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 fabricant d'aliment

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 charge agneau label rouge LA0707

[…]

4- TRAÇABILITE

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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « agneau » sont identifiés.
Spécifique FAB	L'admission des fabricants d'aliments repose sur la signature d'une déclaration d'identification adressée à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) stipulant que celui-ci a pris connaissance des exigences du cahier des charges Label Rouge LA07/07 et du plan de contrôle et s'engage à les appliquer.	Déclaration d'identification du FAB auprès de l'ODG Liste aliments référencés
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

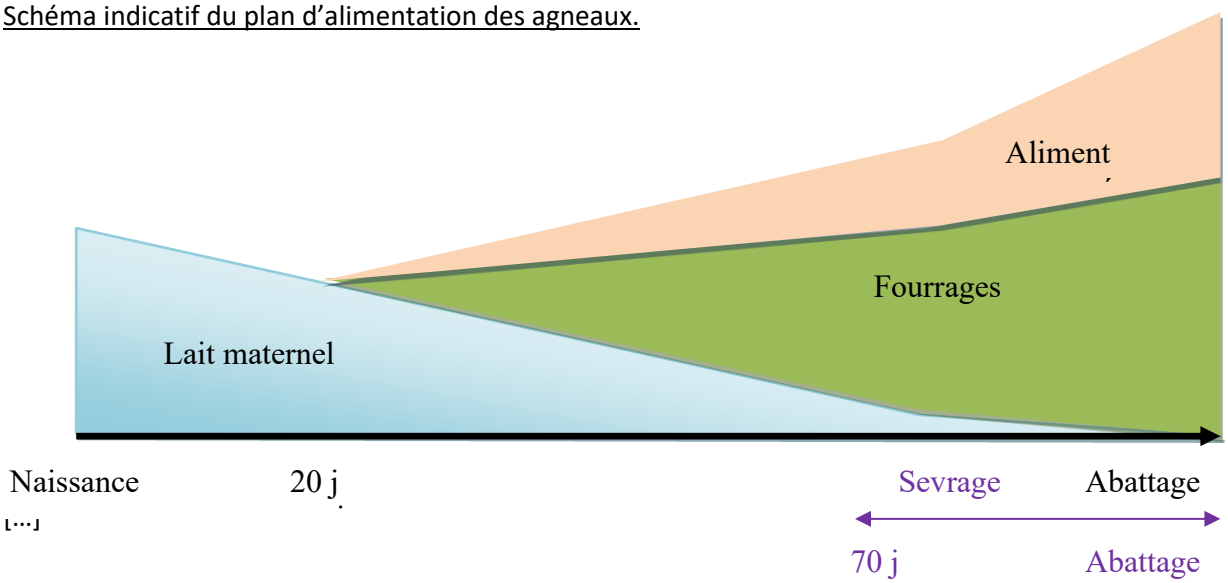
5- METHODE D'OBTENTION

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Référencement des formules d'aliments agneaux	L'ODG référence et tient à disposition des éleveurs les formules qu'il a validées.
C7	Matières premières interdites	Les aliments ne contiennent pas de : - Protéines d'origine animale (dont protéines d'origine laitières) - 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)	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, 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 leurs 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	Additifs interdits	Urée et ses dérivés
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%)

NB : **Seul le point C7 s'applique à l'alimentation des brebis**. Les aliments ne contiennent ni protéines d'origine animale (dont protéines d'origine laitière), ni graisses animales.
Les aliments pour brebis ne font pas l'objet d'un référencement.

Schéma indicatif du plan d'alimentation des agneaux.



Fait à , le
« lu et approuvé »
(signature, cachet de l'entreprise)