




	CAHIER DES CHARGES	Réf: Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 1 sur 20

Cahier des Charges et Plan de Contrôle
PORTANT SUR
LA PRODUCTION DE VIANDE
D'AGNEAU FILIERE CASINO

Nés élevés et abattus en Provence - Alpes- Côte d'Azur
270 jours d'élevage maximum

Organisme de Contrôle
QUALISUD

2 Allée Brisebois – 31320 AUZEVILLE TOLOSANE

Entité : Coopérative 	Nom, Fonction, Signature 1 Allée des chênes - 04200 Sisteron Tél : 04 92 61 45 00 SIRET : 31158411400020 N° TVA : FR 20311584114
Entité : ABATTOIR DE SISTERON	Nom, Fonction, Signature DELUET Directeur 8 allée des Romains 04200 SISTERON Tél : 04 92 61 53 09
Entité : ALPES PROVENCE AGNEAUX  ALPES PROVENCE AGNEAUX 04200 SISTERON	Nom, Fonction, Signature Chavignac Ch. SAS ALPES PROVENCE AGNEAUX Parc d'Activités 3 Allée des Chênes - 04200 SISTERON Tél: 04 92 61 01 54 - Fax: 04 92 61 20 78 Siret: 501 947 899 00040 - APE 4632A TVA Intracommunautaire: FR 92 501947899
Entité :  GROUPE Casino NOURRIR UN MONDE DE	Nom, Fonction, Signature Mail: sisteron@apagroup.fr DCF - Groupe Casino Direction des Achats Boucherie/Voilaie 1 Cours Antoine Guichard 42008 SAINT-ETIENNE CEDEX 11
Entité : Organisme de Contrôle (=OC) QUALISUD	Nom, Fonction, Signature CAZASCO Directeur 40800 MIRE SUR L'ADOUR Tél: 05 58 06 15 21 - Fax 05 58 75 13 36 Siret 315 002 915 00187 - APE 9412 Z

TB R
JR MF
SC

	CAHIER DES CHARGES	Réf: Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 2 sur 20

PARTIE 1 : REFERENTIEL

1. PRESENTATION GENERALE

Le présent cahier des charges définit les conditions de production, de transformation et de commercialisation de la viande d'agneau filière Casino, avec la coopérative « Agneau Soleil », l'abattoir de Sisteron, et la société APA site Grillon.

Développement durable

La coopérative « Agneau Soleil » basée à Sisteron (Alpes de Haute-Provence), collecte environ 160 000 agneaux environ par an, sur un vaste territoire composé majoritairement de massifs et d'alpages où s'épanouissent les troupeaux. Elle gère environ 600 éleveurs adhérents, ce qui représente un cheptel de 212 000 brebis.

Le présent cahier des charges garantit au consommateur la promesse qui lui est faite : une viande de qualité définie, provenant d'agneaux nés et élevés dans une zone définie, dans des conditions éthiques, respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

Les élevages sont situés en région Provence-Alpes Côte d'Azur, c'est-à-dire dans les départements suivants :

- ↳ département des Hautes Alpes (environ 60% des élevages)
- ↳ département des Alpes de Haute Provence (environ 25% des élevages)
- ↳ département des Alpes Maritimes (environ 1.5% des élevages)
- ↳ département du Vaucluse (environ 4% des élevages)
- ↳ département du Var (environ 1.5% des élevages)
- ↳ département des Bouches du Rhône (environ 8% des élevages)

Une filière « courte »

Cette filière rassemble dans le même bassin (moins de 4h de transport) les élevages les ateliers d'engraissement et l'abattoir, favorisant ainsi le bien-être des animaux en limitant les temps de transport.

Une filière ancrée dans l'économie locale

L'élevage ovine est une activité économique importante, pour la zone délimitée ci-dessus et participe ainsi au maintien du tissu rural, en conservant sur place de nombreux emplois directs ou indirects.

Une filière qui contribue au respect de l'environnement et de la biodiversité

L'élevage au pâturage est largement mis en avant. La présence des brebis et des agneaux dans des espaces naturels fragiles (zones de montagne, piémont, plaines de Provence...) permet de participer à leur préservation. En alpage, la présence des troupeaux favorise l'entretien des montagnes, empêchant ainsi le développement abondant d'herbes hautes, ce qui favorise pour l'hiver le maintien du manteau neigeux.

Plus au sud, près de la côte méditerranéenne, le pastoralisme permet également l'entretien des espaces naturels, en participant à la prévention des feux de forêt.

La conduite des troupeaux se fait de façon extensive sur de grands parcours ; les brebis et les agneaux demeurent le plus longtemps possible en extérieur et vivent au rythme de la nature. Une partie des éleveurs font pâturer leur troupeau dans les alpages, maintenant ainsi la tradition de la transhumance.

Les brebis sont issues de races rustiques locales, ce qui contribue à maintenir la diversité génétique de l'espèce ovine en France.

TB
cl
RF

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 3 sur 20

Description générale de l'élevage des agneaux

Les élevages sont des naisseurs-engraisseurs ce qui signifie que les agneaux sont nés et élevés dans la même exploitation, ou des naisseurs, dans ce cas les agneaux sont finis en atelier d'engraissement. Certains agneaux ne quittent pas leur mère jusqu'au départ à l'abattoir, alternant les périodes en bergerie, en prairie ou en alpage. Les autres sont élevés en bergerie.

Les opérateurs concernés par le référentiel sont :

- ↳ les éleveurs, (adhérents ou non adhérents à la coopérative)
- ↳ la **coopérative** qui les fédère, et qui achète les agneaux
- ↳ les ateliers d'engraissements (contrôlés par la coopérative)
- ↳ l'**abattoir** et l'**atelier de découpe** qui sont les suivants :
 - × abattoir de **Sisteron** (Alpes de Haute Provence)
 - × atelier de découpe d'APA situé à **Grillon** (Vaucluse)

Alimentation provenant en partie de l'exploitation

Tous les élevages nourrissent (en totalité ou en partie) leurs agneaux avec des céréales et/ou des fourrages cultivés sur l'exploitation.

2. DEFINITION DU PRODUIT

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

Le présent cahier des charges définit les modalités d'obtention de la viande d'agneau filière Casino proposée au consommateur final, sans autre opération de transformation que la découpe et éventuellement la mise sous vide.

TB RE
JL MF
-><

3. CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DU PRODUIT

Les principales caractéristiques du produit sont les suivantes :

Caractéristiques	Agneaux CASINO	Agneaux standard
Description des agneaux	<p>Agneaux conformes aux exigences du présent cahier des charges.</p> <p><i>Les agneaux Label rouge IGP Sisteron (LA 09/95), agneaux de l'Adret (LA 01-12) et agneaux en agriculture biologique sont acceptés dans la mesure où ils sont nés et élevés dans les départements listés dans le présent cahier des charges</i></p>	
Races	<p>Brebis : Mérinos d'Arles, Préalpes du sud, Mourérous, Romane</p> <p>Béliers : Ile de France, Mérinos, Préalpes du sud, Suffolk, Charollais, Mourérous, Romane, Berrichon, Rouge de l'ouest</p>	Aucune exigence
Mode d'élevage	Les agneaux sont :	Les agneaux peuvent être transportés et poursuivre leur vie dans une autre exploitation, sans aller à l'extérieur.
	<ul style="list-style-type: none"> - soit nés et élevés dans la même exploitation. - soit ils peuvent finir leur cycle de vie dans un atelier d'engraissement situé dans la région PACA 	
Abattage	270 jours MAXI	365 jours maxi

TB R2
 JP MF

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 5 sur 20

Caractéristiques	Agneaux CASINO	Agneaux standard
Sélection des carcasses	14 à 21 kg Conformation R et O Engraissement : 2 et 3 Elimination des carcasses présentant des défauts de qualité de gras et notamment de couleur	Conformation R, O ou P de la grille EUROP Engraissement de 1 à 5 de la grille EUROP Pas de notation de la couleur du gras
Alimentation	100% végétale, vitamines et minérale, en complément du lait	Respect de la réglementation
Zone géographique	<u>Les Elevages sont implantés dans les départements suivants (= départements de naissance et d'élevage des agneaux):</u> <ul style="list-style-type: none"> ↪ Les Hautes Alpes ↪ Les Alpes de Haute Provence ↪ Les Alpes Maritimes ↪ Le Vaucluse ↪ Le Var ↪ Les Bouches du Rhône 	Aucune exigence

4 - SCHEMA DE VIE

4.1) ELEVAGE des agneaux :

La production d'agneaux en filière Casino, s'appuie sur les points principaux du guide des bonnes pratiques ovines :

1. Concevoir et entretenir la bergerie
2. Identifier les ovins et gérer les mouvements des ovins vivants (notification des mouvements, transport des animaux)
3. Gérer la santé du troupeau (préservation de la santé du troupeau, traçabilité des interventions sanitaires, gestion des avortements, des formalités sanitaires et de la pharmacie d'élevage)
4. Alimenter et abreuver les ovins (production d'aliments sains, maintien de la qualité des aliments au stockage, distribution des aliments et abreuvement des animaux).

TB. R
JR MF
SC

	CAHIER DES CHARGES	Réf: Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 6 sur 20

4.1.1) Qualification des élevages

Chaque élevage, adhérent et non adhérent à l'organisation de producteurs, est qualifié par la coopérative. La qualification consiste dans le respect des points suivants :

- Information de chaque éleveur sur les exigences du présent cahier des charges
- L'adhésion à la coopérative vaut engagement en filière Casino, pour les élevages situés dans la zone géographique définie.
- Pour les apporteurs, non adhérents, les bordereaux d'enlèvements mentionnent la filière Casino, le nombre, le repère visuel, et certifie un âge de moins de 270 jours des agneaux concernés.
- La proportion des agneaux apportés par des éleveurs non adhérents, est de maximum 20% annuel.

La coopérative tient à jour la liste des éleveurs qualifiés dans le présent cahier des charges et la communique à l'abattoir.

4.1.2) Les bergeries

Un logement bien adapté participe non seulement à la bonne santé des animaux et à leurs performances zootechniques, mais aussi à l'amélioration des conditions de travail et de confort de l'éleveur.

La conception d'une bergerie se doit :

- D'assurer une bonne hygiène au niveau du couchage des animaux et un bon renouvellement de l'air dans la bergerie pour limiter les risques d'infection des animaux,
- De garantir le confort des animaux pour éviter l'apparition de lésions,
- De contrôler l'accès à l'élevage des personnes extérieures,
- D'éviter la prolifération des nuisibles pour limiter les risques sanitaires.

Attention le dimensionnement des bergeries est à mettre en rapport avec les pratiques d'élevages, liées aux conditions climatiques en hiver, qui sont très différentes d'une zone à l'autre, allant du plein air quasi intégral, dans les bouches du Rhône (les bergeries servant essentiellement à l'agnelage et la finition des agneaux), à un hivernage total en bergerie en haute montagne (5 mois).

TB E
S. JIP MF

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 7 sur 20

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
Alimentation des agneaux	Aliments (lait puis fourrages, et aliment à base de céréales) en quantité suffisante	Eleveur	Contrôle visuel	Factures d'aliments Documents attestant de la culture des fourrages et/ou de céréales sur l'exploitation
Présence d'abreuvoirs	en nombre suffisant, accessible et en bon état de fonctionnement besoins biologiques en eau des animaux assurés chaque jour. On doit s'assurer que les animaux consomment une eau propre et claire.	Eleveur	contrôle visuel	documents de contrôles en élevage.
Surface de couchage	Elle permet aux animaux de se coucher dans de bonnes conditions (1.5 m ² / brebis suitée et 0.5 m ² par agneaux sevrés, pour les systèmes de bergeries intégrales)	Eleveur	contrôle visuel, en rapports avec les systèmes d'élevages	Surface et plans des bâtiments
Ambiance	Assurer une ventilation (statique ou dynamique) suffisante du bâtiment grâce à des entrées et sorties d'air permettant de limiter la présence d'ammoniac et la condensation, tout en limitant les courants d'air et l'humidité,	Eleveur	Contrôles visuels et olfactifs par technicien de l'état des litières et de l'ambiance du bâtiment.	Compte-rendu de contrôle du technicien ou de toute autre personne habilitée (ex : vétérinaire)

Toutes ces mesures, fondées à la fois sur la conception des bergeries et le professionnalisme des éleveurs, contribuent à garantir le confort, l'hygiène et le bien-être des animaux.

4.1.3) Identification des agneaux

L'identification des animaux obéit à une réglementation communautaire et française. Elle est le point de départ de la traçabilité des animaux depuis l'éleveur jusqu'au consommateur. Elle constitue un enjeu essentiel dans la gestion de la santé animale et humaine.

Les agneaux sont identifiés avant leur sortie d'exploitation et avant l'âge de 6 mois avec un repère électronique au niveau de l'oreille gauche.

TB FL
JP MF
SC

	CAHIER DES CHARGES	Réf: Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 8 sur 20

4.1.4) Conduite sanitaire du troupeau

Les éleveurs concernés ont à leur disposition un bilan sanitaire d'élevage élaboré par le vétérinaire sanitaire de l'élevage ou de l'atelier d'engraissement.

Conformément à la réglementation en vigueur, les traitements médicamenteux sont destinés aux animaux malades et réalisés sous contrôle et prescription vétérinaire.

Les traitements vétérinaires sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.

Des traitements prophylactiques ajoutés à l'aliment au moment de la distribution sont tolérés, mais doivent être limités au strict minimum et sont réalisés dans tous les cas sur ordonnance vétérinaire. Les ordonnances sont conservées, les traitements administrés sont enregistrés, conformément à la réglementation.

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
Conduite sanitaire du troupeau	Traitements vétérinaires : Respect des délais d'attente avant abattage	Eleveur	Bilan sanitaire d'élevage du vétérinaire sanitaire.	Bilan sanitaire d'élevage du vétérinaire sanitaire Ordonnances

TB Ech. E
4 JR MF

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 9 sur 20

4.1.5) Origine génétique

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
génétique				
racés des mères	Brebis : Mérinos d'Arles, Préalpes du sud, Mourérous, Romane, ou croisement de ces races	Eleveur	vérification visuelle de la race des brebis en élevage	registre d'élevage
racés des béliers	Béliers : Ile de France, Mérinos, Préalpes du sud, Suffolk, Charollais, Mourérous, Romane Berrichon Rouge de l'ouest	Eleveur	vérification visuelle de la race des béliers en élevage	registre d'élevage

4.1.6) Zone d'élevage

Comme indiqué dans le chapitre consacré à la présentation de la filière, les agneaux sont nés et élevés en région Provence Alpes Côte d'Azur, c'est-à-dire dans l'un des départements suivants :

- ↗ Les Hautes Alpes
- ↗ Les Alpes de Haute Provence
- ↗ Les Alpes Maritimes
- ↗ Le Vaucluse
- ↗ Le Var
- ↗ Les Bouches du Rhône

TB R
JP MF
SC

CAHIER DES CHARGES		Réf: Version 05 du 19/11/19
AGNEAU filière CASINO en PACA		Page 10 sur 20

Cas n°1 : les agneaux sont nés et élevés dans la même exploitation, ce qui permet entre autre de leur éviter une étape de transport (donc un risque de stress ou de blessure). Ils grandissent au milieu de leurs congénères au sein d'un même troupeau.

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
Naissance et élevage des agneaux dans l'un des départements ci-dessus	Situation géographique des élevages dans l'un des départements cités ci-dessus Boucle des agneaux	Eleveur	Procédure d'indentification et de traçabilité officielle. Vérification visuelle et documentaire en élevage	registre d'élevage

Cas n°2 : Les agneaux sont nés dans une exploitation PUIS élevés dans une autre (atelier d'engraissement)

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
Naissance des agneaux	Situation géographique des élevages Naisseurs dans l'un des départements ci-dessus Identifiant boucle agneaux à l'arrivée des agneaux dans la bergerie d'engraissement	Eleveur Engraisseur	Visite en élevage	Bon de livraison des agneaux « maigres ». Déclaration de mouvements.
				Enregistrement des déclarations de mouvements.
Elevage des agneaux	Situation géographique des élevages Engraisseurs dans l'un des départements ci-dessus Numéro de cheptel de l'atelier d'engraissement.	Coopérative	Visite en élevage Visite à la coopérative	Agrément de l'atelier par la DDCSPP Listing des bergeries d'engraissement CASINO tenu à jour par la coopérative
Taille maxi de l'atelier d'engraissement	Maxi 3000 places par atelier d'engraissement	Coopérative	Qualification préalable de l'atelier	Registre d'engraissement (entrées et sorties) Dossier de qualification avec plan des bâtiments conservé au niveau de la coopérative

La liste des ateliers d'engraissement autorisés est établie et transmise sur demande à Casino.

TB Ech. R
JR NF
SL

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 11 sur 20

4.1.7) Conduite d'élevage du troupeau

L'hiver, les animaux peuvent être maintenus en bergerie. Dès que les conditions climatiques le permettent, les animaux peuvent être élevés en plein air.

Au cours de la belle saison, et sauf conditions climatiques exceptionnellement défavorables, certains agneaux sont conduits avec leurs mères à l'extérieur (alpages, prés), tandis que d'autres poursuivent leur croissance dans les bergeries, en fonction du mode d'élevage mis en pratique dans l'exploitation.

- Les élevages disposent de suffisamment de surfaces herbagères pour mener les brebis au pâturage.

La transhumance des troupeaux reproducteurs, caractéristique de la production ovine de PACA, est permise. Cette pratique est encadrée par une autorisation, dans laquelle l'éleveur s'engage à déclarer : les localisations des alpages, les dates approximatives de montées et retours d'estives, les caractéristiques des cheptels transhumés, le nom du berger responsable.

4.1.8) Alimentation des agneaux et du troupeau

Une alimentation équilibrée et un abreuvement de qualité sont indispensables pour assurer un bon niveau de production et une bonne santé aux animaux du troupeau.

– L'éleveur s'engage à :

- Fournir des aliments sains aux ovins,
- Maintenir la qualité des aliments entre leur stockage et leur ingestion par les animaux.
- Assurer un abreuvement correct et suffisant.

Avant le sevrage, les agneaux sont nourris avec du lait, ils peuvent recevoir une alimentation complémentaire sous forme d'herbe (si les agneaux sont élevés au pâturage sous leurs mères), de fourrages et concentrés.

Au cours et après le sevrage, ils sont nourris avec une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique, à base d'herbe et de fourrage. Ils peuvent être complétés avec des concentrés à base de céréales.

- Additifs autorisés par la réglementation

L'éleveur s'assure que chaque ovin a accès à une nourriture suffisante, nutritive, hygiénique et équilibrée, y compris un apport de sel et sels minéraux si nécessaire.

Les hormones et les produits à action hormonale ou similaire sont interdits dans l'alimentation conformément à la réglementation en vigueur.

L'alimentation du troupeau est basée sur le pâturage, à la belle saison et dès que le temps le permet. Les pâturages sont des prairies, des parcours ou des alpages. En hiver, où les conditions climatiques sont défavorables, des fourrages de l'exploitation ou des fourrages achetés de même nature sont fournis au troupeau.

Dans ce cas, les animaux doivent disposer d'une longueur suffisante de mangeoire pour permettre à tous de se nourrir convenablement et d'éviter une compétition excessive pour la nourriture.

TB
JB MF
SC

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
Alimentation des agneaux	Alimentation en quantité suffisante	Eleveur	vérification des aliments stockés en élevage	étiquetage présent sur les sacs d'aliment BL aliment
Alimentation en bergerie	longueur suffisante des mangeoires permettant aux animaux de s'alimenter sans compétition excessive	Eleveur	contrôle visuel en élevage	documents techniques
	Bonne conservation des aliments : à l'abri de l'humidité et d'animaux indésirables Matériel prévu à cet effet, garantissant la qualité et l'hygiène.	Eleveur	Vérification visuelle des conditions de stockage des aliments et des aliments présents dans les mangeoires	compte rendu de contrôle

4.2) TRANSPORT des agneaux :

Les conditions de chargement, de transport et de déchargement sont réalisées, conformément aux textes réglementaires en vigueur. Compte tenu de la proximité entre les élevages ou les ateliers d'engraissement, et l'abattoir, la durée de transport n'excède pas 4 heures.

Les chauffeurs, responsables du chargement d'agneau, sont titulaires de CAPTAV (certificat d'aptitude aux transports d'animaux vivants).

4.3) ABATTAGE

L'abattoir bénéficie de l'agrément vétérinaire communautaire. Il a mis en place un plan de maîtrise des risques sanitaires en s'inspirant des principes de l'HACCP reposant sur l'application du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène. Ce plan de maîtrise comprend les règles de circulation des matières et des personnes, un plan de nettoyage et de désinfection et un plan de maîtrise de la chaîne du froid.

TB EIG - R2
S C JP MF

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 13 sur 20

4.3.1) Arrivée et attente des agneaux à l'abattoir

Lors du départ des agneaux de l'exploitation vers l'abattoir, le lot est accompagné notamment de l'émission d'un bordereau d'enlèvement, avec les informations contenues dans le tableau ci-après.

Les loges sont tenues propres, conçues de manière à éviter toute blessure. Le local d'attente est bien aéré. Les manipulations d'animaux sont réalisées par du personnel qualifié et habilité au contact des animaux vivants, conformément à la réglementation en vigueur. Ce personnel intervient en évitant de stresser ou de blesser les animaux. Un contrôle interne permet de s'assurer que les bonnes pratiques sont respectées par le personnel. Il donne lieu à un enregistrement et à la mise en place d'actions correctives, le cas échéant.

Les opérations de réception, stockages en bergeries d'attentes, amenées à l'abattage, sont réalisées sous contrôle de responsable protection animale (RPA).

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
identification et traçabilité	agneaux conformes au présent cahier des charges conformité du bon d'enlèvement : o le numéro EDE de l'élevage o l'adresse de l'élevage o le nombre d'agneaux enlevés o la mention de la conformité au présent cahier des charges sur le bon d'enlèvement o l'identification spécifique des agneaux non conformes au cahier des charges. ➤ La déclaration sur l'honneur que l'âge des agneaux est <270 jours	Réceptionnaire	contrôle documentaire	bon d'enlèvement registre d'entrée dans la bergerie de l'abattoir tout autre document ou fichier informatique attestant de la conformité des agneaux au présent cahier des charges
Respect du bien-être animal dans la bergerie de l'abattoir	manipulation des agneaux par du Personnel habilité présence d'un RPA	Berger	contrôle documentaire en abattoir	certificat de formation du personnel en cours de validité
	limitation du stress ambiance calme	Berger	vérification visuelle in situ	

Un bilan des ventes d'agneaux vendus par APA à Casino sera fourni régulièrement à la coopérative.

TB R
 JB ITF
 SC

	CAHIER DES CHARGES	Réf: Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 14 sur 20

4.3.2) Conditions d'abattage

Le maximum de précautions est pris pour que les agneaux subissent le moins de stress possible, que ce soit lors de l'amenée au poste d'étourdissement, au moment de l'immobilisation et lors de l'étourdissement. Les équipements sont conçus dans ce sens. Les bonnes pratiques sont respectées par le personnel.

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
Abattage	Amenée, immobilisation et étourdissement maîtrisés en termes de respect de l'animal et des conditions hygiène	Abattoir	contrôle visuel des opérations liées au processus d'abattage	Modes opératoires fiches de contrôle en abattoir

4.3.3) Ressuage

Après passage au poste de la pesée fiscale, les carcasses d'agneaux sont dirigées vers la zone de ressuage.

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
T° des carcasses en fin de ressuage	inférieure à +7°C en fin de ressuage	Abattoir	vérification documentaire et par l'utilisation d'un thermomètre	
condensation	absence	APA	contrôle visuel	
cinétique de descente en T°	la T° de la viande ne descend pas à moins de 7°C en moins de 10h	APA		plan de contrôle APA

ETB - R
S. JP MF

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 15 sur 20

4.3.4) Caractéristiques des carcasses

Les carcasses ou pièces de découpe fraîche ou sous vide dont elles sont issues respectent les exigences suivantes :

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
origine des carcasses	>Provenance d'un élevage ou d'un atelier d'engraissement qualifié dans le présent cahier des charges >Respect des départements de naissance et d'élevage définis dans le présent cahier des charges	Coopérative Opérateurs de commande	vérification documentaire	documents de traçabilité
Age à l'abattage	270 jours MAXI	Coopérative	vérification documentaire	Fiche récapitulative des naissances
poids carcasse	mini : 14kg MAXI : 21 kg	Opérateurs de commande	Contrôle visuel et documentaire	Bordereau de livraison magasin Ticket de pesée
état d'engraissement	2, 3	Opérateurs de commande	Contrôle visuel et documentaire	Ticket de pesée, documents de traçabilité
conformation	R, O	Opérateurs de commande	Contrôle visuel et documentaire	Ticket de pesée, documents de traçabilité
qualité du gras	blanc et ferme	Opérateurs de commande	Contrôle visuel et tactile	

4.4.5) Identification et traçabilité

A l'arrivée à l'abattoir, le personnel vérifie que les agneaux sont munis de leurs repères officiels (boucles) conformément à la législation et qu'il y a correspondance entre les animaux livrés et le bon de livraison. Ce dernier contient notamment, en plus du numéro de cheptel, une mention attestant de la conformité au présent cahier des charges.

- ↳ Au moment de la pesée fiscale, un n° de tuerie est apposé à l'encre alimentaire et sur le ticket de pesée sur chaque carcasse permettant d'assurer la correspondance avec du numéro de cheptel.

TB E
JR MF
SC


	CAHIER DES CHARGES	Réf: Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 16 sur 20

Ce n° de tuerie est composé du quantième du jour de l'année suivi du numéro d'ordre de passage de la carcasse à la pesée dans la journée d'abattage.

↳ Le ticket de pesée contient toutes les informations de traçabilité de la carcasse.

Le n° du lot d'animaux doit permettre de faire le lien avec le bordereau de livraison des animaux.
Ces informations sont détenues par l'abattoir.

Point à maîtriser	Valeur cible	Responsable de l'action	Action de contrôle interne/externe	Documents associés
informations de traçabilité de la carcasse	>n° de tuerie >estampille sanitaire de l'abattoir >nom de l'abattoir >n° d'agrément sanitaire >date d'abattage >n° du cheptel dont l'animal provient >catégorie >classement de la carcasse >poids fiscal >n° du classificateur * mention faisant référence au CDC de l'agneau CASINO avec précision de l'origine géographique régionale (ex : « agneau Casino PACA »)	opérateur pesée fiscale	contrôle du Registre d'abattage • nom de l'expéditeur des animaux, • date de livraison, • n° du lot d'animaux • n° d'abattage, • n° d'identification individuel de l'animal, • résultats de classement, de pesée et de sélection,	ticket de pesée registre d'abattage
expédition des carcasses ou pièces de découpe	Dans les documents commerciaux sont consignés les informations suivantes : . dénomination du produit , . date de livraison des carcasses , . nombre et poids des carcasses , . mention faisant référence au cahier des charges CASINO , . destinataire . n° du lot + autres mentions réglementaires	Opérateurs de commande	contrôle documentaire	factures, BL magasin documents de traçabilité internes

 f2
 JR TLF
 S

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 17 sur 20

4.4.6) Expédition

La chaîne du froid est maintenue tout au long des différentes étapes, jusqu'au chargement du camion en direction des entrepôts et des magasins du groupe Casino.

Les T° sont enregistrées au moment du chargement et conformes à la réglementation en vigueur.

5- MODELE D'ETIQUETAGE

La PLV (étiquette, piques prix, etc...) est validée par CASINO, après information de la coopérative l'agneau soleil. Elle est contrôlée par l'OC lors des contrôles sur les lieux de ventes.

Elle pourra reprendre tout ou partie des allégations suivantes :

**NES, ELEVES ET ABATTUS EN PROVENCE ALPES COTE D'AZUR
270 JOURS D'ELEVAGE MAXIMUM**

TB E
JD MF
SC

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 18 sur 20

PARTIE 2 : PLAN DE CONTROLE

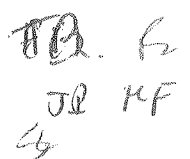
1. ARTICULATION ENTRE LE PLAN DE CONTROLE INTERNE ET EXTERNE

Opérateur	Plan de contrôle interne	Plan de contrôle externe Par l'OC
Coopérative	/	Habilitation initiale par l'organisme de contrôle Puis 1 contrôle/an
Eleveurs	Qualification de 100% des élevages par la coopérative 15 élevages adhérents contrôlés/an dont 1 atelier d'engraissement.	5 contrôlés par an.
Abattoirs / atelier de découpe	/	Habilitation initiale de chaque unité par l'organisme de contrôle Puis 1 contrôle/an

1.1 Détail des critères de qualification des éleveurs

La coopérative s'assure lors de ces audits de la capacité des éleveurs à respecter l'ensemble des caractéristiques implicites et explicites et des dispositions du plan de contrôle les concernant.

Opérateur devant être qualifié	Service responsable de la qualification	Critère de qualification
Eleveurs	Coopérative	- Information de l'éleveur sur les exigences de la partie production de cahier des charges.



 JB KF

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 19 sur 20

2. SUIVI DES ECARTS

2.1 Mise en évidence des écarts et traitement

Les écarts sont détectés par les autocontrôles, le plan de contrôle interne ou le plan de contrôle externe. 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.

2.1.1 Enregistrement des écarts

Tout écart constaté donne lieu à l'établissement d'une Fiche d'Action Corrective dans laquelle l'opérateur précise comment celui-ci est traité et les moyens mis en place afin d'éviter tout renouvellement de l'écart. La levée de l'écart sera enregistrée sur la même fiche.

2.1.2 Validation des écarts

Les actions proposées par les opérateurs sont validées :

- par le demandeur, dans le cas d'un contrôle interne ou des autocontrôles
- par le contrôleur, représentant de l'organisme de contrôle tiers, dans le cas d'un contrôle externe

2.1.3 Ecarts détectés par les autocontrôles ou le plan de contrôle interne

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

Si les **contrôles internes** mis en œuvre par le demandeur révèlent des écarts au cahier des charges, ils font l'objet d'un traitement interne, selon une procédure prévue dans les procédures du demandeur.

Le demandeur tient à jour une liste des écarts relevés en contrôle interne ou lors d'autocontrôle et de leur traitement. Lors des contrôles effectués par l'Organisme de contrôle tiers chez l'opérateur, celui-ci s'assure de la conformité du traitement des écarts relevés en interne. L'absence d'autocontrôles ou de contrôles internes, l'absence d'action corrective appropriée ou la mise sur le marché de produits non conformes sont considérées comme un écart et seront signalées comme tel par l'OC.

2.1.4 Ecarts détectés en externe

Les écarts mis en évidence par les contrôleurs font l'objet d'un traitement du produit non conforme lorsque cela est possible et d'une action corrective afin d'éviter la reproduction de l'écart. Les actions proposées par les opérateurs sont validées par l'OC.

La vérification de l'efficacité du traitement ou de l'action corrective est exercée par l'OC.

Les écarts sont regroupés de la façon suivante :

Ecarts NE remettant PAS en cause les bases du présent cahier des charges

Ces écarts n'ont pas d'incidence directe sur la qualité organoleptique ou sanitaire du produit, sur sa traçabilité, sur les caractéristiques communiquées au consommateur (exemple : documents d'enregistrement mal tenus, mal classés, ou

TB Fz
JB MF
SC

	CAHIER DES CHARGES	Réf : Version 05 du 19/11/19
	AGNEAU filière CASINO en PACA	Page 20 sur 20

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...)

A partir de la détection de l'écart, 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.

Ecarts REMETTANT en cause les bases du présent cahier des charges (dont les caractéristiques communiquées au consommateur)

Il peut s'agir d'une fraude (fausse déclaration, falsification d'étiquetage...), de refus de contrôle, d'un écart relevé sur une caractéristique produit...

A partir de la détection de l'écart, il y a alerte immédiate de l'abattoir et d'APA Grillon (si cette entité est concernée), par la personne qui détecte l'écart. Celle-ci, avec l'aide des autres opérateurs si besoin, analyse les causes, met en place les actions correctives et le déclassement des produits concernés.

- L'abattoir (si livraison de carcasse entière) ou
- APA site Grillon (si livraison de découpe)

avertira CASINO sous 24h, en cas de nécessité de retrait des produits en magasin, (ce qui ne remet pas en cause les modalités d'informations définies pour tout autre problème qualité)

2.2 Révision du plan de contrôle

A tout moment (par exemple, suite à une analyse de l'ensemble des résultats des contrôles internes et externes), il peut être proposé des modifications motivées du plan de contrôle à l'OC. Ces modifications pourront porter sur la nature des points à contrôler (évolution du cahier des charges), sur le niveau de gravité minimum des manquements ou sur les fréquences de contrôle, à la hausse ou à la baisse, en fonction de l'analyse des risques et des manquements observés pour tout ou partie des opérateurs.

Dans tous les cas, cette révision fera l'objet d'un accord préalable de Casino.

PRG - E
JP MF
SC