

Directives de production pour l'engraissement au pâturage de bovins issus de races laitières, Label Aldi Bio Weide Beef

Directives de base

- Le statut Bio Suisse bourgeon doit être maintenu pendant toute la vie de l'animal, de la naissance à l'abattage.
- Les veaux doivent être abreuvés pendant au moins 150 jours sur l'exploitation de naissance.
- Les veaux mâles doivent être castrés dans les jours qui suivent la naissance. La castration doit être effectuée conformément à la législation sur le bien-être des animaux.

Races

- Toutes les races laitières et d'engraissement couramment utilisées en Suisse sont autorisées. Les Belges bleus et leurs croisements sont interdits. L'objectif du projet est de n'engraisser que des races laitières.

Mode de garde

- Accès toute l'année à la courette ou au pâturage. Pendant la période de végétation (du 1er mai au 31 octobre), au moins 8 heures de pâturage par jour sont obligatoires (avec des exceptions liées aux conditions météorologiques selon SRPA). En hiver, accès quotidien à la courette.
- L'estivage doit respecter les directives de l'agriculture biologique
- La SST doit être respectée.
- Pendant 150 jours avant l'abattage, l'animal doit être sur une ferme d'engraissement au pâturage (l'estivage est pris en compte pour ces 150 jours).
- Bovins garantis non gestants

Affouragement

- Prioriser les aliments de base provenant de la propre ferme.
- Aliments concentrés seulement en cas d'absolue nécessité ; qualité bourgeon.
- Important : alimentation ad libitum de fourrage de base de bonne qualité.
- L'alimentation du soja est interdite.
- Les exigences relatives à la production de lait et de viande de prairie (PLVH) doivent être respectées.

Conseil, planification des quantités, transport et commercialisation

- FiBL ou autres organismes de commercialisation reconnus à définir
- Les animaux sont hébergés par l'intermédiaire de ces organisations de commercialisation définies.
- La planification de la production est mise à jour de façon continue et mise à disposition d'ALDI SUISSE AG sur une base mensuelle (rapports d'installation avec les dates d'installation prévues).
- Garantie de prise en charge par ALDI SUISSE AG régie par un contrat-cadre séparé.

Contrôle des directives des Aldi bio Weide Beef

- Dans le cadre des contrôles bio, Bio Inspecta, Bio Test Agro.

Les prix du bœuf OB s'appliquent également aux bovins RG

- CHF 10,70/kg PM pour les T3, suppléments et déductions selon le tableau ci-dessous.
- La déduction du poids ne commence qu'à partir de 320,1 kg PM, selon la table de Proviande OB PM du 01.08.2016. Pour les animaux évalués C et H, la déduction commence à 310 kg.
- Une fois par an, le prix est négocié pour toute l'année. En cas d'importantes fluctuations à la hausse ou à la baisse, le prix Bio ou BWB est négocié sur la base de l'année (Min/Max Bio Weide Beef pour l'année 2018) → actuellement minimum CHF 11.10 et maximum CHF 11.60.

- **Suppléments et déductions selon taxation en CHF**

Taxation	Aldi Bio Weide Beef
C	+0.85 (analogue OB Proviande)
H	+0.6 (analogue OB Proviande)
T+	+0.3 (analogue OB Proviande)
T	Base (10.70)
-T	-0.4
A	-0.9
X	Sort du programme

- **Suppléments et déductions selon couverture en CHF**

Graisse	Aldi Bio Weide Rind
1	Sort du programme
2	-0.3
3	Base T (10.70)
4	-0.3
5	Sort du programme

- **Déduction de poids Aldi Bio Weide Rind en CHF**

Poids	C/H	T+, T, -T, A
290.1-300	-	-
300.1-310	-	-
310.1-320	-0.3	-
320.1-330	-0.5	-0.3
330.1-340	-0.7	-0.5
340.1-350	-0.9	-0.9
350.1-360	-1.20	-1.20
360.1-370	-1.40	-1.40
370.1-380	-1.60	-1.60
380.1-390	-1.80	-1.80

Poids : Poids cible 310kg Les animaux de moins de 200kg PM tombent hors du programme.

Âge : Âge maximum 900 jours Les animaux de plus de 900 jours sont exclus du programme.

Taxation

- T3 comme prix de base, suppléments et déductions selon le tableau ci-dessus
- Classe de graisse Suppléments/déductions selon le tableau ci-dessus
- Les animaux dévalués peuvent être repris par le producteur, sinon ils sont utilisés comme AQ.

Maturation des viandes

- Une durée de 4 semaines garantit la maturité des morceaux nobles