



Cahier des charges production Viande bouchère et charcutière ORNE TERROIRS ANNEE 2012

PREAMBULE

Les critères retenus dans ce cahier des charges ont pour objectif de valoriser au mieux les modes de production et les produits fermiers et artisanaux. Les produits figurant dans le guide ORNE TERROIRS s'engagent à respecter ce cahier des charges durant toute l'année de l'engagement. La non observance de l'une des clauses de ce présent document entraînerait, après vérification, le retrait du producteur ou du produit dans le guide.

Les artisans s'approvisionnent exclusivement et toute l'année auprès de producteurs s'engageant à respecter par écrit ce présent cahier des charges.

Ce cahier des charges vient en complémentarité à la charte ORNE TERROIRS afin d'apporter des engagements spécifiques aux productions.

La viande de boucherie détermine la chair musculaire des animaux comestibles. Ce terme s'applique plus spécialement à la chair des bovins, ovins, caprins, porcins et équidés.

A - LES ENGAGEMENTS COMMUNS DES PRODUCTEURS DE VIANDES BOUCHERE ET CHARCUTIERE

1 - LES CONDITIONS DE PRODUCTIONS

1.1 -TYPES D'ANIMAUX

- **Toutes** les races dites à viande ou mixte et les croisements entre ces races ;
- **Mâles ou femelles.**

1.2 -PRATIQUES D'ELEVAGE

- Respect d'une des **chartes des bonnes pratiques d'élevage** (GBPO, GBPH, CBPE, etc.) ; des **normes européennes du bien être animal** et/ou au **cahier des charges « AB »**.

1.3 - SYSTEMES DE PRODUCTION HERBAGER

- Conduite obligatoire au pâturage du printemps à l'automne ;
- L'utilisation de l'herbe est illimitée et optimisée.

1.4 - ALIMENTATION

- La **totalité des fourrages grossiers** destiné à l'alimentation est produite et stockée sur l'aire de production (exception : accident climatique ou impossibilité d'agrandissement);
- Les **rations à base de paille de céréales sont autorisées** chez les ruminants lorsque les conditions liées au climat ou à la production rendent difficile l'alimentation à base de foin ;
- Les **compléments énergétiques ou protéiques** à partir d'aliments simples sont autorisés avec des céréales, des protéagineux, du tourteau de lin, des aliments déshydratés (pulpes de luzerne ou de betteraves), des racines, des fruits ou des tubercules.

2 - ABATTAGE ET TRANSFORMATION

- Les animaux abattus sont **exclusivement nés et élevés à la ferme** ;
- L'ensemble des opérations d'abattage et de transformation sont effectuées dans un **atelier agréé** par la DDPP ;
- La transformation doit être assurée par le producteur ou sous sa responsabilité. La participation active du producteur ou d'un salarié de l'entreprise pendant les opérations de transformation est impérative.

3 - CONTROLE ET TRANSPARENCE

L'application de ce cahier des charges est transparent par **l'ouverture de la ferme** au public (visite, accueil, Bienvenue à la ferme), aux organisations de consommateurs sur demande, ainsi qu'à tout organisme mandaté par SYNAGRO pour un contrôle inopiné.

B- LES ENGAGEMENTS SPECIFIQUES AUX PRODUCTIONS DE VIANDES BOUCHERES ET CHARCUTIERES

1- PRODUCTIONS BOVINES

	BOVINS (HORS VEAU)	VEAU
SYSTEME HERBAGER ET ALIMENTATION	<ul style="list-style-type: none">• L'herbe représente au moins 75% de la surface fourragère.	<ul style="list-style-type: none">• Présence d'un parcours extérieur tout au long de l'année ;• Pour les veaux sous la mère, allaitement au pis exclusivement;• Ensilage de maïs interdit.
AGE D'ABATTAGE	<ul style="list-style-type: none">• Bœuf/ vaches : 30 mois minimum ;• Génisses : 24 mois minimum.	<ul style="list-style-type: none">• 7 mois minimum.
MATURATION	<ul style="list-style-type: none">• 7 jours minimum.	<ul style="list-style-type: none">• 3 jours minimum.

2- PRODUCTION OVINE

	AGNEAU
PRATIQUES D'ELEVAGE	<ul style="list-style-type: none">• Taille minimum du troupeau : 30 brebis ;• « Plein-air » ou « semi plein-air » exclusivement ;• Période de mise-bas au printemps : février → juin ;• Aire de couchage régulièrement paillée : 1.50 m² par brebis suivie.
SYSTEME HERBAGER ET ALIMENTATION	<ul style="list-style-type: none">• Chargement : 15 brebis/ha de surface fourragère ;• Ration quotidienne : 50% de fourrage grossier minimum lors de la période en bergerie ;• Enrubannage toléré en 1er coupe avant le 1er juin .
AGE D'ABATTAGE	<ul style="list-style-type: none">• 3 mois minimum → 9 mois maximum.

3- PRODUCTION PORCINE

	PORC
ALIMENTATION	<ul style="list-style-type: none">• Taux de céréales et protéagineux : supérieur à 75% ;• Récolte, stockage et préparation de l'aliment (céréales et protéagineux) sur l'exploitation ;• Introduction de l'aliment fermier dès le post-sevrage (10kg de poids vif).
AGE D'ABATTAGE	<ul style="list-style-type: none">• 165 jours minimum.
CHARCUTERIE	<ul style="list-style-type: none">• Ouvert aux producteurs immatriculés au répertoire des Métiers de la Chambre de Métiers de l'Orne• Seuls les boyaux d'origine naturelle sont autorisés• Seuls les épices et aromates naturels sont autorisés

4- PRODUCTION CERVIDES

	CERVIDES
PRATIQUES D'ELEVAGE	<ul style="list-style-type: none">• Animaux élevés dans un cadre naturel en suivant la photopériode.
REPRODUCTION	<ul style="list-style-type: none">• Cycle naturel uniquement.
ALIMENTATION	<ul style="list-style-type: none">• Foin et herbe préfanée en hiver.
AGE D'ABATTAGE	<ul style="list-style-type: none">• 16 mois minimum.