

CAHIER DES CHARGES VIANDE DE CHEVAL



1. Objectifs visés

Proposer au consommateur un produit de qualité bouchère optimale, issu d'élevages équins **valorisant en priorité des surfaces en herbe**. Les qualités de carcasse et de viande sont assurées par une **alimentation à l'herbe** des poulains et une **durée de maturation optimale**.

2. Caractéristiques

Les poulains sont élevés sous la mère jusqu'au sevrage.

Les poulains sont de **race de trait**.

La conduite à l'herbe est privilégiée : pâturage en toute saison, avec des zones abritées (arbres, abri...).

L'éleveur respecte les règles du bien-être animal.

3. Origines des animaux

Les animaux sont **majoritairement nés, et élevés sur l'exploitation**. Si des animaux sont **achetés**, ceux-ci passent **au minimum les 2 derniers mois** de leur vie **dans l'exploitation** d'élevage respectant ce cahier des charges. Dans tous les cas, la traçabilité est maintenue et connue de l'exploitant.

L'identification des animaux respecte la réglementation en vigueur (puce électronique dans l'encolure ou boucle auriculaire électronique, carnet d'identification à jour).

4. Conditions d'élevage

Les poulains sont élevés préférentiellement en plein air. La stabulation est autorisée en période hivernale. Un box paillé peut également servir au sevrage et à la préparation pour le transport vers l'abattoir.

Tant le pâturage que la stabulation paillée assurent **un niveau de propreté des animaux satisfaisant** tout au long de l'année.

Lorsque la stabulation est utilisée, le bâtiment est lumineux et suffisamment aéré pendant la présence des animaux. La **ventilation** permet un renouvellement de l'air sans courant d'air et sans condensation. **Tous les animaux ont une place à l'auge.**

Conditions sanitaires d'élevage

• Traitements

Les **traitements** sont **limités** aux interventions strictement nécessaires, la prévention demeure la règle prioritaire.

Les **interventions vétérinaires**, ainsi que celles de l'éleveur, sont **inscrites** sur un **carnet sanitaire**.

Les produits sont utilisés et stockés conformément aux prescriptions vétérinaires :

- respect des délais d'attente des médicaments, en particulier dans le cas de substances listées à l'art. 10 § 3 de la directive 96/22/CE
- respect des dates de péremption,
- stockage des médicaments dans un lieu fermé approprié.

Le carnet sanitaire et les ordonnances font partie du registre d'élevage, ils sont conservés 5 ans sur l'exploitation.

- **Nettoyage**

Les bâtiments d'élevage sont propres et bien entretenus.

5. L'alimentation

Les poulains sont élevés de manière traditionnelle en plein air intégral.

Les aliments sont produits et conservés de sorte à ne pas nuire à la santé des animaux.

Un fourrage sec peut être distribué à volonté sous forme de foin ou de paille : en automne, en hiver, ainsi que toutes les fois où la production d'herbe au pâturage se révèle insuffisante (sécheresse...).

Les fourrages secs distribués en complément sont produits sur l'exploitation, à hauteur de 75 % au minimum de la quantité de matière sèche totale distribuée en complément. Si des fourrages sont achetés, la qualité de ceux-ci est vérifiée à leur arrivée.

Les fourrages (pâturage, foin, paille) **représentent 100 % de la ration totale, hors période de finition.**

Les anabolisants sont **interdits** conformément à la réglementation. **Les farines et graisses animales sont exclues de la ration alimentaire.**

Les étiquettes et/ou **les factures des aliments achetés** (y compris les fourrages) font **partie du registre d'élevage, elles sont conservées 5 ans** sur l'exploitation.

- **La finition des poulains**

La qualité des animaux finis, notamment le bon état d'engraissement des carcasses, dépend de chaque stade du cycle de production. La période de finition ne palliera pas les retards ou les excès accumulés précédemment.

La finition des poulains à l'herbe est privilégiée.

Toutefois, selon leur état, **les poulains sont autorisés à recevoir une complémentation. Cette période de finition n'excédera pas 60 jours, pendant lesquels les poulains recevront au maximum 2 kg de complément par jour.**

Les **compléments autorisés**, nécessaires à l'obtention d'une ration équilibrée, sont :

- des **concentrés à base de céréales**, graines oléo-protéagineuses,
- des **tourteaux issus** de ces graines, coproduits
- des **compléments minéraux vitaminés.**

6. Abattage

- **Transport des animaux vivants**

Le transport des poulains vers l'abattoir peut être réalisé par l'éleveur lui-même ou par un transporteur respectant les normes de bien-être des animaux tout au long du trajet (formation des chauffeurs à la manipulation des équins...).

La réglementation relative à la protection animale est respectée :

- temps de transport adapté
- interdiction d'employer des aiguillons électriques, des tranquillisants...

En connaissant l'influence du stress sur la qualité de la viande, toute manipulation d'animaux est effectuée dans les meilleures conditions, en évitant de mélanger des animaux de différents lots ou élevages.

Le transport des poulains à l'abattoir est raisonné de sorte à limiter au maximum le temps d'attente en bouverie (date d'abattage doit correspondre au jour de transport).

Le animaux sont propres à leur sortie de l'exploitation.

- **Lieu d'abattage**

L'abattoir doit disposer d'un agrément communautaire pour les équins.

L'abattage a lieu principalement à Montauban, voire dans les départements limitrophes.

- **Critères d'abattage**

Age à l'abattage : 18 mois minimum

- **Ressuage**

Le ressuage correspond à un compromis entre l'obtention d'une certaine qualité de viande et des conditions d'hygiènes optimales.

La période de ressuage de la carcasse est au minimum de 24 heures.

- **Maturation**

L'attendrissement de la viande s'acquière en laissant reposer les carcasses en chambre froide à +2°C maximum et pendant 4 jours minimum.

7. Transformation

Les opérations de découpe, stockage, conditionnement, emballage sont effectuées dans un atelier de découpe agréé CEE.

Si des opérations de transformation sont réalisées, elles le sont par un prestataire de service agréé.

A toutes les étapes, la chaîne du froid est respectée pour chaque produit concerné, ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène.

8. Transport des caissettes et commercialisation

Les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables sont appliquées.

Un équipement réfrigéré est utilisé pour maintenir la chaîne du froid, à toutes les étapes de la commercialisation. Les viandes de découpe sont maintenues à une température à cœur inférieure à +4°C.

Aucune manipulation autre que le transport et le stockage n'est réalisée entre l'atelier de découpe et le lieu de commercialisation.

Lors de la remise au consommateur, les règles de conservation optimales lui sont transmises, ainsi que les données sanitaires obligatoires.

9. Etiquetage

Les viandes conditionnées sont identifiées avec les étiquettes de l'atelier de découpe pour les mentions obligatoires relatives à l'étiquetage.

Un étiquetage supplémentaire identifie les caissettes sur leur emballage.