



Extraits indicatifs du Règlement Technique, à l'attention des éleveurs **Association Boeuf Fermier du Maine**

Règles concernant les conditions d'élevage et de présentation de bovins au Label

QUALIFICATION

Seuls peuvent bénéficier du label rouge de Viande Bovine Boeuf Fermier du Maine certifié par Qualité France SAS les bovins adultes nés, élevés et commercialisés dans les conditions définies par le règlement technique, provenant d'un élevage qualifié par l'Association conformément à la Notice Nationale Technique et aux spécificités du cahier des charges "Boeuf Fermier du Maine".

L'éleveur manifeste sa volonté de qualification par signature d'un contrat avec l'Association, et s'engage par ce même contrat à fournir des animaux conformes au présent règlement technique.

AIRE DE PRODUCTION

L'aire de production s'étend aux départements de la Sarthe, de la Mayenne et leurs cantons limitrophes, au département du Maine et Loire et ses arrondissements limitrophes, aux arrondissements de Mortagne et d'Alençon dans l'Orne. Les cantons de Pouzauges et La Chataigneraie en Vendée.

DEFINITION DES ANIMAUX ELIGIBLES ET DECLARATION

Animaux de race à viande et croisements issus de race à viande, nés en France et sevrés après l'âge de 5 mois, abattus à l'âge minimum de 30 mois.

Définition des catégories éligibles	Présence minimum chez l'éleveur qualifié	Déclaration au label	Age d'abattage
Bovins adultes mâles castrés avant l'âge de 10 mois	Depuis le sevrage (avant l'âge de 10 mois) jusqu'au terme de leur engraissement	avant l'âge de 10 mois (actuellement dérogation)	de 30 à 48 mois
Génisses et femelles ayant subi au plus 1 vêlage (F)*	Depuis le sevrage (entre 5 et 12 mois) jusqu'au terme de leur engraissement	minimum 4 mois avant l'abattage	de 30 à 51 mois
Femelles et vaches (Fv)*	Depuis le sevrage (entre 5 et 12 mois) jusqu'au terme de leur engraissement	minimum 4 mois avant l'abattage (2 mois par dérogation)	Jusqu'à 108 mois

* L'inscription dans l'une ou l'autre des 2 catégories femelles peut dépendre de l'âge, mais également des qualités bouchères de chaque animal.

CONDITIONS D'ELEVAGE

Identification

Tous les bovins sont en permanence identifiés conformément à la réglementation en vigueur.

L'association établit pour chaque animal inscrit une carte d'identité, remise à l'éleveur, qui est reprise lors de l'abattage.

Sur cette carte doit être renseignée par l'éleveur la date de castration du mâle si celui-ci n'était pas castré au jour de l'inscription.

Santé

Le cheptel est officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose.

L'éleveur respecte les plans de traitement placés sous arrêté préfectoral.

L'éleveur assure une surveillance régulière de ses animaux afin de déceler le plus rapidement possible toute maladie ou problème sanitaire.

Les animaux malades sont traités conformément aux dispositions législatives et réglementaires du code de la santé publique relative à la pharmacie vétérinaire et plus particulièrement aux conditions de détention et d'emploi des médicaments.

L'éleveur doit en outre suivre le plan de prophylaxie obligatoire suivant la loi et effectuer tout prélèvement ou vaccination jugé nécessaire en respectant le délai légal vétérinaire pour l'abattage. **Un délai de 15 jours sans traitement vétérinaire avant l'abattage doit être respecté.**

L'éleveur assure l'enregistrement de tous les traitements appliqués sur ses animaux, et conserve les ordonnances dans le carnet sanitaire.

Hygiène et bien-être des bovins

Les installations d'élevage concourent au bien-être, au confort, à la propreté et au bon état sanitaire des animaux.

Les bovins sont logés dans des étables saines, propres, correctement aérées, et présentant des surfaces suffisantes par animal.

Les animaux ont à disposition de l'eau propre à volonté

L'élevage est équipé de dispositifs permettant la contention et la manipulation des animaux sans stress excessif.

Les prairies sont entretenues, les chardons éliminés l'été. Les animaux disposent dans les prés d'abris suffisants, ainsi que de points d'abreuvement.

Le troupeau vaches allaitantes + bovins destinés à la production de viande BOEUF FERMIER DU MAINE doit disposer d'une surface d'au moins 30 ares de prairie par UGB.

Le taux de chargement à l'hectare doit être inférieur à 2 UGB par hectare de SFP.

Les séjours en étable ne doivent pas être supérieurs à 5 mois par année civile.

Abords et gestion de l'exploitation

Les voies d'accès à l'exploitation sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage.

Si l'exploitation est multi-espèces, les aliments destinés aux bovins et aux autres espèces sont stockés et distribués séparément.

ALIMENTATION

Alimentation des veaux

Pour l'essentiel, l'alimentation des veaux se fait **au pis selon le mode de conduite d'élevage allaitant. Le sevrage ne peut intervenir avant 5 mois.**

Les veaux peuvent également avoir accès aux aliments consommés par leur mère (herbe, fourrage...). Lorsque l'allaitement maternel est insuffisant (animal ayant du mal à téter, décès de la mère...), l'éleveur peut utiliser, sur les conseils de son vétérinaire traitant, un aliment de substitution (de préférence le lait d'une autre vache). Si un complément d'aliment est distribué au veau, les exigences d'alimentation énoncées ci-dessous sont respectées.

Alimentation après le sevrage

Les ressources produites sur l'exploitation sont privilégiées.

L'alimentation après sevrage sera notamment à base de **fourrage naturel.**

Aliments autorisés :

- Liste de matières premières pouvant remplacer l'herbe lorsque celle-ci fait défaut (période hivernale, éventuellement sécheresse d'été) : foin, ensilage d'herbe, paille, avoine*, fourrages déshydratés* (luzerne et pulpe de betterave), produits de l'exploitation, betteraves fourragères, choux.
- **Aliments du commerce agréés par l'Association** dont la liste est agréée par l'Organisme certificateur.
- L'ensilage de maïs ne peut être employé qu'avec parcimonie.

Les éleveurs disposent d'un plan d'alimentation pour les 4 derniers mois de finition.

Alimentation en période de finition :

- A l'herbe et aux aliments précités on associe :
- **Un aliment du commerce agréé par l'Association, distribué à raison de la quantité minimum indiquée sur la liste des formules agréées pendant 100 à 120 jours de finition**, ceci garantissant la consommation par chaque animal d'au moins 10 000 g d'Oméga 3.

***Les matières premières, fourrages déshydratés achetés dans le commerce doivent provenir d'un fabricant agréé par l'Association pour la vente de matières premières.**

TRANSPORT

Respect de la réglementation, en matière de protection animale, temps de transport, nettoyage et désinfection des camions.

L'embarquement et le débarquement des animaux font l'objet d'attentions particulières. L'utilisation de tranquillisants est interdite, de même que l'emploi de tout excitant (aiguillon électrique, bâton muni de pointes blessantes, fourche).

Tous les animaux qui partent de l'exploitation doivent posséder leurs boucles d'identification réglementaires et présenter une correspondance en tout point entre le Passeport et la carte d'identité Label obligatoirement jointe.

ABATTAGE

Il sera obligatoirement effectué dans un abattoir situé en France et agréé par l'Association et l'Organisme Certificateur.

Labellisation

Elle est effectuée par un agent dûment mandaté par l'Association, et agréé par l'Organisme Certificateur.

Une coupe à 5 côtes sur avant pourra arbitrer l'état d'engraissement et l'état de persillé.

CARACTERISTIQUES DES CARCASSES

- La correspondance entre le Passeport, la carte d'identité Label et les oreilles doit être totale.
- Sont exclues systématiquement les viandes présentant des défauts tels que le tiquetage, les caractères exsudatifs ou surmenés.
- Toute saisie partielle sur la carcasse sera un motif de rejet du label.
- Toute césarienne entraînera une réfaction de 8 kgs.
- Conformation : E, U, R+, R=
- Etat d'engraissement : 2 - 3
- Poids minimum : Femelles : 350 Kg (330Kg pour la race Limousine)
Boeufs : 380 Kg
- Couleur : Rouge franc et uniforme
- pH : 24 heures après abattage, compris entre 5,2 et 5,8.

Les animaux trop jeunes, trop âgés ou n'étant pas déclarés à temps au jour d'abattage sont systématiquement exclus du label.

BILAN

Ne pourront être commercialisés sous le Label BOEUF FERMIER DU MAINE que les animaux répondant aux 4 dispositions ci-après :

1- Provenance d'un élevage reconnu, qualifié et périodiquement contrôlé par l'Association s'étant engagé de façon contractuelle à respecter les conditions de production.

2- Conformité constante de l'animal au cahier des charges.

3- Déclaration de l'animal en temps et en heure auprès de l'Association.

4- Conformité de la carcasse au cahier des charges.

SANCTIONS

En cas d'infraction, les adhérents peuvent faire l'objet d'une sanction, déterminée en fonction de la gravité de l'infraction et de sa répétition éventuelle :

- Avertissement, suspension, exclusion d'animaux inscrits, sanction déterminée par examen du dossier par la Commission Qualité, exclusion temporaire ou définitive de l'adhérent, amende fixée par le Conseil d'Administration.