

En suivant le cahier des charges **LIMOUZON®**, chaque acteur de la filière assure au consommateur une viande de haute qualité gustative et nutritionnelle.

- **Viande de race limousine 100 % de père et de mère.**
- **Viande haut de gamme.**
- **Transparence totale de la filière.**
- **Alimentation stricte et raisonnée.**
- **L'incorporation de lin dans l'alimentation des bovins permet d'améliorer des paramètres de santé animale et humaine (OMEGA 3).**
- **Viande sélectionnée et identifiée des élevages aux consommateurs : grâce au numéro de l'étiquette carcasse, chaque consommateur peut identifier sa barquette.**



**LA MINOTERIE FARGES  
est un fabricant d'aliments  
pour animaux.**

Les gammes d'aliments proposées sont formulées sans produits médicamenteux et élaborées à partir de matières premières identifiées et rigoureusement sélectionnées.

**LIMOUZON®**, est un cahier des charges spécifique conçu par la Minoterie Farges, à destination de chaque acteur de la filière.

**Validé par Qualisud** (organisme de certification indépendant), **LIMOUZON® garantit au consommateur une viande savoureuse, 100 % Limousine.**



**MINOTERIE FARGES**

Vimbelle 19800 BAR

Tél. 05 55 21 32 12

[minoterie.farges@wanadoo.fr](mailto:minoterie.farges@wanadoo.fr)

[www.minoterie-farges.fr](http://www.minoterie-farges.fr)



Concept 05 55 01 36 26 Visuels non contractuels - Crédit photos : © Shutterstock.com, Minoterie Farges. Sous réserve d'omissions ou d'erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique

Pour une viande  
**SAVOUREUSE !**

**LIMOUZON®**  
**RACE LIMOUSINE**

VIANDE 100 % RACE LIMOUSINE  
HAUTE QUALITÉ NUTRITIONNELLE & GUSTATIVE



**UNE VIANDE SÉLECTIONNÉE ET IDENTIFIÉE  
DE L'ÉLEVAGE AU CONSOMMATEUR**

## UN PROCESS DE PRODUCTION spécifique pour l'éleveur

- Tous les animaux engagés dans la filière LIMOUZON® pour une période minimum de 120 jours à compter de la date d'engagement sont de race Limousine (code 34\*34) et âgés de 12 ans maximum.
- Les animaux achetés devront avoir passé au minimum 12 mois sur l'exploitation avant de pouvoir être engagés dans la filière LIMOUZON®.
- Les bâtiments d'engraissement doivent être suffisamment aérés avec des conditions de confort, d'hygiène et de tranquillité optimale.
- Les animaux en stabulation libre doivent être paillés régulièrement de manière à avoir une aire de couchage optimale, saine et confortable. La fréquence des curages en étable entravée doit être effectuée journalièrement pour assurer une propreté satisfaisante des animaux.
- Le nombre d'animaux par box doit être au maximum de 10 (chaque animal doit avoir une surface de 8 m<sup>2</sup> minimum) avec un accès à l'auge au même moment deux fois par jour (en augmentant progressivement les quantités) ou à volonté suivant les habitudes de l'éleveur.
- Tous les animaux doivent avoir accès au fourrage facilement, celui-ci doit être à disposition à volonté.
- Les animaux élevés en pâture devront être complétés à l'auge avec le concentré LIMOUZON®.
- Les animaux mis en engraissement LIMOUZON® ne devront pas avoir subi de traitement vétérinaire sous quelque forme que ce soit dans les 120 jours précédant l'abattage.

- Les animaux doivent être identifiés selon la législation en vigueur afin de permettre tout au long de la filière la traçabilité de leur origine, âge, race et catégorie.
- Les animaux disposent de leur passeport et étiquette de mouvement en cours de validité.
- L'éleveur doit être signataire d'un contrat de production LIMOUZON® et d'un certificat d'engagement LIMOUZON® pour chaque animal engagé, signé minimum 120 jours avant l'abattage.
- Lors du départ de l'animal, si toutes les conditions d'élevage ont été respectées, le détenteur du cahier des charges signe le certificat de nourriture, l'éleveur signe la partie « traitement vétérinaire » et la partie « vente » du certificat d'engagement LIMOUZON®. Le premier exemplaire est destiné au détenteur du cahier des charges, le deuxième à l'abattoir et le troisième est conservé par l'éleveur.
- Poids des carcasses 400 kg minimum. Seules les carcasses E, U et R sont retenues.
- Chaque contrat de production doit être signé et validé par le détenteur du cahier des charges. Chaque nouvelle adhésion est validée après approbation du détenteur du cahier des charges. Sans cette validité aucun animal ne pourra être engagé.
- La ration des animaux est exclusivement constituée d'herbe, de fourrages secs, d'ensilage ou d'enrubannage d'herbe et de concentré complet LIMOUZON®. L'ensilage doit être réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques. L'ensilage de maïs est interdit dans la ration.
- Le concentré complet distribué aux animaux engagés dans la filière est uniquement le LIMOUZON®. Chaque animal devra recevoir au minimum 600 kg de concentré durant les 120 jours avant l'abattage.
- Après le départ des animaux engraisés en box, l'éleveur doit effectuer les opérations de nettoyage, désinfection et vide sanitaire. La durée du vide sanitaire est fonction des produits utilisés pour le nettoyage. Cette opération est consignée sur le registre sanitaire d'élevage avec la définition des produits utilisés.

### Le concentré LIMOUZON® est constitué de :

- produits et sous-produits de graines oléagineuses ;
- produits et sous-produits de la fabrication du sucre ;
- fourrages séchés ;
- grains de céréales ;
- produits et sous-produit de grains de céréales ;
- minéraux ;
- graines oléagineuses ;
- produits et sous-produits de graines de légumineuses.

Dégustez une viande **SAVOREUSE !** VIANDE 100 % LIMOUSINE  
HAUTE QUALITÉ  
NUTRITIONNELLE & GUSTATIVE

**LIMOUZON**  
RACE LIMOUSINE



UNE VIANDE SÉLECTIONNÉE ET IDENTIFIÉE DE L'ÉLEVAGE AU CONSOMMATEUR

Un point de vente organisé et

**UNE VIANDE LIMOUZON® FACILEMENT IDENTIFIABLE**

- L'organisation de l'atelier de découpe doit permettre de séparer les opérations de découpe LIMOUZON® des autres produits.
- Le distributeur devra être signataire d'un engagement au cahier des charges LIMOUZON®.
- Le rayon LIMOUZON® est identifié par un panneau porte vignette LIMOUZON® fourni par le détenteur du cahier des charges.
- Les étiquettes carcasses sont apposées sur le panneau LIMOUZON® de manière à ce que le consommateur puisse identifier sa barquette facilement.
- Les pièces destinées à la découpe sont identifiées LIMOUZON® et accompagnées de la vignette carcasse LIMOUZON®.
- Chaque barquette doit comporter la mention LIMOUZON® et le numéro de tuerie ou le numéro de l'étiquette carcasse LIMOUZON®.

