

Cahier des Charges



1. GENERALITES

Les producteurs membres du label doivent faire partie d'AQ-Viande.

2. NAISSANCE

Les animaux doivent être identifiés selon les bases légales en vigueur (BDTA). Ils doivent être nés en Valais et être de la race d'Hérens.

3. ELEVAGE

3.1. Zone géographique

Les animaux doivent être détenus sans interruption pendant 12 mois dans le canton du Valais avant leur abattage. Durant les quatre derniers mois, les animaux sont détenus sans interruption chez un ou plusieurs membres du label.

3.2. Catégories d'animaux

Sont admises dans le label, les catégories suivantes :

- veaux d'étal,
- bœufs,
- génisses,
- et vaches jusqu'à 60 mois.

Les animaux peuvent être commercialisés au sein du label à condition que leur couverture grasseuse soit au minimum de T2 (selon la table CHTAX en vigueur). Les animaux de la charnure A et X et de note 1 (tissus gras) sont donc exclus. La taxation est faite par des experts indépendants nommés par l'association.

3.3. Affouragement

3.3.1 Veaux d'étal :

L'alimentation de base est le lait et les sous-produits du lait.

3.3.2 Autres catégorie :

Les boeufs, les génisses, les primipares et les multipares doivent pâturer au moins 80 jours/an en zone de montagne 2, au moins, sauf l'année de l'abattage. Durant la pâture un fourrage complémentaire peut être distribué (céréales et apports protéiques non OGM).

Le fourrage de base doit provenir de l'exploitation à raison de 75 % au minimum.

3.3.3 Finition :

Seuls du foin, de l'herbe, du maïs, des céréales et des compléments protéiques non OGM peuvent être utilisés pour la finition.

4. ABATTAGE ET MATURATION

4.1. Transport

Le transport des animaux en vue de l'abattage doit être conforme à la législation sur la protection des animaux.

4.2. Abattage

L'abattage doit se dérouler dans des abattoirs valaisans agréés. Tout doit être entrepris pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les animaux femelles ayant vêlé et devant être abattus doivent attendre 28 jours minimum avant l'abattage.

4.3. Maturation

La technique de refroidissement de la carcasse, le ressuyage et le temps de maturation doivent permettre une offre d'une viande de qualité aux consommateurs.

Après abattage, les quartiers arrière des carcasses doivent être maturés pendant 15 jours à une température entre 0 et 2°C. Les quartiers avant sont commercialisables dès le 3 jour.

5. APPROVISIONNEMENT DES BOUCHERS ET DES RESTAURATEURS

Le label ne peut être utilisé que par les bouchers et les restaurateurs membres de l'association. Les bouchers doivent toutefois s'approvisionner en viande de la race d'Hérens auprès des producteurs de l'association et les restaurateurs auprès des bouchers de l'association. De plus, les bouchers sont le passage obligé pour toute vente de viande issue d'animaux d'exploitations membres de l'association.

Pour être ou rester membre du label, un boucher ou un restaurateur s'engage à proposer de la viande labellisée dans son assortiment ou sur sa carte.

Les restaurateurs sont tenus de commander des bas-morceaux aux bouchers traitants.

6. VENTE ET DISTRIBUTION

Les viandes du label et les viandes d'autre provenance doivent être séparées lors du stockage.

Les morceaux mis sous vide doivent être étiquetés avec les informations de la BDTA dans les paquets, ainsi que du logo du label. Les étiquettes sont fournies par la filière.

Les factures doivent comporter le numéro de l'animal ainsi que la mention «Fleur d'Hérens du Valais».

Cette mention doit être affichée en vitrine chez les bouchers. Les restaurateurs ont l'obligation de l'afficher sur le menu ainsi que de proposer l'argumentaire si le client le souhaite.

Le logo permettant d'identifier le label ainsi que tout le matériel portant ce logo est propriété de l'association. Donc, si un membre ne satisfait pas ou plus aux exigences du présent Cahier des Charges, tout le matériel pourra lui être retiré.

Les ventes doivent être communiquées à l'organisation gestionnaire de l'association.

7. ORGANE DE CONTROLE

En adhérant à l'association, l'éleveur, le boucher ou le restaurateur accepte de fournir les renseignements et/ou documents nécessaires au contrôle de la mise en application du Cahier des Charges.

Les adhérents acceptent en outre que le Service de l'agriculture de l'état du Valais contrôle au moyen de la BDTA le suivi de chaque animal.

8. CONDITIONS DE PRIX, PRELEVEMENTS ET COTISATIONS

8.1. Prix

L'éleveur adhérent à l'association dont l'animal est pris en charge par un des bouchers du label recevra du boucher un bonus de prix de 1.- CHF/kg poids mort selon les prix hebdomadaires de Proviande en vigueur le jour d'abattage de l'animal. Ce bonus de prix brut fait l'objet d'un prélèvement (voir le paragraphe suivant).

8.2. Prélèvements (annuels)

Pour une participation financière équitable entre les membres, l'association prélève un montant de 0,05 CHF/kg poids mort au producteur ainsi qu'au boucher. Ainsi, l'éleveur perçoit un prix net de 0.95 CHF par kg poids mort. Le boucher restitue ensuite à l'association 10 centimes par kg poids mort (soit sa propre participation financière de 5 centimes par kg poids mort et celle de l'éleveur également de 5 centimes par kg poids mort). Les restaurateurs payent une contribution annuelle de 50.- CHF. Les personnes ayant un intérêt pour la race de l'Hérens payent une cotisation annuelle de 20.- CHF.

8.3. Cotisations d'entrée

La cotisation d'entrée pour les bouchers les éleveurs et les restaurateurs est unique. Cette somme est définitivement acquise par l'association et ne peut en aucun cas être restituée. Le montant s'élève à 50.- CHF pour toute personne (selon les statuts) souhaitant devenir membre conformément aux statuts.

Adopté en assemblée générale annuelle du 1^{er} février 2010 à Châteauneuf.