

CHARTE DU COLLEGE 3 : Filière viandes (porcs, veaux, vaches, ovins)



Phase d'Élevage :

	PORCS	VEAUX /VACHES/ BOEUF	OVINS	EQUINS
<u>1/ Races :</u>	Seuls les mâles castrés ou les femelles peuvent être utilisés. Pas de race spécifique.	On retrouve les races à viande et races croisées.	Agneaux croisés Pas de race spécifique.	Pas de race spécifique.
Les animaux doivent être élevés sur l'exploitation.				
<u>2/ Cycle de production :</u>	L'engraissement est obligatoirement réalisé sur l'exploitation à partir de porcelets d'un poids de 30kg OU de porcs plus âgés à condition de suivre un cycle de production.	Il comprend : Veaux, torillons ou jeunes bovins, génisses, vaches, boeufs,		
Pour tout producteur qui ne fait pas naître à la ferme, il peut donc acheter chez un autre producteur de l'Association ou autre producteur du département ou limitrophe.				
	. La durée d'engraissement doit être de 6 mois minimum (Référence du cahier des charges du porc au grains du Sud Ouest). le porc doit au moins suivre un cycle d'	<u>Les différentes appellations :</u> 'Veaux' âgés supérieur à 8 mois. = veaux broutards. Veaux de lait = 6 mois. Veaux < à 8 mois. Veaux rosés < à 1 an. Jeunes bovins = + 1 an. Engraissement réalisée sur l'exploitation pendant 3-4 mois.		
L'achat revente est strictement interdit (sauf en cas de force majeure : pathologie, accident). Il est néanmoins possible de s'approvisionner chez un Producteur de l'association.				

	PORCS	VEAUX /VACHES/ BOEUF	OVINS	EQUINS
<u>3/ Conditions Elevage :</u>				
	Dans l'alimentation sont interdits : matières grasses d'origine animale, farine de viande et de poissons, les activateurs de croissance.			
<u>4/ Prophylaxie, traitements vétérinaires :</u>	Les activateurs de croissance sont interdits. L'utilisation de tout traitement vétérinaire ne peut être que ponctuel et justifié.			
<u>5/ Phases de transformation :</u>	Le producteur est garant du bien être de ses animaux.			
	Les animaux doivent être abattus dans un abattoir agréé en se conformant aux règles sanitaires en vigueur.			
<u>Transport des carcasses et livraisons :</u>	Le transport des carcasses doit s'effectuer dans un véhicule agréé adapté selon la réglementation en vigueur.			
<u>La transformation :</u>	Le producteur s'engage à : avoir un laboratoire conseil, de réaliser les formations proposées par la Chambre d'Agriculture (hygiène, sertissage, autoclave, validation de barèmes...).			
<u>Origine des matières premières :</u>	Tout atelier de transformation agréé doit s'approvisionner avec des matières premières, intrants agréés CE.(origine France).			
<u>Sous traitance :</u>	Les phases de transformation peuvent être sous traitées : découpe, salaison, fumaison, conserves.			