

Organisme de Défense et de Gestion : GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT  
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

## CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE « LAPIN » - LA 13/97

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Durée d'élevage : 90 jours minimum
- Elevage en petits enclos et finition sur paille.



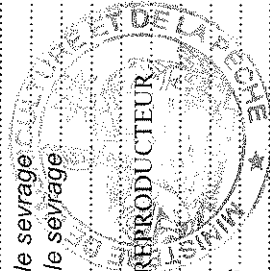
Validation et visa

La Présidente du Groupement  
des FERMIERS D'ARGOAT  
Josiane GUYADER

19/06/2014

**SOMMAIRE**

1	GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
2	NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1	PRESENTATION DU PRODUIT.....	3
3.2	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	5
3.3	ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE.....	6
4	TRACABILITE.....	7
5	METHODE D'OBTENTION.....	9
5.1	SCHEMA DE VIE.....	9
5.2	FABRICATION D'ALIMENT.....	12
5.2.1	Matières premières et aliments utilisés avant le sevrage.....	12
5.2.2	Matières premières et aliments utilisés après le sevrage.....	12
5.2.3	Plan d'alimentation.....	15
5.2.4	Procédures de fabrication des aliments.....	15
5.3	SÉLECTION ET MULTIPLICATION DU CHEPTEL REPRODUCTEUR.....	16
5.3.1	production des femelles parentales.....	16
5.3.2	reproduction des femelles parentales.....	16
5.3.3	abreuvement, alimentation des reproducteurs.....	16
5.4	ELEVAGE, ENGRAISSEMENT ET FINITION DES LAPINS.....	17
5.4.1	dispositions générales.....	17
5.4.2	conditions d'élevage en maternité.....	18
5.4.3	post-sevrage.....	19
5.4.4	engraissement et finition.....	19
5.5	RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR.....	21
5.6	ABATTAGE.....	22
5.6.1	attente avant abattage.....	22
5.6.2	abattage.....	22
5.6.3	ressuage des carcasses.....	23
5.6.4	évaluation des carcasses.....	23
5.7	CONDITIONNEMENT DES LAPINS ENTIERS.....	24
5.8	DECOUPE EN ATELIER ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES.....	25
6	ETIQUETAGE.....	27
7	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION.....	28



## 1 GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : GROUPEMENT DES FERMIERES D'ARGOAT  
 Adresse : Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN  
 Téléphone. : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64  
 Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

## 2 NOM DU LABEL ROUGE

« LAPIN »

## 3 DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

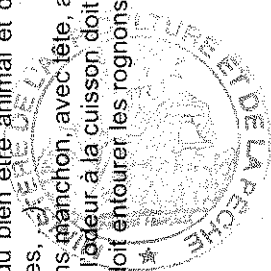
Ce lapin est à pelage noir, gris ou fauve et aux yeux noirs.

Les pratiques d'élevage fermier s'inscrivent dans le respect du bien être animal et des pratiques traditionnelles (faible densité, élevage sur paille durant la phase de finition et en petits enclos, taille modérée des élevages,

Les carcasses sont d'un poids chaud minimum de 1 600 g (sans manchon, avec tête, abats) et la chair des lapins doit être ferme et goûteuse.

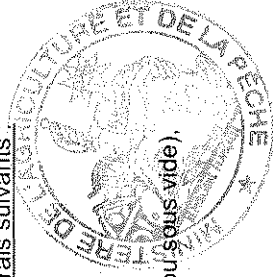
Les lapins ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable.

Les lapins ne doivent pas être trop gras (la graisse périnéale doit entourer les rognons sans excès) et ne doivent pas présenter de défaut majeur.



Les spécifications de ce cahier des charges s'appliquent aux produits frais suivants :

- Entier
- Produits de découpe
- Ces produits sont présentés à la vente :
  - en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide),
  - en nu pour l'entier,
  - en vrac pour la découpe.

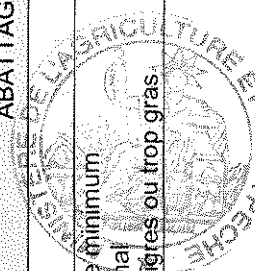


### 3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant de référence désigne un lapin :

- représentatif du marché national,
- qui ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine tels que prévus à l'article L.640-2 du code rural, ni d'une démarche de certification des produits,
- élevé et abattu en France à un âge moyen d'environ 70 jours.

Caractéristiques	Lapin fermier Label Rouge LA 13/97	Lapin standard
<b>ELEVAGE</b>		
Schéma génétique	Lapin à pelage noir, gris ou fauve et aux yeux noirs issus de croisements autorisés : - ♀ HYPLUS X ♂ ARGENTE DE CHAMPAGNE ou PS 119 ; - ♀ HYLX X ♂ ARGENTE DE CHAMPAGNE ou PS 119 ; - ♀ HYCOLE X ♂ ARGENTE DE CHAMPAGNE ou PS 119.	Tout croisement possible. Lapin au pelage blanc et aux yeux rouges.
Lieu de naissance et d'élevage du lapin	Lapins obligatoirement nés et élevés sur la même exploitation	Possibilité de stations de naissance et de stations d'engraissement distinctes
Effectif par exploitation	Taille limitée entre 160 et 550 cages mètres	Elevages de 150 à 2000 femelles et plus
Type de bâtiment	Elevage en bâtiment semi plein air	Majoritairement élevage en claustration Quelques élevages en bâtiment semi plein air
Mode d'élevage	Finition pendant 15 jours minimum sur litière composée exclusivement de paille	Elevage sur grillage
Densité d'élevage	A partir du sevrage, la densité maximale autorisée est de 10 lapins/m <sup>2</sup> ou 33 kg de poids vif/m <sup>2</sup>	Du sevrage à l'expédition : de 18 à 22 lapins/m <sup>2</sup>
Traitement médicamenteux	Tout traitement médicamenteux interdit à partir de l'âge 81 J Garantie de la santé des lapins	Traitements médicamenteux pratiqués jusqu'aux limites imposées par les délais d'attente réglementaire
Durée d'élevage	Entre 90 et 96 jours	En moyenne 70 jours
<b>ABATTAGE</b>		
Procédé d'abattage	Douchage interdit	Douchage possible
Sélection des carcasses	1,6 kgs et 50% du poids adulte minimum Tri sur l'état d'adiposité péri-rénal Elimination des lapins trop maigres ou trop gras	Aucune limite minimale Aucune limite sur l'état d'adiposité



### 3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Caractérisation sensorielle :

La viande de lapin produit selon ce cahier des charges se caractérise par une texture moins ferme de la cuisse et une texture moins grasse de l'avant. Ce produit est destiné à une consommation courante de produits de qualité supérieure et s'adresse plus spécifiquement aux catégories socioprofessionnelles « employé », « profession supérieure », « cadre » et « retraité ».

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit garantissant une qualité supérieure sont les suivantes :

**Caractéristiques explicites**

Les lapins sont élevés dans le cadre de ce cahier des charges, jusqu'à l'âge minimum de 90 jours.

Mode d'élevage :

L'engraissement en cage est interdit. Les lapins sont placés dans des petits enclos dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Surface comprise entre 2 et 5 m<sup>2</sup>.
- Les petits enclos ne sont pas couverts, ils ne sont donc pas limités en hauteur. Ces petits enclos sont équipés de nourrisseurs et d'un système d'abreuvement. Le sol est constitué d'un caillébotis permettant l'évacuation immédiate des déjections.

Les sujets doivent être élevés au minimum 15 jours sur une litière composée exclusivement de paille, avant le départ pour l'abattoir.

**Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit**  
Garantie sensorielle et d'une constance plus grande du produit fini.

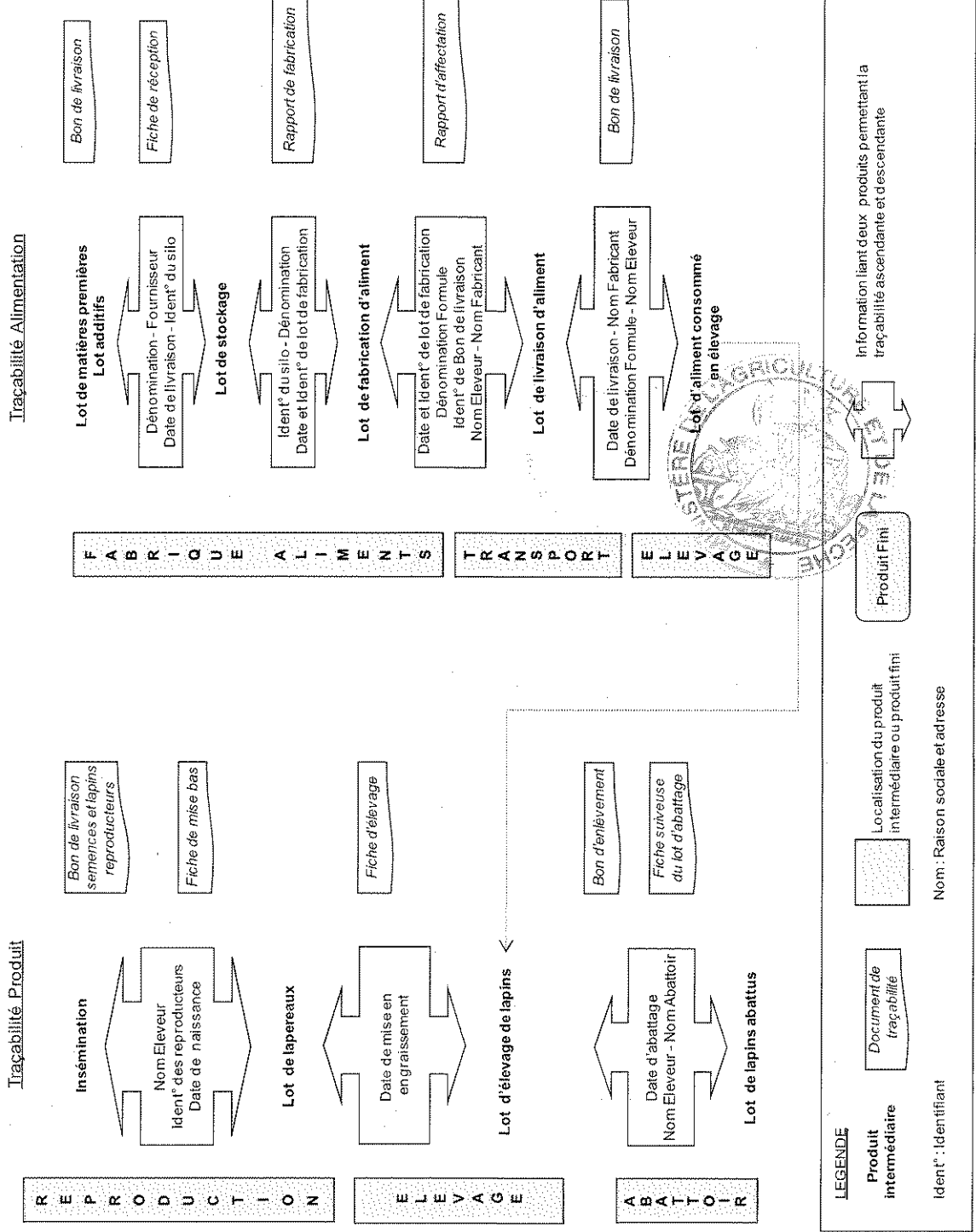
Garantie sensorielle et d'image.

La qualité supérieure du produit repose donc sur les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

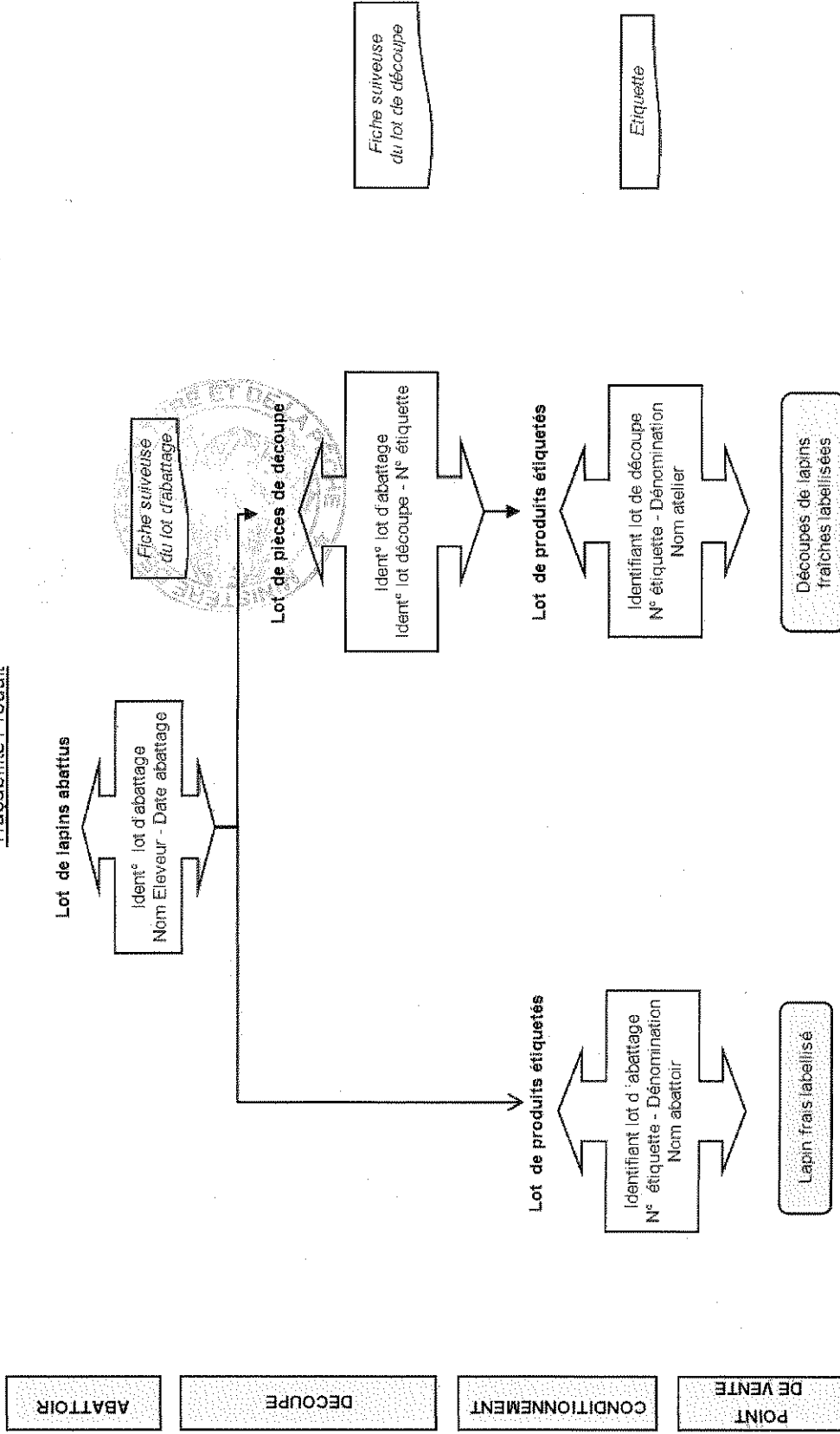
- Durée d'élevage : 90 jours minimum ;
- Elevage en petits enclos et finition sur paille.

## 4 TRACABILITE

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration, de transformation ou de conditionnement du label rouge LA 13/97 est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.



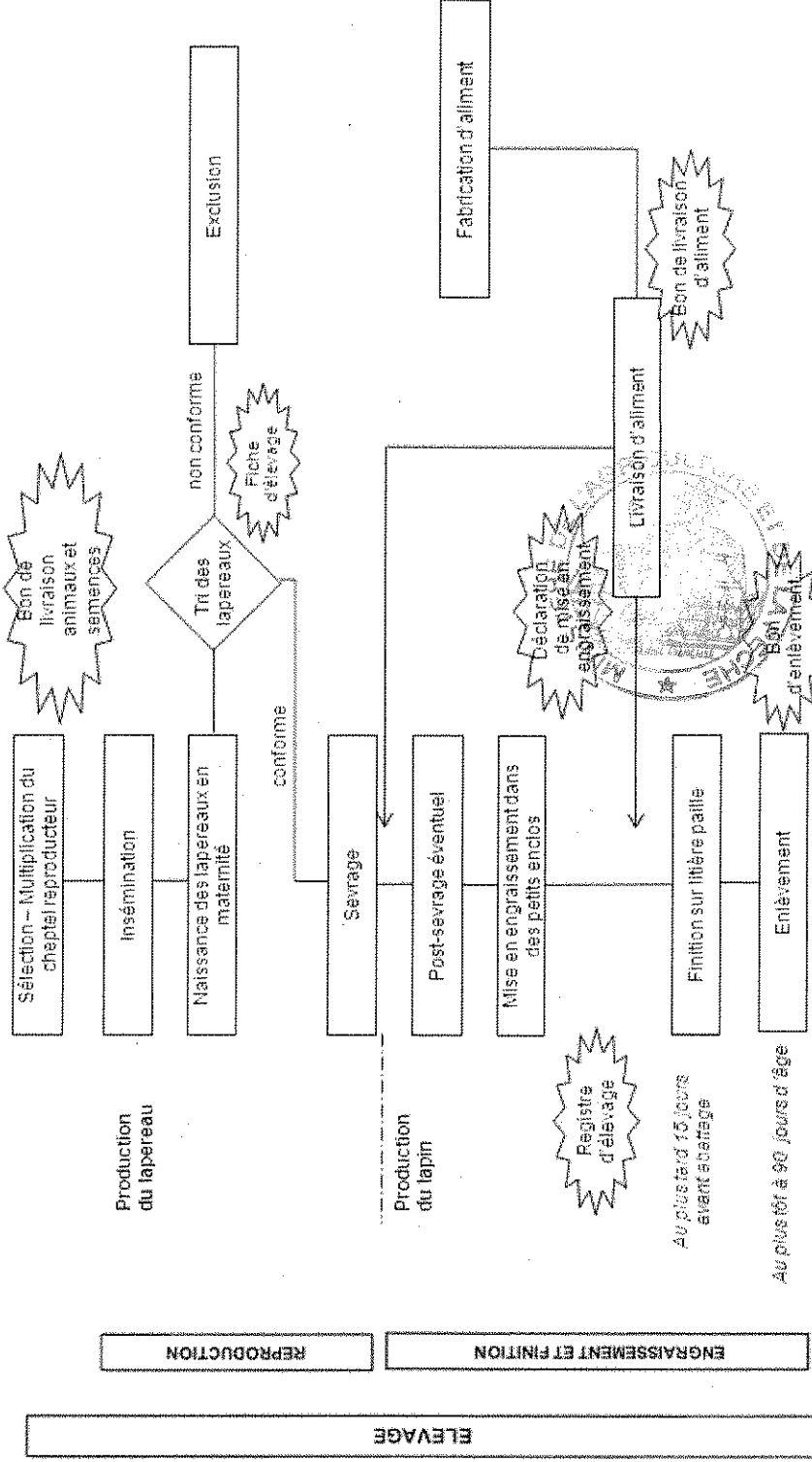
Tracabilité Produit





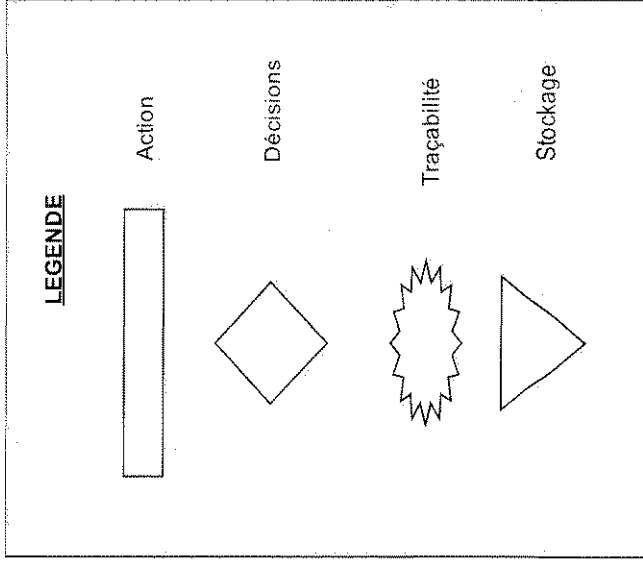
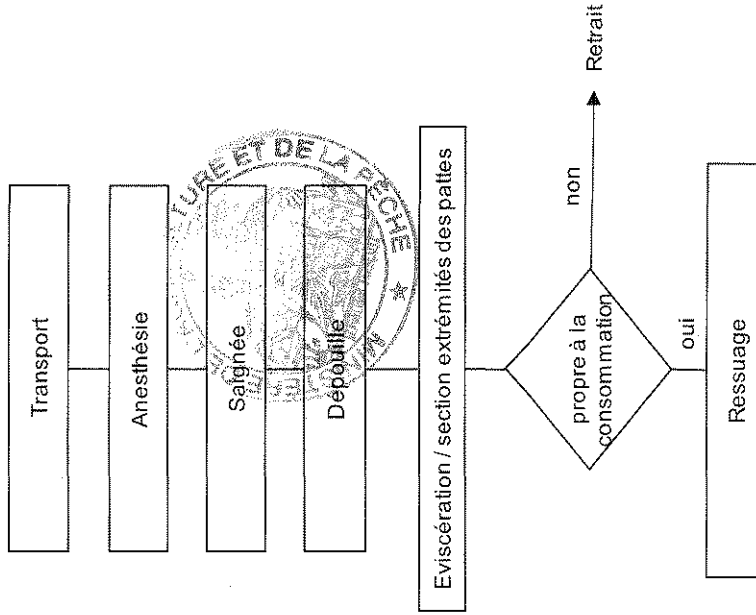
## 5 METHODE D'OBTENTION

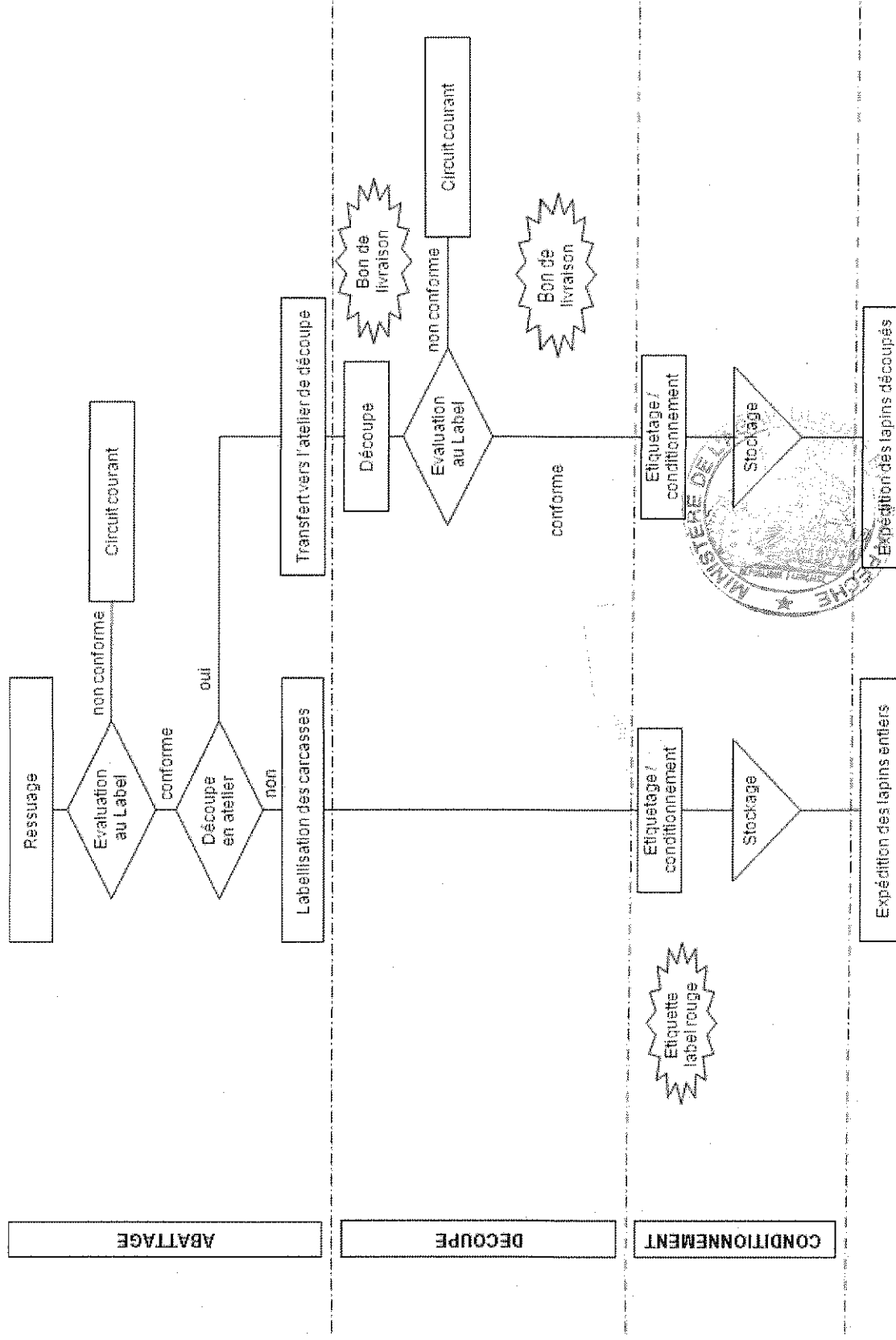
### 5.1 SCHEMA DE VIE



Cahier des charges du label rouge LA 13/97 « lapin »  
approuvé par la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 19 juin 2014

**ABATTAGE**





Cahier des charges du label rouge LA 13/97 « lapin »  
 approuvé par la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 19 juin 2014

## 5.2 FABRICATION D'ALIMENT

### 5.2.1 MATIERES PREMIERES ET ALIMENTS UTILISES AVANT LE SEVRAGE

En complément de l'allaitement maternel, les catégories de matières premières autorisées sont les suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.  
L'huile de coprah et l'huile de lin sont interdites.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules, racines et produits dérivés : betterave uniquement autorisée.
- Autres graines et fruits et produits dérivés.
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : herbes déshydratées uniquement.
- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre uniquement autorisée.
- Minéraux et produits dérivés : le phosphate bicalcique précipité d'os et les farines dégelatinisées sont interdits.



### 5.2.2 MATIERES PREMIERES ET ALIMENTS UTILISES APRES LE SEVRAGE

Pendant toute la durée de l'élevage, les aliments ne doivent pas contenir de produit d'origine animale et doivent comporter :

- Au minimum 92 % de végétaux ;
- Au maximum 6 % de minéraux, vitamines et produits azotés ;
- Au plus 2 % d'additifs (hors vitamines).

Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :

- les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants ne sont pas autorisés.
- Les formules alimentaires ne contiennent aucun produit d'origine animale et ce pendant toute la durée de l'élevage.

Les catégories de matières premières autorisées sont les suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.  
L'huile de coprah et l'huile de lin sont interdites.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules, racines et produits dérivés.
- Autres graines et fruits et produits dérivés.
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés.
- Autres plantes, algues et produits dérivés.
- Minéraux et produits dérivés : le phosphate bicalcique précipité d'os et les farines déglutinisées sont interdits.



Les fourchettes d'incorporation des principales matières premières respectent la grille de formulation suivante :

Catégorie légale	Restrictions	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé
Grains de céréales et produits dérivés	Pas de restriction		10	40
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	L'huile de coprah et l'huile de lin sont interdites	Ensemble catégorie Dont tourteaux (soja, tournesol et colza) Dont tourteaux de tournesol Dont graines de colza Dont graines de tournesol Dont graines de soja Dont coques de cacao Dont huiles végétales	5	50
Graines de légumineuses et produits dérivés	Pas de restriction		0	20
Tubercules, racines et produits dérivés	Uniquement betteraves et produits dérivés	Betteraves et pulpes de betteraves Mélasses de betteraves	0	25
Autres graines et fruits et produits dérivés	Pas de restriction		0	20
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Pas de restriction	Ensemble catégorie	0	50
Autres plantes, algues et produits dérivés	Uniquement mélasse de canne à sucre	Dont luzerne Dont herbes déshydratées	10	40
Minéraux et produits dérivés	Le phosphatate bicalcique précipité d'os et les farines déglutinisées sont interdits	Mélasse de canne à sucre	0	6
			0	6

En phase de finition des céréales brutes sont distribuées et doivent être conformes aux caractéristiques suivantes :

Céréales	Humidité (valeur seuil d'acceptation)	Poids spécifique (valeur seuil d'acceptation)
Blé	≤ 16%	≥ 74%
Orge	≤ 16%	≥ 68%
Avoine	≤ 16%	≥ 48%

### 5.2.3 PLAN D'ALIMENTATION

Phase d'élevage	Maternité		Engraissement	Finition éventuelle
	De 0 à 20 jours	De 21 à 39 jours maximum		
Période de distribution	De 0 à 20 jours	De 21 à 39 jours maximum	De 40 jours maximum à 74 jours maximum	De 75 jours maximum à 90 jours minimum
Alimentation	Allaitement maternel	Alimentation mixte : - Allaitement maternel - aliment conforme au 5.2.1	Aliment conforme au 5.2.2	Aliment conforme au 5.2.2
Quantité distribuée par lapin indicative	/	470 g	4200 g	3500 g
céréales brutes	/	/	/	Céréales conformes au 5.2.2
Quantité distribuée	/	/	/	15 % de la consommation d'aliment minimum (525 g/lapin minimum)

### Caractéristiques analytiques des aliments

Respect des caractéristiques suivantes :

- Taux de cellulose brute compris entre 15% et 23%.
- Taux de matières grasses (produits finis) est limité à 4,5%.
- Le taux protéique compris entre 13,5% et 17%.

### 5.2.4 PROCEDURES DE FABRICATION DES ALIMENTS

La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux lapins sous label et les autres fabrications destinées aux autres lapins ou à d'autres espèces.

L'éleveur pourra distribuer des céréales brutes produites sur l'exploitation lors de la finition dans la mesure où ces céréales sont conformes aux contraintes qualitatives.

### 5.3 SÉLECTION ET MULTIPLICATION DU CHEPTEL REPRODUCTEUR

Les femelles parentales sont achetées en station de sélection et multiplication agréées.

Les grands-parentaux sont achetés en station de sélection et multiplication agréée. Ils doivent être identifiés afin d'éliminer tout risque de confusion avec les femelles parentales.

Les lapins produits dans le cadre du présent cahier des charges sont issus du schéma génétique suivant :

- Femelle parentale : HYPLUS ou HYCOLE ou HYL A
- Mâle parentale : ARGENTE DE CHAMPAGNE ou PS 119

#### 5.3.1 PRODUCTION DES FEMELLES PARENTALES

Les éleveurs renouvellent leur cheptel grand parental auprès de stations de sélection et de multiplication ou se procurent les doses de semences auprès des centres d'insémination qui doivent être agréées dans le cadre de la charte sanitaire de production de lapins reproducteurs, par la Fédération Nationale des éleveurs de LAPins (FE.NA.LAP.) et doivent respecter les dispositions prévues dans la norme NF V 47-001 (annexe A et B).

#### 5.3.2 REPRODUCTION DES FEMELLES PARENTALES

La reproduction se fait sur l'exploitation et par insémination artificielle.

Le nombre de cages mères par exploitation individuelle est compris entre 160 et 550. Dans le cas d'exploitation de type collectif (GAEC ou autre forme collective), l'effectif ne peut être, au maximum, que doublé.

- Des essais sur le schéma génétique, l'alimentation ou les conditions d'élevage sur l'exploitation peuvent être entrepris.
  - Les essais ne doivent pas concerner plus de 10 % de l'effectif des femelles parentales dans le cadre de ce référentiel (schéma génétique) ou des lapins en phase d'engraissement ou de finition (alimentation, conditions d'élevage).
  - Les produits issus des essais ne sont pas labellissables.
- Le cadre de l'essai, au regard de la certification, est précisé dans un document du groupement demandeur transmis à l'organisme certificateur.

#### 5.3.3 ABREUVEREMENT, ALIMENTATION DES REPRODUCTEURS

Tous les lapins doivent disposer d'une eau potable et propre à volonté.

Pour l'eau ne provenant pas du réseau, une analyse de potabilité sur les critères microbiologiques devra être réalisée annuellement. Les résultats doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

L'alimentation (aliments complets industriels) distribuée aux reproducteurs est conforme au point 5.2.2 (liste positive selon les catégories de matières premières).



## 5.4 ELEVAGE, ENGRAISSEMENT ET FINITION DES LAPINS

### 5.4.1 DISPOSITIONS GENERALES

#### Habilitation des élevages

Tout élevage doit être, préalablement au démarrage de l'activité, habilité par l'organisme certificateur. L'audit d'habilitation est réalisé par l'organisme certificateur suite à la demande formulée par l'ODG qui aura préalablement pré-évalué l'élevage parmi ceux capables de se conformer aux dispositions de ce cahier des charges.

#### Exclusivité des élevages

L'intégralité de l'élevage est consacrée à l'exploitation du cahier des charges label rouge. Tout bâtiment ne peut être implanté que dans des exploitations dont tous les bâtiments cynicoles sont consacrés au label rouge. De même, toute exploitation produisant du lapin label rouge ne peut construire de nouveaux bâtiments cynicoles destinés à de l'élevage autre que label rouge. Ainsi, dans les élevages coexistent le cheptel reproducteur, le cheptel de renouvellement des reproducteurs et les lapins destinés à la certification label rouge. Il ne peut donc exister aucun autre élevage de lapins sur la même exploitation.

#### Système de maîtrise en élevage

Les élevages doivent disposer d'un système de maîtrise interne contrôlable (hygiène de l'élevage, bâtiments, reproduction, élevage...).

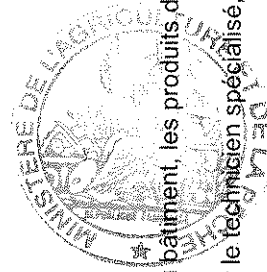
Ce système de maîtrise s'appuie sur :

- l'organisation obligatoire d'un suivi technique de l'élevage par un technicien spécialisé,

- l'existence et l'application de plan ou de procédures concernant l'hygiène, la prophylaxie et l'alimentation des lapins.

L'éleveur doit, de plus, posséder les informations relatives au suivi technique des bandes d'élevage regroupées en partie dans les fiches d'élevages et comprenant (hors dispositions réglementaires) :

- la date d'insémination,
- la date de naissance du lot,
- la date de sevrage du lot,
- le nombre de lapins nés vivants,
- l'évolution hebdomadaire de la mortalité,
- le nombre de lapins sevrés,
- la date de chaque enlèvement,
- la date de nettoyage et de désinfection du bâtiment, les produits de nettoyage et désinfection utilisés,
- les bons de livraison d'aliments,
- les rapports de suivi technique réalisé par le technicien spécialisé,
- le bon d'enlèvement abattoir.



### **Prévention sanitaire**

Les abords des bâtiments d'élevage doivent être dégagés de tous déchets, nettoyés et entretenus régulièrement. L'élevage réalise une dératisation et une désinsectisation.

Hygiène et propreté des bâtiments d'élevage :

Chaque petit enclos d'engraissement et de finition ainsi que le matériel utilisé durant la période de maternité et d'élevage font l'objet d'un nettoyage complet et d'une désinfection entre chaque lot. La désinfection comprend l'utilisation systématique d'un antioccidien. Les lapins ne peuvent être mis en place qu'après séchage complet des petits enclos d'engraissement ou de finition. Le choix des désinfectants et les techniques de désinfection doivent s'adapter au contexte épidémiologique de chaque élevage.

Equipement de prévention sanitaire :

Chaque exploitation doit disposer d'un sas sanitaire et ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage.

Pour les opérations entre deux bandes, la durée de vide doit être au minimum de 1 jour après le nettoyage et la désinfection.

Suivi technique et sanitaire de l'élevage :

Réalisation d'un suivi technique et sanitaire de l'élevage par le technicien de la structure d'encadrement.

### **5.4.2 CONDITIONS D'ELEVAGE EN MATERNITE**

Les lapins produits dans le cadre de ce cahier des charges doivent être nés et élevés dans la même exploitation.

Un intervalle minimum de trois semaines est obligatoire entre deux lots.

Le sevrage des lapereaux s'effectue obligatoirement entre le 34<sup>ème</sup> et le 40<sup>ème</sup> jour d'âge des lapereaux.

Tous les lapereaux doivent disposer d'une eau potable et propre à volonté.

Pour l'eau ne provenant pas du réseau, une analyse de potabilité sur les critères microbiologiques devra être réalisée annuellement. Les résultats doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

L'alimentation (aliments complets industriels) distribuée aux lapereaux à partir de l'âge de 21 jours (suite à allaitement maternel) est conforme au point 5.2.1 et est distribué jusqu'à 39 jours d'âge maximum.

### 5.4.3 POST-SEVRAGE

Au sevrage, les lapereaux :

- restent dans les cages au plus tard jusqu'à l'âge de 56 jours et les mères changent de cages et de bâtiment ;
- ou sont transférés directement en engraissement.

Tous les lapereaux doivent disposer d'une eau potable et propre à volonté.

Pour l'eau ne provenant pas du réseau, une analyse de potabilité sur les critères microbiologiques devra être réalisée annuellement. Les résultats doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

L'alimentation (aliments complets industriels) distribuée aux lapereaux au plus tard à partir de l'âge de 40 jours est conforme au point 5.2.2.

### 5.4.4 ENGRAISSEMENT ET FINITION

#### 5.4.3.1. Conduite d'élevage

##### Déclaration de mise en place des lapins en engraissement :

La mise en place de lapins en engraissement suite au sevrage est déclarée à l'ODG au plus tard à 60 jours et l'éleveur indique par numéro de bande, la date d'insémination, le numéro de certificat d'origine, le schéma génétique, la date de naissance, le nombre de lapereaux nés vivants et le nombre de lapereaux sevrés.

##### Conditions d'élevage :

Au moins à partir du 57<sup>ème</sup> jour, les lapereaux sont logés dans des bâtiments "semi plein-air". L'ouverture sur l'extérieur représente 10 % minimum de la surface au sol utilisable.

L'engraisement en cage est interdit. Les lapins sont placés dans des petits enclos dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Surface comprise entre 2 et 5 m<sup>2</sup>.
- Les petits enclos ne sont pas couverts, ils ne sont donc pas limités en hauteur. Ces petits enclos sont équipés de nourrisseurs et d'un système d'abreuvement. Le sol est constitué d'un caillibois permettant l'évacuation immédiate des déjections.

##### Gestion de l'ouverture au plein air :

En fonction des conditions climatiques extrêmes (vent fort et grand froid), et pour le bien-être des animaux, la surface ouverte du bâtiment peut-être occasionnellement et partiellement obturée par un rideau coulissant.

##### Densité en élevage :

A partir du 57<sup>ème</sup> jour, la densité maximale autorisée ne peut être supérieure à 10 sujets/m<sup>2</sup> au maximum ou 33 kg de poids vif/m<sup>2</sup>.

Cahier des charges du label rouge LA 13/97 « lapin »

approuvé par la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 19 juin 2014

**Litière en phase de finition :**

Les sujets doivent être élevés au minimum 15 jours sur une litière composée exclusivement de paille, avant le départ pour l'abattoir.

**5.4.3.2. Durée d'élevage**

Les lapins sont élevés dans le cadre de ce cahier des charges, jusqu'à l'âge minimum de 90 jours et l'âge maximum de 96 jours.

**5.4.3.3. Abreuvement et alimentation des lapins****Abreuvement :**

Tous les lapins doivent disposer d'une eau potable et propre à volonté.

Pour l'eau ne provenant pas du réseau, une analyse de potabilité sur les critères microbiologiques devra être réalisée annuellement. Les résultats doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée.

**Alimentation :**

L'alimentation (aliments complets industriels) distribuée aux lapins après sevrage est conforme au plan d'alimentation au 5.2.3.

Durant la phase de finition (de 75 jours maximum à 90 jours minimum), les lapins doivent pouvoir consommer, sans aucune limitation, des céréales en l'état. Celles-ci doivent représenter obligatoirement, au minimum, 15 % de la consommation totale des lapins durant cette phase (aliment complet et céréales en l'état) et sont distribuées dans des nourrisseurs spécifiques.

## 5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

Une mise à jeun de 8 heures minimum est obligatoire avant expédition vers l'abattoir. La durée maximale de mise à jeun est de 24 heures.

L'éleveur ne présente à la labellisation que des lapins non cachectiques et sains d'aspect, et ayant respecté toutes les spécifications d'élevage de ce cahier des charges.

Les lapins doivent être transportés dans des véhicules préalablement nettoyés et désinfectés (camions, caisses).

Lors du ramassage, la pénétration de toute personne étrangère dans l'élevage est interdite afin d'éviter la propagation d'éventuelles maladies d'un site à l'autre.

Les animaux sont placés dans les caisses de transport ajourées en veillant à éviter toutes blessures et les facteurs de stress.

La densité de chargement des lapins pendant le transport doit être inférieure à 75 kg de poids vif/m<sup>2</sup> de surface de caisse.

Le temps qui sépare la fin des opérations de chargement des lapins du début des opérations d'abattage du lot ne doit pas être supérieur à 8 heures.

Sur le bon d'enlèvement doivent apparaître le nombre total de lapins, le poids moyen, le numéro de bande et le nombre de lapins par caisse.

Chaque lot est accompagné d'un bon d'enlèvement renseigné au minimum des informations suivantes :

- nom et adresse de l'éleveur et de l'abattoir
- nombre total de lapins et poids total
- nombre de lapins par caisse,
- date de l'enlèvement,
- l'heure de fin de chargement,
- l'heure d'arrivée à l'abattoir.

Le double du bon d'enlèvement est conservé par l'éleveur pendant au minimum 5 ans.



## **5.6 ABATTAGE**

### **5.6.1 ATTENTE AVANT ABATTAGE**

Lors de leur arrivée à l'abattoir, l'attente des animaux sur le quai de déchargement doit se faire dans les meilleures conditions matérielles possibles (températures, aération).

La durée entre le départ de l'élevage (fin des opérations de chargement des lapins) et l'abattage ne doit pas dépasser 8 heures.

Les lapins doivent disposer d'un temps de repos minimum de 1 heure avant l'abattage.

Les lapins labellisés doivent être séparés physiquement des autres lapins dès leur arrivée à l'abattoir et durant l'attente à l'abattoir (le lot d'abattage est constitué des lapins provenant d'un même éleveur le même jour).

### **5.6.2 ABATTAGE**

L'abattage des lapins éligibles au label rouge sera pratiqué après nettoyage des installations.

Le temps qui sépare l'anesthésie de la saignée ne peut être supérieur à 30 secondes.

L'anesthésie doit être effectuée par un personnel compétent avec soin et doit être complètement achevée avant le démarrage des opérations d'éviscération.

La dépouille doit être immédiate et complète.

L'ablation des pattes doit être réalisée impérativement avant le ressuage afin d'éviter toute contamination microbienne.

Le douchage des carcasses est formellement interdit, les lapins doivent être secs au moment de leur entrée en salle de ressuage.

### **5.6.3 RESSUAGE DES CARCASSES**

Le réglage de la température et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage et de conditionnement doit être effectué de façon à éviter toute condensation à la surface des carcasses (en particulier à la sortie des salles et en entrée dans le local de conditionnement).

Les mesures de température font l'objet d'un enregistrement sur papier.

Le ressuage, effectué selon un procédé autorisé, doit être réalisé dans une salle ventilée.

Les objectifs sont de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et +4°C et d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang).

La durée de cette phase ne doit pas être inférieure à 2 h30 et ne doit pas dépasser 6 heures.

### **5.6.4 EVALUATION DES CARCASSES**

L'évaluation des carcasses ainsi que l'identification sont est réalisées par un personnel habilité par l'Organisme Certificateur. Celui-ci est sélectionné selon sa formation et sa compétence et étant indépendant de toutes fonctions commerciales de l'abattoir.

Les opérations d'évaluation doivent être effectuées avant que les lapins ne soient ôtés de la chaîne d'abattage, après la fin des opérations d'éviscération.

L'évaluation porte selon les spécifications suivantes :

- Absence de retrait de consommation : les défauts de présentation sont éliminatoires.
- Critères d'évaluation :

Origine : élevage habilité

Age des lapins : ne sont pas labellisés, les lapins ayant un âge inférieur à 90 jours.

Poids de carcasse : le poids chaud minimum de la carcasse (sans manchon, avec tête, abats) est de 1,6 kg

Teneur en gras périrénal : la graisse doit être de couleur blanche et nacrée, et elle doit entourer les rognons sans excès. Le niveau d'adiposité périrénal exclut les classes 1 et 5 de l'échelle de notation INRA.

Présentation : Les carcasses présentant un défaut d'aspect (foie taché, griffure, couleur anormale de la viande) sont exclues de la labellisation.

L'identification des carcasses se fait à l'aide d'une étiquette indiquant au minimum un identifiant du caractère labellisable du produit et une référence au lot d'abattage établissant le lien avec le lot.

Cette étiquette est apposée sur les chariots de carcasses labellisables aussitôt après l'évaluation de conformité et avant l'entrée en ressuage.

Seules les carcasses répondant à l'ensemble des critères d'évaluation sont sur le chariot portant l'étiquetage.

Cette étiquette est gérée par le personnel habilité pour l'évaluation de conformité.



Cahier des charges du label rouge LA 13/97 « lapin »

approuvé par la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 19 juin 2014

## 5.7 CONDITIONNEMENT DES LAPINS ENTIERS

Les opérations de conditionnement, y compris l'apposition de la mention « à consommer jusqu'au... » sont du ressort exclusif des abattoirs et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.

Le conditionnement doit être effectué dans l'établissement où a lieu l'abattage.

Les carcasses sont présentées nues ou préemballées avec la tête et les abats.

Lorsque les carcasses sont destinées à être vendues nues, elles doivent être intactes.

Lorsque les carcasses sont destinées à être préemballées, elles peuvent être présentées coupées en deux transversalement.

Les lots de carcasses doivent être traités de manière à éviter toute confusion avec d'autres lots.

Chaque carcasse labellisable est identifiée par un marquage spécifique. Cet étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit. Chaque étiquette est numérotée individuellement.

Le délai limite de consommation est fixé à 8 jours après l'abattage et cela sans dérogation possible. La DLC est validée une fois par an sous la responsabilité de l'opérateur.

Des prélèvements en magasin (ou en abattoirs) sont effectués afin de réaliser des tests organoleptiques. En points de vente le poids minimum des carcasses est vérifié.



## 5.8 DECOUPE EN ATELIER ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

Tout atelier de découpe, sauf ceux réalisant la remise directe du produit au consommateur (boucheries artisanales, ateliers de découpe exclusivement annexés à une moyenne ou grande surface) doit être, préalablement au démarrage de l'activité, habilité par l'organisme certificateur. Cette habilitation porte sur le système de maîtrise de l'opérateur et sa capacité à respecter le cahier des charges.

Les opérations d'abattage et de découpe doivent être pratiquées sur le même site

La découpe de lapins Label Rouge ne peut s'effectuer qu'après nettoyage des installations et du matériel de découpe,

La découpe automatique n'est pas autorisée.

La découpe ne peut intervenir qu'à l'issue du ressuage soit 2h30 minimum après l'abattage.

Il doit y avoir séparation stricte entre chaque lot de découpe aux différents stades d'élaboration du produit (de la constitution du lot de découpe à l'étiquetage des Unités de Vente)

Un lot de découpe est réalisé à partir de carcasses issues d'un lot d'abattage unique.

Les pièces de découpe présentant des défauts d'aspect : tâches de sang, présence d'éclats d'os ou de cartilage, ... doivent être déclassées.

La découpe des lapins labellisés est réalisée par lots dans les conditions définies par les procédures de l'entreprise effectuant la découpe. Les lots de découpe des carcasses labellisés, sont traités par lots complets de découpe, et sont d'une part séparés physiquement entre eux et d'autre part séparés des autres lots de découpe.

Les présentations suivantes sont autorisées :

- **Demi (s) lapin** : moitié de carcasse résultant de la découpe longitudinale dans l'axe de la colonne vertébrale.
- **Cuisse (s) de lapin** : ensemble du membre postérieur : jambe, cuisse, hanche
- **Râble (s) de lapin** : fraction de carcasse située entre la dernière côte et le haut des cuisses.
- **Demi (s)-avant** : demi-cage thoracique résultant d'une découpe longitudinale, accompagnée de l'épaule qui s'y rattache.
- **Sauté de lapin** : constitué par les pattes avant, le thorax, la tête, et le foie.
- **Epaule de lapin** : formée de la patte avant complète, déjointée au niveau des côtes.

Les carcasses de lapins destinées à la découpe sont issues de lots de carcasses labellisables.

Chaque lot de découpe doit être identifié par l'attribution d'un numéro de lot.

Les opérations de conditionnement (la mise en barquette, le firmage et la pose des étiquettes Label Rouge numérotées) doivent être réalisées aussitôt après les opérations de découpe.

Les pièces de découpe sont conditionnées en barquette sous film plastique pour être commercialisées en libre service.

Cahier des charges du label rouge LA 13/97 « lapin »

approuvé par la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 19 juin 2014

L'apposition de l'étiquetage Label Rouge doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible du consommateur lors de la vente.

La présentation du produit doit le mettre en valeur. L'apposition de l'étiquetage doit favoriser la présentation du produit.

La Date Limite de Consommation est fixée à 8 jours après abattage, le jour d'abattage non compris.



## 6 ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation LA/13/97 à proximité du logotype label rouge,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
  - Durée d'élevage : 90 jours minimum ;
  - Elevage en petits enclos et finition sur paille.
- Nom et adresse de l'ODG : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraia - 18 rue du Sabot - 22440 PLOUFRAGAN
- Service consommateurs : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraia - 18 rue du Sabot - 22440 PLOUFRAGAN



## 7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
<b>Durée d'élevage</b>	Les lapins sont élevés dans le cadre de ce cahier des charges, jusqu'à l'âge minimum de 90 jours.	Examen visuel Examen documentaire
<b>Mode d'élevage</b>	<p>L'engraissement en cage est interdit. Les lapins sont placés dans des petits enclos dont les caractéristiques sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Surface comprise entre 2 et 5 m<sup>2</sup>.</li> <li>• Les petits enclos ne sont pas couverts, ils ne sont donc pas limités en hauteur. Ces petits enclos sont équipés de nourrisseurs et d'un système d'abreuvement. Le sol est constitué d'un caillbotis permettant l'évacuation immédiate des déjections.</li> </ul> <p>Les sujets doivent être élevés au minimum 15 jours sur une litière composée exclusivement de paille, avant le départ pour l'abattoir.</p>	Examen visuel