



**ID-SC-190 – GUIDE PRATIQUE
ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET
BOUCHERIES – 23.11.10**

GUIDE PRATIQUE ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET BOUCHERIES : Les bonnes pratiques à adopter

Références réglementaires :

RCE 889/2008 :

- Article 18 (Gestion des animaux)
- Articles 26, 27, 28 et 29 (pour les produits transformés)
- Articles 30, 31, 3 et 35 (collecte, emballage, transport et stockage des produits)
- Articles 57 et 58 (Etiquetage)
- Articles 80, 63, 65 et 86 (Exigences de contrôle)
- Article 66 (éléments comptables)
- Article 75 (identification des animaux)

RCE 834/2007 :

- Article 14b (pratiques d'élevage et conditions de logement)
- Articles 23 et 24 (étiquetage)
- Articles 28 et 29 (système de contrôle).



Sommaire

Partie 1 : Réception, transformation, traçabilité et identification de la marchandise

I. ABATTOIRS	p.3
I.1 ARRIVEE DES ANIMAUX ET MISE EN STABULATION	p.3
I.2 IDENTIFICATION SUR LA CHAINE D'ABATTAGE ET EN ZONE DE STOCKAGE	p.3
II. ATELIER DE DECOUPE	p.4
III. BOUCHERIE	p.4
III.1 LE STOCKAGE	p.4
III.2 LES PRODUITS TRANSFORMES	p.4
III.3 VENTE EN RAYON TRADITIONNEL	p.5
III.4 VENTE EN LIBRE SERVICE	p.5
IV. HYGIENE / NETTOYAGE ET DESINFECTION DU MATERIEL	p.5

Partie 2 : Les garanties d'achat et enregistrements des ventes.

I. ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET BOUCHERIE	p.6
I.1 L'ACHAT	p.6
I.2 ENREGISTREMENT DES VENTES BIOLOGIQUES	p.6
II. TABLEAU RECAPITULATIF DES GARANTIES A OBTENIR	p.7



Partie 1 : Réception, Transformation, Traçabilité et Identification de la marchandise

I. ABATTOIRS

I.1. Arrivée des animaux et mise en stabulation

L'embarquement et le débarquement des animaux s'effectuent sans utilisation d'un type quelconque de stimulation électrique destinée à contraindre les animaux. L'utilisation de calmants allopathiques avant et durant le trajet est interdite.

L'alimentation des animaux biologiques pendant la durée d'attente doit être issue de l'agriculture biologique.

Les animaux biologiques sont regroupés et logés dans la même stabulation. Ils ne doivent pas être mélangés avec les animaux conventionnels.

Au moment de l'abattage la souffrance doit être réduite au minimum.

L'abattage des animaux biologiques doit être réalisé par série complète, sur du matériel préalablement nettoyé et si possible en début de journée.

Si ce n'est pas réalisable du fait de l'application de la réglementation générale, cette dernière prévaut (exemple : abattage en 1^{er} dans la journée des bovins de plus de 36 mois par rapport au risque d'E.S.B), *mais le nettoyage avant les séries biologiques reste de rigueur.*

⇒ Des stérilisateurs d'ustensiles doivent être présents et fonctionnels à chaque poste.

Avant abattage vous devez vérifier la concordance des documents transmis : bon de livraison et document d'accompagnement du bovin (cf. partie 2).

I.2. Identification sur la chaîne d'abattage et en zone de stockage :

Carcasses / quartiers

Ils doivent être identifiés à l'aide d'une étiquette suiveuse précisant leur origine biologique et la certification sous la forme « agriculture biologique » ou « bio » ou « Ecocert SAS F32600 ».

L'identification par étiquette peut être complétée par l'utilisation d'une roulette ou d'un tampon. Si le terme « agriculture biologique » est trop long, le terme « BIO » est suffisant. Une coloration (encre alimentaire verte par exemple) peut être utilisée pour faciliter l'identification.

Abats :

Les abats rouges et blancs doivent être identifiés comme les carcasses par des étiquettes suiveuses ou un marquage spécifique aux produits biologiques. A aucun moment ils ne doivent être en contact avec des abats conventionnels. Si la séparation n'est pas possible, les abats ne pourront pas être valorisés en agriculture biologique, ils devront être commercialisés dans le circuit conventionnel. Vous devrez alors informer vos clients.



Sang :

L'abattoir doit pouvoir justifier d'un système de récupération immédiate lors de la saignée de l'animal.

Le destinataire peut fournir à l'abattoir des récipients identifiés comportant ses coordonnées et la référence au mode de production biologique. Dans le cas contraire c'est à l'abattoir d'identifier les récipients (« BIO » + « coordonnées du destinataire »).

Exemple : le sang est récupéré dans des sacs stériles fournis par l'abattoir, ces derniers doivent être identifiés et faire référence au « bio ».

Pour la défibrination du sang, un batteur défibrineur peut être utilisé, en revanche l'utilisation d'anticoagulant est interdite à l'exception de citrate de sodium.

Lors du stockage les carcasses et les abats doivent être regroupés et facilement identifiables sans risque de contact avec des produits conventionnels.

II. ATELIER DE DECOUPE :

Chaque mise en œuvre, découpe et emballage de la viande biologique doivent être effectués par lot entier.

Vous devez nettoyer et désinfecter le matériel avant transformation des produits Bio mais vous pouvez aussi réserver du matériel identifié (exemple : *code couleur*) à cet effet : table de découpe, série de couteaux pour la découpe des productions biologiques...

Les carcasses et les viandes biologiques lors du stockage doivent être clairement identifiés et identifiables (bacs ou étiquettes d'identification spécifiques).

Si vous étiquetez un produit fini destiné au consommateur final, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur sur le mode de production biologique (cf guide étiquetage des denrées alimentaires biologiques). Vous devrez dans tous les cas faire valider le modèle d'étiquetage à votre chargé de certification avant toute commercialisation.

III. BOUCHERIE

III.1. Le stockage :

En cas de présence simultanée des produits biologiques et conventionnels dans un même lieu de stockage (ex : chambre froide), vous devez vous assurer de la maîtrise de l'identification (ex : mise en place d'un marquage spécifique, étiquettes...).

III.2. Les produits transformés :

Il est nécessaire de vérifier la conformité des ingrédients pouvant être rajoutés dans la préparation des produits carnés (voir annexe VIII et IX et article 27 du RCE 889/2008).

⇒cf. Guide pratique « préparateurs/distributeurs/importateurs » pour plus d'information.

Exemple : le poivre noir doit être certifié en agriculture biologique, la barde de porc entourant les rôtis doit être bio, etc...



L'auditeur vérifiera la conformité des recettes lors du contrôle ou si vous créez de nouveaux produits en cours d'année, il est nécessaire de le signaler à votre chargé de certification. N'hésitez pas à contacter Ecocert pour tout renseignement.

III.3. Vente en rayon traditionnel :

La viande issue de l'agriculture biologique est regroupée dans un même emplacement. Les rayons réservés sont identifiés à l'aide d'un panneau / étiquette poids/prix (« agriculture biologique », « bio »), afin d'éviter toute confusion avec les produits conventionnels. La publicité les concernant est affichée exclusivement à leur niveau.

Chaque catégorie de viande est marquée en rayon avec ses poids et prix, et la référence à l'agriculture biologique (« produits issus de l'agriculture biologique » ou « bio ») et à la certification Ecocert (FR-BIO-01).

Si usage de papier d'emballage pré-imprimé, les informations obligatoires indiquées reprennent la dénomination complète du produit, « viandes issues de l'agriculture biologique », « certifié par FR-BIO-01 » et les coordonnées de la boucherie. Ce papier doit être utilisé strictement pour les produits biologiques certifiés.

III.4. Vente en libre service :

Organiser le conditionnement en barquette des viandes issues de l'agriculture biologique par série complète.

L'emballage ou l'étiquette comprend la dénomination de la « viande issue de l'agriculture biologique », le logo européen accompagné du code de l'organisme de certification (FR-BIO-01) et de l'origine des ingrédients agricoles (ex : Agriculture France pour un animal élevé en France).

⇒ cf. guide pratique d'étiquetage.

L'étiquette est également accompagnée de l'ensemble des mentions légales relatives à la vente de produits de boucherie ainsi que des coordonnées du vendeur.

IV. HYGIENE / NETTOYAGE ET DESINFECTION DU MATERIEL

⇒ Vous devez nettoyer et désinfecter les ustensiles, la table de découpe, les machines avant chaque mise en œuvre des produits biologiques et en utilisant des produits agréés contact alimentaire.

⇒ Vous devez suivre les règles d'hygiène obligatoires (en vous basant sur les principes du système H.A.C.C.P) pour maîtriser les points critiques au niveau sanitaire. Vous devez notamment contrôler périodiquement l'efficacité de vos mesures de nettoyage après rinçage.

L'auditeur vérifiera l'existence de procédures et instructions permettant cette maîtrise.

⇒ Vous devez être en règle vis-à-vis des exigences de la D.S.V.

L'auditeur vérifiera votre agrément D.S.V ou éventuellement votre dispense d'agrément.



Partie 2 : Les garanties d'achat et enregistrement des ventes

I. ABATTOIR, ATELIER DE DECOUPE ET BOUCHERIE :

I.1. L'achat

Avant tout achat auprès d'un fournisseur vous devez posséder son certificat délivré par un organisme de certification reconnu et vous assurer que les produits proposés figurent sur celui-ci (**attention** : tous les certificats ont des dates de fin de validité, veillez à toujours posséder un certificat valide au moment de l'achat).

A l'arrivée des animaux ou des carcasses, vous devez réceptionner et archiver avec le ticket de pesée fiscale le bon de livraison qui vous est destiné (transmis par l'agriculteur ou le négociant). Celui-ci doit comporter de façon obligatoire les éléments suivants :

- Nom de l'éleveur,
- Nombre d'animaux et leur numéro d'identification,
- Date de naissance, sexe,
- Nom du destinataire,
- Organisme certificateur et la nature biologique des animaux

A réception de la facture d'achat, vous devrez vérifier la présence de l'organisme certificateur et de la mention biologique attenante au produit.

Pour les produits carnés achetés sous vide, ils doivent être identifiés par un étiquetage intermédiaire précisant l'origine biologique et l'organisme certificateur.

En l'absence du certificat et/ou du bon de livraison, vos produits ne pourront pas être certifiés.

Si vous facturez une prestation de service, celle-ci doit faire référence à l'agriculture biologique de la manière suivante :

« Prestation d'abattage / de découpe biologique de..... certifiée par FR-BIO-01 »

⇒ cf. guide pratique du façonnage

I.2. Enregistrement des ventes de viande biologique :

- Si vous vendez en rayon à l'aide d'une caisse de ventilation, veuillez utiliser des références pour les produits biologiques et éditer les récapitulatifs en poids de vente régulièrement (et les conserver dans votre dossier).
- Si vous n'avez pas la possibilité d'obtenir ces informations par votre caisse enregistreuse, vous devez tenir un cahier de vente où vous noterez les quantités commercialisées chaque jour.
- Si vous facturez des colis de viande conditionnée, la copie des factures de vente doit être disponible.



