

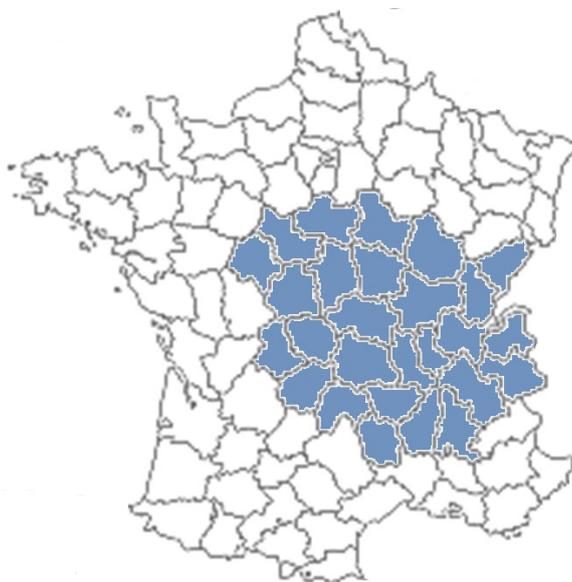
CAHIER DES CHARGES BOVINS BIOLOGIQUES

« CŒUR DE TERROIR »

Les bovins commercialisés sous la marque « **Bio Cœur de Terroir** » sont issus d'exploitations agréées par un organisme certificateur, et respectant le cahier des charges européen de l'agriculture biologique. A ces règles, s'ajoute le cahier des charges « **Bio Cœur de Terroir** » qui s'appuie sur une aire géographique de production délimitée qui couvre la région Auvergne étendue aux Régions limitrophes, ainsi que sur la sélection des animaux et des carcasses.

En bovins, sont éligibles à la marque : génisses, vaches et bœufs.

Zone de production



LE BOVIN BIOLOGIQUE CŒUR DE TERROIR

Ses caractéristiques :

- Les animaux sont de race à viande
- Les veaux sont élevés au pis jusqu'au sevrage, 3 mois minimum.
- L'élevage est de type allaitant traditionnel de la zone, basée sur une croissance lente des animaux selon la tradition et le savoir-faire des éleveurs
- Le cycle prairie-étable est respecté en tenant compte des conditions climatiques et de la richesse des herbages
- L'alimentation est 100 % biologique et essentiellement à base de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés
- Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en bouverie sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux
- L'hygiène et le bien-être des animaux sont respectés
- Les bovins sont abattus dans la zone de production

SCHEMA DE VIE

		Caractéristiques et/ou valeurs cibles du cahier des charges	
Naissance	Origine :	- Elevé sur la zone définie : Auvergne et Régions limitrophes	
	Race :	- Races à viande uniquement (Charolaise, Limousine, Maine Anjou, Blonde d'Aquitaine, Aubrac, Salers, Hereford...) et croisements entre ces races	
	Identification des animaux :	- Boucles, DAB, registre d'élevage	
	Sevrage :	- Elevage au pis 3 mois minimum	
Elevage	Alimentation des animaux :	<ul style="list-style-type: none"> - Respect cycle prairie-étable - Alimentation végétale, minérale et vitaminique - Ressources de l'exploitation, conservation des fourrages - 60 % de la ration journalière doivent provenir de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés. 	
	Santé des animaux :	<ul style="list-style-type: none"> - Statut sanitaire du troupeau - Traitements vétérinaires : 3 par an maximum - Conservation des ordonnances - Registre sanitaire d'élevage 	
	Hygiène et bien-être des animaux :	<ul style="list-style-type: none"> - Habitat - Propreté du troupeau - Intégrité physique 	
			EN BATIMENT
Finition des animaux	Logement des animaux :	Vaches allaitantes et bovins en engraissement	Vaches allaitantes et bovins en engraissement
		Jusqu'à 100 kg : 1,5m ² /tête	Jusqu'à 100 kg : 1,1m ² /tête
		De 100 à 200 kg : 2,5m ² /tête	De 100 à 200 kg : 1,9m ² /tête
		De 200 à 350 kg : 4m ² /tête	De 200 à 350 kg : 3m ² /tête
		Supérieur à 350 kg : 5m ² /tête avec un minimum d'1m ² /100 kg	Supérieur à 350 kg : 3,7m ² /tête avec un minimum d'0,75m ² /100 kg
		Taureaux pour la reproduction : 10m ² / tête	Taureaux pour la reproduction : 30m ² / tête

		<p>Interdiction de loger les veaux âgés de plus d'une semaine en box individuel</p> <p>Attache des animaux interdite sauf dérogation</p> <p>Durée d'engraissement des animaux en bâtiment doit être inférieure à 3 mois et 1/5^{ème} de la vie de l'animal.</p>
		<p>Les caillebotis ou les grilles ne doivent pas représenter plus de 50 % de la surface du bâtiment, aire de repos recouverte de litière obligatoire</p>
	<p>Caractéristiques des animaux en fin de finition (Age, poids)</p> <p>Classement :</p> <p>Etat d'engraissement :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Génisses : 28 mois minimum, poids 280 kg minimum - Bœufs : 28 mois minimum, poids 330 kg minimum - Vaches : <11 ans, poids 300 kg minimum - E, U, ou R de la grille EUROP O (pour les vaches) - 2, 3 ou 4
Chargement et transport	Conditions de chargement :	<ul style="list-style-type: none"> - Conditions sanitaires et de transport - Manipulations des animaux - Equipements appropriés - Durée du transport : maximum 8 h - Utilisation d'un outil de stimulation électrique ou de calmants interdite
	<p>Conditions d'attente des animaux :</p> <p>Conditions d'abattage et identification :</p> <p>Sélection des carcasses :</p> <p>Ressuage :</p> <p>pH des carcasses :</p> <p>Maturation :</p> <p>Traçabilité :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux - Equipements et hygiène de l'abattoir - Poids, conformation, état d'engraissement - Maîtrise de la température et de l'hygrométrie - Contrôle du pH - Durées de maturation recommandées : <ul style="list-style-type: none"> - 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir et 4 jours pour les pièces à bouillir ou à braiser - Apposition du n° de tuerie permettant le lien exclusif entre l'animal et la carcasse
Découpe	Conditions d'hygiène de l'atelier :	- Agrément CEE
	Des installations et des équipements :	- Maîtrise Hygiène, Désinfection, Nettoyage
Conditionnement	Conditions de stockage :	- Maîtrise de la température et de l'hygrométrie

	Traçabilité par le n° de tuerie :	- Informations relatives à la carcasse (lien animal/carcasse)
Transport et livraison	Conditions d'hygiène du transport :	- Respect de la chaîne du froid et des consignes de transports des denrées périssables
Commercialisation des viandes éligibles à la marque	Hygiène des viandes destinées à la vente :	- Maîtrise de la chaîne du froid
	Maturation :	- Durée optimale pour la qualité de la viande
	Traçabilité :	- Points de vente : maintien de l'identification
	Information du consommateur :	- Fiche d'identification, Etiquetage

L'âge d'abattage est de :

- 28 mois minimum pour les bœufs
- 28 mois minimum pour les génisses
- <132 mois pour les vaches

Le poids minimum de carcasses est de :

- 330 kg pour les bœufs
- 280 kg pour les génisses
- 300 kg pour les vaches

Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur état d'engraissement : 2, 3 ou 4 et leur conformation E, U ou R, O (pour les vaches) du catalogue EUROP.

L'éleveur doit respecter le cahier des charges européen établi pour l'agriculture biologique :

RÈGLEMENT (CE) N° 834/2007 DU CONSEIL du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91

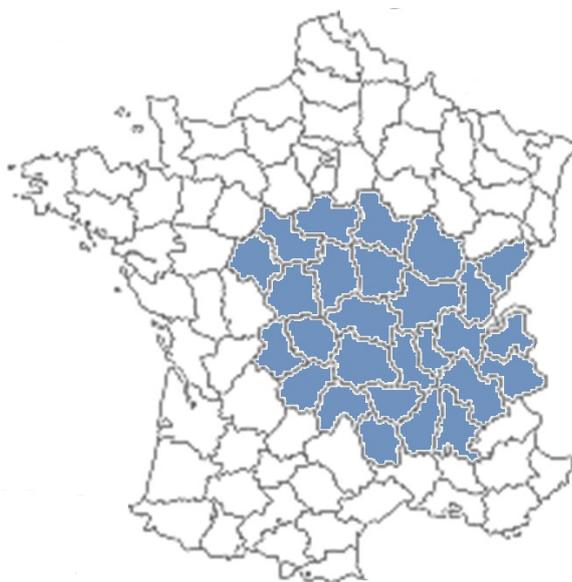
CAHIER DES CHARGES OVINS BIOLOGIQUES

« CŒUR DE TERROIR »

Les ovins commercialisés sous la marque « Bio Cœur de Terroir » sont issus d'exploitations agréées par un organisme certificateur, et respectant le cahier des charges européen de l'agriculture biologique. A ces règles, s'ajoute le cahier des charges « Bio Cœur de Terroir » qui s'appuie sur une aire géographique de production délimitée qui couvre la région Auvergne étendue aux régions limitrophes, ainsi que sur la sélection des animaux et des carcasses.

En ovins, sont éligibles à la marque uniquement les agneaux (mâle ou femelle âge de maximum 12 mois)

Zone de production



L'AGNEAU BIOLOGIQUE CŒUR DE TERROIR

Ses caractéristiques :

- Les agneaux sont élevés sous la mère jusqu'au sevrage, 60 jours minimum.
- L'élevage est de type traditionnel de la zone, basée sur une croissance lente des animaux selon la tradition et le savoir-faire des éleveurs
- Trois systèmes de production pratiqués :
 - o L'agnelage d'hiver/printemps où les agneaux sont élevés à l'herbe ou en alternance en bergerie en tenant compte des conditions climatiques et selon la richesse des herbages.
 - o L'agnelage d'été/automne où la finition des agneaux se fera en bergerie
 - o En fonction des conditions climatiques, les agneaux sont produits selon une alternance des 2 systèmes précédents
- Les agneaux sous la mère seront commercialisés de préférence sans avoir subi le sevrage. En cas de sevrage, l'alimentation est 100% biologique et à base de fourrages naturels. Les animaux sont finis à l'herbe ou à l'auge.
- Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en bouverie sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux
- L'hygiène et le bien-être des animaux sont respectés

- Les animaux sont abattus dans la zone de production

SCHEMA DE VIE

	Caractéristiques et/ou valeurs cibles du cahier des charges		
Naissance	Origine :	- Elevé sur la zone définie : Auvergne et régions limitrophes	
	Race :	- Toutes les races sont admises	
Elevage	Sevrage :	- Elevage sous la mère 60 jours minimum	
	Alimentation des animaux :	- Alimentation lactée jusqu'au sevrage, puis herbe ou fourrage et aliments concentrés certifiés biologiques - 60 % de la ration journalière doivent provenir de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés.	
	Santé des animaux :	- Statut sanitaire du troupeau - Traitements vétérinaires : 3 par an maximum - Conservation des ordonnances - Registre sanitaire d'élevage	
	Cycles d'élevage	- Production plutôt saisonnière	
	Hygiène et bien-être des animaux :	- Habitat - Propreté du troupeau - Intégrité physique	
Finition des animaux		EN BATIMENT	A L'EXTERIEUR (hors pâturage)
		0,35m ² par agneau	0,5m ² par agneau
	Logement des animaux :	Attache des animaux interdite sauf dérogation Engraissement des agneaux en bâtiment interdite sauf dérogation.	
		Les caillebotis ou les grilles ne doivent pas représenter plus de 50 % de la surface du bâtiment, aire de repos recouverte de litière obligatoire	
Chargement et transport	Caractéristiques des animaux en fin de finition (Age, poids)	- Agneaux : maximum 12 mois, 23 kg poids carcasse maximum	
	Classement :	- E, U, ou R (O en période déficitaire) de la grille EUROP	
	Etat d'engraissement :	- 2 ou 3	
	Conditions de chargement :	- Conditions sanitaires et de transport - Manipulations des animaux - Equipements appropriés - Durée du transport : maximum 8 h - Utilisation d'un outil de stimulation électrique ou de calmants interdite	

Abattage	Conditions d'attente des animaux :	- Locaux
	Conditions d'abattage et identification :	- Equipements et hygiène de l'abattoir
	Sélection des carcasses :	- Poids, conformation, état d'engraissement
	Ressuage :	- Maîtrise de la température et de l'hygrométrie
	pH des carcasses :	- Contrôle du pH
	Ressuage	Maturation :
	Traçabilité :	- Apposition du n° de lot et n° de tuerie permettant le lien exclusif entre l'animal et la carcasse
Découpe	Conditions d'hygiène de l'atelier :	- Agrément CEE
	Des installations et des équipements :	- Maîtrise Hygiène, Désinfection, Nettoyage
	Conditions de stockage :	- Maîtrise de la température et de l'hygrométrie
Conditionnement	Traçabilité par le n° de lot et n° de tuerie :	- Informations relatives à la carcasse (lien animal/carcasse)
Transport et livraison	Conditions d'hygiène du transport :	- Respect de la chaîne du froid et des consignes de transports des denrées périssables
Commercialisation des viandes éligibles à la marque	Hygiène des viandes destinées à la vente :	- Maîtrise de la chaîne du froid
	Maturation :	- Durée optimale pour la qualité de la viande
	Traçabilité :	- Points de vente : maintien de l'identification
	Information du consommateur :	- Fiche d'identification, Etiquetage

L'âge d'abattage est de maximum 12 mois

Le poids maximum de carcasses est de : 23 kg

Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur état d'engraissement : 2 ou 3 et leur conformation E, U ou R (O en période déficitaire) du catalogue EUROP.

L'éleveur doit respecter le cahier des charges européen établi pour l'agriculture biologique :

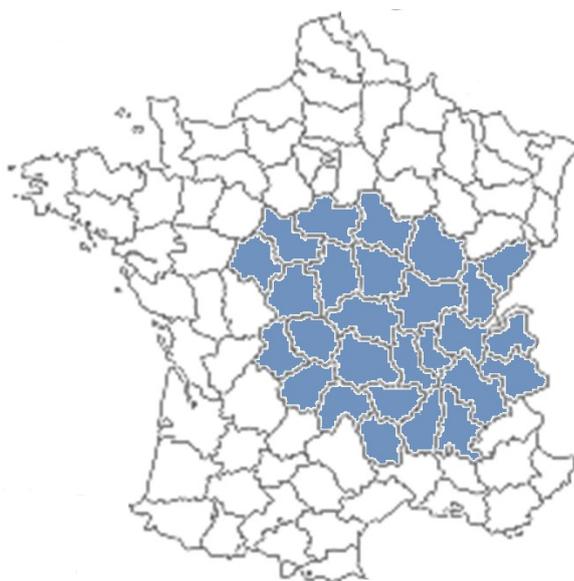
RÈGLEMENT (CE) N° 834/2007 DU CONSEIL du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/

CAHIER DES CHARGES VEAUX BIOLOGIQUES

« CŒUR DE TERROIR »

Les veaux commercialisés sous la marque « Bio Cœur de Terroir » sont issus d'exploitations agréées par un organisme certificateur, et respectant le cahier des charges européen de l'agriculture biologique. À ces règles, s'ajoute le cahier des charges « Bio Cœur de Terroir » qui s'appuie sur une aire géographique de production délimitée qui couvre la région Auvergne étendue aux régions limitrophes, ainsi que sur la sélection des animaux et des carcasses.

Zone de production



LE VEAU BIOLOGIQUE CŒUR DE TERROIR

Ses caractéristiques :

- Les veaux sont élevés au pis jusqu'au sevrage, 3 mois minimum.
- L'élevage est de type allaitant traditionnel de la zone, basée sur une croissance lente des animaux selon la tradition et le savoir-faire des éleveurs
- Le cycle prairie-étable est respecté en tenant compte des conditions climatiques et de la richesse des herbages
- Les veaux sous la mère seront commercialisés de préférence sans avoir subi le sevrage. En cas de sevrage, l'alimentation est 100% biologique et à base de fourrages naturels. Les animaux sont finis à l'herbe ou à l'auge.
- Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en bouverie sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux
- L'hygiène et le bien-être des animaux sont respectés
- Les veaux sont abattus dans la zone de production

SCHEMA DE VIE

		Caractéristiques et/ou valeurs cibles du cahier des charges		
Naissance	Origine :	- Elevé sur la zone définie : Auvergne et régions limitrophes		
	Race :	- Toutes les races sont admises		
	Identification des animaux :	- Boucles, DAB, registre d'élevage		
	Sevrage :	- Elevage au pis 3 mois minimum		
	Alimentation des animaux :	- Respect cycle prairie-étable - Allaitement naturel, alimentation minérale et vitaminique - Ressources de l'exploitation, conservation des fourrages		
	Santé des animaux :	- Statut sanitaire du troupeau - Traitements vétérinaires : 1 par animal maximum - Conservation des ordonnances - Registre sanitaire d'élevage		
	Hygiène et bien-être des animaux :	- Habitat - Propreté du troupeau - Intégrité physique		
Elevage	Logement des animaux :	EN BATIMENT	A L'EXTERIEUR (hors pâturage)	
		Bovins en engraissement	Bovins en engraissement	
		Jusqu'à 100 kg : 1,5m ² /tête	Jusqu'à 100 kg : 1,1m ² /tête	
		De 100 à 200 kg : 2,5m ² /tête	De 100 à 200 kg : 1,9m ² /tête	
		De 200 à 350 kg : 4m ² /tête	De 200 à 350 kg : 3m ² /tête	
	Interdiction de loger les veaux âgés de plus d'une semaine en box individuel			
	Attache des animaux interdite sauf dérogation			
	Durée d'engraissement des animaux en bâtiment doit être inférieure à 3 mois et 1/5 ^{ème} de la vie de l'animal.			
Les caillebotis ou les grilles ne doivent pas représenter plus de 50 % de la surface du bâtiment, aire de repos recouverte de litière obligatoire				
Finition des animaux	Caractéristiques des animaux en fin de finition (Age)	- Veaux : entre 3 et 8 mois		
	Classement :	- E, U, ou R de la grille EUROP		
	Etat d'engraissement :	- 2 ou 3		

	Couleur :	- 0, 1, 2 ou 3
Chargement et transport	Conditions de chargement :	- Conditions sanitaires et de transport - Manipulations des animaux - Equipements appropriés - Durée du transport : maximum 8 h - Utilisation d'un outil de stimulation électrique ou de calmants interdite
	Conditions d'attente des animaux :	- Locaux
	Conditions d'abattage et identification :	- Equipements et hygiène de l'abattoir
	Sélection des carcasses :	- Poids, conformation, état d'engraissement
	Ressuage :	- Maîtrise de la température et de l'hygrométrie
	pH des carcasses :	- Contrôle du pH
	Traçabilité :	- Apposition du n° de tuerie permettant le lien exclusif entre l'animal et la carcasse
Découpe	Conditions d'hygiène de l'atelier :	- Agrément CEE
Conditionnement	Des installations et des équipements :	- Maîtrise Hygiène, Désinfection, Nettoyage
	Conditions de stockage :	- Maîtrise de la température et de l'hygrométrie
	Traçabilité par le n° de tuerie :	- Informations relatives à la carcasse (lien animal/carcasse)
Transport et livraison	Conditions d'hygiène du transport :	- Respect de la chaîne du froid et des consignes de transports des denrées périssables
Commercialisation des viandes éligibles à la marque	Hygiène des viandes destinées à la vente :	- Maîtrise de la chaîne du froid
	Maturation :	- Durée optimale pour la qualité de la viande
	Traçabilité :	- Points de vente : maintien de l'identification
	Information du consommateur :	- Fiche d'identification, Etiquetage

L'âge d'abattage doit être compris entre 90 et 239 jours inclus.

Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur état d'engraissement : 2 ou 3, leur couleur : 0, 1, 2 ou 3 et leur conformation E, U ou R (du catalogue EUROP).

L'éleveur doit respecter le cahier des charges européen établi pour l'agriculture biologique :

RÈGLEMENT (CE) N° 834/2007 DU CONSEIL du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91

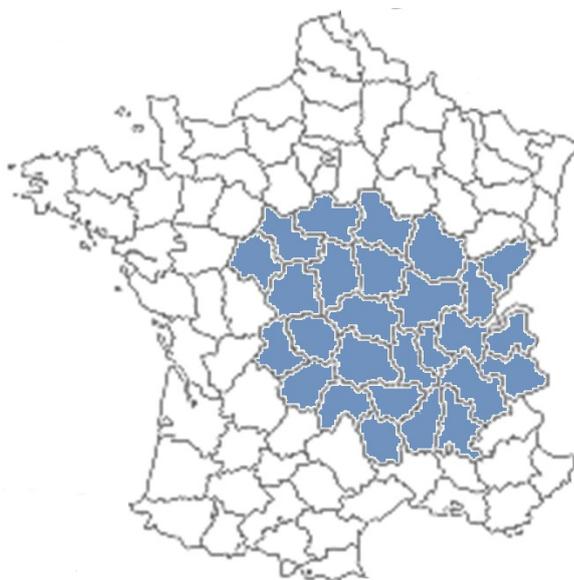
CAHIER DES CHARGES PORCS BIOLOGIQUES

« CŒUR DE TERROIR »

Les porcs commercialisés sous la marque « Bio Cœur de Terroir » sont issus d'exploitations agréées par un organisme certificateur, et respectant le cahier des charges européen de l'agriculture biologique. A ces règles, s'ajoute le cahier des charges « Bio Cœur de Terroir » qui s'appuie sur une aire géographique de production délimitée qui couvre la région Auvergne étendue aux régions limitrophes, ainsi que sur la sélection des animaux et des carcasses.

En élevage porcin, sont éligibles à la marque uniquement les porcs (mâle ou femelle engraisés)

Zone de production



LE PORC BIOLOGIQUE CŒUR DE TERROIR

Ses caractéristiques :

- Les porcs sont allaités jusqu'au sevrage, 40 jours minimum.
- L'élevage est basé sur l'accès à un parcours extérieur
- Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en bouverie sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux
- L'alimentation est 100 % biologique et essentiellement à base de céréales et de fourrages grossiers, frais, séchés ou ensilés
- Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en bouverie sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux
- L'hygiène et le bien-être des animaux sont respectés
- Les animaux sont abattus dans la zone de production

SCHEMA DE VIE

		Caractéristiques et/ou valeurs cibles du cahier des charges	
Naissance	Origine :	- Elevé sur la zone définie : Auvergne et régions limitrophes	
	Race :	- Toutes les races sont admises	
Elevage	Sevrage :	- Elevage au lait maternel 40 jours minimum	
	Alimentation des animaux :	- Alimentation à base de céréales et de fourrages grossiers, frais, secs ou ensilés	
	Santé des animaux :	<ul style="list-style-type: none"> - Statut sanitaire du troupeau - Traitements vétérinaires : 1 par animal maximum - Conservation des ordonnances - Registre sanitaire d'élevage 	
	Hygiène et bien-être des animaux :	<ul style="list-style-type: none"> - Habitat - Propreté du troupeau - Intégrité physique 	
Finition des animaux	Logement des animaux :	EN BATIMENT	A L'EXTERIEUR (hors pâturage)
		Porcs jusqu'à 50 kg : 0,8m ² /tête	Porcs jusqu'à 50 kg : 0,6m ² /tête
	Porcs entre 50 et 85 kg : 1,1m ² /tête	Porcs entre 50 et 85 kg : 0,8m ² /tête	
	Porcs entre 85 et 110 kg : 1,3m ² / tête	Porcs entre 85 et 110 kg : 1m ² / tête	
	Porcelets : 0,6m ² /tête	Porcelets : 0,4m ² /tête	
	Porcs reproducteurs : 2,5 m ² par femelle et 6m ² par mâle	Porcs reproducteurs : 1,9 m ² par femelle et 8m ² par mâle	
	Interdiction de loger les porcelets dans des cages		
	Attache des animaux interdite sauf dérogation		
	Engraissement des porcs en bâtiment interdite sauf dérogation.		
	Les caillebotis ou les grilles ne doivent pas représenter plus de 50 % de la surface du bâtiment, aire de repos recouverte de litière obligatoire		
	Caractéristiques des animaux en fin de finition (Poids)	- Poids compris entre 80 et 115 kg de carcasse	
	Classement :	- TMP compris entre 55 et 61 inclus	

Chargement et transport	Conditions de chargement :	<ul style="list-style-type: none"> - Conditions sanitaires et de transport - Manipulations des animaux - Equipements appropriés - Durée du transport : maximum 8 h - Utilisation d'un outil de stimulation électrique ou de calmants interdite
Abattage	Conditions d'attente des animaux :	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux
	Conditions d'abattage et identification :	<ul style="list-style-type: none"> - Equipements et hygiène de l'abattoir
	Sélection des carcasses :	<ul style="list-style-type: none"> - Poids, TMP
Ressuage	Ressuage :	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de la température et de l'hygrométrie
	pH des carcasses :	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle du pH
	Traçabilité :	<ul style="list-style-type: none"> - Apposition du n° de lot de tuerie permettant le lien exclusif entre l'animal et la carcasse
Découpe	Conditions d'hygiène de l'atelier :	<ul style="list-style-type: none"> - Agrément CEE
	Des installations et des équipements :	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise Hygiène, Désinfection, Nettoyage
Conditionnement	Conditions de stockage :	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de la température et de l'hygrométrie
	Traçabilité par le n° de lot de tuerie :	<ul style="list-style-type: none"> - Informations relatives à la carcasse (lien animal/carcasse)
Transport et livraison	Conditions d'hygiène du transport :	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la chaîne du froid et des consignes de transports des denrées périssables
Commercialisation des viandes éligibles à la marque	Hygiène des viandes destinées à la vente :	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de la chaîne du froid
	Maturation :	<ul style="list-style-type: none"> - Durée optimale pour la qualité de la viande
	Traçabilité :	<ul style="list-style-type: none"> - Points de vente : maintien de l'identification
	Information du consommateur :	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'identification, Etiquetage

Le poids doit être compris entre 80 et 115 kg.

Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur TMP (Taux de Muscle par Pièce), ce dernier doit être compris entre 55 et 61.

L'éleveur doit respecter le cahier des charges européen établi pour l'agriculture biologique :

RÈGLEMENT (CE) N° 834/2007 DU CONSEIL du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092