

## Cahier des charges et plan de contrôle

### Filière Volailles grasses

Version	Date	Evolutions	Validation
0	10/03/2022	Création du document	

Ce document présente les points de contrôle et les modalités de contrôle associés des cahiers des charges de la filière foie gras.

Les cahiers de charges concernés sont :

- Elevage / Gavage
- Abattage / Découpe
- Transformation

## I. Pré-requis – Informations complémentaires

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>PRE-REQUIS</b>								
PR1	PRE-REQUIS	Identification de l'opérateur dans la démarche	Une demande d'adhésion à la démarche a été réalisée et validée par le Conseil Départemental de l'Aude	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Accusé de réception du département du dossier de candidature Liste des adhérents	Vérification que le dossier de candidature a été validé par le conseil départemental ou que l'opérateur est déjà adhérent de la Marque
PR2	PRE-REQUIS	Numéro SIRET	L'opérateur doit avoir un numéro SIRET	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis	Vérification du numéro SIRET de l'opérateur
PR3	PRE-REQUIS	Communication	Respect des modes de communications définis dans le contrat d'engagement à la marque et communication à bon escient, y compris en cas de vente en vrac	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Etiquettes Supports de communication (papiers et numériques)	Vérification du respect des règles de communication sur l'ensemble des produits et supports A minima un conditionnement ou un étiquetage avec la Marque Pays Cathare doit être prévu et présent, pour la vente en vrac cela peut être une étiquette qui suit le produit. S'il n'y en a aucun, ce point est non-conforme
PR4	PRE-REQUIS	Traçabilité	La traçabilité des produits engagés dans la Marque pays Cathare doit être assurée tout au long des processus, y compris lors du stockage	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Documents de suivi des lots Etiquettes	Vérification de l'identification et de la traçabilité des lots de produits Marque Pays Cathare tous au long du processus de production et de transformation, ainsi que lors du stockage
PR5	PRE-REQUIS	Comptabilité matière	La comptabilité matière des produits Marque Pays Cathare doit être cohérente	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Registre des entrées – sorties Registre des stocks	Vérification de la cohérence entre les volumes de produit réceptionnés, produits et commercialisés dans la Marque pays Cathare

VV : Vérification Visuelle

VD : Vérification Documentaire

En cas d'épizootie majeure les réglementations fixées par les autorités sanitaires prévalent sur les exigences des CDC

Les points obligatoires doivent impérativement être respectés par les opérateurs ayant adhéré à la Marque Pays Cathare. Les points majeurs, s'ils ne sont pas respectés, correspondent à des axes d'amélioration de l'opérateur.

## II. Points applicables au cahier des charges élevage / gavage

N°	Thème	Cahier des charges			Plan de contrôle			
		Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>ORIGINE</b>								
01	ORIGINE	Le siège social de l'entreprise candidate se situe dans l'Aude	Dérogation possible pour des produits issus de sites de production audois et encadrés par des politiques publiques audoises à portée interdépartementale.	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis	Vérification de la localisation du siège social dans le département de l'Aude. Si le siège social n'est pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
02	ORIGINE	Les sites de production sont dans l'Aude (sites = batiments et parcelles) <b>(tolérance aux cantons limitrophes pour les sites si siège social dans l'Aude)</b>	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Registre parcellaire Justificatif de dérogation	Vérification de la localisation des sites de d'élevage et de gavage dans le département de l'Aude. Si les sites ne sont pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
03	ORIGINE	Origine des palmipèdes	Les animaux sont <b>ELEVES &amp; GAVES</b> dans l'Aude et sur la même exploitation dès leur sortie du couvoir; l'achat de canetons et oisons "démarrés" ou "prêts à gaver est admis <b>si ils sont issus</b>	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Bons de livraison des palmipèdes « prêts à gaver » ou « démarrés »	En cas d'achat de canetons ou d'oisons, vérification que l'élevage d'origine est adhérent à la Marque Pays Cathare

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
			d'exploitations marquées pour l'élevage de palmipèdes					
<b>QUALITE</b>								
Q1	QUALITE	Les exploitations bénéficient d'un accompagnement technique global ou sont inscrites dans une démarche de progrès	Au cours des 5 dernières années : un accompagnement technique global de l'exploitation a été réalisé OU l'exploitant a suivi une formation technique en lien avec son activité dans la marque (non réglementaire) OU l'exploitation est engagée dans une démarche collective de progrès (GIEE, DEPHY...) OU l'exploitant a réalisé un autodiagnostic technique et environnemental de son exploitation	OBLIGATOIRE		X	Rapport d'accompagnement technique Attestation de formation Attestation d'appartenance à une démarche collective Autodiagnostic	Vérification que l'exploitant a réalisé une des actions citées au cours des 5 dernières années. Le type d'action / diagnostique / formation est enregistré sur le rapport de contrôle
Q2	QUALITE	Les palmipèdes sont élevés en plein air jusqu'à la mise en gavage (hors mesures sanitaires réglementaires)	Les animaux ont obligatoirement accès aux parcours à partir de l'âge maximal de 6 semaines pour les canards et 8 semaines pour les oies. Les parcours, non bétonnés, sont constitués de zones herbeuses, ombragées et abritées. Sur les parcours, des abreuvoirs sont disponibles. La densité maximale sur parcours est de : 5 m <sup>2</sup> /canard,	OBLIGATOIRE	X	X	Fiche d'élevage Bon de livraison des canetons / oisons Caractéristiques des parcours (surface)	Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>- De l'âge d'accès au parcours</li> <li>- Des caractéristiques des parcours</li> <li>- De la densité d'animaux sur parcours</li> <li>- De la durée du vide sanitaire sur parcours</li> </ul> Si nécessaires, mesurer la surface des parcours pour vérifier la densité

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
			10 m <sup>2</sup> /oie. La durée de vide sanitaire sur parcours est au moins égale à 2 mois/an.					
Q3	QUALITE	Age de Mise en Gavage et durée	<b>canards</b> :mise en gavage à 98 jours minimum, durée minimale de 12 jours <b>oies</b> :mise en gavage à 112 jours minimum, durée minimale de 14 jours	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Fiche d'élevage / Fiche de gavage	Vérification de l'âge de mise en gavage et de la durée de gavage
Q4	QUALITE	Alimentation et traitements en Gavage	L'aliment utilisé est du maïs grain entier L'aliment en gavage ne contient aucun additif synthétique (digestibilité). L'utilisation de produits médicamenteux en gavage est strictement interdite. Seul le vermifuge donné en début de gavage est autorisé	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiche de gavage Factures d'achat des aliments	Vérification : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Du gavage au maïs grain entier sans additifs synthétiques</li> <li>- De la nature sans OGM du maïs utilisé</li> <li>- De la conformité des traitements réalisés</li> </ul>
Q5	QUALITE	Conditions de Gavage	Le gavage en cage individuelle est proscrit. Seules les cages collectives et les parcs collectifs respectant les densités ci-dessous sont acceptés. Le gavage à façon est interdit. La densité maximale d'animaux en gavage est de 4 canards au m <sup>2</sup> en parc collectif au sol sur litière, 7 canards au m <sup>2</sup> en parc collectif sur caillebotis ou cage collective, soit 1300 cm <sup>2</sup> /canard. Pour les oies :	<b>OBLIGATOIRE</b>	X			Vérification de la réalisation du gavage en cages collectives et de la densité des canards / oies pendant le gavage

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
			3 oies/m <sup>2</sup> en cage collective soit 3300 cm <sup>2</sup> / oie.					
<b>ENVIRONNEMENT</b>								
E1	ENVIRONNEMENT	Les aliments distribués aux animaux sont non OGM	L'alimentation utilisée, y compris lors du gavage, est sans OGM (ou certifié 'sans' OGM en cas d'achat).	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Factures d'achat des aliments Factures d'achat des semences Etiquettes des aliments	Vérification que les aliments distribués sont non OGM En cas de distribution de céréales produites sur l'exploitation, vérification que les semences implantées sont non OGM
E2	ENVIRONNEMENT	L'entreprise est engagée dans une démarche environnementale certifiée ou justifiée par une démarche de réduction des phytosanitaires ou d'entretien de l'espace; Cette démarche englobe la production du produit marqué	Une liste des démarches reconnues est tenue à jour. Elle sera évolutive. Toute évolution sera soumise à l'accord du Comité d'attribution	<b>MAJEUR</b>	X	X	Attestation d'engagement dans une démarche environnementale	Vérification que les producteurs sont engagés dans des démarches environnementales. Si la démarche ne fait pas partie de la liste des démarches reconnues, l'indiquer sur le rapport de contrôle, le Conseil Départemental étudiera les possibilités d'intégration de la démarche dans la liste

VV : Vérification Visuelle

VD : Vérification Documentaire

VALIDATION FINALE PREVUE AU COMITE DIRECTEUR

### III. Points applicables au cahier des charges abattage / découpe

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>ORIGINE</b>								
<b>O1</b>	ORIGINE	Le siège social de l'abattoir et de l'atelier de découpe se situe dans l'Aude	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis	Vérification de la localisation du siège social dans le département de l'Aude. Si le siège social n'est pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
<b>O2</b>	ORIGINE	Les sites d'abattage et de découpe sont dans l'Aude	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis Bons de livraison des canards / oies	Vérification de la localisation des sites d'abattage et de découpe dans le département de l'Aude. Si les sites ne sont pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
<b>O3</b>	ORIGINE	Origine des canards / oies	Les animaux proviennent d'une exploitation engagée dans la Marque Pays Cathare	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Bons de livraisons des canards / oies	Vérifier que les animaux proviennent d'une exploitation adhérente à la marque
<b>QUALITE</b>								
<b>Q1</b>	QUALITE	Qualité des carcasses après ressuage	Les carcasses sont parfaitement plumées, sans blessure, ni griffure, ni ecchymose ou autre anomalie apparente.	<b>MAJEUR</b>	X			Vérification de la conformité des carcasses après ressuage
<b>Q2</b>	QUALITE	Modalités de découpe	Découpe manuelle seule autorisée. Délai abattage découpe inférieur à 48h. Les pièces de découpe seront exemptes des déchets suivants : · Petits os, · Cartilages issus	<b>MAJEUR</b>	X	X	Fiches d'abattage et de découpe	Vérification : - De la méthode de découpe - Du délai abattage – découpe - De la qualité des pièces de découpes

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
			principalement des jointures, · Caillots de sang.					
Q3	QUALITE	Sélection des foies crus entiers	Seuls les foies gras entiers peuvent être vendus crus et marqués. Leurs poids est compris entre : - 400g à 600g pour un foie cru de canard, - 600g à 750g pour un foie cru d'oie. Ils sont sans caillot de sang, sans souillure de fiel et coloration verte, sans hématome, et dans leur intégrité (pas de partie retirée)	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiche de tri des foies	Vérification des caractéristiques des foies commercialisés : poids, aspect et déveinage
<b>ENVIRONNEMENT</b>								
E1	ENVIRONNEMENT	L'entreprise a mis en place une gestion économe de l'énergie, et/ ou de l'eau, et/ou participe à des collectes de déchets et/ ou dispose d'un dispositif de retraitement des effluents et/ou utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement	Sur présentation des dispositifs concernés pour l'énergie et l'eau Justifiés par la présence d'installations fonctionnelles pour le traitement des effluents	<b>MAJEUR</b>		X	Attestation d'engagement dans un dispositif Attestation / facture de retraitement	Vérification de la mise en place d'une démarche telle que définie et de la présence d'une pièce justificative
E2	ENVIRONNEMENT	Pour ce produit l'entreprise utilise un emballage ou un packaging recyclable	Certificat fournisseur	<b>MAJEUR</b>	X	X	Certificat fournisseur	Vérification que tous les emballages utilisés pour les produits étiquetés Marque Pays Cathare sont recyclables

VV : Vérification Visuelle

VD : Vérification Documentaire



MARQUE PAYS CATHARE – PLAN DE CONTROLE	Référence : CIND/T92/VOLGRASSES/1-0	Page 9 sur 12
CAHIER DES CHARGES VOLAILLES GRASSES	Date de validation : 10/03/2022	

VALIDATION FINALE PREVUE AU COMITE DIRECTEUR DE MAI 2022

#### IV. Points applicables au cahier des charges transformation

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
<b>ORIGINE</b>								
O1	ORIGINE	Le siège social de l'atelier de transformation se situe dans l'Aude	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis	Vérification de la localisation du siège social dans le département de l'Aude. Si le siège social n'est pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
O2	ORIGINE	Les ateliers de transformation sont dans l'Aude.	Dérogation à envisager sur justification technico-économique majeure et sur présentation d'un argumentaire circonstancié	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	K-Bis Bons de livraison des carcasses ou pièces de découpe / foies	Vérification de la localisation des sites de transformation dans le département de l'Aude. Si les sites ne sont pas dans le département, une dérogation doit avoir été accordée par le Conseil Départemental de l'Aude
O3	ORIGINE	Origine des canards / oies	<b>Les palmipèdes sont transformés sur l'exploitation de gavage ou sont issus de palmipèdes marqués</b>	<b>OBLIGATOIRE</b>		X	Bons de livraisons des canards / oies	Vérification de l'origine des viandes mises transformées
<b>QUALITE</b>								
Q1	QUALITE	Ingrédients autorisés et procédés exclus	Les ingrédients utilisés pour les foies assaisonnés et/ou aromatisés doivent être d'origine audoise (hors sel et poivre) et représenter au maximum 5% du poids net du produit fini. Pour les foies gras truffés, respect des règles du cahier des charges produits truffés.	<b>OBLIGATOIRE</b>	X	X	Fiches recette Fiches de fabrication	Vérification de la composition théorique des produits fabriqués et de la mise en œuvre des fiches recette par sondage sur au moins 3 fabrications. Vérification des produits en stock

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Eléments de preuve	Méthode de contrôle
			Le barattage est interdit  L'ajout d'eau et l'utilisation d'additifs de synthèse sont interdits					
Q2	QUALITE	Traitement thermique	Les foies peuvent être pasteurisés (mi-cuits) ou stérilisés (conserves)	<b>MAJEUR</b>		X	Barèmes de traitement thermique	Vérification des modes de conservation par traitement thermique des foies
Q3	QUALITE	Les caractéristiques organoleptiques des produits de l'opérateur doivent être acceptables dans la Marque	Chaque opérateur concerné sera soumis au contrôle des caractéristiques organoleptiques au minimum 2 fois par cycle de 5 ans par le comité de dégustation de la Marque ou un comité externe équivalent.  Les produits dégustés devront être jugés acceptables dans la Marque	OBLIGATOIRE		X	Rapport de dégustation	Vérifier que les dégustations des produits ont été réalisées et que les produits ont été jugés acceptables dans la marque
<b>ENVIRONNEMENT</b>								
E1	ENVIRONNEMENT	L'entreprise a mis en place une gestion économe de l'énergie, et/ ou de l'eau, et/ou participe à des collectes de déchets et/ ou dispose d'un dispositif de retraitement des effluents et/ou utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement	Sur présentation des dispositifs concernés pour l'énergie et l'eau  Justifiés par la présence d'installations fonctionnelles pour le traitement des effluents	<b>MAJEUR</b>		X	Attestation d'engagement dans un dispositif Attestation / facture de retraitement	Vérification de la mise en place d'une démarche telle que définie et de la présence d'une pièce justificative

		Cahier des charges			Plan de contrôle			
N°	Thème	Exigence	Valeur cible / précision	Obs	VV	VD	Éléments de preuve	Méthode de contrôle
E2	ENVIRONNEMENT	Pour ce produit l'entreprise utilise un emballage ou un packaging recyclable	Certificat fournisseur	<b>MAJEUR</b>	X	X	Certificat fournisseur	Vérification que tous les emballages utilisés pour les produits étiquetés Marque Pays Cathare sont recyclables. Les emballages en verre sont considérés comme recyclables sans nécessiter de certificat du fournisseur
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
C1	CONDIITONNEMENT	Identification des conditionnements	Les conditionnements sont tous marqués d'un stick aux couleurs de la marque remis aux éleveurs médaillés lors du concours / du bloc marque	<b>OBLIGATOIRE</b>	X		Produits conditionnés	Vérification de la présence du stick ou du bloc marque sur les conditionnements
C2	CONDITIONNEMENT	Types de conditionnement des foies cuits	Les foies cuits sont conditionnés dans des bocaux en verre	<b>MAJEUR</b>	X		Produits conditionnés	Vérification des conditionnements utilisés sur les produits en stock étiquetés Marque Pays Cathare

VV : Vérification Visuelle

VD : Vérification Documentaire

VALIDATION FINALE PREVUE AU COMITE DIRECTEUR