



Une démarche de qualité La reconnaissance de ses éleveurs

Les critères spécifiques du cahier des charges « viande bovine de race Salers » s'appuient sur la rusticité de la race Salers et permettent le respect de l'environnement.

Les performances économiques et sociales sont recherchées au profit des acteurs de la filière. Les éleveurs bénéficient d'une plus-value spécifique.

Contacts :

ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE

26, rue du 139° R.I. - BP 239 - 15002 AURILLAC

Tél. : 04 71 45 55 85 - Port. : 06 71 73 20 56

Mail : labelrouge@salers.org - www.salers.org

Viande Salers Label Rouge

Planning et prix garantis aux éleveurs

- 480 élevages, 10 organisations de producteurs et 4 abattoirs engagés.
- 23 animaux labellisés par semaine.
- Planification des sorties à 4 mois.
- Plus-value sur le prix de vente par rapport à la cotation nationale FranceAgriMer.

Animaux concernés

- Nés et élevés en France
- De race Salers avec type racial Salers obligatoire pour les deux parents
- Génisses et vaches de 28 mois minimum à 10 ans maximum.
- Bœufs de 30 à 48 mois. Castration avant l'âge de 12 mois.
- En cas d'achat d'animaux : si achat après 12 mois d'âge de l'animal, ce dernier devra être issu d'élevage(s) qualifié(s) Fournisseurs Bovins Maigres (FBM). Vérification du statut de l'élevage sur www.cmre.fr/FilRouge. Pas plus de deux transactions entre élevages au cours de la vie de l'animal.
- Mise en pension possible en période de pâturage uniquement. La durée est limitée à 6 mois ou l'élevage destinataire est qualifié FBM.

Alimentation

- Veau avec sa mère jusqu'au sevrage, selon le mode de conduite du troupeau allaitant.
- Alimentation 100% végétale, minérale et vitamine. Interdiction des produits laitiers et des additifs d'origine animale. Interdiction de l'urée. Alimentation sans OGM (< 0,9%).
- Alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de l'élevage. 6 mois minimum de pâturage par an, et obligation du 10 mai au 10 novembre.
- Interdiction de l'ensilage de maïs pendant la période de finition
- Autonomie alimentaire : 80% de l'alimentation du troupeau destiné au label rouge, y compris le pâturage, doit provenir de l'exploitation.
- En cas d'achat de complémentaires composés : utilisation des formules référencées sur le site www.aliments-label.fr ou www.cmre.fr/FilRouge.

Évaluation des carcasses

- 330 kg minimum pour les femelles de 3 ans et demi à 10 ans et pour les bœufs.
- 300 kg minimum pour les femelles de 28 à 42 mois.
- Conformation : U - R.
- Etat d'engraissement : 2 - 3 - 4.
- Couleur de la viande : 3.
- Mesure du pH ultime inférieur ou égal à 5,8.
- Maturation de 12 jours pleins minimum (13 jours sous vide) pour les viandes à griller et à rôtir (sauf hampe, onglet et filet) et de quatre jours pour les viandes à braiser et à bouillir.

Conditions d'élevage

- Chargement de l'exploitation limité à 2 UGB / ha
- Mise à disposition de 0,3 ha de prairies au minimum par UGB
- Bien être des animaux :
 - normes d'espace minimal en bâtiment d'élevage,
 - accès sans restriction au point d'eau,
 - mise à disposition d'abris en cas de plein air hivernal.
- Propreté des animaux : seuls les propres et très propres sont labellissables.

Cahier des charges

Consultez la synthèse* des cahiers des charges destinée aux éleveurs sur :

www.salers.org

onglet "les produits" / rubrique "viande Salers Label Rouge"

www.cantal.chambres-agriculture.fr

onglet "gestion de l'exploitation" / rubrique filieres de qualite.

* La synthèse compile le cahier des charges des conditions de production communes ET le cahier des charges des conditions de production spécifiques relatifs au label rouge viande bovine de race Salers LA 08/04.