



AGRICULTURE

ASSOCIATION POUR LA DEFENSE DE L'ELEVAGE TRADITIONNEL
EN BOURBONNAIS DES ANIMAUX DE BOUCHERIE

18 Rue Albert Rondereux

03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT

(TEL. : 70.67.04.60)

BOEUF CHAROLAIS
DU BOURBONNAIS

ELEVE DANS L'AIRE GEOGRAPHIQUE DU BOURBONNAIS
(Département de l'Allier et les Cantons
limitrophes du Cher, de la Creuse de la Nièvre
et de la Saône et Loire).

Demande d'I.G.P.

SOMMAIRE

- I RENSEIGNEMENTS SUR L'ORGANISME DEMANDEUR
- II DENOMINATION DU PRODUIT
- III TYPE DE PRODUIT
- IV CAHIER DES CHARGES
- V STRUCTURE DE CONTROLE
- VI ETIQUETAGE
- VII EXIGENCES NATIONALES

I - RENSEIGNEMENTS SUR L'ORGANISME DEMANDEUR

A/ Dénomination du demandeur : A.D.E.T.

Association Pour La Défense De L'Elevage Traditionnel
En Bourbonnais des Animaux de Boucherie

18 Rue Albert Rondreux

03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT

(TEL. : 70.67.04.60)

(FAX : 70.67.11.56)

Association loi 1901

B/ Composition :

L'Association est administrée par un Conseil de 9 Membres
- 5 membres de droit et 4 membres actifs - qui se réunit
sur convocation de son Président.

Le Conseil d'Administration est investi des pouvoirs les
plus étendue pour agir au nom de l'Association dont le
Président est chargé d'en faire exécuter les décisions.

C/ Nombre d'Adhérents : 103 Eleveurs, tous situés dans le
Département de l'Allier.

- 1 Groupement de producteurs Bovins :
SICABA - 03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT
- 1 Abattoir agréé CEE - SICABA 03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT.
- 1 Organisme de commercialisation :
SICABA - 03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT
- 1 Réseau de 43 Bouchers-détaillants et 2 Restaurateurs
engagés par contrat d'exclusivité, situés en région
Centre, Nord - Pas de Calais, Est, Sud-Est, Paris -
Ile de France.

II - DENOMINATION DU PRODUIT

- BOEUF CHAROLAIS DU BOURBONNAIS -

concerne les animaux de Boucherie :

- Mâles castrés
- Génisses
- Jeunes vaches

(Annexes 01,02,03)

III - TYPE DE PRODUIT

Nom du produit : Boeuf Charolais du Bourbonnais

Type de produit : Annexe II du traité

Chapitre 2 : viandes et abats comestibles.

IV -CAHIER DES CHARGES

A/ DESCRIPTION DU PRODUIT

Peuvent bénéficier de la marque collective "BOEUF CHAROLAIS DU BOURBONNAIS", les animaux issus et commercialisés dans les conditions suivantes :

Les animaux doivent être élevés chez des Eleveurs Adhérents et agréés en qualité d'Eleveurs de Boeuf Charolais.

Seuls sont admis les animaux de type charolais.

B / DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La limite géographique de l'aire de production (Annexe 04) s'étend au département de l'Allier et aux cantons limitrophes de la Creuse :

- Cantons de la Courtine

Crocq

Auzances

Evau-les-Bains

Chambon-sur-Voueize

Boussac

de la Saône-et-Loire :

Cantons de Bourbon-Lancy

Digoïn

Paray-le-Monial

Marcigny

du Cher :

Cantons de Chateameillant

Saulzais-le-Potier

Charenton du Cher

Sancoins

de la Nièvre : Cantons de Saint Pierre le Moutier

Dornes

Four

C/ TRACIBILITE

1) Animaux nés dans l'exploitation

Le vélage doit faire l'objet d'une déclaration de naissance par le producteur au moment de l'identification pérenne.

L'identification donne lieu à l'établissement d'un DAB (Annexe n° 05)

Chaque animal doit être tatoué ou bouclé selon la technique d'identification utilisée dans chaque département concerné.

Les mâles castrés avant un an d'âge

Le cahier d'étable délivré par l'Etablissement Départemental de l'Elevage doit être correctement tenu à jour. (Annexe N° 06)

- A l'arrivée à l'abattoir, il sera établi une fiche d'entrée numérotée reprenant les caractéristiques du DAB. (Annexe n° 07).

2) Animaux nés hors de l'exploitation de finition.

En cas de cession d'un animal du naisseur à l'engraisseur, l'engraisseur doit s'assurer, sous le contrôle de l'Association que les règles précédentes ont été respectées.

Les animaux doivent avoir séjourné au moins quatre mois dans la ferme où aura lieu la finition avant l'abattage.

D/ METHODE D'OBTENTION

1) Conditions de l'Elevage et habitat.

- L'Elevage sera de type traditionnel.
- Elevage du veau au pis exclusivement
- Cycle prairie-étable respecté en tenant compte des conditions climatiques et de la richesse des herbages.
- Les animaux doivent être élevés dans les exploitations agréées, situées dans l'aire de production.

2) Alimentation

- Les veaux sont allaités exclusivement au pis, après sevrage, l'Eleveur devra assurer à ses animaux une alimentation adaptée et conforme au cycle prairie-étable ; l'alimentation sera à base de : herbe, fourrages grossiers, ensilages, aliments déshydratés, céréales, tourteaux, aliments concentrés, racines et tubercules.

Les règles d'administration des additifs alimentaires édictées par la Commission Interministérielle et Interprofessionnelle de l'alimentation animale devront être respectées :

à savoir les hormones et les produits à action hormonale et similaire sont interdits, sauf traitements vétérinaires à des fins de reproduction, les additifs alimentaires, anticoccidiens, antibiotiques, sont interdits comme adjuvants après l'âge d'un an.

3) Prophylaxie, soins vétérinaires.

- L'ensemble du cheptel doit être exempt de tuberculose et de brucellose ou officiellement assaini suivant la réglementation en vigueur.

Tout traitement vétérinaire sera interrompu au moins 15 Jours avant abattage.

4) Carnet de santé.

- Toutes les interventions vétérinaires effectuées en dehors du plan de prophylaxie obligatoire et du plan sanitaire d'élevage seront mentionnées sur le carnet de santé la dernière année avant l'abattage.

5) Durée de l'Elevage.

- L'âge minimum d'abattage des Boeufs est de 30 Mois, pour les besoins de la commercialisation, cet âge pourra être abaissé à 28 Mois durant 3 Mois pendant la période de soudure du 1er Avril au 31 Août, cette période sera fixée annuellement selon la précocité de la saison.

- L'âge minimum d'abattage des génisses est de 28 Mois, cependant cet âge pourra être abaissé à 26 mois durant 3 Mois pendant la période de soudure du 1er Avril au 31 Août. Cette période sera fixée annuellement selon la précocité de la saison.

Les Vaches devront avoir au plus huit ans.

6) Abattage

Les animaux sont obligatoirement abattus dans un abattoir agréé CEE disposant d'une chaîne d'abattage, vaste et confortable, conçue pour des cadences inférieures à 10 Bovins/Heure.

7) Classement et Identification

Pour être labellisés, les animaux doivent répondre à la conformation E.U.R. d'état d'engraissement, 2,3,4, d'un poids minimum de :

- . 340 KG pour les mâles castrés.
- . 290 KG pour les génisses.
- . 330 KG pour les jeunes vaches.

et de plus satisfaire à une grille de "Notation

Qualité Viande :

BRAS & DÉCHETS :	1	2	3	4	5
COULEUR :	1	2	3	4	5
TENDREté :	1	2	3	4	5
PESSE FILANDÉE :	1	2	3	4	5

qui traduit

les caractéristiques de qualité supérieure retenue.

E - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

1°) une caractéristique particulière = le mode d'élevage,

LE BOURBONNAIS, patrie des BOURBONS est un pays varié, grâce à la diversité physique de ses sols et à son climat tempéré, le BOURBONNAIS se veut une région à vocation herbagère très marquée, pratiquant l'élevage traditionnel de Bovins CHAROLAIS élevés sur des prairies naturelles. (Annexes n°08 à 14).

Depuis longtemps, nous savons que, du fait essentiel de l'azote et de sa charge bactérienne, mais aussi d'autres éléments qui lui sont propres en nature et en proportions différentes, chaque terrain devient un milieu de culture.

Le minéral génère ainsi les éléments constitutifs de la saveur d'un terroir.

Le végétal d'abord, puis l'animal en sont les victimes jusqu'à notre palais.

Comme sous d'autres latitudes, il en est ainsi dans le BOURBONNAIS où les chênes et autres noisetiers ont naturellement envahi le paysage et où l'homme a introduit la race Charolaise ; depuis des décennies, cet élevage se perpétue et l'animal a maintenant acquis les caractéristiques d'une saveur.

Annexes 14 Bis-14 Ter

Lors de son introduction dans le BOURBONNAIS vers 1818, le CHAROLAIS était essentiellement utilisé pour le travail de la terre en raison de sa robustesse. Au fil du temps et de la modernisation, cette race dont la réputation n'est plus à faire pour ses qualités bouchères, n'est destinée aujourd'hui qu'à la production de viande.

L'Elevage du CHAROLAIS, principale production agricole du département se fait dans le respect de la tradition et du savoir-faire, au rythme de la nature.

Les vêlages ont lieu de Janvier à début Avril, à la mise à l'herbe les veaux suivent et têtent leur mère une grande partie de la saison.

La forte pousse d'herbe du mois de mai permet de réaliser les stocks hivernaux (FOIN).

L'hiver, les animaux sont rentrés à l'étable, l'essentiel des rations est constitué de fourrages et céréales de l'exploitation.

Si l'herbe demeure l'aliment de base en production charolaise, elle permet aussi une bonne finition des bovins.

2) La réputation du Boeuf Charolais du Bourbonnais,

Appréciée des consommateurs pour les qualités gustatives de la viande qu'elle procure. De renommée, le BOURBONNAIS est un pays de bonne chère, où la viande de Charolais était déjà présente sur la table des Bourbons
(Recettes en annexes N° 15 à 21)

La spécificité reconnue du produit a permis depuis 1974 l'agrément LABEL ROUGE du BOEUF CHAROLAIS DU BOURBONNAIS (1er Label Bovins en France).

Les animaux sont élevés et abattus sur les lieux de production.

Ces caractéristiques définies dans un cahier des charges précis intègre tous les partenaires de la filière, lui donne la garantie d'un produit de qualité supérieure.

Pionnier dans le domaine de l'identification, le BOEUF CHAROLAIS DU BOURBONNAIS, a déjà réalisé un long parcours depuis vingt ans. (Annexes N° 22 à 27)

Sa référence : l'élevage traditionnel, assortie d'une bonne image de la VIANDE DE CHAROLAIS lui ont permis de bâtir une solide réputation.

On compte en France plus de quarante artisans-bouchers engagés par un contrat d'exclusivité qui proposent cette viande.

- 6 sont engagés dans le circuit Label depuis plus de 15 ans.
- 6 sont engagés dans le circuit Label depuis 10 à 15 ans.
- 17 sont engagés dans le circuit Label depuis 05 à 10 ans.
- 13 sont engagés dans le circuit Label depuis plus de 5 ans.

V - STRUCTURE DE CONTROLE

A.U.C.E.R.T. AUVERGNE CERTIFICATION
12 Avenue Marx Dormoy
63012 CLERMONT FERRAND CEDEX
Tél. 73.43.44.48 FAX : 73.93.56.73

Organisme agréé officiellement par le Ministère de
l'Agriculture et de l'Economie en date du 19 Mai 1994,
parution au JORF du 1er Juin 1994 (Annexe n° 30)

Cet agrément qui vise à assurer l'indépendance, l'impartialité,
l'efficacité et la compétence des organismes certificateurs
est délivré par les Pouvoirs Publics (Ministère de l'Agri-
culture et de l'Economie) sur la base :

- du règlement communautaire (article 10)
- des textes Labels (loi qualité de 1994)
- de la norme EN 45011.

VI - ETIQUETAGE

Les carcasses ou portions de carcasses labellisées sont accompagnées d'un Certificat de Garantie et d'Origine au modèle ci-joint, faisant état des caractéristiques du produit, et sur lequel figure les mentions obligatoires de traçabilité. (Annexe N° 31)

VII - EXIGENCES NATIONALES

Le Règlement Technique : Boeuf Charolais du Bourbonnais n° 02-74, homologation du 07 Février 1974, est en conformité avec :

- La Notice Technique Nationale définissant les critères minimaux à respecter pour l'obtention du Label Rouge Gros Bovins de Boucherie ; les articles L 115-21 à L 115-26 du code de la consommation et le décret 83.507 du 17/06/83, relatifs aux Labels Agricoles.

- La Norme NF EN 45011, critères généraux concernant les Organismes procédant à la Certification des produits en ce qui concerne la structure de contrôle.