

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

## 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 (l'estivage est pris en compte pour ces 150 jours).
- 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.
- Les 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).

## 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 SG pour les T3, suppléments et déductions selon le tableau ci-dessous.
- La déduction du poids ne commence qu'à partir de 320,1 kg SG, selon la table de Proviande OB SG 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	Basis 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 310 kg. Les animaux de moins de 200 kg SG 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 QM.

#### Maturation des viandes

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

30.10.2019 EM, NS