

CAHIER DES CHARGES



L'association VPA (Viande des Pays de l'Ain) et ses partenaires sélectionnent des bovins selon une liste de critères exigeants pour vous proposer une gamme de produits d'exception.

Origine : animaux nés et élevés

Engagement des éleveurs : respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage, système herbagé

Alimentation des animaux : herbe (pâturage, foin, enrubannage, ensilage) et autres aliments produits en majorité sur la ferme

Races : allaitantes pures races (Charolaises, Limousines, Blonde d'Aquitaine, Aubrac)

Âge : 6 à 8 ans maximum pour les vaches

Rénuméra-score : Catégorie A+ (sur une échelle de A+ à F)

Poids de carcasse des vaches :

- 380 kg minimum (Charolaises)
- 350 kg minimum (Limousines)

Poids de carcasse des génisses :

- 340 kg minimum (Charolaises)
- 315 kg minimum (Limousines)

Caractéristiques des carcasses de vaches :

- Etat d'engraissement : 2 et 3
- Classement minimum : R+3
- Coût de production : 5,82 €/ kg de carcasse

Caractéristiques des carcasses de génisses :

- Etat d'engraissement : 2 et 3
- Classement minimum : R+3
- Coût de production : 6,12 €/ kg de carcasse

Maturation des produits de découpe (braisé, bourguignon, rôti, steak) : Maturation de 10 jours minimum, pour garantir la tendreté