

CAHIER DES CHARGES

du

PORC FRANCILIN

élevé au grain

et à la graine de lin

Date de la dernière version : 13/05/2020

Le cahier des charges du PORC FRANCILIN reprend intégralement le cahier des charges VPF.

Cette marque est déposée par « l'Association de Promotion du Porc Francilin » domiciliée : La ferme d'Aubetin - 77320 DAGNY

Seuls peuvent bénéficier de la marque, les porcs nés, élevés, abattus, transformés et commercialisés selon les critères qui suivent :

L'élevage : Les Porcs Francilin doivent être nés et élevés dans un rayon de 200 km autour de Paris Notre Dame.

L'abattage : Les Porcs Francilin doivent être abattus à moins de 150 km de leur élevage dans un abattoir situé en l'île de France.

La découpe : Pour les viandes fraîches et charcuteries fraîches, Les Porcs Francilin doivent être découpés dans des ateliers situés en Île de France

La transformation : Les salaisons cuites et les salaisons sèches doivent être produites dans un rayon de 200 km autour de Paris Notre Dame.

1 Caractéristiques

1.1 Origine

Le présent cahier des charges s'applique à des porcs nés et élevés dans un rayon de 200 km autour de Paris Notre Dame.

Les porcs sont élevés dans le respect de l'environnement par adaptation des surfaces d'épandage à l'exploitation, en anticipant la directive nitrates, soit 170 kg d'azote organique par hectare (J.O. du 30/04/94 p. 6785).

Pour pouvoir être agréés, les élevages doivent être suivis dans le cadre d'un programme de Gestion Technique selon la méthodologie nationale officielle.

Les élevages agréés s'engagent à ne détenir que des animaux certifiables.

1.2 Caractéristiques des animaux

1.2.1 Race

L'éleveur doit assurer que le schéma génétique est issu d'une organisation de sélection approuvée ou agréée par le Ministère de l'Agriculture de la Pêche et de l'Alimentation, pour laquelle le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est inférieur à 7%.

1.2.2 Type

Les animaux sont de types femelle, mâle castré ou mâle entier.

1.2.3 Identification des animaux vivants

Dans le cas de liaison entre élevages naisseurs et élevages engraisseurs, les porcelets sont marqués par tatouage ou bouclage, au numéro d'identification de l'élevage naisseur.

Pour chaque bande de porcelets, l'éleveur engraisseur note l'identification des élevages naisseurs fournisseurs de porcelets et le code correspondant, le nombre de porcelets et la date de leur mise en place.

Cet enregistrement ainsi que les documents attestant de la provenance des porcelets sont conservés 3 ans à compter de la date de départ du dernier animal de la bande.

Au plus tard 3 semaines avant le départ à l'abattoir, ou, au mieux, à l'entrée en engraissement, les animaux sont marqués sur le flanc en arrière de l'épaule, à l'encre de chine noire, au numéro d'identification de l'élevage engraisseur.

L'éleveur identifie de manière spécifique, par encochage, les animaux non conformes aux spécifications ci-dessus, ainsi que ceux ayant subi un incident d'élevage susceptible d'avoir une incidence sur la qualité du produit.

1.3 Exigences sanitaires

L'éleveur adhère aux Plans Sanitaires d'Elevages agréés par le Ministère de l'Agriculture de la Pêche et de l'Alimentation.

Conformément à la norme NF V 46-004, l'éleveur enregistre sur un document "fiche sanitaire d'élevage" les noms et les doses de médicaments vétérinaires administrés, sous ordonnance vétérinaire, ainsi que les dates de début et de fin de traitement. Les ordonnances et le document "fiche sanitaire d'élevage" sont conservés durant 3 ans après le départ des animaux.

L'éleveur s'engage à respecter les délais d'attente des médicaments utilisés.

L'utilisation de toute substance contenant du chloramphénicol ou de la sulfadimidine est interdite pendant l'engraissement.

L'élevage possède une armoire à pharmacie et un réfrigérateur en bon état de marche réservés exclusivement à la conservation des produits vétérinaires.

Conformément à la norme NF V 46-004, il est procédé à un nettoyage désinfection suivi d'un vide sanitaire.

Ce vide sanitaire est entendu,

- pour les élevages naisseurs-engraisseurs et pour les élevages naisseurs, par salle de maternité et par salle de post-sevrage;
- pour les élevages engraisseurs, par salle entre chaque bande;

- pour les élevages conduits en continu, notamment dans le cas de la technique de litière biomâtrisée, le protocole de désinfection et de vide sanitaire sera appliqué au minimum une fois par an.

1.4 Alimentation des porcs durant l'engraissement

Pendant la période d'engraissement, à partir de 35±10kg.P.V., la ration alimentaire doit contenir moins de 1,7% d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche.

La ration ne doit pas contenir de produits issus de poissons.

La ration ne doit pas contenir de farine de viande.

L'utilisation d'eaux grasses est interdite.

La ration comportera au moins 60% de céréales, issues de céréales et oléo-protéagineux, avec les seuils d'incorporation suivants :

Céréales	50% minimum
Pois et Féveroles	30% maximum
Colza	10% maximum

Les co-produits seront caractérisés sur le plan nutritionnel, notamment au regard de leur profil en acides gras, et leur processus d'obtention sera maîtrisé.

Mention Graine de Lin :

Est concernée la finition des porcs, au moins pendant les 70 jours avant l'abattage.

Caractéristiques de l'aliment distribué comme seule source d'alimentation :

- acide alpha linoléique : 0,69 gr/kg MS au minimum, soit 0,6 % de la ration à 87 % MS.
- acide linoléique : 1,7 gr/kg de MS au maximum, soit 1,45 % de la ration à 87 % MS.
- rapport Oméga 6 / Oméga 3 inférieur à 2,5.
- Vitamines E apportées : 115 ppm (sur la MS) au minimum, soit 100 ppm/kg d'aliment à 87 % MS.

L'aliment est composé de différentes matières premières. Chacune d'entre elles doit avoir un rapport acide linoléique/ acide alpha linoléique inférieur à 15. Si ce rapport dépasse 15, la matière première concernée devra représenter moins de 30 % de la ration (en matière sèche).

Caractéristiques de la Graine de Lin oléagineuses traité thermiquement et mécaniquement :

- Taux minimum de graines de lin oléagineuses à 60 %.
- Apport en matière grasse 38 % minimum de la ration à 87 % MS.
- Apport en acide alpha linoléique Oméga 3 (C18.3) minimum 50 % de la matière grasse de la graine de lin.
- Incorporation d'un antioxydant conforme à la réglementation est obligatoire.
- Seules les huiles de colza et de soja sont acceptées.

Parmi les matières premières utilisées, il devra y avoir un minimum de 2,4 % de graines de lin oléagineuses fixées sur un support et traité thermiquement et mécaniquement. Cette graine de lin devra contenir un taux d'acide alpha linoléique supérieur à 18 % de la Matière Sèche.

1.5 Préparation des animaux à la ferme et transport

Les animaux subissent un jeûne d'une durée minimale de 12 heures avant leur chargement. Avant l'embarquement des animaux, l'emploi de tranquillisants est interdit. L'élevage est équipé d'un dispositif de chargement, utilisé systématiquement, et muni d'un système permettant l'arrosage des porcs. Ce dispositif est lavé et désinfecté après chaque utilisation.

Le chargement est effectué en évitant toute brutalité.

Chaque lot est accompagné d'un bon d'enlèvement.

2 Réception à l'abattoir

2.1 Déchargement :

Le déchargement s'opère dans le calme et sans brutalité.

2.2 Bouverie :

Les animaux doivent être douchés :

- au moins pendant 20 mn à leur arrivée à l'abattoir ou 10 mn minimum si la température extérieure est inférieure à 10°C.

Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et convenablement aérés. Les animaux ne doivent pas être entassés ni mélangés. Il leur est fourni de l'eau d'abreuvement à satiété. On évitera les bruits et les allées venues inutiles. L'éclairage et l'aération doivent être étudiés pour que les animaux ne subissent aucune gêne.

L'abattoir dispose d'une stabulation d'une capacité suffisante pour assurer une attente minimale de deux heures pour tous les animaux abattus et la durée de cette attente sera modulé en fonction du transport et à titre indicatif, selon le programme suivant :

Le délai entre le départ de l'élevage et l'abattage est inférieur à 18 heures

Transport court (inférieur à 1 heure) : attente de 3 à 4 heures.

Transport long (supérieur à 1 heure) : attente de 2 à 3 heures

L'abattoir possède les équipements suivants, en état de fonctionnement :

- un quai de déchargement à niveau
- une surface minimum comprise entre 0.5 et 0.7 m² par porc
- douches pour les animaux
- des abreuvoirs

2.3 Traçabilité :

Les lots de porcs sont clairement identifiés à leur arrivée en porcherie.

Les loges dans lesquelles ils sont réceptionnés, sont repérées :

- soit par une affectation de loges numérotées et réservées particulièrement aux porcs
- soit par identification à leur arrivée par l'inscription « Francilin » apposée sur le tableau de loge.

L'abattoir, par la personne du porcher ou de l'agent qualité vérifie que les porcs livrés appartiennent bien à un élevage « Francilin ».

3 Procédure d'abattage et de découpe :

3.1 L'Abattoir :

L'abattage : Les Porcs Francilin doivent être abattus à moins de 150 km de leur élevage dans un abattoir situé en l'île de France.

Les animaux candidats à la Marque « Francilin » sont abattus en lots homogènes dans un abattoir agréé CEE.

Les conditions d'abattage sont fixées par une convention entre l'organisme de production (l'APPF) et le directeur ou le gérant de l'abattoir public ou privé. Cette convention prendra la forme d'un règlement intérieur. Celle - ci portera notamment sur les conditions d'identification des animaux, leurs manipulations qui doivent être faites dans le calme et sans brutalité. L'identification des carcasses, leur classement et leur pesée doivent être maîtrisées par l'abattoir candidat à l'abattage des porcs suivant un plan de contrôle documenté. Dans ces cas, l'organisme de production peut déléguer les charges de contrôle à l'abattoir.

Les délais des opérations, la maîtrise du plan d'hygiène et des plans de contrôles seront conformes à la norme NFV 46 012.

L'exploitant de l'abattoir établit et met en œuvre un plan d'hygiène et des plans de contrôle documentés portant sur :

- les opérations de nettoyage et de désinfection
- la protection contre les animaux indésirables
- l'analyse des eaux potables et résiduaires
- des contrôles bactériologiques de surface des matériels et des locaux

3.2 Différentes opérations d'abattage :

Conformément à la norme NFV 46 012, l'abattoir doit être équipé d'un procédé de réfrigération permettant d'obtenir une température mesurée à cœur du jambon (à 10 cm de profondeur) inférieure ou égal à 20°C en moins de 6 h et inférieure ou égal à 7°C en moins de 24h.

3.3 L'Atelier de découpe et transformation :

La découpe : Pour les viandes fraîches et charcuteries fraîches, Les Porcs Francilin doivent être découpés dans des ateliers situés en Île de France

La transformation : Les salaisons cuites et les salaisons sèches doivent être produites dans un rayon de 200 km autour de Paris Notre Dame.

Les carcasses doivent être découpées dans un atelier agréé à l'exportation conformément à la législation européenne et ayant reçu la marque de l'estampille communautaire de salubrité.

L'organisme de production (l'APPF) doit passer une convention avec l'atelier de découpe après l'avoir agréé.

Les carcasses traitées seront traitées en séries homogènes.

- Les opérations de nettoyage et de désinfection
- la protection contre les animaux indésirables
- l'analyse des eaux potables et résiduaires
- des contrôles bactériologiques de surface des matériels et des locaux

Les températures ambiantes des salles réfrigérées sont enregistrées.

Les normes doivent être conformes à la réglementation en vigueur (norme NFV 46 012) afin de garantir une qualité optimale.

4 Distribution

D'une façon générale, il appartient à l'organisme de production (l'APPF) de veiller à la fiabilité du système, afin d'éviter tout risque de substitution d'une viande de porc de marque par une autre, et d'adapter les contrôles qui lui sembleront nécessaires pour vérifier le bon fonctionnement du système.

5 Spécifications propres aux carcasses

Le rapport Acide Linoléique/ acide alpha linoléique, mesuré dans le tissu adipeux sous cutané dorsal et dans le muscle *longissimus dorsi* doit être inférieur à 4,5.