée.
S14	Aménagement des parcs	L'aménagement des parcs à agneaux de la bergerie est conçu de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis.



S15	Entretien des bâtiments	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible toute l'année pour le chargement des animaux ainsi que pour la livraison des aliments et du fourrage. La bergerie offre un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux.
S17	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique qui ne doivent toutefois pas engendrer de courants d'air excessifs.
S18	Longueur d'auge	Pour les brebis : 3 brebis maximum par mètre linéaire. Pour les agneaux : 4 agneaux maximum par mètre d'auge en distribution rationnée, 40 agneaux maximum par mètre de distributeur de concentré en libre-service.
S19	Abreuvoirs	Un abreuvoir (type buvette simple) pour 40 brebis maximum ou 1 mètre linéaire de type auge pour 40 brebis maximum. Les abreuvoirs sont installés à une hauteur suffisante pour éviter la souillure de l'eau par les animaux. L'accès aux abreuvoirs est laissé libre en permanence aux animaux. L'eau est fournie en quantité appropriée à l'aide de systèmes d'abreuvement nettoyés et entretenus régulièrement.
S20	Type de litière	Une litière composée de paille (sciures ou matières synthétiques sont exclues) est obligatoire.
S21	Entretien de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S22	Voies d'accès à l'élevage	Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées (absence d'ornières et de nids de poules) et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage. L'accès aux bergeries doit être facile toute l'année.
C24	Vidage et nettoyage des bâtiments	Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.

3.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S23	Aliments médicamenteux	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans antibiotiques ni sulfamides.
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.



S24	Conduite d'élevage	Les agneaux sont élevés en bergerie.
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. Interdiction de prendre les animaux par la laine.

3.5. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C26	Modalités d'identification des animaux	Identification individuelle par une marque visuelle (boucle ou marquage...).
C27	Délai maximal pour identifier les agneaux	3 jours après la naissance.
C28	Identification et enregistrement des agneaux exclus du Label Rouge	Les agneaux exclus du Label Rouge sont identifiés par une marque visuelle spécifique (boucle, marquage...) au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir. Les agneaux exclus du label rouge sont enregistrés dans le carnet d'agnelage et sur le bordereau de livraison.
S25	Identification des agneaux nourris au lait artificiel	Identification avec un marquage supplémentaire (boucle rouge ou bleue). La mention « allaitement artificiel » doit être portée sur le carnet d'agnelage. Les agneaux sont exclus du Label Rouge.

4. Préparation et transport des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S26	Sélection des agneaux labellissables	<p>Au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement, les agneaux susceptibles d'être labellisés sont triés pour constituer des lots homogènes.</p> <p>Le tri repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la vérification de l'âge ; - une appréciation visuelle de la conformation ; - une palpation au niveau des reins pour apprécier l'état d'engraissement ; - une estimation visuelle du poids vif de l'animal ; - la prise en compte du délai avant abattage pour respecter l'âge maximum de 140 jours à l'abattage.
C29	Utilisation de substance tranquillisante allopathique avant le transport	L'utilisation de substance tranquillisante allopathique avant le transport est interdite.
S27	Délai maximal de transport	8 heures



5. Informations sur la sélection du produit à l'abattoir

5.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S32	Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	24 heures
S33	Délai maximal entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage	Dans aucun cas le délai cumulé entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage (incluant la durée de transport, le séjour en centre d'allotement et la durée d'attente en bouverie à l'abattoir) n'excède 96 heures.
S34	Âge d'abattage	<p>La bonne capacité laitière des brebis allaitantes du bassin de production assure une alimentation riche aux agneaux qui peuvent atteindre un poids et un niveau de finition suffisants très tôt. C'est pourquoi l'âge minimum d'abattage est fixé à 70 jours.</p> <p>Cependant, tous les agneaux ne connaissent pas une croissance aussi rapide et atteignent leur développement optimal plus tardivement (effet race, conditions climatiques, mode et poids de naissance...). C'est pourquoi, l'âge d'abattage maximum retenu est fixé à 140 jours.</p> <p>L'âge d'abattage entre 70 et 140 jours est bien l'âge au jour de l'abattage de l'animal.</p>

Dans tous les cas, afin de respecter l'âge d'abattage, compte-tenu du délai maximal entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage, les agneaux doivent être âgés de 69 à 136 jours au départ de la bergerie.

5.2. Caractéristiques des carcasses et des abats

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S35	Classes de conformation autorisées et fourchette de poids	<ul style="list-style-type: none"> - Conformation U, R ou O ; - Poids carcasse compris entre 14 et 22 kg sans fressure ;
		<p>Grille de conformation EUROP : la grille de classement communautaire définit 6 classes de conformation : S, E, U, R, O, P. 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, P. La classe E correspond à un développement musculaire exceptionnel et la classe P à un développement musculaire insuffisant.</p>



C43	Classes d'état d'engraissement autorisées	- Classe 2 et classe 3
S37	Qualité de gras	Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme à très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous dits « huileux »).
S38	Couleur de la viande	La couleur de la viande s'apprécie à froid ; elle doit être rosée claire.
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.
S41	Critères de sélection des abats	<p>Les abats sont sélectionnés sur les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foie : couleur homogène rouge à brun clair ; - Cœur : texture ferme ; - Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâche) ; - Cerveille : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire ; - Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse) ; - Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme ; - Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée ; - Joue : petite noix de viande de couleur rosée à rouge ; - Panse : propre et de couleur blanc cassé ; - Pieds : section nette, propre et sans onglons, de couleur blanche.