

PORC SANS ANTIBIOTIQUE

Stéphane & Guy
Pigorio

Caractéristiques contrôlées

- * Porcs élevés sans antibiotique dès l'aliment premier âge
- * Alimentation avec des céréales françaises (après la période 1^{er} âge)
- * Alimentation sans huile de palme (après la période 1^{er} âge)

DETENTEUR DU CAHIER DES CHARGES

Les Abattoirs du Perche Vendômois
51 Avenue Ronsard
41100 VENDOME
Tel : 02 54 77 32 28

1. PREAMBULE

1.1 PRESENTATION DU CADRE DE LA CERTIFICATION

Pour Maine Porcs la production d'un porc contrôlé vise à répondre aux critères des porcs charcutiers définis par l'abattoir de Vendôme :

- * Porcs élevés sans antibiotique dès l'aliment premier âge
- * Alimentation avec des céréales françaises (après la période 1^{er} âge)
- * Alimentation sans huile de palme (après la période 1^{er} âge)

1.2 DOMAINE D'APPLICATION

Le présent référentiel s'applique exclusivement aux opérateurs suivants :

- * Fabrication d'aliments :
Aliments Richard – 72310 BESSE S/BRAYE
- * Elevage (naissage et engraissement) :
EARL de Champverneux – 72310 COGNERS
GAEC des Pavillons – 41800 FONTAINE LES COTEAUX
- * Abattage
SEAV – Abattoirs du Perche Vendômois – 41103 VENDOME
- * Réseaux de Distribution (Boucheries / GMS)
Clients signataires

La marque *Pigorio* est destinée à la GMS et *Stéphane & Guy* à la boucherie charcuterie de détail.

2. CARACTERISTIQUES CONTROLEES

2.1 CARACTERISTIQUES « NAISSEUR »

2.2 CARACTERISTIQUES « ENGRAISSEUR »

CARACTERISTIQUE A MAITRISER	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	METHODE DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES
Approvisionnement en porcelet : cas des élevages engraisseurs ou post sevrage engraisseur	Approvisionnement en porcelets auprès d'élevages naisseurs identifiés.	Examen visuel Examen documentaire	Bon de livraison des porcelets
Approvisionnement en porcelets : cas des éleveurs naisseurs engraisseurs	Porcelets nés dans l'élevage naisseur engraisseur	Examen visuel Examen documentaire	Fiche de post sevrage
Traitement antibiotique non autorisés : Identification et déclassement des porcs ayant reçu un traitement antibiotique	Si traitement individuel : - Bouclage des animaux aux 2 oreilles à l'aide de boucle de couleur verte. - Tatouage « ATB » au niveau des 2 épaules au minimum 3 semaines avant le départ des animaux - Déclassement des porcs ayant subi un traitement antibiotique inscription des porcs déclassés sur le bon d'enlèvement. Si traitement collectif déclassement de la bande. Inscription du déclassement sur le bon d'enlèvement.	Boucles vertes à disposition Frappe ATB à disposition	Bon d'enlèvement
Respect des caractéristiques des aliments consommés	Approvisionnement auprès du fabricant habilité Respect du plan d'alimentation	Examen documentaire	Bon de livraison d'aliment

PORC SANS ANTIBIOTIQUE

Stéphane & Guy
Pigorio

Caractéristiques contrôlées

- * Porcs élevés sans antibiotique dès l'aliment premier âge
- * Alimentation avec des céréales françaises (après la période 1^{er} âge)
- * Alimentation sans huile de palme (après la période 1^{er} âge)

DETENTEUR DU CAHIER DES CHARGES

Les Abattoirs du Perche Vendômois
51 Avenue Ronsard
41100 VENDOME
Tel : 02 54 77 32 28

1. PREAMBULE

1.1 PRESENTATION DU CADRE DE LA CERTIFICATION

Pour Maine Porcs la production d'un porc contrôlé vise à répondre aux critères des porcs charcutiers définis par l'abattoir de Vendôme :

- * Porcs élevés sans antibiotique dès l'aliment premier âge
- * Alimentation avec des céréales françaises (après la période 1^{er} âge)
- * Alimentation sans huile de palme (après la période 1^{er} âge)

1.2 DOMAINE D'APPLICATION

Le présent référentiel s'applique exclusivement aux opérateurs suivants :

- * Fabrication d'aliments :
Aliments Richard – 72310 BESSE S/BRAYE
- * Elevage (naissage et engraissement) :
EARL de Champverneux – 72310 COGNERS
GAEC des Pavillons – 41800 FONTAINE LES COTEAUX
- * Abattage
SEAV – Abattoirs du Perche Vendômois – 41103 VENDOME
- * Réseaux de Distribution (Boucheries / GMS)
Clients signataires

La marque *Pigorio* est destinée à la GMS et *Stéphane & Guy* à la boucherie charcuterie de détail.

2. CARACTERISTIQUES CONTROLEES

2.1 CARACTERISTIQUES « NAISSEUR »

2.2 CARACTERISTIQUES « ENGRAISSEUR »

CARACTERISTIQUE A MAITRISER	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	METHODE DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES
Approvisionnement en porcelet : cas des élevages engraisseurs ou post sevrage engraisseur	Approvisionnement en porcelets auprès d'élevages naisseurs identifiés.	Examen visuel Examen documentaire	Bon de livraison des porcelets
Approvisionnement en porcelets : cas des éleveurs naisseurs engraisseurs	Porcelets nés dans l'élevage naisseur engraisseur	Examen visuel Examen documentaire	Fiche de post sevrage
Traitement antibiotique non autorisés : Identification et déclassement des porcs ayant reçu un traitement antibiotique	Si traitement individuel : - Bouclage des animaux aux 2 oreilles à l'aide de boucle de couleur verte. - Tatouage « ATB » au niveau des 2 épaules au minimum 3 semaines avant le départ des animaux - Déclassement des porcs ayant subi un traitement antibiotique inscription des porcs déclassés sur le bon d'enlèvement. Si traitement collectif déclassement de la bande. Inscription du déclassement sur le bon d'enlèvement.	Boucles vertes à disposition Frappe ATB à disposition	Bon d'enlèvement
Respect des caractéristiques des aliments consommés	Approvisionnement auprès du fabricant habilité Respect du plan d'alimentation	Examen documentaire	Bon de livraison d'aliment

2.3 CARACTERISTIQUES « SUIVI TECHNIQUE ET SANITAIRE »

CARACTERISTIQUE A MAITRISER	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	METHODE DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES
<p><u>Maitrise des risques sanitaires et des conditions sanitaires en élevage :</u></p> <p>Respect d'un plan sanitaire d'élevage définissant notamment :</p> <p>*Un plan de prophylaxie sanitaire fixant les barrières sanitaires et les règles d'hygiène applicable à l'élevage</p> <p>*Un plan de prophylaxie médicale intégrant :</p> <p>-Les vaccinations : exigences réglementaires et le plan de prophylaxie en vigueur dans le département.</p> <p>-Les vermifugations</p> <p>-Les principes à respecter en cas de traitement médical</p> <p>-Des conseils concernant les soins et les injections</p>	<p>Vérification des dispositions prises en élevage</p>	<p>Visite</p> <p>Examen documentaire</p>	<p>Plan sanitaire d'élevage validé par le vétérinaire conseil et par la direction des services vétérinaires</p> <p>Carnet d'élevage</p> <p>Fiche Post sevrage</p> <p>Fiche Engraissement</p> <p>Cahier technique d'élevage</p> <p>Ordonnances</p> <p>Résultats d'analyses</p> <p>Compte rendu de visite vétérinaire</p>
<p>Engagement du groupement de production dans la démarche VPF QT</p>	<p>Dispositions prises pour respecter le cahier des charges VPF QT</p>	<p>Examen documentaire</p>	<p>Fiche d'engagement du groupement de producteur</p>
<p>Maitrise du suivi technique</p>	<p>Visite d'élevage par un technicien au minimum une fois par semestre.</p>	<p>Examen documentaire</p>	<p>Cahier technique d'élevage</p> <p>Compte rendu de visite d'élevage</p>

2.5 CARACTERISTIQUES « ABATTAGE »

CARACTERISTIQUE A MAITRISER	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	METHODE DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES
Maitrise de la traçabilité et de l'identification des carcasses	Contrôle du BL et de la mention « Sans antibiotique » ou « PSA » et du nombre de porcs concerné	Examen documentaire	Bon de livraison
	Saisi informatique du lot avec la mention spécifique PSA	Saisi informatique d'un critère spécifique	Système informatique
Maîtrise du classement des carcasses : TVM ≥ 58 Poids des carcasses à chaud : > 82 kg et < 105 kg Excepté : pifs / Verrassons / mis en observation	Vérification des dispositions prises par l'abattoir pour respecter les critères de classement des carcasses	Examen documentaire Examen visuel	Instruction de travail Bordereau abattoir uniporc
Exclusion des carcasses dont l'éleveur post sevrer/engraisseur d'origine n'est pas référencé dans la démarche	Vérification des dispositions prises par l'abattoir pour identifier les carcasses du cahier des charges		
Exclusion des carcasses tatouées « ATB »			
Identification des carcasses du cahier des charges	Marquage spécifique des carcasses du cahier des charges : carcasses conformes aux critères de classement définis dans ce cahier des charges et conformes après tri visuel Identification par une étiquette au nom du cahier des charges	Examen documentaire Examen visuel	Instruction de travail Etiquette

2.8 CARACTERISTIQUE DISTRIBUTION (GROSSISTE, DETAILLANT, GMS)

CARACTERISTIQUE A MAITRISER	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	METHODE DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS ASSOCIES
Identification du produit	Vérification des dispositions prises par le distributeur pour la maîtrise sanitaire du produit	Examen visuel	
Produits séparés physiquement des produits standards et des labels	Distribution des produits non conditionnés : - identification des produits du cahier des charges - bilan matière permettant de rapprocher les quantités de viandes du cahier des charges entrant et sortant du rayon	Examen visuel Examen documentaire	Rapport de visite
	Distribution des produits conditionnés : - Respect des étiquetages	Examen visuel	
	Vérification des dispositions prises par le distributeur pour séparer les produits		

Stéphane & Guy Pigorio

CONTRAT D'ENGAGEMENT QUI LIE CHAQUE INTERVENANT DE LA FILIERE

Entre les soussignés :

Le Fabrication d'aliments :

- La Société Aliments Richard situé, lieu dit Moulin Barbier à BESSE S/BRAYE - 72310

Date : 6/10/17

Signature :

S.A.S. RICHARD
Le Moulin Barbier
72310 BESSE SUR BRAYE
Tél. 02 43 35 30 35
Fax. 02 43 35 76 99
SIRET 323 505 255 00014 - APE 1091 Z

Les éleveurs

- L'éleveur naisseur, EARL de Champverneux à COGNERS - 72310

Date : 6-10-17

Signature :

EARL champverneux
AURIAU Guy
Champverneux
72310 COGNERS
SIRET : 325.834.117.00013

- L'éleveur engraisseur GAEC des Pavillons à FONTAINE LES COTEAUX - 41800

Date : 06 Octobre 2017

Signature :

GAEC DES PAVILLONS
Signature des Pavillons
41800 FONTAINE LES COTEAUX
Tél. Fax : 02 54 72 02 18

L'Abatteur

- La SEAV, Abattoirs du Perche Vendômois - 41103 VENDOME

Date : 06/10/2017

Signature :

SEAV
Abattoirs Perche Vendômois
BP 80206 - 51, Avenue Bonsard
41103 VENDÔME CEDEX
Tél. 02 54 77 30 94 - 02 54 77 32 28

Le distributeur

-
.....
Date : 12.10.17

Signature :

TRADITION BOUCHERE
Tradition de la Terre.....
Zone la Martinière 2
Route du Mans
72300 Sablé - Sarthe.....
Tél : 02 43 95 06 24
email : traditionbouchere@wanadoo.fr
SIRET : 430 423 582 00020

Chacune des parties s'engage à respecter les critères du cahier des charges qui la concerne.

Fait en 2 exemplaires, un pour le distributeur et l'autre conservé par l'abatteur.