



ASSOCIATION VALOMAC

Produits viande bovine commercialisés sous la marque alt. 1886

CAHIER DES CHARGES

Ce cahier des charges traduit les conditions définies de façon qualitative entre les membres de l'association et définissant les critères qualité de la marque 1886. Il a été adopté lors du Conseil d'Administration du 6 mars 2019.

ARTICLE 1 - PERIMETRE DU CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges a pour but de définir les caractéristiques générales du produit, de son mode de production et de commercialisation par ses adhérents qui autorisent l'utilisation de la marque « 1886 – Les viandes du Massif ».

Il définit l'ensemble des exigences et critères à respecter au long du processus de fabrication des fournisseurs de l'éleveur jusqu'au produit dans le but de garantir au consommateur :

- ⇒ Une origine de la matière première, de sa transformation,
- ⇒ Un mode de production respectueux, basé sur la culture de l'herbe, dans des exploitations à taille humaine,
- ⇒ Un partage de l'information et de la valeur ajoutée équitablement entre l'ensemble des maillons de la filière, dans le but d'en garantir une bonne rémunération,
- ⇒ Un produit fini de qualité,
- ⇒ Un emballage correspondant aux valeurs de la marque.

Le cahier des charges a été élaboré à partir des études partagées lors du projet VALOMAC. Il concerne les éleveurs-producteurs et les industriels qui transforment et conditionnent les produits devant se revendiquer de ladite marque. Il est associé aux autres documents de référence (Statuts de la structure, « le Contrat de Licence de Marque » et règlement intérieur), il fait référence en cas de litige.

Ce cahier des charges doit être accepté et signé par chaque adhérent.

Abréviations utilisées	
SH	Surface en Herbe
SAU	Surface Agricole Utile
CBPE	Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage
UMO	Unité de Main d'Œuvre
OGM	Organisme Génétiquement Modifié

ARTICLE 2 - CRITERES de production et de transformation

2.1 Animaux concernés

- ⇒ Bovins nés, élevés y compris la finition, abattus dans le **Massif central**,
- ⇒ De **races allaitantes** avec type racial allaitant obligatoire pour les 2 parents,
- ⇒ Males : jeunes bovins, bœufs et taureaux,
- ⇒ Femelles : génisses et vaches de moins de 12 ans.

2.2 Conditions d'élevage

- ⇒ Les animaux sont issus d'exploitations adhérentes à la **CBPE**,
- ⇒ Une autonomie fourragère qui s'appuie sur la bonne valorisation de l'herbe,
 - ↳ La part d'herbe sur l'exploitation agricole est mesurée par l'indicateur **SH/SAU ≥ 75%**,
- ⇒ Des exploitations à taille humaine : le **nombre de vaches/UMO est limité à 100**.

2.3 Alimentation des animaux

- ⇒ Des animaux aux pâturages dès que les conditions climatiques le permettent (en dehors de la finition qui peut se faire en bâtiment),
- ⇒ Une complémentation garantie **non OGM sur la vie de l'animal**.

2.4 Transformation de la viande

- ⇒ L'abattage est fait dans des abattoirs du **Massif central** (1ère transformation),
- ⇒ La découpe et le désossage est faite dans des ateliers du Massif central (2e transformation),
- ⇒ La transformation en article de détail (3e transformation) est faite :
 - ↳ soit dans des ateliers du Massif central,
 - ↳ soit dans des ateliers extérieurs au Massif central à partir de viande issue d'abattoirs et d'atelier de découpe/désossage situés dans le Massif central et appartenant à l'entreprise qui réalise cette étape de transformation,
 - ↳ soit dans les points de vente finaux (boucheries) à partir de viande issue d'abattoirs et d'atelier de découpe/désossage situés dans le Massif central.

2.5 Evaluation de la carcasse

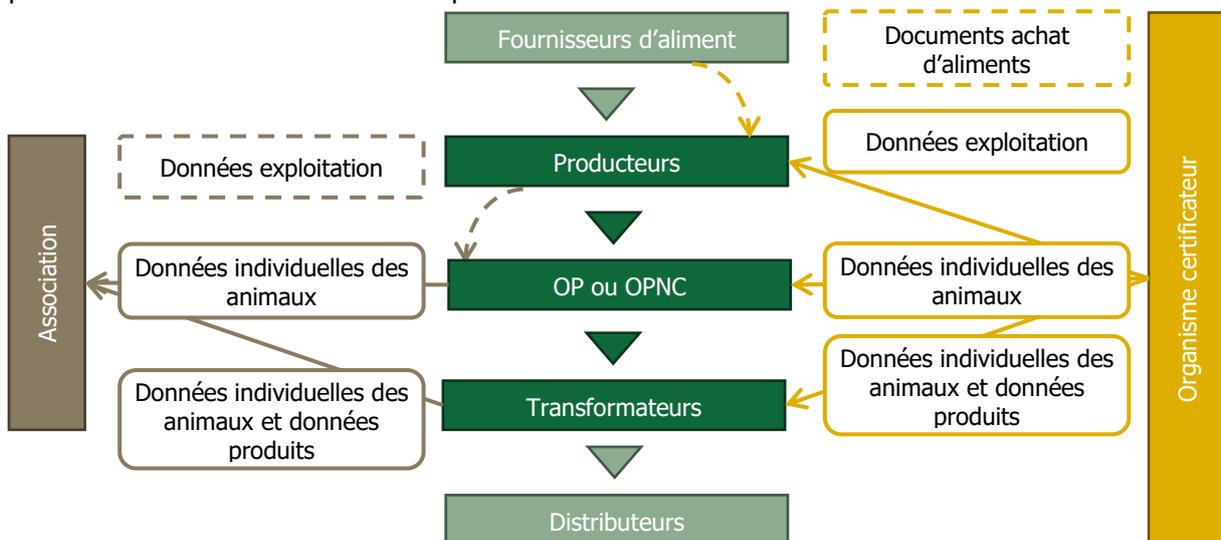
- ⇒ Conformation selon le classement EUROP : sont éligibles les carcasses **E, U et R**,
- ⇒ Etat d'engraissement : sont éligibles les animaux avec une note de **2-3-4**,
- ⇒ Poids carcasse : $\geq 300\text{kg}$,
- ⇒ Mesure du pH ultime ≤ 5.8 ,
- ⇒ **Maturation de 10 jours** pleins minimum chez le transformateur pour les pièces à griller et rôti avant expédition sur le point de vente.

ARTICLE 3 - Dispositif de contrôle

3.1 Fonctionnement général :

L'adhérent pourra être audité sur la base de ce cahier des charges, y compris préalablement à son adhésion dans le cadre de sa demande d'adhésion.

Ces contrôles seront faits de manière routinière (suivi régulier) par la structure, sur l'ensemble des maillons de la chaîne agroalimentaire, à l'exception des contrôles routiniers des producteurs adhérents qui sont délégués aux OP (Commerciales ou Non Commerciales) adhérentes. Ils seront complétés par des contrôles réalisés par un certificateur indépendant et respectant un plan de contrôle bâti et partagé par les adhérents. Les contrôles se répartissent donc de la manière suivante :



NB : le plan de contrôle par organisme certificateur sera défini dans un document annexe.

