

Le Bœuf de Charolles (démarche AOC)



La viande issue du berceau traditionnel de la race charolaise. Commercialisé par les artisans bouchers, exclusivement.

AIRE GÉOGRAPHIQUE.

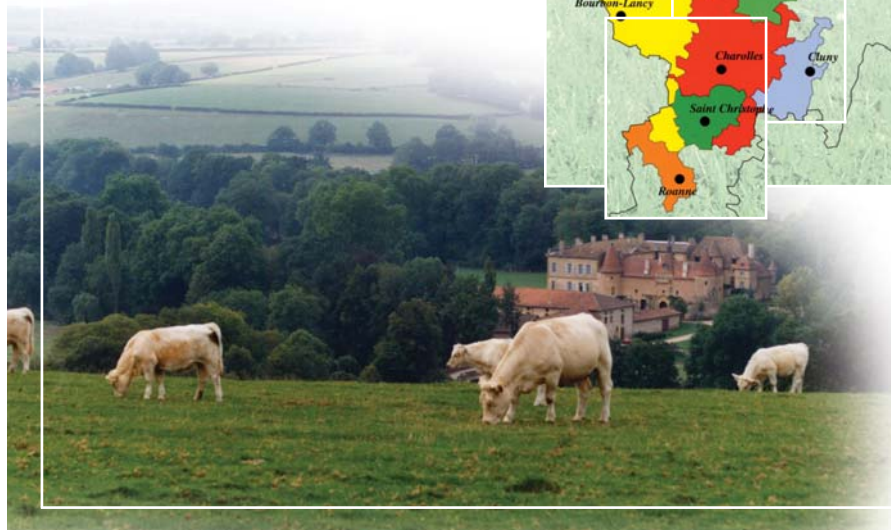
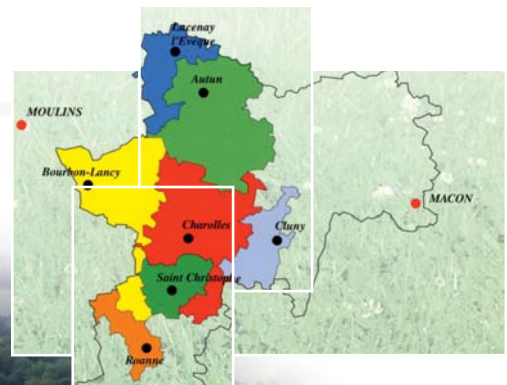
Le Bœuf de Charolles est une marque déposée, qui demande à être reconnue en Appellation d'origine contrôlée (AOC). L'aire géographique est limitée à quelques petites régions naturelles composant le berceau de la race charolaise (cf. carte). Tous les intervenants de la filière sont situés dans cette aire géographique délimitée.

sont qualifiés Charolais de Bourgogne et/ou déjà engagés dans un signe officiel de qualité.

- > Le chargement : 1,8 UGB/ha de surface fourragère permanente au maximum.
- > La surface en herbe : 80 % au moins de la surface totale d'exploitation.
- > Entretien des haies pour la préservation du terroir : au moins une fois par an.

ÉLEVAGE

Caractéristiques générales des élevages :
> La totalité de l'exploitation doit être située dans la zone d'appellation. Ces élevages



PROPOSÉ PAR :



Le Bœuf de Charolles

RACE ET GÉNÉTIQUE.

Les animaux sont de pure race charolaise : les croisements sont exclus, ainsi que la souche d'origine canadienne.

La sélection vise un profil boucher des animaux : squelette fin, dos large et plat, arrières conformés et carcasse lourde, bon développement musculaire...

»» Catégories des animaux

Trois catégories d'animaux peuvent prétendre à l'appellation. Quelle que soit la catégorie, l'animal doit être né, élevé, engraisé et abattu dans la zone.

- Boeuf. Castration : avant le quinzième mois de l'animal. Âge minimal à l'abattage : 30 mois, soit trois saisons à l'herbe (finition quand le bœuf entame son troisième cycle à l'herbe).
- Génisse. Âge minimal : 28 mois, soit trois saisons à l'herbe au moins ; âge maximal : 4 ans. Durée minimale de finition : 4 mois.
- Vache. Âge maximal : 8 ans.
Poids minimum de carcasse : 360 kg.
Période minimale de repos après sevrage et avant finition : 2 mois.
Période minimale de finition : 3 mois



CONTRÔLE DES ANIMAUX ENGAGÉS.

Il s'effectue en deux temps, sous la responsabilité de l'association.

» Sur l'exploitation, suite à l'engagement des animaux. Une fois les bêtes engagées dans la démarche, elles peuvent être vues avant leur abattage par l'association. Un premier contrôle des animaux sur pied est réalisé, par sondage. Il a pour objectif de confirmer le choix et l'engagement de l'éleveur.

Parmi les critères contrôlés : la conformation (E, U ou R+); l'état d'engraissement : une vache trop maigre (état d'engraissement 1) n'est pas exclue d'office, mais une nouvelle visite est prévue pour l'évaluation ; à l'inverse, une vache trop grasse ou "suifarde" (état d'engraissement 4 et 5) sera exclue de la démarche.

ALIMENTATION DES BOVINS.

»» En phase d'élevage, les aliments complets ou complémentaires peuvent être constitués de céréales, graines de lin, protéagineux, légumineuses (ainsi que leurs produits et coproduits), produits et coproduits de tubercules et de racines, fourrages séchés ou déshydratés, complément minéral éventuellement.

La complémentation est limitée à 2 kg par jour et par animal, pendant cette phase.

»» En finition, l'aliment complémentaire est

Le Bœuf de Charolles

composé de céréales et protéagineux (pois, fèves,...) produits sur l'exploitation, céréales (toutes zones), luzerne déshydratée, pulpes déshydratées, tourteau et graines de lin (à raison de 70% minimum de la ration en tourteaux ; autres tourteaux autorisés : tournesol, colza, noix), minéraux éventuellement.

Tout fourrage ou produit fermenté, ainsi que l'enrubannage, sont interdits.

La complémentation est limitée, au maximum, à 5 kg en moyenne sur la phase de finition.

»» Durant la totalité du cycle de production. Sont interdits : les produits et coproduits d'origine animale, les huiles et graisses d'origine animale, ainsi que leurs dérivés ; les produits de la boulangerie et de la fabrication des pâtes alimentaires ; les additifs alimentaires ; les antibiotiques ; les correcteurs azotés de synthèse (urée) ; les produits OGM.

Herbe, paille et foin sont bien sûr autorisés tout au long de l'élevage des animaux.

Les aliments stockés, mal conservés, seront éliminés.

COMMERCIALISATION.

Toute utilisation de la marque est soumise à



Un certificat d'origine accompagne chaque carcasse. Il doit être affiché sur le présentoir.

une convention avec l'association Bœuf de Charolles. Chaque intervenant de la commercialisation est référencé par l'association et s'engage à respecter les critères définis dans le présent cahier des charges.

»» Le transport

Les animaux ne peuvent être pris en charge

Le Bœuf de Charolles

que si leur passeport est correctement renseigné. Un bordereau d'enlèvement est établi conformément aux dispositions de l'accord interprofessionnel validé par l'arrêté interministériel du 14 Juin 1993. Toutes les mesures visant à améliorer les conditions de bien-être des animaux sont mises en œuvre lors des opérations de chargement, de déchargement et de transport vers l'abattoir.

»» L'abattage

L'identification de la carcasse, par un numéro de tuerie interne à l'abattoir correspondant au numéro du passeport, est effectué sous la responsabilité de l'abattoir. La carcasse reste en frigo un minimum de trois jours pour permettre l'agrément.

»» L'agrément des carcasses

L'agrément, sous la responsabilité de l'association, se fait sur demi-carcasses pendues. Différents critères sont retenus :

- Conformation E, U ou R+
- État d'engraissement 2 ou 3
- Finesse des os très fin à normal
- Grain de viande très fin à normal
- Tendreté (toucher, à la coupe) très tendre à tendre
- Couleur (toucher, à la hampe) rouge vif à rouge rosé

- Couleur du gras blanc, jaune pâle
- Poids de carcasse vache : 360 kg minimum

Les carcasses répondant à ces critères sont agréées Bœuf de Charolles. La personne mandatée par l'association applique alors sur chaque demi-carcasse un signe identifiant Bœuf de Charolles, défini dans le règlement intérieur.

L'association édite les fiches d'appréciation et les certificats concernant les carcasses agréées. Ces documents sont transmis au boucher.

»» La découpe

Les animaux sont proposés en carcasses, demi-carcasses ou quartiers. Une découpe supplémentaire (exemple : les aloyaux) est laissée au libre choix de l'abatteur ou du chevillard. L'identifiant Bœuf de Charolles, présent sur les carcasses, doit être reporté sur les quartiers au moment de la découpe.

»» Commercialisation

Toute utilisation de la marque est soumise à une convention avec l'association Bœuf de Charolles.

»» La maturation

Pour les morceaux à griller et à rôtir, la vente au détail ne pourra s'effectuer qu'après un respect de 14 jours pleins minimum de maturation en carcasse ou en quartier, à compter de la date d'abattage des animaux. Le filet n'est pas tenu de suivre ce délai.



Le Bœuf de Charolles

»» La présentation à l'étal

La viande est présentée en l'état. Des piques-prix au logo Bœuf de Charolles, fournis par l'association, identifient les morceaux. Le certificat d'agrément de l'animal est affiché sur le présentoir.

TRACABILITE

La traçabilité du produit est assurée de la naissance de l'animal à la distribution de la viande au consommateur.

L'association Bœuf de Charolles a mis en place un système d'identification et de traçabilité à chaque étape de la filière. Ce système permet de garantir l'origine des animaux et le respect du système d'élevage, d'abattage et de commercialisation propres aux animaux Bœuf de Charolles.

»» Au niveau de l'éleveur

- Tenue d'un registre d'étable comportant numéro de travail, numéro national, numéro de cheptel naisseur, date de naissance, date d'entrée sur l'exploitation (en cas d'achat avant 12 mois), date de sortie, race.
- Tenue d'un cahier d'élevage comprenant les traitements sanitaires, les dates d'entrée et de sortie d'étable, les factures d'achat d'aliments complémentaires et de fourrages (s'il y a lieu), le plan d'alimentation.

- Déclaration d'engagement des animaux.

»» Au niveau de l'abattoir

- Vérification que le passeport comporte bien tous les éléments d'identification et qu'il correspond bien à l'animal
- Tenue d'un registre d'abattage établissant la correspondance entre numéro national et numéro de tuerie
- Vérification du récépissé d'engagement des animaux
- Identification des carcasses Bœuf de Charolles ; édition des fiche d'appréciation et certificat d'agrément.

»» Au niveau de la commercialisation

- Par un chevillard : tenue d'un registre d'entrées-sorties comportant (n° de tuerie et n° IPG, provenance, destination, date de livraison, poids) ; récépissé d'engagement des animaux ; fiche d'appréciation et certificat d'agrément complétés ; facturation des cotisations ;
- Par un partenaire commercial : tenue d'une comptabilité matière (date d'entrée, n° IPG, date et lieu d'abattage, date de mise en vente, poids) ; récépissé d'engagement des animaux ; certificat d'agrément complété et apposé à la vue de la clientèle, fiche d'appréciation ; factures d'achats ; facturation des cotisations, s'il y a lieu.



Vous offrir la qualité, c'est tout naturel

Le Bœuf de Charolles

Le matériel publicitaire



- Dépliant
- Pique-prix
- Carte de fidélité
- Enseigne
- Fiche consommateur

