

REGLEMENT INTERIEUR DE LA FEDERATION NATIONALE DES CONCOURS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE DE HAUTE QUALITE

Article 1^{er}

L'ensemble des articles du règlement intérieur s'applique aux organisations ou associations adhérentes à la Fédération Nationale des Concours d'Animaux de Boucherie de haute qualité.

Article 2 – Admission d'un concours au sein de la Fédération

Toute organisation ou association voulant adhérer à la Fédération en fait la demande écrite au Président qui transmet cette demande au Conseil d'Administration. Le Conseil d'Administration décide alors de la recevabilité de la demande. Si la demande est recevable, le Conseil d'Administration décide d'envoyer une délégation de deux à quatre de ses membres pour juger les qualités du concours

Une grille de d'évaluation du concours candidat (voir en annexe) est remplie par la délégation et remis au Conseil d'Administration.

L'Assemblée Générale ratifie alors les adhésions des associations candidates sur proposition du Conseil d'Administration.

Article 3 – Règles internes aux concours adhérents

Les concours adhérents à la Fédération doivent être ouverts à tous les animaux de qualité bouchère, à tous les exposants, à tous les acheteurs.

L'emplacement des animaux et l'organisation des opérations du jury doivent permettre une présentation par devant comme par derrière des animaux aux membres du jury sinon au public.

Chaque éleveur ne peut exposer que des animaux lui appartenant depuis au moins quatre mois. Il ne peut présenter que vingt animaux issus d'un même numéro d'élevage au maximum.

Le numéro de travail des animaux est inscrit au feutre indélébile sur le devant de la (ou les) plaque(s) qui sont remise(s) au titre des différents prix.

Tout bovin présenté à un Concours est muni d'une ASDA verte. Il est indemne d'IBR.

La production de doubles-plaques n'est pas généralisée, mais réalisée à la demande et sur justification contrôlable. Le Président du Concours est le seul interlocuteur de la fonderie. Le numéro de travail du bovin devra être apposé sur la plaque de façon inviolable par le

fondeur. Le règlement de cette double-plaque sera assuré par l'éleveur pour une plaque souvenir et par l'acheteur de l'animal si la carcasse est vendue par demie.

Les animaux classés comme « grand champion » d'un concours de la Fédération ne peuvent pas concourir à nouveau dans un des autres concours adhérents à la Fédération.

Les animaux présents sur les concours sont attachés avec une têtière ou un licol. Il est formellement interdit d'attacher les animaux par les cornes. Les animaux sont présentés propres et sans crottes, tondu avec de bons aplombs, avec des onglons courts, sans plaies apparentes ou blessures. Tout animal présentant une blessure (exemple : coup de corne) doit être exclu du concours et qui plus est de la vue du grand public.

Les animaux vendus sur le concours sont identifiés par un coup de ciseaux ou trois lettres marquées au crayon gras sur l'arrière de l'animal. Il est interdit de taguer les animaux au crayon gras sur toute leur longueur : l'utilisation du crayon gras doit être discrète.

Chaque concours adopte un règlement intérieur propre qui reprend l'ensemble de cet article ainsi que toutes autres dispositions locales.

GRILLE D'ÉVALUATION DES CONCOURS CANDIDATS A L'ADHESION A LA FEDERATION NATIONALE DES CONCOURS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE DE HAUTE QUALITE

(Adopté à l'Assemblée Générale du 30 novembre 1994)

Grille permettant d'évaluer les caractéristiques des concours pour décider de leur admission à la FNCAB et de leur appartenance soit :

- A. à la catégorie « **Grand concours d'animaux de boucherie de haute qualité** » (réalisés sur deux jours)
- B. à la catégorie « **Concours d'animaux de boucherie de haute qualité** » (réalisés sur un jour minimum)

CONCOURS DE :		
GRILLE	POINTS DE BASE	POINTS OBTENUS PAR LE CONCOURS
1/ Nombre d'animaux présentés		
- au dessus de 150 animaux	300	
- entre 100 de 150 animaux	200	
2/ Durée du concours et présentations des animaux		
- sur deux jours	300	
- sur un jour	100	
3/ Qualité d'ensemble des animaux exposés		
- niveau : haute excellence	150	
- niveau : excellence	100	
4/ Notoriété commerciale	200	
	100	
5/ Présentation et propreté des animaux	150	
	100	
6/ Vitrine pédagogique – contacts et communication avec les consommateurs		
- niveau : haute excellence	200	
- niveau : excellence	100	
7/ Réception de délégation étrangère		
	50	
- Points maximums	1350	Total points :
- Points maximums	750	

Pour être admis à la FNCAB, et appartenir à la **catégorie B « Concours d’animaux de boucherie de haute qualité »**, le concours doit obtenir au moins 750 points.

Pour appartenir à la **catégorie A « Grand concours d’animaux de boucherie de haute qualité »**, le concours doit obtenir au moins 1200 points.

Catégorie à laquelle le concours à accès pour deux ans

Année

Catégorie A

Année

Catégorie B

Observations :

La Commission

Signature

Annexe : quelques éléments de description pour aider la Commission à l’interprétation des points à notion variable.

Annexe à la grille : quelques éléments de description pour aider la Commission à l'interprétation des points à notion variable

1/ Nombre d'animaux : Les concours qui n'atteignent pas encore 100 animaux présents doivent prendre l'engagement ferme d'y parvenir au bout de 3 ans.

2/ Qualité d'ensemble des animaux présentés

- Définition du niveau haute excellence :
 - Homogénéité des animaux
 - Finition parfaite des animaux
 - Exclusion du jeune bovin

- Définition du niveau excellence :
 - Dominante d'animaux traditionnels (jeune bovin toléré mais minoritaire et placé dans une catégorie à part)

3/ Notoriété commerciale

- Niveau 200 points : avoir un taux de commercialisation sur place des animaux supérieur à 50% des animaux présents

4/ Présentation et propreté des animaux

- Niveau 150 points : très bon accès du jury et du public autour des animaux
- Niveau 100 points : animaux propres

5/ Vitrine pédagogique – contact et communication avec les consommateurs

- Définition du niveau haute excellence : accès grand public très important (nombre d'entrée à prendre en compte), animations diverses, colloque, présentation de carcasses, dégustation, restauration, autre...
- Définition du niveau excellence : accès professionnel et public, présentation de carcasses et dégustation.