

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 1 de 80

## REFERENTIEL ET PLAN DE CONTROLE CCP

# VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR

### Caractéristiques communicantes certifiées :

- Animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage
- Bovins de race [définie] ou Bovins croisés de races [définie] et [définie]
- Délai de maturation de xx jours minimum garanti pour les morceaux à griller ou à rôtir, sauf pour le filet, la hampe et l'onglet
  - xx = 12 jours si produit livré sous vide au point de vente
  - xx = 9 jours si produit livré en carcasses ou en quartier au point de vente
    - Produit suivi et identifié des élevages au point de vente

### Titulaire du référentiel :

CARREFOUR France, Direction Qualité Groupe, 17/19 rue Victor Basch, TSA 61872, 91887 MASSY 2 CEDEX

### Organisme de contrôle :

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE, Immeuble « Le Guillaumet » 60 avenue du Général De Gaulle – 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX (Tél : 01 41 97 00 74 ; Fax : 01 41 97 08 32)

Rédaction	Validation
Nom, fonction, signature : Justine HAMON, Chargée d'Affaires	Nom, fonction, signature : Magalie THEBAULT, Responsable de Marché

Tableau d'actualisation

Identification du document	Réf : CC6099	Version 8	Date : 12/03/2019
Remplace le document	Réf : CC6099	Version 7	Date : 11/12/2018
<b>Modification :</b> critères d'âge d'abattage et races			

## Sommaire

<b>PARTIE 1 : REFERENTIEL .....</b>	<b>4</b>
<b>1. PRESENTATION GENERALE.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1. Motivations .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2. Le marché concerné.....</b>	<b>5</b>
<b>1.3. Champ d'application de la certification.....</b>	<b>5</b>
<b>2. DEFINITION DU PRODUIT .....</b>	<b>5</b>
<b>3. ABREVIATIONS ET DEFINITIONS .....</b>	<b>7</b>
<b>4. SCHEMA DE VIE GLOBAL ET CARACTERISTIQUES APPLICABLES.....</b>	<b>10</b>
<b>5. CARACTERISTIQUES, METHODES DE MAITRISE ET DE CONTROLE .....</b>	<b>14</b>
<b>5.1. Etape 1 : Règles concernant la phase d'élevage des bovins.....</b>	<b>14</b>
<b>5.2. Etape 2 : Le transport .....</b>	<b>36</b>
<b>5.3. Etape 3 – Abattage, ressuage, réfrigération, mise en quartiers et en pièces de gros.....</b>	<b>37</b>
<b>5.4. Etape 4 – Fabrication des muscles sous-vide et des UVCI .....</b>	<b>44</b>
<b>5.5. Etape 5 – Transport des viandes.....</b>	<b>50</b>
<b>5.6. Etape 6 - Préparation finale des viandes et commercialisation .....</b>	<b>51</b>
<b>5.7. Règles générales d'étiquetage .....</b>	<b>54</b>
<b>6. MESURES MINIMUM A METTRE EN PLACE EN TERME D'HACCP .....</b>	<b>55</b>
<b>7. TRAÇABILITE.....</b>	<b>55</b>
<b>8. MODELE D'ETIQUETAGE .....</b>	<b>58</b>

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 3 de 80</b>

<b>PARTIE 2 : PLAN DE CONTROLE .....</b>	<b>60</b>
<b>1- ARTICULATION ENTRE LE PLAN DE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE.....</b>	<b>60</b>
<b>1.1. Mission d'évaluation initiale.....</b>	<b>60</b>
1.1.1 Tableau récapitulatif des missions d'évaluation interne et externe des opérateurs de la filière .....	60
1.1.2 Détail des critères de qualification des opérateurs .....	61
<b>1.2. Mission de surveillance de la démarche Filière Qualité Carrefour .....</b>	<b>61</b>
<b>2. PLAN DE CORRECTION.....</b>	<b>64</b>
<b>2.1. Traitement des écarts (non-conformités) .....</b>	<b>64</b>
2.1.1. Mise en évidence des écarts et traitement.....	64
2.1.2. Suivi des manquements et de leurs traitements par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.....	64
2.1.3. Suivi des analyses et leur traitement .....	65
<b>2.2. Cas entraînant un blocage des produits par l'intervenant dans l'attente d'une décision du comité ou dans le cadre de la délégation du comité de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS par le chargé d'affaires.....</b>	<b>65</b>
<b>2.3. Décisions et sanctions du comité .....</b>	<b>66</b>
2.3.1. Décisions et sanctions.....	66
2.3.2. Tableau des sanctions applicables : (libellés génériques et liste non exhaustive) .....	67
<b>3. LISTE DES ANNEXES.....</b>	<b>68</b>

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 4 de 80</b>

## Partie 1 : REFERENTIEL

### 1.Présentation générale

#### 1.1. Motivations

Les éleveurs et les transformateurs, partenaires de CARREFOUR, ont initié et commencé à mettre en œuvre pour les produits agro-alimentaires, le concept de « filière » en 1993. Les éleveurs, représentés par les organismes d'élevage que sont les groupements de producteurs et les associations d'éleveurs, les transformateurs (abatteurs, découpeurs) et le distributeur sont associés dans une démarche commune. Celle-ci permet de définir des caractéristiques de production satisfaisantes pour tous les opérateurs et de donner confiance aux consommateurs sur les qualités réelles des produits qui leur sont présentés.

Le climat de confiance ainsi créé aboutit à la définition d'un juste prix de revient, assurant la couverture des coûts et une marge équitablement répartie entre les partenaires. Cette démarche s'est concrétisée, en 1997, par la création de la marque « FILIERE QUALITE CARREFOUR », ou FQC, et du graphisme correspondant avec le dossier viande bovine de race normande.

En 1999, 70 produits du secteur agro-alimentaire sont distribués sous la marque FILIERE QUALITE CARREFOUR associant producteurs, transformateurs, et distributeur.

Pour chacun de ces produits, un cahier des charges précisant les caractéristiques du produit et ses méthodes d'obtention a été établi.

Les viandes bovines ont été parmi les premiers produits FILIERE QUALITE CARREFOUR. Cette démarche s'est naturellement appuyée sur des cahiers des charges de certification existant, CARREFOUR précisant, dans une charte spécifique, des exigences complémentaires, notamment en matière d'élevage. Les élevages FILIERE QUALITE CARREFOUR ont été les premiers élevages « qualifiés », en dehors des élevages des filières label naturellement.

Les démarches FILIERE QUALITE CARREFOUR s'accompagnent toujours d'une programmation très rigoureuse des achats, tenant compte des délais de production. Ainsi, chaque magasin établit sa commande en viande FQC avant les abattages, dans un délai permettant de garantir le respect de la maturation par blocage de la marchandise en amont du magasin. Les équilibres « matière » sont respectés, grâce à la prise en compte des viandes hachées, répondant elles aussi aux critères d'élevage FQC. En s'imposant la commercialisation de l'ensemble des viandes produites par un animal, et non plus seulement les morceaux « nobles », CARREFOUR a pu, dès l'origine de la démarche, donner directement aux producteurs une plus-value destinée à compenser les contraintes liées à la contractualisation.

Il est apparu que ces cahiers des charges de certification et les chartes complémentaires, établies au cas par cas selon les partenaires concernés au cours d'une période de plus de trois ans, étaient hétérogènes dans leur présentation et certaines de leurs spécificités, ce qui rendait difficile la communication nationale sur cette démarche.

La communication est principalement basée :

- sur la race (exclusion des animaux croisés et des races spécialisées lait),
- sur les conditions d'élevage (socle INTERBEV complété d'exigences propres à CARREFOUR sur l'alimentation),
- sur la maturation (délai minimum de 9 ou 12 jours pour les morceaux à griller et à rôtir, selon que la réception en gros est faite en quartier ou en PAD).

L'exigence de traçabilité, réglementaire, est naturellement le pivot de ce concept.

Si certaines races (Normande, Montbéliarde, Charolaise) ont une couverture territoriale assez large tant en ce qui concerne leur zone de production que leur zone de commercialisation, d'autres sont limitées à leur berceau d'origine, rapprochant le producteur du consommateur final. A la suite des différentes « crises » les consommateurs ont en effet recherché des produits de leur région, plus proches de leurs racines.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 5 de 80</b>

Enfin, la prise en compte des réglementations européennes et nationales sur l'étiquetage des viandes bovines et ce souci d'harmoniser les cahiers des charges du produit viande bovine ont amené les responsables du dossier à décider de déposer le présent cahier des charges de certification de conformité produit. Il est déposé conjointement et de façon indissociable par toutes les filières qui y ont souscrit.

Ainsi, toutes les viandes bovines FILIERE QUALITE CARREFOUR seront produites selon un cahier des charges unique et commercialisées sous la même marque.

## 1.2. Le marché concerné

Tous les magasins des enseignes du groupe CARREFOUR en France peuvent être directement concernés par cette démarche. La viande bovine commercialisée sous la marque FILIERE QUALITE CARREFOUR représente un tonnage annuel de 27000 t équivalent carcasse environ.

La part de marché recherchée pour la démarche filière est de 70% des viandes commercialisées dans les magasins.

Cette part de marché varie selon le type de clientèle du magasin.

Cela représente environ 75000 animaux par an.

Chaque magasin est engagé avec un abattoir et un « organisme d'élevage filière ». Il s'engage sur la commercialisation sous la marque FILIERE QUALITE CARREFOUR de viande bovine d'une seule race, dont il présente la communication. Les changements ne peuvent qu'être exceptionnels.

## 1.3. Champ d'application de la certification

Le présent cahier des charges définit les conditions de production, de transformation et de commercialisation de viande de jeunes et gros bovins de boucherie de race définie Filière Qualité CARREFOUR.

Une liste positive des races mixtes et à viande incluses dans le champ de la certification est jointe en annexe. Cette liste précise les codes races.

La race (ou les races) des bovins dont est issue la viande est définie magasin par magasin et indiquée sur l'étiquetage, qui porte donc la mention « Bovins de race Normande » ou « Bovins croisés de races Normande et Charolaise » etc.

Les partenaires concernés sont :

- ↳ les **éleveurs**, leurs groupements de producteurs et organismes d'élevage filière qui les fédèrent,
- ↳ le cas échéant, les **négociants en bestiaux** (opérateurs commerciaux et/ou transport des animaux),
- ↳ les **fabricants d'aliments** composés et les fournisseurs d'aliments simples,
- ↳ les **abatteurs et les ateliers de découpe**,
- ↳ les **magasins du groupe CARREFOUR**.

## 2. Définition du produit

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 6 de 80</b>

La démarche de certification de la viande de jeunes et gros bovins de boucherie produite selon les règles du présent cahier des charges, s'inscrit dans le cadre de la certification de conformité viandes bovines prévue dans le cadre du décret du 19 décembre 2012.

Il convient de rappeler qu'en dehors des exigences expressément prévues par ce cahier des charges, les produits faisant l'objet de la certification doivent correspondre aux réglementations françaises et communautaires en vigueur.

**Le présent cahier des charges définit les modalités d'obtention des viandes de jeunes et gros bovins proposées au consommateur final, sans autre opération de transformation que le tranchage**, et accompagnées d'informations réglementaires sur les produits agroalimentaires.

Le schéma de vie du produit est présenté au chapitre 5. Il définit les différentes phases d'obtention du produit.

Les règles ou caractéristiques implicites et explicites de la viande de jeunes et gros bovins répondant au présent cahier des charges sont présentées au chapitre 6.

**Les produits entrant dans le périmètre du cahier des charges sont :**

- Les carcasses de jeunes bovins,
- Les carcasses de gros bovins,
- Les pièces de découpe de gros (nues, sous film, sous atmosphère contrôlée ou sous vide), vendues à l'état frais,
- Les unités de vente consommateurs fabriquées par les ateliers industriels, (nues, sous film, sous atmosphère contrôlée ou sous vide), vendues à l'état frais,
- Les unités de vente consommateurs, fabriquées par les laboratoires des magasins, vendues à l'état frais.

Les caractéristiques techniques des carcasses et des produits correspondent aux attentes actuelles des clients des rayons boucherie de la GMS (poids portion/prix, couleur,...)

**Les caractéristiques suivantes, certifiées conformes par l'organisme certificateur, pourront être utilisées pour la communication et sur l'étiquetage du produit :**

- « Animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage »
- « Bovins de race [définie] » ou « Bovins croisés de races [définie] et [définie] »
- « Délai de maturation de xx jours minimum garanti pour les morceaux à griller ou à rôtir, sauf pour le filet, la hampe et l'onglet »  
xx = 12 jours si produit livré sous vide au point de vente  
xx = 9 jours si produit livré en carcasses ou en quartier au point de vente
- « Produit suivi et identifié des élevages au point de vente »

### 3. Abréviations et définitions

<b>Abattoir</b>	Ensemble des installations industrielles assurant les opérations d'abattage des animaux, de préparation et de refroidissement des carcasses ; l'abattoir assure la traçabilité du produit de la réception des animaux vivants à la fin des opérations de refroidissement des carcasses.
<b>Abatteur</b>	L'abatteur réalise ou fait réaliser en prestation de service, l'abattage des animaux et le refroidissement des carcasses. L'abatteur assure le stockage et la mise en quartiers des carcasses en vue de leur transport.
<b>Atelier de découpe</b>	L'atelier de découpe réalise le désossage des quartiers et la préparation des muscles, et éventuellement des UVCI.
<b>Bœuf</b>	Bovin mâle castré de plus de 12 mois
<b>Broutard</b>	Animal mâle ou femelle de 6 mois à 14 mois inclus, destiné à l'élevage
<b>Cahier d'élevage</b>	Le Cahier d'Elevage est utilisé par l'éleveur pour enregistrer les traitements collectifs et individuels pratiqués sur les animaux du troupeau à partir du sevrage, ainsi que les aliments achetés. Les ordonnances, les factures des médicaments et des aliments sont conservées dans le cahier d'élevage. Il constitue l'un des éléments du registre d'élevage comme défini dans l'arrêté du 5 juin 2000.
<b>Aliment complémentaire</b>	Aliment pour animaux qui, en raison de sa composition, n'assure la ration journalière que s'il est associé à d'autres aliments pour animaux. Cette association peut avoir une finalité nutritionnelle, économique et/ou en vue du bien-être de l'animal.
<b>Passeport</b>	Document d'accompagnement complet des animaux (donc avec ASDA valide), quelle que soit sa date d'émission.
<b>ASDA</b>	Attestation Sanitaire à Délivrance Anticipée. Ce document, délivré par les Directions des Services Vétérinaires, justifie du statut sanitaire officiel de l'élevage (situation (indemne, en cours d'éradication etc.) vis à vis des maladies réputées contagieuses : fièvre aphteuse, tuberculose, brucellose, leucose etc.).
<b>DSA</b>	Document Sanitaire d'Accompagnement. Le DSA est composé du DAB et de l'ASDA (Attestation Sanitaire à Délivrance Anticipée).
<b>Elevage qualifié</b>	Elevage ayant fait l'objet d'un audit de qualification positif par un organisme d'élevage habilité pour la réalisation des contrôles des conditions d'élevage.
<b>Etiquette de traçabilité</b>	Etiquette qui comporte un numéro permettant de faire le lien entre l'origine et la destination d'un produit.
<b>Famille d'aliment</b>	Par exemple les catégories suivantes : fourrages pâturés, fourrages conservés, aliments complémentaires.
<b>Génisse</b>	Bovin femelle de plus de 12 mois n'ayant jamais vêlé

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 8 de 80</b>

<b>IPG</b>	<p>Identification Permanente Généralisée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- décret n°98-764 du 28 août 1998 relatif à l'identification du cheptel bovin</li> <li>- arrêté du 3 septembre 1998 relatif aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin.</li> </ul>
<b>Jeune bovin</b>	Bovin mâle non castré de 12 à 24 mois
<b>Maturation</b>	Ensemble de processus biochimiques de transformation du muscle en viande qui, à partir de la mort de l'animal, permet une amélioration progressive et naturelle de la tendreté.
<b>Organisme chargé de la qualification – OQ</b>	Organismes qui assure la qualification des éleveurs, l'OQ dispose d'une structure de suivi propre.
<b>PAD</b>	Morceau de viande conditionné sous vide et Prêt A la Découpe.
<b>Période d'engraissement</b>	Période de finition, elle concerne les derniers mois avant la date prévisionnelle d'abattage. Durant cette période, les animaux reçoivent une alimentation spécifique, notamment moins riche en fourrages grossiers et plus riche en aliments simples ou composés.
<b>Période de finition</b>	Période correspondant aux trois derniers mois de la vie de l'animal
<b>PMPOA</b>	Plan de Maîtrise des Pollutions d'origine Agricole.
<b>Réfrigération lente</b>	<p>Pour maintenir le potentiel de tendreté de la viande, la température de la carcasse doit rester supérieure à 10°C tant que le pH n'est pas descendu en dessous de 6 (mesures dans le longissimus lumborum) Réf. :NF V 46 001</p> <p>Type de ressuage au cours duquel la température de la carcasse, mesurée dans le longissimus lumborum (faux filet) reste supérieure à +10°C au cours des 10 heures qui suivent l'abattage.</p>
<b>Réfrigération rapide</b>	Type de ressuage au cours duquel cette température est inférieure à +10°C dix heures après l'abattage. Ce type de ressuage nécessite une stimulation électrique.
<b>Registre d'élevage</b>	Cahier d'élevage + registre d'étable
<b>Registre d'étable</b>	Le registre d'étable est le document d'enregistrement des identifications et des mouvements des animaux établi et fourni par l'organisme chargé de l'identification. Entre deux éditions, la mise à jour est tenue suite à l'envoi par l'éleveur à l'Organisme d'Identification des fiches de Notifications des mouvements d'animaux.
<b>Ressuage</b>	Phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage. Le ressuage comprend une première phase de refroidissement de la surface de la carcasse, accompagné d'un séchage destiné à limiter les développements microbiens ultérieurs. Le ressuage se termine en général lorsque la température des muscles est inférieure à 7°C à cœur.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 9 de 80</b>

<b>Stimulation électrique</b>	Opération qui consiste à envoyer une série de décharges électriques à une carcasse afin de la préserver, par une diminution effective des réserves énergétiques du muscle, d'un durcissement irréversible lors d'une réfrigération rapide.
<b>Superstructure</b>	Structure qui supervise les OQ. La superstructure est en charge à minima du référencement des UAB ; centralise les listes d'éleveurs qualifiés par les OQ ; elle récupère la synthèse des NC. Un OQ peut être superstructure si la filière ne comporte qu'un seul OQ.
<b>Sous-traitant des OQ</b>	Employé ou une structure extérieure à l'OQ et qui réalise des contrôles en élevage pour le compte de l'OQ
<b>Traçabilité</b>	Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité, au moyen d'identifications enregistrées (voir NF EN ISO 8402).
<b>UVC</b>	Viande présentée sous forme d'Unité de Vente Consommateur ; UVC, si fabriquée dans le magasin du distributeur, UVCI si fabriquée dans un atelier industriel spécialisé.
<b>Vache</b>	Bovin femelle ayant déjà vêlé
<b>Tarissement des vaches traites</b>	Ce stade est considéré atteint 270 jours minimum après la date du dernier vêlage de la vache ou à défaut suite à un tarissement médicamenteux

### 4.Schéma de vie global et caractéristiques applicables

ETAPES	CARACTERISTIQUES (ENC, C)	ELEMENTS DE MAITRISE	PRODUIT COURANT
<i>(Pour le détail, voir chapitre 5)</i>			
<b>Phase d'élevage</b>	EC1 L'ensemble des rubriques de la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage doit être « à l'objectif »	-Chaque éleveur est adhérent et contrôlé CBPE -L'ensemble des rubriques CBPE sont « à l'objectif »	
	ENC1 – Les animaux proviennent d'un ou plusieurs élevages qualifiés	Habilitation de l'organisme de qualification et de contrôle en élevage Qualification de l'élevage de provenance des animaux Délai de présence de l'animal en élevages qualifié(s)	
	I1 – L'éleveur assure à ses bovins des conditions d'élevage leur assurant hygiène et bien-être	Manipulation des animaux Ecornage Propreté de logement des animaux Condition de logement des animaux Condition d'hivernage en plein air Equipements de manipulation des animaux	Respect de la réglementation
	I2 – La réglementation sur le respect de l'environnement est respectée	Réglementation concernant les Installations Classées et la Directive Nitrate dans les zones classées vulnérables PMPOA. Voies d'accès à l'élevage	Respect de la réglementation
	I3 – Identification des bovins selon la réglementation en vigueur	Identification des bovins	Respect de la réglementation
	I4 – L'éleveur respecte la réglementation sur la santé des bovins.	Application du plan de prophylaxie en vigueur dans le département. Conditions de détention et d'usage des produits vétérinaires. Tenue d'un registre d'élevage	Respect de la réglementation

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 11 de 80</b>

<b>ETAPES</b>	<b>CARACTERISTIQUES (ENC, C)</b>	<b>ELEMENTS DE MAITRISE</b>	<b>PRODUIT COURANT</b>
	I5 – Les aliments distribués aux bovins sont conformes à la réglementation	Habilitation des fabricants d'aliments composés par l'organisme certificateur Référencement des fabricants d'aliments composés par les OQ habilités Référencement des formules d'aliments autorisées (aliments conformes aux exigences du cahier des charges) Nature des aliments Conditions de détention Achats d'aliments répertoriés Condition d'abreuvement	Respect de la réglementation
	I6 – Les bovins sont alimentés en quantité suffisante de façon équilibrée	Alimentation adaptée afin d'assurer un bon état corporel des bovins	Respect de la réglementation
	ENC2a - Pour les races à viande : allaitement au pis de quatre mois minimum	Enregistrement des dates	
	ENC2b – L'élevage de provenance pratique la mise au pâturage saisonnière (6 mois minimum par an)	Durée de présence au pâturage	
	ENC3 –L'alimentation du troupeau gros bovin comprend 70% de fourrages (75% de fourrage pour les Jeunes Bovins)	Taux de fourrages distribué au gros bovin	Respect de la réglementation. Possibilité de rations sans fourrages, sans mise à l'herbe
	ENC4 – Les aliments distribués aux bovins sont exempts de certains produits	Liste des fabricants d'aliments habilités Liste des matières premières pour aliment pour animaux Composition des aliments	Respect de la réglementation
	ENC5 – Les animaux sont nés et élevés en France	Origine des animaux	
	ENC6 – Etat physiologique des vaches traites	Les vaches valorisées dans la démarche FQC ne sont pas en phase de lactation et sont exemptes de mammite déclarée	
	EC2 – Bovins de race [définie] ou « Bovins croisés de races [définie] et [définie] » (Le mot « définie » est remplacé par le nom de la race en fonction de celle-ci)	Race	
<b>Transport</b>	I7 – Maintien de la traçabilité de l'élevage à l'abattoir	Identification physique et documentaires des animaux	Respect de la réglementation

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 12 de 80</b>

<b>ETAPES</b>	<b>CARACTERISTIQUES (ENC, C)</b>	<b>ELEMENTS DE MAITRISE</b>	<b>PRODUIT COURANT</b>
	ENC7 – Manipulation et transport des animaux sans stress et dans de bonnes conditions d'hygiène	Condition de manipulation et de transport des animaux Délai maximum entre enlèvement et abattage des animaux	Respect de la réglementation
Abattage, ressuage, réfrigération, mise en quartiers et en pièces de gros	18 – Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène de l'abattoir conformes à la réglementation	- Habilitation par l'organisme certificateur portant sur : * les conditions d'installation et d'équipement de l'abattoir, * les procédures internes concernant la maîtrise de l'hygiène, et leur application dans l'abattoir, notamment les procédures d'hygiène du personnel, * les procédures de nettoyage et de désinfection, * les procédures de lutte contre les insectes et les rongeurs. Agrément CEE des abattoirs Existence et application d'un plan de nettoyage/désinfection et de dératisation des installations et équipements Existence et application d'un plan de surveillance des températures	Agrément CEE des abattoirs
	19 – Conditions de réception et d'hébergement des animaux à l'abattoir conformes à la réglementation	Equipement de réception et de bouvieries des abattoirs Manipulation des animaux Délai d'attente avant abattage	Respect de la réglementation
	ENC7 – Maîtrise du ressuage et de la réfrigération des carcasses. Sélection des carcasses : absence de défauts d'aspect, caractéristiques minimales définies	Condition de refroidissement des carcasses Méthode de sélection des carcasses	
	17 – Maintien de l'identification et traçabilité des carcasses et quartiers	Identification des carcasses et quartiers et enregistrement de la traçabilité	Respect de la réglementation
	ENC8 Animaux nés, élevés et abattus en France	Provenance Localisation -Traçabilité	

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 13 de 80</b>

<b>ETAPES</b>	<b>CARACTERISTIQUES (ENC, C)</b>	<b>ELEMENTS DE MAITRISE</b>	<b>PRODUIT COURANT</b>
Fabrication des muscles sous-vide et des UVCI	I10 – Conditions d’installation, d’équipement et d’hygiène de l’atelier de découpe (PAD et UVCI) conformes à la réglementation	- Habilitation par l’organisme certificateur portant sur : * les conditions d’installation et d’équipement de l’atelier de découpe, * La mise en œuvre d’un plan de maîtrise de l’hygiène (HACCP) : . les procédures internes concernant la maîtrise de l’hygiène, et leur application dans l’atelier de découpe, notamment les procédures d’hygiène du personnel, . les procédures de nettoyage et de désinfection, . les procédures de lutte contre les insectes et les rongeurs. . les procédures de contrôle de l’hygiène (analyses microbiologiques). Agrément CEE des ateliers de découpe Existence et application d’un plan de nettoyage/désinfection des installations et équipements Existence et application d’un plan de surveillance des températures	Respect de la réglementation
	I7 – Maintien de la traçabilité sur les PAD et UVCI et maîtrise de la DLC	Identification des produits et enregistrement de la traçabilité Mise en œuvre d’une procédure de maîtrise de la DLC	Respect de la réglementation
	EC3 – Délai de maturation de xx jours minimum garanti pour les morceaux à griller ou à rôtir (sauf pour le filet, la hampe et l’onglet)	Délai de maturation pour les morceaux à griller ou à rôtir	
Transport des viandes	I11 – Conditions d’hygiène et de transport des viandes conformes à la réglementation	Température des viandes en cours de transport Bonnes conditions d’hygiène au cours des manipulations et du transport des viandes : locaux et camions propres	Respect de la réglementation
Préparation finale des viandes et commercialisation	I12 - Respect des conditions réglementaires d’hygiène des aliments remis au consommateur	Températures des viandes Conditions d’hygiène -Délai de maturation	Respect de la réglementation
	ENC9 – Identification et traçabilité des viandes à la distribution	Identification de la viande à chacune des étapes de la préparation Absence de risque de mélange avec viande non certifiée -Tenue d’une comptabilité matière	
	ENC10 –Présentation des produits en rayon et information du consommateur	Information du consommateur	
	I13 – L’étiquetage respecte les conditions réglementaires sur l’étiquetage des produits remis au consommateur et de l’identification des viandes bovines	Présence et conformité des étiquettes -Identification du produit	Respect de la réglementation

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 14 de 80

## 5. Caractéristiques, méthodes de maîtrise et de contrôle

### 5.1. Etape 1 : Règles concernant la phase d'élevage des bovins

Les viandes bovines concernées par le présent cahier des charges sont produites par trois types d'élevages :

- **des élevages produisant du lait avec un cheptel de vaches de races mixtes** (Normandes, Montbéliardes, etc..), c'est à dire aptes à produire du lait en quantité suffisante et à fournir des carcasses ayant un bon rendement de viande. La viande est fournie soit par les animaux dont les aptitudes laitières sont jugées insuffisantes (l'âge d'abattage de ces génisses est alors de 28 à 36 mois), soit par les animaux en fin de carrière laitière (l'âge moyen de ces femelles de réforme est de 5 à 8 ans).

La période d'engraissement de ces animaux, permettant d'obtenir une viande de qualité est en général assurée par les éleveurs eux-mêmes.

- **des élevages de race à viande de type allaitant.** Dans ce système de production, la vache n'est pas traitée, mais tétée par son veau jusqu'à 6 mois environ. La viande est alors produite, soit par des animaux destinés dès la naissance à cette fin : génisses « de viande » et bœufs, soit, comme pour les troupeaux laitiers, par les reproductrices dont le remplacement est jugé nécessaire par l'éleveur. Une partie importante de ces élevages ne dispose pas des ressources alimentaires nécessaires à l'engraissement des animaux.
- **des élevages d'éleveurs spécialisés,** qui achètent dans les élevages précédents, des animaux dont l'état corporel est satisfaisant pour la production laitière ou la reproduction, mais insuffisant pour la production de viande. Ces éleveurs élaborent des rations spécifiques pour obtenir une viande de qualité. La période d'engraissement dure de 2 à 6 mois en fonction de l'état de l'animal acheté.

Le présent cahier des charges a pour objectif de valoriser le travail des éleveurs qui commercialisent les animaux issus de leur élevage. Il apparaît que cette production est assez saisonnière, dépendante des cycles de reproduction des animaux et des productions fourragères. C'est pourquoi la production des éleveurs spécialisés entre, pour une part limitée, dans le champ du présent cahier des charges.

#### Préambule

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 l'Organisme Certificateur (OC). Cette stratégie vise à tenir compte des spécificités des élevages bovins conformément aux recommandations de la Direction Générale de l'Alimentation.

La **qualification** est définie 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)**.

**Seuls les élevages bovins** qui produisent de la viande à partir **d'animaux spécialisés viande ou d'animaux mixtes**, et envisagent de contribuer à **la démarche de certification de produit viande** sont concernés.

De plus, **seuls les bovins destinés à être abattus au stade de ruminant** sont concernés et non les veaux de boucherie.

Ce chapitre sert de base à **la qualification des élevages**, mais ce sont **les animaux** issus de ces élevages qui, individuellement, vont produire de **la viande** qui sera proposée au consommateur sous couvert d'une certification de produit. Cela signifie que dans un élevage qualifié par rapport à la présente démarche de certification de produit, tous les animaux de l'élevage ne sont pas aptes obligatoirement à produire de la viande certifiée.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 15 de 80</b>

**EC1 L'ensemble des rubriques de la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage doit être « à l'objectif »**

Pour information :

L'éleveur doit s'engager à être contrôlé et à appliquer la CBPE. La présence du compte rendu de contrôle permet de valider la réalisation du contrôle. L'ensemble des rubriques de la CBPE doivent être à l'objectif.

Caractéristiques	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
EC1	Chaque éleveur est adhérent et contrôlé CBPE	Les éleveurs sont adhérents et contrôlés pour la CBPE	- Adhésion CBPE - Réalisation du contrôle CBPE - Présence du rapport de contrôle permettant de s'assurer que l'élevage a bien été contrôlé	<u>Contrôle documentaire</u> : - présence du compte rendu de contrôle GBPH	- Compte rendu contrôle CBPE	Organisme de Qualification	Contrôle de qualification  Puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCERT.	A chaque contrôle en élevage
	L'ensemble des rubriques CBPE sont « à l'objectif »	L'ensemble des rubriques CBPE sont « à l'objectif »	- Vérification que l'ensemble des rubriques de la CBPE sont « à l'objectif »	<u>Contrôle documentaire</u> : - vérification exhaustive des rubriques	- Compte rendu contrôle CBPE	Organisme de Qualification	Contrôle de qualification  Puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCERT.	A chaque contrôle en élevage

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 16 de 80

### **ENCI – Les animaux proviennent d'un ou plusieurs élevages qualifiés**

#### Description :

**Un élevage doit être qualifié** pour pouvoir commercialiser des bovins susceptibles de rentrer dans la démarche de certification de produit viande. Cette démarche est volontaire.

Pour être qualifié, un élevage doit répondre aux exigences du présent cahier des charges en matière de système d'élevage, de méthodes d'alimentation, de bien être, de santé et d'hygiène des animaux, et tenir les enregistrements nécessaires pour les justifier. Il a fait l'objet d'un diagnostic satisfaisant de la part de l'organisme de qualification.

Lors de leur qualification, puis des contrôles successifs prévus au plan de contrôle, chaque éleveur doit apporter la preuve par les documents d'accompagnement que les animaux destinés à la certification sont :

- soit, nés sur l'exploitation (numéro de cheptel naisseur = numéro de cheptel engraisseur),
- soit achetés dans un élevage lui-même qualifié dans un délai suffisant pour respecter la durée minimum d'application du cahier des charges. L'éleveur est en possession d'un document attestant cette provenance.

Si l'élevage a déjà fait l'objet d'une qualification selon les termes d'un autre cahier des charges pour une démarche de certification de conformité ou label rouge dans laquelle il est engagé, et ce, par le même organisme de qualification, la reconnaissance de qualification est acquise aux conditions suivantes, et après avis de l'organisme certificateur :

- les spécificités du présent cahier des charges sont clairement établies par l'organisme de qualification,
- l'éleveur est informé des exigences complémentaires et s'engage à les respecter.
- l'organisme de qualification dispose d'une copie du diagnostic et des contrôles précédemment réalisés.

Le diagnostic devra être complété lors du plus proche contrôle réalisé par l'organisme de qualification.

Les achats pourront être faits auprès de ces élevages pendant la période de 12 mois suivant la mise en œuvre du présent cahier des charges.

#### **Durée d'application du cahier des charges**

Pour prétendre à la certification selon le présent cahier des charges, les animaux ont séjourné dans une seule ou au plus deux exploitations qualifiées durant les douze derniers mois minimum de leur vie ou durant toute leur vie s'ils sont abattus avant 12 mois.

Ils doivent avoir passé la période de finition, constituée par au moins les trois derniers mois de leur vie, dans la même exploitation.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 17 de 80</b>

Caractéristiques	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC1	Habilitation de l'organisme de qualification et de contrôle en élevage	Habilitation	<p>L'habilitation d'un organisme chargé de la qualification par l'organisme certificateur comprend l'examen des points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de qualification et de contrôle des élevages,</li> <li>- formation et qualification du personnel (qualification et contrôle),</li> <li>- information de l'éleveur, avant la qualification, des règles à respecter.</li> <li>- faire signer à l'éleveur un engagement à respecter le cahier des charges</li> <li>- gestion du tableau de bord des contrôles, établir un plan de contrôle interne,</li> <li>- gestion administrative des qualifications, des contrôles, des dossiers éleveurs,</li> <li>- gestion des non-conformités,</li> <li>- transmission des listes d'élevages qualifiés aux abattoirs.</li> </ul> <p>La <b>procédure de qualification et de contrôle des élevages</b> est élaborée et appliquée par l'<b>organisme chargé de la qualification</b> qui dispose du personnel compétent et disponible pour assurer d'une part le <b>diagnostic de qualification initiale</b> des élevages et d'autre part leur suivi ultérieur comprenant la réalisation des <b>contrôles internes</b>.</p> <p>Cette procédure contient au moins les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• information de l'éleveur sur les exigences du présent cahier des charges et les règles de bonnes pratiques d'élevage,</li> <li>• visite de l'élevage pour le diagnostic des élevages, selon les exigences du présent cahier des charges, avec l'établissement d'une grille de notation,</li> <li>• examen documentaire</li> <li>• engagement de l'éleveur.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du système qualité (notamment procédure de qualification des élevages) et de sa mise à jour en fonction de l'évolution de l'organisme,</li> <li>- des documents de référence : cahier des charges, plan de contrôle, contrat et documents associés, liste des techniciens habilités,</li> <li>- des procédures de qualification des élevages et de la transmission des informations au bénéficiaire et aux éleveurs</li> <li>- de la formation des techniciens,</li> <li>- des CR de qualification, et de contrôles des élevages, des contrats et de la liste des élevages qualifiés,</li> <li>- de la transmission aux abattoirs des listes d'animaux certifiables,</li> <li>- de la réalisation du plan de contrôle en élevages,</li> <li>- des suites données aux résultats de contrôles internes (en particulier des non-conformités)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de qualification et de contrôle des élevages</li> <li>- documents de référence</li> <li>- fiche de qualification et listes des techniciens habilités,</li> <li>- listes des élevages qualifiés,</li> <li>- liste d'animaux certifiables</li> <li>- CR qualification et contrôles des élevages</li> <li>- engagement des éleveurs qualifiés</li> </ul> <p>- <i>CR audit/contrôles en OQ</i></p>			Auditeur/ Contrôleur BVCSAS	A l'audit d'habilitation OQ  puis à chaque contrôle en OQ

Caractéristiques	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC1	Qualification de l'élevage de provenance des animaux	Les bovins proviennent d'une ou au plus de deux exploitations qualifiées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La qualification de l'élevage est matérialisée par la signature, par l'éleveur, d'un contrat d'engagement à la présente démarche de certification.</li> <li>- L'organisme de qualification tient à jour la liste des élevages qualifiés (référencement). Cette liste est à la disposition de l'organisme certificateur.</li> <li>- Les organismes d'élevage s'assurent, par des visites régulières dont l'objet et la fréquence sont définies par le plan de contrôle, que les conditions qui ont permis la qualification sont toujours respectées.</li> <li>- Les organismes d'élevage transmettent à l'abattoir, par tout moyen adapté, les documents prouvant que les animaux destinés à la certification sont conformes sur les critères d'origine et de durée de présence sur une exploitation qualifiée.</li> <li>- Les organismes d'élevage sont donc responsables de la conformité ou de la non-conformité des animaux sur ces critères.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire en OQ</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dossiers des éleveurs et du tableau de bord, tenus par l'OQ pour vérifier que les méthodes utilisées pour la qualification et le contrôle des élevages sont conformes aux procédures fournies lors de l'habilitation.</li> <li>- de la liste des élevages qualifiés et de sa transmission aux abattoirs</li> </ul> <p><u>Contrôle documentaire en élevage</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la qualification via le contrat d'engagement signé par l'éleveur et CR de qualification</li> <li>- des visites de contrôle, du même type que les visites de diagnostic, permettant de s'assurer du maintien des conditions d'élevages requises pour la qualification.</li> </ul> <p><u>Contrôle visuel et documentaire en élevage</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la localisation de l'élevage,</li> <li>- du respect des exigences du présent référentiel en matières d'identification des bovins, de système d'élevage, de méthode d'alimentation, de bien-être, de santé et d'hygiène des animaux et de l'enregistrement de ces exigences.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de qualification et de contrôle des élevages</li> <li>- engagement de l'éleveur,</li> <li>- CR de qualification et de contrôle internes en élevage.</li> <li>- liste des élevages qualifiés</li> <li>- passeports</li> <li>- registres des bovins</li> <li>- cahier d'élevage.</li> </ul> <p>- <i>CR de contrôles en OQ</i></p> <p>- <i>CR de contrôle en élevage.</i></p>	OQ	Lors de la visite de qualification puis 1 fois/an	Auditeur / Contrôleur BVCSAS	A l'audit d'habilitation de l'OQ puis à chaque contrôle de l'OQ  A chaque contrôle en élevage

Caractéristiques	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
			- Les abattoirs mettent en œuvre une procédure de vérification de l'identification et des documents d'accompagnement des animaux, permettant d'éliminer de la certification les animaux non conformes au présent cahier des charges.	<b>Contrôle documentaire en abattoir :</b> - de l'origine des animaux via les documents d'accompagnement des bovins - des informations transmises par les organismes d'élevage qui garantissent l'origine des bovins. - de la procédure de vérification et de sa mise en œuvre	- passeport - liste des animaux conformes sur le critère origine fourni par l'organisme d'élevage ; - enregistrements d'entrée à l'abattoir. - bordereau de pesée / classement.			Auditeur / Contrôleur BVCSAS	A chaque audit/ contrôle abattoir
	Délai de présence de l'animal en élevages qualifié(s)	12 mois de présence dans un ou au plus deux élevages qualifiés dont 3 mois dans le dernier	- Lors de l'achat d'animaux, l'éleveur contrôle la provenance des animaux - Lors de l'enlèvement d'animaux, l'éleveur contrôle la durée de présence de l'animal dans l'élevage	<b>Contrôle documentaire :</b> - de l'élevage provenance en cas d'achat d'animaux - de la durée de présence de l'animal à l'enlèvement - inscription de la date d'entrée et de sortie des élevages sur les documents d'accompagnement	- passeport, - fiches de notification - registre d'élevage - <i>CR de contrôle en élevage.</i>	Eleveur	Pour chaque animal	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle élevage
- L'OQ vérifie en élevage la concordance entre le numéro de la marque d'oreille des animaux, les passeports et les enregistrements des fiches de notification et, le cas échéant, le registre d'élevage établi par l'EDE			<b>Contrôle documentaire :</b> - de la concordance entre le numéro de la marque d'oreille des animaux, les passeports et les enregistrements des fiches de notification et, le cas échéant, le registre d'élevage établi par l'EDE	- passeport, - fiches de notification - registre d'élevage - <i>CR de contrôle interne en élevage</i>	OQ	Pour chaque animal	Auditeur / Contrôleur BVCSAS	A chaque audit/ contrôle OQ	
- L'OQ vérifie lors de l'enlèvement la durée de présence de l'animal à partir des passeports et des enregistrements des fiches de notification, et le cas échéant, du registre des bovins établi par l'EDE - Les abattoirs mettent en œuvre une procédure de vérification de l'identification et des documents d'accompagnement des animaux, permettant d'éliminer de la certification les animaux non conformes au présent cahier des charges.			<b>Contrôle documentaire :</b> - des durées de présence de l'animal	- passeport - documents d'accompagnement  - <i>CR de contrôle en abattoir</i>			Auditeur / Contrôleur BVCSAS	A chaque audit/ contrôle OQ et abattoir	

## II – L'éleveur assure à ses bovins des conditions d'élevage leur assurant hygiène et bien-être

### Description :

#### a) Les animaux ne sont pas maltraités :

- Les animaux sont manipulés sans brutalité, **sans recours à un aiguillon** ou tout autre objet pointu, coupant ou contondant.
  - Les **animaux** qui le nécessitent sont **écornés** conformément à l'une des méthodes préconisées pour l'écornage (préconisation interprofessionnelles).
- L'éleveur dispose des informations nécessaires sur les méthodes à appliquer pour l'écornage des bovins.

#### b) Les bovins sont maintenus propres.

Notamment, l'**étable** assure un **bon état** de propreté et préserve l'intégrité physique des bovins (absence de blessures dues à la conception de l'étable et/ou des équipements); elle constitue également un élément très favorable à l'**hygiène des viandes** au moment de l'abattage.

=> Les animaux sont réputés propres quand ils sont au **pâturage** pendant le printemps, l'été et le début de l'automne, 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,

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 19 de 80</b>

- 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.

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

Une étable ouverte au minimum sur une face assure un renouvellement d'air jugé suffisant. **Le renouvellement de l'air** dans une étable fermée devra être suffisant pour évacuer l'humidité excédentaire (absence de traces récentes et persistantes sur les parois et les toitures).

**d) Pour l'hivernage en plein air**, les animaux disposent d'un minimum **d'abris naturels ou artificiels** pour assurer leur protection contre les intempéries, notamment le vent. L'organisme de qualification fourni à l'éleveur les informations nécessaires à un hivernage en plein air dans de bonnes conditions.

**e) 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. Les interventions sanitaires sont réalisées sur les animaux dont l'immobilisation est assurée (cornadis, couloir et porte de contention par exemple). Les transferts et les chargements nécessitent des matériels de contention qui peuvent être fixes ou mobiles ; ces équipements doivent être en bon état, sans rebords vifs ou coupants pouvant blesser les animaux. Ils sont utilisés chaque fois que la catégorie de bovin manipulée l'exige : jeunes animaux, animaux peureux, etc.

L'éleveur dispose des informations nécessaires sur les méthodes à appliquer pour la manipulation des animaux, et notamment de leur embarquement, ceci pour éviter le stress et la douleur.

Caractéristiques	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe ()	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
II	<b>Manipulation des animaux</b>	Sans brutalité, sans aiguillon ou objet pointu, coupant, contondant	- S'assurer lors du contrôle de qualification et de suivi de l'élevage qu'il respecte ce point - Engagement de l'éleveur - Equipement de l'élevage adapté	<u>Contrôle documentaire</u> : - Engagement de l'éleveur - CR de contrôle interne en élevage <u>Contrôle visuel</u> : - des animaux pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de signes de maltraitance (1) <u>Echange</u> avec l'éleveur sur ses pratiques	- Engagement éleveur - Grille d'appréciation de l'intégrité physique des bovins  - <i>CR de qualification et de contrôle de l'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque intervention dans son élevage  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
II	<b>Écornage</b>	Selon les méthodes préconisées par l'interprofession bovine	- S'assurer lors du contrôle de qualification et de suivi de l'élevage qu'il respecte ce point - L'éleveur dispose, via son OQ, des méthodes d'écornage à appliquer - Engagement de l'éleveur - Equipement d'écornage adapté	<u>Contrôle documentaire</u> : - Engagement de l'éleveur - CR de contrôle interne en élevage <u>Contrôle visuel</u> : - des animaux écornés - des équipements d'écornage <u>Echange</u> avec l'éleveur sur ses pratiques	- Engagement éleveur - Méthodes préconisées pour l'écornage des bovins  - <i>CR de qualification et de contrôle de l'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque intervention dans son élevage  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
II	<b>Propreté de logement des animaux</b>	En pâture printemps, été, début automne, et/ou en étable propre, préservant l'intégrité physique des bovins	- S'assurer lors du contrôle de qualification et du suivi de l'élevage qu'il respecte ce point - Engagement de l'éleveur - Equipement de l'élevage adapté - Optimisation des 6 facteurs de propreté des bovins à l'étable	<u>Contrôle documentaire</u> : - Engagement de l'éleveur - CR de contrôle interne en élevage <u>Contrôle visuel</u> : - des animaux pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de souillures excessives	- Engagement éleveur - Grille de notation interprofessionnelle de la propreté des bovins - <i>CR de qualification et de contrôle de l'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque intervention dans son élevage  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 20 de 80</b>

Caractéristiques	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe ()	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
II	<b>Condition de logement des animaux</b>	Etables saine et correctement aérées	- S'assurer lors du contrôle de qualification de l'élevage qu'il respect ce point - Engagement de l'éleveur - Equipement de l'élevage adapté	<u>Contrôle documentaire</u> : - Engagement de l'éleveur - CR de contrôle interne en élevage <u>Contrôle visuel</u> : - des locaux / parois / toiture / ouvertures	- Engagement éleveur  - <i>CR de qualification et de contrôle de l'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque intervention dans son élevage  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
II	<b>Condition d'hivernage en plein air</b>	Présence au minimum d'un abri naturel ou artificiel	- S'assurer lors du contrôle de qualification de l'élevage qu'il respect ce point - Engagement de l'éleveur - Equipement de l'élevage adapté	<u>Contrôle documentaire</u> : - Engagement de l'éleveur - CR de contrôle interne en élevage <u>Contrôle visuel</u> : - de la présence d'un abri	- Engagement éleveur  - <i>CR de qualification et de contrôle de l'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque intervention dans son élevage Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
II	<b>Equipements de manipulation des animaux</b>	Appropriés aux différentes catégories de bovins Equipements en bon état, sans rebords vifs ou coupants	- S'assurer lors du contrôle de qualification de l'élevage qu'il respect ce point - Engagement de l'éleveur - L'éleveur entretien ses équipements	<u>Contrôle documentaire</u> : - Engagement de l'éleveur - CR de contrôle interne en élevage <u>Contrôle visuel</u> : - présence et état des équipements <u>Echange</u> avec l'éleveur sur ses pratiques	- Engagement éleveur  - <i>CR de qualification et de contrôle de l'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque intervention dans son élevage Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage

(1) - L'évaluation du niveau de préservation de l'intégrité physique des bovins est réalisée par examen visuel des animaux par le technicien contrôleur qui est capable de porter un jugement global sur le troupeau et de caractériser cet état par une note, selon les principes habituels en la matière. Il tient compte, notamment, de la fréquence des cinq familles de traumatisme pouvant être rencontrées : les tarsites, les boiteries, les hématomes, les plaies, les traumatismes divers.

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 21 de 80

## I2 – La réglementation sur le respect de l’environnement est respectée

### Description :

a) L'éleveur respecte la **réglementation concernant les installations classées** par rapport à l'environnement ; il respecte également, dans les **zones classées vulnérables**, la **directive nitrates** par rapport à la protection de l'eau. Il a fait les démarches nécessaires pour son intégration dans le PMPOA, dont il respecte le calendrier de mise en application.

b) Les **voies d'accès à l'élevage** destinées aux personnes et aux véhicules et les voies d'accès aux lieux de chargement sont praticables en toute saison, et **exemptes d'écoulements d'effluents** provenant de l'élevage.

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'élevage.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
I2	Règlementation concernant les Installations Classées et la Directive Nitrates dans les zones classées vulnérables PMPOA.	Respect de la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'assurer, lors de l'audit de qualification, que l'élevage dispose d'un arrêté préfectoral, d'un récépissé de déclaration au titre des ICPE ou à défaut d'un récépissé de dépôt des dossiers</li> <li>- Convention avec l'éleveur prévoyant un engagement sur ce point.</li> <li>- Nombre d'animaux détenus par l'éleveur n'est pas supérieur à son droit d'exploiter (effectif moyen présent).</li> <li>- L'éleveur tient à jour les documents relatifs à l'épandage des effluents d'élevage.</li> <li>- Retrait de la démarche FQC des élevages ne disposant pas ou plus du droit d'exploiter, ou d'un droit d'exploiter inférieur au nombre de procs détenus.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement éleveur</li> <li>- CR contrôle interne en élevage</li> <li>- de la situation réglementaire vis-à-vis du PMPOA</li> <li>- le cas échéant des démarches entreprises par l'éleveur vis-à-vis de la réglementation environnementale</li> </ul> <p><u>Contrôle visuel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le cas échéant, de la réalisation des travaux demandés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur,</li> <li>- calendrier et information sur le Programme de maîtrise des pollutions agricoles (PMPOA)</li> <li>- documents justificatifs officiels (autorisation préfectorale, enquêtes en cours, bilans...)</li> <li>- <i>CR de qualification et de contrôle des élevages</i></li> </ul>	Organisme de Qualification	Contrôle de qualification  Puis  1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
I2	Voies d'accès à l'élevage	Praticables en toute saison  Exemptes d'écoulements d'effluent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'assurer lors du contrôle de qualification de l'élevage qu'il respecte ce point</li> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- L'éleveur entretient ses voies d'accès</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- CR contrôle interne en élevage</li> </ul> <p><u>Contrôle visuel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la praticité des voies d'accès</li> <li>- de l'absence d'écoulements caractérisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- <i>CR de qualification et de contrôle en élevage</i></li> </ul>	Organisme de Qualification	Contrôle de qualification  Puis  1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 22 de 80

### I3 – Identification des bovins selon la réglementation en vigueur

#### Description :

Tous les animaux du cheptel bovin 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.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
I3	Identification des bovins	Respect de la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'assurer lors du contrôle de qualification de l'élevage qu'il respect ce point</li> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- L'éleveur assure l'identification des animaux nés dans son élevage dès la naissance au moyen de 2 boucles d'identification identiques par animal</li> <li>- L'éleveur notifie dans un délai de 7 jours au maître d'œuvre de l'identification, tous les mouvements d'animaux (naissance, achat, vente, mort) intervenus dans son élevage.</li> <li>- L'éleveur s'assure que tous les animaux de plus d'un mois d'âge disposent d'un passeport</li> <li>- L'éleveur met à jour son registre des bovins.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire et visuel</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- par sondage, de la correspondance entre les passeports, le registre d'élevage et les boucles d'identification portées par les animaux</li> </ul> <p><u>Contrôle visuel</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- par sondage sur les animaux présents, de leur identification / de la présence de 2 boucles identiques par animal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- registre d'élevage et notification</li> <li>- passeports</li> </ul> <p>- <i>CR de qualification et de contrôle des élevages.</i></p>	Elevage	Pour chaque animal, lors de l'achat ou vente d'animaux	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
					- <i>CR de qualification et de contrôle des élevages.</i>	Organisme de Qualification	Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an		

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 23 de 80

#### 14 – L'éleveur respecte la réglementation sur la santé des bovins.

##### Description :

a) Le cheptel est officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique (LBE). L'éleveur applique le **plan de prophylaxie** en vigueur dans le département sous couvert de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) ; L'éleveur est en possession, pour tous ses animaux, d'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 les documents.

Les élevages d'engraissement à statut dérogatoire respectent les conditions réglementaires qui leurs sont particulières.

b) Les animaux malades sont traités conformément aux dispositions législatives et réglementaires 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.

- L'éleveur **conserve pendant un délai minimum de 5 ans 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 spécifiques, de préférence clos** et identifiés.

c) L'éleveur **assure la traçabilité** de tous **les traitements** appliqués sur les animaux. Pour cela, il renseigne son **cahier d'élevage** qui permet de connaître, pour chaque traitement réalisé l'identification du lot ou des animaux concernés : les dates de traitement, le motif, le produit utilisé, la posologie, le délai d'attente si nécessaire. Les enregistrements sont à conserver pendant au moins 5 ans. 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**.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
14 a)	Application du plan de prophylaxie en vigueur dans le département.	Officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique (LBE)  ASDA à jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- L'éleveur soumet son cheptel aux opérations de prophylaxie obligatoire selon le plan et les modalités en vigueur dans le département. (prophylaxie obligatoire : tuberculose, brucellose, leucose bovine enzootique)</li> <li>- Les documents d'accompagnement (passeport, registre des bovins) sont correctement renseignés et classés</li> <li>- 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.</li> <li>- Tous les animaux introduits dans le cheptel font l'objet des contrôles sanitaires exigés par rapport aux maladies réglementées et attestées 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.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- ASDA (correspondance avec les identifications des animaux, validés, statut sanitaire)</li> <li>- Analyse réglementaires réalisées par le LDA pour les animaux nouvellement introduits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- registre d'élevage et notification</li> <li>- passeports et ASDA</li> <li>- résultats d'analyse du LDA</li> <li>- <i>CR de qualification et de contrôle des élevages.</i></li> </ul>	Eleveur	Lors de chaque introduction d'animal et lors des opérations de prophylaxie périodiques	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
14 b)	Conditions de détention et d'usage des produits vétérinaires.	Respect de la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- L'éleveur traite les animaux malades conformément aux dispositions législatives et réglementaires du code de la santé publique relative à la pharmacie vétérinaire et plus particulièrement aux conditions de détention et d'emploi des médicaments.</li> <li>- L'éleveur respecte les conditions réglementaires d'application des traitements sur les animaux, de détention et de stockage des médicaments dans l'élevage.</li> <li>- L'éleveur conserve, pendant un délai minimum de 5 ans, les ordonnances délivrées par le vétérinaire traitant, et en respecte les prescriptions.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement éleveur</li> <li>- des enregistrements dans le registre d'élevage</li> <li>- de la présence des ordonnances des produits vétérinaires avec AMM</li> <li>- du respect des délais d'attente au vu des traitements réalisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- bilan sanitaire d'élevage</li> <li>- protocole de soins</li> <li>- programme Sanitaire d'élevage</li> <li>- ordonnance</li> <li>- cahier d'élevage</li> <li>- <i>CR de qualification et de contrôle des élevages.</i></li> </ul>	Eleveur	En permanence	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 24 de 80</b>

Caractéristique	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
I4 c)	Tenue d'un registre d'élevage	Enregistrements à jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'éleveur dispose d'un lieu spécifique pour le rangement des produits vétérinaires.</li> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- L'éleveur dispose d'un cahier d'élevage pour l'enregistrement des interventions sanitaires pratiquées sur les bovins et le classement des ordonnances.</li> <li>- Conservation des informations pendant 5 ans</li> <li>- L'éleveur dispose des consignes nécessaires de la part de son OQ</li> </ul>	<u>Contrôle documentaire et visuel :</u> - médicament détenus par rapport aux traitements réalisés, des dates de présomption  <u>Contrôle visuel :</u> - conditions de détention des produits vétérinaires (lieu spécifique)					

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 25 de 80</b>

## **15 – Les aliments distribués aux bovins sont conformes à la réglementation**

### Description :

Les fabricants d'aliments composés sont habilités par l'organisme de certification.

Les aliments composés sont référencés. Ils proviennent de fabricants habilités par l'OC et référencés par l'organisme de qualification des élevages sur la base d'un engagement.\*

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

- 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 habilités par l'OC**. **Les aliments sont** référencés par l'organisme chargé de la qualification des élevages.
- Les **aliments simples**, (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** auprès de l'éleveur acheteur à prendre toute disposition nécessaire, tant au niveau de l'entreposage dans les 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. Dans le cas où un engagement national serait défini par les syndicats professionnels, les opérateurs devront avoir signé cet engagement, qui viendrait alors se substituer à l'engagement individuel.
- 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),
  - vienne en contact avec des aliments pour bovins que ce soit en cours de 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 tout risque de contamination** en particulier par des produits potentiellement toxiques utilisés normalement sur l'exploitation (produits phytosanitaires, engrais, ...).
- Les aliments stockés et mal conservés (moisissures visibles) ne sont pas distribués aux animaux.

b) **Les achats d'aliments** sont répertoriés (enregistrement ou classement systématique des bons de livraison).

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

L'eau provenant **d'un réseau public** est considérée comme satisfaisante ainsi que les eaux issues de forages ou de sources utilisées couramment pour les usages domestiques.

Il est toléré d'interrompre l'approvisionnement nocturne en eau en cas de forte gelée, en raison des risques de dégradation des installations par le gel et d'une consommation d'eau quasiment nulle à ce moment-là.

**Pour plus de détails se reporter à l'annexe 3 : Descriptif de l'alimentation.**

\* Cet engagement concerne les points suivants :

- fournir à l'éleveur, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage réglementaire des aliments composés et nécessaires pour lui permettre d'équilibrer les rations alimentaires de ses animaux.
- spécifier sur les factures ou documents associés 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 la disposition de l'organisme certificateur les formules des aliments fabriqués utilisés pour l'alimentation des animaux certifiables et se soumettre aux audits ou contrôles jugés nécessaires par l'organisme de qualification ou l'organisme certificateur.

En plus de ces engagements, l'habilitation des fabricants d'aliments repose sur les éléments suivants :

- Existence d'un système qualité permettant de s'assurer de la qualité des matières premières, de la traçabilité des produits fabriqués et du contrôle des produits finis.
- Capacité technique à fabriquer des produits conformes, sans risques de pollution par des produits interdits par le présent cahier des charges.

Carac-téristique	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle In-terne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
15	Habilitation des fabricants d'aliments composés par l'organisme certificateur	Tous les fabricants d'aliments sont habilités sur la base de la mise en œuvre des règles de bonnes pratiques de fabrication.	<p>Les UAB :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* sont référencées par les OQ habilités sur la base d'un engagement concernant les points suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- fournir à l'éleveur, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage réglementaire des aliments composés et nécessaires pour lui permettre d'équilibrer les rations alimentaires de ses animaux.</li> <li>- spécifier sur les factures ou documents associés 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.</li> <li>- tenir à la disposition de l'organisme certificateur les formules des aliments fabriqués utilisés pour l'alimentation des animaux certifiables et se soumettre aux audits ou contrôles jugés nécessaires par l'organisme de qualification ou l'organisme certificateur.</li> </ul> </li> </ul> <p>En plus de ces engagements, l'habilitation des fabricants d'aliments repose sur les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Existence d'un système qualité permettant de s'assurer de la qualité des matières premières, de la traçabilité des produits fabriqués et du contrôle des produits finis.</li> <li>- Capacité technique à fabriquer des produits conformes, sans risques de pollution par des produits interdits par le présent cahier des charges.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- agrément ou du récépissé de déclaration,</li> <li>- référencement de l'UAB par les OQ habilités,</li> <li>- disponibilité des règles de bonnes pratiques de fabrication.</li> <li>- système qualité (traçabilité, qualité matières premières et produits finis)</li> <li>- plan HACCP à jour</li> <li>- documents d'accompagnement des aliments (étiquetage, bon de livraison, facture)</li> <li>- par sondage des formules ouvertes d'aliments référencés (cohérence avec les enregistrements de fabrication)</li> <li>- transmission par l'UAB aux OQ habilités des listes des aliments référencés</li> <li>- résultat d'analyse des aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liste des fabricants habilités et liste des aliments référencés.</li> <li>- Enregistrement des séquences de fabrication</li> <li>- Procédure de contrôle des aliments commandés par des éleveurs qualifiés</li> <li>- Etiquette, factures, bon de livraison des aliments</li> <li>- Résultat d'analyse des aliments</li> <li>- Plan HACCP</li> <li>- <i>CR d'audit d'habilitation des fabricants</i></li> </ul>			Auditeur / Contrôleur BVCSAS	A l'habilitation puis à chaque audit/contrôle en UAB
	Référencement des fabricants d'aliments composés par les OQ habilités	Tous les aliments utilisés à partir du sevrage sont référencés et proviennent de fabricants d'aliments référencés.	<p>Les OQ habilités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*mettent en œuvre une procédure de référencement qui prévoit que le fabricant est, soit agréé, soit enregistré par les services vétérinaires, selon le type de produits fabriqués, et qu'il a mis en place un plan HACCP</li> <li>* informent les éleveurs des exigences concernant l'alimentation des bovins,</li> <li>* communique et tient à la disposition des éleveurs la liste des fournisseurs et des aliments composés référencés. Le repérage spécifique par le fabricant des aliments destinés aux élevages qualifiés selon le présent cahier des charges peut, après accord de l'OC, remplacer le référencement des aliments.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de référencement (UAB agréé ou enregistré par DDDP et ayant mis en place un plan HACCP</li> <li>- liste à jour des fabricants et des aliments référencés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liste des fabricants référencés et liste des aliments référencés.</li> <li>- Procédure de référencement</li> </ul>	Organisme de qualification	A chaque référencement	Auditeur / Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en OQ  A chaque audit/contrôle en UAB
	Référencement des formules d'aliments autorisées (aliments conformes aux exigences du cahier des charges)	Tous les aliments utilisés sont référencés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les aliments composés (complets ou complémentaires) destinés aux bovins (après sevrage) conformes au présent cahier des charges.</li> <li>- L'éleveur, soit : <ul style="list-style-type: none"> <li>* enregistre les livraisons d'aliments composés,</li> <li>* conserve les bons de livraisons,</li> <li>* tient les factures à disposition.</li> </ul> </li> </ul> <p>En cas d'aliments non référencés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si l'aliment est conforme, référencement des aliments et/ou habilitation du fabricant.</li> <li>- Si l'aliment n'est pas conforme, déclassement des lots de bovins ayant reçu ces aliments.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- nature des aliments détenus en élevage.</li> <li>- enregistrement des livraisons d'aliments composés, bons de livraison ou factures</li> <li>- CR de contrôle interne en élevage</li> </ul> <p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conformité de tous les types d'aliments utilisés par confrontation avec la liste d'aliments référencés et ceux utilisés en élevage</li> </ul> <p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vérification du référencement ou du déclassement des lots de bovins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- fiche d'enregistrements des achats d'aliments ou présence des bons de livraison ou copie des bons de livraison ou copie des factures, dans le registre d'élevage.</li> <li>- liste des fabricants et formules référencés</li> <li>- <i>CR de qualification et de contrôle des élevages</i></li> </ul>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque livraison  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Auditeur / Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage  à chaque audit/contrôle en UAB

Carac-téristique	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
15 a)	Nature des aliments  Conditions de déten-tion	Nature des aliments conformes  Stockage dans de bonnes conditions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur à n'acheter que des aliments composés achetés référencés par l'OQ.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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).</li> <li>- 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 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>1) soit distribué à des bovins (stockage indépendant et identifié),</li> <li>2) vienne en contact avec des aliments pour bovins que ce soit en cours de stockage, de la fabrication à la ferme ou de la distribution.</li> </ul> </li> <li>- Les aliments solides et liquides sont stockés dans l'élevage de façon à éviter tout risque de contamination en particulier par des produits potentiellement toxiques utilisés normalement sur l'exploitation (produits phytosanitaires, engrais, ...).</li> <li>- Les aliments stockés et mal conservés (moisissures visibles) ne sont pas distribués aux animaux.</li> <li>- Les fournisseurs d'aliments simples, s'ils ne sont pas fabricants d'aliments composés référencés et entreposent et/ou transportent des farines animales fourniront aux éleveurs concernés et sous leur responsabilité un engagement précisant qu'ils prennent toutes dispositions pour maîtriser les risques de contamination par des produits contenant des farines d'origine animale à l'exception des protéines laitières. Les autres devront fournir une attestation sur l'absence de farine de viande dans leurs transactions.</li> </ul>	<p><u>Contrôle visuel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dans l'élevage, et particulièrement dans la pharmacie, s'assurer de l'absence d'activateurs de croissances non autorisés et de substances hormonales.</li> <li>- du stockage indépendant et d'équipement de distribution différents si existence d'autres espèces animales sur l'élevage (l'éleveur peut toutefois faire valoir des précautions prises pour éviter tout risque de contamination croisées pour la distribution de deux espèces différentes avec le même équipement)</li> <li>- dans les locaux d'élevage de l'absence de produits potentiellement toxiques pouvant être consommé directement par un animal qui s'échappe ou pouvant contaminer leur alimentation</li> </ul> <p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en cas de présence, contrôle des ordonnances, et si nécessaires des factures d'achat de médicaments, vérification qu'il s'agit d'une prescription vétérinaire à des fins thérapeutiques</li> <li>- de la fourniture à l'éleveur, pour chaque aliment composé acheté, des informations prévues sur l'étiquetage réglementaire</li> </ul> <p><u>Analyse d'aliments :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche farines de viande et d'os et de l'activité inhibitrice pour la détection de la présence d'antibiotique facteur de croissance (méthode d'analyse référencée par les laboratoires de la DGCCRF ou accrédités pour le programme concernant les analyses demandées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- ordonnance</li> <li>- cahier d'élevage</li> <li>- factures, bons de livraison, modèle d'étiquette des aliments</li> </ul> <p>Le cas échéant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- résultat d'analyse d'aliment</li> <li>- résultat d'analyse d'eau</li> <li>- engagement ou attestation des fournisseurs d'aliments simples</li> </ul> <p>- CR de qualification et de contrôle des élevages.</p>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque distribution d'aliment  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
15 b)	Achats d'aliments répertoriés	Enregistre-ment ou classement systématique des bons de livraison	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- L'éleveur dispose des moyens nécessaires à l'enregistrement des achats d'aliments, le classement des factures ou bons de livraison et au moins un exemplaire de l'étiquetage des différents types d'aliments utilisés. Les enregistrements comptables, s'ils sont accessibles, peuvent tenir lieu des enregistrements des achats.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'origine des aliments composés achetés et, le cas échéant, des aliments simples ; étiquettes et factures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- liste des fabricants et des aliments composés référencés</li> <li>- engagement ou attestation fournisseurs d'aliments simple</li> </ul> <p>- CR de qualification et de contrôle des élevages.</p>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque distribution d'aliment  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
15 c)	Condition d'abreuvement	Eau propre accessible en permanence	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur</li> </ul>	<p><u>Contrôle visuel et documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la qualité de l'eau d'abreuvement et de son accessibilité en permanence</li> <li>- des résultats d'analyse d'eau le cas échéant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- résultat d'analyse d'eau le cas échéant</li> </ul>	Organisme de Qualification	Contrôle de qualification  Puis  1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 28 de 80

### 16 – Les bovins sont alimentés en quantité suffisante de façon équilibrée

Description :

Les bovins, après sevrage, reçoivent une alimentation à **base de fourrage frais ou conservé** selon les techniques autorisées : séchage, ensilage ; elle est **complétée**, le cas échéant, par **des aliments composés référencés ou des aliments simples**, afin d'assurer un bon état corporel aux différentes catégories de bovins.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
I6	Alimentation adaptée afin d'assurer un bon état corporel des bovins	Note d'état corporel $\geq 2$ (Grille Institut de l'élevage)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- L'éleveur dispose des ressources alimentaires nécessaires au maintien des animaux dans un état corporel satisfaisant (production sur l'exploitation ou achat extérieur de fourrages).</li> <li>- Le cas échéant, l'éleveur fait appel aux techniciens conseil pour établir des <b>plans de rationnement</b> adaptés à chaque catégorie de bovins en fonction, d'une part des <b>ressources alimentaires</b> de l'exploitation et d'autre part des achats.</li> </ul>	<u>Contrôle visuel :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des animaux pour apprécier leur état corporel, permettant d'apprécier la satisfaction des besoins des animaux (1).</li> </ul> <u>Le cas échéant, examen documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des documents de rationnement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le cas échéant, grille de notation de l'état corporel des animaux.</li> <li>- <i>Compte rendu de contrôle en élevage.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eleveur</li> <li>Organisme de Qualification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lors de l'établissement du plan d'alimentation</li> <li>Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôleur BVCAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A chaque contrôle en élevage</li> </ul>

(1) L'évaluation du niveau d'état corporel des bovins est réalisée par examen visuel des animaux par le technicien contrôleur qui est capable de porter un jugement global sur le troupeau et de caractériser cet état par une note.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 29 de 80</b>

**ENC2a – Pour les races à viande : allaitement au pis de quatre mois minimum**

Spécifiquement pour les races à viande, les animaux sont élevés au pis pendant quatre mois minimum.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC2a	Les animaux sont élevés au pis	4 mois minimum	- Engagement de l'éleveur - Enregistrement des dates de naissance et de la date / période de sevrage	- <u>Contrôle visuel</u> des animaux au pis (en saison) - <u>Contrôle documentaire</u> de l'enregistrement des dates de naissance et des dates ou périodes de sevrage sur le registre d'élevage.	- cahier d'élevage.  - Compte-rendu des qualifications et de contrôle d'élevage	Eleveur  Organisme de Qualification	Pour chaque animal  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage

**ENC2b – L'élevage de provenance pratique la mise au pâturage saisonnière (6 mois minimum par an)**

Description

L'élevage ne peut être qualifié que si le troupeau d'animaux d'élevage est conduit selon un cycle annuel incluant une période de mise au pâturage. Cette période est de 6 mois minimum par an.

Exceptionnellement une mise au pâturage inférieure à 6 mois durant une saison doit pouvoir être justifiée à l'organisme de qualification pour maintenir la qualification de l'élevage (accident climatique, événement exceptionnel).

Au cours de la période d'engraissement, les animaux pourront être maintenus en étable pour assurer la continuité du régime alimentaire et maîtriser les quantités de fourrages et d'aliments simples ou composés consommés pendant cette période, prépondérante pour l'obtention d'une viande de qualité.

La rentrée à l'étable des animaux nécessitant des soins spécifiques temporaires (vêlage, traitement vétérinaire, etc.) est considérée comme une pratique normale d'élevage n'entrant pas dans le champ de cette règle.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC2b	Durée de présence au pâturage	6 mois minimum par an	- Engagement de l'éleveur - L'éleveur dispose des surfaces en herbe suffisantes pour assurer la mise à l'herbe de tous les animaux du troupeau. Il gère l'enherbement en fonction du chargement, de sorte que les animaux disposent de fourrage, si besoin, par rotation de la mise à disposition aux animaux. - Chaque année, la durée de pâturage est enregistrée sur le cahier d'élevage.	<u>Contrôle documentaire</u> : - des CR de qualification des élevages et des contrôles - des 6 mois de pâturage sur le cahier d'élevage, - de l'adéquation des surfaces disponibles et du nombre d'animaux présents  <u>Contrôle visuel</u> : - de la mise au pâturage des animaux (en saison)	- cahier d'élevage.  - <i>Compte-rendu des qualifications et de contrôle d'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque fin de saison de pâturage  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 30 de 80

### **ENC3 – L'alimentation du troupeau gros bovin comprend 70% de fourrages (75 %de fourrage pour les Jeune Bovin)**

#### Description

L'ensemble de l'alimentation distribuée au troupeau d'élevage (Gros Bovin) doit comprendre au moins 70% de fourrage (en M.S.) / au moins 75% de fourrage pour la catégorie Jeune Bovin

Les animaux de l'exploitation reçoivent des fourrages produits sur l'exploitation ou couramment utilisés dans la région où se situe l'élevage, ou qui sont de même nature que ceux produits sur l'exploitation.

On entend par fourrage (voir annexe 3) :

- l'herbe des prairies permanentes ou temporaires,
- les cultures fourragères (herbe, betterave, choux, céréales, etc.),
- les foins et pailles,
- les ensilages, les fourrages déshydratés et pulpes surpressées ou déshydratées.
- les fourrages déshydratés ne sont pris en compte que s'ils sont distribués en l'état, sans avoir fait l'objet d'un broyage et d'une regranulation après mélange avec d'autres ingrédients par un industriel.

En période de stabulation, les fourrages sont distribués au moins une fois par jour dans des auges ou tables d'alimentation propres. Ils sont, au moins pour partie, distribués à volonté.

En période de pâturage, en cas de distribution de fourrages et compléments alimentaires, les aliments ne doivent pas pouvoir être souillés par le piétinement des animaux ou leurs déjections.

Pour compléter la ration fourragère, les animaux reçoivent des aliments simples ou composés conformes aux prescriptions des exigences I5 et ENC4.

#### **Spécificités de la période d'engraissement :**

Pour obtenir une viande de qualité, les animaux doivent recevoir, au cours des derniers mois avant la date prévisionnelle d'abattage, une alimentation spécifique. Cette alimentation est notamment moins riche en fourrages grossiers, plus riches en aliments simples ou composés. Cette période, appelée période d'engraissement permet de fournir aux abattoirs des animaux ayant une note d'état d'engraissement 2 ou 3.

Les aliments simples ou composés distribués au cours de cette période doivent être conformes aux prescriptions des exigences I5 et ENC4.

Dans le cas d'engraissement en lot, les animaux sont regroupés en lots homogènes.

Les élevages qui se sont spécialisés sur cette période s'approvisionnent en animaux maigres auprès d'éleveurs qualifiés selon les conditions de l'exigence ENC1.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC3	Taux de fourrages distribué	70 % de fourrages (maximum 30% de concentrés) pour le gros bovin 75% de fourrage pour le JB	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- L'éleveur enregistre sur le cahier d'élevage ou tout autre support, et conserve les factures ou les bons de livraison, éventuellement un modèle des étiquettes des aliments achetés, pendant 5 ans.</li> <li>- Les dates d'entrée des animaux maigres sont notées sur le registre des bovins et les passeports.</li> <li>- Les éleveurs spécialisés dans la période d'engraissement des animaux achetés font l'objet d'une procédure de qualification et de suivi spécifique.</li> </ul>	<u>Contrôle documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des quantités d'aliments achetées en comparaison avec les besoins théoriques totaux des animaux</li> </ul> <u>Appréciation :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du % de fourrage ou du % d'aliments composés distribués</li> </ul> <u>Contrôle visuel :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des pâtures et des aliments utilisés.</li> </ul> Enquête auprès de l'éleveur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagement de l'éleveur</li> <li>- cahier d'élevage.</li> <li>- étiquettes et/ou factures d'achat des aliments</li> <li>- <i>CR de contrôle en élevage</i></li> </ul>	Eleveur	Lors de l'établissement du plan d'alimentation	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
						Organisme de Qualification	Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an		

### **ENC4 – Les aliments distribués aux bovins sont exempts de certains produits**

#### Description

Seules les matières premières inscrites au R(UE) no 242/2010 de la Commission du 19 mars 2010 portant création du catalogue des matières premières pour aliments des animaux peuvent être utilisées pour la fabrication des aliments complémentaires.

Sans préjudice des interdictions réglementaires, les produits de la liste ci-dessous sont interdits dans l'alimentation des animaux certifiables :

- **Les antibiotiques et les anti-coccidiens** utilisés en tant que facteurs de croissance, que ces produits soient contenus dans les aliments ou distribués sous une autre forme, y compris le Flavophospholipol et le Monensin-sodium qui sont autorisés dans l'alimentation des animaux standards.
- **Graisses animales et leurs dérivés.** Toutefois elles sont autorisées comme auxiliaires de fabrication au taux maximum d'incorporation de 2% dans la formule.
- **Résidus de boulangerie.**
- **Résidus de confiserie.**
- **Acides gras et sels d'acides gras.**
- **Huiles de friture d'origine végétale ou animale.**

#### **A titre indicatif sont entre autres interdits par la réglementation :**

- Protéines d'origine animale sauf celles issues du lait et des produits laitiers.
- Farines de poissons et d'autres animaux marins, leurs produits et sous-produits.
- Farines d'os déglatinisés.

***Pour plus de détails se reporter à l'annexe 3 : Descriptif de l'alimentation.***

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC4a	Liste des fabricants d'aliments habilités	Le détenteur du cahier des charges tient à jour une liste des fabricants d'aliments habilités	- Tenue d'une liste à jour des fabricants d'aliments habilités	<u>Contrôle documentaire</u> : - du référencement des fabricants d'aliments	- Liste des fabricants d'aliments	Bénéficiaire	A chaque mise à jour	Auditeur BVCSAS	A chaque audit Bénéficiaire
ENC4b	Liste des matières premières pour aliment pour animaux	Les MP sont présentes dans la liste des MP (règlement 242/2010)	Seules les matières premières inscrites au R(UE) N°242/2010 de la Commission du 19 mars 2010 peuvent être utilisées pour la fabrication des aliments complémentaires	<u>Contrôle documentaire</u> : - des aliments distribués  <u>Contrôle documentaire</u> : - des étiquettes, listes d'ingrédients et/ou formules des aliments - du référencement des aliments achetés	- Etiquettes des produits achetés. - Liste des ingrédients et/ou formule des produits achetés. - <i>Compte-rendu des contrôles en élevage.</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	Lors du choix des aliments pour bovins  Contrôle de qualification  Puis  1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS  Auditeur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage  A chaque audit en UAB
ENC4c	Composition des aliments	Exempts des produits décrits ci-dessus en plus de ceux interdits par la réglementation.	- Engagement de l'éleveur à ne pas acheter ou utiliser de facteurs de croissance de type antibiotiques ou anticoccidiens ou des aliments composés contenant ces produits pour les animaux destinés à la certification. - Les fabricants sont référencés par l'organisme d'élevage. Les fabricants s'engagent à ne pas utiliser les produits concernés dans les aliments référencés ou identifiés conformes, et à transmettre sur demande de l'organisme certificateur les formules ouvertes et/ou la liste des composants de leurs aliments référencés. - Analyse d'aliment selon méthode référencée par les laboratoires de la DGCCRF ou accrédité pour le programme concernant les analyses demandées.	<u>Contrôle documentaire</u> : - des aliments distribués  <u>Contrôle documentaire</u> : - des étiquettes, listes d'ingrédients et/ou formules des aliments - du référencement des aliments achetés  <u>Analyse</u> : d'aliment en vue de la recherche d'un pouvoir inhibiteur, permettant de détecter la présence d'antibiotique ou d'anticoccidien utilisés en tant que facteur de croissance	- Etiquettes des produits achetés. - Liste des ingrédients et/ou formule des produits achetés. - <i>Résultat d'analyse</i> - <i>Compte-rendu des contrôles en élevage.</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	Lors du choix des aliments pour bovins  Contrôle de qualification  Puis  1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS  Auditeur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage  A chaque audit en UAB

### **ENC5 – Les animaux sont nés et élevés en France**

#### Description

Les animaux certifiables sont nés et élevés en France.

Ils sont donc porteurs d'une identification et accompagnés du passeport correspondant. Les informations portées sur ces documents doivent permettre de justifier de leur naissance et de leur élevage exclusif sur le territoire français.



<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 34 de 80</b>

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC6	Les vaches valorisées dans la démarche FQC ne sont pas en phase de lactation et sont exemptes de mammites déclarées	Les vaches traitées ne doivent plus être en phase de lactation soutenue avant le départ à l'abattoir (tarissement médicamenteux ou 270 jours mini après le dernier vêlage)	- S'assurer lors du contrôle de qualification et de suivi de l'élevage qu'il respecte ce point - Engagement de l'éleveur - L'éleveur conserve, pendant un délai minimum de 5 ans, les ordonnances délivrées par le vétérinaire traitant, et en respecte les prescriptions. - Les vaches en phases de lactation sont exclues de la démarche FQC	<u>Contrôle documentaire</u> : - Engagement de l'éleveur - CR de contrôle interne en élevage - des enregistrements dans le registre d'élevage - de la présence des ordonnances des produits vétérinaires avec AMM  <u>Echange</u> avec l'éleveur sur ses pratiques	- Engagement éleveur - ordonnance - cahier d'élevage  <i>- CR de qualification et de contrôle de l'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque intervention dans son élevage  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage
		Les vaches sont exemptes de mammites déclarées	- S'assurer lors du contrôle de qualification et de suivi de l'élevage qu'il respecte ce point - Engagement de l'éleveur - Les vaches avec mammites déclarées sont exclues de la démarche FQC	<u>Contrôle documentaire</u> : - Engagement de l'éleveur - CR de contrôle interne en élevage - des enregistrements dans le registre d'élevage  <u>Echange</u> avec l'éleveur sur ses pratiques	- Engagement éleveur - cahier d'élevage  <i>- CR de qualification et de contrôle de l'élevage</i>	Eleveur  Organisme de Qualification	A chaque intervention dans son élevage  Contrôle de qualification puis 1 contrôle par an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en élevage





### ENC7 – Manipulation et transport des animaux sans stress et dans de bonnes conditions d'hygiène

#### Description

Le chargement des animaux est programmé et s'effectue en présence du propriétaire des animaux ou de son représentant.

Le transport est réalisé aux bons soins du producteur, d'un intermédiaire commercial ou de l'abatteur, dans des camions prévus à cet effet, propres et désinfectés avant ou après usage.

Le circuit est organisé de manière à utiliser le parcours le plus court pour chaque lot.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés Enregistrement	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC7a	Condition de manipulation et de transport des animaux	Respect de la réglementation  Respect de la norme NF V 46001	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les organismes d'élevage sont tenus de faire respecter ce point par tous les transporteurs susceptibles de transporter des animaux destinés à la certification, par tout moyen approprié : contrat, ordre de mission, etc.</li> <li>- Les chauffeurs reçoivent les consignes nécessaires pour assurer le transport des animaux dans de bonnes conditions.</li> <li>- Les chauffeurs des abattoirs, des organismes d'élevage et des opérateurs commerciaux concernés ont une expérience ou sont spécifiquement formés pour ce type de transport. Ces opérateurs tiennent à la disposition de l'organisme certificateur les preuves nécessaires (Durée d'activité dans ce métier, etc...).</li> <li>- A l'abattoir, la procédure de déchargement décrit les conditions de manipulation adaptées</li> <li>- A l'abattoir : enregistrement des anomalies de réception à l'abattoir</li> <li>- A l'abattoir : mesure du pH pour évaluer le stress subi par les animaux</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire à l'OQ et abattoir :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des contrats/ordres de mission entre OQ et transporteur</li> <li>- des circuits de transport.</li> <li>- des anomalies enregistrées</li> </ul> <p><u>Contrôle sanitaire à l'abattoir :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des animaux à l'entrée en bouverie.</li> </ul> <p><u>Contrôle à l'abattoir :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'efficacité de la mesure de pH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- contrat/ordre de missions OQ/transporteurs</li> <li>- programme des transports et de livraison à l'abattoir,</li> <li>- procédure ou consigne de déchargement.</li> <li>- enregistrement des anomalies de réception à l'abattoir.</li> <li>- CR de contrôle des abattoirs.</li> </ul>	Abattoir	Lors de chaque transport d'animaux	Contrôleur BVCSAS  Contrôleur/auditeur BVCSAS	A chaque contrôle en OQ  A chaque contrôle/audit en abattoir
ENC7b	Délai maximum entre enlèvement et abattage des animaux	Cas des vaches traitées : délai ≤ 48h  Cas des autres animaux : délai ≤ 72h	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'abattoir établit et respecte des consignes pour l'attente des animaux avant abattage prévoyant les délais maximum d'attente.</li> <li>- Le délai entre l'enlèvement et l'abattage est inférieur à 48 heures pour les vaches traitées et inférieur à 72h pour les autres animaux.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consignes d'attente des animaux</li> <li>- délai d'attente entre l'enlèvement et l'abattage avec les bordereaux d'enlèvement et d'abattage des animaux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consignes pour le respect du délai maximum d'attente des animaux.</li> <li>- Bordereau d'enlèvement : heure de chargement.</li> <li>- Bordereau d'abattage : heure de pesée fiscale.</li> <li>- Fiches de contrôles internes.</li> <li>- CR de contrôle en abattoir.</li> </ul>	Abattoir	Lors de chaque transport d'animaux	Contrôleur BVCSAS  Contrôleur/auditeur BVCSAS	A chaque contrôle en OQ  A chaque contrôle/audit en abattoir

### 5.3. Etape 3 – Abattage, ressuage, réfrigération, mise en quartiers et en pièces de gros

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 38 de 80

### 18 – Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène de l'abattoir conformes à la réglementation

#### Description

Les abattoirs sont agréés C.E.E. Ils font l'objet d'une procédure d'habilitation l'organisme certificateur portant notamment sur leur capacité à respecter les règles d'hygiène et de traçabilité. Les marques obligatoires concernant le numéro de carcasse, la catégorie, la conformation et l'état d'engraissement sont apposées à l'encre alimentaire (réglementaire) sur les carcasses au plus tard au poste de pesée.

Caractéristique	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
18	- Habilitation par l'organisme certificateur portant sur : * les conditions d'installation et d'équipement de l'abattoir, * les procédures internes concernant la maîtrise de l'hygiène, et leur application dans l'abattoir, notamment les procédures d'hygiène du personnel, * les procédures de nettoyage et de désinfection, * les procédures de lutte contre les insectes et les rongeurs.	Tous les abattoirs sont habilités par l'OC préalablement à la commercialisation de viande de jeunes et de gros bovins démarche FQC. L'audit d'habilitation a montré que les abattoirs répondent à ces critères.	- Réaliser un audit d'habilitation. - Vérifier que les conditions d'habilitation sont respectées.	Documentaire	- Fiches d'enregistrement des contrôles internes (visuels, analytiques, etc.).  - <i>Rapport d'audit d'habilitation.</i> - <i>Comptes rendus de contrôle en abattoir.</i>	Abattoir	A chaque cession d'abattage	Auditeur/ Contrôleur BVCSAS	A chaque audit/ contrôle en abattoir
	Agrément CEE des abattoirs  Existence et application d'un plan de nettoyage/désinfection et de dératisation des installations et équipements  Existence et application d'un plan de surveillance des températures	Respect de la réglementation  HACCP	- Pour satisfaire à la procédure d'habilitation, les abattoirs sont munis de l'agrément vétérinaire CEE. Ils mettent en œuvre un plan de maîtrise et de contrôle de l'hygiène. - La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel et la formation du personnel sur ce thème. - Il existe un système d'enregistrement des températures. - Ils respectent les dispositions de la norme NF V 46 007 sur la traçabilité en abattoir.	<u>Contrôle documentaire :</u> - de l'agrément, - des résultats des contrôles réalisés dans le cadre du plan de maîtrise de l'hygiène - du plan de contrôle de nettoyage de désinfection et de dératisation et de son application.  <u>Contrôle visuel :</u> - du respect des consignes d'hygiène, - du marquage des carcasses  <u>Contrôle documentaire et visuel le cas échéant :</u> - des températures des locaux de stockage	- NF V 46 007 - consignes d'hygiène. - plan de contrôle interne de l'hygiène. - enregistrements des contrôles internes, - enregistrement des températures, - résultats des analyses de surface. - arrêté d'agrément.  - <i>CR d'habilitation,</i> - <i>CR de contrôle de l'abattoir/atelier de découpe</i>	Abattoir	A chaque cession d'abattage	Contrôleur/ auditeur BVCSAS	A l'audit d'habilitation  puis  à chaque contrôle/audit en abattoir

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 39 de 80

### 19 – Conditions de réception et d'hébergement des animaux à l'abattoir conformes à la réglementation

#### Description

Les conditions d'acheminement et d'hébergement des bovins sont conformes aux dispositions ci-dessous :

- le chauffeur et le bouvier prennent des précautions lors de la manipulation des animaux ; les aiguillons électriques ne sont utilisés qu'en cas d'absolue nécessité,
- les camions et les installations de déchargement sont adaptés à la manipulation des types d'animaux concernés ; en cas de différence de niveau importante entre le plancher du camion et l'aire de déchargement, l'utilisation d'une rampe est obligatoire.

Le délai d'attente à l'abattoir doit être le plus court possible.

- 1 - Si le délai d'attente prévisionnel ne dépasse pas deux heures, les animaux peuvent être placés, soit dans des parcs en maintenant si possible l'homogénéité des lots d'élevage, soit dans des couloirs munis de barres anti-chevauchement et de système anti recul.
- 2 - Si le temps d'attente prévisionnel est plus long, les animaux sont, soit attachés, soit placés dans des stalles individuelles, et ont de l'eau à disposition (abreuvoirs à niveau constant). Les femelles de réforme étant des animaux calmes par nature, peuvent être maintenues en parcs collectifs jusqu'à leur abattage, dans la mesure où ces parcs sont couverts, équipés d'abreuvoirs et maintenus propres. Une surveillance doit être assurée pour écarter les animaux présentant un état de nervosité anormal ; ces animaux seront aussitôt placés en stalle individuelle. Dans tous les cas, l'abattage doit être réalisé au plus tard le lendemain ou le jour ouvré suivant le jour d'arrivée à l'abattoir.

Les installations de réception et d'attente sont maintenues propres.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
19	Equipement de réception et de bouvieries des abattoirs  Manipulation des animaux  Délai d'attente avant abattage	Respect de la Réglementation	- Les procédures et instructions de travail relatives au poste de réception et d'attente en boucherie prévoient les consignes à respecter.  - Pour la maîtrise des temps d'attente, il existe un planning prévisionnel d'abattage. L'heure de déchargement des animaux est enregistrée sur le bon de livraison ou sur un registre d'entrée qui peut être informatique. L'heure d'abattage est calculée à partir de l'heure de passage de la carcasse au poste de pesée fiscale.	<u>Contrôle visuel</u> : - des conditions de réception et d'attente en boucherie.  <u>Contrôle documentaire</u> : - du délai d'attente avant abattage par vérification du délai entre la date/heure de livraison des animaux à l'abattoir (bon de livraison) et de la date/heure d'abattage (listes des tueries).	- bordereaux de livraison et/ou registre d'entrée à l'abattoir - registre des abattements/listes des tueries.  - <i>CR de contrôle de l'abattoir.</i>	Abattoir	Equipement et manipulation : à chaque réception d'animaux certifiables  Délai d'attente : après abattage, lors du contrôle des critères certifiables	Contrôleur/auditeur BVCSAS	A l'audit d'habilitation  puis  à chaque contrôle/audit en abattoir

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 40 de 80

**ENC7 – Maîtrise du ressuage et de la réfrigération des carcasses. Sélection des carcasses : absence de défauts d'aspect, caractéristiques minimales définies**

Description

Le refroidissement des carcasses, tout en restant efficace du point de vue sanitaire, est conduit de telle sorte que la température de la carcasse, mesurée à cœur dans le long dorsal (faux filet) ne soit pas inférieure à 10°C, tant que le pH n'est pas inférieur à 6, soit un délai d'environ 10 heures après le passage à la pesée fiscale.

Le pH des carcasses, au moment de leur commercialisation inférieur à 6. Les mesures de contrôle sont réalisées dans le longissimus lumborum (faux filet), au plus tôt 18 heures après l'abattage. Le pH des viandes ne remontant pas, les mesures réalisées avant ce délai sont prises en compte, dans la mesure où les carcasses dont le pH est supérieur à 6 sont, soit éliminées dès ce stade, soit font l'objet d'une nouvelle mesure dans les délais préconisés.

Si les conditions de réfrigération décrites ci-dessus ne peuvent être respectées, une stimulation électrique efficace est appliquée aux carcasses selon un procédé technique décrit lors de la pré-étude d'habilitation. Son efficacité est contrôlée selon les préconisations de la norme NF V 46.001 (épaule raide 1 heure après stimulation) ou selon une procédure interne à l'abattoir.

Les carcasses à pH non conforme sont repérées de façon à pouvoir les exclure de la certification selon le présent cahier des charges.

La température finale à cœur doit être inférieure ou égale à 7°C, 36 heures maximum après l'abattage, température réglementaire pour expédier la viande ou commencer à la travailler (sauf dérogation).

Les quartiers ne doivent pas présenter de défaut d'aspect (hématomes, saisies partielles, abcès...).

Les carcasses sont sélectionnées selon l'âge des animaux, la race, le poids, la conformation et l'état d'engraissement (**tableaux en annexe 1**).

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 41 de 80</b>

Caractéristique	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC7	Condition de refroidissement des carcasses	Respect de la norme NF V 46001  pH <6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Au moins deux fois par an, il est réalisé un contrôle des conditions de refroidissement des carcasses au cours du ressuage et un enregistrement des conditions de température et de ventilation correspondantes.</li> <li>- Il existe une procédure de mesure et d'enregistrement concernant les quartiers dont le pH n'est pas conforme. Les quartiers correspondants sont marqués spécifiquement et écartés de la certification.</li> <li>- Le pH ultime de chaque carcasse après ressuage doit être systématiquement pris et enregistré</li> <li>- En cas de non-conformité, la carcasse entière est exclue de la démarche FQC</li> </ul>	<u>Contrôle documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des conditions de refroidissement des carcasses (Temp. des salles ou tunnels).</li> <li>- de la procédure de mesure du pH et du document de repérage des carcasses à pH non conforme</li> <li>- des enregistrements des températures à cœur des quartiers et du pH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure d'application de la stimulation électrique</li> <li>- procédure de mesure du pH.</li> <li>- document de repérage des carcasses à pH non conforme.</li> <li>- procédure de contrôle en abattoir.</li> <li>- procédure de délcassement</li> <li>- enregistrement des conditions de refroidissement des carcasses (pH , temp.).</li> <li>- <i>CR de contrôle en abattoir.</i></li> </ul>	Abattoir	Selon le plan de contrôle interne  pH : sur chaque carcasse	Contrôleur/auditeur BVCSAS	A l'audit d'habilitation  puis  à chaque contrôle/audit en abattoir
	Méthode de sélection des carcasses	Critère annexe 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'abatteur dispose et applique une procédure de sélection des carcasses selon les critères prédéfinis en annexe 1.</li> </ul>	<u>Contrôle visuel :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la sélection des carcasses et quartiers selon les critères définis annexe 1.</li> <li>- de l'absence de défauts sur les carcasses sélectionnées</li> <li>- de la sélection des carcasses.</li> </ul> <u>Contrôle documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la procédure de sélection des carcasses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de sélection des carcasses et quartiers.</li> <li>- bordereau de pesée fiscale.</li> <li>- étiquette carcasse.</li> <li>- procédure interne à l'abattoir.</li> <li>- bordereaux de pesée / classement.</li> <li>- liste des carcasses certifiées.</li> </ul>	Abattoir	Sur chaque carcasse	Contrôleur/auditeur BVCSAS	A l'audit d'habilitation  puis  à chaque contrôle/audit en abattoir

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 42 de 80

### I7 – Maintien de l'identification et traçabilité des carcasses et quartiers

#### Description

Toutes les pièces de gros - demi-carcasse, quartier, etc. - commercialisées sous certificat portent un numéro de référence permettant de faire le lien entre une pièce et l'animal dont elle est issue.

L'abatteur tient à la disposition du détaillant les informations portées sur les passeports des animaux.

Les carcasses ou pièces de gros commercialisées sous certificat, doivent porter les étiquettes-carcasses spécifiques à la production certifiée (voir modèle chapitre 9). Ces étiquettes, conformes aux spécifications du chapitre 8, portent au moins les informations suivantes :

- Nom de l'abatteur, adresse et marque de commercialisation,
- Numéro de l'animal ou d'abattage,
- Date d'abattage,
- Mention « Certifié par l'organisme certificateur », (adresse), et liste des caractéristiques communicantes sous l'intitulé « Caractéristiques certifiées conformes ».

En outre, sur les factures et bons de livraison, la ligne de facturation du produit certifié doit comporter, soit un numéro de code ou une indication spécifique au produit certifié et le numéro de lot permettant de retrouver l'animal dont sont issues les pièces livrées.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
I7	Identification des carcasses et quartiers et enregistrement de la traçabilité	Carcasses et quartiers identifiés.  Lien entre l'identification des carcasses et celle des quartiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les abattoirs disposent d'une procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation et vérifiée à chaque contrôle. Cette procédure concerne tous les stades de la transformation et permet de retrouver les informations relatives à un animal et de faire le lien avec la carcasse correspondante.</li> <li>- La liste des éleveurs qualifiés est transmise aux sites d'abattage à chaque mise à jour. Cette transmission se fait sous la forme d'un fichier informatique permettant le contrôle de la qualification de l'élevage sur la chaîne d'abattage. La mise à jour et la diffusion de la liste des producteurs sont sous la responsabilité des associations regroupant les organismes d'élevage.</li> </ul>	<p><u>Contrôle visuel</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du marquage des carcasses sélectionnées pour la certification,</li> </ul> <p><u>Contrôle documentaire en abattoir</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des documents d'accompagnement des carcasses et quartiers.</li> <li>- de la procédure de traçabilité et de son application</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de traçabilité en abattoir,</li> <li>- passeport ou copie ou enregistrement informatique,</li> <li>- bordereaux de pesée / classement,</li> <li>- étiquette carcasse ou quartier,</li> <li>- factures.</li> <li>- registre d'abattage,</li> <li>- listing de coupe de gros,</li> <li>- état des ventes des produits vendus sous certificat.</li> <li>- liste d'éleveurs qualifiés</li> </ul> <p>- CR de contrôle en abattoir.</p>	Abattoir/atelier de découpe	Lors de chaque session d'abattage d'animaux certifiables	Contrôleur/auditeur BVCSAS	Audit d'habilitation  puis  à chaque contrôle/audit en abattoir

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 43 de 80</b>

**ENC8 Animaux nés, élevés et abattus en France**

Description

Les carcasses et quartiers sont issus d'animaux provenant exclusivement d'élevages qualifiés selon les modalités et dans les conditions décrites au chapitre Elevage des Bovins.

Les animaux sont abattus dans un abattoir situé sur le territoire français, agréé CE et habilité par l'organisme certificateur.

La traçabilité est assurée selon les modalités prévues au paragraphe précédent.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC8	Provenance Localisation Traçabilité	Tous les animaux sont nés, élevés et abattus en France	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les abattoirs sont agréés CE et habilités par l'organisme certificateur.</li> <li>- Ils disposent d'une procédure de traçabilité à tous les stades de la préparation des carcasses et des quartiers.</li> </ul>	<u>Contrôle documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la localisation de l'abattoir,</li> <li>- de l'agrément</li> <li>- de l'ensemble des documents permettant d'assurer la traçabilité des viandes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de sélection et de traçabilité des carcasses et quartiers,</li> <li>- documents internes à l'abattoir permettant d'assurer la traçabilité,</li> <li>- liste des élevages qualifiés,</li> <li>- passeport.</li> <li>- liste des carcasses certifiées</li> <li>- <i>CR de contrôle des abattoirs.</i></li> </ul>	Abattoir	Lors de chaque session d'abattage d'animaux certifiables	Contrôleur/auditeur BVCSAS	Audit d'habilitation  puis  à chaque contrôle/audit en abattoir

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 44 de 80</b>

## 5.4. Etape 4 – Fabrication des muscles sous-vide et des UVCI

### *110 – Conditions d’installation, d’équipement et d’hygiène de l’atelier de découpe (PAD et UVCI) conformes à la réglementation*

#### Description

Le désossage et le tranchage pour la présentation sous forme de muscles entiers ou tranchés ne peuvent avoir lieu que dans un atelier de découpe agréé CE, et préalablement habilité par l’organisme certificateur. La procédure d’habilitation porte notamment sur la capacité des ateliers à respecter les règles d’hygiène et de traçabilité.

- si l’atelier de découpe est extérieur à l’abattoir : les quartiers et pièces de gros sont expédiés au plus tôt quand la température à cœur de la carcasse, mesurée au niveau du long dorsal, est inférieure à 7°C. Le désossage pour la présentation sous forme de muscles ne peut avoir lieu que si la température à cœur est inférieure ou égale à 7°C.
- si l’atelier de découpe est attenant à l’abattoir : la dérogation à la règle ci-dessus est sous la responsabilité des services vétérinaires présents sur le site.

D’une façon générale, les températures à respecter sont les suivantes :

Salle	Température ambiante maximum	Température à cœur maximum
Atelier de découpe	12°C	7°C-
Frigo de stockage des PAD ((mesure entre deux PAD)	-	7°C (Objectif 4°C)
Frigo de stockage des UVC ((mesure entre deux UVC)	-	7°C (Objectif 4°C)

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT		CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR		Page : 45 de 80

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
	- Habilitation par l'organisme certificateur portant sur : * les conditions d'installation et d'équipement de l'atelier de découpe, * La mise en œuvre d'un plan de maîtrise de l'hygiène (HACCP) : . les procédures internes concernant la maîtrise de l'hygiène, et leur application dans l'atelier de découpe, notamment les procédures d'hygiène du personnel, . les procédures de nettoyage et de désinfection, . les procédures de lutte contre les insectes et les rongeurs. . les procédures de contrôle de l'hygiène (analyses microbiologiques).	Tous les ateliers de découpe sont habilités par l'OC préalablement à la commercialisation de viande de jeunes et de gros bovins démarche FQC. L'audit d'habilitation a montré que les ateliers de découpe répondent à ces critères.	- Réaliser un audit d'habilitation. - Vérifier les résultats des analyses microbiologiques (surfaces du matériel, produit)	- Contrôle documentaire.	- Rapport d'audit d'habilitation. - Fiches d'enregistrement des contrôles internes (visuels, analytiques, etc.). - Fiches d'enregistrement des analyses microbiologiques.  - <i>Comptes rendus de contrôle en atelier de découpe.</i>	Atelier de découpe	A chaque session de découpe	Auditeur/ Contrôleur BVCSAS	A chaque audit/ contrôle en atelier de découpe
I10	Agrément CEE des ateliers de découpe  Existence et application d'un plan de nettoyage/désinfection des installations et équipements  Existence et application d'un plan de surveillance des températures	Respect de la réglementation  HACCP	- Pour satisfaire à la procédure d'habilitation, les ateliers de découpe sont munis de l'agrément vétérinaire CEE. Ils mettent en œuvre un plan de maîtrise et de contrôle de l'hygiène.  - La maîtrise repose sur l'existence et l'application d'un plan de nettoyage/désinfection des installations et équipements et d'un plan de surveillance des températures selon la méthode HACCP.  - La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel et la formation du personnel sur ce thème.  - Les installations disposent de moyens de réglage des températures et de moyens d'alerte en cas de défaillance des systèmes automatiques.	<u>Contrôle documentaire</u> : - de l'agrément, - des résultats des contrôles réalisés dans le cadre du plan de maîtrise de l'hygiène - du plan de contrôle de nettoyage de désinfection et de son application.  <u>Contrôle visuel</u> : - du respect des consignes d'hygiène, - du marquage des carcasses  <u>Contrôle documentaire et visuel le cas échéant</u> : - des températures des locaux de stockage	- consignes d'hygiène. - plan de contrôle interne de l'hygiène et des températures, - enregistrements des contrôles internes, - enregistrement des températures, - résultats des analyses de surface. - arrêté d'agrément.  - <i>CR d'habilitation,</i> - <i>CR de contrôle de l'atelier de découpe</i>	Atelier de découpe	Selon plan HACCP de l'atelier de découpe	Contrôleur/ auditeur BVCSAS	A l'audit d'habilitation  puis  à chaque contrôle/audit en atelier de découpe

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 46 de 80</b>

### **I7 – Maintien de la traçabilité sur les PAD et UVCI et maîtrise de la DLC**

#### Description

A l'entrée dans la salle de découpe, les quartiers sont regroupés en lots homogènes dont les critères de sélection sont au moins fonction des caractéristiques certifiées. Un numéro univoque est attribué à chacun des lots ainsi constitués. Dans ce qui suit, ce numéro est appelé « numéro de lot ».

Une date limite de consommation (DLC) est inscrite sur l'étiquetage de chacune des pièces.

#### → PAD

A la sortie de la salle de découpe, après désossage, chaque muscle est identifié à l'aide d'une ou plusieurs étiquettes, renseignée des informations suivantes, en plus des mentions obligatoires :

- la marque de certification et les mentions informatives obligatoires en matière de certification
- numéro de lot,
- date d'abattage et de conditionnement.

Cette étiquette doit avoir reçu l'accord de l'organisme certificateur.

Les muscles eux-mêmes s'ils sont commercialisés de façon individuelle ou les contenants (chariots, cartons, caisses, etc.) portent en clair la date d'abattage ou de désossage, le délai minimum de maturation avant fabrication des UVC ou la date du premier jour d'utilisation possible pour le respect du délai de maturation prévu au présent cahier des charges. Les contenants sont fermés de façon inviolable aussitôt après les opérations d'emballage.

Les factures et/ou les bons de livraison accompagnant les PAD portent les mêmes mentions que celles prévues pour les carcasses et quartiers, et doivent permettre de retrouver le lot de quartiers concerné.

#### → UVCI

Les UVCI ne peuvent être fabriquées que lorsque la maturation est assurée.

Les UVCI doivent être identifiées de la même façon que les UVCIM (voir ci-dessous).

Les factures et les bons de livraison accompagnant les UVCI portent un numéro d'article spécifique à la certification. La date de fabrication ou un numéro de fabrication porté sur la barquette doivent permettre de retrouver les numéros des lots des quartiers d'origine.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 47 de 80</b>

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
17	Identification des produits et enregistrement de la traçabilité	Tous les produits sont identifiés et la traçabilité est assurée	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La maîtrise de la traçabilité des PAD/UVCI repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité à l'atelier de découpe. Celle-ci prévoit l'existence d'un identifiant permettant de retrouver les informations carcasses, le report de l'identifiant et de la mention de certification sur les factures ou bons de livraison.</li> <li>- Avant l'entrée en salle de découpe-désossage, les quartiers, et pièces de gros, sont regroupés en lots homogènes dont les critères sont fonctions des caractéristiques certifiées.</li> <li>- Pendant le travail des viandes sous certificat, toutes les précautions sont prises pour qu'il n'y ait pas de possibilité de mélange avec des viandes non certifiées ou entre lots de viandes certifiées. Ces précautions sont décrites dans la procédure de traçabilité (organisation espace-temps, identification, enregistrements).</li> <li>- L'atelier de découpe dispose, pour chaque lot de viande découpé, de l'enregistrement de l'identifiant des quartiers entrés mis en correspondance avec les identifiants des pièces sorties. Les enregistrements permettent de vérifier les rendements matière de chaque lot découpé.</li> </ul>	<u>Contrôle visuel</u> : - de l'identification des PAD/UVCI et des chariots entreposés, par sondage,  <u>Contrôle documentaire</u> : - des rendements matière, - des factures et bons de livraison. - Contrôle du délai	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de traçabilité</li> <li>- méthode de validation de la DLC.</li> <li>- fiche de lot de découpe,</li> <li>- fiche caddie,</li> <li>- étiquette PAD,</li> <li>- factures,</li> <li>- bons de livraison.</li> <li>- bilans matière réalisés par sondage.</li> <li>- <i>CR de contrôle des ateliers de découpe.</i></li> </ul>	Atelier de découpe	Lors de chaque session de découpe	Contrôleur/auditeur BVCSAS	Audit d'habilitation puis à chaque contrôle/audit en abattoir
	Mise en œuvre d'une procédure de maîtrise de la DLC	Produits conformes à la réglementation à DLC + 2 jours	- Les DLC et leurs protocoles de validation sont définis en annexe 2.	<u>Contrôle visuel</u> : - de l'inscription de la DLC sur chacune des pièces <u>Contrôle documentaire</u> : - des CR de validation de la DLC	- CR de validation de la DLC.	Atelier de découpe	Un test réalisé selon l'annexe 2 par tranche de 2 500 tonnes de viande mise sous-vide commercialisée par an Mini : 1 test par an		

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 48 de 80

**EC3 – Délai de maturation de xx jours minimum garanti pour les morceaux à griller ou à rôtir (sauf pour le filet, la hampe et l'onglet)**

Description

Le délai de maturation concerne les morceaux à griller et à rôtir conformément à la norme NF V46 001.

Pour les morceaux à griller ou à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet) :

- dans le cas d'un approvisionnement de gros en carcasse ou en quartier, la vente au consommateur de ces morceaux ou la mise en barquette dans le cas d'une vente en UVC ne peut avoir lieu qu'après une maturation de 9 jours minimum.
- dans le cas d'un approvisionnement de gros en PAD sous vide, la vente au consommateur de ces morceaux ou la mise en barquette dans le cas d'une vente en UVC ne peut avoir lieu qu'après une maturation de 12 jours minimum.

Exemple pour une maturation de 12 jours :

Si J est le jour d'abattage, J+12 correspond au premier jour d'utilisation possible, comme l'indique l'exemple suivant :

***abattage le 1er du mois (J = 1),***

***préparation des UVCM ou UVCI au plus tôt le : (1 + 12) = 13***

***Les ateliers de découpe enregistrent de manière exhaustive les délais de maturation de chaque lot expédié.***

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT		CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR		Page : 49 de 80

Caractéristique	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
EC3	Délai de maturation pour les morceaux à griller ou à rôtir	9 ou 12 jours selon le mode de conservation pour les morceaux à griller ou à rôtir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La maturation est assurée par les industriels découpant les viandes (sauf demandes écrites validées par Carrefour et identification des viandes concernées pour suppression de la communication)</li> <li>- L'atelier de découpe dispose d'une procédure de gestion des stocks des viandes découpées en cours de maturation. Cette procédure prévoit le mode d'identification des contenants, les enregistrements nécessaires au suivi des stocks et les instructions à suivre en cas de demande de dérogation par le magasin.</li> <li>- L'atelier de découpe enregistre les délais de maturation de chaque lot expédié</li> <li>- Les étiquettes de traçabilité carcasses et PAD sont conservées au moins pendant toute la durée de vie du produit.</li> </ul>	<p><u>Contrôle visuel en atelier de découpe</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du stock des viandes en cours de maturation</li> </ul> <p><u>Contrôle documentaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la gestion des stocks des viandes en cours de maturation</li> <li>- de la tenue à jour d'un enregistrement exhaustif des délais de maturation</li> <li>- du délai entre la date d'abattage et la date de livraison ou de tranchage</li> </ul> <p><u>Contrôle visuel en magasin</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du stock</li> </ul> <p><u>Contrôle documentaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la gestion de la maturation.</li> </ul> <p><u>En cas de réception en carcasse, vérification</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- que les morceaux nécessitant une maturation ne sont pas commercialisés avant la fin du délai de maturation.</li> </ul> <p><u>En cas de réception en muscles sous vide, examen documentaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des dates d'abattage des muscles utilisés. Contrôle documentaire des numéros des lots de muscles utilisés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de gestion des stocks.</li> <li>- document de gestion des stocks</li> <li>- fichier permettant de retrouver, de manière exhaustive, les délais de maturation</li> <li>- <i>CR de contrôle des ateliers de découpe.</i></li> </ul> <p>- procédure ou instructions concernant la comptabilité matière.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- enregistrement des numéros de lot et de la comptabilité matière</li> <li>- <i>CR de contrôle des points de vente.</i></li> </ul>	Atelier de découpe	Au début de chaque session de tranchage et de mise en UVC	Contrôleur/auditeur BVCSAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Audit d'habilitation</li> <li>puis</li> <li>à chaque contrôle/audit en atelier de découpe</li> </ul>
						Point de vente	Au début de chaque session de tranchage et de mise en UVC	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en point de vente

## 5.5. Etape 5 – Transport des viandes

### 111 – Conditions d'hygiène et de transport des viandes conformes à la réglementation

#### Description

Le transport des quartiers, pièces de gros, muscles sous-vide et UVC est effectué conformément aux dispositions réglementaires.

La température à cœur des viandes au chargement et à la réception en point de vente est de 4°C maximum pour les carcasses, pièces de gros ou muscles sous-vide et de 4°C maximum pour les UVC.

Les marchandises sont chargées dans des camions propres et préalablement mis en froid. Le chargement de la marchandise dans les camions s'effectue de manière à assurer la continuité de la chaîne du froid. Les carcasses et produits de découpe sont isolés du sol.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
111	Température des viandes en cours de transport  Bonnes conditions d'hygiène au cours des manipulations et du transport des viandes : locaux et camions propres	Respect de la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'abattoir et l'atelier de découpe dispose de consignes d'hygiène et assurent la formation du personnel sur le nettoyage et la mise en froid des camions.</li> <li>- L'existence de ces consignes est vérifiée lors de l'habilitation de l'unité de production par l'organisme certificateur.</li> <li>- Les transporteurs de viandes signent un cahier des charges prenant en compte les exigences du présent cahier des charges de certification.</li> </ul>	<p><u>Contrôle visuel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le cas échéant, de la propreté des camions</li> </ul> <p><u>Contrôle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- par sondage des températures (en interne) et enregistrements de la température des locaux de stockage et des camions en cours de transport et des fiches d'anomalie</li> </ul> <p><u>Contrôle visuel et olfactif :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le cas échéant, de l'état sanitaire des produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de contrôle des abattoirs et ateliers de découpe.</li> <li>- consignes de chargement des produits.</li> <li>- cahier des charges transport.</li> <li>- <i>fiches d'enregistrement des autocontrôles/anomalie</i></li> <li>- <i>Compte rendu de contrôle des abattoirs, ateliers de découpe, point de vente</i></li> </ul>	Donneur d'ordre  Transporteur	Lors de chaque chargement	Auditeur / Contrôleur BVCSAS	A chaque audit/contrôle en abattoir et atelier de découpe

## 5.6. Etape 6 - Préparation finale des viandes et commercialisation

Cette étape ne s'applique qu'aux magasins faisant référence à la certification et au contrôle par l'organisme certificateur.

### 112 – Respect des conditions réglementaires d'hygiène des aliments remis au consommateur

#### Description

Les installations des magasins de détail et les opérations de préparation des viandes respectent les dispositions réglementaires.

Les quartiers ou les muscles sont conservés à +4° C maximum avant découpe pour la vente au consommateur. La température des ateliers de découpe et de conditionnement doit être inférieure à 12°C.

Une date limite de consommation (DLC) est inscrite sur l'étiquette de chacune des pièces.

Caractéristique	Elément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
112	Températures des viandes  Conditions d'hygiène  Délai de maturation	Respect de la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le personnel des rayons viande des GMS applique un plan de nettoyage et désinfection contrôlé.</li> <li>- Le personnel des rayons viande des GMS respect les consignes de réglage de température.</li> <li>- Les autocontrôles de température et d'hygiène sont enregistrés.</li> </ul>	<p><u>Contrôle documentaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des enregistrements de température et d'hygiène,</li> <li>- du délai de maturation</li> </ul> <p><u>Mesure</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la température par sondage et lecture des affichages.</li> </ul> <p>Analyses microbiologiques de surface.</p> <p><u>Contrôle visuel</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'inscription de la DLC sur chacune des pièces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consignes de réglages des zones de préparation et de conservation des viandes,</li> <li>- plan de nettoyage et d'hygiène.</li> <li>- fiche chariot,</li> <li>- fiches d'enregistrement des auto-contrôles de températures et d'hygiène</li> <li>- <i>CR de contrôle des distributeurs</i></li> </ul>	Magasin          Bénéficiaire	<p>Visuel : au moins 1 fois / jour</p> <p>Microbiologique : au moins 2 fois / an</p> <p>4 fois /an</p>	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en abattoir et atelier de découpe

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 52 de 80

### ENC9 – Identification et traçabilité des viandes à la distribution

#### Description

#### → Magasin en double rayon

Les magasins sont dits en double rayon ou non spécialisés lorsqu'ils travaillent simultanément de la viande bovine certifiée selon le présent cahier des charges et un autre type de viande bovine, quel que soit leurs modes de distribution au consommateur (à la coupe ou en libre-service). Ils doivent alors respecter une procédure décrivant les conditions du travail des viandes. Cette procédure est transmise à l'organisme certificateur lors de la signature de la convention de commercialisation, et au plus tard lors de la première visite de contrôle.

Le stockage des viandes est réalisé de façon à garantir l'absence de risque de mélange des produits certifiés des produits de même type qui ne le sont pas. Un balisage est conseillé.

Les pièces de gros sont utilisées dans l'ordre des dates d'abattage des animaux.

Les étiquetages et les marques de certification et d'identification sont retirées le plus tard possible des pièces de gros.

Le travail de désossage, découpe et conditionnement est fait :

- soit par série, en l'absence de toute autre viande de même espèce dans l'atelier,
- soit en un lieu spécifique réservé au travail des viandes sous certificat.

Chaque UVCM doit porter un étiquetage conforme au chapitre 9 et validé l'organisme certificateur.

Le système d'identification des UVCM, et les enregistrements correspondants, doivent permettre d'identifier le ou les lots des quartiers ou des muscles à partir desquels elles ont été fabriquées.

Si les viandes bovines certifiées selon le présent cahier des charges sont commercialisées dans un rayon « à la coupe », on ne doit pas trouver d'autre type de viande bovine dans ce rayon.

Le magasin justifie, par la tenue d'une comptabilité matière, les quantités de viandes bovines certifiées selon le présent cahier des charges.

Les UVCI font l'objet d'une gestion de stock appropriée.

#### → Magasin spécialisé

Le magasin spécialisé s'engage lors de la signature de la convention de commercialisation à ne pas commercialiser d'autre viande bovine simultanément avec la viande bovine certifiée selon le présent cahier des charges. Il ne doit y avoir, dans le magasin et ses annexes, d'autres viandes bovines que celles faisant l'objet du présent cahier des charges.

Les étiquetages et les marques de certification et d'identification sont retirées le plus tard possible des pièces de gros.

Le système d'identification des UVCM, et les enregistrements correspondants, doivent permettre d'identifier le ou les lots des quartiers ou des muscles à partir desquels elles ont été fabriquées.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC9	Identification de la viande à chacune des étapes de la préparation  Absence de risque de mélange avec viande non certifiée  Tenue d'une comptabilité matière	Respect de la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CARREFOUR FRANCE signe une convention d'approvisionnement avec les fournisseurs de viandes bovines certifiées. Un représentant du magasin signe un engagement sur lequel figurent les règles du présent cahier des charges les concernant. Ces conventions, qui précisent notamment le mode de commercialisation pratiqué (double rayon ou spécialisé), sont visées l'organisme certificateur.</li> <li>- Les magasins sont habilités selon les modalités prévues au plan de contrôle et de sanction.</li> <li>- La comptabilité matière peut être réalisée :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• soit par l'enregistrement quotidien des numéros de lot des quartiers ou des muscles utilisés,</li> <li>• soit par l'enregistrement des numéros et des poids des lots entrés, les étiquettes de poids des lots utilisés étant conservées selon un délai précisé dans la procédure de travail de chaque magasin (3 semaines minimum), au regard des quantités utilisées.</li> <li>• soit par tout autre système fournissant les mêmes informations.</li> </ul> </li> <li>- La justification des sorties se fait, soit par le poids de viande ayant fait l'objet d'un encaissement, soit, par défaut, par le poids de viande emballée.</li> <li>- Le magasin doit pouvoir justifier de l'utilisation des étiquetages de certification qui lui sont éventuellement confiés.</li> <li>- Les factures d'achat sont conservées.</li> </ul>	<u>Contrôle documentaire</u> : - des documents d'accompagnement des viandes certifiées, - si double rayon, de la comptabilité matière  <u>Contrôle</u> : - des poids des chariots réceptionnés, - si spécialisé : de la régularité des approvisionnements.  <u>Contrôle visuel</u> : - des étiquettes PAD et UVC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procédure de contrôle des distributeurs.</li> <li>- procédure de traçabilité</li> <li>- documents de comptabilité matière.</li> <li>- fiches de lots de découpe.</li> <li>- fiches caddie</li> <li>- étiquettes PAD,</li> <li>- fiches de lots de découpe,</li> <li>- si non spécialisé : comptabilité matière,</li> <li>- étiquette de PAD ou de pièce de gros.</li> <li>- factures d'achat.</li> <li>- Comptabilité étiquette.</li> <li>- CR de contrôle des distributeurs.</li> </ul>	Magasin  Bénéficiaire	Lors de chaque commercialisation  4 fois /an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en abattoir et atelier de découpe

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 53 de 80

### ENC10 –Présentation des produits en rayon et information du consommateur

#### Description

Les produits peuvent être présentés au consommateur dans un rayon « à la coupe » ou en libre service sous forme d'UVC.

Si les viandes bovines certifiées selon le présent cahier des charges sont commercialisées dans un rayon « à la coupe », on ne doit pas trouver d'autre type de viande bovine dans ce rayon.

L'affichage ne doit pas présenter d'ambiguïté quant aux caractéristiques du produit faisant l'objet de la certification.

Si les viandes sont commercialisées dans un rayon en libre service, les affiches et balisages sont placés à proximité ou au-dessus des produits certifiés. L'étiquetage utilisé est celui validé par l'organisme certificateur.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
ENC10	Information du consommateur	Respect de la réglementation	- Les magasins signent avec le bénéficiaire et leur fournisseur de viande une convention de commercialisation visée par l'organisme certificateur. Cette convention précise notamment le mode de commercialisation pratiqué (double rayon ou spécialisés).	<u>Vérification</u> : - de la signature de la convention de commercialisation, - présence et de la conformité des étiquettes et de la PLV.	- convention de commercialisation. - consignes internes d'identification des produits.  - <i>CR des contrôles des distributeurs</i>	Magasin  Bénéficiaire	Lors de chaque commercialisation  4 fois /an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en abattoir et atelier de découpe

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 54 de 80

## 5.7. Règles générales d'étiquetage

### I13 – L'étiquetage respecte les conditions réglementaires sur l'étiquetage des produits remis au consommateur et de l'identification des viandes bovines

#### Description

L'étiquetage respecte la réglementation en vigueur.

De façon générale, tout support publicitaire ou promotionnel faisant référence aux spécificités du présent cahier des charges ou à l'intervention de l'organisme certificateur ne peut être utilisé sans l'accord exprès de l'organisme certificateur.

Les quartiers doivent faire l'objet d'une identification spécifique, reconnaissable par le consommateur, selon les moyens rendus obligatoires dans le cadre de la marque de certification.

Les étiquettes des viandes vendues à la coupe (pique prix) et des UVC doivent porter les mentions informatives obligatoires.

Le point de vente doit disposer d'un affichage qui offre toute garantie contrôlable quant à l'identification de la marchandise offerte.

Caractéristique	Élément de maîtrise	Valeur cible et tolérance	Méthode de maîtrise	Méthode de surveillance ou de contrôle	Documents associés <i>Enregistrement</i>	Plan de contrôle Interne		Plan de contrôle Externe (BVCSAS)	
						Resp. du contrôle	Fréq.	Resp. du contrôle	Fréq.
I13	Présence et conformité des étiquettes  Identification du produit	Respect de la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les détaillants signent avec leur fournisseur et l'organisme certificateur une convention de commercialisation indiquant le type de commercialisation pratiqué.</li> <li>- Les détaillants en double rayon ont établi une procédure décrivant les conditions de travail des viandes dans leur laboratoire.</li> </ul>	<u>Contrôle visuel et documentaire</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des conditions de commercialisation et du respect des règles d'étiquetage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- convention de commercialisation.</li> <li>- procédure de travail des viandes des magasins en double rayon.</li> <li>- comptabilité matière des étiquetages utilisés</li> <li>- <i>CR de contrôle des distributeurs</i></li> </ul>	Magasin  Bénéficiaire	Lors de chaque commercialisation  4 fois /an	Contrôleur BVCSAS	A chaque contrôle en abattoir et atelier de découpe

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 55 de 80

## 6. Mesures minimum à mettre en place en terme d'HACCP

Dans le cadre du présent cahier des charges de certification, la mise en place d'une démarche de type HACCP est nécessaire pour contribuer à la sécurité alimentaire des produits mis sur le marché. **L'abattoir, l'atelier de découpe et le distributeur doivent être en mesure de démontrer à l'organisme certificateur et aux autorités sanitaires des actions réalisées pour maîtriser la qualité sanitaire des viandes.**

Pour un risque défini (bactériologique) et **en considération de son processus, l'entreprise** identifie à chaque étape les causes possibles de création ou d'aggravation du risque étudié et met en œuvre les actions nécessaires pour maîtriser ce risque.

D'une façon générale, les points critiques à maîtriser sont au minimum :

- le nettoyage
- l'hygiène du personnel
- la matière première
- le froid

L'abattoir applique la méthodologie suivante :

- Descriptif détaillé du **processus d'abattage** (depuis la mise en bouverie des animaux jusqu'en phase finale de ressuage)
- Identification des étapes à risque (en particulier la dépouille, l'éviscération, le prélèvement des matières à risques, les opérations de pesée/classement/marquage et le ressuage).
- Elaboration d'un plan de maîtrise détaillant **pour chaque étape** à risque :
  - les actions de maîtrise nécessaires,
  - la fréquence de réalisation de ces actions,
  - les critères d'acceptabilité le cas échéant,
  - les actions correctives ou la conduite à tenir en cas de dépassement du seuil de non- conformité,
  - les enregistrements utilisés.

A partir du transfert des carcasses en chambre de stockage, on considère que la maîtrise de la chaîne du froid, l'application des consignes d'hygiène, de nettoyage et de manipulation des viandes pré-servent l'intégrité de celles-ci.

Mesures à mettre en place par l'atelier de découpe :

- Descriptif détaillé du **processus de découpe** (depuis l'entrée des carcasses jusqu'au stockage en chambre froide)
- Identification des étapes à risque, et en particulier le nettoyage et le rinçage du petit matériel et de la table de découpe, sans oublier les conditions de stockage des emballages.
- Elaboration d'un plan de maîtrise détaillant **pour chaque étape** à risque :
  - les actions de maîtrise nécessaires,
  - la fréquence de réalisation de ces actions,
  - les critères d'acceptabilité le cas échéant,
  - les actions correctives ou la conduite à tenir en cas de dépassement du seuil de non-conformité,
  - les enregistrements utilisés.

A partir du transfert des PAD en chambre de stockage, les points à maîtriser sont la chaîne du froid et le maintien de l'intégrité du conditionnement.

## 7. Traçabilité

Le tableau suivant reprend la traçabilité décrite à chacune des étapes de l'élaboration du produit.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>		<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>		<b>Page : 56 de 80</b>

Le « **lien** » est l'information reprise sur les documents d'amont et d'aval pour assurer la liaison entre les différents identifiants.

<b>Etape</b>	<b>Présentation du produit</b>	<b>Mode d'identification</b>	<b>Enregistrement</b>
De la naissance à l'abattoir	Animal vivant.	<b>Marque auriculaire :</b> Étiquettes identiques aux deux oreilles ; passeport et enfin registre des bovins. N° national à 10 chiffres, précédé du code pays (Fr pour la France) = n° IPG. Réglementation nationale.	<b>Passeport bovin + ASDA</b> <b>Fiche de notification et registre des bovins.</b>
<b>Lien</b> →		<b>N° IPG</b>	
Abattage	½ carcasse.	<b>N° de pesée et/ou n° de tuerie inscrit de façon indélébile directement</b> sur chaque quartier de la carcasse (tampon obligatoire, l'étiquette peut venir en complément).  <b>Catégorie et classement inscrits directement</b> sur chaque quartier de la carcasse.  En général, <b>apposition d'un ticket carcasse</b> reprenant la plus grande partie des informations du passeport ; ce ticket peut porter un code-barres pour la lecture ultérieure. Ce ticket est édité en au moins 2 exemplaires pour la vente en ½ carcasse, pouvant être dupliquées pour la vente en quartiers.	Enregistrement de toutes les informations des passeports (si possible par lecture des codes-barres)  <b>Ticket de pesée – Bordereau de pesée classement :</b>  Date d'abattage, <b>n° de pesée et/ou n° de tuerie, n° IPG</b> , poids chaud, poids froid, type racial ou race, catégorie, classement, éventuellement, informations sanitaires.
<b>Lien</b> →		<b>N° de pesée ou de tuerie</b>	
Stockage des quartiers.	Quartier.	<b>Apposition d'un exemplaire du ticket carcasse sur chaque quartier.</b>	
<b>Lien</b> →		<b>N° de pesée ou de tuerie</b> <b>De la naissance à cette étape, un lot correspond à un animal</b> <b>A partir de cette étape, un lot correspond à une commande interne ou externe (commande d'un magasin par exemple)</b>	
Entrée atelier de découpe.	Lots de quartiers.	<b>Attribution d'un numéro de lot de quartiers.</b> La date d'abattage prise en compte pour la définition du délai de maturation du lot de quartiers est la date d'abattage la plus récente.	<b>Enregistrement des n° de pesée ou de tuerie des quartiers composant le lot.</b> Enregistrement des poids.
<b>Lien</b> →		<b>N° de lot de quartier ou n° de lot de découpe.</b> <b>N° de contenant (Rolls, caddies).</b>	
Sortie atelier de découpe	Muscles sous vide.	<b>Une étiquette réglementaire par paquet</b> , un paquet pouvant contenir plusieurs muscles identiques (PAD) : <b>N° du lot de quartiers de provenance</b> , ou le cas échéant, nouvel identifiant, nom du produit, date d'abattage, date d'emballage, DLC, poids, notamment.  <b>+ une étiquette spécifique au produit certifié</b> permettant un repérage spécifique du produit.	<b>Si nouvel identifiant, enregistrement de la correspondance entre le n° de lot des quartiers et le nouvel identifiant.</b> Enregistrement du nombre de PAD et des poids des PAD obtenus. Enregistrement du n° du contenant utilisé (Caddie, Rolls), et, le cas échéant, le n° du scellé utilisé pour fermer le contenant. Etablissement d'une fiche de contenant reprenant la liste et le poids des PAD inclus ; cette fiche accompagne le contenant et porte son n° et, le cas échéant, le n° du scellé. Comptabilité et rendement matière
Documents commerciaux			<b>Bon de livraison et/ou factures :</b> Code produit spécifique, Intitulé, + l'un des n° suivants : n° de lot de quartier, n° de lot de découpe, n° de contenant, n° de scellé.
<b>Lien</b> →		<b>N° de lot de quartiers ou n° de découpe</b>	
Magasin	UVC	Étiquette poids prix réglementaire.	<b>Enregistrement informatique ou manuel des n° des lots utilisés, du poids de</b>

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 57 de 80</b>

<b>Etape</b>	<b>Présentation du produit</b>	<b>Mode d'identification</b>	<b>Enregistrement</b>
		<p>Cette étiquette porte un n° de lot de travail dans le magasin. Le cas échéant, <b>étiquette de certification</b> selon modèle validé par l'organisme certificateur.</p>	<p>viande entrés et des poids des UVC fabriquées. <b>Enregistrement de la correspondance entre les n° des PAD utilisés et les n° de lot portés sur les UVC.</b> Les tickets des PAD sont conservés 3 semaines. Les stocks de viande sont établis régulièrement. Les factures ou bons de livraison des étiquettes de certification sont conservées pour justifier de leur utilisation au regard des quantités de viandes vendues. Comptabilité matière.</p>



<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 58 de 80</b>

## 8. Modèle d'étiquetage

Conformément aux caractéristiques certifiées communicantes du cahier des charges, l'étiquetage des viandes certifiées, et commercialisées sous certificat, doit comporter les mentions suivantes, sans préjudice de celles rendues obligatoires par la réglementation sur l'étiquetage :

Modèle d'étiquette carcasse :

Marque d'entreprise (facultatif)

Marque du bénéficiaire (facultatif)

Nom de l'abatteur, adresse et marque de commercialisation,

Numéro de l'animal ou d'abattage

Date d'abattage

Caractéristiques certifiées conformes :

- ANIMAUX ELEVES DANS LE RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'ELEVAGE
- BOVINS DE RACE [DEFINIE] OU « BOVINS CROISES DE RACES [DEFINIE] ET [DEFINIE] »
- DELAI DE MATURATION de 9 jours minimum GARANTI POUR LES MORCEAUX A GRILLER OU A RÔTIR, (SAUF POUR LE FILET, LA HAMPE ET L'ONGLET).
- PRODUIT SUIVI ET IDENTIFIE DES ELEVAGES AU POINT DE VENTE

*Certifié conforme par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS*

*Immeuble « Le Guillaumet » 60 av du Général de Gaulle- 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX*

- logo "Produit Certifié" du CEPRAL (facultatif)

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 59 de 80

Modèle d'étiquette PAD et UVC :

Marque d'entreprise (facultatif) <sup>(1)</sup>

Marque du bénéficiaire (facultatif) <sup>(1)</sup>

Nom de l'abatteur ou de l'atelier, adresse <sup>(1) (2)</sup>,

Numéro de l'animal, d'abattage ou de traçabilité <sup>(1)</sup>

Date d'abattage <sup>(1) (2)</sup>

Caractéristiques certifiées conformes :

- ANIMAUX ELEVES DANS LE RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'ELEVAGE
- BOVINS DE RACE [DEFINIE] OU « BOVINS CROISES DE RACES [DEFINIE] ET [DEFINIE] »

selon le mode d'approvisionnement du magasin l'une ou l'autre des mentions suivantes sera utilisée :

***Magasin approvisionné exclusivement en carcasse :***

- DELAI DE MATURATION de 9 jours minimum GARANTI POUR LES MORCEAUX A GRILLER OU A RÔTIR, (SAUF POUR LE FILET, LA HAMPE ET L'ONGLET).

***Magasin approvisionné exclusivement en viande sous vide :***

- DELAI DE MATURATION de 12 jours minimum GARANTI POUR LES MORCEAUX A GRILLER OU A RÔTIR, (SAUF POUR LE FILET, LA HAMPE ET L'ONGLET).

- PRODUIT SUIVI ET IDENTIFIE DES ELEVAGES AU POINT DE VENTE

Certifié conforme par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS

Immeuble « Le Guillaumet » 60 av du Général de Gaulle- 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

- logo "Produit Certifié" du CEPRAL (facultatif)

(1) Ces informations peuvent figurer sur le même support ou sur un support différent (étiquette de traçabilité par exemple).

(2) Uniquement pour les PAD.

## Partie 2 : PLAN DE CONTROLE

### 1- Articulation entre le plan de contrôle interne et externe

#### 1.1. Mission d'évaluation initiale

##### 1.1.1 Tableau récapitulatif des missions d'évaluation interne et externe des opérateurs de la filière

<b>Opérateur</b>	<b>Plan de contrôle interne</b>	<b>Plan de contrôle externe BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS</b>
<b>Bénéficiaire</b>	-	Admission initiale par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS
<b>Organisme de Qualification (OQ)</b>	-	Habilitation initiale de chaque organisme de qualification par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS
<b>Eleveurs</b>	Qualification de 100% des élevages par les Organisme de Qualification	Par sondage lors de l'habilitation initiale de chaque Organisme de Qualification (minimum 2 élevages)
<b>UAB = Usine d'aliments du bétail (Fabricants d'aliments composés)</b>	Référencement sur la base d'une analyse de risque + signature d'une convention avec les organismes de qualification habilités	Habilitation initiale de chaque UAB par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS
<b>Abattoirs et abatteurs associés</b>		Habilitation initiale de chaque entreprise par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS
<b>Atelier de découpe</b>	-	Habilitation initiale de chaque entreprise par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS
<b>Points de vente</b>	Référencement par CARREFOUR FRANCE	-

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 61 de 80</b>

### 1.1.2 Détail des critères de qualification des opérateurs

Le bénéficiaire s'assure lors de ces audits de la capacité des opérateurs à respecter l'ensemble des caractéristiques implicites et explicites et des dispositions du plan de contrôle les concernant, prévues dans le référentiel technique et le plan de contrôle en objet.

<b>Opérateur devant être qualifié</b>	<b>Service responsable de la qualification</b>	<b>Critère de qualification</b>
<b>Eleveurs</b>	Organisme de qualification (organisation de producteurs)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information de l'éleveur sur les exigences de la partie production de cahier des charges.</li> <li>- Visite de l'élevage pour le diagnostic initial, selon les exigences de la partie élevage du cahier des charges.</li> <li>- Engagement de l'éleveur</li> </ul>

## 1.2. Mission de surveillance de la démarche Filière Qualité Carrefour

### Définition des interventions audits et contrôles :

- « *Audit : Examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs aux critères contrôlés satisfont aux dispositions préétablies dans le référentiel et dans le plan de contrôle et les procédures contractuelles de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCES SAS* »
- « *Contrôle : Activité de mesure, d'examen d'essai (tests) de passage au calibre d'une ou plusieurs caractéristiques d'un référentiel et plan de contrôle et de comparaison des résultats aux exigences (caractéristiques, valeurs cibles...) en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques.*

L'audit a vocation à évaluer la pertinence et l'efficacité de l'organisation et le système qualité mis en œuvre par l'opérateur au regard des exigences du référentiel et du plan de contrôle. Le contrôle s'assure de la mise en œuvre des éléments de maîtrise définis en vue de s'assurer de la conformité du produit.

Sauf éléments spécifiés, les audits et les contrôles sont réalisés par les intervenants de *BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCES SAS* sur site. Les audits et les contrôles sont des interventions séparées dans le temps.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 62 de 80</b>

**TABLEAUX DE SYNTHESE DE L'ARTICULATION DES PLANS DE CONTROLE ET D'ANALYSES**

<b>Opérateur</b>	<b>Plan de contrôle interne</b>	<b>Plan de contrôle BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS</b>
<b>Bénéficiaire</b>	Maîtrise continue	1 audit / an
<b>Elevage</b>	1 contrôle/an sur les points spécifiques du cahier des charges. Contrôle de la CBPE selon ses propres modalités  Contrôles réalisés par l'OQ	Le nombre de contrôle en élevage réalisé chaque année est défini de la façon suivante : - 10 % / an de la tranche 1 à 100 éleveurs qualifiés ; - plus 6 % / an de la tranche de 101 à 500 élevages ; - plus 3 % / an au-delà de 501 élevages.  La base de calcul des contrôles externes est le nombre d'éleveurs qualifiés ayant livré au moins un animal l'année N – 1.
<b>Organisme de Qualification (OQ)</b>	1 contrôle / an par le fournisseur *	1 audit / an / OQ  +  1 contrôle de chaque structure sous-traitante
<b>UAB</b>	Référencement des formules par le fournisseur *	<u>Pour les UFA certifiées GBP AC :</u>  1 contrôle/an/site de fabrication portant sur le respect des contraintes de formulation, réalisé selon les modalités de contrôle définies dans le « protocole de contrôle documentaire pour les usines certifiées GBP AC (*) ».  <u>Pour les UFA non certifiées GBP AC :</u>  1 audit/an des exigences explicites décrites dans le cahier des charges..
<b>Abattoirs</b>	-	1 audit et 2 contrôles / an
<b>Atelier de découpe et / ou d'UVCI</b>	-	1 audit et 2 contrôles / an
<b>Points de vente</b>	-	10 % des points de vente au 31 décembre année N – 1 contrôlés/an

***\* le contrôle interne des OQ et le référencement des formules par le fournisseur sont soustraits aux superstructures ou toutes autres entités après validation par Carrefour et Bureau Veritas Certification***

**TABLEAU RECAPITULATIF DES ANALYSES INTERNES ET EXTERNES**

Type d'analyse	Type	Fréquence	Lieu de prélèvement	Qui	Critère de conformité
<b>Recherche de la présence d'agents inhibiteurs bactériens</b> (méthode dite des 4 boîtes) En cas de recherche positive, une analyse de cause est demandée au fabricant, avec, le cas échéant, une demande de détermination de l'agent responsable de l'inhibition par tout moyen approprié.	Externe	- prélèvement d'aliment : le nombre d'échantillon prélevé est égal à 10% du nombre d'éleveurs contrôlés en externe.	Elevage	Contrôleur	Absence ou légèrement positive  (sur un barème à 3 classes : très légèrement positif, légèrement positif, positif. En cas de dosage d'antibiotique, le taux de pollution doit être inférieur à 10%)
<b>Constituants d'origine animale</b> (farine animale interdite)	Externe	- prélèvement d'aliment : le nombre d'échantillon prélevé est égal à 10% du nombre d'éleveurs contrôlés en externe.	Elevage	Contrôleur	Inférieur à 0,01 %
<b>Recherche de bêta-agonistes ou de stéroïdiens</b>	Externe	Recherche sur 0,01% du nombre d'animaux certifiés	Elevage	Contrôleur	Absence
<b>DLC / DUR (sur viande)</b>	Interne	Validation de la DLC/DUR au moins 1 fois / an	Atelier de découpe	Responsable Qualité	Réglementation

La réalisation des analyses externes fait l'objet d'une convention tripartite entre CARREFOUR FRANCE, le laboratoire et *BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS*, rédigée selon l'instruction de travail Q-IT006. Cette convention précise notamment les fréquences et les modalités de prélèvement et d'analyse des échantillons (accréditation, programmes, méthodes d'analyses).

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 64 de 80</b>

## 2. Plan de correction

### 2.1. Traitement des écarts (non-conformités)

#### 2.1.1. Mise en évidence des écarts et traitement

Les manquements sont détectés par les autocontrôles, les contrôles internes et les contrôles externes, ou les rapports d'analyse. Ils font l'objet d'un traitement du produit non conforme lorsque cela est possible, et le cas échéant d'une action corrective afin d'éviter la reproduction de la non-conformité. Les actions proposées par les opérateurs sont validées par le contrôleur et / ou l'auditeur.

➤ Lorsqu'ils sont détectés en interne, les manquements sont traités et vérifiés par le bénéficiaire et / ou les opérateurs.

Les autocontrôles et contrôles internes appellent l'exercice de la responsabilité des opérateurs concernés : tout manquement résultant des contrôles internes oblige l'opérateur à prendre sous sa responsabilité toutes les mesures, soit en interne, soit auprès de ses fournisseurs, pour redresser la situation.

La détection et le traitement des écarts internes sont régulièrement vérifiés par les auditeurs et contrôleurs de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

➤ Lorsqu'ils sont détectés en externe (BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS), les manquements mis en évidence par :

- les contrôleurs,
- les auditeurs,
- le chargé d'affaires ou le chargé de relation client (rapports d'analyses, ...)

font l'objet d'un traitement du produit non conforme lorsque cela est possible et d'une action corrective afin d'éviter la reproduction du manquement. Les actions proposées par les opérateurs sont validées par le contrôleur, l'auditeur et / ou le chargé d'affaires / chargé de relation client de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

A partir de la détection d'un manquement, l'opérateur dispose de 14 jours pour proposer des éléments nécessaires au traitement du manquement et le cas échéant d'une action corrective, ainsi qu'un délai de mise en œuvre de ces actions.

La vérification de l'efficacité du traitement ou de l'action corrective est exercée par l'auditeur ou le contrôleur et / ou par le chargé d'affaires / chargé de relation clients (analyses) BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS. En cas de non-satisfaction, ces derniers peuvent demander un complément de traitement, repousser le délai de traitement ou éditer une nouvelle fiche de non-conformité.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS prévoit de regrouper par catégorie les non-conformités de la façon suivante :

➤ Les non-conformités mineures :

Ces non-conformités n'ont pas d'incidence directe sur la qualité organoleptique ou sanitaire du produit, sur sa traçabilité, sur les caractéristiques communiquées au consommateur et d'une manière générale sur la fiabilité de la démarche de contrôle. Il s'agit par exemple de documents d'enregistrement mal tenus, mal classés, ou incomplets (mais sans perte de traçabilité) ou d'un retard de transmission des documents de traçabilité ou encore de techniques de production non conformes sans incidence sur la qualité du produit.

➤ Les non-conformités Majeures :

Ces non-conformités ne constituent pas une fraude (fausse déclaration, falsification d'étiquetage....) ou un refus de contrôle. Elles ne sont pas relevées sur les caractéristiques (organoleptique, sanitaire, identification) du produit contrôlé mais elles peuvent avoir des conséquences sur celles-ci.

➤ Les non-conformités Graves:

Les non-conformités graves constituent une fraude ou un refus de contrôle (fausse déclaration, falsification d'étiquetage....), un écart à la réglementation ou un écart relevé sur une (des) caractéristique(s) (organoleptique, sanitaire, identification) du produit contrôlé.

**Tout écart constaté donne lieu à l'établissement d'une Fiche d'Action Corrective dans laquelle le partenaire précise les moyens mis en place afin d'éviter tout renouvellement de l'écart. La levée de la non-conformité sera enregistrée sur cette même fiche.**

#### 2.1.2. Suivi des manquements et de leurs traitements par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS

Le comité de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS est informé régulièrement de tous les manquements majeurs ou graves, de leur traitement et/ou actions correctives et de leurs évolutions dans le temps.

Lors de cette présentation, le comité peut être amené à prendre des décisions complémentaires à celles prises par le bénéficiaire et /ou opérateur et BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

En cas de manquement grave, le chargé d'affaires ou le chargé de relation client sont informés sous 48h et le comité est informé lors de sa prochaine réunion (ou avant si nécessaire). Le comité prend les décisions qui s'imposent ainsi que prévues dans la liste des manquements et des sanctions ou à défaut dans les procédures de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 65 de 80</b>

L'ensemble des manquements et des actions correctives et / ou traitement est synthétisé. Cette synthèse est présentée au comité de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS avant chaque renouvellement du certificat délivré au bénéficiaire.

De même pour les analyses externes, un suivi est réalisé. Les résultats sont présentés régulièrement au comité de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

### **2.1.3. Suivi des analyses et leur traitement**

Les analyses sont suivies par le chargé d'affaires ou le chargé de relation clients qui s'assurent de leur conformité aux critères définis (valeurs cibles / méthodes / COFRAC ...).

Les bulletins non-conformes font l'objet de fiches d'incidents au laboratoire. Elles sont suivies par le chargé d'affaires jusqu'à résolution. Les résultats d'analyses non conformes (manquements majeurs ou graves) sont présentés régulièrement devant le Comité de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

Avant chaque renouvellement de certificat, une synthèse est également présentée au Comité.

## **2.2. Cas entraînant un blocage des produits par l'intervenant dans l'attente d'une décision du comité ou dans le cadre de la délégation du comité de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS par le chargé d'affaires**

Les cas suivants entraînent la mise en œuvre de mesure conservatoire par rapport à la démarche de contrôle du produit assurée par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS par l'intervenant de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS immédiatement lors de son intervention (audit, contrôle, examen de résultats d'analyses).

L'intervenant signifie sur la fiche d'écart la mise en œuvre de mesures conservatoires des produits contrôlés en spécifiant les caractéristiques du ou des produits concernés.

L'opérateur communique à l'intervenant ou à BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS les moyens mis en œuvre permettant d'assurer que les produits concernés n'entrent pas dans le circuit des produits FQC dans l'attente de la décision de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

Les écarts suivants entraînent le blocage immédiat des produits au regard de la démarche FQC prononcée par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS :

- Non-respect des règles d'identification des bovins
- Utilisation d'un aliment non-conforme
- Non-respect des prescriptions vétérinaires, des délais d'attente avant abattage
- Animaux ne respectant pas les critères de sélection
- Congélation des viandes FQC
- ....

Cette liste n'étant pas exhaustive, l'intervenant de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS peut bloquer les produits lorsqu'il le juge nécessaire en dehors des éléments prévus ci-dessus, en particulier en cas de manquement grave mettant en cause la salubrité des produits.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 66 de 80</b>

## 2.3. Décisions et sanctions du comité

### 2.3.1. Décisions et sanctions

Lors de son examen des manquements et/ou des actions correctives menées par le bénéficiaire et les opérateurs, le comité de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS applique les sanctions. Il peut juger opportun de mettre en oeuvre des mesures supplémentaires.

#### Les différentes causes de décision d'une action ou sanctions prise par le Comité :

- Autres manquements
- Traitement d'un produit non conforme
- Action corrective non réalisée dans les délais
- Action corrective proposée non satisfaisante par rapport au manquement constaté
- Manquement mineur se répète dans le temps
- Non-respect important du plan de contrôle interne
- Non-respect des décisions et des délais du Comité
- Non-application des procédures annexées au contrat liant le bénéficiaire à BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS
- Usage abusif de la marque Qualité-France et des logotypes
- Élément externe remettant en cause la crédibilité de la démarche FQC (courrier DGCCRF, information...)
- Refus ou obstruction de contrôle : entrave à l'intervention des auditeurs / contrôleurs
- Refus des prélèvements de produits en vue des examens physicochimiques et organoleptiques
- Action pouvant nuire à l'image de marque de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS

NB : Cette liste n'est pas exhaustive.

Ces éléments sont présentés au Comité et diverses décisions peuvent être prises selon la gravité des éléments.

#### Les différentes décisions et sanctions prises par le comité

Face aux différentes causes mentionnées ci-dessus, le comité peut prendre des décisions ou des sanctions éventuelles vis à vis d'un bénéficiaire ou d'un opérateur cité dans le logigramme suivant.

Toute décision de sanction doit être notifiée par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS. Pour la suspension ou le retrait d'un opérateur ou bénéficiaire mais également pour le retrait du droit d'usage de la marque, le bénéficiaire est informé par lettre recommandée avec accusé de réception par BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

La lettre d'information du bénéficiaire doit toujours contenir :

- la nature de la sanction,
- la cause de la sanction,
- les modalités de levée de la sanction (actions correctives et délai).

#### Possibilités de décisions du Comité :

- Décisions ne remettant pas en cause le droit d'usage de la marque :
  - Pas d'action complémentaire : suivi par l'auditeur ou le contrôleur,
  - Lettre simple avec demande impérative d'action,
  - Avertissement,
  - Déclenchement d'un audit / contrôle supplémentaire,
  - Déclenchement d'un plan de contrôle renforcé sur une période déterminée.
- Sanctions remettant en cause le droit d'usage de la marque
  - Retrait du produit non conforme,
  - Suspension d'un opérateur ou du bénéficiaire jusqu'à mise en place des actions correctives satisfaisantes et pour une durée donnée,
  - Retrait de l'habilitation, et du droit d'usage de la marque liée à la démarche FQC.

**2.3.2. Tableau des sanctions applicables : (libellés génériques et liste non exhaustive)**

<b>Type d'écart*</b>	<b>Non conformité</b>	<b>Sanction applicable</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecart de nature documentaire (oubli ou erreur)</li> <li>- Non-respect d'une procédure n'ayant pas une influence directe sur la qualité du produit</li> <li>- Absence d'un document preuve n'étant pas de nature à remettre en cause la démarche de contrôle (bon de livraison...)</li> <li>- Absence de liste de documents applicables (avec n° de version) au Service Qualité</li> </ul>	<b>mineur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notification de l'écart qui est, par la suite, suivi par l'auditeur / contrôleur (mise en place d'une action corrective validée)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecart ayant une non-conformité non traitée dans les délais impartis</li> <li>- Absence d'action corrective suite à un écart constaté en interne</li> <li>- Absence de gestion des non-conformités</li> <li>- Non traitement des réclamations</li> <li>- Modification d'étiquette sans en avoir référé à l'organisme certificateur</li> <li>- Non-respect d'une caractéristique explicite</li> <li>- Défauts de présentation du produit</li> <li>- Non-respect de certains critères réglementaires</li> </ul>	<b>Majeur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notification de l'écart qui est, par la suite, suivi de l'écart par l'auditeur / contrôleur (mise en place d'une action corrective validée)</li> <li>- Lettre de demande d'information au comité concernant le suivi de l'écart par l'auditeur / contrôleur avec échéance</li> <li>- Lettre d'avertissement du comité</li> <li>- Déclenchement d'un audit/contrôle complémentaire éventuel (décision du comité)</li> <li>- Décision par le comité de mettre en place un plan de contrôle renforcé pendant une période déterminée</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risque d'intoxication du consommateur</li> <li>- Fraude, tromperie du consommateur</li> <li>- Usurpation de la certification</li> <li>- Perte de traçabilité du produit</li> </ul>	<b>Grave</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suspension de la démarche de contrôle par le comité</li> <li>- Retrait de la démarche de contrôle par le comité</li> <li>- Ordre du comité de retirer les produits du marché</li> <li>- Avertissement du comité</li> </ul>

*\* les libellés des écarts cités ci-dessus sont pris à titre d'exemple pour illustrer le plan de correction applicable. Néanmoins, suivant la gravité constatée sur le terrain, certains types d'écarts peuvent se retrouver dans un niveau de gravité différent.*

Les actions mises en œuvre par le bénéficiaire et les opérateurs, leur pertinence et leur efficacité influent également sur les sanctions décidées par le comité de BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 68 de 80</b>

### **3. Liste des annexes**

- **Annexe 1** Liste des races bovines et des caractéristiques minimum spécifiques par race
- **Annexe 2** Détermination des DLC
- **Annexe 3** Descriptif de l'alimentation

## ANNEXE 1 :

### LISTE DES RACES BOVINES

RACES MIXTES	CODE
NORMANDE	56
MONTBELIARDE	46
ABONDANCE	12
TARENTEISE	31
SIMMENTAL	35

RACES A VIANDE	CODE
CHAROLAISE	38
LIMOUSINE	34
ROUGE DES PRES	41
BLONDE D'AQUITAINE	79
AUBRAC	14
SALERS	23
GASCONNE	72
PARTHENAISE	71
BAZADAISE	24

### CARACTERISTIQUES MINIMUM SPECIFIQUES aux races utilisées (« races actives ») par le demandeur au moment du dépôt du cahier des charges.

Lors de l'activation d'une race (ou d'animaux croisés) stipulée sur la liste positive mais pour laquelle les caractéristiques des animaux et des carcasses n'ont pas été définies au moment du dépôt du cahier des charges, un nouveau tableau sera intégré au cahier des charges sous forme d'avenant.

**Nota :** Pour l'interprétation des limites, nous donnons les exemples ci-dessous.

Age : les femelles normandes ne sont certifiables que du début du 29ème mois à la fin du 108ème ; tous les mois sont comptés pour 30,4 jours.

Poids : les limites sont incluses.

#### **NORMANDE (Code 56)**

NATURE	SPECIFICITE		
	JEUNES BOVINS Non certifiables	BŒUFS	FEMELLES
Age		Applicable jusqu'au 28/02/2015 : entre 30 et 108 mois  Applicable à compter du 01/03/2015 : entre 28 et 96 mois	Applicable jusqu'au 28/02/2015 : entre 28 et 108 mois  Applicable à compter du 01/03/2015 : entre 28 et 96 mois
Poids de carcasse		De 350 à 450 kg	Applicable jusqu'au 28/02/2015 : de 300 à 450 kg  Applicable à compter du 01/03/2015 : de 320 à 450 kg
Conformation		De R+ à O=	De R+ à O=
Etat d'engraissement		2 et 3	2 et 3

#### **PIE ROUGE : ABONDANCE (Code 12), TARENTEISE (code 31) et MONTBELIARDE (Code 46)**

NATURE	SPECIFICITE		
	JEUNES BOVINS (Montbéliarde certifiables)	BŒUFS	FEMELLES (Génisses et vaches)
Age	Entre 15 et 24 mois	Entre 24 et 96 mois	Entre 28 et 96 mois
Poids de carcasse	De 300 à 450 kg	De 320 à 450 kg	De 320 à 450 kg
Conformation	U,R,O	E à O=	E à O=
Etat d'engraissement	2 et 3	2 et 3	2 et 3

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 70 de 80</b>

**SIMMENTAL (Code 35)**

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>		
Catégorie	JEUNES BOVINS Non certifiables	BŒUFS	FEMELLES (Génisses et vaches)
Age		Entre 24 à 120 mois	Entre 28 et 120 mois
Poids de carcasse		De 300 à 500 kg	De 300 à 450 kg
Conformation		E à O=	E à O=
Etat d'engraissement		2 et 3	2 et 3

**CHAROLAISE (Code 38)**

**Libre-Service**

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>			
Catégorie CCP	JEUNES BOVINS non certifiable	BŒUF	GENISSES	VACHES
Catégorie Carrefour		BŒUFS RAJEUNIS	JEUNES GENISSES	
Age		Entre 14 et 17 mois, 29 jours	Entre 14 et 17 mois et 29 jours	Entre 28 et 120 mois
Poids de carcasse		De 300 à 360 kg	De 300 à 360 kg	360 à 449 kg
Conformation		U- à R	U- à R	U- à R=
Etat d'engraissement		2 et 3	2 et 3	2 et 3

**Trad**

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>			
Catégorie CCP	JEUNES BOVINS non certifiable	BŒUF non certifiable	GENISSES	VACHES
Catégorie Carrefour			JEUNES GENISSES	
Age			28 à 48 mois	Entre 30 et 120 mois
Poids de carcasse			De 380 à 500 kg	450 à 560 kg
Conformation			E à U-	E à U-
Etat d'engraissement			2 et 3	2 et 3

**ROUGE DES PRES (Code 41)**

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>		
Catégorie	JEUNES BOVINS Non certifiables	BŒUFS	FEMELLES (Génisses et vaches)
Age		De 28 à 144 mois	Entre 28 et 120 mois
Poids de carcasse		340 à 500 kg	360 à 500 kg
Conformation		E à R	E à R
Etat d'engraissement		2 et 3	2 et 3

**BLONDE D'AQUITAINE (code 79)**

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>		
Catégorie	JEUNES BOVINS	BŒUFS	FEMELLES (Génisses et vaches)
Age	De 15 à 24 mois	De 28 à 144 mois	De 28 et 144 mois
Poids de carcasse	340 à 480 kg	360 à 520 kg	360 à 520 kg pour les vaches 340 à 520 kg pour les génisses
Conformation	E,U,R	E à R	E à R
Etat d'engraissement	2 et 3	2 et 3	2 et 3

**LIMOUSINE (Code 34)**

**Libre-Service**

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>			
Catégorie CCP	JEUNES BOVINS non certifiable	BŒUF	GENISSES	VACHES
Catégorie Carrefour		BŒUFS RAJEUNIS	JEUNES GENISSES	
Age		Entre 14 et 17 mois, 29 jours	Entre 14 et 17 mois et 29 jours	Entre 28 et 120 mois
Poids de carcasse		De 300 à 360 kg	De 300 à 360 kg	360 à 449 kg
Conformation		U- à R	U- à R	U- à R
Etat d'engraissement		2 et 3	2 et 3	2 et 3

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>			<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>			<b>Page : 71 de 80</b>

Trad

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>			
Catégorie	JEUNES BOVINS Non certifiables	BŒUFS Non certifiables	GENISSES	VACHES
Age			28 à 48 mois	Entre 28 et 120 mois
Poids de carcasse			De 380 à 520 kg	450 à 560 kg
Conformation			E à U-	U- à E
Etat d'engraissement			2 et 3	2 et 3

**AUBRAC (Code 14) et SALERS (Code 23)**

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>		
Catégorie	JEUNES BOVINS Non certifiables	BŒUFS Non certifiables	FEMELLES (Génisses et vaches)
Age			Entre 28 et 120 mois
Poids de carcasse			340 à 500 kg
Conformation			E, U, R
Etat d'engraissement			3

**CROISEES (Code 39)**

**Libre-Service**

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>			
Catégorie CCP	JEUNES BOVINS non certifiable	BŒUF	GENISSES	VACHES
Catégorie Carrefour		BŒUFS RAJEUNIS	JEUNES GENISSES	
Age		Entre 14 et 17 mois, 29 jours	Entre 14 et 17 mois et 29 jours	Entre 28 et 120 mois
Poids de carcasse		De 300 à 360 kg	De 300 à 360 kg	360 à 449 kg
Conformation		U- à R	U- à R=	R= à U-
Etat d'engraissement		2 et 3	2 et 3	2 et 3

Trad

<b>NATURE</b>	<b>SPECIFICITE</b>			
Catégorie	JEUNES BOVINS Non certifiables	BŒUFS Non certifiables	GENISSES	VACHES
Age			28 à 48 mois	Entre 28 et 120 mois
Poids de carcasse			De 380 à 520 kg	450 à 560 kg
Conformation			E à U-	U- à E
Etat d'engraissement			2 et 3	2 et 3

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 72 de 80</b>

## **ANNEXE 2 : DETERMINATION DES DLC**

### Liste des produits concernés

#### ✓ **Portions consommateurs**

Il est fait référence aux viandes qui ne sont pas retravaillées par un professionnel.

Espèce : bœuf  
Conditionnement : sous film, sous atmosphère, sous vide  
Catégorie : piécé

#### ✓ **Pièces de demi-gros**

Il s'agit des produits intermédiaires, retravaillés par un opérateur professionnel, avant d'être remis au consommateur.

Muscles et pièces PAD (Prêt à découper)  
Muscles et pièces SP (Semi-paré)

### Détermination des DLC

La détermination de la DLC (date limite de consommation) est assurée par l'industriel, à partir d'une étude de conservation réalisée à sa demande par un laboratoire accrédité de son choix.

L'industriel réalise son étude de conservation à partir de l'analyse des dangers liés à son produit. Selon le résultat de l'analyse des dangers, les tests devront être réalisés à certaines ou à la totalité des étapes de l'élaboration du produit.

L'industriel réalise l'étude dans les conditions suivantes :

- l'industriel fournit les échantillons de son produit après fabrication. L'effectif à prélever doit être raisonné en fonction de critères objectifs ;
- le laboratoire réalise les tests microbiologiques répondant aux exigences réglementaires afférentes au produit (dénombrement des flores pathogènes) et les tests microbiologiques spécifiques, issus de l'analyse des dangers et se rapportant à la maîtrise des procédés, en respectant les méthodes AFNOR ou toutes autres méthodes équivalentes officiellement reconnues ;
- les tests sont réalisés pour étudier les cinétiques d'évolution des flores au cours du vieillissement des produits, conservés à 4°C, au minimum à J0, à ½ DLC, à DLC et à DLC+2 jours ;
- Si la chaîne du froid est partiellement connue et maîtrisée, les tests microbiologiques sont alors réalisés sur des produits conservés :
  - à 4°C pour les 2/3 de la durée de vie microbiologique estimée,
  - à une température représentative d'une rupture raisonnablement prévisible de la chaîne du froid (8°C pour les UVC) pour le 1/3 de la durée de vie estimée.
- Si la chaîne du froid est totalement maîtrisée, les tests microbiologiques sont alors réalisés sur des produits conservés à la température fixée par le conditionneur qui ne peut en aucun cas être supérieure à la température réglementaire.

Lorsqu'il y a remise directe du produit au consommateur, le test retenu doit impérativement comporter une rupture de la chaîne du froid.

### Périodicité des tests

Les tests sont réalisés annuellement par type de produit, compte tenu de l'existence d'autocontrôles bactériologiques de fabrication. Néanmoins, si ces autocontrôles révèlent des non-conformités récurrentes, un test de validation doit être reconduit.

### DLC maximales

Dans le cadre du présent cahier des charges, les DLC maximales retenues sont :

- PAD sous vide avec os : date conditionnement + 42 jours avec un délai maximum entre abattage et conditionnement de 5 jours.
- PAD sous vide sans os : date conditionnement + 42 jours avec un délai maximum entre abattage et conditionnement de 5 jours.
- Unités préemballées en magasin : date du conditionnement + 4 j.

CARREFOUR FRANCE	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	CC-6099.PC-8-19
	VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR	Page : 73 de 80

## ANNEXE 3 : DESCRIPTIF DE L'ALIMENTATION

### INTRODUCTION

Cette annexe regroupe l'ensemble des caractéristiques implicites et explicites mentionnées dans le référentiel. Ces caractéristiques sont assorties d'informations descriptives et générales permettant une meilleure lisibilité et une meilleure compréhension des dispositions relatives à l'alimentation.

Sont abordées successivement les caractéristiques de la ration de base puis celles des aliments complémentaires puis enfin les caractéristiques générales de l'alimentation du troupeau sachant que :

Ration de base = fourrages  
Aliments complémentaires = aliments simples non fourragers + aliments composés  
Alimentation du troupeau = ration de base + aliments complémentaires

### I. CARACTERISTIQUES DE LA RATION DE BASE

#### I.1 IMPLICITE

→ **La ration de base est constituée de fourrages (liste positive des fourrages)**

Les bovins, après sevrage, reçoivent une alimentation à **base de fourrage frais ou conservé** selon les techniques autorisées : séchage, ensilage, enrubannage. Ces fourrages sont répertoriés ci-dessous :

- l'herbe des prairies permanentes ou temporaires,
- les cultures fourragères (herbe, betterave, choux, céréales, etc.),
- les foin et pailles,
- les ensilages, les fourrages déshydratés et pulpes surpressées ou déshydratées.
- les fourrages déshydratés ne sont pris en compte que s'ils sont distribués en l'état, sans avoir fait l'objet d'un broyage et d'une regranulation après mélange avec d'autres ingrédients par un industriel.

#### I.2 EXPLICITE NON COMMUNICANTE

→ **Proportion de la ration de base dans l'alimentation du troupeau**

L'ensemble de l'alimentation distribuée au troupeau d'élevage doit comprendre au moins 70% de fourrage (en Matière Sèche).

→ **Nature des fourrages**

Les animaux de l'exploitation reçoivent des fourrages produits sur l'exploitation ou couramment utilisés dans la région où se situe l'élevage, ou qui sont de même nature que ceux produits sur l'exploitation.

→ **Modalités de distribution des fourrages**

En période de stabulation, les fourrages sont distribués au moins une fois par jour dans des auges ou tables d'alimentation propres. Ils sont, au moins pour partie, distribués à volonté.

En période de pâturage, en cas de distribution de fourrages et compléments alimentaires, les aliments ne doivent pas pouvoir être souillés par le piétinement des animaux ou leurs déjections.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 74 de 80</b>

## **II. CARACTERISTIQUES DES ALIMENTS COMPLEMENTAIRES**

### **II.1 IMPLICITE**

#### **→ Caractéristiques générales des aliments simples non fourragers**

Les **aliments simples**, (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** auprès de l'éleveur acheteur à prendre toute disposition nécessaire, tant au niveau de l'entreposage dans les 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. Dans le cas où un engagement national serait défini par les syndicats professionnels, les opérateurs devront avoir signé cet engagement, qui viendrait alors se substituer à l'engagement individuel.

#### **→ Caractéristiques générales des aliments complémentaires**

Les **aliments composés** sont **achetés chez des fabricants habilités**.

### **II.2 EXPLICITE NON COMMUNICANTE**

#### **→ Liste des aliments simples non fourragers**

Peuvent être incorporés seuls ou en mélange dans les rations en addition des aliments composés du commerce à concurrence d'un maximum de 30 % de la ration totale (en % de la matière sèche) tous les aliments simples appartenant aux catégories suivantes définies par le décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986 modifié annexe 1, les grains de céréales et les produits et co-produits de graines d'oléagineuses, protéagineuses et légumineuses :

- ✓ Tourteaux : de toutes graines et tous modes d'extraction
- ✓ Grains de céréales
- ✓ Produits et co-produits de graines d'oléagineuses, protéagineuses et légumineuses
- ✓ Produits et sous produits de la fabrication de flocons, de gruaux et de grains décortiqués à l'exception des farines fourragères et des issues de ces grains (\*)
- ✓ Produits et sous produits d'amidonnerie et de féculerie à l'exception des issues de maïs, de riz, de sorgho, de blé et des pulpes de pommes de terre (\*)
- ✓ Produits et sous produits de la fabrication de sucre à l'exception des cossettes et des pulpes de betteraves (\*)
- ✓ Produits et sous produits de malterie, distillerie, transformation de fruits à l'exception des drêches, pulpes et radicules fraîches (\*)
- ✓ Produits agricoles séchés artificiellement de toutes origines à l'exception des farines d'herbes et de légumineuses, des collets et feuilles de betteraves, des cossettes de betterave ou de topinambours (\*)
- ✓ Graisses et huiles végétales
- ✓ Levures et sous produits de fermentation
- ✓ Produits d'origine animale autorisés : Produits laitiers

(\*) : sont considérés comme aliments fourragers les aliments suivants :

- ✓ farines fourragères et les issues de ces grains
- ✓ issues de maïs, de riz, de sorgho, de blé et de pulpes de pommes de terre
- ✓ cossettes et pulpes de betteraves fraîches, séchées ou déshydratées
- ✓ drêches, pulpes et radicules fraîches
- ✓ farines d'herbes et de légumineuses, collets et feuilles de betteraves, cossettes de betterave ou de topinambours

## **III. CARACTERISTIQUES DE L'ALIMENTATION DU TROUPEAU**

### **III.1 IMPLICITE**

#### **→ Liste négative (substances interdites)**

L'alimentation des bovins ne contient :

- ✓ Ni activateur de croissance ;
- ✓ Ni substance hormonale utilisée à des fins d'engraissement ;
- ✓ Ni protéines d'origine animale à l'exception des protéines laitières ;
- ✓ Ni aucune substance interdite susceptible d'être incorporée dans l'alimentation des bovins en dehors d'un usage thérapeutique couvert par une ordonnance.

#### **→ Détection de substance dont l'incorporation dans l'alimentation des bovins est interdite**

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 75 de 80</b>

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).

**→ Stockage – Maîtrise des contaminations croisées**

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),
- vienne en contact avec des aliments pour bovins que ce soit en cours de 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 tout 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 visibles) ne sont pas distribués aux animaux.

**→ Achats**

**Les achats d'aliments** sont répertoriés (enregistrement ou classement systématique des bons de livraison ou factures).

**→ Abreuvement**

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

L'eau provenant **d'un réseau public** est considérée comme satisfaisante ainsi que les eaux issues de forages ou de sources utilisées couramment pour les usages domestiques.

Il est toléré d'interrompre l'approvisionnement nocturne en eau en cas de forte gelée, en raison des risques de dégradation des installations par le gel et d'une consommation d'eau quasiment nulle à ce moment-là.

**→ Les bovins sont alimentés en quantité suffisante de façon équilibrée**

Les bovins, après sevrage, reçoivent une alimentation à **base de fourrage frais ou conservé** selon les techniques autorisées : séchage, ensilage ; elle **est complétée**, le cas échéant, par **des aliments composés référencés ou des aliments simples**, afin d'assurer un bon état corporel aux différentes catégories de bovins.

L'éleveur peut faire appel aux techniciens d'élevage pour établir des **plans de rationnement** adaptés à chaque catégorie de bovins en fonction des **ressources alimentaires** de l'exploitation.

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 76 de 80</b>

## **A TITRE INDICATIF**

### **1) L'établissement des rations est basé sur les principes suivants :**

Le calcul du rationnement des animaux repose sur :

a- Des données concernant les animaux :

- ✓ Besoins en énergie, azote (pour la fabrication des protéines), minéraux, oligo-éléments et vitamines
- ✓ Capacité d'ingestion

Ces paramètres sont évalués en fonction du stade physiologique, de l'âge, du poids, des objectifs de production et sont recherchés dans des tables d'alimentation qui regroupent les résultats des études et expériences menées par les instituts de recherche et les instituts techniques

b- Des données concernant les aliments à disposition ou que l'on souhaite utiliser :

- ✓ Composition unitaire
- ✓ Coefficient d'encombrement (à rapprocher de la capacité d'ingestion de l'animal)
- ✓ Valeur énergétique (Unité fourragère / lait : UFL, viande : UFV)
- ✓ Valeur azotée (PDIE, PDIN, MAD)
- ✓ Teneurs en minéraux

Ces paramètres sont disponibles d'une part dans des tables de composition (compositions type ou compositions moyennes), d'autre part via les résultats d'analyses dont les plus courantes concernent le taux de matière sèche, la teneur en cellulose (digestible ou non), la valeur azotée, l'énergie.

Les calculs de ration visent à mettre en adéquation les besoins des animaux et les apports permis par les matières premières disponibles. Ces calculs sont effectués selon des règles mathématiques définies. Ils peuvent aboutir à plusieurs solutions. Il existe aujourd'hui des logiciels informatiques de calcul de ration qui permettent l'optimisation de l'utilisation des aliments disponibles.

La mesure des performances des animaux (pesées régulières, contrôle laitier, taux de gestation, poids des veaux à la naissance,...) permet de vérifier la bonne adéquation entre apports et besoins des animaux.

### **2) L'alimentation du troupeau peut être décrite de la manière suivante :**

#### ***Avertissement***

*Compte-tenu des points suivants,*

- ✓ *Variabilité des ressources en fourrages des exploitations selon les bassins d'élevage*
- ✓ *Rendements et valeurs fourragères des aliments produits sur les exploitations pouvant varier selon les récoltes (données géographiques, climat, variétés semées, stade de récolte, suivi phytosanitaire, mode de conservation)*
- ✓ *Besoins variables des animaux selon leur physiologie, leur âge, leur stade de production*

*Les valeurs chiffrées ci-après sont fournies exclusivement à titre indicatif. Il demeure de la responsabilité des éleveurs et des techniciens d'élevage d'adapter à l'élevage, selon les ressources disponibles et si besoin est (selon l'état corporel des animaux), un plan de rationnement dans le respect des dispositions du présent référentiel.*

### ANIMAUX DE RACE MIXTE

#### Hypothèses de travail :

1 - Sevrage des veaux entre 2 et 3 mois, après une phase d'alimentation lactée composée de lacto-remplaceur et d'aliment premier âge. Foins mis à disposition ad libitum.

2 - Elevage des veaux, mâles ou femelles, de façon identique la première année, avec une mise en pâture plus ou moins précoce en fonction de la période de naissance.

A partir de un an, différenciation de l'alimentation des mâles et des femelles.

3 - Objectif pour les femelles : poids vif de 600 kg à 3 ans. Période d'engraissement de 2 mois minimum.

4 - Objectif pour les mâles : bœufs castrés à 10 mois, vendus à 36 mois, poids vif de vente : 700 kg (poids carcasse : 380 kg).

#### FEMELLES

##### Phase 1 : de la naissance au sevrage :

	Minimum	Maximum	Médiane
Lacto-remplaceur	0 (Utilisation du lait de vache)	100 kg brut de poudre	50 kg brut de poudre
Fourrages (foin)	Quantité négligeable	Quantité négligeable	Quantité négligeable
Aliments simples ou composés	50 kg brut	100 kg brut	75 kg brut

##### Phase 2 : femelles - Du sevrage à 1 an (304 jours)

	Minimum	Maximum	Médiane
Herbe pâturée et fourrages conservés	(4,5 kg/j) 1350 kg MS	(6 kg/j) 1825 kg MS	1585 kg MS
Aliments simples ou composés	0	750 kg brut	375 kg brut

##### Phase 3 : femelles - De 1 an au vêlage (vêlage à 30 mois)

	Minimum	Maximum	Médiane
Herbe pâturée et fourrages conservés	(7,5 kg/j) 4550 kg MS	(9,5kg/j) 5800 kg MS	5000 kg MS
Aliments simples ou composés	0	1500 kg brut	750 kg brut

##### Phase 4 : femelles - Période de production (hors correction pour production laitière)

Consommation annuelle	Minimum	Maximum	Médiane
Herbe pâturée et fourrages conservés	(8 kg/j) 2950 kg MS	(15 kg/j) 5500 kg MS	4225 kg MS
Aliments simples ou composés	(2,5 kg/j) 900 kg brut	(6 kg/j) 2200 kg brut	1550 kg brut

##### Phase 5 : femelles - Période d'engraissement (objectif de durée, après adaptation éventuelle : 60j)

Cette période d'engraissement n'est pas obligatoire, l'animal pouvant être abattu sans tarissement préalable.

	Minimum	Maximum	Médiane
Herbe pâturée et fourrages conservés	(10 kg/j) 600 kg MS	(15 kg/j) 900 kg MS	750 kg MS
Aliments simples ou composés	(2,5 kg/j) 150 kg brut	(6 kg/j) 360 kg brut	510 kg brut

#### MALES CASTRES

##### Phase 1 : de la naissance au sevrage :

	Minimum	Maximum	Médiane
Lacto-remplaceur	0 (Utilisation du lait de vache)	100 kg brut de poudre	50 kg brut de poudre
Fourrages (foin)	Quantité négligeable	Quantité négligeable	Quantité négligeable
Aliments simples ou composés	50 kg brut	100 kg brut	75 kg brut

### Phase 2 : mâles du sevrage à 1 an (280 à 300 j)

	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Médiane</b>
Herbe pâturée et fourrages conservés	(4,5 kg/j) 1350 kg MS	(6 kg/j) 1825 kg MS	1585 kg MS
Aliments simples ou composés	0	750 kg brut	375 kg brut

### Phase 3 : mâles de 1 an à 30 mois

	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Médiane</b>
Herbe pâturée et fourrages conservés	(5,5 kg/j) 3000 kg MS	(8 kg/j) 4300 kg MS	3650 kg MS
Aliments simples ou composés	550 kg brut	1400 kg brut	975 kg brut

### Phase 4 : mâles en engraissement

	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Médiane</b>
Herbe pâturée et fourrages conservés	(7,5 kg/j) 1350 kg MS	(11 kg/j) 2000 kg MS	3650 kg MS
Aliments simples ou composés	180 kg brut	720 kg brut	900 kg brut

## ANIMAUX DE RACE A VIANDE SPECIALISEE

Ces tableaux ne sont établis que pour les vaches allaitantes. Pour la production de génisses de viande, le tableau de la période d'engraissement s'appliquera à partir de 30 mois au plus tard.

### Phase 1 : de la naissance au sevrage (moyenne 7 mois)

	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Médiane</b>
Lait de la mère	A volonté	A volonté	Non défini
Herbe pâturée et fourrages conservés	(2,5 kg/j) 550 kg MS	(4 kg/j) 850 kg MS	700 kg MS
Aliments simples ou composés	0	250 kg brut	125 kg brut

### Phase 2 : du sevrage au vêlage (vêlage à 30 mois)

	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Médiane</b>
Herbe pâturée et fourrages conservés	(6,5 kg/j) 4500 kg MS	(8 kg/j) 5500 kg MS	5000 kg MS
Aliments simples ou composés	0	500 kg brut	250 kg brut

### Phase de production (vêlage, allaitement, gestation)

<i>(Pour 12 mois)</i>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Médiane</b>
Herbe pâturée et fourrages conservés	(9 kg/j) 3300kg MS	(13 kg/j) 4800 kg MS	4000kg MS
Aliments simples ou composés	100 kg brut	300 kg brut	200 kg brut

### Phase d'engraissement ( finition)

<i>(Pour 2 mois)</i>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Médiane</b>
Herbe pâturée et fourrages conservés	(8 kg/j) 500 kg MS	(13 kg/j) 750 kg MS	625 kg MS
Aliments simples ou composés	100 kg brut	350 kg brut	200 kg brut

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 79 de 80</b>

### JEUNES BOVINS

#### Phase de transition (moyenne 30 jours)

	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Médiane</i>
<i>Fourrages (paille, foin, pulpes, céréales ...)</i>	<i>(4 kg/j) 102 kg MS</i>	<i>(9 kg/j) 230 kg MS</i>	<i>165 kg MS</i>
<i>Aliments simples ou composés</i>	<i>30 kg brut</i>	<i>60 kg brut</i>	<i>48 kg brut</i>

#### Phase d'engraissement ( finition) (moyenne 200 jours)

	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Médiane</i>
<i>Fourrages (paille, foin, pulpes, céréales ...)</i>	<i>(6 kg/j) 1020 kg MS</i>	<i>(9 kg/j) 1530 kg MS</i>	<i>1400 kg MS</i>
<i>Aliments simples ou composés</i>	<i>400 kg brut</i>	<i>1000 kg brut</i>	<i>660 kg brut</i>

<b>CARREFOUR FRANCE</b>	<b>CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT</b>	<b>CC-6099.PC-8-19</b>
	<b>VIANDE DE JEUNES ET GROS BOVINS DE BOUCHERIE FILIERE QUALITE CARREFOUR</b>	<b>Page : 80 de 80</b>

### III.2 EXPLICITE NON COMMUNICANTE

→ **Rappel : l'alimentation du troupeau comprend au minimum 70% de fourrages (en matière sèche)**

L'ensemble de l'alimentation distribuée au troupeau d'élevage doit comprendre au moins 70% de fourrage (en M.S.).

→ **L'élevage de provenance pratique la mise au pâturage saisonnière (6 mois par an)**

L'élevage ne peut être qualifié que si le troupeau d'animaux d'élevage est conduit selon un cycle annuel incluant une période de mise au pâturage. Cette période est de 6 mois minimum par an.

Exceptionnellement une mise au pâturage inférieure à 6 mois durant une saison doit pouvoir être justifiée à l'organisme de qualification pour maintenir la qualification de l'élevage (accident climatique, événement exceptionnel).

Les troupeaux laitiers pourront, pour les animaux en lactation, pratiquer l'affouragement en vert1. Toutefois, les animaux doivent être restés en plein air pendant cette période.

Au cours de la période d'engraissement, les animaux pourront être maintenus en étable pour assurer la continuité du régime alimentaire et maîtriser les quantités de fourrages et d'aliments simples ou composés consommés pendant cette période, prépondérante pour l'obtention d'une viande de qualité.

La rentrée à l'étable des animaux nécessitant des soins spécifiques temporaires (vêlage, traitement vétérinaire, etc.) est considérée comme une pratique normale d'élevage n'entrant pas dans le champ de cette règle.

→ **Les aliments distribués sont exempts des produits ci-dessous ( liste négative ) :**

Sans préjudice des interdictions réglementaires, les produits de la liste ci-dessous sont interdits dans l'alimentation des animaux certifiables :

- ✓ Antibiotiques et anti-coccidiens utilisés en tant que facteurs de croissance, que ces produits soient contenus dans les aliments ou distribués sous une autre forme, y compris le Flavophospholipol et le monensin-sodium qui sont autorisés dans l'alimentation des animaux standards.
- ✓ Graisse animale et leurs dérivés. Toutefois elles sont autorisées comme auxiliaires de fabrication au taux maximum d'incorporation de 2% dans la formule.
- ✓ Résidus de boulangerie
- ✓ Résidus de confiserie
- ✓ Acides gras et sels d'acides gras
- ✓ Huiles de friture d'origine végétale ou animale.