



**ID-SC-190 – GUIDE PRATIQUE
ABATTOIRS, ATELIERS DE DECOUPE ET
BOUCHERIES – 10/02/2014**

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 ARRIVÉE DES ANIMAUX ET MISE EN STABULATION	p.3
I.2 IDENTIFICATION SUR LA CHAÎNE 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 TRANSFORMÉS	p.4
III.3 VENTE EN RAYON TRADITIONNEL	p.5
III.4 VENTE EN LIBRE SERVICE	p.5
IV. HYGIÈNE / 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.7
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 doivent être logés dans des stabulations et logettes séparées. Les animaux ne doivent pas être regroupés avec d'autres animaux conventionnels. Les stabulations regroupant les animaux bio devront être identifiées par une ardoise/panneau d'identification en bouverie.

Lors de l'arrivée des animaux, le passeport pour les bovins ne suffit pas à garantir la traçabilité et la conformité biologique. Le bon de livraison avec les garanties biologiques ainsi que le certificat fait valoir la conformité. 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. Pour les abats blancs, ils peuvent être certifiés uniquement si une identification permanente et fiable est présente tout au long du process. 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. Vous devrez dans tous les cas faire valider le modèle d'étiquetage à votre chargé de certification avant toute commercialisation.

⇒ Cf. *Guide d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques*

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...) et d'une séparation physique.

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*

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



Par respect des principes de l'agriculture biologique, l'emploi de sel sans additifs est privilégié. En cas de nécessité avérée et justifiée auprès de l'organisme certificateur, le sel peut néanmoins contenir des additifs non listés l'annexe VIII-A du RCE 889/2008, à condition que ces additifs n'aient plus de rôle technologique dans la denrée transformée.

L'utilisation de boyaux non biologiques est autorisée : boyau naturel, cellulosique, synthétique ou bien collagénique. Attention aux additifs ou ingrédients qu'ils peuvent contenir.

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.

III.3. Vente en rayon traditionnel :

La viande issue de l'agriculture biologique est regroupée dans un même emplacement réservé avec identification 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 doit être étiquetée avec un étiquetage poids/prix et une référence à l'agriculture biologique (« produits issus de l'agriculture biologique » ou « bio ») et à la certification Ecocert (FR-BIO-01).

S'il y a utilisation de papier d'emballage pré-imprimé comportant des mentions du type : « 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).

Conformément aux dispositions du règlement (CE) n°426/2011, applicables depuis le 1er janvier 2013, les preuves documentaires actualisées concernant chaque opérateur peuvent être obtenues auprès de son organisme certificateur.

Munissez-vous du nom et du code postal de l'opérateur concerné et contactez son organisme certificateur

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).

Si le document de transport n'est pas celui d'Ecocert ou d'un autre organisme, il peut être remplacé par un autre document réalisé par l'opérateur. Ce document doit obligatoirement comporter les informations suivantes pour établir la traçabilité des bêtes :

- Nom et adresse de l'éleveur
- Nom et adresse de l'organisme de contrôle / code de l'organisme certificateur
- Type, sexe et nombre d'animaux
- Age et date de naissance
- Numéro d'identification
- Destinataire
- Lieu d'abattage
- Référence à la nature bio de l'animal

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, du bon de livraison et des mentions prélistées 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.

Cas particulier : vente en exclusivité de viande biologique sur une espèce donnée : la tenue d'un enregistrement des ventes de viande biologique n'est pas obligatoire : l'auditeur vérifiera la régularité et la conformité vos approvisionnements en viande biologique de cette espèce.

II. TABLEAU RECAPITULATIF DES GARANTIES A OBTENIR

Lors d'une transaction, que ce soit de l'achat/vente ou de façonnage, certains documents sont nécessaires pour garantir la conformité et la traçabilité des animaux.

	Achat / Vente	Façonnage	Informations complémentaires
Abattoir	ENTREE		A réception des animaux, l'identification doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le numéro d'identification national du passeport bovin doit correspondre aux bons de livraison.
	Certificat éleveur / négociant Facture de vente de l'éleveur / négociant BL / bon de transport Passeport bovin	BL éleveur / négociant	
SORTIE			
BL éleveur / bon de transport BL de l'abattoir Certificat de l'abattoir Ticket de pesée Facture de vente de l'abattoir Etiquette carcasse	BL éleveur et BL abattoir Ticket de pesée Facture de façonnage de l'abattoir Attestation de façonnage de l'abattoir Etiquette carcasse		
Boucherie	ENTREE		Les carcasses doivent être identifiées par une étiquette ou un tampon précisant l'origine biologique et l'organisme certificateur du propriétaire de la carcasse.
	BL abattoir / négociant Facture d'achat Certificat fournisseur		
SORTIE			
Traçabilité pour le consommateur			
Atelier de découpe	ENTREE		
		BL éleveur et Ticket de pesée Facture de façonnage de l'atelier Attestation de façonnage de l'atelier Etiquette carcasse BL et facture des épices FT du sel	
SORTIE			
	BL avec rendement Facture de façonnage avec rétrocession des matières premières Etiquette produits finis		
Négociant	ENTREE		A réception des animaux, l'identification doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le numéro d'identification national doit correspondre aux bons de livraison.
	BL éleveur Certificat éleveur Facture d'achat		
SORTIE			
BL l'éleveur Certificat négociant Facture de vente			

