

<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC.LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 1 / 17</p>
---	--	--

**CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE**

**VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET  
COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES**

**VEAU DE TYPE B**

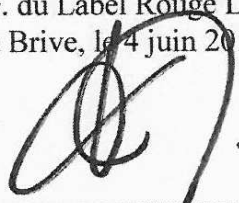
**LR 15/11**

**Caractéristiques certifiées communicantes :**

- **Veau nourri par tétée au pis jusqu'à l'abattage et recevant une alimentation complémentaire solide**
- **Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte ou d'un croisement de ces deux types**

Objet	Date de validation
Reconnaissance du Label Rouge	Validé par le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties du jj/mm/aaaa

Approuvé par Yves JARRY  
Président de l'Association « Le Veau Sous La Mère »  
O.D.G. du Label Rouge LR 15/11  
à Brive, le 4 juin 2012



**Avertissement : Ce 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.**

<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 2 / 17</p>
---	--	---

## SOMMAIRE

I. NOM DU DEMANDEUR .....	3
II. NOM DU LABEL ROUGE .....	3
III. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
III.1- PRESENTATION DU PRODUIT .....	3
III.2- COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT .....	4
III.3- ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE .....	6
IV TRACABILITE .....	7
IV.1- TABLEAU DE TRAÇABILITE .....	7
IV.2-SELECTION ET IDENTIFICATION DES CARCASSES ET DES PRODUITS .....	8
IV.3-OBLIGATION DECLARATIVE ET TENUE DE REGISTRES.....	8
V. METHODE D'OBTENTION .....	10
V.2- SPECIALISATION DES SITES D'ELEVAGE.....	11
V.2- SPECIALISATION DES SITES D'ELEVAGE.....	12
V.3- TROUPEAU DES MERES .....	12
V.3.1. Conduite générale d'élevage .....	12
V.3.2. Habitat .....	12
V.4- ORIGINE DES VEAUX .....	13
V.5. PRODUCTION DES VEAUX .....	13
V.5.1. Habitat .....	13
V.5.2. Alimentation.....	14
V.6- TRANSPORT DES ANIMAUX ENTRE SITES D'ELEVAGE ET DU SITE D'ELEVAGE A L'ABATTOIR .....	15
V.7- ABATTAGE DES ANIMAUX – RESSUAGE DES CARCASSES .....	15
V.8- DECOUPE ET CONDITIONNEMENT .....	16
V.9- CONDITIONS DE VENTE AU POINT DE VENTE.....	16
VI. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	16
VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION.....	17
VIII – ANNEXE .....	18

<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 3 / 17</p>
---	--	---

## I. NOM DU DEMANDEUR

**Association « Le Veau Sous La Mère »  
1, Boulevard d'Estienne d'Orves  
19100 BRIVE LA GAILLARDE  
Tél. : 05.55.87.09.01 Fax : 05.55.87.29.93  
Courriel : civo@veausouslamere.com**

## II. NOM DU LABEL ROUGE

**Viande de veau nourri par tétée au pis et complétement principalement aux céréales.**

## III. DESCRIPTION DU PRODUIT

### III.1- Présentation du produit

Le veau nourri par tétée au pis et complétement principalement aux céréales appartient à un type racial issu : (C9)  
- **d'un père de race à viande**  
- **d'une mère de race à viande ou mixte ou issue du croisement entre ces races.**

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

Il est nourri par tétée au pis jusqu'à son enlèvement pour l'abattage. Il reçoit, après l'âge de 45 jours, une alimentation complémentaire solide (C105) de façon limitée et dans des conditions strictement définies au chapitre V « Méthode d'obtention ».

L'âge d'abattage est compris entre 91 jours et 181 jours. Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement. (C26) (C115)

Le poids de carcasse est compris entre 100 et 200 kg. (C38) (C116)

Les carcasses sont sélectionnées selon :

- leur couleur : **2 ou 3** du classement en vigueur au moment de l'homologation de la notice technique du 25/09/2009 (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, ainsi que dans toute forme de restauration collective ou commerciale. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée. (C41)

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

Cette viande de veau Label Rouge se caractérise par :

- une couleur rosée,
- une perception olfactive typique de veau,
- une flaveur spécifique de veau,
- une tendreté en bouche marquée.

<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 4 / 17</p>
---	--	---

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

L'univers de marché identifié pour la viande de veau nourri par tétée au pis et complétement principalement aux céréales correspond :

- à une clientèle de consommateurs qui est à la recherche d'un produit de qualité supérieure, doté de caractéristiques spécifiques propres (couleur et flaveur),
- aux circuits de commercialisation et de distribution suivants : boucheries traditionnelles, supérettes, G.M.S., R.H.D.

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

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 B sont nés et élevés sur l'exploitation. (C109)</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. (C111)</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 restent à taille humaine car ils sont limités par le travail et par le nombre de mères qui doivent disposer de surfaces pâturées. En moyenne, un élevage produit 20 à 25 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 B sont nés et élevés sur l'exploitation. (C109)</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. (C110)</p>	<p>Les veaux sont nés et élevés sur l'exploitation ou éventuellement adoptés.</p>
<b>Races</b>	<p>Les mères sont de race laitière. Le père lui aussi est généralement de race laitière. Les vaches sont élevées pour leur production laitière qui est vendue aux usines de transformation ou de conditionnement du lait.</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</p>	<p>Le veau nourri par tétée au pis et complétement principalement aux céréales appartient à un type racial issu : (C9)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un père de race à viande</li> <li>- d'une mère de race à viande ou mixte ou issue du</li> </ul>

<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b> <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 5 / 17</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>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>- deux races à viande entre elles</li> <li>- deux races mixtes entre elles</li> <li>- une race à viande avec un autre type racial (C9)</li> </ul> </li> </ul>	<p>croisement entre ces races.</p>
<p><b>Mode d'alimentation</b></p>	<p>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.</p>	<p>Le veau de type B est un veau nourri par tétée au pis jusqu'à son enlèvement pour l'abattage. Il reçoit, après l'âge de 45 jours, une alimentation complémentaire solide. (C105)</p> <p>Dans le cas d'une allégation sur une complémentation aux céréales, le veau doit recevoir un aliment concentré constitué principalement de céréales. Cet aliment complète le lait maternel tété par le veau à partir de l'âge de 45 jours. La quantité distribuée est limitée à 250 kg maximum par veau [...]. (C113)</p>	<p>Obligatoirement allaité jusqu'à son départ pour l'abattoir (C111), il tète le lait au pis de la vache au moins deux fois par jour. Le lait naturel constitue son alimentation principale. A partir de l'âge de 45 jours, il reçoit un aliment concentré constitué principalement de céréales. La quantité distribuée est limitée à 250 kg par veau. (C113)</p>
<p><b>Age et poids à l'abattage</b></p>	<p>L'âge à l'abattage est de 8 mois au plus.</p> <p>Il n'y a pas d'objectif en terme de poids de carcasse.</p>	<p>Chaque cahier des charges doit préciser un âge d'abattage minimum (supérieur à 90 jours), et un âge maximum (inférieur à 182 jours). (C115)</p> <p>La fourchette de poids des carcasses doit être précisée dans le cahier des charges. Elle doit être comprise entre 85 et 200 kg. (C116)</p>	<p>L'âge à l'abattage est compris entre 91 et 181 jours. (C115)</p> <p>Le poids de carcasse est compris entre 100 et 200 kg. (C116)</p>
<p><b>Sélection des carcasses</b></p>	<p>Il n'y a pas de sélection particulière des carcasses :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couleur : 1, 2, 3, 4 du classement en vigueur au moment de l'homologation de la notice technique du 25/09/2009</li> <li>• Conformation : E,U,R,O,P</li> <li>• Etat d'engraissement : 1, 2, 3, 4, 5.</li> </ul>	<p>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)</p> <p>Les carcasses doivent appartenir aux classes de conformation E, U ou R. (C39)</p> <p>L'état d'engraissement : seules les notes 2, 3 et 4 sont autorisées [...]. (C39)</p>	<p>Les carcasses sont sélectionnées selon les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couleur : 2 ou 3 du classement en vigueur au moment de l'homologation de la notice technique du 25/09/2009 (C37)</li> <li>• Conformation : E, U ou R (C39)</li> <li>• Etat d'engraissement : 2 ou 3 (C39)</li> </ul>

<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 6 / 17</p>
---	--	---

### **III.3- Eléments justificatifs de la qualité supérieure**

**Les caractéristiques communicantes sont les suivantes :**

**« Veau nourri par tétée au pis jusqu'à l'abattage et recevant une alimentation complémentaire solide » : (C3)**

Ce mode d'élevage a de nombreuses incidences sur la qualité du produit.

Tout d'abord, le veau est au contact quotidien de sa mère naturelle ou adoptive, ce qui lui apporte un bien-être et un équilibre qui contribuent à son bon développement physique.

La tétée de la naissance jusqu'à l'abattage renforce l'immunité de l'animal, ce qui le met à l'abri de nombreux désagréments sanitaires. Le mode d'ingestion du lait au pis permet une meilleure digestibilité et une meilleure assimilation (bonne fermeture de la gouttière œsophagienne et bonne coagulation du lait dans la caillette).

De plus, les qualités nutritives du lait tété sont élevées, en lien avec les races allaitantes utilisées (leur lait est plus équilibré en nutriments que celui des races laitières spécialisées) et avec la qualité de l'alimentation diversifiée que reçoivent les vaches nourrices. Cette composition du lait (en acides gras nobles notamment) confère à la viande une saveur spécifique de veau, qualité organoleptique garantie par un tri de carcasses suffisamment couvertes à l'abattoir (état d'engraissement 2 ou 3).

L'alimentation complémentaire solide à base de céréales et de protéagineux vient amplifier la perception olfactive typique de veau apportée par les acides gras spécifiques du lait tété et, en même temps, fait rosir la couleur de la viande.

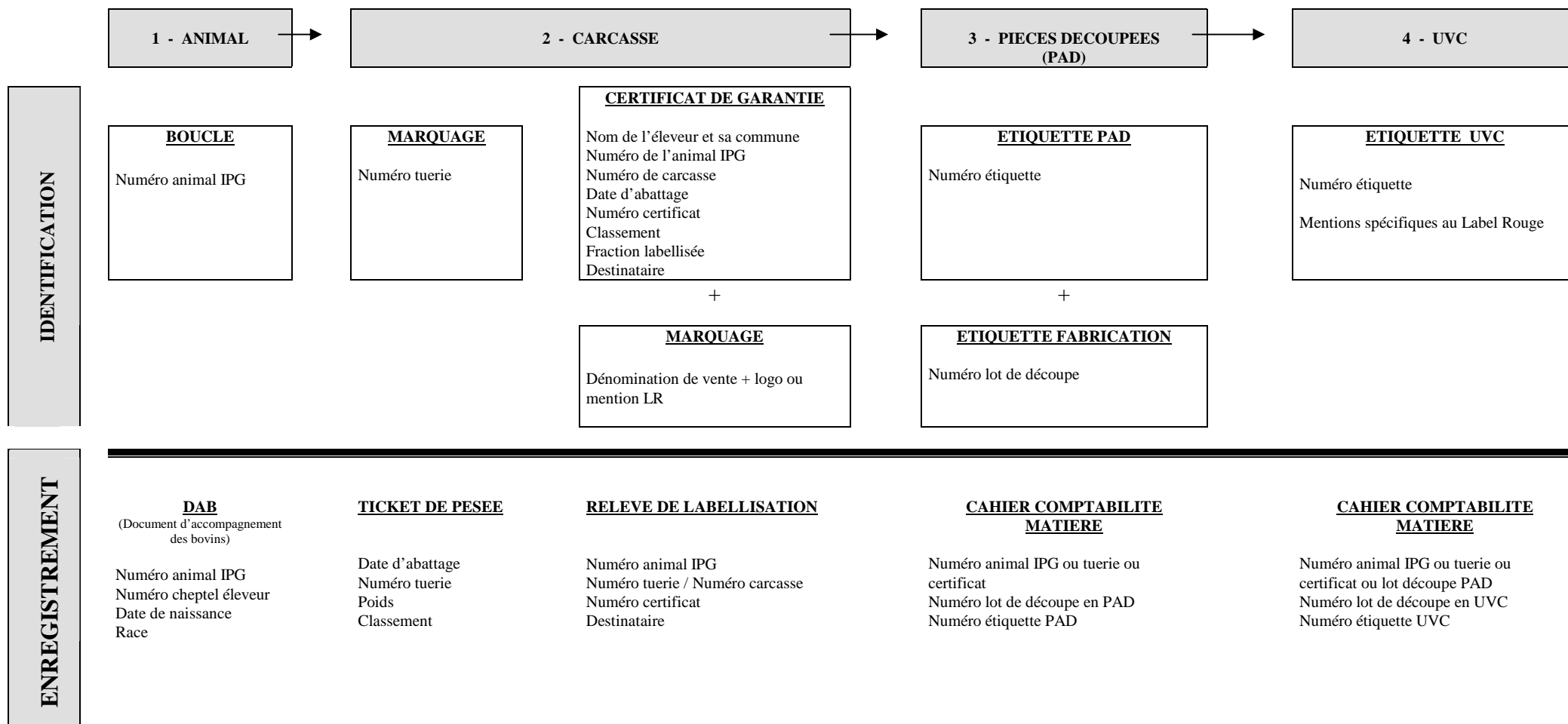
Enfin, l'alimentation majoritairement lactée des veaux et leur âge d'abattage précoce (âge maximum de 6 mois) favorisent une bonne tendreté de la viande de ces veaux.

**« Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte ou d'un croisement de ces deux types » : (C9)**

Le choix de tels types génétiques garantit de bonnes qualités bouchères aux carcasses. Cette garantie est renforcée par une sévère sélection de ces carcasses sur les composantes « couleur », « conformation bouchère » et « état d'engraissement ».

## 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 : étape 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.

O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde	<b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET  COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES  VEAU DE TYPE B  LR 15/11</b>	Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 8 / 17
---	--	--

## **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 procède à sa certification qui se matérialise :

- 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
  - le nom des organismes de commercialisation
  - le numéro de l'animal (N° IPG)
  - la date d'abattage
  - le nom du point de vente distributeur
  - le numéro de carcasse
  - la fraction labellisée
  - 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 faisant référence au Label Rouge.

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

## **IV.3-Obligation déclarative et tenue de registres**

### **IV.3.1. Identification des opérateurs**

Tout opérateur intervenant dans la naissance, l'élevage, le transport, l'abattage, la découpe et le conditionnement du Label Rouge « Viande de veau nourri par tétée au pis et complémenté principalement aux céréales » est tenu de s'identifier auprès de l'O.D.G. en vue de son habilitation, qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

### **IV.3.2. 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'O.D.G. dans un délai maximum de 15 jours. (C20)

### **IV.3.3. Registres et documents nécessaires au contrôle**

Les aliments complémentaires utilisés pour l'alimentation des mères doivent être référencés par l'O.D.G. selon la liste positive de matières premières autorisées au paragraphe « V.3.3 Alimentation des mères ». (C108)

Les formules des aliments complémentaires destinés aux veaux doivent être référencées par l'O.D.G. (C11)



<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b></p> <p><b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3</p> <p>04/06/2012</p> <p>Page : 9 / 17</p>
---	--	---

Elles doivent être constituées à partir de la liste positive établie au paragraphe V.5.2. « Alimentation des veaux ». **(C113)**

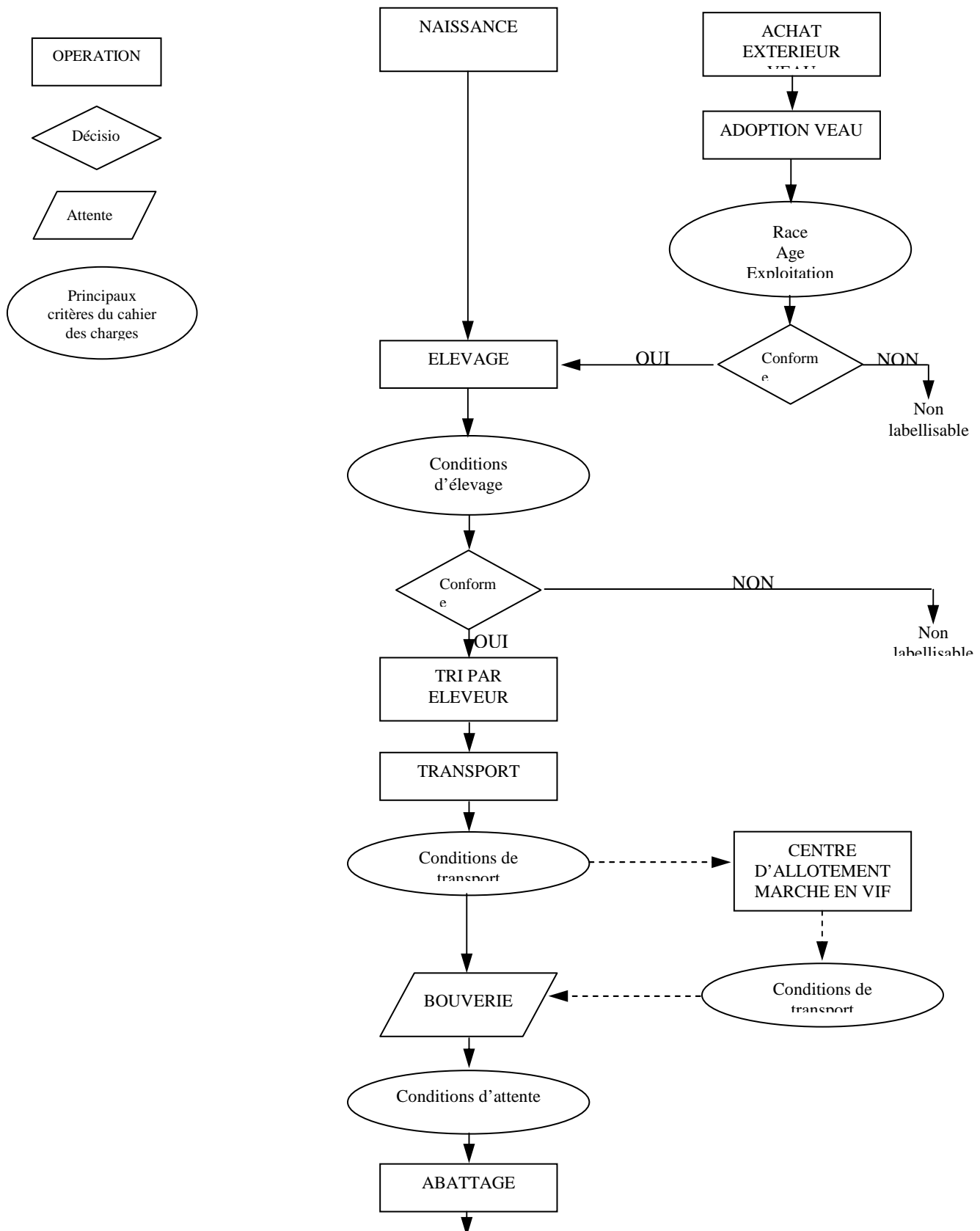
L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.

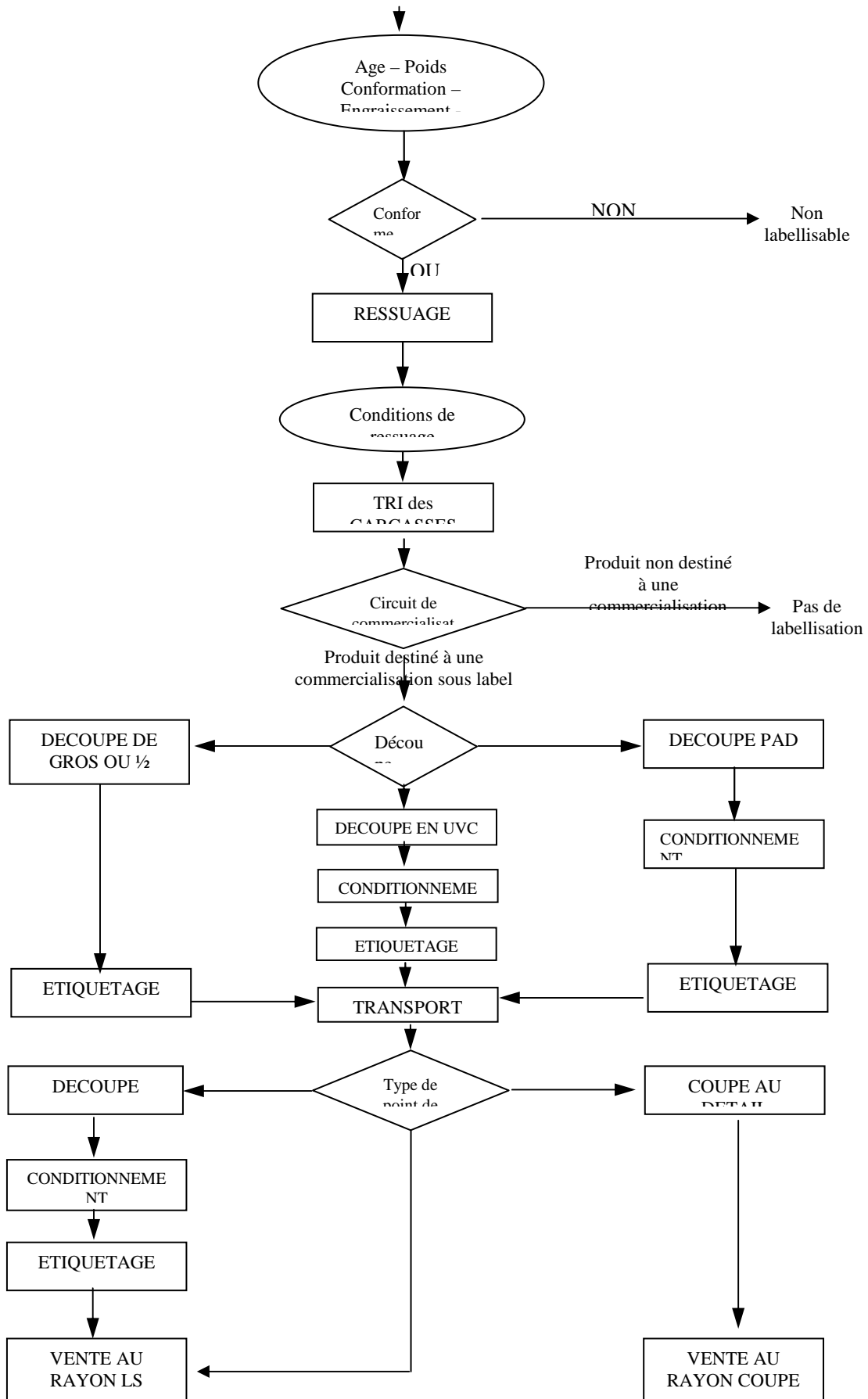
L'éleveur tient à jour un registre de la quantité d'aliment complémentaire distribué précisant les numéros des veaux ayant reçu cette complémentation. Lors du contrôle, ces enregistrements ainsi que toutes les factures concernant les achats d'aliment complémentaire sur une période de 12 mois doivent être présentés par l'éleveur.

Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement à l'exploitation et de déchargement à l'abattoir des animaux. **(C30)**

## V. METHODE D'OBTENTION

### V.1-SCHEMA DE VIE (C8)





<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 12 / 17</p>
---	--	--

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

Tout site d'élevage doit être qualifié par l'O.D.G. 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 prairies et d'une quantité suffisante de fourrages 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. (C106)

### **V.3.2. Habitat**

Les conditions de confort et d'ambiance suivantes doivent être respectées : (E1)

- 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.

### **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 la couverture d'au moins 50 % des besoins théoriques totaux annuels du troupeau des mères, exprimés en quantité de matière sèche. (C107)

Durant les périodes de printemps, d'été et d'automne, l'herbe pâturée et les fourrages frais de qualité et, durant l'hiver, les fourrages conservés (foin, enrubannage, ensilage, ...) représentent la couverture d'au moins 75 % des besoins théoriques totaux annuels du troupeau des mères, exprimés en quantité de matière sèche. (C107)

En toute saison, un complément alimentaire adapté à la satisfaction des besoins physiologiques des animaux peut être apporté à la ration (voir \* **Matières premières et aliments autorisés**).

O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde	<b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET  COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES  VEAU DE TYPE B  LR 15/11</b>	Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 13 / 17
---	--	---

**\* Pâture – Foins, enrubannages et ensilages**

Les foins, les enrubannages et les ensilages doivent être parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissure et de pourriture). Les fourrages proviennent des prairies naturelles et parcours, des prairies cultivées à base de graminées et légumineuses fourragères, du maïs fourrage, des cultures dérobées (sorgho, colza, betteraves). (E2)

**\* Matières premières et aliments autorisés**

Les aliments complémentaires doivent être constitués à partir de : (C108)

- 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 grossiers ;
- Autres plantes, leurs produits et sous-produits ;
- Produits laitiers ;
- Éléments minéraux.

Tous les additifs autorisés par la réglementation sont autorisés, à l'exception de l'urée qui est interdite. (E3)

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

Les veaux nourris par tétée au pis et complétés principalement aux céréales doivent être nés et élevés sur l'exploitation. (C19) (C109)

Exceptionnellement, ils peuvent être adoptés dans les conditions suivantes : (C19, C110)

- Le nombre de veaux produits par an ne doit pas excéder le nombre de vaches allaitantes présentes sur l'exploitation 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 qualifiée. Les veaux adoptés doivent satisfaire à l'ensemble des conditions d'élevage et de race précisées ci-après et leurs mères doivent 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 de 45 jours au maximum.
- En cas d'adoption, les veaux ayant un parent croisé (code racial 39) ne sont pas autorisés.

Seuls sont autorisés les veaux appartenant à un type racial issu : (C9) (C10)

- d'un père de race à viande
- d'une mère de race à viande ou mixte ou issue du croisement entre ces races.

## **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,

<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 14 / 17</p>
---	--	--

- le maintien d'une ambiance propice à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.  
En particulier, les surfaces sont suffisantes pour permettre 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 régulièrement renouvelée. Les quantités de paille ou autres matériaux végétaux composant 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 la 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 obligatoirement allaité au pis jusqu'à son départ à l'abattoir par sa mère naturelle ou, le cas échéant, adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait. (C105) (C111) Pour compléter le lait maternel tété, et seulement à partir de l'âge de 45 jours, il reçoit une alimentation complémentaire solide (C105) (C112) constituée principalement de céréales et limitée à 250 kg maximum par veau. (C113) L'aliment complémentaire distribué doit être composé exclusivement à partir de la liste positive de matières premières suivante : (C113) (C12) (C13) (C15)

- . Graines de céréales, produits et sous-produits ;
- . Graines oléagineuses, produits et sous-produits ;
- . Graines de légumineuses, produits et sous-produits ;
- . Pulpes issues de tubercules, racines et fruits ;
- . Luzerne déshydratée ;
- . Produits et sous-produits laitiers ;
- . Huiles et graisses végétales ;
- . Minéraux.

Sont exclus de l'alimentation des veaux :

- . les additifs de la catégorie « additifs technologiques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : (C14)
  - Correcteurs d'acidité
  - Additifs pour l'ensilage
  - Dénaturants
- . les additifs de la catégorie « additifs sensoriels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :
  - Colorants
- . les additifs de la catégorie « additifs zootechniques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :
  - Autres additifs zootechniques.

La composition de l'aliment complémentaire doit respecter les normes et objectifs suivants : (C114)

- . Taux de graines de céréales, produits et sous-produits de céréales  $\geq 70$  % du poids total de la matière sèche de l'aliment, avec taux de sous-produits  $< 50$  % de la matière sèche de l'ensemble céréales, produits et sous-produits de céréales ; (C113)
- . Concentration énergétique  $\geq 1,0$  UFV/kg ;
- . Taux de protéines totales : 16 à 18 %, soit 120 à 150 g de PDIN/kg.

La distribution de cet aliment complémentaire doit être accompagnée de la mise à disposition en libre-service :

- d'eau de boisson fraîche et propre,
- de paille propre et bien conservée, en tant que lest digestif. (C15)

O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde	<b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET  COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES  VEAU DE TYPE B  LR 15/11</b>	Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 15 / 17
---	--	---

## **V.6- TRANSPORT DES ANIMAUX ENTRE SITES D'ELEVAGE ET DU SITE D'ELEVAGE 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. (C30)

Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux.

L'utilisation d'un tranquillisant 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 alors 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 181 jours. Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement. (C26) (C115)

### **\* Attente avant abattage**

Le délai entre l'arrivée et l'abattage doit être le plus court possible et de 18 heures au maximum. (C31)  
Le délai maximum entre la dernière buvée des animaux en élevage et leur abattage est de 24 heures. (C31)

### **\* Abattage**

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

### **\* Ressuage**

Les locaux de réfrigération doivent être réglés pour que la température interne de la viande n'atteigne pas 10°C avant un laps de temps de 10 heures après abattage. (C32) Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses. (C33)

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 doivent être disponibles et mises en œuvre. (C35)

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

### **\*Caractéristiques des carcasses labellisables**

Les carcasses doivent peser entre **100** et 200 kg. (C38) (C116)

Les carcasses doivent appartenir à l'une des 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)

O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde	<b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET  COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES  VEAU DE TYPE B  LR 15/11</b>	Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 16 / 17
---	--	---

Le rein doit être couvert et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras doit présenter une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc. (E4)

Les carcasses doivent appartenir à l'une des deux classes de couleur de viande **2 et 3** du classement en vigueur au moment de l'homologation de la notice technique du 25/09/2009. Ces deux classes sont équivalentes aux classes 1, 2 et 3 de la nouvelle classification, conformément à l'accord interprofessionnel étendu suite à l'arrêté du 20/12/2010 entré en vigueur le 01/07/2011. (C37)

La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (pétéchies et gros hématomes en particulier). (E5)

**\* Transport des carcasses**

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

**V.8- DECOUPE ET CONDITIONNEMENT**

L'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 peut 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 des viandes doivent être réalisées dans l'établissement de découpe. (C42)

**V.9- CONDITIONS DE VENTE AU POINT DE VENTE**

La viande labellisée est vendue à l'état frais. Elle peut être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin avec vente soit à la coupe, soit en rayon libre-service en UVC après découpe, ainsi que dans toute forme de restauration collective ou commerciale.

**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 jusqu'à l'abattage et recevant une alimentation complémentaire solide* » et « *veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte ou d'un croisement de ces deux types* »
- 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.



<p>O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde</p>	<p><b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES VEAU DE TYPE B LR 15/11</b></p>	<p>Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 17 / 17</p>
---	--	--

## VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
<p><b>Veau nourri par tétée au pis et complétement principalement aux céréales</b></p>	<p>Veau nourri par tétée au pis jusqu'à son départ à l'abattoir par sa mère naturelle ou le cas échéant par sa mère adoptive ou une nourrice.</p> <p>Veau complétement à partir de 45 jours d'âge avec un aliment constitué au moins à 70 % de céréales, produits et sous-produits de céréales.</p>	<p>Contrôle en élevage</p>
<p><b>Exploitation de naissance</b></p>	<p>Veau né sur l'exploitation de l'éleveur détenteur ou éventuellement adopté provenant d'une exploitation qualifiée</p>	<p>Vérification documentaire</p>
<p><b>Race</b></p>	<p>Les veaux appartiennent à un type racial issu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un père de race à viande</li> <li>- d'une mère de race à viande ou mixte ou issue du croisement entre ces races.</li> </ul>	<p>Vérification documentaire</p>
<p><b>Age à l'abattage</b></p>	<p>Entre 91 et 181 jours</p>	<p>Vérification documentaire</p>
<p><b>Conformation</b></p>	<p>E, U, R</p>	<p>Vérification documentaire</p>
<p><b>Etat d'engraissement</b></p>	<p><b>2, 3</b></p>	<p>Vérification documentaire</p>
<p><b>Couleur de la viande</b></p>	<p><b>2, 3</b> du classement en vigueur au moment de l'homologation de la notice technique du 25/09/2009</p>	<p>Vérification documentaire</p>
<p><b>Poids carcasse</b></p>	<p>Entre <b>100 kg</b> et 200 kg</p>	<p>Vérification documentaire</p>

O.D.G. Association « Le Veau Sous La Mère » 1, Boulevard d'Estienne d'Orves 19100 Brive La Gaillarde	<b>Cahier des Charges Label Rouge</b>  <b>VIANDE DE VEAU NOURRI PAR TETEE AU PIS ET  COMPLEMENTE PRINCIPALEMENT AUX CEREALES  VEAU DE TYPE B  LR 15/11</b>	Référence : V.CC. LR 15/11.V3  04/06/2012  Page : 18 / 17
---	--	---

## VIII – ANNEXE

**Plan-type d'alimentation des veaux nourris par tétée au pis  
et complémentés principalement aux céréales  
(donné à titre indicatif)**

TRANCHES D'AGES (en jours)		0 à 45 j	45 à 90 j	90 à 135 j	135 à 181 j	TOTAL
LAIT TETE A VOLONTE	QUANTITE TETEE PAR JOUR ET PAR VEAU (fourchette)	5 à 8 litres	8 à 10 litres	6 à 8 litres	4 à 6 litres	-
	TOTAL PERIODE (en litres par veau)	250 à 300	350 à 400	300 à 400	250 à 300	1200 à 1400
ALIMENT COMPLE- MENTAIRE	QUANTITE CONSOMMEE PAR JOUR ET PAR VEAU (fourchette)	0	0 à 1 kg	1 à 3 kg	2 à 4 kg	-
	QUANTITE MAXIMUM PERIODE (en kg par veau)	0	25	90	135	250