

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

VIANDES DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE DE RACE BLONDE D'AQUITAINE LABEL ROUGE PRESENTE EN FRAIS

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES

VIANDES ISSUES DE BOVINS DE RACE BLONDE D'AQUITAINE

**MATURATION MINIMALE DES VIANDES DE 10 JOURS POUR LES
PIECES A GRILLER OU A ROTIR**

PRESENCE DES ANIMAUX SUR PATURE AU MOINS 8 MOIS PAR AN

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

*Validé par
Emmanuelle SOUAMI,
Présidente de l'ODG
Viandes et Produits de Qualité de Manche Atlantique*



Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

SOMMAIRE DU CAHIER DES CHARGES

I-NOM DU DEMANDEUR	Page 4
II NOM DU LABEL ROUGE	Page 4
III- DESCRIPTION DU PRODUIT	Page 4
III-1 LE PRODUIT CONCERNE ET CONDITIONS D'ELABORATION DU CAHIER DES CHARGES	Page 4
1-1 le produit concerné	Page 4
1-2 la définition du produit courant	Page 4
III-2 TABLEAU DE SYNTHESE DES CARACTERISTIQUES	Page 5
III-3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE DE LA VIANDE	Page 8
IV-TRACABILITE DU PRODUIT	Page 10
IV-1 TRAÇABILITE DESCENDANTE DE L'ELEVAGE JUSQU'AU POINT DE VENTE	Page 10
IV-2 TRAÇABILITE ASCENDANTE	Page 12
V-LA METHODE D'OBTEBTION DU PRODUIT	Page.13
V-1 SCHEMA DE VIE	Page.13
V-2 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION	Page.17
2-1 Naissance	Page 17
2-2 Fabrication d'aliments complémentaires	Page 18
2-3 Elevage	Page 19
2-4 Finition	Page 24
2-5 Opérations d'abattage	Page 25
2-6 Conditionnement des viandes	Page 27
2-7 Distribution des viandes	Page 28
VI- CARACTERISTIQUES COMMUNICANTES ET ETIQUETAGE DES PRODUITS	Page 28

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

VI-1 CARACTERISTIQUES COMMUNICANTES CONTRIBUANT A LA QUALITE SUPERIEURE Page 28

VI-2- ETIQUETAGE DES PRODUITS Page.29

VII- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALAUTION
Page 30

ANNEXES Page 31

ANNEXE 1 : ALIMENTATION DES BOVINS, BESOINS DES ANIMAUX- VALEURS DES ALIMENTS, TABLES Inra 2007 (Editions QUAE), Extraits Page 31

ANNEXE 2: RECOMMANDATIONS MISES EN ŒUVRE DANS LE CADRE DES FORMATIONS TECHNIQUES ELEVEURS Page 33

ANNEXE 3 : GLOSSAIRE Page 35

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

I-NOM DU DEMANDEUR :

Organisme de défense et de gestion
VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE
15, rue du PUIITS
BP4
22250 BROONS
Téléphone : 02.96.800.300
Fax: 02.96.800.262
Mel: jsb.abqb@orange.fr

II-NOM DU LABEL ROUGE :

**VIANDE DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE DE RACE BLONDE D'AQUITAINE LABEL ROUGE
PRESENTEE EN FRAIS**

III- DESCRIPTION DU PRODUIT

III-1 le produit concerné et conditions d'élaboration du cahier des charges

1-1 le produit concerné

Le produit concerné par le cahier des charges est une viande de gros bovins issus de races « Blonde D'aquitaine »

Les animaux issus de ces races sont nés sur des élevages identifiés et qualifiés. L'élevage est de type traditionnel. Il est basé sur une croissance lente des animaux et sur le respect du cycle prairie/étable des exploitations.

Les veaux têtent leur mère jusqu'au sevrage, puis les animaux reçoivent une alimentation équilibrée à base de fourrages et de céréales.

Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en bouverie sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux.

La viande bovine label rouge doit être légèrement persillée et d'une couleur rouge. Ces éléments sont appréciés à la coupe. La couleur des viandes labellisées devra se situer entre le rouge vif et/ou rouge foncé, l'appréciation sera visuelle selon la grille établie par l'Institut de l'élevage ((classement en 4 classes ((rouge très clair (1), rouge clair (2), rouge vif (3) à rouge foncé(4)).

1-2 La définition du produit courant

Les 6 critères suivants caractérise le produit courant par rapport au marché ciblé-qui sert de comparaison au produit Label Rouge, les critères 1 , 2 et 3 étant les plus importants :

- ⇒ **Critère numéro 1 : une viande bovine de type race à viandes ou races à viandes croisées entre elles**
- ⇒ **Critère numéro 2 : une viande bovine dont la durée de maturation préconisée pour les morceaux à griller et à rôtir est entre 5 et 7 jours et aucune recommandation pour les morceaux à braiser**
- ⇒ **Critère numéro 3 : un animal dont les critères d'alimentation ne sont pas spécifiés et/ou ne font l'objet d'un cahier des charges spécifique,**
- ⇒ **Critère numéro 4 : un animal dont l'âge d'abattage n'est pas spécifié,**
- ⇒ **Critère numéro 5 : une viande bovine dont les caractéristiques spécifiques (poids, conformation, état d'engraissement, couleur de la viande) ne sont pas précisées**

Demande de reconnaissance « LR 05-09 – Gros bovins » présentée au comité national IGP/LR/STG de l'INAO à la séance du 08 décembre 2010

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010 Version 10

⇒ **Critère numéro 6** : la cible de marché recherchée : Artisan Boucher Charcutier et rayons traditionnels des Grandes et Moyennes Surfaces

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

III-2 TABLEAU DE SYNTHESE DES CARACTERISTIQUES

	Viandes bovines label rouge	Viandes bovines standard
Exploitation	Engagement à « la charte des bonnes pratiques d'élevage »	Application de la Réglementation en vigueur
Origine des animaux	<ul style="list-style-type: none"> Animaux de race Blonde d'Aquitaine, Des Animaux issus d'élevages naisseurs 	Pas de règle spécifique Animaux de type race à viandes permettant de répondre à la cible de marché
Naissance jusqu'au sevrage des animaux	<ul style="list-style-type: none"> Une Qualification des naisseurs et fournisseurs de bovins maigres Une Alimentation des veaux selon le mode de conduite du troupeau allaitant, Un Âge minimum de sevrage des veaux : 4 mois Une Castration des mâles obligatoire avant 12 mois. 	Une Identification des animaux à la naissance Pas de règle spécifique concernant l'alimentation, le sevrage et la castration
Cession des animaux	<ul style="list-style-type: none"> Une Cession des animaux pour les animaux âgés de 4 à 12 mois : Cession directe entre un éleveur naisseur et un éleveur destinataire habilité, maximum deux cessions physiques hors abattoir après 12 mois d'âge. Une Habilitation préalable de l'éleveur destinataire 	Pas de règles restrictives concernant la cession des animaux
Elevage et Finition	<ul style="list-style-type: none"> Une Qualification des élevages, Une Disponibilité de surfaces de prairie : 0.30 hectare par UGB pendant toute la durée d'élevage et un maximum de 2 UGB par hectare de surface fourragère principale, Un cycle de production entre pâture et stabulation à respecter : un respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation : au minimum deux cycles annuels pour un bovin de 28 mois, Une présence des animaux sur pâture au moins de 8 mois par an Un habitat préalablement défini selon un mode d'étable, Pas de traitement médicamenteux dans les six mois qui précèdent l'abattage pour la maîtrise de la reproduction Un Temps minimal d'attente lié à l'administration d'un médicament : 15 jours Un Enregistrement des opérations de prophylaxie, de déparasitage et interventions sanitaires, Un Nettoyage des bâtiments une fois par an, Une présence minimum de 4 mois sur l'élevage d'engraissement, Un maximum de deux changements d'exploitation pour le même animal de sa naissance à son abattage. 	Un Respect des exigences réglementaires Un Enregistrement des opérations de prophylaxie, de déparasitage et interventions sanitaires Un Respect des délais de rémanence des médicaments Pas de présence minimale sur l'élevage de finition Pas de définition de règles précises pour les conditions d'habitat et d'alimentation Pas de règles spécifiques sur la cession des animaux
Alimentation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> Une Alimentation à base de matières premières produites essentiellement sur l'exploitation, Pas d'utilisation d'agents conservateurs chimiques dans les ensilages, Une alimentation complémentaire précisée dans 	Un respect de la Réglementation en vigueur Pas de définition de règles précises pour les conditions d'alimentation

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

	<p>les matières premières, additifs et produits azotés autorisés,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une obligation d'abreuver les animaux avec de l'eau potable, • Un Plan d'alimentation préconisé pour la phase d'élevage et la phase de finition des animaux: • Des Additifs autorisés par la réglementation à l'exception de l'urée • Une présence des animaux sur pâture au moins de 8 mois par an • Des Produits ou additifs d'origine animale interdits à l'exception des produits laitiers • un plan d'alimentation adapté aux caractéristiques de l'animal • un suivi technique obligatoire 	<p>Pas de règles spécifiques sur l'origine des matières premières nécessaires à l'alimentation</p>
Sélection des animaux en fin d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les Génisses : âge minimum 28 mois • Pour les Bœufs : âge minimum 30mois et castrés avant l'âge de 12 mois, • Pour les Vaches : âge maximum : 120 mois • Des Animaux propres 	<p>Réglementation en vigueur</p> <p>Pas de spécificité d'âge concernant la sélection des animaux en fin d'élevage</p>
Abattage des animaux Pesée des animaux Ressuage des animaux	<ul style="list-style-type: none"> • Des Animaux propres • Retrait des animaux sales et très sales du label • Une identification précise des animaux à leur arrivée à l'abattoir, • Une identification précise de la carcasse, des quartiers, des découpes de gros avec os : marquage par un identifiant ou par tout autre moyen agréé, • Un délai maximal entre l'enlèvement des animaux et l'abattage de 24 heures, • Des conditions de ressuage et de maturation précises : La température à cœur de la viande ne doit pas descendre à moins de 10 ° Centigrades tant que le PH est supérieur à 6, cela correspond à une durée d'environ 10 heures après abattage La température à cœur égale ou inférieure à 7° C doit être atteinte dans un délai maximal de 36 heures. Une Prise des températures : à cœur dans le faux filet au niveau de la 13 ème vertèbre dorsal 	<p>Pas de règles concernant le retrait des animaux sales</p> <p>Réglementation en vigueur</p> <p>Pas de règle de prise de températures des viandes</p> <p>Pas de règles écrites concernant le délai d'attente, les règles de ressuage.</p> <p>Des recommandations de maturation des viandes inférieures aux obligations du cahier des charges label rouge</p>
Sélection et labellisation des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Poids minimum <ul style="list-style-type: none"> ■ Génisses : 280 kilogrammes, ■ Vaches : 300 kilogrammes, ■ Bœufs : 320 kilogrammes, ♦ Classement : EUR de la grille EUROP, ♦ Etat d'engraissement : 2 ou 3, ♦ PH ultime inférieur ou égal à 5, 8, opération réalisée au minimum 24 heures après l'abattage. ♦ Absence de défaut des viandes, ♦ Absence de saisie ♦ Couleur de la viande (rouge vif à rouge 	<p>Respect de la grille Europ de l'OFIVAL</p> <p>Réglementation en vigueur</p> <p>Pas de poids minimum à respecter Pas de critères restrictifs de classement, d'état d'engraissement et de critères de couleur de la viande</p>

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

	foncé)	
Maturation des viandes	<p>Un délai de maturation à respecter : Une fois ressuyée, la viande ne peut être vendue qu'après un délai de maturation (délai entre le jour de l'abattage et la vente au détail au consommateur final)</p> <p><u>Pour une présentation en demi-carcasses ou en quartiers :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Un délai de 10 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. <p><u>Pour une présentation sous vide</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Un délai de 13 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. <p><u>Pour les pièces à bouillir ou à braiser :</u> un délai de 4 jours minimum</p> <p><u>Une Obligation de faire apparaître les maturations minimales sur les factures et étiquettes</u></p>	<p>Pas de définition précise de règles de maturation des viandes</p> <p>Pas d'obligation d'étiquetage de la maturation sur les étiquettes ou factures</p>
Découpe et conditionnements des carcasses	<p>Une découpe primaire secondaire et piéçage autorisés</p> <p>Les opérations de conditionnement des viandes doivent être réalisées dans l'établissement de découpe</p> <p>Un respect des délais de maturation</p> <p><u>Une Obligation de faire apparaître les maturations minimales sur les factures et étiquettes</u></p>	<p>Des Procédures internes à chaque outil</p> <p>Pas de règle en matière de maturation des viandes</p>
Distribution	<p>Un approvisionnement en carcasses, demi-carcasses et pièces de gros</p> <p>Un Respect des délais de maturation</p> <p>Des Grossistes et/ou Points de ventes conventionnés</p> <p>Une Obligation d'identification du produit sur le point de vente</p> <p><u>Une Obligation de faire apparaître les maturations minimales sur les factures et étiquettes</u></p>	<p>Aucun conventionnement obligatoire</p> <p>Pas de règle en matière de maturation des viandes</p>

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

III-3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE DE LA VIANDE

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES	OBLIGATIONS DU CAHIER DES CHARGES	CRITERES JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE
Viandes issues de bovins de race Blonde d'Aquitaine	<ul style="list-style-type: none"> Animaux de race Blonde d'Aquitaine, 	La sélection unique de la race Blonde d'Aquitaine est un élément contribuant également à la qualité supérieure et permet une maîtrise de cette qualité
Maturation minimale des viandes de 10 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir	<p>Une fois ressuyée, la viande ne peut être vendue qu'après un délai de maturation (délai entre le jour de l'abattage et la vente au détail au consommateur final)</p> <p><u>Pour une présentation en demi-carcasses ou en quartiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Un délai de 10 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. <p><u>Pour une présentation sous vide</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Un délai de 13 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. 	<p>La durée de maturation des viandes permet l'expression des qualités organoleptiques recherchées par le consommateur comme ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - la flaveur : sensation perçues par le gout et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche, - la tendreté : facilité à laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication. <p>Cette période minimale de maturation correspond scientifiquement à la transformation du muscle en viandes. c'est durant cette période que se forment également les arômes de la saveur de la viande.</p>
Présence des animaux sur pâture au moins 8 mois par an	<p>Plan type d'alimentation :</p> <p>Une présence des animaux en pâture au moins 8 mois par an</p> <p>Définition de maxi et de mini pour les périodes d'élevage et de finition des animaux pour</p> <ul style="list-style-type: none"> -les périodes d'élevage (période hivernale, période estivale), -les phases d'élevage et de finition des animaux <p>Mise en place d'un suivi technique permettant la mise en plan de plans</p>	<p>les animaux issus de la race retenue ont une croissance lente.</p> <p>Après avoir passé environ huit mois minimum par an au pâturage avec leur mère et avoir été sevrés, leur régime alimentaire alterne des phases de pâturage avec des phases d'alimentation en bâtiment. Quand l'herbe ne pousse plus, l'alimentation repose sur du foin ou autres fourrages conservés, plus des céréales et des tourteaux.</p> <p>Certaines génisses de races à viande sont élevées jusqu'à 42-45 mois et font alors souvent un veau, mais leur régime alimentaire reste le même. L'association d'animaux de race à viande avec une alimentation essentiellement constituée de fourrages permet l'obtention de viandes de qualité. Cela est renforcé par la fixation de densités minimales pour les logements des animaux et des densités maximales à l'hectare.</p>

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

	<p>d'alimentation adaptés aux besoins des animaux</p> <p>Utilisation des tables INRA 2007 permettant la mise en place de plans d'alimentation adaptés</p>	<p>Ces conditions permettent d'assurer le bien être des animaux et l'assurance d'une alimentation provenant de l'exploitation La maîtrise de l'ensemble de ces conditions contribuent à l'obtention d'une viande de qualité supérieure les rations proposées font apparaitre une alimentation a base de fourrage minimum de :</p> <p>Phase d'élevage : Période hivernale</p> <p>Mini 50 % de fourrages Maximum : 50% d'aliments complémentaires</p> <p>Période estivale Quelque soit les rations proposées, l'herbe représente au minimum 70%</p> <p>Phase de finition Les rations proposées sont composées au minimum de</p> <p>Mini 30 % de fourrages Maximum : 70% d'aliments complémentaires</p> <p>Cette période minimale de 8 mois de présence en pâturage correspond aux conditions d'élevage des troupeaux allaitants dans les zones climatiques tempérées. Ces conditions climatiques permettent aux animaux de séjourner au minimum en pâture les deux tiers de l'année.</p>
--	---	--

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

IV- TRACABILITE DU PRODUIT

La traçabilité du produit proposée ci-dessous, qu'elle soit descendante ou ascendante, consiste à partir des étapes de production de définir les documents de références et les enregistrements obligatoires associés qui permettent de retrouver l'origine de produit, son cycle de vie, son mode d'élevage et d'alimentation, sa provenance. Ces éléments de traçabilité, mis en place chez les opérateurs doivent permettre à partir de n'importe quelle étape de retrouver l'ensemble de l'historique de l'animal.

IV-1 TRACABILITE DESCENDANTE DE L'ELEVAGE JUSQU'AU POINT DE VENTE

Objectif: à partir des éléments de traçabilité mis en œuvre chez les opérateurs amont, il s'agit de retrouver ces éléments de traçabilité notamment la provenance,

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
<u>PHASE 1 : NAISSANCE DES ANIMAUX JUSQU'AU SEVRAGE : naissance-allaitement-sevrage identification</u>	Rapport de qualification des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables Factures d'aliment Etiquette aliments Ordonnance vétérinaire Factures de cession des animaux	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de castration Date de cession ou d'achat
<u>PHASE 2 : ELEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX</u>	Rapport de qualification des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliment Etiquette aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d'achat Date de castration
<u>PHASE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX ENTRE LES SITES D'ELEVAGE ET DU SITE D'ELEVAGE A L'ABATTOIR</u>	Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Factures d'achat et de ventes Bon de transport Fiche véhicule Procédure d'instruction de nettoyage et désinfection des véhicules	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique Bon de transport Date et heure d'enlèvement
<u>PHASE 4 : ABATTAGE DES ANIMAUX-</u>	Fiche d'habilitation de l'abattoir Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses Bon de transport Bordereau d'abattage Fiche	Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Race N° cheptel N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

	Registre des entrées abattoir	
PHASE 5 :- CLASSEMENT PESEE	Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Etiquette de pesée Etiquette carcasses	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage
PHASE 6 : RESSUAGE, SELECTION ET LABELLISATION DES LABELLISABLES	N° unique identifiant abattoir Etiquette de pesée Etiquette carcasses Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir	N° unique identifiant carcasses Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage
PHASE 7 : DECOUPE PAD : Prêt à découper	Etiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Fiche de découpe N° unique identifiant carcasses Etiquette PAD	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe Date d'abattage Dénomination du morceau DLC
PHASE 8 : DISTRIBUTION PAD- Carcasse, demi-carcasse et quartier	Fiche de qualification grossistes Fiche de qualification points de vente Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Etiquettes carcasses et/ou pièces de gros Etiquette PAD	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel n Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

IV-2 TRACABILITE ASCENDANTE

Objectif : A partir des certificats de garantie, il s'agit de retrouver l'origine des animaux

Documents d'identification	Etapes	Informations pouvant être retrouvées
Fiche de qualification grossistes Fiche de qualification points de vente Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Etiquettes carcasses et/ou pièces de gros Etiquette PAD	<u>PHASE 8 : DISTRIBUTION</u> PAD- Carcasse, demi-carcasse et quartier	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes
Etiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Fiche de découpe N° unique identifiant carcasses Etiquette PAD	<u>PHASE 7 : DECOUPE</u> PAD : Prêt à découper	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe Date d'abattage Dénomination du morceau DLC
N° unique identifiant abattoir Etiquette de pesée Etiquette carcasses Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir	<u>PHASE 6 : RESSUAGE, SELECTION ET LABELLISATION DES LABELLISABLES</u>	N° unique identifiant carcasses Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage
Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Etiquette de pesée Etiquette carcasses	<u>PHASE 5 :- CLASSEMENT PESEE</u>	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage
Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses Bon de transport Registre des entrées abattoir	<u>PHASE 4 : ABATTAGE DES ANIMAUX</u>	Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Race N° cheptel N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses
Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification	<u>PHASE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX</u>	Date et lieu de naissance Identification Race

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10

Factures d'achat et de ventes Bon de transport Fiche véhicule Procédure d'instruction de nettoyage et désinfection des véhicules		Origine génétique Nom et adresse de l'éleveur Date et heure d'enlèvement
Rapport de qualification des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliment Etiquette aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur	<u>PHASE 2 : ELEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX</u>	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d'achat Date de castration
Rapport de qualification des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables Factures d'aliment Etiquette aliments Ordonnance vétérinaire Factures de cession des animaux	<u>PHASE 1 : NAISSANCE-ALLAITEMENT-SEVRAGE – ELEVAGE- IDENTIFICATION</u>	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d'achat Date de castration

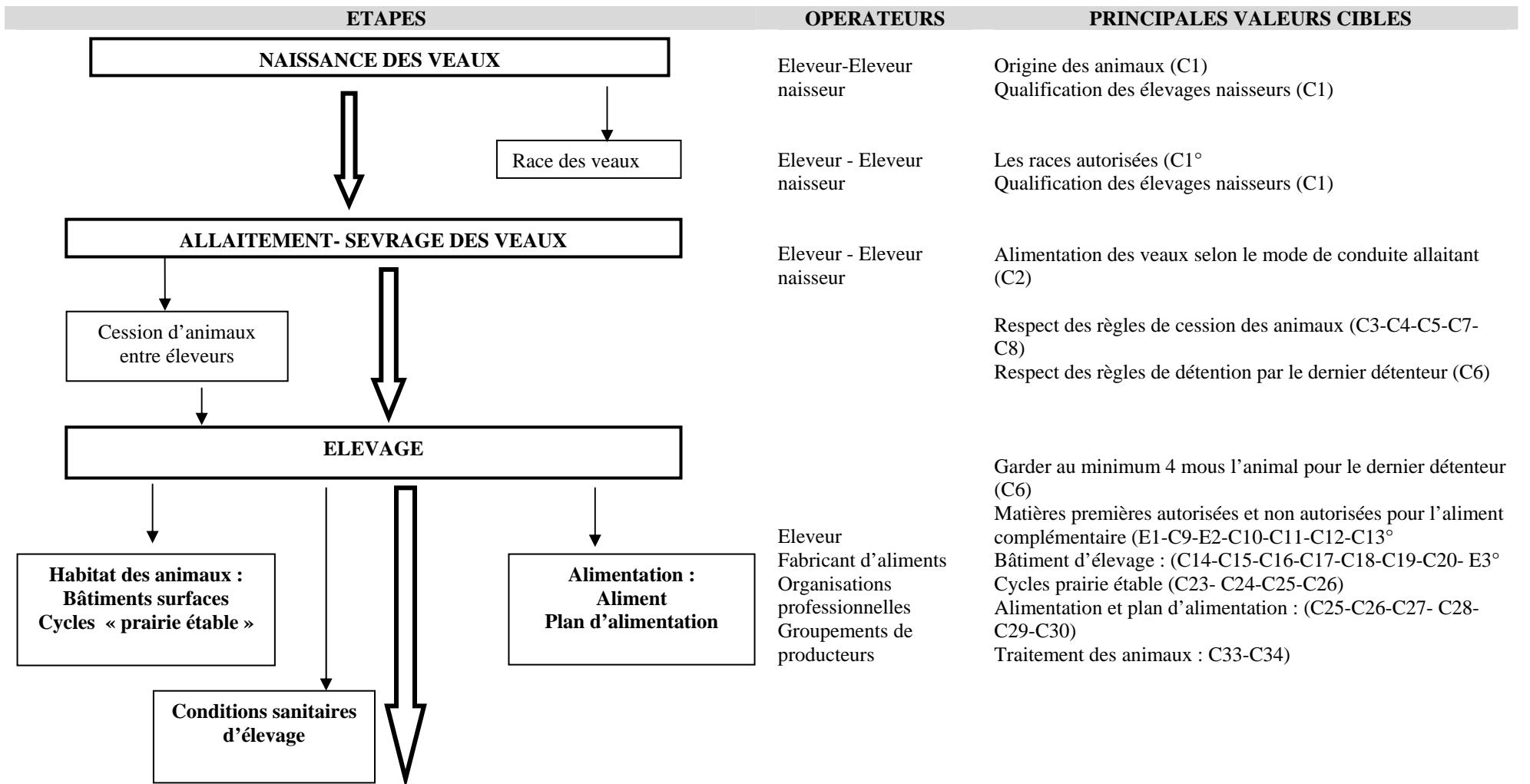
V- LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

V-1 SCHEMA DE VIE

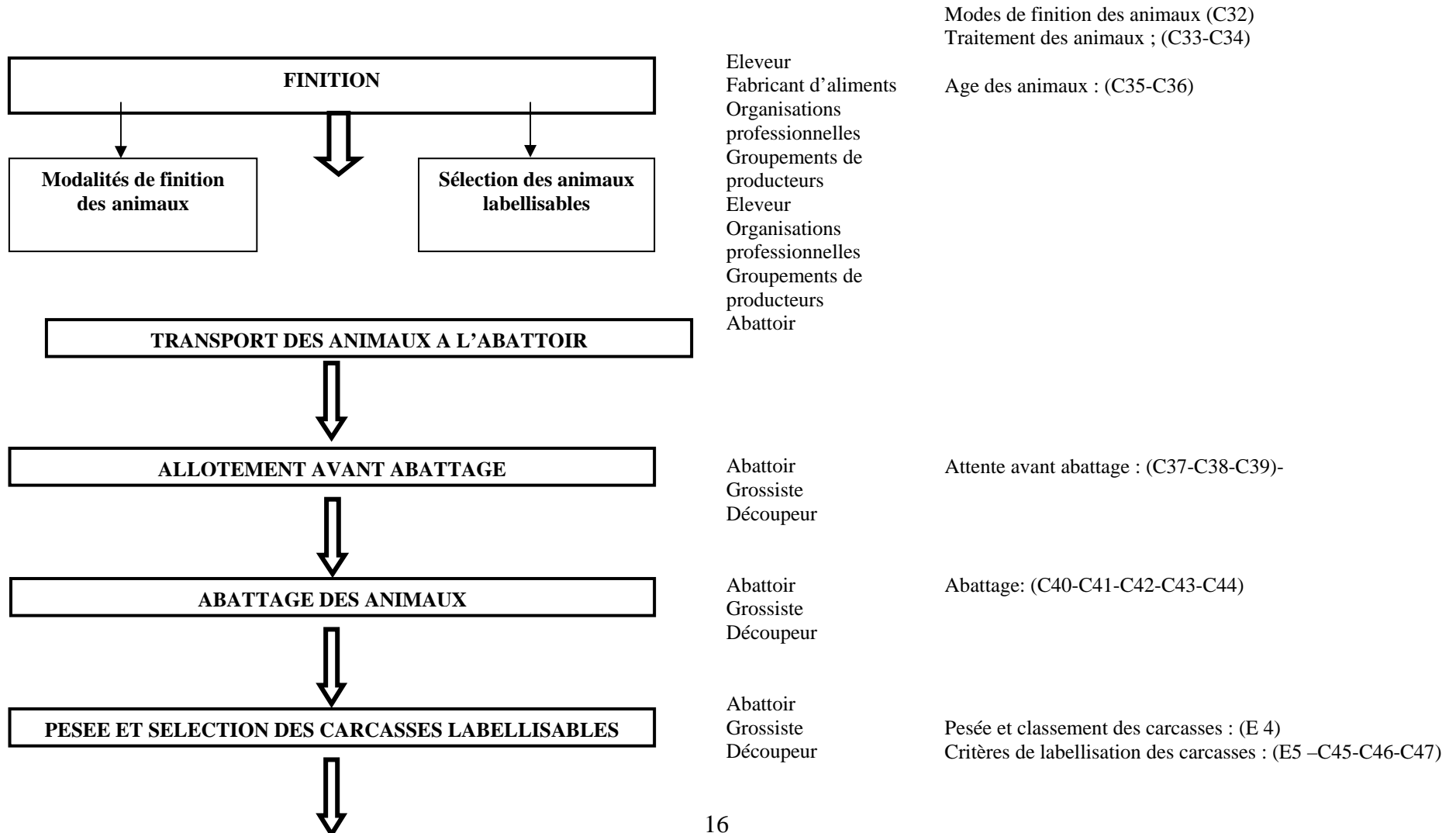
Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges, les opérateurs suivants :

- ◆ Les éleveurs naisseurs
- ◆ Les éleveurs engraisseurs
- ◆ Les groupements de producteurs et organisations professionnelles
- ◆ Les fabricants d'aliments
- ◆ Les abattoirs
- ◆ Les grossistes et découpeurs
- ◆ Les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins

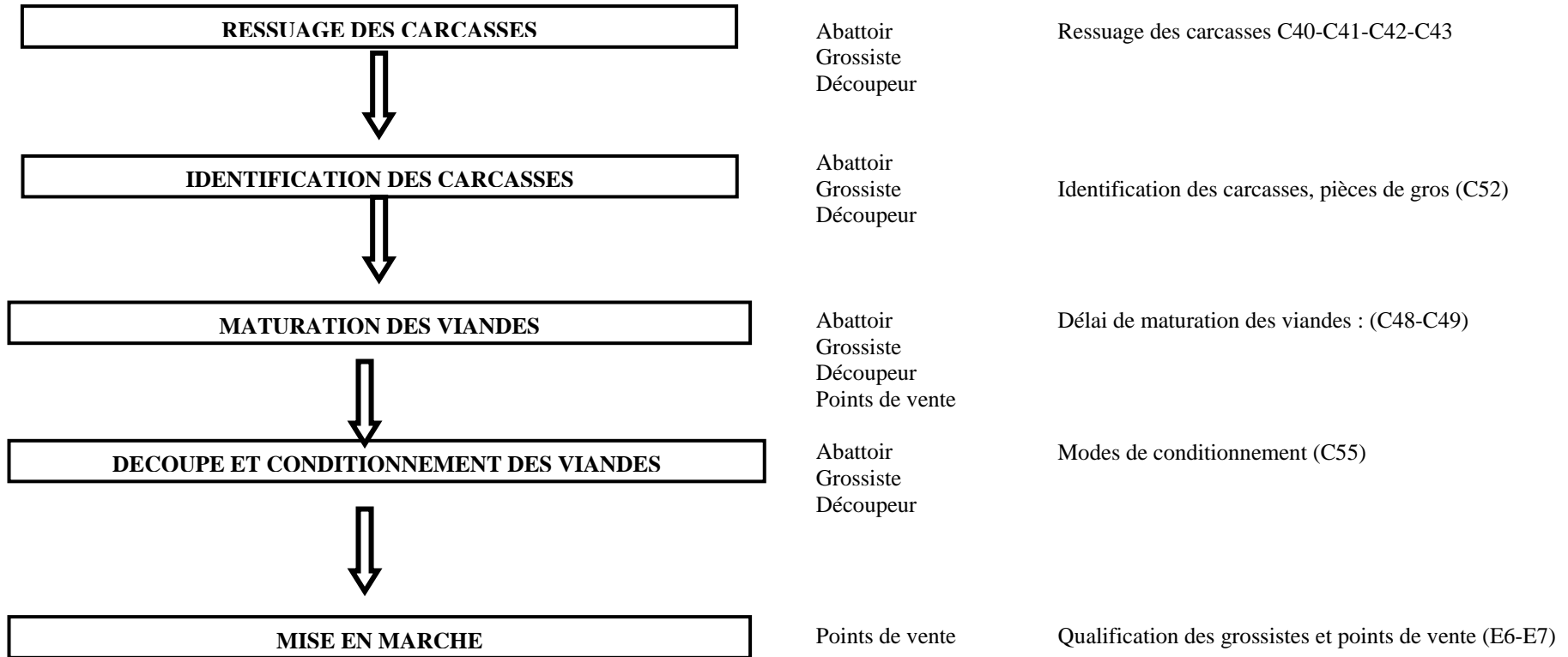
Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10



Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10



Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 ECEMBRE 2010 Version 10



Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

V-2 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

Ce chapitre précise, pour chaque étape détaillée du schéma de vie, l'objet de la maîtrise et les valeurs qui sont associées. Pour une lisibilité du cahier des charges par rapport à la notice technique, nous retrouverons

2-1 : NAISSANCE

2-1-1 Races et croisements, élevage, castration

E1 Qualification de l'exploitation

Objet de la maîtrise	Valeurs cibles
Identification de l'exploitation	Le producteur doit disposer des documents permettant de répondre aux cahiers des charges

C1 : Origine et races des animaux

Critères	Valeurs cibles
L'Origine des animaux	Les animaux sont issus-d'élevages naisseurs qualifiés
Les Races autorisées des animaux	Animaux de type « Blonde d'Aquitaine »

C2 : Alimentation des veaux :

Critères	Valeurs cibles
Alimentation des veaux	Une Alimentation des veaux selon le mode de conduite du troupeau allaitant : élevage au pis avec consommation d'herbe avant sevrage, Un Allaitement par la mère pendant une période minimum de 4 mois, Une Distribution complémentaire d'aliments selon les exigences du point C9 : (aliment composé/matières premières autorisés) et C30 : plan d'alimentation » (annexes 2 et 3),

C3 : la castration des animaux

Critères	Valeurs cibles
la castration des animaux	Obligatoire avant l'âge de 12 mois

2-1-2 Cession d'animaux à un autre éleveur

C4 Conditions de cessions d'un animal âgé entre 4 et 12 mois

Critères	Valeurs cibles
Pour les animaux âgés de 4 à 12 mois	C'est une Cession directe entre un éleveur naisseur et un éleveur destinataire habilité

C5 Conditions de cessions d'un animal âgé de plus de 12 mois

Critères	Valeurs cibles
Cession d'un animal âgé de plus de 12 mois	L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (« BFM »). Cette condition ne s'applique pas aux animaux de conformation exceptionnelle « E » si par ailleurs le détenteur a gardé l'animal au minimum un an avant l'abattage.

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

C6 Durée minimale de détention par le dernier détenteur

Critères	Valeurs cibles
Durée minimale de détention par le dernier détenteur	le dernier détenteur doit garder l'animal 4 mois avant abattage

C7 Conditions de distribution d'aliment lors d'une cession











Critères	Valeurs cibles
Conditions de distribution d'aliment lors d'une cession	Les aliments distribués aux animaux lors de la cession devront être conformes au cahier des charges label rouge. Une Distribution complémentaire d'aliments selon les exigences du C9 : (aliment composé/matières premières autorisés) et C30 : plan d'alimentation

C8 Conditions d'allotement lors de la cession

Critères	Valeurs cibles
Conditions d'allotement lors de la cession	Lors de la cession, l'allotement ne peut excéder 24 heures Si une distribution d'aliment complémentaire doit être réalisée, elle doit être conforme au point C7 Dans le cas d'une cession des animaux, l'éleveur destinataire doit conserver tous les documents qui apporteront la preuve de l'origine

2-2 Fabrication d'aliments complets complémentaires

C9 Aliments complémentaires / matières premières autorisées

Critères	Valeurs cibles
Matières premières et aliments autorisés	<p>Consommation de fourrage : on entend par fourrage toute matière végétale servant à l'alimentation des animaux domestiques (aliments à base d'herbe et/ou de céréales consommées par les bovins soit en herbes fraîches, soit en herbes séchées (foin), soit en ensilage, soit en graines de céréales.</p> <p>Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire à apporter à la ration nécessaire aux besoins physiologiques des animaux</p> <ul style="list-style-type: none">  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 'carbonates, phosphate, sel, magnésie  Paille <p>En toute saison, un aliment complémentaire nécessaire aux besoins physiologiques des animaux devra apporter dans la ration</p>

E2 : Qualité des foins et ensilages

Critères	Valeurs cibles
Qualité des foins et ensilages	Absence de moisissures et d'odeur anormale dans les foins et ensilages

C10 Utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique

Critères	Valeurs cibles
Utilisation en l'état de	Interdiction d'utilisation de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique	
--	--

C11 Formules validées et référencées

Critères	Valeurs cibles
<u>formules validées et référencées</u>	L'organisme de défense et de gestion tient à disposition de l'éleveur, les formules validées et référencées

2-2-2 Additifs

C 12 : Additifs, produits azotés, autorisés

Critères	Valeurs cibles
1-Additifs autorisés et produits azotés	Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception de l'urée et ses dérivés qui sont interdits

C13 Produits et additifs interdits

Critères	Valeurs cibles
Produits et additifs interdits	Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers

2-3 Elevage

2-3-1 Bâtiments d'élevage

C14 : Conception du logement

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

- ✳ Un confort optimal des animaux,
- ✳ L'assurance d'un bon état de propreté des bovins et la préservation de leur intégrité physique : un animal sale ou trop sale ne pourra être labellisé,
- ✳ Le maintien d'une ambiance propice à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires

Critères	Valeurs cibles
Conception du logement	3 types de logement autorisés : Etable à stabulation entravée : surface de la stalle par UGB : minimum 2,07 mètres carrés Etable à stabulation libre à logettes : largeur minimale de place à l'auge (mètres) : 0.70 mètre par UGB, dimension minimum de la stalle par UGB : 3 mètre carrés Etable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours : 6 Mètres carrés par UGB, avec un minimum de surface de couchage de 3 mètres carrés par animal et 0,70 mètre de largeur de place à l'auge par UGB

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

C15 : Dimension minimale pour les logements autorisés

Critères	Valeurs cibles
Dimension minimale pour les logements autorisés	Densité minimale des types de logement (cf. tableau ci-dessous) Conditions d'ambiance et de confort

Densité minimale des types de logement :

Ces caractéristiques sont applicables pour les bâtiments construits après le 7 aout 1997.	Dimension/UGB
Etable à stabulation entravée Dimension stalle : largeur x longueur (mètres)	1.15 x 1.80
Etable à stabulation libre à logettes Dimension stalle : largeur x longueur (mètres)	1.20 x 2.50
Etable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours : surface de couchage (mètre carré) par UGB avec un minimum de 3 mètres carrés par animal	6 Mètres carrés par UGB
Stabulation libre Largeur minimale de place à l'auge (mètres)	0.70 mètre par UGB

C16 : Nature des litières

Critères	Valeurs cibles
Nature des litières	La litière végétale est obligatoire, les quantités ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple. La présence de caillebotis est interdite

C17 : Etat de propreté des animaux

Critères	Valeurs cibles
Etat de propreté des animaux	Les Animaux devront avoir un niveau correct de propreté en toute saison aussi bien en bâtiment comme à l'extérieur. Les animaux demeurant sales et très sales ne peuvent être destinés au label

C18 : Alimentation en eau et abreuvement

Critères	Valeurs cibles
Alimentation en eau et abreuvement	Un système d'abreuvement accessible en permanence et conforme aux besoins des animaux Un Approvisionnement permanent en eau dans les étables Une Eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée

C19 : Aération des bâtiments

Critères	Valeurs cibles
Aération des bâtiments	Une aération sans courant d'air est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut par une ventilation mécanique.

C20 : Eclairage des bâtiments

Critères	Valeurs cibles
Eclairage des bâtiments	Un éclairage naturel des bâtiments suffisant, et un éclairage possible la nuit

C21 : Effectifs maximum par lot en phase de finition

Critères	Valeurs cibles
Effectifs maximum par lot en finition	En stabulation libre : un effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés : pour une surface de 30 mètres carrés, le nombre maximal d'animaux sera de 5

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

C22 : Nettoyage désinfection des bâtiments

Critères	Valeurs cibles
Nettoyage désinfection des bâtiments	<u>Propreté des bâtiments d'élevage</u> Bâtiments propres et bien entretenus ainsi que les abords et voies d'accès à la ferme

E2 : Nettoyage des bâtiments

Critères	Valeurs cibles
Désinsectisation et dératisation des bâtiments	Désinsectisation et dératisation au moins une fois par an et le plus tôt possible après enlèvement des animaux

2-3-2 Surfaces de pâtures disponibles

C23 : Densité d'animaux par hectare et sur l'ensemble de l'exploitation

Critères	Valeurs cibles
Densité d'animaux par hectare et sur l'ensemble de l'exploitation	Les animaux disposent de 0,30 hectares de prairie par UGB et sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 UGB par hectare de surface fourragère principale

C24 : Densité maximale par exploitation

Critères	Valeurs cibles
Densité maximale par exploitation	La densité à l'hectare pourra être portée à 4 UGB par hectare de surface fourragère principale si : <ul style="list-style-type: none"> • La surface « prairie » de l'exploitation représente au minimum 60% de la surface fourragère principale (SFP) • 60% de l'alimentation des bovins sous label, hors pâturage provient de l'exploitation

2-3-3 Cycles prairie-étable

C25 Respect des cycles traditionnels d'alternance

Critères	Valeurs cibles
Respect des cycles traditionnels d'alternance	Une obligation de respecter les cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation : soit deux cycles annuels pour un bovin de 28 mois Les cycles traditionnels se définissent en cycles de « prairie étable » et en phases d'élevage et de finition des animaux. Ce cycle « prairie –étable » tient compte de périodes hivernales et estivales conditionnant l'alimentation et le logement des bovins

C26 Modalités de suppression de la période de stabulation

Critères	Valeurs cibles
Modalités de suppression de la période de stabulation	Une Possibilité de suppression de période de stabulation en fonction des conditions climatiques. Toutefois, les animaux doivent disposer d'abris naturels ou artificiels.

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

2-3-4 Alimentation

C27 Conduite alimentaire des bovins viandes

La conduite alimentaire des bovins « viandes » est composée de deux grandes phases : une phase d'élevage et une phase de finition.

Critères	Valeurs cibles
La phase d'élevage et de finition	<p>La phase d'élevage elle se décompose en trois étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Phase d'alimentation lactée du veau sous la mère ◆ Phase d'élevage de la génisse avant vêlage ◆ Phase d'élevage et de reproduction de la vache allaitante. <p>La phase de finition : une phase de finition pour les mâles (boeufs), une pour les femelles (vaches de réformes et génisses de viande)</p>
Les périodes d'alimentation des bovins	<p>Selon les régions climatiques, elles se décomposent comme suit</p> <p>Une Période hivernale de 4 mois maximum</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Début de la période : Octobre-Novembre ◆ Fin de la période : Février-Mars <p>Une Période estivale minimum de 8 mois par an</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Début de la période : Mars-Avril ◆ Fin de la période : Octobre-Novembre
Conditions d'alimentation et de logement des bovins selon les périodes d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> ◆ La Période hivernale : les animaux sont en bâtiment ou en plein air. L'alimentation est alors à base de fourrages conservés complétés avec des céréales et/ou un aliment complémentaire, ▪ La Période estivale : les animaux sont menés au pâturage et peuvent recevoir une alimentation complémentaire (foin, fourrages conservés, céréales, aliment complémentaire)

C28 : Alimentation des bovins

Les matières premières devront être produites au maximum sur l'exploitation.

On veillera à ce que l'essentiel de l'alimentation des animaux du troupeau label soit produit sur l'exploitation.

On privilégiera la consommation des fourrages

Critères	Valeurs cibles
<u>Matières premières et aliments autorisés</u>	Cf. C9 : « aliments composés /matières premières autorisées »
Qualité des foins et des ensilages	Cf. E2 : « Qualité des foins et des ensilages »
Utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique	Cf. C10 : « Utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique »
Formules validées et référencées	Cf. C11 : « Formules validées et référencées »
1-Additifs autorisés et Produits azotés	Cf. C12 : « Additifs autorisés et Produits azotés »
Produits et additifs interdits	Cf. C12 « Produits et additifs interdits »

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

C29 : Les foins et ensilages

Critères	Valeurs cibles
Les foins et ensilages	<p>L'ensilage doit être réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.</p> <p>Les foins et les ensilages doivent être parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures). Un guide de recommandation des fourrages et ensilages sera fourni par l'ODG</p> <p>L'ensilage doit être réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques. Un guide de recommandations pour réussir son ensilage est diffusé aux éleveurs par les techniciens des organismes de qualification lors des contrôles élevages annuels, €</p>

C30 : Plan type d'alimentation

Critères	Valeurs cibles
Plan type d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un plan type d'alimentation permettant l'apport d'une ration équilibrée sera fourni par l'ODG selon la méthode définie et proposée en annexes 2 et 3 , la nature des fourrages et les aliments complémentaires tel que définis en C9 (aliments complémentaires : matières premières autorisées) distribués. ➤ Ce plan d'alimentation précisera les alimentations selon la période estivale ou hivernale <ul style="list-style-type: none"> Période hivernale : l'alimentation est composée essentiellement de fourrages conservés (foin, ensilage d'herbe et maïs plus des aliments concentrés tels que des céréales, des tourteaux et aliments concentrés) Période estivale : consommation à volonté de l'herbe, possibilité que les animaux reçoivent un complément d'alimentation : fourrages conservés, céréales, tourteaux, aliments concentrés, paille ➤ Ces plans d'alimentation seront établis selon les recommandations du guide pratique « alimentation des bovins, ovins et caprins : Besoin des animaux – valeurs des aliments, table INRA 2007. (cf. annexe II). ce dernier fixe les besoins de l'animal en fonction de l'âge de l'animal, du poids vif, du gain moyen quotidien (GMQ), l'ensemble de ces critères permet selon une formule proposée dans le cadre de ces tables de définir l'unité fourragère viande : UFV ➤ Mise en œuvre de ce plan d'alimentation : pour faciliter sa mise en œuvre un suivi technique sera réalisé, des formations proposées aux producteurs (annexe 3)
<u>LA PHASE D'ELEVAGE</u> Plan alimentation	<p>1 Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Composition de l'alimentation-: les rations devront comporter un minimum de 50 % de fourrages et un maximum de 50 % d'aliments complémentaires ➤ Les fourrages proposés sont des fourrages conservés tels que le foin, l'ensilage d'herbe de maïs, du méteil, de la paille, des betteraves, de la luzerne déshydratée, etc.... ➤ Les aliments concentrés seront des céréales, des tourteaux et des aliments conformes au cahier des charges tel que définis en C9 (aliments complémentaires : matières premières autorisées) ➤ Le suivi technique mis en place définira précisément les rations nécessaires aux animaux <p>12 Période estivale :</p> <p>Les animaux sont au pré et consomment de l'herbe à volonté. l'herbe au pâturage doit représenter un minimum de 70 % de la ration au printemps .En période plus sèche et en fin de cycle de pâturage. l'herbe est remplacée progressivement par des fourrages et concentrés appropriés aux besoins des animaux.</p> <p>Un suivi technique mis en place définira précisément les rations nécessaires aux animaux</p>

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

-2-4 Finition

2-4-1 Modalités de finition

C32 Modes de finition des animaux

Critères	Valeurs cibles
Modes de finition des animaux	<p>.La durée de finition est fonction de l'état des animaux en début de finition et aux objectifs recherchés de qualité de carcasse (conformation, état d'engraissement, couleur, goût, persillé), toutefois, la durée de finition ne peut être inférieure à quatre mois</p> <p>La race blonde d'aquitaine est une race tardive, la phase de finition, phase importante pour la qualité de viande nécessite une conduite adaptée à chaque élevage et à chaque type d'animal (âge, poids gabarit...), les normes Inra de 2007 (cf. annexe 2) précisent les besoins par catégorie</p> <p>Pour optimiser la qualité de viande, les rations devront être équilibrées en énergie, azote, minéraux et vitamines, aussi, elles devront comporter un minimum de 30% de fourrages et de paille et un maximum de 70% de concentrés</p> <p>Pour optimiser ces pratiques, un plan d'alimentation adapté à l'élevage sera mis en place dans le cadre du suivi technique.</p>

2-4-2 traitements

C 33- Nature des interventions en traitements

Critères	Valeurs cibles
Traitements des animaux	<p>Les traitements doivent être limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé de l'animal</p> <p>Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédents l'abattage de l'animal</p>

C.34 Les temps d'attente lié à l'administration d'un médicament

Critères	Valeurs cibles
Les temps d'attente lié à l'administration d'un médicament	Temps d'attente minimal lié à l'administration d'un médicament : 15 jours de délai minimal entre la fin du traitement et l'abattage.

2-4-3 Age d'abattage

C.35 Age des animaux labellisables

Critères	Valeurs cibles
Age des animaux labellisables	<p>Génisses : 28 mois minimum*</p> <p>Bœufs : 30mois minimum</p> <p>Vaches : 120 mois maximum</p>

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

C.36 Age maximal d'abattage des femelles en fonction du niveau de qualité des carcasses

Critères	Valeurs cibles
Age maximal d'abattage des femelles en fonction du niveau de qualité des carcasses	Génisses : 28 mois minimum Bœufs : 30mois minimum Vaches : 120 mois maximum(1) (1) Au regard des caractéristiques de la race retenue dans le cahier des charges, les qualités de la viande d'une vache de race blonde d'aquitaine sont conservées jusqu'à cet âge. En effet : c'est une race dont l'animal a une croissance lente permettant de conserver jusqu'à l'âge maximum de 120 mois les qualités des viandes. au-delà, la finition est généralement plus longue, plus aléatoire et plus couteuse.

2-5 : Opérations d'abattage

2-5-1 Attente avant abattage

C37 Attente des animaux avant abattage

Critères	Valeurs cibles
Attente des animaux avant abattage	Des Locaux d'attente pourvus d'eau d'abreuvement à satiété Des Locaux d'attente pourvus d'éclairage et d'aération appropriée La Présence de barres de guidage sans arêtes vives ni saillies pour l'amenée au poste d'étourdissement Un Sol non glissant Une Alimentation permanente des animaux en eau Un système évitant le retour en arrière des animaux

C38 Niveau de propreté des animaux

Critères	Valeurs cibles
Niveau de propreté des animaux	Les abatteurs s'assurent du niveau de propreté correct des animaux arrivant à l'abattoir. les animaux sales et très sales sont séparés des animaux destinés au label

C39 délai maximum entre enlèvement des animaux et leur abattage

Critères	Valeurs cibles
Délai maximum entre enlèvement des animaux et leur abattage	Un Délai maximum entre enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement et leur abattage est de 24 heures,

2-5-2 - Ressuage des carcasses (cf. annexe sur le ressuage)

C40 Refroidissement des carcasses

Critères	Valeurs cibles
Refroidissement des carcasses	Le refroidissement est soit progressif soit rapide avec stimulation électrique

C41 Descente en température des viandes

Critères	Valeurs cibles
Descente en température des viandes	La température à cœur de la viande ne doit pas descendre à moins de 10 ° Centigrades tant que le PH est supérieur à 6, cela correspond à une durée d'environ 10 heures après abattage

C42 Température à cœur des viandes

Critères	Valeurs cibles
<u>Température à cœur des viandes</u>	La température à cœur égale ou inférieure à 7° C doit être atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur dans le faux filet au niveau de la 13 ème vertèbre dorsale

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

C43 Courbe de descente en température

Critères	Valeurs cibles
Courbe de descente en température	A l'habilitation de l'abattoir, une courbe de descente en température doit être présentée

C44 Conditions d'abattage

Critères	Valeurs cibles
Conditions d'abattage	<p>Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et une manipulation en douceur</p> <p>L'Immobilisation et l'étourdissement doivent avoir lieu en douceur</p> <p>La saignée doit être la plus complète possible</p> <p>En cas de mise en œuvre d'une réfrigération des carcasses de type rapide, une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage</p> <p>En cas de risque de contraction au froid de muscle superficiel lors de la réfrigération rapide, une stimulation électrique efficace doit être effectuée sur la ligne d'abattage. La vérification de l'efficacité de la stimulation peut se réaliser selon les tests suivants</p> <p>Test 1 : Observation de la carcasse : pendant la stimulation, la carcasse doit se contracter totalement, cette contraction doit se terminer progressivement et non brutalement à l'arrêt du courant.</p> <p>Test 2 : a la fin de la chaîne d'abattage, l'avant bras ne doit plus être mobile, cela traduit une entrée précoce en rigidité cadavérique</p> <p>Exemple de paramétrage pour une stimulation électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> ⚡ Voltage : de 70 à 150 Volts ⚡ Electrode : (pince nasale, « poêle à frire », électrodes dans le cou...) et retour à la terre par le rail d'accrochage, ⚡ Délai : dans les 5 minutes après la mort ⚡ Durée : 30 secondes à 1 minute ⚡ Pas de dispositif particulier de protection du personnel

2-5-3 Caractéristiques des carcasses

Pesée et classement des carcasses	Après la pesée, le classement est réalisé par une personne qualifiée par l'ODG
-----------------------------------	--

E 5 : Poids minimum des carcasses

Critères	Valeurs cibles
Poids minimum des carcasses	<p>Pour les génisses : 280 kilogrammes minimum</p> <p>Pour les vaches : 300 kgs minimum</p> <p>pour les bœufs : 320 KGS minimum</p>

C 45 Critères de labellisation des carcasses

Critères	Valeurs cibles
Critères de labellisation des carcasses	<p>La Conformation des carcasses : E, U, R de la grille EUROP</p> <p>L'Etat d'engraissement des carcasses : 2 ou 3</p> <p>Une absence de saisie partielle, sauf celles résultant d'une trace de césarienne, d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions non évolutives ou la saisie d'abats</p>

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

	<p>Une absence de défauts des viandes : Les viandes à coupe sombre ou tout défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), le Fibrolipomatose (dégénérescence grasseuse), les pétéchies (purpura), les hématomes, les traces de varron sont éliminatoires.</p> <p>Le PH ultime doit être mesuré systématiquement et inférieur ou égal à 5,8</p>
--	---

C 46 Mesure du PH

Critères	Valeurs cibles
Mesure du PH	PH ultime, inférieur ou égal à 5,8 minimum 24 heures après abattage pour carcasse, demie-carcasse ou quartier arrière : la mesure s'effectue dans le muscle long dorsal au niveau de la 13 ^e côte – première lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière ; dans la tranche pour une cuisse et dans la noix d'entrecôte au niveau la 5 ^e côte pour un quartier avant

C47 Couleur de la viande

Critères	Valeurs cibles
Couleur de la viande	Couleur de la viande : la couleur des viandes labellisées devra se situer entre le rouge vif et/ou rouge foncé, l'appréciation sera visuelle selon la grille établie par l'Institut de l'élevage ((classement en 4 classes ((rouge très clair (1), rouge clair (2), rouge vif (3) à rouge foncé(4)).

2-5-4 Maturation des viandes

C48 Délai de maturation des viandes à griller et à rôtir

Critères	Valeurs cibles
Délai de maturation des viandes à griller et à rôtir	<p>Le temps de maturation entre le jour de l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final:</p> <p><u>Pour une présentation en demi-carcasses ou en quartiers :</u> 10 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai.</p> <p><u>Pour une présentation sous vide</u> 13 jours pleins minimum pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai.</p>

C49 Délai de maturation des viandes à braiser et à bouillir

Critères	Valeurs cibles
Délai de maturation des viandes à braiser et à bouillir	Le temps de maturation pour les viandes à braiser ou à bouillir entre le jour de l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final est de 4 jours minimum

C52 Identification des produits jusqu'au consommateur final

Critères	Valeurs cibles
Identification des produits jusqu'au consommateur final	<p>Une Identification des carcasses et pièces de gros en label rouge après abattage et préalablement à l'expédition</p> <p>Les produits sont accompagnés sur les étiquettes et factures d'une des mentions suivantes :</p> <p>Pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os : « durée minimale de maturation de 10 jours »</p> <p>Pour les pièces présentées sous vide : « durée minimale de maturation de 13 jours »</p>

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

2-6 Conditionnement des viandes

C55 Les modes de conditionnement

Critères	Valeurs cibles
Les modes de conditionnement : découpe des viandes	<p>Les découpes possibles des viandes sont :</p> <p>La découpe primaire à savoir demi-carcasse, arrière avant et pièces de gros</p> <p>La découpe secondaire a savoir le piéçage</p> <p>Les produits ne doivent pas être détériorés, doivent être propres et bien présentés.</p> <p>L'ODG fournira aux ateliers de découpe et aux distributeurs un guide des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de bœuf label rouge.</p> <p>l'opérateur devra présenter un protocole de découpe et de piéçage des viandes lors de son habilitation validé par l'OC et l'ODG.</p>
Les Conditionnement des viandes :	<p>Les opérations de conditionnement des viandes doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.</p> <p>Les produits ne doivent pas être détériorés, propres et bien présentés.</p> <p>L'opérateur, pour le conditionnement des viandes, devra présenter un protocole de conditionnement des viandes lors de son habilitation validé par l'OC et l'ODG</p>

2-7 : Distribution des viandes

E6 : Qualification des grossistes

Critères	Valeurs cibles
Qualification des grossistes	<p>Découpe primaire</p> <p>Respect des délais de maturation</p>

E7 Qualification des points de vente

Critères	Valeurs cibles
Qualification des points de vente	<p>Obligation d'identification du produit</p> <p>Respect des délais de maturation</p>

VI- CARACTERISTIQUES COMMUNICANTES ET ETIQUETAGE DES PRODUITS

VI-1-Caractéristiques communicantes contribuant à la qualité supérieure

Trois caractéristiques communicantes sont proposées :

- VIANDES ISSUES DE BOVINS DE RACE BLONDE D'AQUITAINE
- MATURATION MINIMALE DES VIANDES DE 10 JOURS POUR LES PIECES A GRILLER OU A ROTIR
- PRESENCE DES ANIMAUX SUR PATURE AU MOINS 8 MOIS PAR AN

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

VI-2 ETIQUETAGE DES PRODUITS : CERTIFICAT DE GARANTIE ET D'ORIGINE

Sans préjudice des exigences règlementaires en vigueur, il figure au minimum sur l'étiquetage:

- § Le logo type label rouge dans le respect de la charte graphique,
- § Le numéro d'homologation du présent cahier des charges,
- § Les trois caractéristiques certifiées communicantes contribuant à la qualité supérieure,
- § Les coordonnées de l'Organisme de Défense et de Gestion en guise d'adresse pour les réclamations des consommateurs,

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine label rouge	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010- Version 10

VII PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALAUTION

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER (PPC)	METHODE D'EVALUATION
Origine des animaux et races des animaux	Contrôle documentaire et visuel : Contrôle élevage
<u>Alimentation des veaux et sevrage</u>	Contrôle documentaire
<u>Cession à un autre éleveur</u>	Contrôle documentaire
<u>Surface des prairies disponibles</u>	Contrôle documentaire et visuel : Etablissement du ratio « prairie, nombre de bovins »
<u>Cycle prairie-étable</u>	Contrôle documentaire et visuel : Identification des animaux en période d'élevage et des animaux en période de finition
<u>Habitat Des animaux</u>	Contrôle documentaire et visuel Vérification des densités minimales par type de logement
<u>Alimentation des animaux : aliments autorisés</u>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle élevage annuel Suivi technique des organismes de qualification Plan d'alimentation
<u>Finition des animaux</u>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle élevage annuel Suivi technique des organismes de qualification
<u>Traitements des animaux</u>	Contrôle documentaire :
<u>Sélection des animaux éligible au label en fin d'élevage</u>	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage ou abattoir Prélèvement et analyse d'aliment ou d'urine si suspicion
<u>Allotement des animaux avant abattage</u>	Contrôle visuel et documentaire :
<u>Sélection et labellisation des carcasses</u>	Contrôle documentaire
<u>Maturation des viandes</u>	Contrôle documentaire
<u>Découpe des viandes et conditionnement des viandes Unité de Ventes Consommateurs (UVC et UVCI)</u>	Contrôle documentaire
<u>Qualification des grossistes</u>	Contrôle documentaire
<u>Qualification des points de vente</u>	Contrôle documentaire

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande label rouge gros bovins	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010 Version 10

ANNEXES

ANNEXE 1 : ALIMENTATION DES BOVINS, BESOINS DES ANIMAUX- VALEURS DES ALIMENTS, TABLES Inra 2007 (Editions QUAE), Extraits

Tableau 5.11. Apports alimentaires recommandés et capacités d'ingestion pour des génisses à l'engrais abattues à 24-28 mois, issues des troupeaux allaitants

Poids Vif (kg)	Gain de poids (gramme/jour)	Apports journaliers				Capacité d'ingestion UEB	DERm
		UFV	PDI (g)	Ca abs	P abs		
400	800	5,7	527	15,2	15,3	8,0	0,71
	1 000	6,2	574	17,6	16,7		0,77
	1 200	6,8	617	19,9	18,0		0,84
450	800	6,2	564	15,8	16,5	8,6	0,72
	1 000	6,7	610	18,0	17,8		0,78
	1 200	7,3	652	20,3	19,1		0,85
	1 400	8,0	689	22,5	20,4		0,93
500	800	6,7	602	16,3	17,6	9,2	0,73
	1 000	7,3	648	18,5	18,9		0,79
	1 200	7,9	687	20,7	20,2		0,87
	1 400	8,7	719	22,9	21,5		0,94
550	800	7,2	642	16,9	18,8	9,7	0,74
	1 000	7,9	685	19,0	20,1		0,81
	1 200	8,6	716	21,2	21,3		0,88
600	800	7,7	683	17,5	20,0	10,2	0,76
	1 000	8,5	720	19,6	21,2		0,83
	1 200	9,3	747	21,7	22,4		0,91
650	800	8,4	720	18,1	21,1	10,7	0,78
	1 000	9,2	742	20,1	22,4		0,86
700	800	9,1	731	18,7	22,3	11,2	0,81

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande label rouge gros bovins	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010 Version 10

Tableau 5.13. Tableau synthétique de calcul des apports énergétiques (UFV) recommandés pour des vaches de réforme à l'engrais issues des troupeaux allaitants (UFV) et des troupeaux laitiers (UFL).

Effets principaux											Correctif multiplicatif			
Poids vif (kg)	UFV	UFL	GMQ (kg/j)	UFV	UFL	Note d'état	UFV	UFL	Âge	UFV	UFL	Format	UFV	UFL
	Allaitante	Laitière		Allaitante	Laitière		Allaitante	Laitière		Allaitante	Laitière		Allaitante	Laitière
500	4,29	3,79	0,6	1,62	3,00	0,5	0,27	0,16	3	0,26	0,48			
550	4,72	4,17	0,8	2,31	4,06	1	0,53	0,33	4	0,35	0,64	Mini	1,042	1,033
600	5,15	4,55	1	3,04	5,14	1,5	0,80	0,49	5	0,43	0,81	Petite	1,012	1,001
650	5,58	4,93	1,2	3,80	6,22	2	1,06	0,66	6	0,52	0,97	Moyenne	0,996	1,000
700	6,01	5,31	1,4	4,59	7,32	2,5	1,33	0,82	7	0,61	1,13	Grande	0,988	1,000
750	6,44	5,69	1,6	5,42		3	1,59	0,99	8	0,69				
800	6,86	6,06				3,5	1,86	1,15						
850	7,29					4	2,12	1,31						
900	7,72					4,5	2,39	1,48						
950	8,15													

$$UFV = (\boxed{} + \boxed{} + \boxed{} + \boxed{}) \times \boxed{}$$

$$UFL = (\boxed{} + \boxed{} + \boxed{} + \boxed{}) \times \boxed{}$$

Exemple : pour une vache allaitante moyenne de 5 ans à 800 kg ayant une note d'état de 2,5 avec un objectif de gain à 1 000 g/j.
 Besoins = (6,86 + 3,04 + 1,33 + 0,43) × 0,996 = 11,61 UFV/j.

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande label rouge gros bovins	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010 Version 10

ANNEXE 2: RECOMMANDATIONS MISES EN ŒUVRE DANS LE CADRE DES FORMATIONS TECHNIQUES ELEVEURS

(Session du 14 juin 2010)

(Source : Chambre d'Agriculture du Finistère, service bovins)

Titre : Génisses et jeunes vaches Blonde d'Aquitaine

Objectifs de la formation :

- Atteindre entre 400 et 500 kilogrammes de carcasses selon l'âge, le potentiel génétique, la conduite alimentaire,
- Fixer des points de repères en croissance et en poids
- Proposer des rations types

Quelques exemples de rations pour les génisses (extraits du document technique de formation)

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande label rouge gros bovins	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010 Version 10

Quelques exemples de rations pour les génisses

Génisses de 275 kg rations pour 800 gr de croissance :

Maïs ensilage	3 kg ms	Ensilage de maïs	4 kg ms	Foin de qualité	3.3 kg
Foin rga	0.85 kg	T. de soja 48	0.6 kg	Céréales	2.3 kg
T.de soja 48	0.5 kg	Blé	0.4 kg	CMV	40 gr
Blé	0.9 kg	CMV	100 gr	Type cmv	7 21
CMV	80 gr	Type cmv	7 21		
Type cmv	7 21				

Les objectifs de croissance
En hiver sont assez modestes si la conduite à l'herbe est correcte.
Premier hiver : 600 gr par j
Deuxième hiver : 400 gr / j

Génisses de 300 kg rations pour 700 gr de croissance :

Maïs ensilage	3 kg ms	Ensilage maïs	4.3 kg ms	Foin de qualité	3.8 kg
Foin de RGA	1.2 kg	T. de soja 48	0.7 kg	Céréales	1.7 kg
T.de soja 48	0.5 kg	CMV	100 gr	T soja 48	0.2 kg
Blé	0.6 kg	Type cmv	7 21	CMV	40 gr
CMV	80 gr			Type cmv	7 21
Type cmv	7 21				

Pour des animaux en retard de croissance on peut viser 200 gr de mieux par jour

Génisses de 350 kg rations pour 600 gr de croissance :

Maïs ensilage	3 kg ms	Ensilage maïs	5.2 kg ms	Foin de qualité	4.5 kg
Foin de rga	1.9 kg	T. de soja 48	0.6 kg	Céréales	2 kg
T.de soja 48	0.45 kg	CMV	110 gr	CMV	50 gr
Blé	0.65 kg	Type cmv	7 21	Type cmv	7 21
CMV	80 gr				
Type cmv	7 21				

Choisir les meilleurs fourrages le premier hiver
La capacité d'ingestion des jeunes génisses est faible. En conséquence il faut choisir les meilleurs fourrages

Génisses de 400 kg rations pour 600 gr de croissance :

Maïs ensilage	3 kg ms	Ensilage maïs	5.8 kg ms	Foin de qualité	5.2 kg
Foin de rga	2.55 kg	T. de soja 48	0.6 kg	Céréales	1.7 kg
T.de soja 48	0.4 kg	CMV	110 gr	CMV	60 gr
Blé	0.5 kg	Type cmv	12 18	Type cmv	7 21
CMV	80 gr				
Type cmv	12 18				

Bien gérer le sanitaire
Le parasitisme interne et externe doit avoir été traité pour une bonne valorisation de ces rations.

Génisses de 500 kg rations pour 400 gr de croissance :

Maïs ensilage	3.3 kg ms	Maïs ensilage	4.5 kg ms	Ensilage herbe	3 kg ms	Foin de qualité	7.5 kg
Foin de rga	3 kg	Paille	2.4 kg	Ensilage de maïs	3 kg ms	Céréales	0.4 kg
T.de soja 48	0.5 kg	T.de soja 48	0.8 kg	T. de soja 48	0.5 kg	CMV	70 gr
CMV	120 gr	CMV	160 gr	CMV	120 gr		
Type cmv	12 18	Type cmv	12 18				

Génisses de 600 kg rations pour 400 gr de croissance :

Maïs ensilage	5 kg ms	Ensilage herbe	8 kg ms	Ensilage herbe	4 kg ms	Foin de qualité	8 kg
Foin de rga	3 kg	Blé	1 kg	Foin	4 kg ms	Céréales	1 kg
T.de soja 48	kg			Blé	1 kg	CMV	100 gr
CMV	150 gr			CMV	50 gr		
Type cmv	10 15						

Génisses en finition de 700 kg rations pour 1000 gr de croissance :

Maïs ensilage	rationné	Ensilage maïs	à volonté	Foin de qualité	à volonté	Foin de qualité	à volonté
Foin	5 kg	Paille	1.5 kg	Céréales	4 kg	Paille	4 kg
T.de soja 48	1.2 kg	T. de soja 48	1.4 kg	T soja 48	0.75 kg	Mash	6.5 kg
CMV	140 gr	CMV	200 gr	CMV	100 gr		
Type cmv	5 25	Type cmv	5 25	Type cmv	5 25		

La bonne marche des rations s'appuie sur des analyses de fourrages : Le foin, l'ensilage d'herbe ont en effet des qualités variables. L'ingestion étant très dépendante de cette qualité, les rations proposées à titre indicatif seront donc à adapter à chaque situation.

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande label rouge gros bovins	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010 Version 10

ANNEXE-3 : GLOSSAIRE

Allotement : L'activité d'allotement consiste en un regroupement des animaux provenant de différents élevages en fonction des spécificités des animaux (type génétique, âge, poids, qualités, ...), du lieu d'abattage et du débouché commercial prévus. L'allotement peut se réaliser au départ de l'élevage, au moment du chargement ou dans un centre d'allotement sous la responsabilité du groupement.

Attendriissage : Action de rendre une viande plus tendre par voie mécanique ou chimique.

Ensilage : Technique de coupe et de conservation "sous vide" qui permet de mieux utiliser l'herbe ou le maïs.

Facteur de densité des animaux : Le facteur de densité des gros bovins est exprimé par le rapport des U.G.B. à la superficie fourragère principale.

Facteurs de croissance : Ce terme est utilisé dans la présente notice pour désigner toutes les substances à action non hormonale susceptibles de favoriser artificiellement la croissance des animaux, notamment en augmentant le gain moyen quotidien ou en diminuant l'indice de consommation. Selon le règlement 1831/2003, les additifs correspondant aux facteurs de croissance seront classés dans la nouvelle catégorie « autres additifs zootechniques ».

FBM : Qualification fournisseur de bovins maigres : Qualification mise en place pour garantir les critères s'appliquant sur toute la vie de l'animal.

Finition : Opération d'engraissement des bovins avant abattage afin de leur permettre d'atteindre la conformation et l'état d'engraissement optimum.

Fourrage : Toute matière végétale servant à l'alimentation des animaux domestiques : Aliments à base d'herbe et /ou de céréales consommés par les bovins soit en herbe fraîche, soit en herbes séchées (foin), soit en ensilage, soit en graines de céréales

Habilitation : Terme à réserver à l'usage de l'organisme certificateur, correspondant à la reconnaissance par cet organisme de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant, de son engagement à appliquer le cahier des charges et de la compétence d'une structure relais à s'assurer de l'aptitude d'un exploitant agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant.

Maturation : Temps pendant lequel la viande repose juste après l'abattage et qui contribue à son goût et à sa tendreté

Naissance : Phase de vie de l'animal allant de la naissance jusqu'au sevrage.

PAD : Prêts à découper

PH : Caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant son pH est neutre (pH=7) quand l'animal est vivant, puis s'acidifie jusqu'à un pH d'environ 5,5, dans les 36 à 48h suivant la mort.

Qualification : Reconnaissance par une personne de l'ODG ou d'une structure relais habilitée par l'organisme certificateur selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un exploitant à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à l'appliquer. Cette qualification peut être effectuée par une structure autre que l'ODG détenteur du label considéré s'il y a reconnaissance de la procédure de qualification de cette structure par l'OC concerné. Cette qualification ne vaut que dans le cadre d'une certification de produits.

Ressuage : Phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage.

Sevrage : Arrêt de l'alimentation lactée maternelle.

Surface fourragère principale : Superficie de l'exploitation disponible pendant toute l'année civile pour l'élevage des bovins notamment. Ne sont pas comptés dans cette superficie les bâtiments, les bois, les étangs, les chemins et les superficies utilisées pour d'autres productions ou utilisées pour des cultures permanentes ou des cultures horticoles. Cette superficie comprend donc l'ensemble des surfaces consacrées à l'alimentation des gros bovins "label" de l'exploitation (surfaces pâturées et cultivées, y compris les céréales destinées à l'alimentation).

Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
Viande label rouge gros bovins	VIANDES ET PRODUITS DE QUALITE MANCHE ATLANTIQUE	23 DECEMBRE 2010 Version 10

Traçabilité : Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées.

Troupeau allaitant (mode de conduite) : Mode de conduite d'élevage où les veaux tètent leur mère directement, soit en stabulation, soit au pâturage.

U.G.B. : Unité Gros Bétail (taureaux, vaches et autres bovins de plus de 2 ans, équidés de plus de 6 mois = 1,0 U.G.B. ; bovins de 6 mois à 2ans = 0,6 U.G.B. ; brebis et chèvres = 0,15 U.G.B.).