

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 1 /15
--	---	--

## CAHIER DES CHARGES

# VEAU ELEVE SOUS LA MERE

## LABEL ROUGE

Homologation 20-92

**Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition**

### **Caractéristiques certifiées communicantes :**

- Veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation.
- Age maximum : 5 mois et demi

- les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont suivis d'un numéro de critère **(C1)**, **(C2)**, ...
- les exigences supplémentaires propres au cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont suivies d'un numéro d'exigence **(E1)**, **(E2)**,...
- les critères présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent **en caractères gras**.

Le Président du Comité de Gestion,



Serge FRAYSSE

A Limoges, le 20 janvier 2010

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 2 /15
--	---	--

## SOMMAIRE

<b>I. NOM DU DEMANDEUR.....</b>	<b>3</b>
<b>II. NOM DU LABEL ROUGE .....</b>	<b>3</b>
<b>III. DESCRIPTION DU PRODUIT.....</b>	<b>3</b>
<b>III.1. Présentation du produit .....</b>	<b>3</b>
<b>III.2. Comparaison avec le produit courant .....</b>	<b>3</b>
<b>III.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....</b>	<b>5</b>
<b>IV. TRACABILITE .....</b>	<b>6</b>
<b>IV.1. Tableau de traçabilité.....</b>	<b>6</b>
<b>IV.2. Sélection et identification des carcasses et des produits .....</b>	<b>7</b>
<b>IV.3. Obligations déclaratives et tenue de registres .....</b>	<b>7</b>
<b>IV.3.1. Déclaration de mise en place .....</b>	<b>7</b>
<b>IV.3.2. Registres et documents nécessaires au contrôle .....</b>	<b>7</b>
<b>V. METHODE D'OBTENTION .....</b>	<b>8</b>
<b>V.1. SCHEMA DE VIE .....</b>	<b>8</b>
<b>V.2- SPECIALISATION DES SITES D'ELEVAGE.....</b>	<b>10</b>
<b>V.3. TROUPEAU DES MERES .....</b>	<b>10</b>
<b>V.3.1. Conduite générale d'élevage : .....</b>	<b>10</b>
<b>V.3.2. Habitat : .....</b>	<b>10</b>
<b>V.3.3. Alimentation : .....</b>	<b>10</b>
<b>V.4. ORIGINE DES VEAUX .....</b>	<b>11</b>
<b>V.5. PRODUCTION DES VEAUX .....</b>	<b>12</b>
<b>V.5.1. Habitat : .....</b>	<b>12</b>
<b>V.5.2. Alimentation : .....</b>	<b>12</b>
<b>V.6. TRANSPORT DES ANIMAUX ENTRE SITES D'ELEVAGE ET DU SITE D'ELEVAGE A L'ABATTOIR.....</b>	<b>13</b>
<b>V.7. ABATTAGE DES ANIMAUX – RESSUAGE DES CARCASSES.....</b>	<b>13</b>
<b>V.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT .....</b>	<b>14</b>
<b>V.9. CONDITIONS DE VENTE AUX CONSOMMATEURS .....</b>	<b>15</b>
<b>VI. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....</b>	<b>15</b>
<b>VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION.....</b>	<b>15</b>

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 3 /15
--	---	--

## I. NOM DU DEMANDEUR

LIMOUSIN PROMOTION  
Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin  
Bd des Arcades  
87060 LIMOGES cedex 2  
Tel : 05.55.10.37.96 Fax : 05.55.10.37.99  
accueil@blasonprestige.com

## II. NOM DU LABEL ROUGE

Le nom du Label Rouge est « Veau Elevé sous la mère ».

## III. DESCRIPTION DU PRODUIT

### III.1. Présentation du produit

Le Veau élevé sous la mère est : (C9)

- soit de race pure Limousine ou Charolaise
- soit issu d'un croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde.

Il est élevé selon le mode de conduite traditionnel du troupeau allaitant.

Il est nourri par tétée au pis. Il peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies au chapitre V « Méthode d'obtention », un aliment complémentaire liquide. (C88)

L'âge d'abattage est compris entre 91 jours et **168 jours**. Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement. (C26, C103)

Le poids de carcasse est compris entre 85 et **170 kg**. (C38, C104)

Les carcasses sont sélectionnées selon :

- leur couleur : 1, 2 ou 3 (blanc, rosé clair ou rosé) (C37)
- leur conformation : E, U ou R (C39)
- leur état d'engraissement : **2 ou 3**. (C39)

La découpe peut se faire en UVC ou en PAD.

La viande est vendue à l'état frais. Elle peut être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, à la coupe ou en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restaurant. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée. (C41)

Les étapes concernées par la certification sont celles décrites par le présent cahier des charges.

La viande de veau Label Rouge se caractérise par une couleur claire (de blanc à rosé) et sa tendreté. C'est une viande savoureuse et appréciée pour son arôme délicat.

### III.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une viande issue d'un veau âgé de 8 mois maximum et ne bénéficiant d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification des produits.

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 4 /15
--	---	--

Points de différence	Produit Courant	Exigences de la notice technique	Produit Label Rouge
<b>Mode de production</b>	<p>Cet élevage est «hors sol». Les éleveurs dans leur grande majorité sont «intégrés» par une firme productrice d'aliment d'allaitement.</p> <p>Les ateliers peuvent être de taille importante selon le bâtiment que l'éleveur peut consacrer à cet élevage. L'éleveur peut produire 2 bandes et demi de veaux par an, soit 500 animaux par an pour un bâtiment de 200 places.</p>	<p>Pour chaque exploitation d'élevage, les veaux de type A sont nés et élevés sur l'exploitation. (C92)</p> <p>Le veau est obligatoirement allaité jusqu'à son départ pour l'abattoir par sa mère naturelle ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait. (C94)</p>	<p>L'élevage reste lié au sol par le cheptel des mères nécessaire au naissage puis au nourrissage des veaux. Le veau reste au contact de sa mère durant toute sa vie.</p> <p>Les élevages sont à taille humaine car ils sont limités par le travail et par le nombre de mères qui doivent disposer de pâturage. En moyenne, un élevage produit de 10 à 15 veaux par an.</p>
<b>Origine des animaux</b>	<p>Ils ne sont pas nés sur l'exploitation. Ils sont achetés à l'âge de 2 à 3 semaines par un «intégrateur», soit en France, soit dans l'UE ou soit à l'extérieur de l'UE. Après constitution d'un lot, les animaux sont mis en élevage dans des ateliers spécialisés de 100 à 400 places.</p>	<p>Pour chaque exploitation d'élevage, les veaux de type A sont nés et élevés sur l'exploitation. (C92)</p> <p>Exceptionnellement, dans les cas d'adoption strictement définis dans le cahier des charges, lorsque les veaux proviennent d'une autre exploitation, celle-ci doit être qualifiée. (C93)</p>	<p>Les veaux doivent être nés sur l'exploitation ou éventuellement adoptés.</p>
<b>Races</b>	<p>Les mères sont quasi exclusivement de race laitière. Le père est lui aussi généralement de race laitière. Les vaches sont élevées pour leur production laitière qui est vendue aux usines de conditionnement ou de transformation du lait.</p> <p>Le veau est séparé de sa mère à sa naissance. Il reste sur l'exploitation 2 à 3 semaines, c'est à dire jusqu'à ce qu'il soit capable de supporter le voyage qui l'amènera sur l'exploitation dans laquelle il sera engraisé.</p>	<p>La race n'est pas un facteur exclusif de la qualité de la viande, mais elle joue un rôle important notamment dans la définition du produit. Le référentiel comportera donc l'indication des races ou des croisements de races utilisés. Seuls sont autorisés les veaux appartenant aux types raciaux suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• race à viande ou race mixte</li> <li>• croisements suivants <ul style="list-style-type: none"> <li>- de deux races à viande entre elles</li> <li>- de deux races mixtes entre elles</li> </ul> </li> </ul> <p>d'une race à viande avec un autre type racial (C9)</p>	<p>Le Veau élevé sous la mère est :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit de race <b>pure Limousine</b> ou <b>Charolaise</b></li> <li>- soit issu d'un <b>croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde.</b></li> </ul>

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 5 /15
--	---	--

Points de différence	Produit Courant	Exigences de la notice technique	Produit Label Rouge
<b>Mode d'alimentation</b>	Le veau est nourri à partir d'un aliment d'allaitement reconstitué. L'éleveur recompose un produit lacté que les veaux boivent à la tétine ou directement au seau.	Le veau de type A est un veau nourri par tétée au pis. Il peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies par le cahier des charges, un aliment complémentaire liquide. (C88)	Le veau est élevé sous la mère : il tète à la mamelle de la vache au moins deux fois par jour, ce qui constitue son alimentation essentielle. En période de finition, il peut recevoir des œufs, du sucre et un complément lacté de composition strictement définie et en quantité limitée (50 kg maximum par veau).
<b>Age et poids à l'abattage</b>	L'âge à l'abattage est de 8 mois au plus.  Il n'y a pas d'objectif en terme de poids de carcasse.	La fourchette de poids des carcasses doit être précisée dans le cahier des charges. Elle doit être comprise entre 85 et 180 kg. (C104)  Chaque cahier des charges doit préciser un âge d'abattage minimum (supérieur à 90 jours), et un âge maximum (inférieur à 182 jours). (C103)	L'âge d'abattage est compris entre 91 jours et <b>168 jours</b> . Le poids de carcasse est compris entre 85 et <b>170 kg</b> .
<b>Sélection des carcasses</b>	Il n'y a pas de sélection particulière des carcasses : Couleur : 1, 2, 3, 4, (blanc à rouge) Conformation : E, U, R, O, P Etat d'engraissement : 1, 2, 3, 4, 5.	La couleur : le cahier des charges définit les classes de couleur admises pour la labellisation. Un maximum de 3 classes de couleur est admis. [...] (C37) Les carcasses doivent appartenir aux classes de conformation E, U ou R. (C39) L'état d'engraissement : seules les notes 2, 3 et 4 sont autorisées. [...] (C39)	Les carcasses sont sélectionnées selon les critères suivants : Couleur : 1, 2 ou 3 (blanc, rosé clair ou rosé) Conformation : E, U ou R <b>Etat d'engraissement : 2 ou 3</b>

### **III.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure**

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

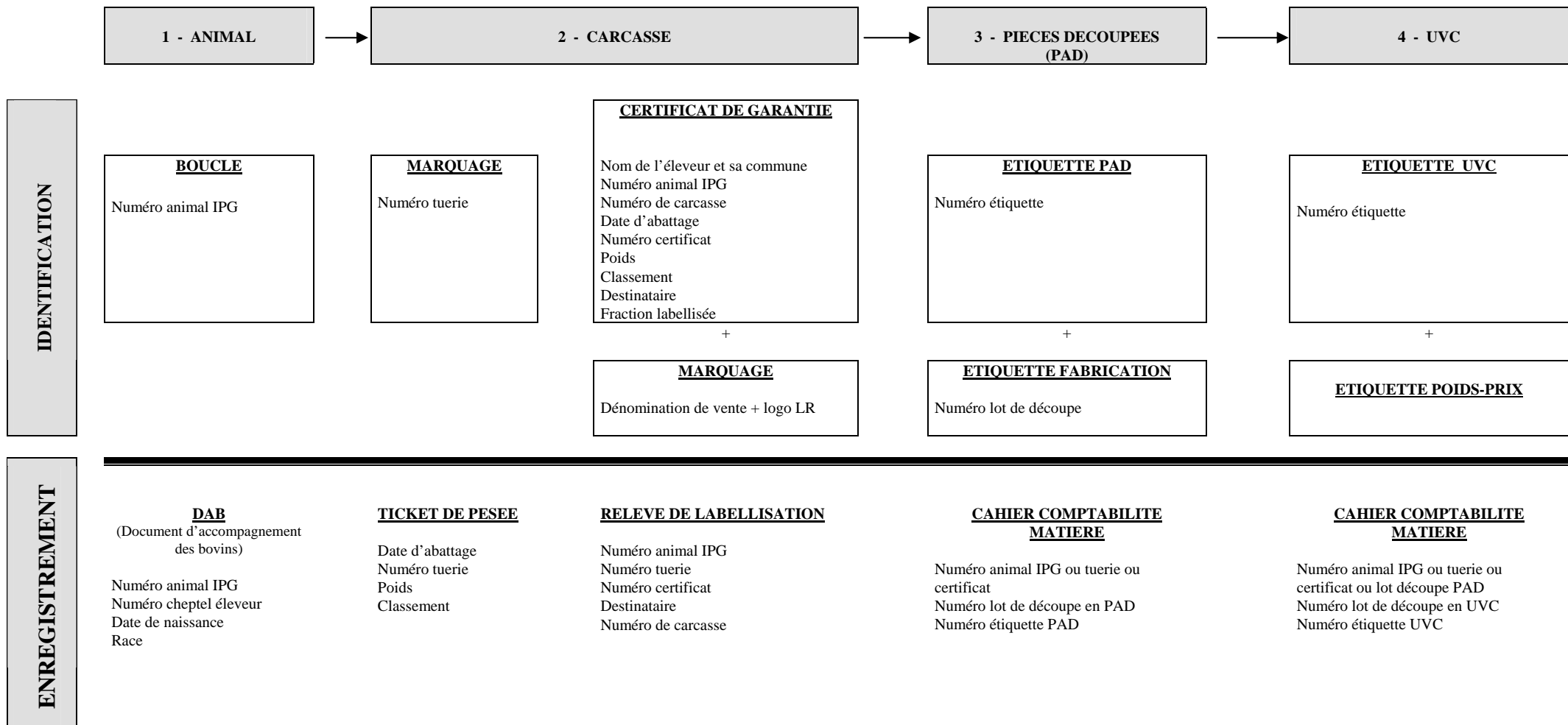
- « veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation » (C3) : ce mode d'élevage a de nombreuses incidences sur la qualité du produit. Tout d'abord, l'animal est en contact quotidien avec sa mère ce qui lui apporte un bien-être et un équilibre qui contribuent à son bon développement physique. La tétée dès la naissance et jusqu'au départ de l'élevage apporte à l'animal une immunité qui le met à l'abri de nombreux désagréments sanitaires (et donc un développement régulier) et qui permet de limiter l'utilisation de produits vétérinaires. Le mode de consommation du lait au pis permet une meilleure digestibilité et une meilleure assimilation ; la qualité nutritionnelle du lait donnant à la viande son goût et sa finesse, le goût étant également garanti par la sélection de carcasses suffisamment couvertes (engraissement 2 et 3). Le mode d'élevage implique la présence d'au moins une vache par veau produit (voire plus avec les nourrices) avec les pâturages correspondants, c'est un type de production naturel et la qualité de l'alimentation des vaches a une incidence sur la qualité de leur lait et donc sur la qualité de la viande des veaux.

- « Age maximum : 5 mois et demi » : la limitation de l'âge permet de garantir une couleur de viande claire et une tendreté.

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 6 /15
--	---	--

## IV. TRACABILITE

### IV.1. Tableau de traçabilité



2 cas possibles : 1<sup>er</sup> cas - vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)

2<sup>ème</sup> cas - vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étapes 1, 2, 3 et 4

**NB** : Tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 7 /15
--	---	--

## **IV.2. Sélection et identification des carcasses et des produits**

Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation.

Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de la labellisation procédera à sa certification qui se matérialisera :

- par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge) :
- par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant les informations suivantes :
  - le nom de l'éleveur et sa commune
  - les noms des organismes de commercialisation
  - le nom du point de vente distributeur
  - le numéro animal (n° IPG)
  - la date d'abattage
  - la date de naissance
  - le numéro carcasse
  - la fraction labellisée
  - le poids carcasse
  - le classement : la couleur, la conformation et l'état d'engraissement.

Ce certificat accompagne la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier : il devient la preuve de sa certification.

Les marques de sélection de la carcasse faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge et certificat) ne peuvent être apposées que si le produit est effectivement destiné à être commercialisé sous Label Rouge.

L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de labellisation.

Les viandes destinées à la découpe doivent être identifiées :

Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat

PAD : étiquette PAD.

Chaque unité découpée (PAD ou UVC) sera identifiée par une étiquette numérotée spécifique au Label Rouge.

## **IV.3. Obligations déclaratives et tenue de registres**

### **IV.3.1. Déclaration de mise en place**

Dans le cas d'introduction de veaux nés sur une autre exploitation, une déclaration de mise en place est adressée à l'ODG dans un délai maximum de 15 jours. (C20)

### **IV.3.2. Registres et documents nécessaires au contrôle**

Les aliments complémentaires utilisés pour l'alimentation des mères doivent être référencés selon la liste positive de matières premières autorisées au paragraphe « V.3.3 Alimentation ». (C91)

Toute formule d'aliment distribuée aux veaux doit être référencée par l'ODG. (C11)

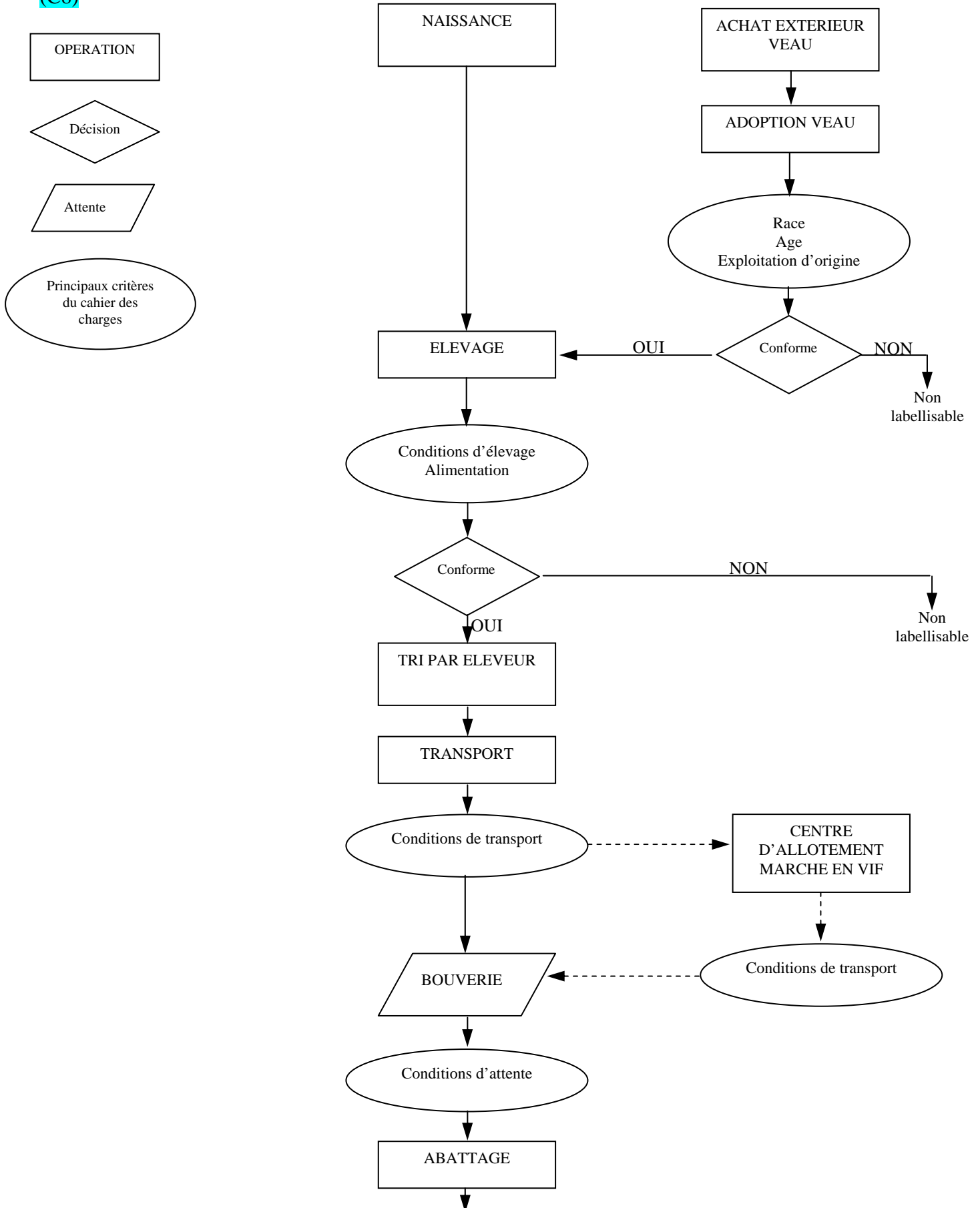
L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.

Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée aux veaux (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des veaux ayant reçu cette complémentation, est effectué. (C100) L'éleveur doit fournir en cas de contrôle, toutes les factures concernant les livraisons de lait reconstitué sur une période de 12 mois.

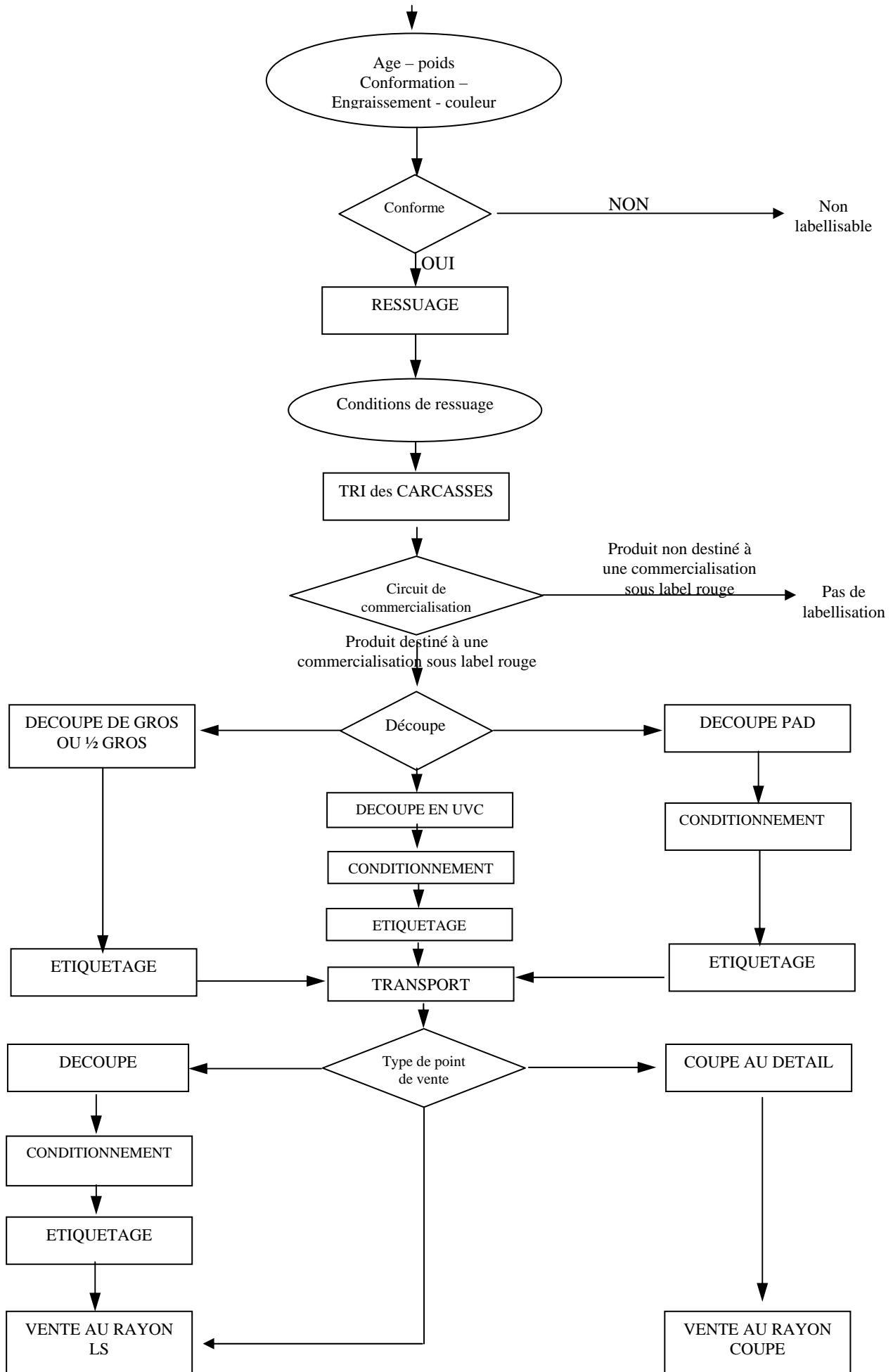
## V. METHODE D'OBTENTION

### V.1. SCHEMA DE VIE

(C8)







LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 10 /15
--	---	---

## V.2- SPECIALISATION DES SITES D'ELEVAGE

Tout site d'élevage doit être habilité par l'ODG avant la mise en élevage du premier veau. (C21)

Il ne peut exister en même temps sur un même site d'élevage une production de veau sous Label Rouge et une autre production de veau de boucherie. De la même manière, il ne peut exister sur un même site qu'une seule production de veau sous un seul Label Rouge. (C5)

Toutefois des veaux nés sur l'exploitation, destinés à assurer le renouvellement du troupeau reproducteur de l'exploitation, peuvent être élevés sur le même site que des veaux sous Label Rouge sous réserve d'une identification des animaux permettant d'éviter tout risque de confusion, ceci afin d'assurer la maîtrise de la production de veau sous Label Rouge et la traçabilité de l'alimentation des veaux. (C6)

Dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevages dont certains sont dédiés à une production de veau sous Label Rouge et d'autres sont affectés à une autre production de veau, les sites doivent être séparés d'au moins 500 m et les aliments destinés à chaque type de veaux doivent être stockés sur le site dédié à chaque production. Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure d'assurer cette séparation, elle doit être dédiée à la production de veaux sous Label Rouge. (C7)

## V.3. TROUPEAU DES MERES

### V.3.1. Conduite générale d'élevage :

L'exploitation doit disposer d'une partie de sa superficie en prairie et d'une quantité suffisante de fourrage pour assurer un bon état d'entretien des animaux. Pendant toute la durée de leur vie, les mères sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre pâture (en période de disponibilité d'herbe et lorsque les conditions climatiques le permettent) et stabulation. (C89)

### V.3.2. Habitat :

3 types de logement sont autorisés : (E1)

- étable à stabulation entravée,
- étable à stabulation libre à logettes,
- étable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours.

Les conditions de confort et d'ambiance suivantes doivent être respectées : (E2)

- litière végétale,
- éclairage naturel suffisant,
- accès permanent des animaux à un système d'abreuvement,
- aération suffisante lorsque les animaux sont présents.

Les bâtiments d'élevage doivent être maintenus propres et bien entretenus. Ils doivent être vidés, nettoyés de manière approfondie (utilisation d'appareils à haute pression, chaulage...) au moins une fois par an. (E3)

### V.3.3. Alimentation :

L'alimentation des animaux doit toujours permettre l'apport d'une ration équilibrée.

Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage (fourrages pâturés ou conservés, céréales, etc.) représentent l'essentiel de l'alimentation du troupeau des mères. (C90) La consommation de fourrage est privilégiée.

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 11 /15
--	---	---

Durant les périodes de printemps et d'été-automne, l'alimentation doit être essentiellement composée de pâturage de qualité et, en hiver, de fourrages conservés (foin, ensilage ...). (C90)

En toute saison, un complément adapté nécessaire pour satisfaire les besoins physiologiques des animaux, pourra être apporté à la ration (voir \* Matières premières et additifs autorisés).

**\* Pâtture - Foins et ensilages :**

Les foins et les ensilages doivent être parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissure). L'ensilage doit être réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques. L'ensilage doit être fait à partir de graminées ou de légumineuses. Il ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin). (E4)

**\* Matières premières et additifs autorisés:**

Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes : (C91)

- Grains de céréales, leurs produits et sous-produits
- Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
- Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
- Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
- Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
- Fourrages, y compris fourrages grossiers
- Autres plantes, leurs produits et sous-produits
- Produits laitiers
- Minéraux

Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception de l'urée qui est interdite. Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers. (E5)

## **V.4. ORIGINE DES VEAUX**

Pour chaque exploitation, les veaux sont nés et élevés sur l'exploitation (C19) (C92).

Exceptionnellement, ils peuvent être adoptés dans les conditions suivantes : (C19, C93)

- Le nombre de veaux adoptés ne peut pas excéder le nombre de veaux nés sur l'exploitation et produits dans les conditions du présent cahier des charges, et est limité aux capacités naturelles d'allaitement par le troupeau.
- Dans les cas d'adoption, lorsque les veaux adoptés proviennent d'une autre exploitation, celle-ci doit être habilitée. Les veaux adoptés doivent satisfaire à l'ensemble des conditions d'élevage et de race précisées ci-après et leurs mères devront répondre aux conditions définies dans le paragraphe « V.3. Troupeau des mères ».
- En cas d'adoption, l'âge des veaux à l'introduction doit être d'au plus 45 jours.

Les veaux doivent être : (C9) (C10)

- soit de race pure **Limousine ou Charolaise**
- soit issus d'un croisement entre un parent de race pure **Limousine** et un parent de race pure **Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde**.

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 12 /15
--	---	---

## V.5. PRODUCTION DES VEAUX

L'ODG doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter. (C17)

L'ODG vérifie que chaque éleveur respecte un plan de suivi des interventions effectuées sur chaque veau : soins vétérinaires, alimentation, etc. (C18)

### V.5.1. Habitat :

La conception du logement des animaux doit répondre à deux objectifs essentiels :

- un confort optimal des animaux,
- le maintien d'une ambiance propice à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

En particulier, les surfaces doivent être suffisantes pour assurer le mouvement.

Le bâtiment reçoit la lumière naturelle. (C23) Il doit offrir un volume minimum de 7 m<sup>3</sup> par veau, avec une ventilation soit naturelle soit mécanique, et il doit être désinfecté au moins une fois par an. (C22)

La litière végétale est obligatoire. Elle doit être maintenue propre et renouvelée. Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux. (C24) En cas d'utilisation de paille, celle-ci doit être propre, exempte de moisissures et de terre, et le paillage doit être au minimum quotidien. (C25)

### V.5.2. Alimentation :

Le veau est nourri par tétée au pis, pour au moins 85 % de son alimentation. Il peut recevoir, de façon limitée et dans les conditions strictement définies ci-après, un aliment complémentaire liquide. (C88, C3)

Il est obligatoirement allaité jusqu'à son départ pour l'abattoir par sa mère naturelle ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait. (C94)

Il n'a pas accès à l'auge.

Le veau pourra voir son alimentation complétée :

- en cas de besoin, par : (C95)
  - du sucre,
  - des oeufs frais entiers provenant de l'exploitation (C95).
- pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, par un aliment d'allaitement complémentaire ne pouvant excéder 50 kg (matière sèche) par veau pour toute la durée de sa vie. (C96) (C97) (C15)

Cette complémentation est soumise à plusieurs conditions :

- son emploi est réservé à la période de finition du veau (limitée aux deux mois et demi qui précèdent l'abattage) (C99)
- l'aliment complémentaire ne peut être utilisé avant l'âge de 45 jours (C98) (C15)
- la composition de l'aliment d'allaitement complémentaire doit remplir les conditions suivantes : (C101)

- \* 60 % minimum de lait en poudre écrémé et babeurre
- \* entre 20 % minimum et 25 % maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale
- \* 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière
- \* des minéraux et des vitamines

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 13 /15
--	---	---

Seules les matières premières suivantes sont autorisées dans l'aliment d'allaitement complémentaire : (C102) (C12) (C13) (C15)

- Parmi les produits laitiers :
  - \* Lait écrémé en poudre, babeurre en poudre (minimum 60 %)
  - \* Lactosérum et sous-produits du lactosérum
  - \* Matières grasses et protéines d'origine laitière
- Parmi les graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits :
  - \* Huiles et graisses végétales de palme, coprah, soja, colza.
- Parmi les minéraux :
  - \* Minéraux sous forme de carbonate de calcium, phosphate mono-calcique, bi-calcique ou monobicalcique, sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium.
- Parmi les grains de céréales, leurs produits et sous-produits
  - \* Amidon et/ou farine de blé

Seuls les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont autorisés dans l'alimentation des veaux : (C14)

- conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, anti-agglomérants,
- substances aromatiques,
- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies,
- composés d'oligo-éléments,
- stabilisateurs de la flore intestinale,
- améliorateurs de la digestibilité,
- acides aminés, leurs sels et produits analogues.

Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être nettoyé à l'eau chaude après chaque utilisation, et au minimum une fois par semaine avec des produits acides et basiques en alternance. (C22)

## V.6. TRANSPORT DES ANIMAUX ENTRE SITES D'ÉLEVAGE ET DU SITE D'ÉLEVAGE A L'ABATTOIR

Les animaux sont tenus propres avant expédition. (C27)

Le temps de transport entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir doit être inférieur à 6 heures. Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux. (C30)

L'utilisation de tranquillisants et l'emploi de l'aiguillon électrique ne sont pas admis. (C28) (C29)

Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. Ils sont triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux.

## V.7. ABATTAGE DES ANIMAUX – RESSUAGE DES CARCASSES

\* Age des veaux abattus :

L'âge d'abattage est compris entre 91 et **168 jours**. Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement. (C26) (C103)

\* Attente avant abattage :

Le délai entre l'arrivée et l'abattage doit être le plus court possible et de 18 heures maximum. En tout état de cause, le délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et leur abattage est de 24 heures. (C31)

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 14 /15
--	---	---

Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur. (p10 NT) L'immobilisation et l'étourdissement des animaux doivent avoir lieu dans le calme. (p10 NT)

**\* Ressuage :**

Le refroidissement des carcasses doit être progressif (p10 de la NT).

Les locaux de réfrigération doivent être réglés pour ne pas faire descendre la température interne des carcasses en dessous de 10°C dans le long dorsal, avant un laps de temps de 10 heures après abattage (C32).

Des procédures ou instructions décrivant les modalités de régulation des températures et d'hygrométrie dans les salles de ressuage et évitant les mélanges des carcasses de températures différentes sont disponibles et mises en œuvre dans les abattoirs (C35).

Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses. (C33)

A l'habilitation de l'abattoir, une courbe de descente en température des carcasses doit être établie. (C36)

**\* Caractéristiques des carcasses labellissables :**

Les carcasses doivent peser entre 85 et **170 kg**. (C38) (C104)

Les carcasses doivent appartenir aux classes de conformation E, U ou R définies dans la grille EUROP. (C39)

Les carcasses doivent appartenir à l'une des **classes d'engraissement 2 ou 3** définies dans la grille EUROP. (C39)

Le rein doit être couvert, les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras doit présenter une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc. (E6)

Les carcasses doivent appartenir à l'une des classes couleur 1, 2 ou 3 (blanc, rosé clair, rosé) définies dans la grille EUROPA. Un même distributeur ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses de 2 classes de couleur contiguës au maximum, chaque distributeur correspondant à un segment de marché. Chaque fournisseur prend les mesures nécessaires pour assurer cette disposition. (C37)

La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (absence de pétéchies, absence d'hématomes, absences de saisie partielle, sauf celles résultant d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions évolutives ou la saisie d'abats). (E7)

**\* Transport des carcasses**

Le transport des carcasses ne peut avoir lieu qu'au minimum 20 heures après abattage. (C34)

## **V.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT**

Chaque ODG doit fournir aux ateliers de découpe et aux distributeurs un guide des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de veau Label Rouge. Il doit s'assurer de la bonne réception de ce document. (C40)

La viande pourra être découpée en PAD ou en UVC.

Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée. (C41)

Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe. (C42)

LIMOUSIN PROMOTION Maison Régionale de l'Agriculture Bd des Arcades 87060 LIMOGES cedex 2	<b>Cahier des Charges</b>  <b>VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE</b> <b>LABEL ROUGE</b>	Référence : V.CC.20-92.V2 20/01/10 15 /15
--	---	---

## V.9. CONDITIONS DE VENTE AUX CONSOMMATEURS

La viande est vendue à l'état frais. Elle peut être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, à la coupe ou en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restaurant.

## **VI. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE**

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte au minimum les indications suivantes :

- le logo Label Rouge conformément à la charte graphique
- le numéro d'homologation du cahier des charges
- les caractéristiques certifiées : « *veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation* » et « *Age maximum : 5 mois et demi* »
- le nom de l'Organisme de Défense et de Gestion précédé de la mention « pour toute information ou réclamation, s'adresser à », ainsi que l'adresse postale.

## **VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION**

<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>
Veau nourri par tétée au pis	Présence de la mère naturelle, de la mère adoptive ou de nourrices sur le cheptel	Contrôle en élevage
Exploitation de naissance	Veau né sur l'exploitation de l'éleveur détenteur ou veau adopté provenant d'une exploitation habilitée.	Vérification documentaire
Race	Le Veau élevé sous la mère est : - <b>soit de race pure Limousine ou Charolaise</b> - <b>soit issu d'un croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde.</b>	Vérification documentaire
Age à l'abattage	Entre 91 et <b>168 jours.</b>	Vérification documentaire
Conformation	E, U, R	Vérification documentaire
Etat d'engraissement	<b>2, 3</b>	Vérification documentaire
Couleur de la viande	1, 2, 3	Vérification documentaire
Poids carcasses	Entre 85kg et <b>170kg</b>	Vérification documentaire