

**CAHIER DE CHARGES  
BELGIAN LIMOUSIN BEEF**



**Version 2017.04.18**

## Table des matières

1. CONTEXTE GENERAL.....	3
2. CONDITIONS GENERALES .....	4
3. CONDITIONS POUR L'ENGRAISSEUR.....	5
3.1. Type d'animaux concernés par le cahier de charges .....	5
3.2. Durée d'engraissement.....	5
3.3. Logement.....	5
3.4. Alimentation .....	6
3.5. Soins et prophylaxie sanitaire.....	6
3.6. Identification, enregistrement et certification .....	7
3.7. Autocontrôle.....	8
4. CONDITIONS AU NIVEAU DU TRANSPORT.....	8
5. CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ABATTOIR .....	9
5.1. Origine .....	9
5.2. Identification et traçabilité .....	9
5.3. Certification (Autocontrôle – HACCP – BRC) .....	10
5.4. Présentation des carcasses .....	10
5.5. Classification des carcasses .....	10
5.6. Taux d'acidité (pH) .....	11
5.7. Poids .....	11
5.8. Maturation.....	11
5.9. Prix.....	11
6. CONDITIONS AU NIVEAU DES POINTS DE VENTE .....	12

## 1. CONTEXTE GENERAL

L'objectif primaire est de **promouvoir la viande de vache limousine** via la marque déposée « **Belgian Limousin Beef** » par le Herd-Book Limousin Belge, cette marque étant utilisée partiellement par le groupe Mestdagh.

Toute autre utilisation de la marque ne peut se faire sans accord préalable signé des quatre parties à la base du projet, à savoir :

- Le groupe Mestdagh
- La société Lanciers sa
- Le Herb-Book Limousin Belge
- La société Debaenst nv

On souhaite également proposer aux consommateurs une diversité de l'offre de viande bovine produite par les éleveurs-engraisseurs en Belgique.

Ces derniers pourront ainsi valoriser leurs animaux. Les consommateurs qui veulent avoir un autre type de viande pourront déguster de la viande de haute qualité.

Ce premier document (cahier de charges) implique un respect dudit cahier de charges par toute la filière. Tous les intervenants devront s'engager dans la construction d'une filière rémunératrice.

## 2. CONDITIONS GENERALES

Via l'adhésion au présent cahier des charges, tout participant au projet s'engage à respecter scrupuleusement la réglementation tant européenne que fédérale et régionale en matière de :

- agrément et autorisation légalement obligatoires,
- permis de bâtir et d'exploitation, autorisations relatives à l'environnement pour les entreprises d'élevage de bétail,
- identification et enregistrement des bovins (p.ex. Sanitel en Belgique),
- guidance vétérinaire,
- détention et utilisation de produits vétérinaires (mélangés ou non à l'alimentation),
- détention et utilisation de stimulateurs de croissance : thyrostatiques, anabolisants, corticostéroïdes,  $\beta$ -agonistes,
- détention et utilisation d'aliments pour bétail (médicinés ou non),
- classification et proposition des carcasses de bovins,
- étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine,
- conditions de production, d'entreposage, de transport, de commercialisation et d'hygiène relative à la viande, au haché, et aux préparations de viande tout au long de la chaîne de production,
- bien être animal,
- notification obligatoire,
- ...

La réglementation Belge/Wallonne, tient de toute façon lieu de norme minimale qui doit être respectée par chaque participant.

Ce cahier des charges n'est en rien une dérogation à la législation en vigueur et n'a pas la force de texte de loi.

Depuis l'Arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire, les Guides sectoriels ont été rédigés et regroupent l'ensemble des aspects légaux sous la compétence de l'AFSCA.

Les Guides sectoriels considérés dans ce cahier des charges sont :

- Guide sectoriel pour la production primaire – module production animale (G-040),
- Guide sectoriel pour les abattoirs, ateliers de découpe et établissement pour la production de viandes hachées, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (G-018).
- Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie (G-003)

Il est implicitement admis que toutes mentions à des normes légales (régionales/nationales/supranationales) incluent également le respect des modifications et compléments futurs de ces textes.

## 3. CONDITIONS POUR L'ENGRAISSEUR

### 3.1. Type d'animaux concernés par le cahier de charges

Seules les femelles de race pure Limousine seront prises en compte

Les animaux doivent être certifiés par le Herd-Book Limousin Belge, de préférence de père inscrit au Herd-Book (gage de qualité).

Les animaux doivent être nés, élevés et engraisés en Belgique.

La viande limousine sera produite par des vaches qui ont vêlé au moins une fois.

Les animaux devront avoir eu 3 saisons de pâturage minimum. Les animaux d'étable sont exclus.

Les animaux seront abattus entre 36 et 96 mois.

### 3.2. Durée d'engraissement

La durée d'engraissement doit être de minimum 75 jours et maximum de 150 jours à partir de l'inscription dans la filière sans modification de troupeau.

Un groupement de producteur BLB va être mis en place pour le contrôle et la gestion de l'approvisionnement vers l'abattoir.

### 3.3. Logement

La législation relative au bien-être animal doit être respectée, aucun matériau risquant de blesser les animaux ne doit être présent au sein de l'exploitation

L'élevage et son environnement doivent être soignés et propres. Les déchets et autres immondices doivent être éliminés régulièrement

Stabulation libre sur paille (intégralement ou partiellement paillée) avec une surface minimale de 1 m<sup>2</sup>/par 100 kg de poids vif.

La stabulation entravée n'est autorisée que pour les bovins en quarantaine ou en convalescence.

### 3.4. Alimentation

La race limousine valorise très bien les fourrages grossiers. Peuvent être utilisés : le maïs ensilage, l'ensilage d'herbe, le foin, la paille et les pulpes surpressées de betteraves. Les produits et sous-produits de pommes de terre peuvent être utilisés de manière rationnée.

Dans le but de produire une viande de qualité et de saveur constante, les aliments concentrés seront donnés à raison de 1,2 kg/100 kg de poids vif. Cet aliment aura une valeur de 1.100 VEVI, 18% de PBT minimum, 4,8% de Matière Grasse, 10.000 unités de vit A minimum, 138 mg de vit E.

L'origine des matières premières sera d'origine belge et des pays limitrophes excepté pour la graine de lin. Les tourteaux et produits extrudés contenant la graine de lin doivent être fabriqués en Belgique.

Le tourteau (et l'huile) de soja (et de palme) ainsi que l'urée sont refusés. Les farines animale, les farines de poisson, les graisses animales et les graisses végétales recyclées sont exclues de l'alimentation. L'usage des aliments médicamenteux est interdit sauf en cas de traitements prophylactiques sous la supervision du vétérinaire d'exploitation. L'usage des OGM est strictement interdit.

### 3.5. Soins et prophylaxie sanitaire

- **Epidémiosurveillance vétérinaire**

Chaque unité de production participant à la filière doit disposer d'un vétérinaire chargé de l'épidémiosurveillance de l'exploitation. A cet effet, un contrat écrit doit exister entre le vétérinaire et le responsable d'exploitation selon la réglementation en vigueur.

Un contrat de guidance entre le responsable d'exploitation et le vétérinaire n'est pas obligatoire mais dans le cas où il est établi, l'éleveur s'engage à ne détenir que les médicaments vétérinaires autorisés et prescrits par le vétérinaire chargé de la guidance de l'exploitation et à ne les utiliser que sur l'avis et le contrôle de ce dernier.

- **Résidus de substances pharmacologiquement actives**

La Directive 96/23/CE détermine dans l'annexe 1, groupe A, les anabolisants et les autres substances interdites. La présence ou l'administration de ces substances est interdite pendant toute la période de suivi.

Pour les substances autorisées, des concentrations maximales pour certains médicaments et contaminants ont été définies légalement. Les limites maximales de résidus et de contaminants sont reprises dans le tableau 1 du Règlement Européen 37/2010.

Les substances concernées sont reprises dans l'annexe I, groupe B de la Directive Européenne 96/23/CE : antibactériens, anticoccidiens, vermifuges, carbamates, nitrofuranes, tranquillisants, anti-inflammatoires non stéroïdiens, substances chloriques organiques (PCB), substances phosphoriques organiques, métaux lourds et mycotoxines.

En cas d'utilisation à des fins thérapeutiques de produits autorisés, il convient de respecter les délais d'attente prescrits dans la notice ou, en l'absence de celle-ci, les dispositions légales en la matière et sous la responsabilité du vétérinaire prescripteur afin d'éviter la présence de résidus.

- **Protocole d'entrée**

Lors de leur entrée dans la filière, les animaux font l'objet d'attentions et de traitements particuliers afin de garantir une sécurité et un confort optimaux à l'ensemble des animaux durant toute la durée de la période d'engraissement, à savoir :

- La tonte (du cou, du dos, de la partie supérieure des fesses et de la queue)
- Le parage des onglons en cas de boiterie
- Une administration d'un antiparasitaire **efficace** est requise pour le traitement et le contrôle des nématodes gastro-intestinaux, des nématodes pulmonaires, des hypodermes, des poux, des acariens de la gale et des nématodes oculaires (ne seront tolérés que des produits à base d'un des principes actifs suivants : doramectine, ivermectine, moxydectine, flumethrine)

L'appréciation de la nécessité de traitements complémentaires est laissée à une personne mandatée par le détenteur du cahier de charges « Belgian Limousin Beef ».

### 3.6. Identification, enregistrement et certification

Afin de permettre l'identification et la traçabilité de chaque bovin tout au long de la chaîne de production et de commercialisation, le code de la fiche d'identification (le document Sanitel) doit être saisi dans le système d'enregistrement central au moment de l'arrivée à l'abattoir, avant abattage. Ce code enregistré permet de vérifier l'origine (troupeau) et la durée de la période de suivi.

De plus, un registre regroupant l'ensemble des identifications des bovins entrant dans la filière sera tenu au niveau de l'abattoir permettant un double contrôle des données d'identification. Il est ainsi demandé à toutes les unités de production de fournir par mail (à l'adresse [label@lanciers.be](mailto:label@lanciers.be)) le numéro sanitel complet et la date de naissance de chaque animal, la date d'envoi du mail étant prise comme date de référence pour l'inscription de l'animal dans la filière. Pour les animaux déjà inscrits au Herd-Book, il est demandé aux éleveurs de joindre au mail une copie du pedigree de l'animal. Pour les animaux non-inscrits au Herd-Book, un technicien mandaté par le Herd-Book Limousin Belge procèdera à une certification Limousine endéans le mois d'inscription de l'animal. Ce certificat sera ensuite directement transmis par le Herd-book à l'abattoir, par mail à l'adresse [label@lanciers.be](mailto:label@lanciers.be).

Le responsable de la réception des bovins à l'abattoir confirmera le bon état des bovins lors de leur arrivée. Aucun bovin ne pourra entrer dans la filière de transformation « Belgian Limousin Beef » s'il ne répond pas aux exigences du présent cahier des charges (par exemple, âge à l'abattage, pays de naissance ou certification limousine).

### 3.7. Autocontrôle

Toutes les exploitations participant à la filière « Belgian Limousin Beef » doivent répondre aux exigences du guide sectoriel pour la production primaire, module production primaire animale (G-040 et CODIPLAN Plus bovins) ou tout autre norme équivalente et reconnue. La certification devra être validée par un Organisme de Certification et d'Inspection agréé.

## 4. CONDITIONS AU NIVEAU DU TRANSPORT

Il convient de respecter scrupuleusement les réglementations relatives au bien-être animal pendant le transport. Une attention particulière sera apportée aux points suivants :

- l'itinéraire parcouru sera le plus court possible,
- l'occupation maximum doit être respectée,
- le recours aux calmants est interdit
- le recours à l'aiguillon électrique est interdit lors du chargement et du déchargement des animaux,
- les animaux sont déchargés et abattus le plus rapidement possible à compter de leur arrivée à l'abattoir

## 5. CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ABATTOIR

### 5.1. Origine

L'abattage ainsi que la découpe des bovins « Belgian Limousin Beef » ne peuvent être réalisés qu'au sein des structures suivantes :

- LANCIERS s.a (BE 165-1) située à Rochefort
- DEBAENST NV (1068 EG) située à Mouscron

Les éleveurs participant à la filière « Belgian Limousin Beef » ne peuvent commercialiser de bovins sous cette dénomination à d'autres abattoirs que ceux stipulés précédemment.

La mise en barquettes ne peut être réalisée qu'au sein de l'entreprise Debaenst nv.

En cas de problème technique dans les installations précitées, les bovins de la filière « Belgian Limousin Beef » peuvent être abattus et/ou découpés via d'autres structures auxquelles les sociétés Lanciers s.a. ou DEBAENST NV ont donné leur accord. Le cas échéant Vinçotte S.A. réalisera une inspection lors du premier abattage.

### 5.2. Identification et traçabilité

L'abattoir tiendra un registre spécifique à la filière « Belgian Limousin Beef », via son système ERP, où seront enregistrées toutes les données relatives à l'identification et à l'origine des bovins abattus au sein de la structure.

L'oreille avec la marque auriculaire doit rester sur la carcasse jusqu'à l'identification univoque des quatre quartiers de la carcasse conformément à la législation en vigueur. A des fins de contrôle d'identification, l'oreille avec la marque auriculaire doit être conservée dans un congélateur de l'abattoir au moins 7 semaines après la date d'abattage.

Les carcasses de la filière « Belgian Limousin Beef » seront séparées des autres carcasses et seront estampillées par le logo « Belgian Limousin Beef » selon la typographie déposée.

Le négoce et le traitement de carcasses et de viande en lot sont autorisés. On entend par lot des carcasses ou de la viande provenant de maximum 10 animaux (éventuellement originaires de troupeaux différents) abattus le même jour et dans le même abattoir.

La création des numéros de lot est sous la responsabilité des abattoirs et atelier de découpe participants et dans le respect de la législation en vigueur.

Lors de la livraison de viande au maillon suivant (atelier de découpe, commerce de détail), le fournisseur de viande est tenu de fournir un bon de livraison avec une numérotation unique. Le fournisseur de viande et le destinataire sont tenus de conserver un double de ce bon de livraison au moins cinq ans à dater de la livraison. Il doit clairement être précisé sur le bon de livraison qu'il s'agit de viande bovine. En outre, le bon de livraison doit également contenir la date de livraison, la quantité livrée (en kilos), le(s) numéro(s) de(s) marque(s) auriculaire(s)

et/ou le(s) numéro(s) de lot(s) correspondant(s) ainsi que le destinataire. Afin de garantir l'identification ou la traçabilité lors de la découpe des carcasses « Belgian Limousin Beef », ces opérations doivent être regroupées dans le temps et/ou séparées dans l'espace. De plus l'identification des pièces PAT s'effectue à l'aide du numéro auriculaire et/ou de lot correspondant et doit figurer sur l'étiquette.

### 5.3. Certification (Autocontrôle – HACCP – BRC)

Les abattoirs et atelier de découpe participants doivent disposer d'un plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) opérationnel, complet et validé ainsi que répondre aux exigences du guide sectoriel pour les abattoirs, ateliers de découpe et établissement pour la production de viandes hachées, de préparations de viande et de viande séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (G-018).

De plus, une certification selon un référentiel GFSI (Global Food Safety Initiative), doit être validée par un Organisme de Certification et d'Inspection indépendant.

Le certificat, ou toute autre preuve de validation d'un système qualité en cours de validité pourra être demandé lors de contrôle.

### 5.4. Présentation des carcasses

La forme de présentation admise pour les carcasses est celle présentant le code 2 (selon la réglementation en vigueur depuis l'arrêté ministériel wallon du 19 juin 2007), c'est-à-dire que l'émoussage est autorisé et que les organes suivants sont retirés :

- Onglet
- Queue
- Rognons et graisse de rognons
- Graisse de bassin

### 5.5. Classification des carcasses

La classification des carcasses se fait au niveau de l'abattoir conformément à la classification SEUROP, puis marquées au moyen d'un cachet ou d'une étiquette.

Seules les carcasses de classe E=E-, U+,U=,U- entrent en ligne de compte dans la « Belgian Limousin Beef », les taux d'engraissement retenus pour les carcasses sont de 2=,2+,3-,3=,3+.

Une personne mandatée par l'abattoir passera avant l'abattage pour juger si la conformation et l'état d'engraissement des bêtes inscrites dans la filière correspondent au standard établi.

## 5.6. Taux d'acidité (pH)

Seules les carcasses dont le pH, mesuré entre 24 heures et 48 heures après l'abattage, est inférieur à 5,85 entrent en ligne de compte dans la filière « Belgian Limousin Beef ».

## 5.7. Poids

Les carcasses doivent avoir un poids chaud compris entre 380 et 540 kg.

## 5.8. Maturation

Elle est de minimum 10 jours au crochet ou sous-vide.

## 5.9. Prix

Le prix des animaux sera fixé pour une période de 3 mois via une grille définie par la filière.

		E		U		
		=	-	+	=	-
2	=	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
	+	4,20	4,20	4,20	4,10	4,00
3	-	4,20	4,20	4,20	4,10	4,00
	=	4,20	4,20	4,20	4,10	4,00
	+	4,20	4,20	4,20	4,10	4,00

Figure 1 : grille de prix

Si les bêtes ne correspondent pas au cahier de charges, des pénalités sont d'application :

- poids inférieur à 380 kg : 0,20 €
- poids supérieur à 540 kg : 0,15 €

L'enveloppe des frais à déduire après abattage est de 40 € qui se compose comme suit:

- taxes : apaq (2,50€), classification ivb (0,61€), recherche résidus (0,72€): 3,83€
- assurance ver: 11,17 € (prise en charge systématique par l'abattoir)
- frais de transport : 25,00€ (qui ne sont pas d'application si l'engraisseur assure lui-même le transport)

Pour ce qui concerne le prix de l'entrée dans la filière Belgian Limousin Beef, on a :

- pour les bêtes inscrites au Herb-Book : 5 €
- pour les bêtes non inscrites pour lesquelles un certificat est requis : 15 €

## 6. CONDITIONS AU NIVEAU DES POINTS DE VENTE

Utilisation du logo Belgian Limousin Beef sur chaque barquette ou portion de viande pour les animaux répondant au cahier de charge.