OVIQUAL : Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de la démarche agneau Label Rouge n°LA0707

Label Rouge n° LA 07/07

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.

Dénomination + Coordonnées Association qualité

Logo Marque Commerciale

Extraits des conditions de production communes à la production d'agneau label rouge et des conditions de production spécifiques au cahier des charges agneau LA0707 pour le volet élevage

Annexe de l'arrêté du 10 juillet 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2025-30

JORF du 29 juillet 2026
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2026-31

Les éléments numérotés Cx relèvent des conditions communes aux cahiers des charges agneau label rouge
Les éléments numérotés Sx relèvent des conditions spécifiques du cahier des charges agneau label rouge LA0707

[…]

4- TRAÇABILITE

L'origine des viandes est définie par la provenance, c'est à dire **l'exploitation d'élevage** qui est la même de la naissance à la finition. La garantie de l'origine est apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définies dans le cahier des charges Label Rouge LA 0707.

Tableau de traçabilité :

Etapes	Méthodes utilisées	Documents associés
Troupeau reproducteur	Enregistrement du nombre de brebis et de béliers sur le registre d'élevage Identification des élevages en races pures bouchères	Registre d'élevage Liste ODG
Naissance des Agneaux	Identification de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une boucle officielle à l'oreille Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + numéro agneau + numéro mère	Carnet d'agnelage
Animaux déclassés : Hors label rouge	Identification de l'agneau déclassé par une boucle spécifique rouge ou bleue. Enregistrement des agneaux allaités artificiellement ou sevrés avant 70 jours sur le carnet d'agnelage	Carnet d'agnelage

Enlèvement des agneaux	L'éleveur, trie et sélectionne les agneaux conformes au label. Les agneaux sont identifiés par la boucle officielle. Il ajoute au document de circulation : numéro d'identification des agneaux + la mention « Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 07-07 »	Carnet d'agnelage Document de circulation

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- METHODE D'OBTENTION

5.2. Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	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'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 autre production d'agneaux. Dans ce cas, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée.
S1	Traçabilité en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneaux	Bâtiments, stockage des aliments et suivi des animaux sont alors strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.

5.3. Alimentation

La production de l'agneau Label Rouge LA 0707 permet de valoriser des territoires souvent déficitaires en ressources herbagères.
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).

Pour nourrir au mieux les animaux, les éleveurs doivent constituer d'importants stocks fourragers. Les animaux adultes peuvent alterner des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie. Les zones de pâturage peuvent être de natures diverses : prairies naturelles, prairies cultivées, parcours, estives…

Critères s'appliquant au 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 laitières) - 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*.
C17	Qualité des fourrages distribués aux animaux	Les fourrages sont totalement exempts de la moindre trace (visuelle ou olfactive) d'altération.

Alimentation des agneaux destinés au label rouge :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 + C10	**Durée de l'allaitement maternel**	**La durée d'allaitement maternel des agneaux est au minimum de 70 jours ou**

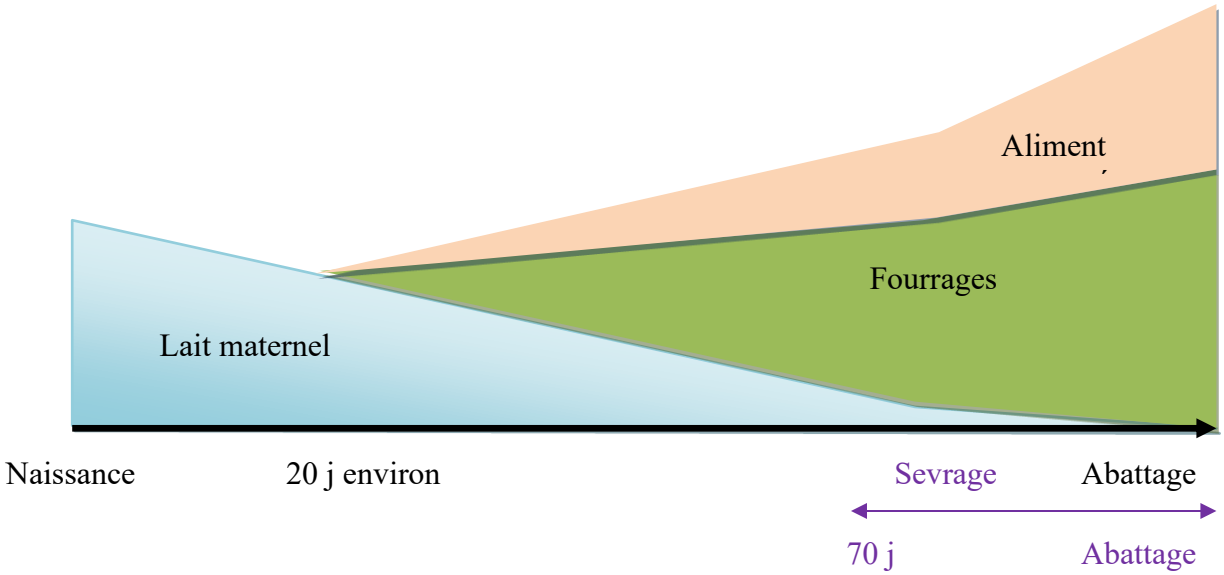
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours. La distribution de poudre de lait en remplacement du lait maternel est interdite
S6	Plan d'alimentation Agneau de 1 à 20 jours environ	Lait maternel seul. Pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère. Pour des raisons techniques, l'accès aux distributeurs d'aliment complémentaire est laissé libre.
S7	Plan d'alimentation Agneau de 20 jours environ jusqu'à 70 jours environ (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours)	Lait maternel. Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1 kg/agneau/j. Fourrages grossiers à volonté.
S8	Plan d'alimentation Agneau de plus de 70 jours (jusqu'à abattage)	Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel. Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1,5 kg/agneau/j. Fourrages grossiers à volonté.
S58	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. 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.
C6	Référencement des formules d'aliments 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	1 - grains de céréales et produits dérivés, 2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	matières premières pour aliments des animaux)	3 - graines de légumineuses et produits dérivés, 4 - tubercules, racines et produits dérivés, 5 - autres graines et fruits, et produits dérivés, 6 – Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés 7 - Autres plantes, algues et produits dérivés 11 – minéraux et produits dérivés, Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de microorganismes : 12.1.5 et 12.1.12 à l'exception des levures entières et composants de levures obtenus à partir de Yarrowia lypotica;12.1.13 ; 12.3.1 ; Dans 12.3.2. : coproduits de la production d'acides aminés ou de leur sels par fermentation avec Corynebacterium melassecola. Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2 ; 13.6.3 ; 13.11.1
C9	Additif interdit	Urée et ses dérivés
S9	Fourrages autorisés dans la ration	- herbe, - fourrages secs : foin des prairies, - paille, fourrages verts
S2	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Les céréales et sous-produits de céréales doivent représenter au minimum 30 % du poids total de l'aliment ou 30% de l'aliment reconstitué dans le cas d'un complémentaire.
C67	Nature de l'alimentation des animaux	Alimentation sans OGM (<0.9%)

*La consommation théorique totale annuelle du troupeau est calculée en matière sèche (MS) : consommation fourragère + consommation céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées.
La consommation fourragère est un calcul théorique basé sur les besoins des animaux.

La consommation des autres matières premières est estimée en fonction des quantités distribuées.
La consommation totale est comparée à la valeur alimentaire des apports extérieurs de l'année. Les calculs s'appuient sur les tables de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA).

Schéma indicatif d'alimentation des agneaux :



5.4. Elevage

5-4.1. Génétique

Les races retenues sont des races adaptées aux territoires, possédant d'importantes qualités maternelles et une capacité laitière qui permet l'élevage des agneaux sous leur mère. Pour améliorer la conformation des agneaux, les femelles de race pure peuvent être croisées avec des béliers de races bouchères (dites races lourdes).

Le troupeau reproducteur regroupe les animaux mâles et femelles destinés à la production d'agneaux.
Chaque année, une partie de ce troupeau est renouvelée pour laisser place à des animaux plus jeunes ou mieux adaptés à la conduite générale de l'exploitation. Ces animaux peuvent provenir :

- de l'auto-renouvellement,
- et/ou d'achats extérieurs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Races des pères autorisées	Aure et Campan, Barégeoise, Berrichon du Cher, Bizet, Basco-Béarnaise, Blanche du Massif Central, Castillonaise, Caussenarde des Garrigues,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Causse du Lot, Charmoise, Charolais, Dorper, Dorset Down, Grivette, Hampshire, Ile de France, Lacaune, Limousine, Lourdaise, Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse, Mérinos d'Arles, Montagne Noire, Mourérous, Noire du Velay, Préalpes du Sud, Raïolle, Rava, Romane, Rouge de l'Ouest, Rouge du Roussillon, Suffolk, Tarasconnaise, Texel, Vendéen. Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit issus de croisements entre les races citées ci-dessus
S11	Races des mères autorisées	Aure et Campan, Barégeoise, Berrichon du Cher, Blanche du Massif Central, Basco-Béarnaise, Bizet, Charmoise, Charolais, Castillonaise, Caussenarde des Garrigues, Causses du Lot, Dorper, Dorset Down, Grivette, Ile de France, Hampshire, Lacaune, Limousine, Lourdaise, Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse, Montagne Noire, Mérinos d'Arles, Mourérous, Noire du Velay, Préalpes du Sud, Raïolle, Rava, Romane, Rouge de l'Ouest, Rouge du Roussillon, Suffolk, Tarasconnaise, Texel, Vendéen. Ces races sont autorisées pures ou issues de croisements entre les races citées ci-dessus. Les brebis de ces élevages représentent au maximum 5% du cheptel mère des éleveurs inscrits dans la démarche Label Rouge LA 0707. Ces élevages sont répertoriés par l'ODG.

5-4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Castration	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.

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.

Les bergeries sont conçues de manière à assurer : une ambiance saine, une bonne ventilation, un éclairage suffisant, une facilité d'accès pour tous les animaux aux abreuvoirs et distributeurs d'aliment complémentaire.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21	Surface minimale au sol par animal	- 0.5 m² par agneau sevré, - 1.5 m² pour une brebis sevrée.
S13	Taille des bâtiments	La taille des bâtiments doit être en corrélation avec la taille des troupeaux, les périodes d'agnelage et l'importance des lots d'agnelage.
C22	Type de litière	Litière végétale obligatoire.
S17	Entretien de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux. Les caillebotis sont interdits.
S14	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. La bergerie est correctement ventilée sans toutefois engendrer des courants d'air excessifs. L'éleveur veille à protéger le troupeau des fortes chaleurs, des courants d'air, de l'humidité et des odeurs d'ammoniac.
S15	Taille des auges	L'exigence concerne uniquement les brebis rationnées (en dehors des brebis nourries en libre-service). Le calcul se fait uniquement pour l'effectif concerné. Pour les brebis : 3 brebis par mètre d'auge linéaire. Pour les agneaux : 40 agneaux / m linéaire sans distinction de type de nourrisseur.
S16	Abreuvoirs	Brebis : - 40 brebis / abreuvoir simple - 80 brebis / abreuvoir double - 120 brebis / m linéaire pour les bacs Agneaux : - 50 agneaux / abreuvoir simple - 100 agneaux / abreuvoir double - 150 agneaux / m linéaire pour les bacs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	Les bergeries sont aménagées avec un parc à agneaux. Le parc à agneaux permet d'empêcher l'accès des brebis à l'alimentation des agneaux.
S18	Entretien des bâtiments	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible : - Pour le chargement des animaux, - Pour la livraison des aliments et fourrages.

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.
S22	Enregistrement des traitements	L'éleveur enregistre tout traitement sur le carnet de santé en indiquant le ou les animaux traités.
C24	Vidage et nettoyage des bâtiments	Vidage et nettoyage des bâtiments au moins 1x/an
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.

5-4.5. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Enregistrement des naissances	Les naissances doivent être inscrites sur le carnet d'agnelage avec le numéro d'identification des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		agneaux par ordre chronologique de naissance : date de naissance + n° agneau + n° mère
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.
S25	Cas des agneaux ayant perdu leur identification individuelle	Ils ne peuvent être rebouclés et maintenus en label rouge que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée. La nouvelle identification doit être inscrite sur le carnet d'agnelage.
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.
S26	Cas des agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation au moment de l'enlèvement	Ils font l'objet d'un lot bien identifié sur le document de circulation de manière qu'il ne puisse pas y avoir de confusion entre les agneaux conformes et les agneaux non conformes. Il faut que les numéros individuels de chacun des groupes soient précisés.
Traça-bilité	Enlèvement des agneaux	Les agneaux sont identifiés par la boucle officielle. L'éleveur ajoute au document de circulation : **numéro d'identification** des agneaux + la mention «Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 07-07»

5.5. Ramassage et transport des agneaux

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	Les agneaux susceptibles d'être labellisés sont triés pour écarter les agneaux qui ne sont pas conformes au cahier des charges au moment de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'enlèvement et constituer des lots homogènes. Le tri repose sur : - 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 vérification du respect des délais d'attente avant abattage.
C29	Utilisation de substance tranquillisante allopathique avant le transport	Interdiction
C30	Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux	Dans le calme, en douceur, sans brutalité. Interdiction de prendre les animaux par la laine.
S29	Durée maximale de transport	8 heures
C35	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	48 h pour les agneaux âgés de 70 à 150 jours.
S35		24h pour les agneaux non sevrés âgés de 60 à 69 jours
C31	Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage	120h ou enlèvement jour J – abattage à J+5 maximum
S36		Pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 jours, le délai cumulé (transport, centre d'allotement, bouverie) entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage ne dépasse pas 48 heures.

Information sur la sélection du produit après abattage :

5-5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32	Délai de séjour maximal en centre de transit	96 heures.
S30	Conditions d'hébergement	Identiques à celles au sein de l'élevage (aire de vie propre, eau à disposition en permanence…). Ambiance saine, bonne ventilation, éclairage suffisant, facilité d'accès pour tous les animaux aux abreuvoirs et distributeurs d'aliment complémentaire.
C33	Alimentation en centre de transit	Les agneaux sont nourris conformément aux dispositions du cahier des charges
C34 + S31	Type de litière	Litière végétale obligatoire. Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S32	Type de sol	Caillebotis interdits
S33	Conditions d'ambiance	Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress.

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.

L'enregistrement des agneaux est réalisé par un agent habilité par l'organisme certificateur.

Il effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un comptage lot par lot des agneaux, puis il vérifie :
- La cohérence avec les bons de livraison,
- Les fourchettes d'âge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37	**Age d'abattage**	**Entre 60 et 150 jours inclus.**

5-6.3. caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C42	Classes d'**état d'engraissement** autorisées	- **2 et 3**
S39	Classes de **conformation** autorisées Et fourchette de **poids**	- **13 à 22 kg de poids carcasse** sans fressure - **U-R-O**.
S42	Qualité de gras	Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous ou très mous dits « huileux »).
S43	Couleur de la viande	Elle doit être rosée claire.

5-7. <u>Commercialisation des abats</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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.
S46	Liste des abats	- Fressure entière, - Foie, - Cœur, - Langue, - Cervelles, - Ris, - Rognons (reins), - Rognons blancs (testicules ou anibelles). Les abats blancs ne sont pas retenus.
S50	Critères de sélection des abats	- Foie : couleur homogène rouge à brun clair - Cœur : texture ferme - Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches) - Cervelle : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire - Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme - Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.

Fait à le,

"Lu et approuvé" (signature + nom et prénom)

GLOSSAIRE

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.

(MS totale achetée et distribuée aux ovins / MS totale consommée) < 45% (pour autonomie alimentaire > 55%)

Brebis suitée : brebis avec son ou ses agneaux

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.

ODG : Organisme de Défense et de Gestion.