

CAHIER DES CHARGES

VI ANDE DE GROS BOVI NS

I SSUE DU TROUPEAU ALLAITANT ET

COMMERCIALISEE EN BOUCHERIE ARTISANALE

REF.: CABTB01E.DOC - Révision 4 – 22 Décembre 1998

Le Président de la section SNIPROVITA d'INTERBEV	Le Président du Comité de Certification Agro-Alimentaire de QUALICERT
Nom : Monsieur Pierre DUMONT SAINT PRIEST Date : 22 décembre 1998 Visa :	Nom : Monsieur Jacques RISSE Date 22 décembre 1998 Visa :

SOMMAIRE

1. PREAMBULE.....	3
1.1. PRESENTATION GENERALE.....	3
1.2. DOMAINE D'APPLICATION	5
2. TEXTES DE REFERENCE.....	6
2.1. TEXTES REGLEMENTAIRES	6
2.2. AUTRES DOCUMENTS	7
3. SCHEMA DE VIE.....	8
4. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT.....	9
4.1. ÉTAPE 1 : NAISSANCE.....	10
4.1.1. Caractéristiques implicites.....	10
4.1.2. Caractéristiques explicites supplémentaires	10
4.1.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise	11
4.1.4. Méthode de contrôle interne	11
4.2. ÉTAPE 2 : ELEVAGE - FINITION.....	13
4.2.1. Caractéristiques implicites.....	13
4.2.2. Caractéristiques explicites	15
4.2.3. Caractéristiques explicites supplémentaires	17
4.2.4. Points à maîtriser et moyens de maîtrise	17
4.2.5. Méthodes de contrôle interne.....	25
4.3. ÉTAPE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX	32
4.3.1. Caractéristiques implicites.....	32
4.3.2. Caractéristiques explicites	32
4.3.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise	32
4.3.4. Méthode de contrôle interne	33
4.4. ÉTAPE 4 : ABATTAGE, RESSUAGE, REFRIGERATION ET MISE EN QUARTIERS	34
4.4.1. Caractéristiques implicites.....	34
4.4.2. Caractéristiques explicites	34
4.4.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise	36
4.4.4. Méthode de contrôle interne	38
4.5. ÉTAPE 5 : DECOUPE EN PIÈCES DE GROS OU EN PIÈCES (SOUS-VIDE OU NON).....	41
4.5.1. Caractéristiques implicites.....	41
4.5.2. Caractéristiques explicites	41
4.5.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise	41
4.5.4. Méthodes de contrôle	42
4.6. ÉTAPE 6 : TRANSPORT DE LA VIANDE AU POINT DE VENTE.....	43
4.6.1. Caractéristiques implicites.....	43
4.6.2. Caractéristiques explicites	43
4.6.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise	44
4.6.4. Méthodes de contrôle	44
4.7. ÉTAPE 7 : MATURATION, PRÉPARATION DES VIANDES ET COMMERCIALISATION.....	45
4.7.1. Caractéristiques implicites.....	45
4.7.2. Caractéristiques explicites	45
4.7.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise	46
4.7.4. Méthodes de contrôle	49
5. ÉTIQUETAGE DU PRODUIT CERTIFIÉ	51

1. PREAMBULE

1.1. PRESENTATION GENERALE

Le cheptel-mère bovin français est composé des races bovines spécialisées laitières, des races mixtes lait-viande, et des races spécialisées dans la production de viande.

Les races spécialisées dans la production de viande bovine ont pour caractéristique et tradition l'élevage du veau au pis de la mère, celui-ci la suivant jusqu'à quatre - six mois.

Ces races à viande représentent aujourd'hui environ quatre millions de vaches mères. Ce sont la Charolaise, la Limousine, la Blonde Aquitaine, la Maine d'Anjou, la Salers, l'Aubrac et la Gasconne. On peut y ajouter des races allaitantes locales telles que la Parthenaise, la Bazadaise, la Bleue du Nord (rameau viande).

Il s'agit là d'un capital génétique et économique important, représentant le travail de plusieurs générations d'éleveurs. Son avenir est loin d'être assuré.

En 1988, dans le cadre de l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (INTERBEV) et de sa section nationale pour la promotion des viandes du troupeau allaitant (SNIPROVITA d'INTERBEV), il a été décidé de créer deux concepts de communication pour animer des opérations de relations publiques :

- Bœuf de Tradition Bouchère (BTB)
- Bœuf Verte Prairie (BVP)

Ceci dans le but de faire connaître les produits traditionnels viande bovine issues des races spécialisées.

Ces concepts ont permis de réaliser des communications dans le secteur de la Restauration, dans le secteur de la Boucherie Artisanale, dans le secteur de l'Enseignement Hôtelier.

Devant l'intérêt et le succès de ces actions, les partenaires interprofessionnels concernés ont décidé de franchir une étape. Prenant appui sur la campagne de communication nationale d'INTERBEV « **PLUS ON EN SAIT, MIEUX C'EST** ».

Ces deux concepts ont été transformés en « *concept produit* » avec la définition des produits, un cahier des charges à respecter, une traçabilité imposée à partir du DAB/DAUB, une identification sur les points de vente.

De ce fait, les deux concepts sont devenus des marques interprofessionnelles avec un partenaire privilégié selon le système de distribution.

- Le 9 février 1990, fut signée une convention INTERBEV-SNIPROVITA-CFBCT, réservant le « Bœuf de Tradition Bouchère » au circuit de la boucherie artisanale.
- Le 12 novembre 1992, fut signée une convention INTERBEV-SNIPROVITA-CODIVIAL, réservant le « Bœuf Verte Prairie » au circuit des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

Ces deux marques de produits reposent sur un contrat entre un fournisseur et un distributeur.

Se voulant fédéralistes, ces marques ont voulu laisser les relations avec les producteurs se construire dans les régions, par le biais de déclinaisons (cahier de normes à respecter) avec, soit les régions elles-mêmes, soit avec des associations d'éleveurs ou de filières locales ou avec des entreprises. C'est dans ce cadre (qui sera certainement amené à évoluer) que ce sont construites des relations contractuelles avec l'amont.

LE « BŒUF DE TRADITION BOUCHERE » (BTB)

A ce jour, 2700 artisans bouchers ont signé un contrat avec le Centre National BTB, structure technique gérant la marque, ainsi que 450 fournisseurs pour un tonnage estimé à 35000 tonnes.

LE « BŒUF VERTE PRAIRIE » (BVP)

A ce jour, 342 GMS ont signé un contrat de distribution avec le Comité National BVP, structure technique gérant la marque, ainsi que 60 fournisseurs pour un tonnage estimé à 15000 tonnes.

POURQUOI ALLER VERS LA CERTIFICATION ?

La crise de l'ESB et l'évolution de la demande des consommateurs nécessitent d'apporter des garanties officielles quant aux caractéristiques du produit annoncé. L'autocontrôle, même fait d'une façon rationnelle et systématique, devient insuffisant.

La viande bovine ne peut échapper aux phénomènes d'identification, de segmentation, de communication auxquels sont confrontés tous les produits agricoles sous peine de perdre des parts de marché.

Dans ce contexte, il est indispensable que d'une façon **macro-économique** les produits traditionnels du troupeau allaitant soient mis en valeur et trouvent leur propre créneau. C'est indispensable également pour la survie des élevages spécialisés où des exploitations n'ont que ce produit pour obtenir un revenu. Dans le cas contraire, elles perdraient leur compétitivité face à la concurrence des viandes issues du secteur laitier ou des races mixtes.

Ce sont les éléments essentiels qui incitent les responsables de ces deux marques interprofessionnelles à déposer une demande de certification, signe officiel de qualité.

Dans un contexte où il est souhaitable qu'au travers de l'ensemble des signes officiels de qualité (labels, certificats de conformité, agro-bio etc...), la France puisse identifier rapidement 300.000 tonnes de viandes bovines garanties de qualité, le BTB a vocation à regrouper plus de 3.000 artisans bouchers et le BVP plus de 1000 GMS.

Dans cette démarche vers la certification, l'ensemble des élevages devra être qualifié au 1^{er} Janvier 2000 (et la moitié au 30 Juin 1999). Avant cette date, seule la viande issue d'élevages qualifiés pourra prétendre à une communication sur les bonnes pratiques d'élevage.

L'utilisation de ce présent cahier des charges est soumis à l'accord de la SNIPROVITA d'INTERBEV.

1.2. DOMAINE D'APPLICATION

Le présent cahier des charges s'applique aux viandes fraîches de gros bovins issue du troupeau allaitant et commercialisées en boucheries de détail, sous la marque **Bœuf de Tradition Bouchère**. La queue, la hampe et l'onglet en sont exclus.

Il est accompagné d'un plan de contrôle (réf. CTBTB01C.DOC).

Les bovins conformes au présent cahier des charges et les viandes qui en sont issues répondent aux caractéristiques implicites **ainsi qu'aux caractéristiques certifiées explicites** relatives :

- à la naissance et à l'élevage des bovins en France,
- à la race des bovins,
- à leur mode d'élevage traditionnel,
- à la qualité intrinsèque du produit : catégorie, âge, état d'engraissement, conformation, poids des carcasses,
- aux exigences de la norme NF V 46-001,
- à la traçabilité et l'identification des animaux et des viandes,
- à l'information du consommateur sur le lieu de vente.

Les caractéristiques certifiées figurant sur la PLV du magasin et qui sont de ce fait communiquées au consommateur sont :

- . **Animaux des races spécialisées à viande, nés, élevés et abattus en France,**
ou **Animaux des races spécialisées à viande, nés et élevés en France,**
- . **Animaux élevés quatre mois minimum au pis de la mère, puis nourris à base d'herbe et de produits d'origine végétale,**
- . **Viande préparée selon les bonnes pratiques bouchères,**
- . **Période d'affinage d'au minimum 7 jours pour une meilleure tendreté des pièces à griller et à rôtir.**

2. TEXTES DE REFERENCE

Les textes ci après sont en vigueur à la date de la première validation du cahier des charges. En cas d'évolution, les nouvelles versions s'appliquent automatiquement.

2.1. TEXTES REGLEMENTAIRES

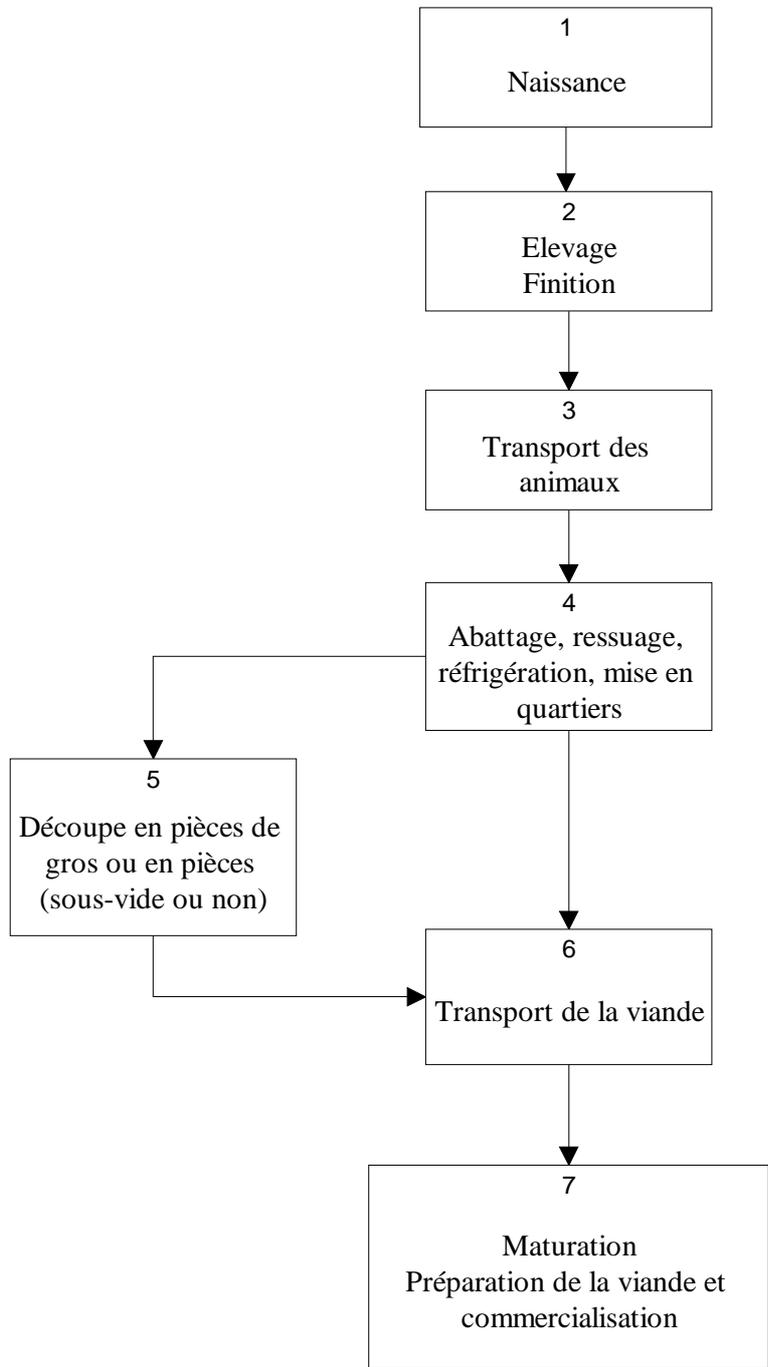
- Directive 91/628/CEE relative à la protection des animaux en cours de transport.
- Directive 93/119/CEE relative à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort.
- Directive 88/186/CEE relative à l'interdiction d'administration des substances anabolisantes aux animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine.
- Décret n° 95-1285 du 13 Décembre 1995 relatif à la protection des animaux en cours de transport.
- Décret n° 95-276 du 9 Mars 1995 relatif à l'identification permanente et généralisée du cheptel bovin.
- Arrêté du 1^{er} Février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables.
- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 24 Juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine.
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions d'inspection de ces établissements.
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.
- Arrêté du 18 Mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.
- Décret 84/147 du 7 décembre 1994 relatif à l'application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits alimentaires.
- Arrêté du 2 août 1994 portant modifications d'arrêts relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie.
- Décret n° 94/808 du 12 Septembre 1994 portant application du code de la consommation et relatif à la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage de la viande des espèces ovines, bovines et porcines.
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté du 14 Juin 1995 relatif aux modalités de réalisation de l'identification permanente et généralisée du cheptel bovin.
- Arrêté du 9 août 1995 modifiant les arrêtés des 16 mars 1990 et 31 décembre 1990 fixant respectivement les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective de la tuberculose bovine et de la leucose bovine enzootique et du 20 mars 1990 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la police sanitaire et à la prophylaxie collective de la brucellose bovine.
- Arrêté du 3 Avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.

- Arrêté du 9 août 1995 modifiant les arrêtés des 16 mars 1990 et 31 décembre 1990 fixant respectivement les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective de la tuberculose bovine et de la leucose bovine enzootique et du 20 mars 1990 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la police sanitaire et à la prophylaxie collective de la brucellose bovine.
- Arrêté du 8 juillet 1996 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine.
- Arrêté du 5 novembre 1996 relatif à la protection des animaux en cours de transport.
- Arrêté du 3 avril 1997, arrêté du 30 mars 1997, arrêté du 28 juin 1996 et arrêté du 13 juin 1996, modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.
- Arrêté du 9 avril 1997 définissant les catégories de denrées et produits périssables pour le transport.
- Arrêté du 18 février 1997 portant extension d'un accord interprofessionnel relatif à l'étiquetage des viandes bovines, conclu dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes.

2.2. AUTRES DOCUMENTS

- Norme NF V 46-001 Viandes de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté.
- FD V 46-008 Bovins en production de viande - Bonnes pratiques d'élevages.
- NF V 46-007 Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées.
- Avis du Conseil National de la Consommation du 7/10/96 concernant l'étiquetage des viandes
- Guide des Bonnes Pratiques Hygiène de la Boucherie
- OFIVAL - Grille EUROP
- Accord interprofessionnel relatif aux mentions obligatoires en matière d'étiquetage et de promotion de la viande bovine.
- INSTITUT DE L'ELEVAGE – INTERBEV. Base commune aux référentiels de certification de produits viande qui impliquent les élevages de bovins. Septembre 1998

3. SCHEMA DE VIE



4. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Ce chapitre présente, pour chaque étape du schéma de vie, les caractéristiques de la viande fraîche de gros bovins certifiée commercialisée dans les boucheries de détail sous la marque Bœuf de Tradition Bouchère, ainsi que les moyens de maîtrise et les méthodes de contrôle mis en œuvre par les opérateurs pour garantir la conformité du produit au présent cahier des charges.

Les caractéristiques sont classées en deux catégories, les caractéristiques **implicites** qui sont des caractéristiques réglementaires, et les caractéristiques qui sont les caractéristiques certifiées par QUALICERT.

Pour les étapes 1 et 2, les caractéristiques explicites se divisent en deux catégories :

- Les caractéristiques explicites de la base commune de qualification des élevages ;
- Les caractéristiques explicites particulières au **Bœuf de Tradition Bouchère** et donc supplémentaires à la base commune de qualification des élevages

Les caractéristiques peuvent être de trois ordres :

- les spécifications **intrinsèques du produit** telles que la race du bovin ou l'état d'engraissement de la carcasse,
- les spécifications **relatives aux modes de production ou de transformation**, telle que la conduite des animaux ou les techniques de préparation de la viande,
- les spécifications **garantissant la traçabilité** du produit.

Concernant les étapes 1 et 2, le présent document reprend **intégralement** la « Base commune aux référentiels de certification de produits viande qui impliquent les élevages de bovins » (INSTITUT DE L'ELEVAGE-INTERBEV) de Septembre 1998. Ce document étant validé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Le texte issu de la base commune est noté en italique dans le présent Cahier des Charges

Avertissement :

*Il est fait allusion, dans le texte qui suit, à la notion de **qualification** qui correspond à une **habilitation indirecte des élevages par une structure intermédiaire elle même habilitée par QUALICERT** ; cette stratégie vise à tenir compte des spécificités des élevages conformément aux recommandations de la Direction Générale de l'Alimentation.*

*La **qualification** est définie par la Commission Nationale des Labels et de la Certification comme : « la reconnaissance par une personne du groupement qualité ou d'une structure relais, habilitée par l'organisme certificateur selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un exploitant agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à l'appliquer ».*

*Dans la suite, la structure relais ou intermédiaire est appelée **Organisme chargé de la qualification (OQ)**.*

Dans le cas où la base commune devait être révisée, la nouvelle version s'appliquerait en totalité.

4.1. ÉTAPE 1 : NAISSANCE

L'étape naissance comprend *stricto sensu* la naissance de l'animal. Les exigences applicables au delà de la naissance sont décrites dans l'étape 2.

4.1.1. Caractéristiques implicites

◆ *Identification des animaux.*

+ *Tous les animaux du cheptel sont en permanence identifiés conformément à la réglementation en vigueur afin d'assurer correctement, tout au long de la filière, la traçabilité de leur origine, de leur âge, de leur race et de leur catégorie.*

Pratiquement :

- *L'éleveur assure l'identification des animaux nés dans son élevage dans un délai de 7 jours après la naissance au moyen de 2 boucles identiques par animal, fournies par le maître d'œuvre de l'identification.*

- *L'éleveur notifie, dans un délai de 7 jours, au maître d'œuvre de l'identification, tous mouvements d'animaux (naissance, achat, vente, mort) intervenus dans son élevage.*

- *L'éleveur s'assure que tous les animaux de plus de 4 mois d'âge portent aux oreilles les boucles officielles d'identification.*

- *L'éleveur s'assure que tous les animaux de plus de 42 jours d'âge disposent d'un passeport. (attention : solutions transitoires particulières pour la campagne 1998/1999: le passeport sera constitué du document d'accompagnement des bovins (DAB) complété le cas échéant d'une étiquette de mouvement précisant les détenteurs successifs de l'animal, et de l'attestation sanitaire à délivrance anticipée (ASDA)).*

L'éleveur tient à jour son registre des bovins constitué des copies des fiches de notification adressées au maître d'œuvre de l'identification..

4.1.2. Caractéristiques explicites supplémentaires

◆ *Naissance des animaux en France.*

Les animaux sont nés en France.

Pour les animaux nés à partir du 1^{er} Juillet 1995, la naissance est attestée par une boucle, posée 48 heures au plus tard après la naissance et renseignée du numéro de cheptel naisseur. La date de naissance est enregistrée dans le registre des bovins. Au plus tard quatre mois après la naissance, les services responsables de l'IPG délivrent pour chaque animal un DAB/Passeport renseigné du n° de cheptel de naissance.

Pour les animaux nés avant le 1^{er} Juillet 1995, la naissance de l'animal en France est attestée par le numéro de cheptel naisseur figurant sur le DAUB, ou à défaut, de l'attestation fournie par le service responsable de l'IPG du département correspondant.

4.1.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise

- La maîtrise de l'identification des animaux suppose que **l'éleveur** connaisse bien ses responsabilités et sa contribution dans le domaine. Il **dispose** pour cela **du guide éleveur concernant les nouvelles modalités de l'identification bovine en 1998** applicable à partir de septembre 1998.
- L'éleveur **identifie** dans un **délai de 7 jours** après leur naissance, **chaque veau**, au moyen de **2 boucles plastiques identiques** de couleur saumon, une dans chaque oreille. Les boucles sont fournies exclusivement par le maître d'oeuvre de l'identification.
- L'éleveur s'assure en permanence que chaque bovin dispose bien des 2 boucles ; au besoin il fait le nécessaire pour remplacer la ou les boucles perdues dans les meilleurs délais.
- L'éleveur notifie, au moyen d'un document approprié, au maître d'oeuvre de l'identification, dans un délai maximum de 7 jours, tous mouvements d'animaux intervenus dans son troupeau de bovins.
- L'éleveur s'assure que tout bovin de son troupeau dispose d'un passeport ; pour les veaux nés dans son élevage le passeport est délivré dans un délai de 42 jours .
- Transitoirement pour la campagne 1998/1999, le passeport est composé :
 - . du DAB complété le cas échéant par la mention des détenteurs successifs (étiquette de mouvement)
 - .de l'ASDA
- L'éleveur assure la traçabilité des boucles d'identification non apposées sur les bovins soit en mentionnant la raison sur la fiche navette qui accompagne le lot de boucles fournies soit en conservant les boucles correspondantes dans le stock.

◆ Système documentaire

<i>. Documents de référence</i>	<i>Origine</i>	<i>Classement</i>	<i>référence</i>
- Guide éleveur concernant les nouvelles modalités de l'identification bovine 1998	Institut de l'Elevage	Eleveur	REFER01

<i>. documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- fiche navette d'utilisation des boucles (facultative)	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Registre des bovins	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Classeur DAB/passeports * (facultatif)	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans

* classeur généralement non fourni

** maître d'œuvre de l'identification

4.1.4. Méthode de contrôle interne

Point à contrôler n° 1: Identification des animaux

-**Contrôle visuel**, par sondage, sur les animaux présents, de **leur identification** (deux boucles identiques de couleur saumon)

- **Contrôle documentaire et visuel** par sondage afin de vérifier la **correspondance** entre les passeports, le **registre des bovins** et les **boucles** d'identification portées par les animaux présents.
- **Contrôle documentaire** pour vérifier la **tenue à jour du registre des bovins** .
- **Contrôle documentaire** de la fiche navette lorsqu'elle est fournie par le maître d'oeuvre de l'identification pour vérifier la destinée des boucles non apposées sur les bovins. A défaut vérification du stock de boucles pour vérifier la présence, le cas échéant, des boucles détériorées.

◆ *Système documentaire associé au contrôle*

Documents de référence	origine	Classement	référence
- Guide éleveur concernant les nouvelles modalités de l'identification bovine 1998	Institut de l'Elevage	Eleveur	REFER01
Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ Eleveur	à définir par OQ

documents d'enregistrement	Origine	Renseignement	classement	référence
- fiche navette d'utilisation des boucles (si elle existe)	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Registre des bovins	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Classeur DAB/passeports * (facultatif)	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage	OQ	OQ	OQ Eleveur	Sans

** maître d'oeuvre de l'identification

Point à contrôler n° 2 : Naissance des animaux en France

Vérification du registre des bovins de l'exploitation de naissance.

◆ *Système documentaire associé au contrôle*

Documents de référence	origine	Classement	Référence
- Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ Eleveur	à définir par l'OQ

. documents d'enregistrement	origine	Renseignement	classement	Référence
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage	OQ	OQ	OQ Eleveur	Sans
- DAB/Passeport	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	Sans

. documents d'enregistrement	origine	Renseignement	classement	Référence
- Registre des bovins	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	Sans

4.2. ÉTAPE 2 : ELEVAGE - FINITION

4.2.1. Caractéristiques implicites

◆ Traçabilité

L'éleveur tient à jour les informations d'élevage relatives à chaque bovin ainsi que les documents permettant d'attester l'identification des animaux.

◆ Santé des bovins

+ *Le cheptel est officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique (LBE).*

Pratiquement :

- *Ce statut résulte de l'application dans l'élevage du **plan de prophylaxie** en vigueur dans le département sous couvert de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) ; celle-ci délivre, au vu des résultats de la prophylaxie et pour chaque animal présent dans le cheptel à ce moment-là, **une attestation sanitaire à délivrance anticipée (ASDA)** qui précise le statut du cheptel. L'ASDA a une durée de validité limitée (en général un an mais éventuellement plus) précisée sur le document.*

Les élevages d'engraissement à statut dérogatoire respectent les conditions implicites qui leur sont particulières.

- *L'éleveur **préserve le statut sanitaire** de son cheptel en achetant des animaux seulement dans des élevages qui ont un statut sanitaire supérieur ou égal au sien. Ce statut est attesté par l'ASDA qui accompagne l'animal acheté.*

- *Les **animaux introduits** dans le cheptel font l'objet des **contrôles sanitaires** exigés par rapport aux maladies réglementées et attestés par un bordereau de résultats d'analyses fourni par le Laboratoire Départemental d'Analyse (LDA). Ils sont **séparés** du reste du troupeau jusqu'à l'obtention des résultats d'analyse.*

- *Tout **animal vendu** est accompagné de son ASDA **en cours de validité, signée et datée du jour du départ de l'élevage.***

+ *Les animaux malades sont traités conformément aux dispositions législatives et implicites du code de la santé publique relatives à la pharmacie vétérinaire et plus particulièrement aux conditions de détention et d'emploi des médicaments. Les délais d'attente avant abattage sont respectés.*

Pratiquement :

- *L'éleveur **conserve pendant un délai minimum d'un an les ordonnances** délivrées par le vétérinaire traitant pour justifier de l'usage thérapeutique des médicaments en sa possession et il **en respecte les prescriptions.***

- *L'éleveur ne détient **pas de médicaments** soumis à prescription vétérinaire, **sans ordonnance** correspondante.*

- *Les **médicaments** disponibles chez l'éleveur sont rangés dans des **lieux clos, appropriés, et identifiés.***

◆ *Alimentation des bovins*

+ *L'alimentation des bovins ne contient pas d'activateurs de croissance non autorisés, aucune substance hormonale utilisée à des fins d'engraissement ni de farines d'origine animale à l'exception des protéines laitières.*

Pratiquement :

- *L'éleveur, détenteur exclusif de bovins, n'utilise ni ne détient aucune substance interdite susceptible d'être incorporée dans l'alimentation des bovins en dehors d'un usage thérapeutique couvert par une ordonnance.*

- *L'éleveur détenteur de bovins et d'autres espèces, peut détenir des substances non autorisées pour les bovins à condition de pouvoir apporter la preuve qu'il ne les utilise pas pour les bovins (entreposage en dehors des locaux des bovins, maîtrise des circuits de manipulation et de distribution,...).*

- *Les **aliments composés**, sont **achetés chez des fabricants référencés** auprès de l'organisme chargé de la qualification des élevages.*

- *Les **aliments simples**, de type concentré (tourteaux, blé, orge, maïs.....), destinés à être consommés en l'état ou utilisés en fabrication à la ferme, non produits sur l'exploitation, proviennent de **fournisseurs qui s'engagent** à prendre toute disposition nécessaire, tant au niveau de l'entreposage dans leur locaux que de la livraison, pour maîtriser les risques de contamination par des produits contenant des farines d'origine animale à l'exception des protéines laitières. Cet engagement se traduit par un document spécifique signé par le fournisseur offrant la possibilité d'un contrôle a posteriori par l'organisme chargé de la qualification des élevages.*

- *Si l'élevage comporte d'autres **animaux d'espèce non ruminante**, l'éleveur prend les **dispositions utiles** pour empêcher qu'un aliment, solide ou liquide, non destiné aux bovins :*

-*soit distribué à des bovins (stockage indépendant et identifié),*

-*viennent en contact avec des aliments pour bovins que ce soit au cours du stockage, de la fabrication à la ferme ou de la distribution.*

- *Les **aliments solides et liquides** sont **stockés** dans l'élevage de façon à **éviter tous risques de contamination** en particulier par des produits potentiellement toxiques utilisés normalement sur l'exploitation (produits phytosanitaires, engrais,...).*

+ *Les animaux disposent, pour leur abreuvement dans l'étable, d'eau propre accessible en permanence.*

Pratiquement :

- *L'eau utilisée pour l'**abreuvement** des bovins provient d'un **réseau public** ; à défaut l'éleveur fourni la preuve que l'eau utilisée est apte à l'abreuvement : analyse de moins d'un an ou réseau domestique..*

- *les abreuvoirs sont approvisionnés en permanence en eau et nettoyés régulièrement .*

◆ *Hygiène et bien être des bovins*

+ *Les animaux ne sont **pas maltraités**.*

Pratiquement :

- *Les animaux sont manipulés **sans** recours à un **aiguillon** ou à tout autre objet pointu, coupant ou contondant.*

- *Les **animaux** qui le nécessitent sont **écornés** conformément à l'une des **méthodes préconisées pour l'écornage**.*

◆ *Environnement ; accès à l'élevage*

+ Lorsque l'effectif de son cheptel bovin le justifie l'éleveur respecte la **réglementation concernant les installations classées** par rapport à l'environnement ; il respecte également, dans les zones classées **vulnérables**, la **directive nitrate** par rapport à la protection de l'eau.

Cette obligation est toutefois assortie, pour chaque élevage, d'un **calendrier de mise en application** défini dans le cadre du programme national de maîtrise des pollutions d'origine agricole (**PMPOA**) en fonction de l'effectif de son troupeau .

Pratiquement :

- **L'effectif global du cheptel converti en unités gros bétail (UGB)** selon le taux de conversion défini dans le programme permet de savoir, en comparaison avec le calendrier d'intégration actualisé, si l'élevage :

- **a été intégré** au cours des dernières années et doit par conséquent être conforme
- **est en cours d'intégration** et doit par conséquent avoir mis en route les procédures permettant la mise à niveau : diagnostic de l'environnement de l'exploitation (DEXEL), mise en place de mesures correctives si nécessaire, plan d'épandage, etc...
- **sera intégré ultérieurement** ce qui le dispense momentanément de contrôle sur ce point.

4.2.2. Caractéristiques explicites

◆ *Alimentation.*

Les bovins après le sevrage reçoivent une alimentation dont tous les composants sont connus ; Elle est à **base de fourrages frais ou conservés** selon les techniques autorisées : séchage, ensilage ; elle est **complétée**, le cas échéant, par des **aliments concentrés**, afin d'assurer un bon état corporel aux différentes catégories de bovins.

Pratiquement :

- Les différents aliments consommés par chaque catégorie de bovins sont identifiés et répertoriés dans les **plans d'alimentation** respectifs.
- Les **ressources alimentaires** de l'exploitation sont identifiées dans un document approprié.
- **La satisfaction des besoins des animaux** est appréciée au moyen d'une **note d'état corporel** établie à partir d'une **grille d'évaluation objective**; La note globale moyenne du groupe de 2.5 définit le niveau d'état minimum acceptable pour la qualification. Ce seuil est abaissé à 2 pour les troupeaux de vaches allaitantes dont la date médiane des vêlages se situe en février-mars lorsque l'évaluation de l'état est réalisée en fin d'hiver.

+ Les **aliments composés** achetés proviennent de **fabricants référencés** par l'organisme chargé de la qualification des élevages sur la base d'un engagement à :

. **respecter le " guide de bonnes pratiques pour la maîtrise des contaminations croisées par des farines de viande et d'os dans l'industrie de l'alimentation animale "** (document professionnel SNIA / SYNCOPAC du 25 juin 1997),

. **fournir à l'éleveur**, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage implicite des aliments composés et nécessaires pour lui permettre d'équilibrer les rations alimentaires de ses animaux,

. **spécifier sur les factures les dénominations des aliments** fournis et toute indication permettant, le cas échéant, d'assurer la traçabilité de chaque aliment jusqu'aux **lots de fabrication et aux formulations en usine**.

. **tenir à disposition de l'organisme certificateur les formules des aliments fabriqués.**

◆ *Santé des bovins*

+ L'éleveur assure la **traçabilité** de tous les traitements appliqués sur ses animaux après le sevrage.

Pratiquement :

- Il tient un **carnet sanitaire** qui permet de connaître, pour chaque traitement réalisé sur chaque animal : les dates de traitement, le motif, le produit utilisé, la posologie, le délai d'attente le cas échéant.

◆ *Hygiène et bien être des bovins*

+ L'étable assure un **bon état de propreté** et **préserve l'intégrité physique** des bovins.

A défaut de pouvoir évaluer de façon globale le niveau de bien être des bovins en étable, l'évaluation de leur propreté et du niveau de préservation de leur intégrité physique (absence de blessures) constituent deux bons témoins du **niveau de confort des lieux** réservés à l'aire de vie des animaux et des **conditions d'utilisation et d'entretien de l'étable** par l'éleveur.

La **propreté** traduit le niveau d'hygiène de l'étable ; elle constitue également un élément très favorable à l'**hygiène des viandes** au moment de l'abattage.

L'**absence de blessures** sur les animaux complète l'évaluation du niveau de confort de l'étable lié à une conception et des équipements appropriés.

Pratiquement :

- Les animaux au pâturage pendant le printemps, l'été et le début de l'automne sont réputés propres compte tenu de l'espace dont ils disposent.

- L'**évaluation de la propreté** est réalisée au moyen d'une **grille de notation** objective, prenant en compte deux zones anatomiques représentatives, appliquée sur les lots d'animaux destinés à être abattus en totalité ou partiellement à une échéance de 12 mois. La note seuil de 6 définit le niveau de propreté minimum acceptable pour la qualification

- Les animaux qui hivernent en **plein air** justifient de la **même évaluation** de la **propreté** que ceux qui hivernent en **étable** compte tenu des surfaces généralement limitées réservées à l'hivernage.

- L'évaluation du niveau de **préservation de l'intégrité physique** des bovins est réalisée au moyen d'une **grille de repérage** de la fréquence de cinq familles de traumatismes : les tarsites, les boiteries, les hématomes, les plaies, les traumatismes divers. Un ratio seuil moyen maximum de 0.1 fixe le niveau acceptable de traumatismes.

+ Les bovins sont logés dans des **étables saines, correctement aérées**.

Les **bovins** sont des **ruminants rustiques**, aptes à vivre normalement à l'extérieur sous les latitudes françaises et n'exigent par conséquent, qu'une protection vis à vis des conditions météorologiques très défavorables.

Pratiquement :

- L'hivernage en **plein air** nécessite un minimum d'**abris naturels ou artificiels** pour la protection contre le vent.

- L'hivernage en **étable** nécessite un **renouvellement d'air suffisant** pour évacuer la vapeur d'eau produite par la respiration et la litière ; à défaut, cette dernière se condense sur les parois ou en toiture laissant des traces persistantes.

- Une étable ouverte au minimum sur une face assure un renouvellement d'air jugé a priori suffisant.

- Le renouvellement d'air dans une étable est étroitement dépendant des conditions météorologiques extérieures. Sa mesure est en conséquence difficile à interpréter ; par contre, son insuffisance s'accompagne de condensation caractérisée sur les parois et le plafond.

*Le niveau satisfaisant de renouvellement d'air en étable close se traduit donc efficacement par une **absence de condensation** si l'examen a lieu en hiver et une **absence de traces de condensation** visibles si l'examen a lieu en été.*

+ *Les **manipulations d'animaux** indispensables en cours d'élevage, sont réalisées à l'aide d'**équipements appropriés** aux différentes catégories de bovins pour éviter le stress et la douleur.*

Pratiquement :

- *Les équipements jugés satisfaisants pour les différentes manipulations de bovins sont répertoriés en annexe.*

◆ *Environnement ; accès à l'élevage*

+ *Les **voies d'accès à l'élevage** destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont **stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents** provenant de l'élevage.*

Pratiquement :

- *La **stabilisation** se caractérise par une **absence d'ornières et de nids de poules** liés à la circulation des véhicules et qui sont à l'origine de flaques d'eau rendant l'accès à l'étable difficile par temps de pluie.*

- *Les écoulements incriminés concernent essentiellement les purins, jus d'ensilage et effluents de laiterie qui par leur couleur et/ou leur odeur nuisent à l'image d'hygiène de l'étable.*

Points à maîtriser et moyens de maîtrise

4.2.3. Caractéristiques explicites supplémentaires

◆ *Elevage et finition des animaux en France.*

Les animaux sont élevés et engraisés en France.

◆ *Race des animaux.*

Les bovins certifiables sont de race spécialisée viande, c'est à dire appartenant à l'une des races suivantes : charolaise, limousine, blonde d'aquitaine, maine-anjou, salers, aubrac, gasconne, parthenaise, bazadaise, blanc bleu et les croisements entre ces races. Dans le cas des croisés, le DAUB/DAB/Passeport doit comporter le code race des deux parents.

◆ *Alimentation.*

Les veaux sont élevés au pis, sous la mère, au minimum pendant quatre mois.

Les bovins sont conduits traditionnellement selon un cycle respectant le passage à l'herbe une fois par an au minimum. La période de pâturage est définie selon les usages locaux par les Chambres d'Agriculture. En tout état de cause, cette période ne saurait être inférieure à cinq mois. Cette durée minimum de cinq mois ne concerne pas les animaux entrant en période de finition.

Après le sevrage, les animaux sont nourris à base d'herbe et de produits d'origine végétale (au minimum 95 % de la ration en matière sèche).

4.2.4. Points à maîtriser et moyens de maîtrise

Point à maîtriser n°1 : Sélection des élevages (en France)

La maîtrise de la sélection des élevages aptes à produire des bovins conformes au présent cahier des charges repose sur la mise en place et l'application d'une procédure de référencement et de suivi des élevages. Les élevages doivent être situés en France

*La qualification des élevages est assurée, selon une **procédure définie**, par un **organisme chargé de la qualification** habilité par QUALICERT.*

*Cette procédure est élaborée et appliquée par l'**organisme chargé de la qualification** qui dispose du personnel compétent et disponible pour assurer d'une part le **diagnostic de qualification initiale** des élevages et d'autre part leur suivi ultérieur comprenant la réalisation **des contrôles internes**.*

*Les **éleveurs volontaires**, sollicitent leur qualification auprès d'un Organisme chargé de la qualification (OQ) pour une démarche de certification produit précise.*

La procédure de qualification prévoit :

- l'information des éleveurs sur les exigences de la partie du référentiel qui les concernent ;
- la déclaration d'intention de l'éleveur d'être qualifié ;
- la réalisation, par l'OQ, d'un **diagnostic de qualification**, visant à vérifier la capacité de l'éleveur à **respecter tous les points du cahier des charges** qui le concernent ; ce diagnostic fait l'objet d'un **compte rendu** dont les rubriques qui concernent la présente base sont formalisées dans un document (cf. doc. enregistrement CRQUALIF ou équivalent).
- la qualification de l'élevage, matérialisée par la signature par l'éleveur d'un **contrat d'adhésion à la démarche de certification**;
- le suivi périodique de l'élevage par l'OQ qui donne lieu à la réalisation de **contrôles internes**, au minimum une fois par an ; ces contrôles internes font l'objet de **comptes rendus dont les rubriques qui concernent la présente base** sont formalisées dans un document (cf. doc. enregistrement CRCONTIN ou équivalent).

L'OQ tient à jour la liste des élevages qualifiés (référencement) et informe QUALICERT lors de chaque mise à jour.

◆ *Système documentaire associé*

<i>. documents de référence</i>	<i>origine</i>	<i>classement</i>	<i>Référence</i>
<i>- Procédure de qualification initiale des élevages</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>à définir par OQ</i>
<i>- Procédure de contrôle interne des élevages</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>à définir par OQ</i>
<i>- Procédure d'habilitation des agents chargés de la qualification des élevages et des contrôles internes</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>à définir par OQ</i>

<i>Documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>Référence</i>
<i>- Compte rendu de diagnostic de qualification de l'élevage ou OQ</i>	<i>Institut de l'Élevage ou OQ.</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ .Eleveur</i>	<i>Sans</i>
<i>Documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>Référence</i>
<i>- Contrat d'engagement de l'éleveur</i>	<i>Propriétaire du référentiel ou OQ</i>	<i>OQ/Eleveur</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>à définir par OQ</i>

- <i>Compte rendu de contrôle interne de l'élevage ou OQ</i>	<i>Institut de l'Elevage ou OQ.</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>Sans</i>
- <i>Liste des éleveurs référencés</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ + QUALICERT</i>	<i>à définir par OQ</i>

◆ Point à maîtriser n°2 :Alimentation

◆ Moyens de maîtrise des caractéristiques réglementaires

L'alimentation des bovins ne contient pas d'activateur de croissance non autorisé, ni aucune substance hormonale utilisée à des fins d'engraissement ni de farines d'origine animale à l'exception des protéines laitières.

Pratiquement :

- *L'éleveur, détenteur exclusif de bovins, n'utilise ni ne détient aucune substance interdite susceptible d'être incorporée dans l'alimentation des bovins en dehors d'un usage thérapeutique couvert par une ordonnance.*
- *L'éleveur détenteur de bovins et d'autres espèces, peut détenir des substances non autorisées pour les bovins à condition de pouvoir faire la preuve qu'il ne les utilise pas pour les bovins (entreposage en dehors des locaux des bovins, maîtrise des circuits de manipulation et de distribution).*
- *Les **aliments composés** sont **achetés chez des fabricants référencés** auprès de l'organisme chargé du référencement des élevages.*
- *Les **aliments simples**, de type concentré (tourteaux, blé, orge, maïs,...), destinés à être consommés en l'état ou utilisés en fabrication à la ferme, non produits sur l'exploitation, proviennent de **fournisseurs qui s'engagent** à prendre toute disposition nécessaire, tant au niveau de l'entreposage dans leur locaux que de la livraison, pour maîtriser les risques de contamination par des produits contenant des farines d'origine animale à l'exception des protéine laitières. Cet engagement se traduit par un document spécifique signé par le fournisseur (cf. doc. enregistrement ENREG06 ou équivalent). Cet **engagement particulier** qui ne concerne que les **aliments simples** est **sans objet** pour les **fournisseurs référencés par ailleurs pour la fourniture d'aliments composés**.*
- *Si l'élevage comporte des **animaux d'espèce non ruminante**, l'éleveur stocke les aliments destinés aux différentes espèces en des endroits différents et identifiés afin d'éviter les risques de confusion. Il utilise en outre des équipements différents lors de la fabrication à la ferme ou de la distribution pour éviter les risques de contamination croisée entre les différents aliments à moins de mettre en oeuvre des pratiques équivalentes permettant d'éviter ces contaminations croisées.*
- *Les **aliments solides et liquides** sont **stockés** dans l'élevage de façon à **éviter tous risques de contamination** en particulier par des produits potentiellement toxiques utilisés normalement sur l'exploitation (produits phytosanitaires, engrais,...).*
- *Les aliments stockés et mal conservés (moisissures) ne sont pas distribués aux animaux.*

Les bovins disposent pour leur abreuvement dans l'étable, d'eau propre accessible en permanence.

Pratiquement :

- *L'eau destinée à l'**abreuvement** des animaux dans l'étable provient d'un **réseau public**; à défaut, l'éleveur apporte la preuve que l'eau mise à disposition des animaux est apte à leur abreuvement*

soit en se référant à des analyses d'eau de moins d'un an, soit en démontrant que l'eau correspond à un usage domestique.

- Les **abreuvoirs** sont **approvisionnés en permanence** en eau à l'exception des périodes de forte gelée où une interruption de l'alimentation en eau est tolérée pendant une durée maximale de 8 heures au cours de la nuit en raison des risques de dégradation des installations par le gel et d'une consommation d'eau quasiment nulle à ce moment là.

◆ *Moyens de maîtrise des caractéristiques explicites*

Les bovins, après sevrage, reçoivent une alimentation dont tous les composants sont connus ; elle est à **base de fourrages frais ou conservés** selon les techniques autorisées : séchage, ensilage ; elle est **complétée**, le cas échéant, par des **aliments concentrés**, afin de préserver un bon état corporel des différentes catégories de bovins.

Pratiquement :

- Tous les **bovins** du cheptel sont **répertoriés en lots** (cf. doc. enregistrement : ENREG02 ou équivalent).

- Les **différents aliments** consommés par **chaque catégorie de bovins** sont identifiés et répertoriés dans les **plans d'alimentation** respectifs (cf. doc. enregistrement ENREG03 ou équivalent).

- Les **ressources alimentaires** de l'exploitation sont identifiées dans un document approprié (cf. doc. enregistrement ENREG04 ou équivalent).

- La **satisfaction des besoins des animaux** est appréciée au moyen d'une **note d'état corporel** établie à partir d'une **grille d'évaluation objective** appliquée à un même lot de bovins ; La note seuil de 2,5 définit le niveau d'état minimum acceptable (cf. doc. référence REFER04). Ce seuil est abaissé à 2 pour les troupeaux de vaches allaitantes dont la date médiane des vêlages se situe en février-mars lorsque l'évaluation de l'état est réalisée en fin d'hiver.

Les **aliments composés achetés** proviennent de **fabricants référencés** par l'organisme chargé de la qualification des élevages sur la base d'un engagement à :

. respecter le “ **guide de bonnes pratiques pour la maîtrise des contaminations croisées par des farines de viande et d'os dans l'industrie de l'alimentation animale** ” (document professionnel SNIA / SYNCOPAC du 25 juin 1997),

. fournir à l'éleveur, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage implicite et qui lui sont nécessaires pour équilibrer les rations alimentaires de ses animaux,

. spécifier sur les factures les **dénominations des aliments** fournis et toute indication permettant de remonter aux **lots de fabrication et aux formulations en usine**.

. tenir à disposition de l'organisme certificateur les formules des aliments fabriqués.

Ce référencement se traduit par l'établissement d'une liste de fabricants référencés, tenue à jour par l'organisme chargé de la qualification des élevages (cf. doc. enregistrement ENREG05 ou équivalent).

◆ *Système documentaire*

<i>Documents de référence</i>	<i>origine</i>	<i>Classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Guide de bonnes pratiques fabricants d'aliments composés</i>	<i>Syndicats des fabricants</i>	<i>OQ Fabricant</i>	<i>REFER02</i>
<i>Guide de bonnes pratiques fournisseurs d'aliments simples de type concentré</i>	<i>Institut de l'Elevage</i>	<i>OQ Fournisseur</i>	<i>REFER03</i>
- <i>Grille d'évaluation de l'état des bovins</i>	<i>Inst. Elev.</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>REFER04</i>

<i>. documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Fiche récapitulative de la structure du cheptel</i>	<i>Inst. Elev. Ou OQ</i>	<i>OQ/Eleveur</i>	<i>Eleveur</i>	<i>ENREG02 ou équivalent</i>
- <i>Plan d'alimentation</i>	<i>Inst. Elev. Ou OQ</i>	<i>OQ/Eleveur</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>ENREG03 ou équivalent</i>
- <i>Fiche d'évaluation des ressources alimentaires</i>	<i>Inst. Elev. Ou OQ</i>	<i>OQ/Eleveur</i>	<i>Eleveur</i>	<i>ENREG04 ou équivalent</i>
- <i>Liste des fabricants d'aliments composés référencés</i>	<i>Inst. Elev. Ou OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>ENREG05 ou équivalent</i>
- <i>Engagement des fournisseurs d'aliments simples de type concentré</i>	<i>Inst. Elev. Ou OQ</i>	<i>Fournisseur</i>	<i>OQ / éleveur Fournisseur</i>	<i>ENREG06 ou équivalent</i>

◆ **Point à maîtriser n°3 : Santé des bovins**

◆ *Moyens de maîtrise des caractéristiques réglementaires*

Le cheptel bovin est officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique (LBE).

Pratiquement :

- *La maîtrise de ce statut sanitaire nécessite que tous les bovins de l'élevage soient soumis aux opérations de prophylaxie obligatoire selon le plan et les modalités en vigueur dans le département. La prophylaxie obligatoire concerne la tuberculose, la brucellose et la leucose bovine enzootique (LBE).*

A l'issue de ces opérations, la Direction des Services Vétérinaire (DSV) délivre à l'éleveur, pour chaque animal ayant fait l'objet de la prophylaxie, une attestation sanitaire à délivrance anticipée(ASDA) de couleur verte ou jaune, comportant l'identification de l'animal et l'indication du statut sanitaire du cheptel.

Tous les bovins introduits dans le cheptel en cours d'année sont isolés du reste du troupeau dans l'attente des résultats des tests de dépistage concernant les mêmes maladies réglementées, pratiqués sur l'initiative de l'éleveur dès l'arrivée des animaux dans l'élevage.

Ces tests ne concernent pas les animaux introduits dans les ateliers dérogatoires qui sont assujettis à une réglementation particulière.

Avant de décharger dans son élevage tout nouveau bovin acheté, l'éleveur s'assure :

- . à partir de l'ASDA que son **statut sanitaire est au moins équivalent** à celui de son cheptel,*
- . que l'ASDA n'est pas périmée,*
- . que l'ASDA est **signée et datée** par le vendeur depuis **moins d'un mois**,*
- . de la **correspondance de l'identité du bovin** portée sur le passeport et l'ASDA..*
- Lorsqu'un animal quitte l'élevage, l'ASDA correspondante est apposée sur le passeport après avoir été signée et datée par l'éleveur à la date de la vente.*

- Les animaux malades sont traités conformément aux dispositions législatives et implicites du code de la santé publique relative à la pharmacie vétérinaire et plus particulièrement aux conditions de détention et d'emploi des médicaments.

*La maîtrise porte sur les **conditions d'application des traitements** sur les animaux, la **détention et le stockage des médicaments** dans l'élevage.*

Pratiquement :

- L'éleveur **conserve, pendant un délai minimum d'un an, les ordonnances** délivrées par le vétérinaire traitant, et en **respecte les prescriptions**.*
- Les **médicaments disponibles** chez l'éleveur sont **rangés dans des lieux clos, appropriés et identifiés**; en particulier certains produits doivent être conservés au frais. L'éleveur ne détient **pas de médicaments** soumis à prescription, **sans ordonnance** correspondante.*

*L'éleveur assure la **traçabilité de tous les traitements** appliqués sur ses bovins après le sevrage.*

Pratiquement :

- L'éleveur mémorise dans un carnet sanitaire les traitements effectués sur ses bovins afin de gérer la santé de ses animaux et respecter les délais d'attente. Cet enregistrement concerne les traitements réalisés par le vétérinaire ou par l'éleveur, et ce, que les **médicaments utilisés soient soumis ou non à prescription vétérinaire**.*

◆ *Système documentaire*

<i>.documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
<i>- Bordereau de résultats de tests individuels à l'introduction</i>	<i>LDA</i>	<i>LDA</i>	<i>Eleveur</i>	<i>sans</i>
<i>- Classeur des ASDA*</i>	<i>DSV</i>	<i>DSV</i>	<i>Eleveur</i>	<i>sans</i>
<i>- carnet sanitaire</i>	<i>Inst. Elev. Ou OQ</i>	<i>Vétérinaire trait. Eleveur</i>	<i>Eleveur</i>	<i>ENREG01 A-B-C ou équivalent</i>
<i>- Classeur d'ordonnances* (facultatif)</i>	<i>Vétérinaire traitant</i>	<i>Vétérinaire Traitant</i>	<i>Eleveur</i>	<i>sans</i>

** classeur généralement non fourni*

◆ Point à maîtriser n°4 : - Hygiène et bien être des bovins

◆ Moyens de maîtrise des caractéristiques réglementaires

Les bovins ne sont pas maltraités.

Pratiquement, la maîtrise consiste, pour l'éleveur, à:

- **Manipuler** ses animaux **sans** recourir à un **aiguillon** ou à tout autre objet pointu ou coupant.
- **Ecorner** les animaux qui le nécessitent conformément à une des **méthodes préconisées** (cf. doc. de référence REFER05).

◆ Moyens de maîtrise des caractéristiques explicites

L'étable assure un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des bovins.

Pratiquement :

- Les animaux au pâturage pendant le printemps, l'été et le début de l'automne sont réputés propres compte tenu de l'espace dont ils disposent.
- En étable, la propreté des bovins dépend de six facteurs :
 - . le mode de conduite du troupeau : stabulation libre ou entravée,
 - . le mode de logement : étable avec ou sans litière,
 - . le régime alimentaire qui conditionne la plus ou moins grande fluidité des déjections,
 - . la nature et la quantité de litière utilisée,
 - . La fréquence du renouvellement de cette litière,
 - . la fréquence du curage des déjections.

La propreté des bovins résulte de l'optimisation, dans chaque élevage, de la combinaison complexe entre ces six facteurs qui traduit le savoir faire de l'éleveur.

- **L'évaluation de la propreté** des bovins au moyen d'une **grille de notation** objective, prenant en compte deux zones anatomiques représentatives, permet à l'éleveur de situer la propreté de ses lots d'animaux en référence à une note seuil fixant le niveau de propreté acceptable. L'éleveur dispose alors d'un repère pour mettre en oeuvre d'éventuelles mesures correctives (cf. doc. de référence REFER06).

- Les animaux qui hivernent en **plein air** justifient de la **même évaluation** de la **propreté** que ceux qui hivernent en **étable** compte tenu des surfaces généralement limitées réservées à l'hivernage.

- L'évaluation du niveau de **préservation de l'intégrité physique** des bovins réalisée au moyen d'une **grille de repérage** de la fréquence de cinq familles de traumatismes : les tarsites, les boiteries, les hématomes, les plaies, les traumatismes divers, permet à l'éleveur de situer l'état de ses lots d'animaux en référence à un ratio seuil fixant le niveau de traumatismes acceptable. L'éleveur dispose alors d'un repère pour mettre en oeuvre d'éventuelles mesures correctives (cf. doc. de référence REFER07).

*Les bovins sont logés dans des **étables saines, correctement aérées.***

*Les **bovins** sont des **ruminants rustiques**, aptes à vivre normalement à l'extérieur sous les latitudes françaises et n'exigent par conséquent, qu'une protection limitée vis à vis des conditions météorologiques très défavorables.*

Pratiquement :

- L'hivernage **en plein** air nécessite un **minimum d'abris naturels ou artificiels** pour la protection contre le vent : forêt, hangar, etc...

- L'hivernage **en étable** nécessite un **renouvellement d'air suffisant** pour évacuer la vapeur d'eau produite par la respiration et la litière afin d'éviter les condensations permanentes sur les parois ou en toiture qui laissent des traces persistantes. Le renouvellement d'air dans une étable est étroitement dépendant des conditions météorologiques extérieures ; sa mesure instantanée est en conséquence difficile à interpréter, par contre, la condensation caractérisée ou ses traces sur les parois et le plafond constituent pour l'éleveur un bon repère pour mettre un oeuvre les mesures correctives qui s'imposent..

Une étable ouverte au minimum sur une face assure un renouvellement d'air jugé suffisant.

Les **manipulations d'animaux** indispensables en cours d'élevage, sont réalisées à l'aide **d'équipements appropriés** aux différentes catégories de bovins pour éviter le stress et la douleur.

Pratiquement :

- Les équipements jugés satisfaisants pour les différentes manipulations de bovins sont répertoriées en annexe (cf. doc. de référence REFER08).

◆ *Système documentaire*

<i>. Documents de référence</i>	<i>Origine</i>	<i>Classement</i>	<i>reference</i>
- Méthodes préconisées pour l'écornage	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER05
- Grille d'appréciation de la propreté des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER06
- Grille d'appréciation de l'intégrité physique des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER07
- Répertoire des équipements appropriés pour les manipulations de bovins	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER08

◆ **Point à maîtriser n°5 : Environnement ; accès à l'élevage**

◆ *Moyens de maîtrise des caractéristiques réglementaires*

Lorsque l'effectif de son cheptel bovin le justifie l'éleveur respecte la **réglementation concernant les installations classées** par rapport à l'environnement ; il respecte également, dans les zones classées **vulnérables**, la **directive nitrate** par rapport à la protection de l'eau.

Cette obligation est toutefois assortie, pour chaque élevage, d'un **calendrier de mise en application** défini dans le cadre du programme national de maîtrise des pollutions d'origine agricole (**PMPOA**) en fonction de l'effectif de son troupeau .

Pratiquement :

- L'éleveur définit l'effectif de son troupeau ; il se réfère pour cela à la **déclaration** effectuée auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture (**DDAF**) de son département **en 1994** (date de

lancement du programme) ; à défaut de déclaration à cette date ou en cas de changement notable de situation depuis lors, l'éleveur déclare sa situation auprès de la DDAF.

- Si l'effectif de son cheptel est supérieur au seuil d'application de la réglementation concernant les installations classées (cf. doc. de référence REFER09) l'éleveur est tenu de respecter cette réglementation ;

- Le rapprochement de cet effectif avec le **calendrier d'intégration** dans le programme de maîtrise précisé en annexe (cf. doc. de référence REFER09) et qui vise à aider l'éleveur à se mettre en conformité avec la réglementation, permet d'établir la situation de l'élevage qui, à un instant donné, se résume à trois possibilités :

. **intégration révolue** : l'éleveur doit avoir mis en oeuvre (ou être en cours de mise en oeuvre) les mesures correctives permettant de respecter la réglementation ; lorsque tout est conforme, l'éleveur dispose d'une attestation de la DDAF.

. **intégration actuelle** (dans l'année en cours) : l'éleveur doit avoir initié une démarche (demande de diagnostic, diagnostic réalisé, identification des mesures correctives,....).

. **intégration à venir** : l'éleveur n'est pas en mesure de mettre en oeuvre immédiatement d'éventuelles mesures correctives sauf dérogations particulières officiellement accordées par la DDAF dans le cadre de programmes particuliers.

◆ Moyens de maîtrise des caractéristiques explicites

Les voies d'accès destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont **stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents** provenant de l'élevage.

Pratiquement :

- La stabilisation se caractérise par une absence d'ornières et de nids de poules qui sont à l'origine de flaques d'eau rendant l'accès à l'étable difficile par temps de pluie.

- Les écoulements incriminés concernent essentiellement les purins, jus d'ensilage et effluents de laiterie qui par leur couleur et/ou leur odeur nuisent à l'image d'hygiène.

◆ Système documentaire

<i>. Documents de référence</i>	<i>Origine</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
<i>Calendrier et informations sur le programme de maîtrise des pollutions d'origine agricole (PMPOA)</i>	<i>Institut de l'Elevage</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>REFER09</i>

4.2.5. Méthodes de contrôle interne

◆ **Point à contrôler n° 1 : Identification des animaux et traçabilité**

Idem étape 1

◆ **Point à contrôler n° 2 : Elevage et finition des animaux en France**

◆ *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites supplémentaires*

Contrôle documentaire du registre des bovins et des factures d'achat des animaux-, le cas échéant, à partir des informations relatives aux carcasses commercialisées en BTB recueillies chez l'abatteur

◆ *Système documentaire associé au contrôle*

Documents de référence	origine	classement	référence
- Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ Eleveur	à définir par l'OQ

. documents d'enregistrement	origine	renseignement	classement	référence
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage	OQ	OQ	OQ Eleveur	sans
- Factures d'achat	Fournisseur d'animaux	Fournisseur d'animaux	Eleveur	sans
- Registre des bovins	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans

** maître d'oeuvre de l'identification

◆ **Point à contrôler n° 3 : Race des animaux**

Voir étape 4

◆ **Point à contrôler n° 4 : Alimentation des bovins**

◆ *Méthode de contrôle des caractéristiques réglementaires*

- *Contrôle visuel dans l'élevage, et en particulier dans la pharmacie, pour s'assurer de l'absence d'activateurs de croissance non autorisés et de substances hormonales. En cas de présence, s'assurer par contrôle documentaire des ordonnances et, si nécessaire, des factures d'achat de médicaments, que ces produits sont couverts par une prescription vétérinaire à des fins thérapeutiques.*

- *Contrôle visuel, dans l'élevage, pour vérifier l'existence éventuelle d'autres espèces animales ; dans l'affirmative, vérifier le **stockage indépendant des aliments** destinés à ces espèces différentes, ainsi que l'utilisation d'équipements de distribution différents pour les différentes espèces ; l'éleveur peut toutefois faire valoir des précautions prises pour éviter tous risques de contamination croisée au niveau d'un équipement de distribution utilisé pour différentes espèces.*

- *Contrôle visuel dans les locaux d'élevage pour vérifier l'absence de **produits potentiellement toxiques** pour les animaux, tels que les engrais ou les produits phytosanitaires, et qui pourraient soit être consommés directement par un animal qui s'échappe soit contaminer les aliments solides ou liquides par contact.*

- *Contrôle documentaire de la fourniture à l'éleveur, pour chaque aliment composé acheté, des informations prévues par l'étiquetage implicite.*

- *Contrôle visuel dans l'étable pour vérifier l'**origine de l'eau d'abreuvement**. Si l'eau ne provient pas d'un réseau public, recenser les éléments fournis par l'éleveur permettant d'assurer la propreté de l'eau (analyses, consommation humaine,.....).*

- *Contrôle visuel de la propreté des abreuvoirs et de la permanence de leur approvisionnement en eau.*

◆ *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites*

- Vérification visuelle de la présence des animaux à l'herbe durant la période de pâturage.
- Contrôle visuel et documentaire en élevage : conduite du troupeau, veaux sous la mère durant les 4 premiers mois au minimum.
- Calcul du % des produits végétaux dans la ration des bovins.

- *Contrôle documentaire sur l'existence d'une fiche définissant les **différentes catégories de bovins** du troupeau et permettant d'identifier les lots correspondants ; contrôle visuel dans l'élevage pour vérifier la correspondance entre le document et la réalité.(cf. doc. enregistrement ENREG02 ou équivalent).*
- *Contrôle documentaire sur l'existence d'un **plan d'alimentation** correspondant à **chaque catégorie de bovins** ; contrôle visuel dans l'étable pour vérifier par sondage dans quelques catégories de bovins la correspondance entre le plan d'alimentation et la réalité.(cf. doc. enregistrement ENREG03 ou équivalent).*
- *Contrôle documentaire sur l'existence d'une fiche identifiant les **ressources alimentaires de l'exploitation** ; contrôle visuel dans l'étable pour vérifier la concordance entre la nature des aliments stockés et ceux prévus.(cf. doc. enregistrement ENREG04 ou équivalent).*
- *Contrôle visuel par sondage pour s'assurer que **l'état corporel des bovins** est supérieur au seuil de qualification (cf. doc. référence REFER04).*
- *Contrôle documentaire des **factures** pour vérifier que les **aliments composés** achetés pour les bovins proviennent d'un fabricant référencé; vérifier également que les factures comportent bien la mention de la dénomination des aliments achetés ainsi que les indications permettant de remonter aux lots de fabrication et aux formulations correspondantes en usine.*
- *En cas **d'achat d'aliments simples** de type concentré (tourteaux, blé, orge, maïs,.....), vérifier l'engagement des fournisseurs à éviter tout risque de contamination croisée des aliments destinés aux bovins lors du stockage dans leurs locaux ou lors du transport.*

◆ *Système documentaire associé au contrôle*

<i>Documents de référence</i>	<i>Origine</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
<i>- Procédure de contrôle interne des élevages</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>à définir par l'OQ</i>
<i>- Guide de bonnes pratiques pour les fabricants d'aliments composés</i>	<i>Syndicats des fabricants</i>	<i>OQ Fabricant</i>	<i>REFER02</i>
<i>- Guide de bonnes pratiques fournisseurs d'aliments simples de type concentré</i>	<i>Institut de l'Elevage</i>	<i>OQ fournisseur</i>	<i>REFER03</i>
<i>Grille d'évaluation de l'état des bovins</i>	<i>Institut de l'Elevage</i>	<i>OQ</i>	<i>REFER04</i>

<i>. documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>Référence</i>
<i>- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>Sans</i>

<i>. documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>Référence</i>
- Factures d'achat d'aliments composés et étiquettes de composition mentionnant le % de produits végétaux	Fabricants	Fabricants	Eleveur	Sans
- Informations implicites étiquetage des aliments	Fabricants	Fabricants	Eleveur	Sans
- Fiche récapitulative de la structure du cheptel bovin	Institut de l'Elevage ou OQ	OQ/Eleveur	Eleveur	ENREG02 ou équivalent
- Plan d'alimentation	Institut de l'Elevage ou OQ	OQ/Eleveur	OQ Eleveur	ENREG03 ou équivalent
- Fiche d'évaluation des ressources alimentaires	Institut de l'Elevage ou OQ	OQ/Eleveur	Eleveur	ENREG04 ou équivalent
- Liste des fabricants d'aliments composés référencés	Institut de l'Elevage ou OQ	OQ	OQ Eleveur	ENREG05 ou équivalent
- Engagement des fournisseurs d'aliments simples de type conc.	Institut de l'Elevage	Fournisseur	Eleveur Fournisseur	ENREG06 ou équivalent

◆ Point à contrôler n° 5 : Santé des bovins

◆ Méthode de contrôle des caractéristiques réglementaires

Contrôle documentaire de **l'existence d'une ASDA** en cours de validité (vérifier la date d'expiration mentionnée dessus), **pour tout animal qui le justifie**, et de la concordance entre les ASDA, les DAB/passeports et les animaux présents (registre des bovins).

- Contrôle documentaire de la **conformité du statut sanitaire** du cheptel mentionné sur les ASDA avec le statut exigé pour la qualification.

- Contrôle documentaire de l'existence des **bordereaux des tests du LDA** sur tous les animaux provenant de l'extérieur en rapprochant les bordereaux disponibles et le registre des bovins.

- Contrôle documentaire sur l'existence d'un **classeur d'ordonnances** tenu à jour et comportant toutes les ordonnances délivrées depuis un an..

- Contrôle documentaire simultané sur le classeur d'ordonnances, le carnet sanitaire et le registre des bovins pour vérifier que les **délais d'attente** sont respectés avant le départ d'un animal à l'abattoir.

- Contrôle documentaire sur le classeur d'ordonnances et contrôle visuel des médicaments présents pour vérifier que des médicaments nécessitant une ordonnance vétérinaire ne sont pas détenus sans ordonnance.

- Contrôle visuel du **rangement des médicaments** dans des lieux clos, appropriés, et identifiés.

- Contrôle visuel de l'existence de **lieux d'isolement des animaux** provenant de l'extérieur de l'élevage.

◆ *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites*

- *Contrôle documentaire pour vérifier la tenue à jour du carnet sanitaire.*

◆ *Système documentaire associé au contrôle*

<i>. document de référence</i>	<i>Origine</i>	<i>Classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Procédure de contrôle interne des élevages</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>à définir par l'OQ</i>

<i>.documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Compte rendu de contrôle interne de l'élevage</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>Sans</i>
- <i>résultats de tests sanitaires individuels à l'introduction</i>	<i>LDA</i>	<i>LDA</i>	<i>Eleveur</i>	<i>Sans</i>
- <i>Classeur des ASDA*(facultatif)</i>	<i>DSV</i>	<i>DSV</i>	<i>Eleveur</i>	<i>sans</i>
- <i>Classeur d'ordonnances*(facultatif)</i>	<i>Vétérinaire</i>	<i>Vétérinaire</i>	<i>Vétérinaire</i>	<i>sans</i>
- <i>carnet sanitaire</i>	<i>Institut de l'Élevage ou OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>Vétérinaire Eleveur</i>	<i>ENREG01 A-B-C ou équivalent</i>

classeur généralement non fourni

◆ **Point à contrôler n° 6 : Hygiène et bien être des bovins**

◆ *Méthode de contrôle des caractéristiques réglementaires*

- *Examen visuel des locaux d'élevage et dialogue avec l'éleveur pour s'assurer de l'absence d'utilisation d'aiguillon ou d'outils coupants pour la manipulation des bovins.*

- *Si certains bovins sont écornés, dialogue avec l'éleveur pour vérifier si les modalités d'écornage sont conformes aux méthodes préconisées.*

◆ *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites*

- *Contrôle visuel par sondage et pointage pour s'assurer que la propreté des bovins destinés à la boucherie est supérieure au seuil de qualification (cf. doc .référence REFER06).*

- *Contrôle visuel par sondage et pointage pour s'assurer que le niveau de préservation de l'intégrité physique des bovins destinés à la boucherie est supérieur au seuil de qualification (cf. doc. référence REFER 07).*

- *Examen visuel des locaux d'hébergement des bovins pour vérifier l'absence de condensation (hiver) ou de traces de condensation (été) témoin d'un niveau correct d'aération . Les bâtiments ouverts au moins sur une façade (à l'exception du côté nord) sont réputés être correctement aérés.*

- *En cas de pratique d'hivernage en plein air, examen visuel des lieux d'hivernage pour s'assurer de la présence d'un minimum d'abri naturel (forêt) ou artificiel (hangar).*

- Examen visuel et entretien avec l'éleveur pour identifier les **manipulations d'animaux** réalisées et apprécier l'**adéquation des équipements** correspondant avec le soucis de préserver le bien être des bovins (cf. doc. référence REFER08).

◆ *Système documentaire associé*

<i>. Documents de référence</i>	<i>origine</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ	à définir par l'OQ
- Méthodes préconisées pour l'écornage des bovins	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER05
- Grille d'appréciation de la propreté des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER06
- Grille d'appréciation de l'intégrité physique des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER07
- Répertoire des équipements appropriés pour les manipulations des bovins	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER08

<i>. Documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage	OQ	OQ	OQ Eleveur	Sans

◆ **Point à contrôler n° 7 : Environnement ; accès à l'élevage**

◆ *Méthode de contrôle des caractéristiques réglementaires*

- Contrôle documentaire pour situer, en fonction de l'effectif des bovins, le statut de l'élevage en regard du calendrier d'obligation de respecter la réglementation concernant les installations classées et le cas échéant (zone classée vulnérable) la directive communautaire dite " nitrate ".

Si l'effectif de bovins correspond à une **intégration révolue** : contrôle documentaire pour s'assurer que l'éleveur a mis en oeuvre les mesures correctives nécessaires (certificat de conformité de la DDAF) ou est en cours de mise en conformité.

Si l'effectif de bovins correspond à une **intégration en cours d'année** : contrôle documentaire pour s'assurer que l'éleveur a entrepris les démarches nécessaires auprès de la DDAF (demande de diagnostic, diagnostic,.....)

Si l'effectif de bovins correspond à une **intégration ultérieure** : pas de contrôle après vérification toutefois que l'éleveur n'est pas en situation de dérogation ouvrant un accès immédiat aux aides permettant une mise en conformité anticipée par rapport au calendrier normal ; si tel est le cas l'élevage est à considérer comme en situation d'intégration en cours.

◆ *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites*

- *Contrôle visuel des voies d'accès pour s'assurer de la stabilisation de la chaussée et de l'absence d'écoulement de purin ou d'effluents divers provenant des locaux d'élevage.*

◆ *Système documentaire associé*

<i>. Documents de référence</i>	<i>origine</i>	<i>Classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Procédure de contrôle interne des élevages</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>à définir par l'OQ</i>
- <i>Calendrier et informations sur le programme de maîtrise des pollutions d'origine agricole (PMPOA)</i>	<i>Institut de l'Elevage</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>REFER09</i>

<i>. Documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Compte rendu de contrôle interne de l'élevage</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>Sans</i>

4.3. ETAPE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX

4.3.1. Caractéristiques implicites

◆ *Conditions générales de transport et traçabilité.*

Les conditions de transport des animaux vivants sont conformes aux dispositions de la directive 91/628/CEE relative à la protection des animaux en cours de transport : les animaux sont ramassés avec des bétailières aux normes d'hygiène en vigueur.

Les animaux sont transportés avec leur DAUB ou DAB. Un document attestant la livraison est remis à l'éleveur (bon d'enlèvement, bon de livraison ou bon d'apport). Ce document reprend au minimum l'identification de l'éleveur, la date d'enlèvement ou d'apport et le n° IPG des bovins livrés.

4.3.2. Caractéristiques explicites

◆ *Condition de manipulation et de transport des animaux.*

Le chargement est opéré avec calme et sans brutalité. Le transport s'effectue sans à-coup et sans arrêt prolongé, de manière à maintenir les animaux le plus calme possible.

4.3.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise

◆ **Point à maîtriser n°1 : Conditions de manipulation et de transport des animaux**

La maîtrise des conditions de manipulation et de transport des animaux consiste, pour chaque structure d'apport des animaux (éleveur, groupement, association, négociant, abatteur, boucher-abatteur), à :

- organiser le transport ou les tournées de façon à limiter les trajets et les arrêts,
- vérifier la traçabilité lors de l'enlèvement : identification des animaux, renseignements portés sur le bon de livraison (ou d'enlèvement ou d'apport), vérification des DAUB/DAB,
- manipuler les animaux sans brutalité et conduire sans à-coups,
- nettoyer le matériel de transport après chaque livraison à l'abattoir.

Les recommandations relatives aux conditions de manipulation et de transport des animaux sont précisées dans le guide technique BTB.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Guide technique BTB - Consignes aux chauffeurs, le cas échéant - Documents de formation, le cas échéant	- Plans de tournée des camions, le cas échéant. - Liste de présence aux formations, le cas échéant

4.3.4. Méthode de contrôle interne

METHODES DE CONTROLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
◆ Point à contrôler n° 1 : Identification des animaux et traçabilité		
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel du bouclage des bovins lors de l'enlèvement - Contrôle documentaire de la correspondance entre les DAUB/DAB, le bon de livraison et les animaux enlevés. 		<ul style="list-style-type: none"> - Bon de livraison - DAUB/DAB
◆ Point à contrôler n° 2 : Condition de manipulation et de transport des animaux		
<ul style="list-style-type: none"> - Entretien avec les chauffeurs. - Contrôle documentaire des résultats d'abattage (pH) en cas de problème. - Contrôle visuel des bétailières et vérification du nettoyage des camions 		<ul style="list-style-type: none"> - Relevé du pH des carcasses

4.4. ETAPE 4 : ABATTAGE, RESSUAGE, REFRIGERATION ET MISE EN QUARTIERS

4.4.1. Caractéristiques implicites

◆ *Conditions d'acheminement et d'hébergement.*

Les conditions d'acheminement et d'hébergement sont conformes aux dispositions prévues par la directive 93/119/CEE :

- le chauffeur et le bouvier prennent des précautions lors de la manipulation des animaux,
- la présence d'un quai de déchargement et de couloirs favorisent de bonnes conditions de déchargement.

Si les animaux ne sont pas abattus rapidement, ils ont à disposition de l'eau potable en libre-service et sont logés sur un sol antidérapant, avec enlèvement des déjections et aération suffisante. Les bruits insolites pouvant générer un état de stress sont limités au maximum.

◆ *Conditions d'hygiène des abattoirs.*

L'abattoir répond aux conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène fixées par la réglementation en vigueur.

4.4.2. Caractéristiques explicites

◆ *Abattage en France*

◆ *Caractéristiques des carcasses*

Les carcasses certifiables présentent les caractéristiques suivantes :

- **provenance** : élevage référencé pour la certification.
- **race spécialisée viande** : charolaise, limousine, blonde d'aquitaine, maine-anjou, salers, aubrac, gasconne, parthenaise, bazadaise, blanc bleu, ainsi que les croisements entre ces races. Dans le cas des croisements, le DAUB/DAB doit comporter le code race des deux parents.
- **catégorie, âge et poids carcasse** :
Les catégories sont conformes aux catégories énoncées dans l'accord interprofessionnel et sa notice d'application.
 - . génisses de 26 à 42 mois et de poids minimum 300 kg (sauf aubrac et gasconne : 280 kg),
 - . vaches jusqu' à 10 ans :
 - de 3 à 5 ans, poids minimum 310 kg (sauf aubrac et gasconne : 280 kg)
 - de 5 à 10 ans, poids minimum 340 kg (sauf aubrac et gasconne : 310 kg),
 - . boeuf de 28 à 48 mois et de poids minimum 330 kg.Dans la région de Lyon et Saint Etienne, pour inclure la vente des bovins traditionnels de race limousine, l'âge minimum est de 7 mois et le poids carcasse minimum est de 150 kg.
- **conformation** : E, U ou R.

- *état d'engraissement* : 2 ou 3.

◆ *Ressuage conduit selon les spécifications de la norme NF V 46.001.*

La réfrigération appliquée aux carcasses après la pesée doit éviter le durcissement irréversible de la viande, lié au phénomène de contracture musculaire par le froid.

La température de la viande ne doit pas descendre à moins de + 10° C en moins de 10 heures.

Dans le cas où cette exigence ne peut pas être respectée (c'est à dire $T^{\circ} < 10^{\circ} \text{C}$ au bout de 10 h après abattage), les carcasses doivent être stimulées électriquement sur la ligne d'abattage de façon efficace pour éviter les contractures au froid. L'efficacité de la stimulation électrique est alors appréciée par le test du pliage de l'épaule : conforme si l'épaule ne peut pas être pliée 1 h après la stimulation.

◆ *pH des carcasses 24 heures après abattage inférieur ou égal à 6.*

◆ *Traçabilité*

Les conditions de fonctionnement de l'abattoir permettent de faire la correspondance entre le n° DAUB/DAB, le numéro d'oreille et le numéro de tuerie.

Chaque livraison de Boeuf de Tradition Bouchère doit être accompagnée de l'étiquette carcasse (étiquette d'identification BTB), de la fiche d'accompagnement et de la fiche d'information BTB. Ces documents, renseignés par l'abatteur ou le grossiste, comprennent notamment :

- Pour la fiche d'information
 - . l'identification de l'abatteur ou du grossiste,
 - . le nom du boucher détaillant,
 - . la date optimum de mise en vente,
 - . la race de l'animal et son origine française.

- Pour la fiche d'accompagnement
 - . l'identification de l'abatteur,
 - . l'identification du grossiste, le cas échéant,
 - . le nom du boucher détaillant,
 - . le n° IPG de l'animal,
 - . le n° de tuerie de l'animal,
 - . la date d'abattage,
 - . la date de maturation minimum à respecter,
 - . la désignation des morceaux livrés.
 - . l'origine,
 - . la catégorie,
 - . le type racial.

- Pour l'étiquette suiveuse
 - . le n° de la carcasse,
 - . la date d'abattage.

En outre, la facture ou le bon de livraison doivent comporter la mention « BTB ».

4.4.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise

◆ Point à maîtriser n°1 : Abattage en France

La maîtrise de l'abattage en France consiste à présenter, auprès de l'organisme certificateur, des dossiers de candidature d'abattoirs situés uniquement en France.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
	- Demande de certification : fiche de renseignement relative au site d'abattage.

◆ Point à maîtriser n°2 : Conditions d'hygiène de l'abattoir

L'abattoir doit répondre aux directives communautaires et arrêtés français en vigueur.

La maîtrise de l'hygiène des installations et des équipements repose sur l'existence et l'application d'un plan de nettoyage désinfection des installations et des équipements. La vérification de l'efficacité du nettoyage repose sur :

- des contrôles visuels de l'application du plan de nettoyage-désinfection,
- des contrôles microbiologiques de surface, le cas échéant.

La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur :

- la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel,
- la formation régulière du personnel sur ce thème afin de garantir l'information du personnel sur la tenue, la circulation des personnes et les règles d'hygiène à observer.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
<ul style="list-style-type: none"> - Réglementation en vigueur. - Plan de nettoyage désinfection des installations et des équipements. - Consignes générales d'hygiène, le cas échéant. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport de diagnostic interne, le cas échéant - Comptes-rendus de visite d'atelier, le cas échéant. - Analyses microbiologiques de surface, le cas échéant. - Liste de présence aux formations, le cas échéant.

◆ **Point à maîtriser n°3 : Déchargement et attente en bouverie**

La maîtrise des conditions de déchargement et d'attente repose sur l'information des chauffeurs et des bouviers sur les conséquences de ces opérations de manipulation des animaux.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Consignes écrites, le cas échéant.	

◆ **Point à maîtriser n°4 : Conditions de ressuage**

La maîtrise des conditions de ressuage consiste à appliquer une procédure de ressuage qui prévoit :

- . le contrôle périodique, par sondage et en fonction du taux de remplissage des frigos, de la T° à cœur des carcasses les plus légères, de façon à ne pas descendre en dessous de 10°C au bout de 10 h après abattage,
- . le réglage des frigos en cas de nécessité,
- . dans le cas d'une réfrigération rapide, la procédure prévoit la vérification de l'efficacité de la stimulation électrique (efficace si l'épaule est raide 1 heure après stimulation).

Suivant le cas, l'abattoir ou l'abatteur dispose d'une propre procédure documentée, ou bien applique au minimum les instructions du guide technique BTB.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Procédure de ressuage ou guide technique BTB	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrements de contrôle : T° à cœur du faux-filet ou test de pliage de l'épaule. - Bon d'intervention de la maintenance, le cas échéant.

◆ Point à maîtriser n°5 : Sélection des carcasses, enregistrement des informations et traçabilité

La maîtrise de la sélection des carcasses est opérée à différents stades :

- . en bouverie, au poste de pesée ou en frigo de réfrigération : par la vérification des animaux provenant d'élevages référencés, puis soit par leur allotement pour abattage par série d'animaux certifiables, soit par leur repérage visuel spécifique sur la chaîne d'abattage,
- . lors de la pesée et du classement ou au plus tard lors de l'expédition : par la sélection des carcasses conformes aux critères de race, de catégorie, d'âge, de conformation, d'état d'engraissement et de poids carcasse,
- . après mesure du pH : par la sélection des carcasses dont le pH est inférieur ou égal à 6 au niveau de la 13^{ème} dorsale, 24 h après abattage. La maîtrise de la mesure du pH repose sur l'étalonnage du pH-mètre et sur la formation de l'utilisateur. La maîtrise du pH des carcasses, indicateur de stress des animaux, repose également sur l'information communiquée aux chauffeurs et bouviers (cf. point à maîtriser n°5). Dans le cas des bouchers-abatteurs, la mesure du pH peut être confiée à l'abattoir.

Une procédure documentée de sélection des carcasses et de traçabilité est mise en place et appliquée par les sites d'abattage ou par l'abatteur. Elle prévoit :

- les enregistrements à effectuer concernant les informations carcasse de chaque animal sélectionné,
- les modalités de vérification de l'identification et de traçabilité ; ces dispositions permettent de retrouver les informations relatives à l'animal vivant et permettent de faire le lien avec la carcasse correspondante.

Dans le cas où le site d'abattage ou l'abatteur ne dispose pas d'une procédure propre, il applique le Guide Technique BTB.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Procédure de sélection et de traçabilité des carcasses et quartiers ou Guide Technique BTB. - Procédure de mesure du pH des viandes et notice du pH-mètre ou Guide technique BTB.	- DAUB/DAB ou enregistrement des informations correspondantes. - Ticket de pesée - classement. - Registre d'abattage. - Relevé de mesure du pH. - Liste des éleveurs référencés.

4.4.4. Méthode de contrôle interne

METHODES DE CONTROLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
◆ Point à contrôler n° 1 : Acheminement et hébergement des animaux		
- Contrôle visuel des opérations.		
◆ Point à contrôler n° 2 : Hygiène des installations, des équipements et respect des consignes d'hygiène par le personnel		

<ul style="list-style-type: none">- Contrôle visuel du respect par le personnel des consignes.- Prélèvements de surface et analyses microbiologiques, le cas échéant	<ul style="list-style-type: none">- Réglementation.- Consignes, le cas échéant.	<ul style="list-style-type: none">- Rapport de diagnostic interne, le cas échéant.- Résultats d'analyses de surface, le cas échéant.

<p>◆ Point à contrôler n° 3 : Provenance des animaux et naissance en France</p>		
<p>- Contrôle documentaire des bons de livraison par rapport à la liste des éleveurs référencés (pour la provenance).</p> <p>- Contrôle documentaire du n° de cheptel naisseur à 8 chiffres (pour la naissance en France).</p>	<p>- Procédure de sélection et de traçabilité des carcasses et quartiers ou Guide Technique BTB.</p>	<p>- Registre d'abattage ou copie des DAUB / DAB.</p> <p>- Liste des éleveurs référencés.</p> <p>- Bons de livraison.</p> <p>- DAB/DAUB</p>
<p>◆ Point à contrôler n° 4 : Efficacité du ressuage</p>		
<p>- Mesure de la T° à cœur des carcasses les plus légères (critère : ne pas descendre en dessous de 10°C au bout de 10 h après abattage), ou bien, en cas de réfrigération rapide, vérification de l'efficacité de la stimulation électrique (efficace si l'épaule est raide 1 heure après stimulation).</p>	<p>- Guide technique BTB ou procédure de contrôle du ressuage.</p>	<p>- Enregistrements de T° ou du test du pliage de l'épaule.</p>
<p>◆ Point à contrôler n° 5 : Caractéristiques des carcasses : provenance, race, catégorie, âge, poids, conformation, état d'engraissement et pH</p>		
<p>- Vérification documentaire à partir des DAB/DAUB et des informations enregistrées lors de l'abattage, la pesée et le classement.</p> <p>- Mesure du pH de chaque carcasse entre 18 et 24 h après abattage.</p>	<p>- Procédure de sélection et de traçabilité des carcasses et quartiers ou Guide Technique BTB.</p>	<p>- Registre d'abattage.</p> <p>- Ticket de pesée classement</p> <p>- Relevé du pH.</p> <p>- DAB/DAUB.</p>
<p>◆ Point à contrôler n° 6 : Identification et traçabilité des carcasses et quartiers</p>		
<p>- Vérification visuelle de l'identification des carcasses et quartiers, par l'étiquette d'identification BTB.</p> <p>-Vérification documentaire des fiches d'accompagnement et d'information BTB, de la correspondance entre les différents identifiants et de la possibilité de retrouver les informations relatives à chaque carcasse.</p>	<p>- Procédure de sélection et de traçabilité des carcasses et quartiers ou du Guide Technique BTB.</p>	<p>- Etiquette d'identification BTB</p> <p>- Fiches d'accompagnement et d'information BTB</p> <p>- DAB/DAUB ou copie.</p> <p>- Ticket de pesée classement</p> <p>- Registre d'abattage.</p> <p>- Relevé du pH ou du n° des carcasses à pH élevé.</p>

4.5. ETAPE 5 : DECOUPE EN PIECES DE GROS OU EN PIECES (SOUS-VIDE OU NON)

La queue, la hampe et l'onglet sont exclus du champ d'application du présent cahier des charges.

Le réapprovisionnement complémentaire ou explicite en pièces de gros ou en pièces, sous-vide ou non, est autorisé, à hauteur maximum de 20 % de l'approvisionnement total, et à condition que ces pièces soient issus de carcasses certifiables BTB.

4.5.1. Caractéristiques implicites

- ◆ *Conditions d'hygiène de l'atelier de découpe..*
- ◆ *Température des ateliers : 12°C maximum (pour la découpe en pièces de viande).*
- ◆ *Température de stockage des pièces de viande : les installations de stockage permettent de maintenir, à l'expédition, une température à cœur de 7°C maximum.*

4.5.2. Caractéristiques explicites

- ◆ *Traçabilité des pièces de gros et des pièces de viande.*

Les pièces de gros et les pièces de viande certifiées sont issus de quartiers certifiables BTB.

La découpe et le conditionnement s'effectuent quartier par quartier ou par lots homogènes de quartiers certifiés.

Dans le cas des pièces de viande, avant la découpe de chaque lot de quartiers certifiés, les tapis sont vidés de toute viande. L'atelier de découpe dispose, pour chaque lot BTB découpé, de l'enregistrement de l'identifiant des quartiers entrés mis en correspondance avec les identifiants des pièces sorties et de la comptabilité matière entrée-sortie.

Chaque découpe est identifiée par une étiquette reprenant au minimum :

- un identifiant permettant de retrouver la carcasse ou le lot de quartiers et les informations de la (des) carcasse(s) correspondante(s),
- la date d'abattage,
- la marque Boeuf de Tradition Bouchère.

En outre, la facture ou le bon de livraison doivent comporter la mention BTB et l'identifiant de la viande (n° de carcasse ou n° de lot de découpe).

4.5.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise

◆ Point à maîtriser n°1 : Conditions d'hygiène de l'atelier

L'atelier de découpe doit répondre aux exigences des directives communautaires et arrêtés français en vigueur.

La maîtrise de l'hygiène des installations et des équipements repose sur l'existence et l'application d'un plan de nettoyage désinfection des installations et des équipements. La vérification de l'efficacité du nettoyage repose sur :

- des contrôles visuels des locaux et du matériel,
- des contrôles microbiologiques de surface, le cas échéant.

La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur :

- la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel,
- la formation régulière du personnel sur ce thème afin de garantir l'information du personnel sur la tenue, la circulation des personnes et les règles d'hygiène à observer.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
<ul style="list-style-type: none"> - Règlement en vigueur. - Plan de nettoyage désinfection des installations et des équipements. - Consignes générales d'hygiène, le cas échéant. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport de diagnostic interne, le cas échéant. - Comptes-rendus de visite d'atelier, le cas échéant. - Analyses microbiologiques de surface, le cas échéant. - Liste de présence aux formations, le cas échéant.

◆ Point à maîtriser n°2 : Traçabilité des pièces de gros et des pièces de viande

La maîtrise de la traçabilité des viandes découpées certifiées BTB repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité de la découpe propre à l'atelier ou du guide technique BTB précisant les modalités de vérification des quartiers entrant en découpe, d'organisation de la découpe et d'identification des viandes découpées.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité de la découpe ou guide technique BTB. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche de lot de découpe ou équivalent (pour les pièces de viande). - Etiquette d'identification des pièces de gros et des pièces de viande.

4.5.4. Méthodes de contrôle

METHODES DE CONTROLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
◆ Point à contrôler n° 1 : Hygiène des installations, des équipements et respect des consignes d'hygiène par le personnel		
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel du respect par le personnel des consignes. - Prélèvements de surface et analyses microbiologiques et contrôle des résultats, le cas échéant 	<ul style="list-style-type: none"> - Réglementation. - Consignes, le cas échéant. - Plan de nettoyage désinfection. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport de diagnostic interne, le cas échéant. - Résultats d'analyses de surface, le cas échéant.

◆ Point à contrôler n° 2 : Température de l'atelier, des frigos d'entreposage et de la viande à l'expédition		
- Mesure et enregistrement des températures de l'atelier et des frigos d'entreposage ou contrôle visuel de l'affichage de la T° des locaux. - Mesure par sondage, de la température des découpes ou entre deux sacs sous-vide	- Réglementation.	- Relevés de température le cas échéant.
◆ Point à contrôler n° 3 : Sélection et conformité des quartiers certifiés et traçabilité des pièces de gros et des pièces de viande		
- Contrôle visuel de l'identification et du marquage des quartiers certifiés entrés en découpe. - Contrôle documentaire des informations enregistrées relatives aux quartiers découpés. - Contrôle visuel des étiquettes d'identification des viandes découpées.	- Registre d'abattage.	- Etiquettes pièces de gros ou pièces de viande - Identifiant quartier
◆ Point à contrôler n° 4 : Comptabilité matière (pièces de viande)		
- Calcul des rendements matières à partir des fiches de lot ou équivalent.		- Bilan matière. - Fiche de lot.

4.6. ETAPE 6 : TRANSPORT DE LA VIANDE AU POINT DE VENTE

4.6.1. Caractéristiques implicites

- ◆ *Température à cœur des viandes au chargement et à la réception en boucherie de détail : 7°C maximum.*

4.6.2. Caractéristiques explicites

- ◆ *Identification et traçabilité des viandes expédiées*

Les viandes sont identifiées et accompagnées des documents BTB assurant la traçabilité (voir étapes 4 et 5), à l'exception de la queue, la hampe et l'onglet.

4.6.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise

◆ Point à maîtriser n°1: Traçabilité des viandes expédiées

La maîtrise de la traçabilité repose sur l'existence et l'application du guide technique BTB qui prévoit à ce stade :

- l'identification des viandes certifiées par une étiquette correspondant au type de découpe et où est reporté notamment un identifiant permettant de retrouver les informations carcasse,
- le renseignement des documents d'accompagnement BTB : fiche d'accompagnement et fiche d'information (pas pour le réapprovisionnement),
- la mention « BTB » sur la facture ou le bon de livraison.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Guide technique BTB.	- Etiquette d'identification BTB ou étiquette équivalente (pour le sous-vide). - Fiche d'accompagnement BTB. - Fiche d'information BTB.

4.6.4. Méthodes de contrôle

METHODES DE CONTROLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
◆ Point à contrôler n° 1 : Température des produits au chargement.		
- Mesure par sondage de la température à cœur des viandes ou entre 2 sacs au chargement des camions.	- Guide Technique BTB.	- Rapport de diagnostic interne, le cas échéant
◆ Point à contrôler n° 2 : Identification et traçabilité des viandes expédiées.		
- Contrôle visuel de l'identification des viandes BTB expédiées. - Contrôle documentaire des documents d'accompagnement : fiche d'accompagnement, fiche d'information, facture ou bon de livraison. Vérification de la correspondance avec la viande expédiée.	- Guide Technique BTB.	- Etiquette d'identification BTB ou étiquette équivalente (pour le sous-vide). - Fiche d'accompagnement. - Fiche d'information. - Facture ou bon de livraison.

4.7. ETAPE 7 : MATURATION, PREPARATION DES VIANDES ET COMMERCIALISATION

La queue, la hampe et l'onglet sont exclus du présent cahier des charges.

4.7.1. Caractéristiques implicites

- ◆ *Hygiène des aliments remis au consommateur.*

Les locaux et équipements, les opérations de préparation des viandes satisfont aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

4.7.2. Caractéristiques explicites

- ◆ *Exclusivité BTB du point de vente.*

Le boucher détaillant qui choisit de s'engager dans la démarche Boeuf de Tradition Bouchère commercialise en exclusivité de la viande de gros bovins Boeuf de Tradition Bouchère.

Néanmoins, la règle de l'exclusivité est précisée de manière à prendre en considération et à maîtriser une pratique courante en boucherie artisanale :

Cas des bouchers disposant d'un rayon de produits transformés (charcutier, traiteur...).

Le boucher peut s'approvisionner en viande bovine hors nomenclature BTB, à condition :

- de mettre en place une double comptabilité matière claire des produits BTB et non BTB,
- d'identifier et séparer physiquement et clairement les produits BTB et non BTB en chambre froide et en vitrine.

Cas des bouchers effectuant des livraisons à des tiers n'étant pas dans la filière BTB (restauration, collectivités, autres bouchers...).

Le boucher peut s'approvisionner en viande bovine hors nomenclature BTB, à condition :

- de mettre en place une double comptabilité matière claire des produits BTB et non BTB,
- d'identifier et séparer physiquement et clairement les produits BTB et non BTB en chambre froide.

- ◆ *Réapprovisionnement : maximum 20 % en pièces de gros ou pièces de viande BTB.*

Le réapprovisionnement complémentaire ou explicite en pièces de gros ou en pièces, sous-vide ou non, est autorisé, à hauteur maximum de 20 % de l'approvisionnement total, et à condition que ces pièces soient issues de carcasses certifiables BTB.

- ◆ *Durée de maturation.*

La maturation des viandes à griller ou à rôtir est de sept jours au minimum, excepté pour le filet.

Pour les viandes conservées sous vide, la durée minimale de maturation est portée à 10 jours.

◆ *Qualité de la préparation.*

Le boucher détaillant découpe, pare et prépare les viandes selon les bonnes pratiques bouchères. Il dispose les viandes en vitrine de façon attrayante.

◆ *Traçabilité des viandes.*

La traçabilité des viandes BTB est assurée par la fiche d'accompagnement, la fiche d'information et l'étiquette BTB accompagnant chaque carcasse (voir étape 4). Le boucher vérifie la cohérence de ces documents et affiche la fiche d'information à la vue du consommateur.

Dans le cas des bouchers traiteurs et des bouchers livrant aux collectivités ou restaurateurs, ceux-ci s'assurent de l'identification spécifique et de la séparation physique des approvisionnements BTB et non BTB

◆ *Information du consommateur.*

L'information du consommateur est assurée par l'utilisation de la PLV BTB (affiches, panneau, pique prix).

Dans le cas des bouchers traiteurs et des bouchers livrant aux collectivités ou restaurateurs, ceux-ci vérifient l'information communiquée au consommateur final (affichage clair des produits BTB et éventuellement des produits non BTB).

4.7.3. Points à maîtriser et moyens de maîtrise

◆ Point à maîtriser n°1 : Chaîne du froid

La maîtrise de la chaîne du froid pour la réception, le stockage, la préparation et la mise en rayon repose sur l'adaptation et le réglage des installations de froid.

Le contrôle de l'efficacité de la chaîne du froid repose sur le contrôle des températures :

- des produits à réception,
- du frigo de stockage,
- de la vitrine de présentation.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Réglementation. - Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène de la Boucherie.	- T° réception notée sur le bon de livraison, le cas échéant. - Fiche d'intervention des frigoristes, le cas échéant.

◆ Point à maîtriser n°2 : Hygiène du personnel, du matériel et des locaux

La maîtrise de l'hygiène du personnel, du matériel et des locaux repose sur :

- la formation du personnel et l'application des consignes d'hygiène pour la préparation, la manipulation et le stockage des viandes,
- le nettoyage désinfection du matériel et des locaux,
- l'affichage du Protocole de nettoyage et désinfection en boucherie.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
<ul style="list-style-type: none"> - Réglementation. - Protocole de nettoyage et désinfection. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diplôme du personnel. - Attestation de formation, le cas échéant. - Enregistrement des interventions sur le Protocole de nettoyage et désinfection.

◆ Point à maîtriser n° 3 : Exclusivité BTB du point de vente

La maîtrise de la vente en exclusivité de la viande BTB au consommateur repose sur l'engagement du boucher détaillant à s'approvisionner uniquement en viandes BTB, sans exclusivité de fournisseur. Cet engagement fait partie intégrante du contrat entre le boucher détaillant et INTERBEV, section Sniprovita.

Les bouchers ayant un rayon de produits transformés (charcutier, traiteur...) ou effectuant des livraisons à des tiers n'étant pas dans la filière BTB (restauration, collectivités, autres bouchers...) et qui s'approvisionnent en viande bovine hors nomenclature BTB doivent :

- mettre en place une double comptabilité matière claire des produits BTB et non BTB,
- identifier et séparer physiquement et clairement les produits BTB et non BTB en chambre froide et en vitrine.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Conditions générales d'accès au BTB	-Contrat boucher ou contrat boucher abatteur -double bilan matière

◆ Point à maîtriser n° 4 : Maximum 20 % de réapprovisionnement en pièces de gros ou pièces de viande BTB

La maîtrise du pourcentage de réapprovisionnement en découpes BTB repose sur l'engagement du boucher détaillant, qui fait partie intégrante du contrat entre le boucher détaillant et INTERBEV, section Sniprovita.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Conditions générales d'accès au BTB	- Contrat boucher ou contrat boucher-abatteur

◆ Point à maîtriser n° 5 : Durée de maturation

La maîtrise de la durée de maturation repose sur l'engagement du boucher détaillant à respecter la durée minimale de maturation et la communication, par l'abatteur ou le grossiste et pour chaque livraison, de la date d'abattage.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Présent cahier des charge	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'accompagnement. - Etiquette d'identification BTB ou équivalente (pour le sous-vide). - Contrat boucher ou contrat boucher-abatteur.

◆ **Point à maîtriser n° 6 : Qualité de la préparation**

La maîtrise de la qualité de la préparation des viande et de leur disposition en vitrine repose sur la formation initiale du boucher, son expérience professionnelle et, le cas échéant, sa formation continue.

La qualité des découpes repose notamment sur le désossage, le parage et la présentation des viandes.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
	- Attestation de formation.

◆ **Point à maîtriser n° 7 : Traçabilité de la viande**

La maîtrise de la traçabilité des produits repose sur :

- l'identification des viandes livrées et en chambre froide,
- l'affichage de la fiche d'information correspondant aux viandes livrées,
- la conservation des preuves relatives aux achats de viandes BTB certifiées.

Dans le cas des bouchers traiteurs et des bouchers livrant aux collectivités ou restaurateurs :

- la mise en place d'une double comptabilité matière des produits BTB et non BTB.
- la conservation des preuves relatives aux achats de viandes non BTB.
- la séparation physique et claire des produits BTB et non BTB en chambre froide et en vitrine.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
	- Fiche d'information BTB. - Documents de livraison, notamment factures. - Contrat boucher ou contrat boucher-abatteur. - Double bilan matière

◆ **Point à maîtriser n° 8 : Information du consommateur**

La maîtrise de l'information du consommateur repose sur :

- l'identification des produits en rayon par des pique-prix portant la marque de commercialisation Boeuf de Tradition Bouchère,
- l'affichage de la fiche d'information correspondant aux viandes livrées et l'utilisation de la PLV BTB.

Dans le cas des bouchers traiteurs et des bouchers livrant aux collectivités ou restaurateurs , la maîtrise de l'information du consommateur repose sur l'affichage clair des produits BTB et des produits non BTB

Documents de référence	Documents d'enregistrement
	- Contrat boucher ou contrat boucher-abatteur.

4.7.4. Méthodes de contrôle

METHODES DE CONTROLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
◆ Point à contrôler n° 1 : Températures du frigo de stockage et de la vitrine		
<ul style="list-style-type: none"> - Lecture régulière de l'affichage des températures. - Mesure par sondage de la température du frigo et de la vitrine de présentation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène de la boucherie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'intervention des frigoristes, le cas échéant. - Fiche de surveillance du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène de la boucherie.
◆ Point à contrôler n° 2 : Respect des consignes d'hygiène		
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel de la tenue du personnel. - Contrôle visuel des opérations de nettoyage-désinfection. 	<ul style="list-style-type: none"> - Protocole de nettoyage désinfection. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrements sur le Protocole de nettoyage désinfection.
◆ Point à contrôler n° 3 : Approvisionnement en pièces de gros ou pièces de viande BTB: 20 % maximum		
<ul style="list-style-type: none"> - Vérification à chaque commande pour le réapprovisionnement de la quantité de pièces de gros ou de pièces de viande commandées par rapport au poids des quartiers livrés (base mensuelle). 		<ul style="list-style-type: none"> - Comptabilité matière, si réapprovisionnement.
◆ Point à contrôler n° 4 : Durée de maturation (pièces à griller et à rôtir sauf filet)		
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel et documentaire de la date de préparation par rapport à la date d'abattage. 		<ul style="list-style-type: none"> - Fiche d'accompagnement ou fiche d'information. - Etiquette d'identification ou équivalente (pour le sous-vide).
◆ Point à contrôler n° 5 : Qualité de la préparation		
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel de la préparation des morceaux et de leur présentation en vitrine. 		
◆ Point à contrôler n° 6 : Identification des viandes et traçabilité		
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel de la présence des pique-prix sur les morceaux en vitrine et de la présence de la fiche d'information correspondant à la viande commercialisée. - Contrôle visuel de l'étiquette carcasse en frigo. 		

<p>- Contrôle visuel de la présence de la PLV BTB.</p> <p>De plus, dans le cas des bouchers traiteurs et des bouchers livrant aux collectivités ou restaurateurs :</p> <ul style="list-style-type: none">- vérification de la mise en place d'une double comptabilité matière des produits BTB et non BTB- vérification de l'identification spécifique et de la séparation physique des approvisionnements BTB et hors BTB,- vérification de l'information communiquée au consommateur final (affichage clair des produits BTB et éventuellement des produits non BTB).		<p>-double bilan matière</p>
---	--	------------------------------

5. ETIQUETAGE DU PRODUIT CERTIFIE

Outre les mentions d'étiquetage prévues par la réglementation en vigueur et conformes à l'avis du Conseil National de la Consommation du 7/10/96, le produit est identifié par le logo et la marque de commercialisation : Boeuf de Tradition Bouchère, ainsi que, le cas échéant, par le logo de certification de l'Association CEPRAL comportant le nom et l'adresse de l'organisme certificateur.

L'étiquetage est conforme à l'accord interprofessionnel relatif aux mentions obligatoires en matière d'étiquetage et de promotion de la viande bovine.

Les caractéristiques certifiées figurant sur la PLV sont :

- . **Animaux des races spécialisées à viande, nés, élevés et abattus en France,**
ou **Animaux des races spécialisées à viande, nés et élevés en France,**
- . **Animaux élevés quatre mois minimum au pis de la mère, puis nourris à base d'herbe et de produits d'origine végétale,**
- . **Viande préparée selon les bonnes pratiques bouchères,**
- . **Période d'affinage d'au minimum 7 jours pour une meilleure tendreté des pièces à griller et à rôtir.**

La PLV et les documents d'accompagnement des viandes sont validés par l'organisme certificateur.

Un texte explicatif sur la qualité du produit et sur la présentation de la démarche qualité sera éventuellement mis à la disposition du consommateur.