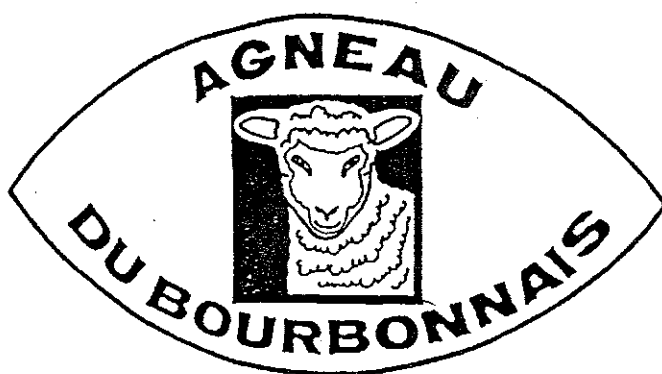




ASSOCIATION POUR LA DEFENSE DE L'ELEVAGE TRADITIONNEL
EN BOURBONNAIS DES ANIMAUX DE BOUCHERIE

18, Rue Albert Rondereux

03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT

(TEL. : 70.67.04.60)

AGNEAU
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

Dénomination du demandeur : A.D.E.T.

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

18, Rue Albert Rondereux

03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT

Tél. 70-67-04-60

Fax. 70-67-11-56

Association loi 1901.

Composition :

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

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

Nombre d'adhérents : 37 Eleveurs, tous situés dans le Département de l'Allier.

- 1 Groupement de Producteur Ovins - 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 21 Bouchers-Détaillants et 2 Restaurateurs engagés par Contrat d'exclusivité, situé en Région Centre, Nord, Pas-de-Calais, Est, Sud-Est, Paris, Ile-de-France.

II - DENOMINATION DU PRODUIT

- AGNEAU FERMIER DU BOURBONNAIS -

Concerne les Agneaux de Boucherie de races à viande .
Elevage de type traditionnel, cycle prairie-étable.
(Voir annexe N° 1)

III - TYPE DE PRODUIT

Nom du produit : - AGNEAU DU BOURBONNAIS -

Type de produit : ANNEXE II du traité

Chapitre 2 : Viandes et abats comestibles

IV - CAHIER DES CHARGES

A/ DESCRIPTION DU PRODUIT

Peuvent seuls bénéficier de la marque collective "L'Agneau Fermier du Bourbonnais" les animaux issus et commercialisés dans les conditions suivantes :

Les Agneaux doivent être élevés chez les Eleveurs agréés en qualité de Producteurs d'Agneaux, être nés et élevés sur l'exploitation jusqu'à leur départ pour l'abattoir.

B/ DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La limite géographique de l'aire de production (Annexes N°2 à 6) s'étend au département de l'Allier et aux cantons limitrophes de la Creuse :

Cantons de la Courtine
Crocq
Auzances
Evaux-les-Bains
Chambon sur Voueize
Boussac

de la Saône et Loire :

Cantons de Bourbon-Lancy
Digoin
Paray-le-Monial
Marcigny

du Cher :

Cantons de Chateaumeillant
Saulzais-le-Potier
Charenton du Cher
Sancoins

de la Nièvre :

Cantons de Saint Pierre-le-Moutier
Dornes
Fours

C/ TRACIBILITE

1) Identification

Les Brebis seront identifiées selon la réglementation en vigueur.

Des boucles plastiques portant des numéros d'ordre de l'agnelage seront apposées à l'oreille des agneaux. Ces numéros seront reportés sur la fiche récapitulative des naissances.

2) Déclaration de naissance

Les déclarations de naissance seront adressées chaque fin de mois, au Groupement, sous forme d'un récapitulatif des naissances. (Annexe N° 07)

La livraison à l'abattoir est accompagnée d'une fiche de livraison. (Annexe N° 08)

D/ METHODE D'OBTENTION

1) Conditions d'élevage

L'élevage sera de type traditionnel.

En relation avec un approvisionnement régulier tout au long de l'année, deux systèmes de production sont conseillés :

- Agnelage de printemps : Les agneaux sont produits à l'herbe et bénéficient de la richesse des prairies surfaces fourragères du Bourbonnais. Une complémentation peut être envisagée afin de tenir compte des conditions climatiques notamment l'été.

- Agnelage d'automne : la finition des agneaux est réalisée en bergerie avec des concentrés naturels.

La production d'agneaux d'hiver est conditionnée à ce passage des agneaux en bergerie, rendu obligatoire par les conditions météorologiques.

Dans tous les cas, le troupeau est au paturage la plus grande partie de l'année.

2) Alimentation

Quel que soit le mode de production utilisé et leur période de naissance, les agneaux sont élevés sous la mère et commercialisés de préférence sans avoir subi le sevrage. Les brebis sont conduite en plein air ou semi plein air pour 95 % des Exploitations - "Source SSDA 03 enquête ovine 83 - annexe n° 09"

Leur alimentation repose donc essentiellement sur l'utilisation des surfaces fourragères et donc de l'herbe. Les agneaux jusqu'au sevrage, sont nourris à partir de la production laitière de leur mère et de l'herbe par le biais du pâturage.

Une complémentation peut être apportée selon les conditions climatiques.

L'apport de concentrés est alors utilisé mais ne représente qu'un complément alimentaire pour ces agneaux.

Ces concentrés peuvent être des céréales, issus de céréales, protéagineux, tourteaux, pulpe de betteraves, luzerne, condiments minéraux. Pour les aliments complets, seuls sont autorisés les matières premières ci-dessus à l'exclusion des activateurs de croissance, conformément à la réglementation en vigueur.

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 de même que les antibiotiques hors usage vétérinaire.

3) Age à l'abattage :

Les agneaux de boucherie seront abattus à un âge compris entre 90 et 210 jours.

4) Abattage :

Les agneaux sont obligatoirement abattus dans un abattoir agréé CEE disposant d'une chaîne d'abattage vaste et confortable conçue pour des cadences inférieures à 50 Agneaux/Heure.

5) Refroidissement des carcasses :

Les carcasses seront maintenues dans des locaux aménagés à 15° (ou 14° + ou - 1) pendant 10 heures afin d'assurer le maintien de la tendreté. Puis elles seront soumises pendant 14 heures à un refroidissement plus intense ayant pour but d'obtenir après les 24 heures une température en conformité avec la réglementation Européenne.

Par ailleurs, afin d'éviter les possibilités de certains développements microbiens durant les 10 heures du début de refroidissement, il convient d'assurer avant la présentation de l'animal au sacrifice un parfait état de propreté corporelle.

6) Pour être labellisés les agneaux devront :

- correspondre aux catégories : E.U.R. dans le catalogue EUROPA.
- correspondre à l'état d'engraissement : 2 - 3
- . Les carcasses ne doivent être ni trop grasses, ni trop peu.
- . Le rein devra être couvert, les muscles intercostaux légèrement couverts.
- . Le gras blanc, légèrement rosé, devra être de consistance ferme, à l'exclusion des gras mous, dits "huileux".
- . Le classement retenu sera celui constaté à froid.

7) La Fourchette de poids :

Le poids des carcasses se situera entre 14 et 23 kgs.

8) Etat de la viande :

La couleur sera rouge, mais assez clair, évitant le rouge foncé.

Le jugement se fera en lumière naturelle ou avec des lampes normalisées.

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, son climat tempéré, LE BOURBONNAIS se veut une Région à vocation herbagère très marquée.

Au XVIII^e siècle, le mouton était élevé pour sa laine, peu à peu, il devint un animal de boucherie. (Annexe n°10)

Le développement de l'élevage ovin est un des phénomènes les plus marquants de l'Agriculture Bourbonnaise dans la décennie 70-80.

La progression a été de 47 % dans l'Allier contre 27 % au niveau Régional et National.

Le troupeau ovin du Bourbonnais se caractérise par 2 points essentiels :

- son utilisation principale de l'herbe, LE BOURBONNAIS étant avant toute une zone herbagère. (en 93, 57 % des surfaces de l'Allier sont utilisées par l'herbe, 18 % sont des cultures fourragères "source statistique Agricole annuelle DDAF 03"(Annexe 10bis)

- son association très fréquente avec la production de bovins viande (60 % des élevages ovins sont en association avec un système bovin).

Il représente un intérêt économique important, l'Allier est le 6^{ème} Département de France pour sa production ovine (cheptel brébis : 300.000 brebis). (Annexe n°11 et 11 bis)

La production d'agneaux de boucherie se fait à partir de races sélectionnées pour leurs aptitudes bouchères et leurs aptitudes herbagères parmi les plus importantes citons le mouton Charollais, l'Ile de France, le Texel.

Bien adapté aux conditions agro-climatiques, l'élevage ovin se pratique le plus souvent en plein air : sa spécificité l'agneau d'herbe.

Le cycle de production est adapté au rythme de la nature. Pour répondre au besoin d'un approvisionnement régulier, en quantité et qualité les naissances ont lieu au printemps et à l'automne.

Les agneaux élevés sous leur mère, nourris au lait maternel, broûtent très tôt l'herbe, ils sont abattus jeunes à partir de 3 Mois pour fournir une chair claire et tendre méritant sa réputation.

- 2°) La réputation de l'Agneau d'Herbe,

L'agneau est un produit original et traditionnel, élevé sur les riches prairies à la flore variée ; les fins palais lui reconnaissent une saveur exceptionnelle.

- Né de la volonté d'éleveurs soucieux de démarquer leur produit face à une concurrence menaçante, la notoriété de l'AGNEAU DU BOURBONNAIS s'est concrétisée avec son agrément Label Rouge le 27 Novembre 1990.

- L'intérêt de cette démarche est double ; tout d'abord, offrir au consommateur un produit de qualité disponible toute l'année aux caractéristiques spécifiques et d'autre part, d'assurer la valorisation économique de la production des Eleveurs.

La viande d'agneau est intermédiaire entre les viandes rouges et blanches ce qui lui a permis de trouver sa place dans les modes culinaires d'aujourd'hui.

Annexes n° 12,13.

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° 14)

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'Agricul-
ture et de l'économie) 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° 15)

VII - EXIGENCES NATIONALES

Le règlement technique "AGNEAU FERMIER DU BOURBONNAIS n° 31-90, homologation du 27 Novembre 1990, est en conformité avec :

- La notice technique nationale définissant les critères minimaux à respecter pour l'obtention du Label Rouge Agneau Fermier; les articles : L 115-21 à L 115-26 du code de la consommation et le décret 83507 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.