



Cahier des charges

Viande bovine, ovine, caprine



Produits concernés

Exclusivement la viande de bovins, ovins et caprins (carcasses, quartiers, pièces découpées, abats) avant transformation.

Fonctionnement général du cahier des charges

Pour bénéficier de la marque « Sud de France », le produit doit :

- ETAPE 1: Obligatoirement valider l'ensemble critères de niveau 1. Ces critères garantissent l'origine régionale du produit.
- ETAPE 2 : Le produit est sous SIQO (Signe Officiel de Qualité et d'Origine) ou le produit doit valider au moins 1 critère d'importance Majeur.

Lecture du cahier des charges

Chaque critère est formulé sous forme de question avec plusieurs réponses possibles. Seules les réponses figurant en gras permettent de valider le critère.

Cahier des charges SIQO de la Viande bovine, ovine et caprine

Section	Critère	Séquence	Questions	Informations complémentaires	Réponses
1. Critères obligatoires					
Origine	obl	1	Le siège social de votre entreprise se situe-t-il en Occitanie?		Oui ; Non
Origine	obl	2	Vos animaux sont-ils nés, élevés, abattus en Occitanie ? Les sites d'élevage limitrophe continus et estives hors Occitanie sont possibles.		Oui ; Non
Origine	obl	3	L'atelier de découpe et de conditionnement est-il situé en Occitanie ?		Oui ; Non
Origine	obl	4	Les bovins sont- il issus d'une race à viande ou mixte ?		Oui Non Non concerné (ovins ou caprins)
Mode de production	obl	5	Quel est l'âge d'abattage des agneaux	Critère ne concernant que les productions ovines	inférieur à 180 jours supérieur à 180 jours non concerné (bovin ou caprins)
Mode de production	obl	6	Êtes-vous adhérent à la charte des bonnes pratiques d'élevage ?		Oui ; Non

Produit sous Signe Officiel de Qualité et d'Origine (SIQO)	siqo	7	Votre produit dispose-t-il d'un des signes officiels de qualité et d'origine suivant ?	Dérogation possible pour les SIQO dont le territoire est à cheval sur un département limitrophe à l'Occitanie.	AOP IGP Label Rouge AB Aucun
Produit sous Signe Officiel de Qualité et d'Origine (SIQO)	descriptif	8	Précisez l'appellation :		Taureau de Camargue Bœuf Fermier Aubrac Bœuf Gascon Veau Fermier élevé sous la mère Génisse Fleur d'Aubrac Rosée des Pyrénées Catalanes Vedell des Pyrénées Catalanes Agneau de Lozère Agneau Fermier des Pays d'Oc Agneau Lou Paillol Agneau fermier selection des Bergers Boeuf Limousin Boeuf Blonde d'Aquitaine « Excellence » Boeuf Blonde d'Aquitaine Boeuf Charolais Veau d'Aveyron et du Ségala Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales Viandes hachées et préparation de viande de veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales Veau rosé élevé sous la mère Mouton Barèges Gavarnie AOP Agneau laiton Agneau d'Aveyron Agneau laiton de l'Aveyron Agneau fermier Agneau fermier du Quercy Agneau nourri essentiellement au lait maternel Issu de l'AB

Cahier des charges de la Viande bovine, ovine et caprine sans SIQO

Section	Critère	Séquence	Questions	Informations complémentaires	Réponses
1. Critères obligatoires					
Origine	obl	1	Le siège social de votre entreprise se situe-t-il en Occitanie?		Oui ; Non
Origine	obl	2	Vos animaux sont-ils nés, élevés, abattus en Occitanie ? Les sites d'élevage limitrophe continus et estives hors Occitanie sont possibles.		Oui ; Non
Origine	obl	3	L'atelier de découpe et de conditionnement est-il situé en Occitanie ?		Oui ; Non
Origine	obl	4	Les bovins sont-ils issus d'une race à viande ou mixte ?		Oui Non Non concerné (ovins ou caprins)
Mode de production	obl	5	Quel est l'âge d'abattage des agneaux	Critère ne concernant que les productions ovines	inférieur à 180 jours supérieur à 180 jours non concerné (bovin ou caprins)
Mode de production	obl	6	Êtes-vous adhérent à la charte des bonnes pratiques d'élevage ?		Oui ; Non
2. Critères majeurs					
Critère différenciant hors SIQO	majeur	9	Votre produit dispose-t-il de la mention valorisante "Fermier", "Produits à la ferme", "Produits de la ferme" ?		Fermier Produit à la ferme Produit de la Ferme Non

Critère différenciant hors SIQO	majeur	10	L'âge d'abattage de vos animaux est-il conforme aux indications suivantes ? Veaux : entre 5 et 8 mois Jeune bovin : 8 à 24 mois Appellation « Veau fermier sous la mère » : entre 3 et 5,5 mois Agneaux : inférieur à 180 jours Bovins : plus de 2 ans		Oui ; Non ; Non concerné (caprins)
Critère différenciant hors SIQO	majeur	11	La conformation de vos animaux au moment de l'abattage respecte-t-elle les normes suivantes ? Bovin : E, U, R Ovin : E, U, R, O	Selon la grille EUROP en vigueur. Ces informations sont présentes sur le registre d'abattage.	Oui ; Non ; Non concerné (caprins)
Critère différenciant hors SIQO	majeur	12	Quel est l'état d'engraissement des animaux au moment de l'abattage ?		1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5
Critère différenciant hors SIQO	majeur	13	Le poids moyen des carcasses à l'abattage est-il conforme aux indications suivantes ? Génisse : supérieur à 280 kg Vache, bœuf et taureau : supérieur à 310 kg Ovin : supérieur à 13 kg Agneau : supérieur à 7kg		Oui ; Non ; Non concerné (caprins)
Critère différenciant hors SIQO	majeur	14	Disposez-vous d'une des certifications environnementales suivantes ?	On entend par certification environnementale les démarches reconnues par le ministère de l'agriculture.	Agriculture Raisonnée Sud Nature Terr'avenir Terra vitis Certification HVE de niveau 2 ou 3 Aucune

Critère différenciant hors SIQO	majeur	15	Votre produit est-il référencé à l'une des marques suivantes ?	Ne sont reconnues que les marques adossées elles-mêmes à un cahier des charges (privé)	<p>Non ;</p> <p>Agneau Xay De Lozère</p> <p>Pays Cathare</p> <p>Marque Parc PNR Pyrénées Catalanes</p> <p>Marque Parc PNR Haut Languedoc</p> <p>Marque PNR Pyrénées Ariégoises</p> <p>Marque PNR Grands causses</p> <p>Carrefour : Reflets de France</p> <p>Casino : Terre et Saveur</p> <p>Leclerc : Nos régions ont du talent</p> <p>Monoprix : Monoprix Gourmet</p> <p>Intermarché : Mon marché plaisir</p> <p>FQC</p> <p>Bleu blanc cœur</p> <p>Saveur Occitane</p>
Critère différenciant hors SIQO	majeur	16	Adhérez-vous à l'une de ces démarches en circuit court reconnue par la Région ?	Seuls les circuits-courts reconnus par la Région sont retenus.	<p>Non</p> <p>Boutiques Paysannes</p> <p>Association des bio-producteurs du marché république</p> <p>Bienvenue à la Ferme</p> <p>Jardins de Perpignan</p> <p>Le Samedi des Producteurs</p> <p>Les marchés Producteurs de Pays</p> <p>Mangeons Lauragais</p> <p>Régal d'Oc</p> <p>Syndicat des éleveurs de palmipèdes gras et volailles de ferme</p> <p>Terroir Direct</p>