

CAHIER DES CHARGES  
CERTIFICATION DE CONFORMITE

# AGNEAU DE BOUCHERIE

## CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES

- ① « VIANDES SELECTIONNEES SUR LA CONFORMATION DE LA CARCASSE ET LA QUALITE DES GRAS » ,
- ② « AGNEAUX ELEVES DANS LE RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'ELEVAGE »
- ③ « TRAÇABILITE GARANTIE DES ELEVAGES AU CONSOMMATEUR ».

### Détenteur :



#### SOCIETE VITREENNE D'ABATTAGE

Rue Victor Baltard  
BP 84 - 35502 VITRE Cedex  
tél : 02.99.74.65.94. - fax : 02.99.74.78.00

### Organisme Certificateur :



#### CERTIS

Immeuble Le Millepertuis  
3 rue des Orchidées - 35650 LE RHEU  
Tél. : 02.99.60.82.82 - fax : 02.99.60.83.83  
e-mail : [certis@certis.com.fr](mailto:certis@certis.com.fr)

Date d'application du référentiel :  
08/09/20



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Reçu par CERTIS  
Le 20 OCT. 2010

Direction générale des  
politiques agricole,  
agroalimentaire et des  
territoires  
Service de la Stratégie  
agroalimentaire et du  
développement durable  
Sous-direction de l'organisation  
économique, des industries  
agroalimentaires et de l'emploi

**COPIE**

Monsieur Fabien CORNEN

Société Vitreenne d'Abattage  
Rue Victor Baltard  
BP 90237

35502 VITRE

Bureau de la gestion des signes de  
qualité et de l'agriculture biologique  
3 rue Barbet de Jouy  
75349 Paris 07 SP  
Dossier suivi par :  
Catherine DELBECQUE  
Tél. : 01 49 55 58.03  
Fax : 01 49 55 50.56

Mél : [catherine.delbecque@agriculture.gouv.fr](mailto:catherine.delbecque@agriculture.gouv.fr)

Objet : récépissé de déclaration de démarche de certification de  
conformité (Article R.641-62 du Code rural)

Paris, le

**18 OCT. 2010**

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous faire connaître que la déclaration de certification de conformité que vous avez déposée le 30 septembre 2010 pour le produit :

**Agneau de boucherie**

(version du référentiel 1998-9 validé par le comité de certification le 31/08/10)

est enregistrée sous le numéro :

**CC/05/98**

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- 1 – viandes sélectionnées sur la conformation de la carcasse et la qualité des gras
- 2 – agneaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage
- 3 – traçabilité garantie des élevages au consommateur.

Le certificat de conformité pourra être délivré à l'opérateur à compter du 11 octobre 2010 par CERTIS.

Je vous prie de croire, Monsieur, à l'assurance de mes sentiments distingués.

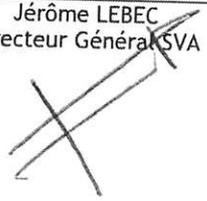
La Sous-Directrice de l'organisation économique,  
des industries agroalimentaires et de l'emploi

**Catherine ROGY**

Copies à :

- CERTIS – Immeuble le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU
- DGCCRF – Bureau C 3 – Mme GUILLOUX

## Révision documentaire

<p>REDACTION ET VISA</p> <p>Jérôme LEBEC Directeur Général SVA</p> 	<p>VERIFICATION ET VISA</p> <p>Jean BALAUN Président du Comité de Certification</p> 
--	---

INDICE DE REVISION	OBJET / MODIFICATION	DATE DE VALIDATION
9	SUPPRESSION DES IMPLICITES, AJOUT DE SPECIFICATIONS SUR LES REPRODUCTEURS ET SUR LA DECLARATION PREVISIONNELLE, MODIFICATION CRITERES MICROBIOLOGIQUES, DEFINITION DE BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, MODIFICATION CARACTERISTIQUE CERTIFIEE N° 2	31/08/10
10	MISE EN CONFORMITE GRILLE DE FORMULATION AVEC NOUVELLE REGLEMENTATION, MODIFICATION MATERIEL ALIMENTATIONS	21/10/14
11	MODIFICATION IDENTIFICATION DES ANIMAUX, CERTIFICATION FABRICANTS D'ALIMENT, GRILLE DE FORMULATION, USAGE COLZA FOURRAGER, CASTRATION DES ANIMAUX, CRITERES DE CERTIFICATION, MODIFICATION SUIVI TECHNIQUE ET SANITAIRE	07/06/16
12	MODIFICATION IDENTIFICATION DES ANIMAUX, GRILLE DE FORMULATION, MODIFICATION SUIVI TECHNIQUE ET SANITAIRE	17/01/17
13	MODIFICATION CERTIFICATION FABRICANT D'ALIMENT, AJOUT ENREGISTREMENT SUR ETIQUETAGE, SUPPRESSION ANCIENS CRITERES DE CERTIFICATION	27/03/18
14	MODIFICATION PARTIE POINT DE VENTE, DECLARATION DE MISE SOUS CERTIFICATION, AJOUT CONTRACTUALISATION ELEVAGE	08/09/20

Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14
				Page 2 sur 70

## SOMMAIRE

<b>3. DEFINITIONS .....</b>	<b>6</b>
<b>6. SPECIFICATIONS ET METHODES DE MAITRISE ET DE CONTROLES .....</b>	<b>14</b>
ETAPE N°1 : ELEVAGE DES AGNEAUX .....	14
Introduction .....	14
PHASE N°1 : FABRICATION DES ALIMENTS.....	17
1.1. Spécifications relatives à l'aliment composé industriel (complet et complémentaire) et l'aliment fermier 17	
Point à maitriser n°1 : Caractéristiques des aliments finis industriels et fermiers.....	17
1.2. Fabrication des aliments composés industriels .....	21
Point à maitriser n°2 : Organisation qualité du fabricant industriel.....	21
Point à maitriser n°3 : Traçabilité des fabrications.....	22
1.3. Fabrication des aliments fermiers.....	23
Point à maitriser n°4 : Conditions d'utilisation des aliments complémentaires .....	23
PHASE N°2 : NAISSANCE ET ELEVAGE DES AGNEAUX .....	24
Point à maitriser n°5 : Identification des animaux sur l'exploitation .....	24
Point à maitriser n°6 : Caractéristiques des agneaux .....	25
Point à maitriser n°7 : Conduite d'élevage .....	28
Point à maitriser n°8 : Prévention sanitaire.....	30
Point à maitriser n°9 : Alimentation des agneaux .....	30
Point à maitriser n°10 : Traçabilité des agneaux .....	39
ETAPE N°2 : TRANSFERT ENTRE EXPLOITATIONS ET/OU EXPEDITION DES AGNEAUX A L'ABATTOIR.....	40
PHASE N°1 : ENLEVEMENT DES AGNEAUX.....	40
Point à maitriser n°11 : Préparation des animaux au chargement.....	40
Point à maitriser n°12: Conditions de transport.....	40
Point à maitriser n°13 : Caractéristiques des agneaux lors de l'enlèvement pour l'abattoir.....	41
Point à maitriser n°14 : Traçabilité des agneaux .....	42
ETAPE N°3 : CENTRE D'ALLOTEMENT.....	43
PHASE N°1 : PASSAGE DES AGNEAUX EN CENTRE D'ALLOTEMENT .....	43
Point à maitriser n°15 : Passage en centre d'allotement .....	43
Point à maitriser n°16 : Caractéristiques des agneaux lors de l'enlèvement pour l'abattoir.....	43
Point à maitriser n°17 : Modalités relatives au passage des agneaux en centre d'allotement.....	44

Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14
				Page 3 sur 70

Point à maîtriser n°23 : Evaluation et identification des carcasses éligibles a la certification .....49

Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14
				Page 6 sur 70

### 3. DEFINITIONS

#### **Abattoir agréé CEE**

Etablissement répondant aux exigences décrites dans les directives CEE N° 91-497 et n° 91-498 et agréé par les pouvoirs publics.

#### **Agneau**

L'agneau, entrant dans le cadre de ce cahier des charges, peut être élevé en bergerie et consomme, après les premières semaines d'allaitement exclusif, des fourrages conservés complétés par des concentrés. Il peut être élevé également en plein air et pâture des prairies de bonne valeur alimentaire ; alimentation complétée éventuellement par des concentrés. L'agneau peut être sevré ou non.

#### **Aliment fini**

Aliment complet, aliment complémentaire associé aux matières premières de base ou aliment fermier.

#### **Carcasse**

Le corps entier de l'animal abattu tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et de dépouillement, présenté sans la tête (sectionné au niveau de l'articulation atlanto-occipitale), les pieds (sectionnés au niveau des articulations carpo-métacarpiennes ou tarso-métatarsiques), la queue (sectionnée entre la sixième et la septième vertèbre caudale), la mamelle, les organes génitaux, le foie et la fressure. Les rognons et la graisse de rognon font partie de la carcasse (Art.2 Règlement CEE n° 213/92 J.O CE n° L214 du 30/07/92).

#### **Carcasse certifiable**

Carcasse jugée, après évaluation, conforme à tous les critères spécifiés dans le référentiel et donc susceptible de recevoir l'étiquetage « Certificat de conformité ».

#### **Carcasse certifiée**

Carcasse certifiable sur laquelle est apposée l'étiquetage « Certificat de conformité ».

#### **C.O.**

Certificat d'Origine.

Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14
				Page 7 sur 70

### **Evaluation de conformité**

Opération qui consiste à donner les caractéristiques d'une carcasse par rapport aux critères généraux retenus par la certification (état d'engraissement, conformation...).

### **Exploitation**

Elevages d'agneaux appartenant à un même propriétaire et pouvant se trouver sur plusieurs sites géographiques. Hormis les reproducteurs, l'exploitation n'élève que des ovins sous certification.

### **FCA**

Feed Chain Alliance (OVOCOM)

### **GMP+ FSA**

GMP+ Feed Safety Assurance (GMP PLUS INTERNATIONAL)

### **Phase allaitement**

Période d'élevage allant de la naissance au sevrage des agneaux.

### **Phase engraissement**

Période d'élevage allant du sevrage au transfert vers l'abattoir.

### **Qualification :**

Reconnaissance par une personne du fournisseur ou d'une structure relais, habilitée par l'organisme certificateur selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un exploitant agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son

Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14 Page 8 sur 70
------------------------	---	--	-----------	--------------------------

## RCNA

Référentiel Certification Nutrition Animale (OQUALIM)

### Sevrage

Action de cesser l'allaitement de l'agneau pour lui donner des aliments solides.

## 6. SPECIFICATIONS ET METHODES DE MAITRISE ET DE CONTROLES

### ETAPE N ° 1 : ELEVAGE DES AGNEAUX

#### INTRODUCTION

Cette étape traite des spécifications relatives à l'élevage des agneaux destinés à la certification de conformité.

#### EXCLUSIVITE DE L'ELEVAGE

La totalité du troupeau ovin présent sur l'exploitation est conduit selon les règles du présent cahier des charges dans la finalité de production d'agneau de boucherie sous Certification officielle.

Moyen de maîtrise : Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification.

Méthode de contrôle : Contrôle visuel : Vérification par le contrôleur lors de la qualification et lors des visites de contrôle.

#### LA QUALIFICATION DES ELEVAGES

Un élevage doit être qualifié avant de pouvoir commercialiser des agneaux susceptibles d'être certifiés dans le cadre de ce référentiel. La qualification n'implique pas que tous les agneaux issus de cet élevage soient aptes obligatoirement à produire de la viande certifiée.

Les élevages sont, dans un premier temps, diagnostiqués sur leur aptitude à satisfaire les exigences de ce présent cahier des charges : la qualification des élevages.

#### 1<sup>ERE</sup> PHASE : HABILITATION DE LA STRUCTURE DE QUALIFICATION PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR

La qualification correspond à une habilitation indirecte des élevages par une structure intermédiaire elle-même habilitée par l'Organisme Certificateur. L'habilitation de la structure de qualification est effectuée par l'Organisme Certificateur.

La structure de qualification doit répondre aux obligations suivantes :

- mise en place d'une (ou des) procédures documentées de qualification (prévoyant l'information de l'éleveur, la réalisation du diagnostic de qualification et le suivi de qualification, l'évaluation du résultat, la gestion des non-conformités, la notification à l'éleveur, la qualification et le suivi de qualifications des techniciens chargés de l'évaluation des élevages, la gestion documentaire),
- communication à l'Organisme Certificateur de la liste des éleveurs qualifiés selon la procédure définie par l'Organisme Certificateur.

## 2<sup>EME</sup> PHASE : QUALIFICATION DES ELEVAGES PAR LA STRUCTURE DE QUALIFICATION

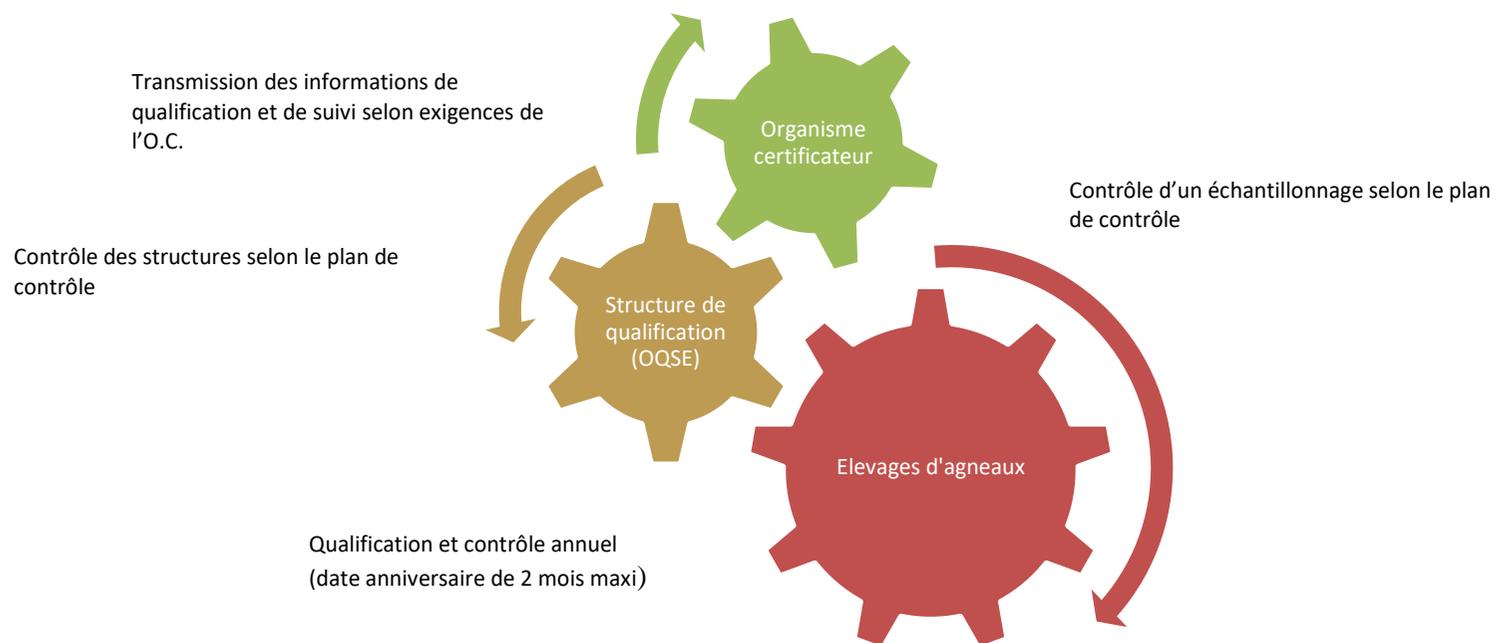
La qualification est réalisée par un personnel ayant une compétence technique en élevage ovin associée à une connaissance et une compréhension du cahier des charges et de la réglementation appliquée à l'élevage ovin.

La qualification des élevages repose sur l'engagement des éleveurs et leur capacité à :

- respecter les dispositions du cahier des charges,
- appliquer les exigences réglementaires,
- disposer d'une gestion documentaire garantissant la traçabilité relative aux informations en élevage.

La structure de qualification réalise le diagnostic sur l'aptitude de l'éleveur à satisfaire aux obligations contenues dans le cahier des charges.

L'éleveur ne pourra commercialiser des ovins dans le cadre de ce cahier des charges que lorsque cette qualification sera effective.



Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14 Page 16 sur 70
------------------------	---	--	-----------	---------------------------

La qualification est accompagnée de la signature d'un contrat entre l'éleveur et sa structure de qualification expliquant les engagements réciproques SVA, structure de qualification, éleveur et rappelant les règles de certification.

Les mentions minimales à faire figurer dans ce contrat figure dans le contrat type établi par la SVA et transmis à chaque structure de qualification. Les structures de qualification doivent faire signer ce contrat pour toutes les exploitations déjà qualifiées lors de l'entrée en vigueur de ce cahier charges lors du prochain contrôle de suivi et pour toute nouvelle exploitation qualifiée lors de la qualification.

### **SYSTEME DE MAITRISE EN ELEVAGE**

Les exploitations doivent disposer d'un système de maîtrise interne contrôlable (hygiène de l'élevage, bâtiments et facteurs d'environnement,...).

Ce système de maîtrise s'appuie sur :

- l'organisation obligatoire d'un suivi technique de l'élevage par un technicien spécialisé en production ovine ou par le vétérinaire sanitaire,
- l'existence et l'application de plan ou de procédures concernant l'hygiène, la prophylaxie, la prévention des maladies et des infections néonatales et l'alimentation des animaux.

L'éleveur doit de plus posséder les informations relatives au suivi technique des animaux regroupées en partie dans le registre d'élevage et comprenant notamment :

- la gestion de la reproduction (introduction des reproducteurs, insémination, gestion des naissances ...),
- la date de nettoyage et de désinfection du bâtiment,
- les rapports de suivi technique réalisé par le technicien spécialisé ou le vétérinaire sanitaire.

**Moyen de maîtrise** : Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification et suivi du technicien.

**Méthode de contrôle** : *Visuelle et documentaire*. Vérification de l'application d'un suivi technique et sanitaire, de la présence des documents et enregistrements relatifs au suivi technique.

## PHASE N° 1 : FABRICATION DES ALIMENTS

Cette phase concerne la fabrication des aliments destinés aux agneaux de boucherie produits dans le cadre de ce cahier des charges. L'alimentation des agneaux de boucherie est composée de la ration de base (herbe pâturée et fourrages) complétée soit :

- d'un aliment composé complet (fourni par les fabricants d'aliments),
- d'un aliment composé complémentaire (fourni par les fabricants d'aliments) et de matières premières provenant de l'exploitation,
- d'un aliment fermier (produit sur l'exploitation avec des matières premières provenant de l'exploitation et/ou achetées dans le commerce).

Quel que soit la nature de l'aliment (industriel ou fabriqué à la ferme), il doit répondre aux exigences implicites et explicites ci-dessous. Les spécifications implicites et explicites propres aux deux types de fabrication (industriel ou à la ferme) sont présentés dans les points 1.2. et 1.3.

### 1.1. SPECIFICATIONS RELATIVES A L'ALIMENT COMPOSE INDUSTRIEL (COMPLET ET COMPLEMENTAIRE) ET L'ALIMENT FERMIER

#### POINT A MAITRISER N° 1 : CARACTERISTIQUES DES ALIMENTS FINIS INDUSTRIELS ET FERMIS

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Les matières premières autorisées dans la fabrication des aliments	Les aliments finis consommés par les agneaux sont composés à partir des seules matières premières énumérées dans la grille de formulation ci-dessous, à l'exclusion de tout autre matière première provenant de la ferme ou acheté dans le commerce	<u>Action préventive :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contrôle interne du fabricant d'aliment industriel,</li> <li>▪ Suivi du technicien pour la fabrication à la ferme</li> <li>▪ Vérification de la maîtrise technique de l'éleveur et de son aptitude à maîtriser la formulation</li> </ul> <u>Action de surveillance :</u> Vérification des ingrédients lors des opérations de fabrication des aliments <u>Action correctrice :</u> Mise à jour des formules non conformes	Vérification documentaire	- Procédure du système qualité fabricant industriel, - Rapport de fabrication ou fiche de fabrication fabricant industriel, - Etiquettes des aliments fabricant industriel - Formule théorique formalisée en élevage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Composition finale de l'aliment composé industriel et fermier	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Composition de l'alimentation exclusivement végétale, minérale et vitaminique</li> <li>▪ Application de la grille de formulation définie ci-dessous</li> <li>▪ Utilisation au maximum de 5% d'additifs et sous-produits de fermentation (hors vitamines et vinasses), Dans le cas de l'utilisation d'un aliment complémentaire, l'éleveur ajoutera les matières premières dans le respect de la grille de formulation (nature et proportions)</li> </ul>	<p><u>Action préventive</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Habilitation des fabricants d'aliments composés, contrôle interne du fabricant d'aliment industriel (système de maîtrise), déclaration des formules à l'organisme certificateur et validation de celles-ci avant leur mise en œuvre par le fabricant d'aliment industriel</li> <li>▪ Formalisation des formules et déclaration à l'organisme certificateur pour validation (Fabricant industriel), suivi du technicien</li> <li>▪ Le fabricant d'aliment industriel veillera à indiquer sur les étiquettes le mode d'emploi dans le cas d'aliments complémentaires</li> </ul> <p><u>Action de surveillance</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification par l'organisme certificateur des formules modifiées, optimisées (proportions des matières premières) pour le fabricant industriel</li> <li>▪ Suivi du technicien en élevage</li> </ul> <p><u>Action correctrice</u> :</p> <p>Les formules non conformes sont retirées</p>	<p>Audit externe conduit selon la norme EN 19011</p> <p>Vérification documentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formules alimentaires</li> <li>- Rapport de fabrication en usine d'aliment industriel</li> <li>- Procédures et documentation qualité du fabricant d'aliment industriel</li> <li>- Bons de livraison du fabricant d'aliment industriel</li> <li>- Rapport d'audit du fabricant d'aliment industriel,</li> <li>- Rapport de suivi du technicien en élevage</li> <li>- Certificat d'habilitation du fabricant d'aliment industriel</li> </ul>
Caractéristiques analytiques des aliments finis : complets, complémentaires associés aux matières premières de base et fermiers	<p>Respect des caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Matière azotée totale (M.A.T) : entre 12 et 18%</li> <li>▪ Le taux de matières grasses total est inférieur ou égal à 5%</li> </ul> <p>Recommandations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unité Fourragère (U.F) : entre 0,8 et 1 par Kg d'aliment</li> <li>▪ Protéines digestibles Intestinales / unité fourragère : entre 110 et 120</li> </ul>	<p><u>Action préventive</u> :</p> <p>Vérification intégrée dans le système de maîtrise interne des fabricants d'aliments industriels et vérification du technicien lors des contrôles en élevage</p> <p><u>Action de surveillance</u> :</p> <p>Plan de surveillance et de contrôle interne du fabricant d'aliment industriel</p> <p><u>Action correctrice</u> :</p> <p>Retrait des formules non conformes (système de maîtrise interne au fabricant d'aliment et à l'élevage) et/ou déclassement des agneaux</p>	<p>Vérification analytique et documentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bulletins d'analyse (fabricant d'aliment industriel)</li> <li>- Plan de contrôle interne (fabricant d'aliment industriel)</li> <li>- Rapport de suivi du technicien en élevage</li> </ul>

Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14 Page 19 sur 70
------------------------	---	--	-----------	---------------------------

### Maîtrise de la formulation alimentaire par le fabricant

La déclaration des formules à l'organisme certificateur va permettre la validation de celles-ci avant leur mise œuvre en usine d'aliment industriel. Le fabricant d'aliment industriel doit mettre en place une organisation de l'ordonnancement des fabrications et des processus de livraison par un système documentaire constitué de procédures.

Chaque fabricant d'aliment industriel mettra en œuvre l'organisation et les moyens nécessaires et notamment un système de maîtrise interne pour s'assurer du respect de la composition des formules alimentaire : système qualité composé de procédures, d'instructions et d'enregistrements, pour confirmer la conformité de celle-ci.

#### La formulation de l'aliment fini des agneaux respecte les critères suivants d'utilisation des matières premières :

- Elle est exclusivement composée de végétaux, minéraux et vitamines (avec un minimum de 95%).
- Elle contient au plus 5% d'additifs (hors vitamines) et autres sous-produits de fermentation (hors vinasse)

#### Les ingrédients de l'aliment fini

Dans les tableaux, les familles d'ingrédients et leurs compositions correspondent à celles définies dans le règlement 68/2013 et les additifs dans le règlement 1831/2003.

- Les formules alimentaires ne contiennent **aucun produit d'origine animale** et ce pendant toute la durée de l'élevage.
- Dans la catégorie graines et fruits oléagineux et produits dérivés, l'incorporation de **carthame, d'olive et de sésame est interdite**.
- Dans la catégorie tubercules et racines et produits dérivés, seuls les **pulpes de Pomme de terre, et les produits et produits dérivés de betteraves sont autorisés (pulpe, mélasse sucre)**, sont autorisés.
- Dans la catégorie autres graines et fruits et produits dérivés, seules les **pulpes d'agrumes et le marc de pomme** sont autorisées.
- Dans la catégorie autres plantes, algues et produits dérivés, seule les **mélasses de Canne à sucre, mélasses de canne à sucre partiellement dé sucrée, sucre de canne et bagasses de canne à sucre** sont autorisées.
- Les additifs

Les formules alimentaires ne contiennent que des additifs, expressément autorisés par la réglementation en vigueur à l'exception de l'urée et ses dérivés qui sont interdits.

**GRILLE DE FORMULATION**

FAMILLES D'INGREDIENTS AUTORISES	RESTRICTIONS	% MINI	% MAXI
1 Grains de céréales et produits dérivés	Pas de restriction	20	80
2 Graines ou fruit oléagineux et produits dérivés	Le carthame, l'olive, et le sésame sont interdits	0	35
3 Graines de légumineuses et produits dérivés	Pas de restriction	0	25
4 Tubercules, racines et produits dérivés	Seuls les Pulpes de Pomme de terre, et les produits et produits dérivés de betteraves sont autorisés (pulpe, mélasse sucre)	0	55
5 Autres graines et fruits et produits dérivés	Seuls les pulpes d'agrumes et marcs de pommes sont autorisés	0	10
6 Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Pas de restriction	0	50
7 Autres plantes, algues et produits dérivés	Seules les Mélasses de Canne à sucre, mélasses de canne à sucre partiellement dé sucrée, sucre de canne et bagasses de canne à sucre sont autorisées	0	6
8 Produits laitiers et produits dérivés	Interdits	0	
9 Produits d'animaux terrestres et produits dérivés	Interdits	0	
10 Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés	Interdits	0	
11 Minéraux et produits dérivés	Les phosphates bicalcique ou monobicalcique (obtenus à partir d'os) et la farine d'os dégelatinisés sont interdits.	0	5
12 (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes	Vinasses	0	6
13 Divers	Interdits	0	
Vitamines	Additifs: Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies sont autorisées	0	1
<b>TOTAL (VEGETAUX, MINERAUX ET VITAMINES)</b>		<b>95%</b>	<b>/</b>
12 (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes	Tous (hors vinasses)	0	5
Additifs (hors vitamines)	Urée et ses dérivés interdits		

### 1.3. FABRICATION DES ALIMENTS FERMIERS

Ce point concerne tous les éleveurs qui fabriquent leur aliment ou mélangent des matières premières à la ferme.

#### POINT A MAITRISER N°4 : CONDITIONS D'UTILISATION DES ALIMENTS COMPLEMENTAIRES

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Provenance des aliments complémentaires	Approvisionnement exclusif en aliments complémentaires auprès des fabricants habilités pour la production d'aliment agneaux dans le cadre de ce cahier des charges	<u>Action préventive</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification lors des livraisons du référencement des fournisseurs et la conformité de l'aliment complémentaire</li> <li>▪ La structure d'encadrement technique met à disposition de l'éleveur les informations sur les aliments conformes avec les fabricants <u>Action de surveillance</u> :</li> </ul> Vérification par le technicien et par l'organisme certificateur des aliments complémentaires et de la provenance des matières premières <u>Action correctrice</u> : Déclassement des agneaux et retrait de l'habilitation de l'élevage	Vérification visuelle des aliments achetés et documentaire	- Bons de livraison, factures, étiquettes - Rapport de visite du technicien

## PHASE N° 2 : NAISSANCE ET ELEVAGE DES AGNEAUX

### POINT A MAITRISER N° 5 : IDENTIFICATION DES ANIMAUX SUR L'EXPLOITATION

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Identification des agneaux : Identification permanente	<p><u>Identification des agneaux :</u>            Les agneaux sont identifiés (ex : Tip Tag ou boucle officielle) au plus tard dans les 7 jours qui suivent leur naissance par un système permettant la traçabilité individuelle de l'agneau (date de naissance et numéro de la mère).            Dans le cas où cette identification n'est pas l'identification officielle, les boucles officielles sont apposées sur les oreilles de l'agneau au départ de l'exploitation ou au plus tard à 6 mois d'âge. Il est tenu dans ce cas une correspondance entre le numéro officiel de l'agneau et le système utilisé avant bouclage officiel. Ainsi, le numéro d'ordre de naissance et dans le cas d'une identification temporaire l'identification temporaire sont reportés sur le carnet d'agnelage, avec la date de naissance et le numéro d'ordre de naissance de la mère</p>	<p><u>Action préventive et de surveillance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respect des délais d'identification</li> <li>▪ Aménagement de l'exploitation pour minimiser les risques de débouclage des animaux,</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <p><u>Action correctrice :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exclusion de la certification les agneaux ayant perdus leur identification selon les modalités décrites ci-dessous,</li> <li>▪ Ré-identification des agneaux ayant perdus leur identification</li> </ul>	Vérification visuelle de l'identification des animaux sur l'exploitation et documentaire	- Carnet d'agnelage
Traçabilité des opérations d'identification des animaux	Tenue à jour du carnet d'agnelage en indiquant pour chaque agneau, son numéro individuel d'identification officiel, la date de naissance le numéro d'identification de la mère et en cas d'identification temporaire appliqué, le type d'identification appliquée (numéro provisoire, repère de couleur ...)	<p><u>Action préventive et de surveillance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Engagement de l'éleveur lors de la qualification,</li> <li>▪ Suivi du technicien de la structure d'encadrement</li> </ul> <p><u>Action correctrice :</u>            Mise en conformité de l'éleveur sinon retrait de la qualification de l'élevage</p>	Vérification documentaire de la tenue du carnet d'agnelage et du registre de bergerie	- Carnet d'agnelage, - registre de bergerie

#### ➤ IDENTIFICATION DES AGNEAUX : IDENTIFICATION PERMANENTE

Les modalités de déclassement des agneaux sont les suivantes :

Tout agneau ayant perdu son système d'identification officielle ou son identification temporaire préalablement à l'identification officielle est exclu de la certification.

## POINT A MAITRISER N° 6 : CARACTERISTIQUES DES AGNEAUX

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Caractéristiques des reproducteurs	<p>Les reproducteurs présents sur l'exploitation respectent les spécifications suivantes :</p> <p><u>Mâle</u> : L'exploitant doit posséder le certificat d'origine de chaque mâle présent sur son exploitation indiquant son numéro d'identification et sa race</p> <p><u>Femelle</u> : l'élevage d'origine de chaque femelle reproductrice doit être connu.</p>	<p><u>Action préventive</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualification des élevages</li> <li>▪ Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification</li> </ul> <p><u>Action de surveillance</u> : Suivi du technicien</p> <p><u>Action correctrice</u> : Déclassement des agneaux non conformes</p>	Vérification visuelle des reproducteurs et documentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre de bergerie,</li> <li>- Certificat d'origine</li> </ul>
	<p>Les béliers ont au moins un allèle résistant (ARR/-) et ne sont pas porteurs de l'allèle VRQ. De plus, tout bélier introduit ou acheté à partir du 01/06/2010 doit être résistant (ARR/ARR).</p>	<p><u>Action préventive</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualification des élevages</li> <li>▪ Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification</li> </ul> <p><u>Action de surveillance</u> : Suivi du technicien</p> <p><u>Action correctrice</u> : Déclassement des agneaux non conformes ou suspension de qualification de l'élevage</p>	Vérification visuelle et documentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>C.O. béliers</li> <li>Résultat d'analyse de sérotypage</li> </ul>
Races et croisements de races autorisés	<p>Les agneaux produits dans le cadre de ce cahier des charges sont issus des béliers des races et croisements de race prolifiques, rustiques et à viande qui figurent ci-après</p>	<p><u>Action préventive</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualification des élevages</li> <li>▪ Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification</li> </ul> <p><u>Action de surveillance</u> : Suivi du technicien</p> <p><u>Action correctrice</u> : Déclassement des agneaux non conformes ou suspension de qualification de l'élevage</p>	Vérification visuelle et documentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>C.O. béliers</li> </ul>
Lieu de naissance et d'élevage	<p>Les agneaux produits dans le cadre de ce cahier des charges doivent être nés et élevés sur une ou plusieurs exploitations qualifiées</p>	<p><u>Action préventive et de surveillance</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualification des élevages et engagement des éleveurs</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <p><u>Action correctrice</u> : Agneaux non présentés à la certification</p>	Vérification documentaire de la provenance des agneaux sur le registre de bergerie ou le carnet d'agnelage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnet d'agnelage,</li> <li>- Registre d'élevage</li> </ul>

Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14 Page 26 sur 70
------------------------	---	--	-----------	---------------------------

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Castration des agneaux	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. De plus, la castration a lieu au moins 60 jours avant l'abattage. L'éleveur reporte sur son cahier d'agnelage la date de castration de chaque agneau ou chaque lot d'agneau	<u>Action préventive et de surveillance :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualification des élevages et engagement des éleveurs</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <u>Action correctrice :</u> Agneaux non présentés à la certification	Vérification documentaire de la durée entre la castration et l'abattage	- Carnet d'agnelage, - Registre d'élevage

LISTE DES RACES AUTORISEES		
Races prolifiques	Races rustiques	Races à viande
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grivette</li> <li>• Romane (INRA 401)</li> <li>• Finoise</li> <li>• Romanov</li> <li>• Belle Ile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aure et Campan</li> <li>• Barégeoise</li> <li>• Berrichon de l'Indre</li> <li>• Bizet</li> <li>• Blanche du massif central</li> <li>• Causse du lot</li> <li>• Castillonnaise</li> <li>• Causse de garrigues</li> <li>• Charmoise</li> <li>• Clun Forest</li> <li>• Lacaune viande</li> <li>• Landaise</li> <li>• Landes de Bretagne</li> <li>• Limousine</li> <li>• Lourdaise</li> <li>• Mérinos</li> <li>• Mourerous</li> <li>• Noir du Velay</li> <li>• Préalpes du sud</li> <li>• Raïole</li> <li>• Rava</li> <li>• Rouge du Roussillon</li> <li>• Solognote</li> <li>• Tarasconnaise</li> <li>• Est à laine mérinos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avranchin</li> <li>• Berrichon du cher</li> <li>• Bleu du Maine</li> <li>• Boulonnaise</li> <li>• Dorset down</li> <li>• Hampshire</li> <li>• Mouton Charollais</li> <li>• Cotentin</li> <li>• Ile de France</li> <li>• Mouton Vendéen</li> <li>• Rouge de l'Ouest</li> <li>• Roussin de la Hague</li> <li>• Southdown</li> <li>• Suffolk</li> <li>• Texel</li> </ul>

## POINT A MAITRISER N° 7 : CONDUITE D'ÉLEVAGE

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Mode d'élevage	<p>Il existe trois modes de conduite d'élevage possible pour deux catégories d'animaux :</p> <p><u>Agneaux issus de races « rustique ou prolifique » :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conduite d'élevage en bergerie,</li> <li>▪ Conduite d'élevage en pâture</li> <li>▪ Conduite d'élevage mixte (élevage en pâture et finition en pâture ou en bergerie)</li> </ul> <p><u>Agneaux issus de races à « viande » :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conduite d'élevage en bergerie,</li> <li>▪ Conduite d'élevage en pâture</li> <li>▪ Conduite d'élevage mixte (élevage en pâture et finition en pâture ou en bergerie)</li> </ul>	<p><u>Action préventive et de surveillance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualification de l'élevage</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des animaux</p>	Vérification visuelle de la conduite des élevages	/
Durée d'élevage	<p>Les agneaux de boucherie sont élevés, dans le cadre de ce cahier des charges, sur une période allant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De 60 à 182 jours maximum entre le 1<sup>ier</sup> février et le 30 septembre de chaque année,</li> <li>▪ De 60 à 238 jours maximum entre le 1<sup>ier</sup> octobre et le 31 janvier de l'année suivante</li> </ul>	<p><u>Action préventive :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mise en place d'une organisation de planification prévisionnelle d'abattage par la structure d'encadrement</li> <li>▪ Engagement de l'éleveur</li> </ul> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des animaux à l'abattoir</p>	Vérification documentaire du carnet d'agnelage, du bon d'expédition et la date d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnet d'agnelage,</li> <li>- Bons d'expédition,</li> <li>- Déclaration d'abattage</li> </ul>

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Conditions d'élevage en bergerie	<p>Les bâtiments doivent permettre un confort optimal à l'animal et le maintien d'une ambiance propre au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Eclairage</u> : L'éclairage des bergeries doit être suffisant dans la journée et la circulation d'air doit être bonne sans être excessive au niveau de l'air de couchage.</li> <li>▪ <u>Organisation du bâtiment</u> : L'utilisation de caillebotis est interdite.</li> <li>▪ <u>Longueur d'auge par animal</u> : Lorsque les animaux sont nourris en groupe, sans disposer de nourriture à volonté, la longueur d'auge doit être au minimum de 1 mètre linéaire pour 4 agneaux. Lorsque ceux-ci disposent de nourriture à volonté, la longueur d'auge doit être au minimum de 1 mètre linéaire pour 14 agneaux ou un nourrisseur par case.</li> </ul> <p>Dans le cas d'auge circulaire, les animaux disposent de 0,2 m par agneau (alimentation rationnée),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Litière</u> : Les animaux doivent disposer d'une litière sous forme de paillage, obligatoirement maintenue propre. Les matières synthétiques et la sciure sont interdites.</li> <li>▪ <u>Densité</u> : Les brebis en fin de gestation disposent de 1,5 m<sup>2</sup> de surface au sol par brebis, Les brebis avec leur agneau (moins de 2 mois) disposent de 1,5 m<sup>2</sup> de surface au sol par brebis, Les agneaux de plus de 2 mois disposent de 0,5 m<sup>2</sup> de surface au sol par agneau. Les agneaux de races « rustique ou prolifique » (entre la date de sevrage et l'âge de 100 jours maximum) disposent de 0.33 m<sup>2</sup> de surface au sol par agneau. Au delà, ils disposent de 0,5 m<sup>2</sup> de surface au sol par agneau.</li> </ul>	<p><u>Action préventive et de surveillance</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualification des élevages</li> <li>▪ Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <p><u>Action correctrice</u> :</p> <p>Déclassement des animaux</p>	<p>Vérification visuelle des conditions d'élevage et documentaire</p>	<p>- Rapport de suivi du technicien</p>

### POINT A MAITRISER N ° 8 : PREVENTION SANITAIRE

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Abords de l'exploitation et des bâtiments d'élevage	Absence d'animaux nuisibles autour des installations	<u>Action préventive</u> : Les abords des bâtiments d'élevage doivent être dégagés de tous déchets, nettoyés et entretenus régulièrement. <u>Action préventive</u> : L'élevage réalise une dératisation et une désinsectisation de l'élevage et de la fabrique d'aliment (si fabrication d'aliment à la ferme).	Vérification visuelle et documentaire dans le cas d'un recours à un prestataire extérieur ou réalisation par l'éleveur lui-même.	- Contrat de dératisation (si intervention d'une société extérieure) - Factures d'achats des produits
Hygiène et propreté des bâtiments d'élevage	Les bâtiments sont vidés et nettoyés au moins une fois par an. La date de curage est notée sur le carnet sanitaire.  Le choix des désinfectants et les techniques de désinfection doivent s'adapter au contexte épidémiologique de chaque élevage.	<u>Action préventive et de surveillance</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <u>Action correctrice</u> : Déclassement des animaux conduits dans la bergerie non nettoyée	Vérification visuelle de l'état de propreté et documentaire	- Carnet d'agnelage, - Factures des désinfectants
Suivi technique et/ou sanitaire de l'élevage	Réalisation d'un suivi technique par le technicien de la structure et/ou sanitaire de l'élevage par le vétérinaire sanitaire de l'élevage	<u>Action préventive et de surveillance</u> : Le suivi technique et sanitaire des élevages est réalisé par le technicien et/ou le vétérinaire sanitaire qui met en place une organisation lui permettant d'assurer le suivi dans tous les élevages	Vérification documentaire de la réalisation effective du suivi dans tous les	- Rapport de visite technique et sanitaire

### POINT A MAITRISER N ° 9 : ALIMENTATION DES AGNEAUX

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Phase d'allaitement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les agneaux consomment obligatoirement, avant sevrage, du lait maternel,</li> <li>▪ Les agneaux issus d'allaitement artificiel ne peuvent être présentés à la certification (déclassés) et sont enregistrés sur le carnet d'agnelage et sont porteurs d'une boucle de couleur spécifique portant la mention AA.</li> <li>▪ La distribution de lait reconstitué est interdite.</li> </ul>	<u>Action préventive et de surveillance</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les agneaux nourris à l'aliment d'allaitement reconstitué reçoivent une boucle complémentaire à l'identifiant de l'agneau, de couleur spécifique et la conserve jusqu'à l'arrivée à l'abattoir. La mention « AA » est inscrite en plus sur le carnet d'agnelage en face du numéro de l'identifiant officiel de l'agneau concerné</li> <li>▪ Séparation des agneaux « AA » des autres agneaux durant toute la période d'alimentation lactée</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <u>Action correctrice</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Retrait de l'habilitation de l'élevage</li> <li>▪ Déclassement des animaux du cheptel</li> </ul>	Vérification visuelle de l'allaitement et documentaire	- Carnet d'agnelage

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
La ration de base : les fourrages	Les fourrages autorisés pour l'alimentation des agneaux de boucherie sont la paille, le foin les fourrages déshydratés et conservés, et l'herbe pâturée. Dans le cas d'utilisation de colza fourrager, le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive. De plus, l'apport ou le pâturage de colza est inférieure à trois semaines pour chaque agneau de sa naissance à son abattage.	<u>Action préventive :</u> Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification <u>Action de surveillance :</u> Suivi du technicien <u>Action correctrice :</u> Déclassement des animaux et retrait de la qualification de l'élevage	Vérification visuelle des fourrages mis à disposition et des stocks de fourrages et documentaire	- Bons de livraison des fourrages, le cas échéant
Application du plan d'alimentation	L'éleveur doit appliquer le plan d'alimentation présenté ci-dessous en fonction de la conduite d'élevage	<u>Action préventive :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Intégration du plan d'alimentation dans la documentation technique délivrée aux éleveurs par la structure d'encadrement</li> <li>▪ Suivi technique</li> </ul> <u>Action de surveillance :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification des aliments distribués et du respect du plan par le technicien</li> <li>▪ Autocontrôle de l'éleveur</li> </ul> <u>Action correctrice :</u> Déclassement des animaux et retrait de la qualification de l'élevage	Vérification visuelle et documentaire	- Documentation délivrée aux éleveurs, - Factures ou bons de livraison des aliments
Provenance des aliments composés industriels achetés	Approvisionnement exclusif des élevages en aliments composés industriels (complets ou complémentaires conformes auprès des fabricants habilités et référencés par la structure d'encadrement)	<u>Action préventive :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification lors des livraisons du référencement des fournisseurs ou fabricants d'aliments et la conformité de l'aliment reçu (étiquettes)</li> <li>▪ La structure d'encadrement met à disposition des éleveurs les informations sur les aliments conformes avec les fabricants</li> </ul> <u>Action de surveillance :</u> Vérification par le technicien et par l'Organisme Certificateur des aliments distribués <u>Action correctrice :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Déclassement des animaux ayant reçus une alimentation non conforme</li> <li>▪ Retrait de la qualification de l'élevage</li> </ul>	Vérification visuelle des aliments distribués et documentaire	- Bons de livraison, factures, étiquettes - Rapport de visite du technicien

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Conditions sanitaires de distribution de l'aliment composé et des fourrages	La nourriture altérée ou contaminée doit être enlevée des mangeoires avant qu'une nouvelle nourriture n'y soit ajoutée.	<u>Action préventive :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification visuelle de l'aliment composé et des fourrages</li> <li>▪ Respect des DLUO des aliments composés</li> </ul> <u>Action de surveillance :</u> Vérification visuelle par le technicien et par l'Organisme Certificateur des aliments distribués <u>Action correctrice :</u> Retrait des aliments altérés	Vérification visuelle des aliments distribués	- Etiquettes aliment
Maîtrise de la traçabilité de l'alimentation distribuée	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'éleveur qui fabrique son aliment à la ferme doit enregistrer, disposer, et conserver pendant 5 ans (à compter de la date de fabrication) les formules mises en œuvre correspondantes</li> </ul>	<u>Action préventive :</u> Vérification du technicien de la conservation et archivage des documents <u>Action correctrice :</u> Engagement et mise en conformité par l'éleveur ou suspension de la qualification	Vérification documentaire de la présence et de l'archivage des factures ou bons de livraison et l'enregistrement des formules	- Enregistrements des formules, - Bons de livraisons des aliments, - rapport de visite du technicien

➤ **PLAN D'ALIMENTATION**

Le plan d'alimentation est défini en fonction des races, des types de conduite possibles et des périodes d'élevages :

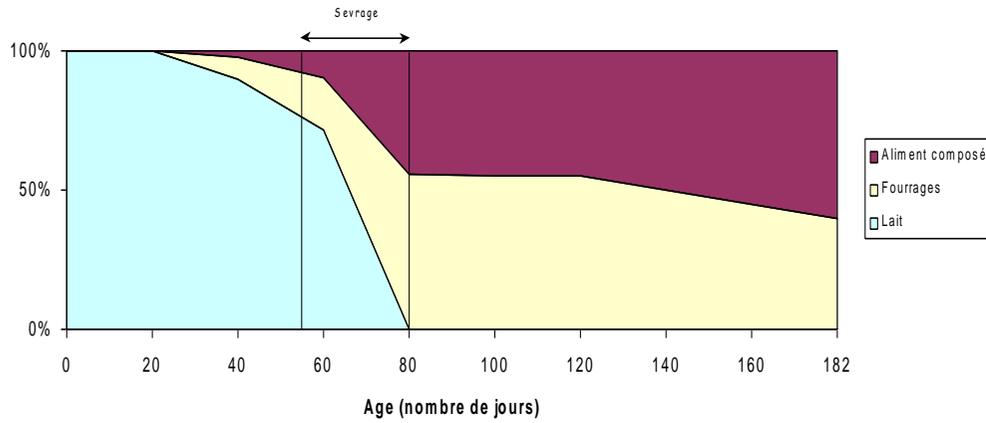
		Races à « viande »	
		Conduite en bergerie	Conduite en pâture
Age au Sevrage	Entre 55 et 80 jours (Cas général)		Entre 80 et 100 jours
Avant Sevrage	Ration de base : (PM 9) ➤ Lait maternel ➤ Fourrage conservé : à volonté  Ration complémentaire : ➤ aliment fini (conforme aux spécifications du PM1) : entre 20 et 30 kg		Ration de base : (PM 9) ➤ Lait maternel ➤ Herbe  Ration complémentaire : ➤ aliment fini (conforme aux spécifications du PM1): entre 15 et 25 kg
Après Sevrage	Ration de base : ➤ Fourrage conservé : à volonté (PM 9)  Ration complémentaire : ➤ aliment fini (conforme aux spécifications du PM1): entre 30 et 60 kg		Ration de base : ➤ Herbe pâturée (PM 9)  Ration complémentaire : ➤ aliment fini (conforme aux spécifications du PM1) : entre 20 et 50 kg

Les schémas d'alimentation ci-dessous illustrent à titre indicatif le plan d'alimentation en sachant que selon les valeurs énergétiques des fourrages et de l'herbe des pâturages les quantités d'aliments composés peuvent être diminuées.

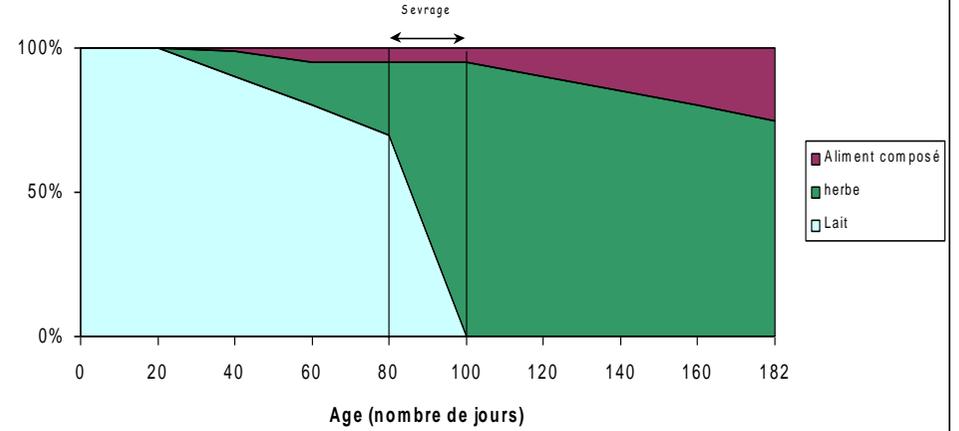
**En cas de conduite mixte**, la plan d'alimentation reprend les données ci-dessus, en fonction de la période (avant ou après sevrage) et de la conduite pratiquée : par exemple, conduite mixte bergerie puis pâture, on reprend la case conduite en bergerie avant sevrage et la case conduite en pâture après sevrage

**SCHEMAS D'ALIMENTATION : AGNEAUX DE RACE A "VIANDE"  
DUREE D'ELEVAGE COMPRISE ENTRE 60 ET 182 JOURS**

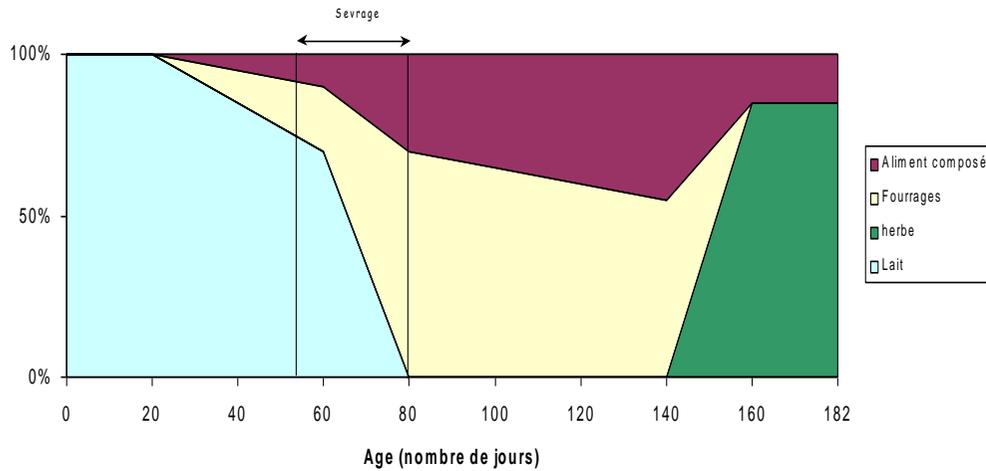
**Alimentation des agneaux bergerie**



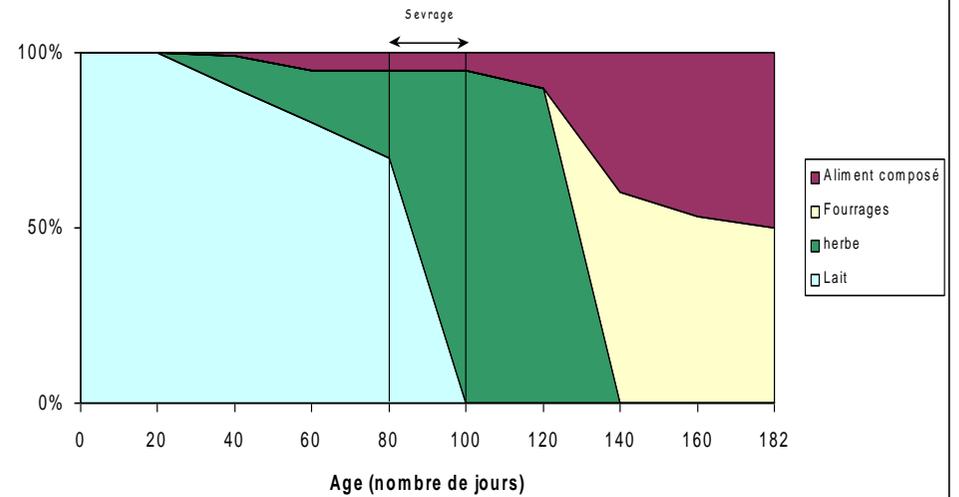
**Alimentation des agneaux herbe**



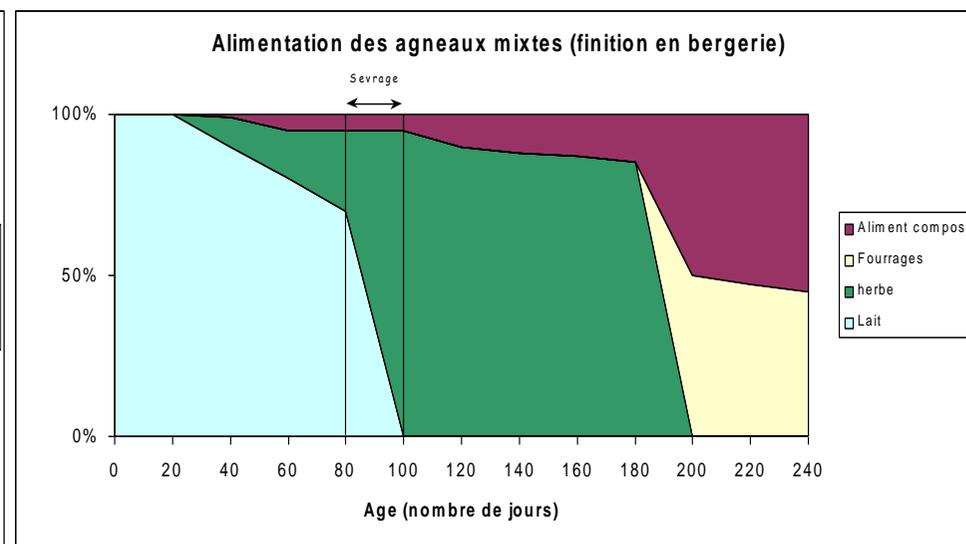
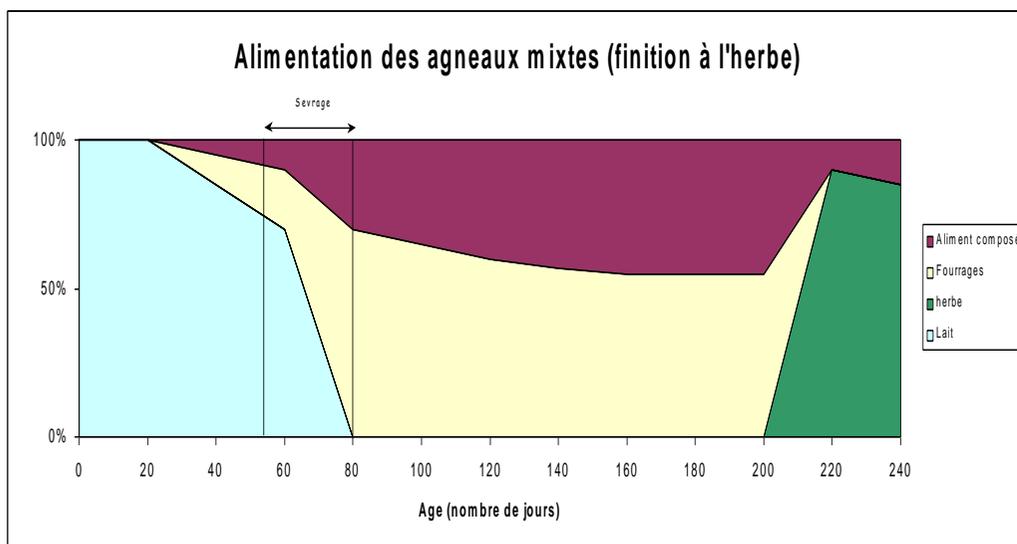
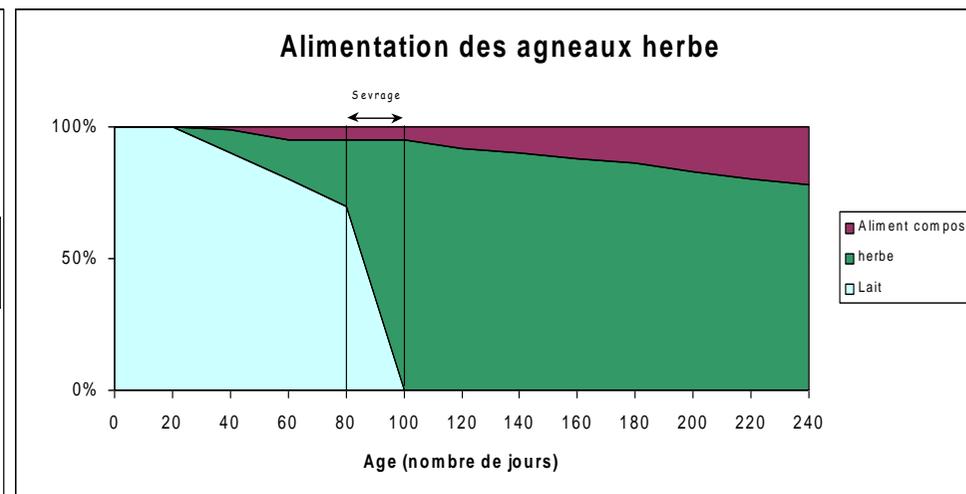
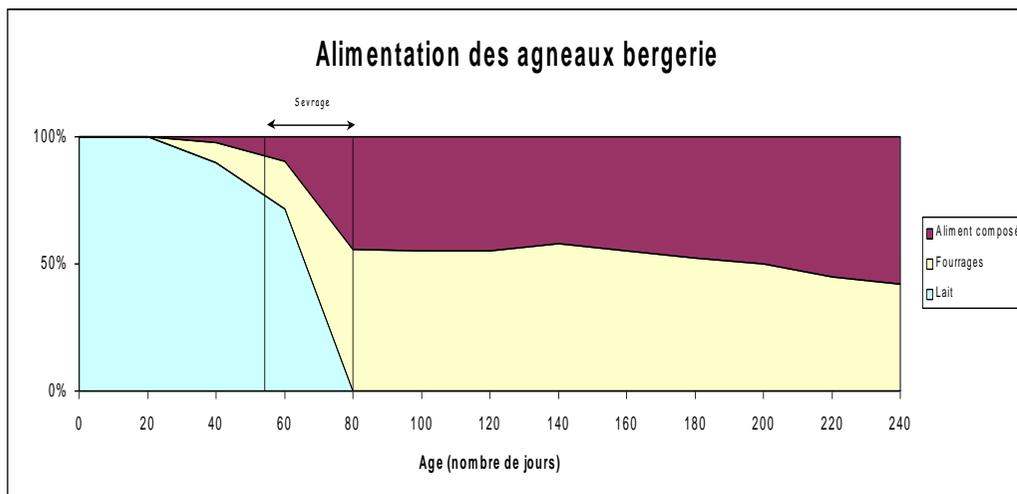
**Alimentation des agneaux mixtes (finition à l'herbe)**



**Alimentation des agneaux mixtes (finition en bergerie)**



**SCHEMAS D'ALIMENTATION : AGNEAUX DE RACE A "VIANDE"  
DUREE D'ELEVAGE COMPRISE ENTRE 60 ET 238 JOURS**



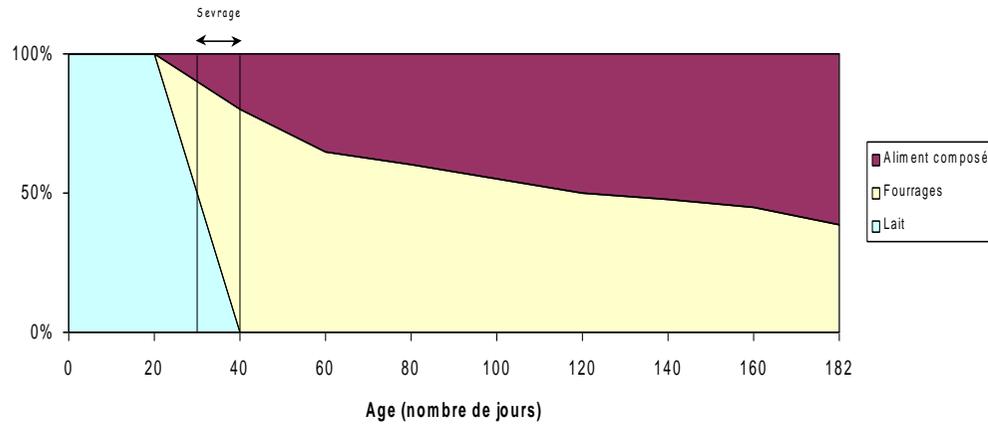
Races « rustique ou prolifique »		
	Conduite en bergerie	Conduite en pâture
Age au Sevrage	Entre 30 et 40 jours	Entre 30 et 40 jours
Avant Sevrage	Ration de base : (PM 9) ➤ Lait maternel ➤ Fourrage conservé : à volonté  Ration complémentaire : ➤ Aliment fini (conforme aux spécifications du PM1) : entre 10 et 20 kg	Ration de base : (PM 9) ➤ Lait maternel ➤ Herbe  Ration complémentaire : ➤ Aliment fini (conforme aux spécifications du PM2): entre 15 et 25 kg
Après Sevrage	Ration de base : ➤ Fourrage conservé : à volonté (PM 9)  Ration complémentaire : ➤ Aliment fini (conforme aux spécifications du PM1): entre 80 et 90 kg	Ration de base : ➤ Herbe pâturée (PM 9)  Ration complémentaire : ➤ Aliment fini (conforme aux spécifications du PM1) : entre 20 et 50 kg

Les schémas d'alimentation ci-dessous illustrent à titre indicatif le plan d'alimentation en sachant que selon les valeurs énergétiques des fourrages et de l'herbe des pâturages les quantités d'aliments composés peuvent être diminuées.

**En cas de conduite mixte**, la plan d'alimentation reprend les données ci-dessus, en fonction de la période (avant ou après sevrage) et de la conduite pratiquée : par exemple, conduite mixte bergerie puis pâture, on reprend la case conduite en bergerie avant sevrage et la case conduite en pâture après sevrage

**SCHEMAS D'ALIMENTATION : AGNEAUX DE RACE « LAITIÈRE, RUSTIQUES ET PROLIFIQUES »  
DURÉE D'ÉLEVAGE COMPRISE ENTRE 60 ET 182 JOURS**

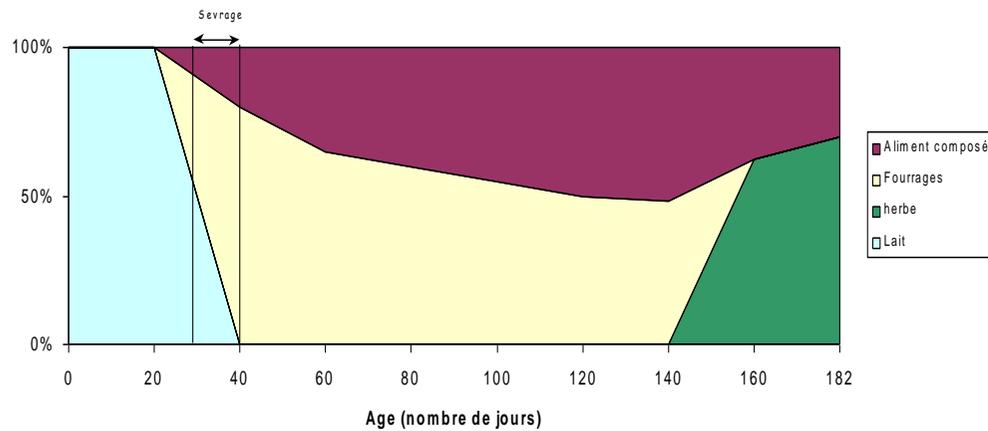
**Alimentation des agneaux bergerie**



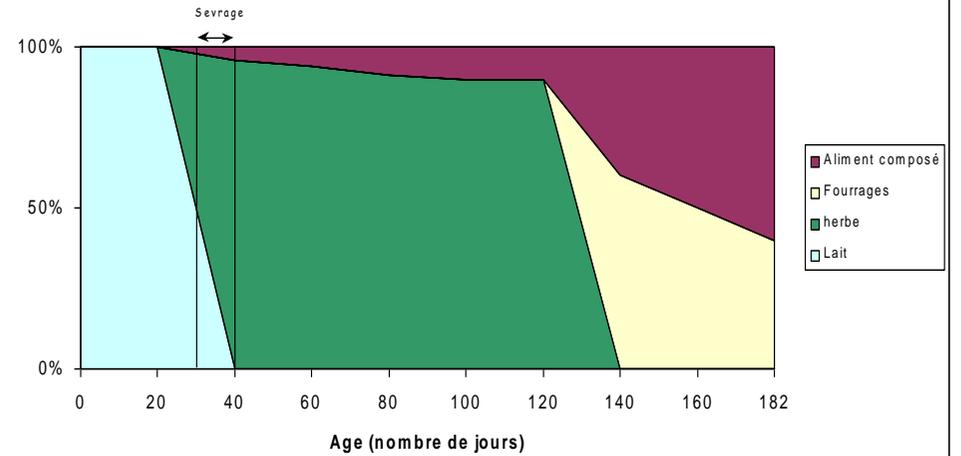
**Alimentation des agneaux herbe**



**Alimentation des agneaux mixtes ( finition à l'herbe )**



**Alimentation des agneaux mixtes ( finition en bergerie )**

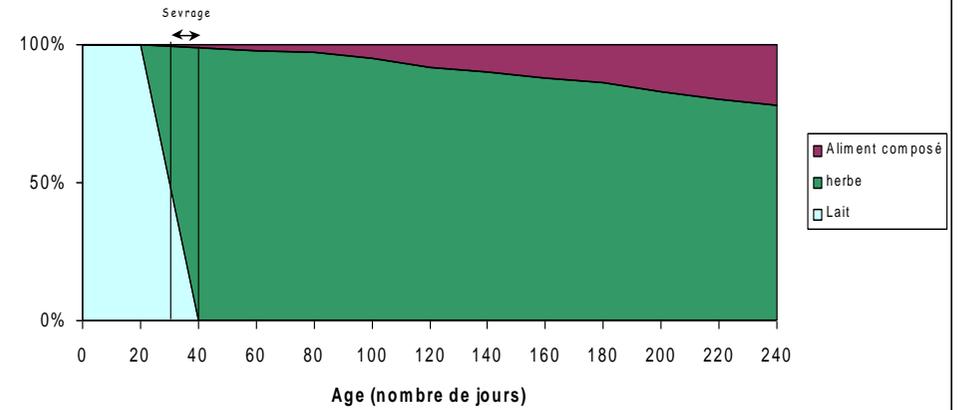


**SCHEMAS D'ALIMENTATION : AGNEAUX DE RACE « LAITIERE, RUSTIQUES ET PROLIFIQUES »  
DUREE D'ELEVAGE COMPRISE ENTRE 60 ET 238 JOURS**

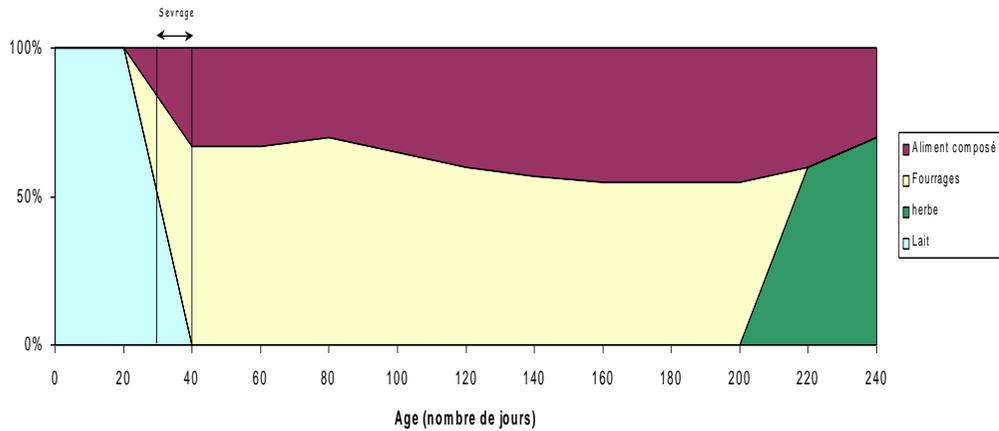
**Alimentation des agneaux bergerie**



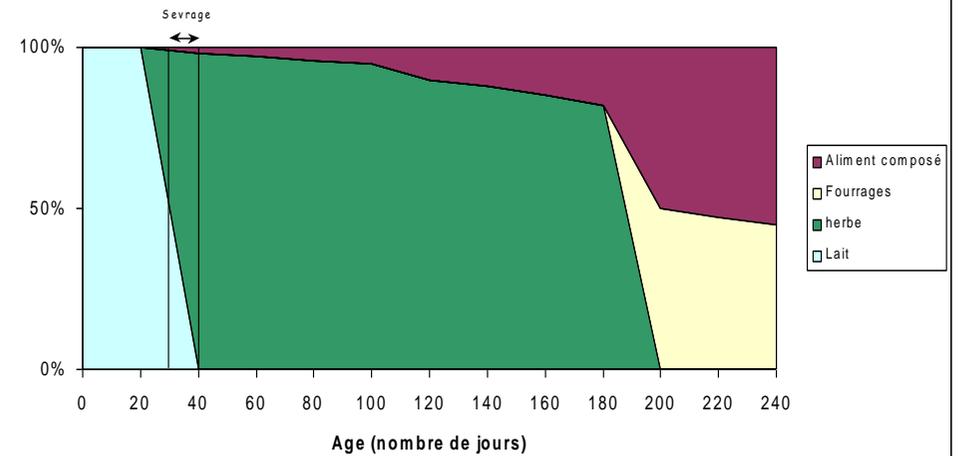
**Alimentation des agneaux herbe**



**Alimentation des agneaux mixtes (finition à l'herbe)**



**Alimentation des agneaux mixtes (finition en bergerie)**



## POINT A MAITRISER N ° 10 : TRAÇABILITE DES AGNEAUX

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Traçabilité des animaux pendant toute leur durée d'élevage (de la naissance à l'expédition)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'éleveur tient à la disposition de l'Organisme Certificateur les enregistrements relatifs à chaque lot d'agneaux</li> </ul>	<p><u>Action préventive :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tenue du carnet d'agnelage, et du classement du registre d'élevage et des documents de traçabilité par l'éleveur qui les tient à disposition des contrôleurs et des techniciens</li> <li>▪ Suivi du technicien de la structure d'encadrement</li> </ul> <p><u>Action de surveillance :</u> Suivi du technicien de la structure</p> <p><u>Action correctrice :</u> Engagement de l'éleveur à se mettre en conformité sinon suspension de la qualification</p>	Vérification documentaire de la tenue du carnet d'agnelage, du registre de bergerie et du registre d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnet d'agnelage</li> <li>- Certificats d'origine des reproducteurs,</li> <li>- Bons d'enlèvement</li> <li>- Bons de livraison, étiquettes des aliments</li> <li>- Formules des aliments fermiers</li> <li>- Document de suivi technique et sanitaire des lots : rapport de visite technique</li> </ul>

### ➤ TRAÇABILITE DES AGNEAUX

Les enregistrements relatifs à chaque lot d'agneau comportent notamment :

- le nom de l'éleveur et le n° d'élevage,
- le n° des agneaux associé, l'identification temporaire, le n° de leur mère,
- la date de naissance,
- les dates de castration
- les animaux allaités artificiellement et exclus de la certification,
- les dates de désinfection des bergeries,
- les dates de curage des bâtiments.

## ETAPE N° 2 : TRANSFERT ENTRE EXPLOITATIONS ET/OU EXPEDITION DES AGNEAUX A L'ABATTOIR

### PHASE N° 1 : ENLEVEMENT DES AGNEAUX

#### POINT A MAITRISER N° 11 : PREPARATION DES ANIMAUX AU CHARGEMENT

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Conditions d'attente des agneaux	Dans le cas d'un stockage des agneaux en cases d'attentes avant départ, ceux-ci doivent disposer d'une litière propre et d'eau	<u>Action préventive et de surveillance :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qualification des éleveurs</li> <li>▪ Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <u>Action correctrice :</u> Mise en place des équipements	Vérification visuelle	/
Chargement des agneaux	Le chargement des agneaux doit se faire en douceur	<u>Action préventive et de surveillance :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agrément des transporteurs</li> <li>▪ Engagement de l'éleveur à respecter cette spécification</li> <li>▪ Suivi du technicien</li> </ul> <u>Action correctrice :</u> Engagement de l'éleveur à se mettre en conformité sinon suspension de la qualification	Vérification visuelle et documentaire	Certificat d'agrément des transporteurs

#### POINT A MAITRISER N° 12: CONDITIONS DE TRANSPORT

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Densité	Les normes d'occupation sont de 0,2 à 0,3 m <sup>2</sup> minimum par animal	<u>Action préventive :</u> Le transporteur dispose d'un camion et d'une organisation de tournée adaptés au nombre d'agneaux à transporter <u>Action de surveillance :</u> L'éleveur et le chauffeur vérifient la compatibilité du camion avec le nombre d'agneaux à enlever <u>Action correctrice :</u> L'éleveur et le chauffeur refusent l'enlèvement des agneaux	Vérification documentaire : système organisé de planification des transports	- Document de données techniques du véhicule - Bon d'enlèvement des agneaux - Engagement des chauffeur : charte

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Agrément des camions	Les agneaux sont transportés dans des camions et par des chauffeurs disposant d'un agrément de transport d'animaux vivants	<u>Action préventive :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Référencement des camions de transports conformes par la structure d'encadrement</li> <li>Mise en place des mesures nécessaires au respect des spécifications dans le cas d'une sous traiteance ou d'un transport par l'éleveur</li> </ul> <u>Action correctrice :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>La structure d'encadrement exclut l'utilisation des camions ne répondant pas aux présentes exigences.</li> </ul>	Vérification visuelle des équipements des camions référencés et documentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Données techniques des camions référencés</li> <li>- Certificat d'agrément des camions et des chauffeurs</li> <li>- Liste des camions référencés</li> </ul>

### POINT A MAITRISE N° 13 : CARACTERISTIQUES DES AGNEAUX LORS DE L'ENLEVEMENT POUR L'ABATTOIR

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Identification des agneaux éligibles ou non éligibles à la certification	<p>L'éleveur identifie avant départ spécifiquement les animaux certifiables des animaux non certifiables soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En apposant une boucle verte aux animaux certifiables (tip tag supplémentaire à l'identification officielle) ou un trait vert sur le dos des agneaux : identification positive</li> <li>- En apposant une croix rouge aux animaux non certifiables : identification négative</li> <li>- En notifiant sur le bon d'enlèvement les agneaux non conformes au cahier des charges : identification négative</li> </ul> <p>Dans le cas où un tri postérieur des animaux est fait dans un centre d'allotement, l'éleveur doit au minimum effectué l'identification négative. Le choix de l'identification positive (apposition tip tag vert ou trait vert) ou de l'identification négative (croix rouge ou identification sur bon d'enlèvement) est réalisé par la SVA en concertation avec la structure de qualification de l'éleveur. La SVA tient à jour la liste des structures et leur modalité d'identification.</p>	<u>Action préventive et de surveillance :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Observation de l'identification des agneaux lors de l'embarquement</li> <li>L'éleveur dispose du matériel nécessaire à la réalisation de cette identification</li> </ul> <u>Action correctrice :</u> Les agneaux non conformes ou conformes sont identifiés	Vérification visuelle ou documentaire de l'identification des agneaux et examen de l'aspect des agneaux	/
Age d'abattage	<p>Les agneaux de boucherie sont élevés, dans le cadre de ce référentiel, sur une période allant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De 60 à 182 jours maximum entre le 1<sup>er</sup> février et le 30 septembre de chaque année,</li> <li>De 60 à 238 jours maximum entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 31 janvier de l'année suivante</li> </ul>	<u>Action préventive :</u> Vérification de l'âge des agneaux expédiés par le chauffeur par examen des dates de naissance sur le bon d'enlèvement <u>Action correctrice :</u> Les agneaux ne sont pas identifiés par la boucle verte	Vérification documentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnet d'agnelage,</li> <li>- Bon d'enlèvement,</li> </ul>

### POINT A MAITRISER N ° 14 : TRAÇABILITE DES AGNEAUX

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Traçabilité de l'enlèvement des agneaux pour l'abattoir	<p>Chaque lot est accompagné d'un bon d'enlèvement renseigné au minimum des informations figurant ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom et coordonnées de l'éleveur,</li> <li>- Numéro de l'indicatif de marquage (identifiant de l'exploitation),</li> <li>- Les numéros des animaux,</li> <li>- Le nombre d'agneaux enlevés,</li> <li>- Date et heure de chargement,</li> <li>- la date de naissance de chaque animal en corrélation avec le numéro de l'animal</li> </ul> <p style="text-align: center;">ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de naissance de l'animal le plus vieux et de l'animal le plus jeune (dans ce dernier cas, si à l'abattage, l'âge des animaux n'est pas conforme pour l'animal le plus jeune ou l'animal le plus vieux du lot, la totalité du lot abattu sera déclassé)</li> </ul> <p>Le double du bon d'enlèvement est conservé par l'éleveur pendant au minimum 5 ans.</p>	<p><u>Action de surveillance :</u> Vérification documentaire par le technicien de l'existence et de la tenue des enregistrements ainsi que de la vraisemblance des informations fournies</p>	<p>Vérification documentaire</p>	<p>- Bons d'enlèvement</p>
Traçabilité des agneaux lors d'un transfert vers un élevage d'engraissement	<p>L'éleveur qui cède des agneaux destinés à être engraisés sur une autre exploitation doit établir un bon de livraison ou de transfert reprenant les informations minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification de l'exploitation d'origine,</li> <li>- Identification de l'exploitation destinataire,</li> <li>- Identification et date de naissance des agneaux cédés,</li> <li>- Nombre d'agneaux cédés.</li> </ul>			<p>- Bons de transfert</p>
Déclaration de « mise sous certification »	<p>La structure de qualification ou le négociant doit établir et communiquer son prévisionnel de sortie mensuel des agneaux pour les 6 premiers mois de l'année avant le 31/01 et pour les 6 derniers mois de l'année à la SVA avant le 30/06.</p> <p>Les modalités de transmission et de support sont définies par la SVA</p>			<p>- Déclaration de mise sous certification</p>

## ETAPE N ° 3 : CENTRE D'ALLOTEMENT

### PHASE N ° 1 : PASSAGE DES AGNEAUX EN CENTRE D'ALLOTEMENT

#### POINT A MAITRISER N ° 15 : PASSAGE EN CENTRE D'ALLOTEMENT

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Durée maximale de séjour	La durée de séjour est de 5 jours maximum	<p><u>Action préventive</u> :</p> <p>Le centre d'allotement dispose des exigences relatives au passage en centre d'allotement et s'assure du respect de cette spécification</p> <p><u>Action de surveillance</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le transporteur renseigne le document de circulation : date et heure d'arrivée et de départ du centre</li> <li>▪ Vérification du respect de cette spécification au niveau du centre d'allotement</li> </ul> <p><u>Action correctrice</u> :</p> <p>Les agneaux non conformes sont déclassés</p>	Vérification documentaire	- Document de circulation - Bon d'accompagnement des agneaux

#### POINT A MAITRISER N ° 16 : CARACTERISTIQUES DES AGNEAUX LORS DE L'ENLEVEMENT POUR L'ABATTOIR

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Maintien ou réalisation de l'identification des agneaux éligibles à la certification	<p>Les agneaux conservent leur identification officielle et sont porteurs pour les agneaux certifiables de la boucle supplémentaire c'est à dire la boucle verte spécifique ou du trait vert sur le dos (identification positive), ou pour les agneaux non certifiables de la croix rouge sur le dos ou sont notifiés sur le bon d'enlèvement (identification négative).</p> <p>L'apposition de l'identification positive ne peut être réalisée en centre d'allotement que si l'éleveur a réalisé au préalable l'identification négative. Il est interdit au centre d'allotement de réaliser l'identification négative (croix rouge sur le dos) qui ne peut être réalisée que par l'éleveur.</p>	<p><u>Action préventive et de surveillance</u> :</p> <p>Observation de l'identification des agneaux lors de l'embarquement et notification des anomalies par le chauffeur</p> <p><u>Action correctrice</u> :</p> <p>Déclassement des agneaux n'étant plus identifiés par leur identification officielle et leur boucle verte ou du lot en cas d'identification négative disparue</p>	Vérification visuelle ou documentaire de l'identification des agneaux et examen de l'aspect des agneaux et examen de l'aspect des agneaux	- Annexe du bon d'accompagnement

#### ➤ IDENTIFICATION DES AGNEAUX ELIGIBLES A LA CERTIFICATION

Cette identification spécifique des agneaux éligibles à la certification par l'éleveur (respect de toutes les spécifications du référentiel technique, agneaux non cachectiques et sains d'aspect) par une boucle verte ou trait vert sur le dos ou des agneaux non éligibles (croix rouge ou mention sur le bon d'enlèvement) donne la possibilité à l'éleveur ou au centre d'allotement d'expédier simultanément des agneaux certifiables et des agneaux non certifiables. De plus, le bon d'expédition des agneaux distingue clairement ces deux types d'agneaux, et reprend les numéros d'identification de chaque agneau, ainsi que leur date de naissance ou la date de naissance de l'animal le plus vieux et celui de l'animal le plus jeune. L'éleveur signe le bon

d'accompagnement et en conserve un double.

**POINT A MAITRISER N° 17 : MODALITES RELATIVES AU PASSAGE DES AGNEAUX EN CENTRE D'ALLOTEMENT**

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Nature de l'alimentation des agneaux	<p>Les agneaux éligibles à la certification reçoivent le cas échéant une alimentation qui doit soit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un aliment conforme au cahier des charges (nature et proportion des matières premières) et provenant de fabricants d'aliments habilités dans le cadre de ce cahier des charges</li> <li>- des matières simples autorisées par ce cahier des charges</li> </ul>	<p><u>Action préventive et de surveillance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Validation préalable des formules alimentaires par l'organisme certificateur (nature et proportion des matières premières conformément à la grille de formulation PM n° 1)</li> <li>▪ Le centre d'allotement a pris connaissance des exigences du cahier des charges en matière d'alimentation</li> </ul> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des agneaux dont l'alimentation est non conforme</p>	Vérification visuelle de l'alimentation des agneaux le cas échéant et examen du bon de livraison des aliments	- Bon de livraison d'aliment
Conditions de manipulation des agneaux	Le déchargement et le chargement au centre d'allotement doit se faire avec précaution et douceur. Un dispositif adapté permet de décharger et charger facilement les agneaux en limitant les risques de stress et de blessures.	<p><u>Action préventive</u> Le transporteur doit mettre en place une formation pour le personnel concerné et leur fournir les instructions nécessaires au déchargement des agneaux, le cas échéant.</p> <p><u>Action de surveillance :</u> Système de maîtrise interne</p>	Vérification visuelle documentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attestation de formation</li> <li>- Procédure et instruction</li> <li>- Bon d'accompagnement</li> </ul>
Modalités de traçabilité des agneaux	<p>Chaque lot est accompagné d'un bordereau d'accompagnement renseigné au minimum des informations figurant ci dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom du fournisseur,</li> <li>- Les numéros des animaux</li> <li>- Le nombre d'agneaux enlevés,</li> <li>- Date et heure de chargement</li> <li>- la date de naissance des agneaux en correspondance avec les numéros d'agneaux</li> </ul> <p>Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de naissance de l'animal le plus vieux et celle de l'animal le plus jeune (attention : lot déclassé en cas d'erreur d'âge à l'abattage cf PM 14)</li> </ul> <p>Ces documents sont conservés par le centre d'allotement pendant au minimum 5 ans.</p>	<p><u>Action préventive</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le transporteur doit mettre en place une formation pour le personnel concerné et leur fournir les instructions nécessaires à la traçabilité des agneaux,</li> </ul> <p><u>Action de surveillance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérification du respect des consignes de traçabilité lors de la réception des agneaux à l'abattoir</li> </ul> <p><u>Action correctrice :</u> Déclassement des agneaux dont la traçabilité n'est pas conforme</p>	Vérification documentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bordereau d'accompagnement</li> <li>- Système de maîtrise interne des organisations de producteurs et de l'abattoir</li> </ul>

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES	MOYENS DE MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Processus d'évaluation	<p>Évaluation selon les spécifications suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identification permanente de la carcasse</li> <li>▪ Absence de saisie vétérinaire : les défauts de présentation sont éliminatoires</li> <li>▪ Critères d'évaluation :</li> </ul> <p><u>Origine</u> : élevage qualifié  <u>Type d'agneaux</u> : mâle ou mâle castré et femelle  <u>Etat d'engraissement</u> : classes 2 et 3  <u>Couleur de la viande</u> : rosé pour les races « laitière, rustique ou prolifique » et rosé ou rosé clair pour les races à « viande »  <u>Couleur du gras</u> : classes 1 et 2 : gras blanc ou légèrement coloré  <u>Fermeté, tenue du gras</u> : classe 1 : gras très ferme  <u>Poids de carcasse froide</u> : entre 14 et 22 Kg  <u>Conformation</u> : Classement E, U, R et O</p>	<p><u>Action préventive</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevages référencés</li> <li>▪ Mise en place d'un système documentaire composé de procédures et d'instructions pour s'assurer du respect des critères d'évaluation</li> <li>▪ Les évaluations des carcasses sont réalisées par le personnel habilité avec les documents de référence : appui documentaire</li> </ul> <p><u>Action de surveillance</u> :  Vérification des résultats d'évaluation périodiquement par un responsable et examen de l'application stricte des procédures et instruction liées à cette évaluation</p> <p><u>Action correctrice</u> :  Déclassement des carcasses non conformes aux spécifications</p>	<p>Vérification visuelle de la pertinence de l'évaluation et documentaire</p>	<p>- Procédures et instruction et enregistrement liés à l'évaluation  - Rapport d'évaluation des agneaux,  - Tickets de pesée</p>

➤ **PROCESSUS D'ÉVALUATION DES CARCASSES**

Les carcasses d'agneaux présentées à la certification sont évaluées sur la base des critères suivants : identification, conformation, état d'engraissement, poids, présentation de la carcasse, fermeté/couleur des gras et couleur de la viande.

Seules les carcasses d'agneaux qui ont satisfait aux règles du présent cahier des charges et qui correspondent aux caractéristiques suivantes sont réputées certifiables.

Certifié par CERTIS	Cahier des Charges Agneau de boucherie		CC/05 /98	1998-14 Page 51 sur 70
------------------------	---	--	-----------	---------------------------

L'évaluation est réalisée en deux phases :

**Phase 1 : sans délai après le classement et la pesée fiscale de la carcasse**

Les carcasses sont évaluées selon les critères suivants :

- **l'origine** : carcasse d'agneau issue d'élevage qualifié et répondant au présent référentiel (référencement).
- **le type d'agneau** : carcasse issue d'agneau mâle non castré et castré ou de femelle à l'exception des reproducteurs.
- **l'identification** : chaque carcasse est identifiée (selon les modalités définies par l'abattoir dans le respect de la réglementation : arrêté du 24 avril 2001) par un numéro de tuerie permettant d'établir le lien avec le numéro de d'identifiant officiel de l'agneau vivant (les agneaux ayant perdus l'ensemble de l'identification officielles ont exclus de la certification). Au delà des exigences du décret du 24 avril 2001, l'identification des carcasses et le registre renvoient à l'identification individuelle des animaux : la traçabilité par lot n'est pas retenue.
- **Saisie vétérinaire** : Toute ablation d'une partie de la carcasse suite à une saisie vétérinaire exclut la carcasse de la certification.
- **le poids de carcasse froide**
- **la conformation**
- **l'état d'engraissement** : classe 2 et 3 uniquement.
- **présentation** : les défauts de présentation sont éliminatoires.

**Phase 2 : en salle de stockage, après ressuage**

Le demandeur se base sur les travaux conduits par l'Institut de l'Elevage (grille d'évaluation de l'Institut de l'Elevage) sur la notation visuelle de la couleur du gras et la tenue du gras et sur le référentiel photos issu du Règlement CEE 2137/92 et 461/93 en ce qui concerne la couleur de la viande.

Les carcasses sont évaluées par un personnel compétent selon le critère suivant :

- **la couleur de la viande** : évaluée au niveau du rectus abdominus, les classes « Rosé » et « Rosé clair » sont retenues.
- **la couleur du gras** : les classes 1 et 2 sont retenues.
- **La tenue du gras** : la classe 1 est retenue.

	Critères retenus	Document de référence
Couleur de la viande	Rosé clair	Référentiel photo Issu du Rgl (CEE) 2137/92 en annexe 1
Couleur du gras	1 et 2 : gras blanc ou légèrement coloré	Grille d'évaluation de l'Institut de l'Elevage : modalité d'évaluation en annexe 1 Publication INTERBEV 1995-4 et compte rendu Institut de l'Elevage n°2023224 Octobre 2002
Tenue du gras	1 : gras très ferme	