
Label RUP

Cahier des charges de produits « NOUT LAPIN PEI »

Porteur du projet : CPLR

Février 2023



TABLE DES MATIERES

1	Domaine d'application	3
2	Textes de référence.....	5
2.1	Règles pour l'agriculture dans les RUP	5
2.2	Nationaux	6
3	Dénomination et descriptif des produits	8
3.1	Les produits commercialisés	8
4	Des produits issus d'une filière responsable et durable, structurée et proactive pour répondre aux enjeux du territoire réunionnais	9
4.1	Un modèle de développement coopératif et structurant.....	10
4.2	Un modèle interprofessionnel qui s'inscrit durablement sur le territoire.....	11
5	Exigences de la production en élevage en termes de durabilité et de qualité des produits	18
5.1	Une production locale en accord avec les exigences réglementaires.....	18
5.2	Des démarches de progrès en interne permettant d'assurer une qualité supérieure	26
6	Exigences de l'enlèvement à la commercialisation en termes de durabilité et de qualité des produits	33
6.1	Le transport des animaux à l'abattoir	33
6.2	L'abattage	34
6.3	La préparation des carcasses de lapin : échaudage et dépeçage, éviscération, tri et pesée	34
6.4	Le refroidissement des carcasses de lapin : ressuyage	34
6.5	La transformation	35
6.6	Le conditionnement	35
6.7	La commercialisation.....	37
6.8	Démarche environnementale de l'abattoir.....	37
7	Moyens de contrôle	39
8	Modalités de valorisation du label RUP pour les produits NOUT LAPIN PEI	41
9	Annexes	43

1 Domaine d'application

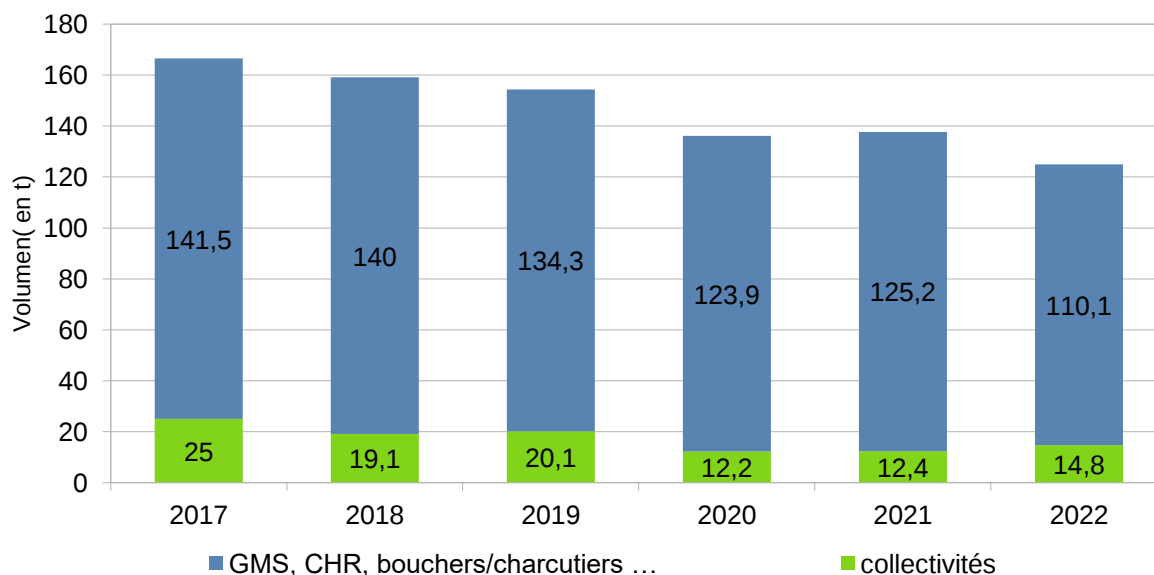
Le symbole graphique des RUP, dit logo RUP, est réservé aux produits agricoles ou de la pêche, en l'état ou transformés, de qualité, spécifiques des DOM en tant que RUP. Pour les produits transformés, la caractéristique principale est la matière première utilisée, celle-ci doit avoir été obtenue à 100% ; en volume ou en masse, localement.

La démarche de labellisation RUP pour les filières animales interprofessionnelles réunionnaises vise à ancrer officiellement leurs externalités positives pour le territoire et les efforts fournis pour répondre à des ambitions de souveraineté alimentaire de l'Île de La Réunion.

La labellisation RUP des produits Nout lapin péi vise à pérenniser et sécuriser leurs débouchés en restauration hors foyer sur le territoire réunionnais, dans le cadre des exigences de la loi EGAlim. En effet, l'article 24 expose qu'à partir de 2022, 50% - en valeur - de produits alimentaires achetés par les collectivités doivent répondre à des critères de qualité et de durabilité. Un décret spécifique aux DOM et notamment à La Réunion adapte ce seuil, soit 20% jusqu'en 2025 et 30% jusqu'en 2029 puis 50% à partir de 2030. A ce titre, des mentions valorisantes sont reconnues au sein de l'article de loi, dont le logo RUP.

Dans le cadre de son contrat de filière, porté dans le cadre des EGA en 2018 et remis à jour en 2020, la filière cunicole réunionnaise interprofessionnelle a développé des ambitions fortes pour pénétrer le marché de la restauration collective, avec notamment l'acquisition d'une machine de découpe et la réorganisation des abattages pour pouvoir honorer des commandes importantes (> 1t). Le plan d'action prévoit une nouvelle augmentation des volumes commercialisés en restauration collective à partir de 2021, ambition vérifiée en 2022.

Volumes annuels commercialisés



En 2022, les 11,8% de ventes en collectivités correspondent à 14.8 tonnes commercialisées. Dans le contrat de filière de la filière lapin, l'objectif de commercialisation en collectivités s'élève à 35 tonnes en 2030, pour un objectif de production total de 226 tonnes qui permettrait **d'installer 9 éleveurs supplémentaires**.

C'est la raison pour laquelle la filière cunicole souhaite pérenniser ce partenariat avec la restauration collective durablement en intégrant la démarche logo RUP, mention valorisante répondant aux exigences de la loi EGALIM, dès 2023.

Les produits Nout lapin péi sont des produits carnés alimentaires, issus à **100% d'animaux élevés et abattus à La Réunion**, commercialisés en l'état localement, avec **des gages de qualité adaptés aux spécificités locales**. La matière première provient d'animaux issus d'élevage réunionnais, adhérents à la coopérative cunicole locale et qui respectent les **valeurs du modèle interprofessionnel, qui se veut durable** (exploitations familiales, garantie d'un prix de reprise minimum stable tout au long de l'année, et dépendant de la qualité des lots de production, aménagement du territoire, création d'emplois, protection de l'environnement, pédagogie, etc.)

Le présent cahier des charges a été élaboré localement par les membres de l'interprofession ARIV, à l'issue d'un travail de concertation avec l'ensemble des maillons amont de la filière (ARIC, CPLR), les services de la DAAF et de la DEETS. Les cahiers des charges ainsi que les agréments des opérateurs sont validés en Comité d'Orientations Stratégique et de Développement Agricole (COSDA) et font l'objet d'un arrêté préfectoral.

2 Textes de référence

En cas d'évolution des textes réglementaires, les nouvelles versions de ces textes s'appliquent automatiquement.

2.1 Règles pour l'agriculture dans les RUP

Règlement (UE) n° 228/2013 du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006, notamment son article 21

Règlement (UE) n° 179/2014 du 6 novembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 228/2013 qui fixe les modalités d'utilisation du symbole graphique RUP, notamment ses articles 5, 6 et 7

Règlement d'exécution (UE) N° 180/2014 de la commission du 20 février 2014 établissant les modalités d'application du règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union, notamment ses articles 30,31 et 32

2.1.1 Règles sur la sécurité alimentaire

Règlement (CE) n°178/2002 modifié du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°852/2004 modifié du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 modifié du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement Européen et du Conseil, du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/ 2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/ 2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels).

Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°2074/2005 du 05 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004.

Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

2.1.2 Règles sur la protection animale

Règlement (CE) no 1/2005 du Conseil relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes

Règlement (CE) n°1099/2009 du conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

2.1.3 Règles sur l'information du consommateur

Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

2.2 Nationaux

2.2.1 Règles sur la sécurité alimentaire

Arrêté du 27 avril 2007 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements de production primaire et des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

2.2.2 Règles sur la protection animale

Arrêté du 30 mars 2000 relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux.

Arrêté ministériel du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage.

Arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort.

Arrêté du 24 septembre 2015 mettant en place les visites sanitaires dans les élevages.

Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 modifiée concernant la protection des animaux dans les élevages.

2.2.3 Règles sur l'information du consommateur

Circulaire n° DGAL/SDRIR/C99-8002 du 23 février 1999 relative à la mise en œuvre en Guadeloupe, en Guyane, à la Martinique et à la Réunion du symbole graphique pour des produits agricoles ou de la pêche de qualité, spécifiques aux régions ultrapériphériques.

Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

2.2.4 Règles sur les relations commerciales dans le secteur agricole

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous («Egalim») et relatives à la restauration collective.

Décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime concernant la composition des repas servis dans les restaurants collectifs

3 Dénomination et descriptif des produits

La viande de lapin est la matière première principale des produits NOUT'LAPIN PEI commercialisés sous le logo RUP et provient exclusivement de la production des élevages réunionnais adhérents à la coopérative CPLR (Coopérative des Producteurs de Lapins Réunionnais). Cette dernière assure les missions d'accompagnement des éleveurs, d'abattage des animaux, de transformation et de commercialisation des produits de la marque « Nout lapin péi ». Les produits sont commercialisés uniquement en frais, il s'agit de lapin entier ou découpé.

3.1 Les produits commercialisés

La liste ci-dessous énumère les types de produits finis crus entrant dans la démarche de labellisation RUP :

Catégorie de produits	Type de produits finis
Produits crus découpés	Cari
	Lapin entier frais
	Lapin vrac sans tête
	Cuisses
	Râbles
	Foie

Dès lors qu'un nouveau type de produit, dont la viande est 100% issue d'élevages locaux, sera créé, un avenant à la liste ci-dessus sera porté à connaissance.

Les produits NOUT LAPIN PEI labellisés RUP garantissent une matière première principale « viande de lapin » 100% d'origine réunionnaise.

*La partie 4 du présent document développe le **modèle durable** de la production et de la filière LAPIN PEI.*

*Les parties 5 et 6 démontrent que les produits LAPIN PEI sont **des produits de qualité**, tant au niveau de la production en élevage qu'au niveau des abattoirs, des outils de transformation et de commercialisation.*

4 Des produits issus d'une filière responsable et durable, structurée et proactive pour répondre aux enjeux du territoire réunionnais

La **production de viande de lapin à La Réunion** représente 100% des tonnages de viande de lapin frais consommé localement et 57 % en intégrant l'import congelé (source DAAF et CPLR). Elle est réalisée exclusivement par la Coopérative des Producteurs de Lapin de la Réunion (CPLR), qui produit environ **140 tonnes de viande de lapin par an**. La demande de lapin frais reste dynamique à La Réunion, comparativement au phénomène de dé-consommation observé en métropole.

Le schéma ci-dessous présente le circuit de production et de commercialisation du lapin péi. Deux élevages multiplicateurs produisent des animaux reproducteurs fournis aux 15 élevages engraisseurs de la coopérative, qui assurent une production en continu toute l'année. Tous les animaux sont abattus, découpés et conditionnés à l'abattoir de Bras-Panon, et commercialisés par la coopérative en GMS, boucheries traditionnelles, et collectivités. L'aliment des lapins est fourni par l'unique provendier de l'île.



La filière lapin fait face à un triple enjeu de développement pour répondre aux enjeux de souveraineté alimentaire du territoire réunionnais : le renouvellement de ses générations d'éleveurs, l'éducation alimentaire des nouvelles générations, vers la consommation de viande de lapin fraîche et de qualité, et l'évolution de la réglementation européenne prévue en 2027 vers l'interdiction de l'élevage en cages. Pilote de son avenir, elle s'est dotée d'un **projet BEATRIX (Bien-Être Animal, Transition, Relance, Innovation et eXpérimentation)** (cf. 4.2.3) qui adresse de manière coordonnée ces trois enjeux principaux : elle a démarré, avec ses partenaires, une expérimentation d'élevage en parc d'engraissement, dans l'objectif de proposer un mode de production durable et adapté au territoire à tous les nouveaux éleveurs installés notamment. Elle démarre une certification commerce équitable France, à destination des éleveurs qui auront adopté ce mode de production, gage d'une répartition de la valeur équitable entre les maillons qui améliorera l'attractivité de la filière. Elle renforce également sa présence en collectivités, en organisant sa production de manière à pouvoir répondre à la commande publique, afin que les enfants réunionnais aient accès à une viande fraîche et de qualité.

Elle s'appuie pour cela sur des démarches qualité en interne engagées depuis plusieurs années, à la fois sur l'amélioration des conditions de production, avec notamment la démédiacation des élevages et la maîtrise de la consommation d'eau et d'énergie dans le cadre de son contrat de filière DEFI Responsable, et sur l'amélioration de la qualité industrielle des lapins, notamment l'homogénéité des lots et des taux de saisie les plus faibles possibles. Les parties suivantes présentent la filière lapin péi

dans son ensemble, puis la production à proprement parler et enfin les démarches lui permettant de fournir une viande de qualité aux réunionnais.

4.1 Un modèle de développement coopératif et structurant

La Coopérative des Producteurs de Lapin de la Réunion a été créée en 1981. Elle couvre l'ensemble du territoire réunionnais et fédère aujourd'hui les 15 éleveurs de lapins de l'île. La CPLR démontre d'une réelle parité : 47% des éleveurs sont des femmes.

Les exploitations adhérentes à la CPLR comptent en moyenne 161 cages-mères, pour un temps de travail correspondant à deux tiers équivalent temps plein. La production de lapins de La Réunion est une production de diversification, souvent en complément de la culture de la canne ou du maraichage, en majorité située dans les hauts de l'île – au-delà de 500m d'altitude. Elle contribue ainsi à la répartition de l'emploi sur l'île et notamment dans les hauts.

La coopérative assure un suivi tout au long de la chaîne de production de viande de lapin, garantissant la qualité et la traçabilité de la viande. Ainsi, elle organise :

1/ Un **suivi technique de la production et un accompagnement vers des pratiques agro-écologiques**, par son équipe et ses partenaires.

- Deux techniciens effectuent des visites en élevage, au minimum une par bande. Ils assurent un suivi sanitaire et un appui technique, relatifs notamment à l'insémination, la palpation, les soins, et conseillent les élevages dans le cadre de la démarche agro-écologie de la coopérative.
- Les techniciens du fournisseur d'aliment conseillent les éleveurs sur leur plan d'alimentation.
- Un vétérinaire spécialisé conseille la coopérative et suit les élevages chaque année, notamment dans sa démarche de démédication des élevages.

2/ La prise en charge des étapes de **transformation, de conditionnement et la vente** :

- La CPLR organise le transport des animaux vers l'abattoir et le transport de la viande de l'abattoir vers les distributeurs. Elle abat les animaux, les découpe et les conditionne en vrac ou en barquettes, et les commercialise.
- La responsable commerciale et les télévendeuses gèrent la commercialisation de la viande de lapin en GMS, en collectivités et en boucheries indépendantes.

3/ La **planification de la production** :

- En fonction des données remontées par les éleveurs, la CPLR met à jour en permanence un prévisionnel de production en vue d'anticiper les périodes creuses et les périodes chargées, afin de répondre au mieux aux différents besoins à anticiper pour pouvoir répondre notamment aux besoins des collectivités (tonnages significatifs et ponctuels), et de la GMS.

4/ Le développement de **projets** d'avenir pour la filière, co-construits par la coopérative et ses éleveurs (cf. projet de relance de la production BEATRIX 4.2.3).

La coopérative de lapins joue un rôle fédérateur pour ses éleveurs adhérents, d'accompagnement technique, d'organisation et d'écoulement de la production. Elle est également la structure d'accompagnement collectif des élevages vers un modèle durable, et de représentation des éleveurs auprès des partenaires économiques et institutionnels.

La proximité de la coopérative avec ses partenaires permet un développement engageant et sécurisant pour les éleveurs et une forte adaptabilité pour répondre aux besoins du marché, ainsi qu'une adaptation des pratiques au regard du contexte insulaire, du climat tropical, et de la demande sociétale notamment.

4.2 Un modèle interprofessionnel qui s'inscrit durablement sur le territoire

4.2.1 Des fondements historiques responsables pour le territoire

La filière cunicole s'est organisée en interprofession depuis 2009 au sein de l'ARIV, l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle de la Volaille et du Lapin, une interprofession dite « longue » réunissant les producteurs, les transformateurs, les importateurs, les distributeurs et l'Etat. Les décisions sont prises à l'unanimité au sein de l'interprofession (comités de gestion trimestriels et réunions organisées autant que de besoin), pour l'intérêt général et le développement durable de la filière fondés sur les valeurs décrites dans le schéma suivant :

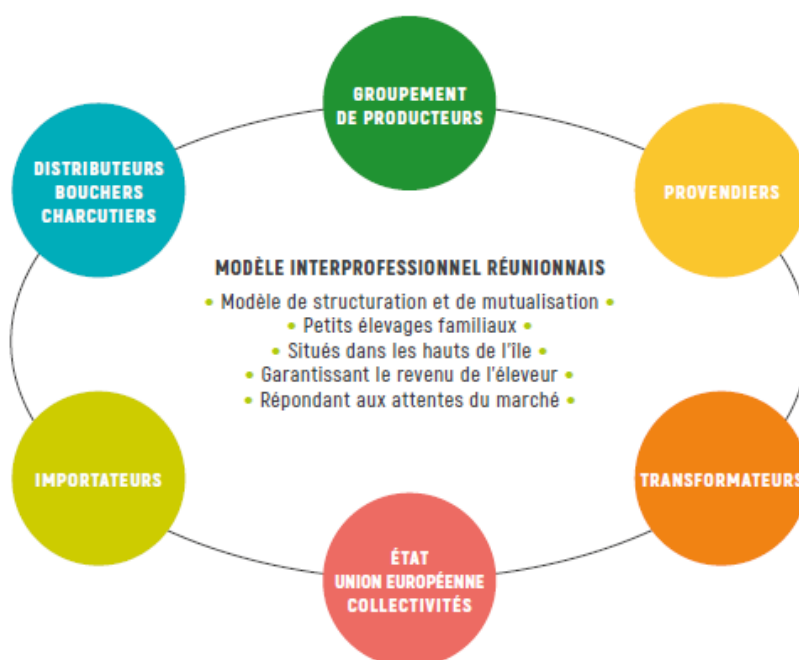


Figure 1 : L'interprofession réunionnaise, membres et valeurs partagées

Ce modèle interprofessionnel dans lequel s'inscrit la filière du lapin illustre ainsi parfaitement la volonté de mutualiser les outils communs et de développer un modèle unique, avec l'ambition d'une souveraineté alimentaire durable pour le territoire réunionnais.

Le modèle d'aménagement du territoire réunionnais résulte de décisions politiques qui avaient pour objectif de maintenir la culture de la canne dans les Bas et de développer les Hauts de l'île par le biais de l'élevage. Les exploitations cunicoles participent à cette mise en valeur des Hauts de l'île, classés en territoire rural de développement prioritaire, en occupant rationnellement les espaces disponibles dans cette zone, en créant des emplois porteurs tout en préservant l'environnement (cf. engagements dans les paragraphes suivants). **Les exploitations sont de petite taille et appartiennent à l'exploitant, elles sont dites « familiales ».** La répartition spécifique des élevages et le choix de ce modèle de développement de proximité participe au développement durable du territoire réunionnais.

Ce modèle est soutenu par le POSEI (Programme d'Options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité), créé pour répondre aux besoins spécifiques des modèles des territoires ultramarins en

termes d'emploi, de développement, d'agriculture compte tenu de leur éloignement et leur insularité. Ces caractéristiques ont incité les filières d'élevage réunionnaises à **trouver des solutions durables et adaptées aux enjeux locaux** d'organisation de la production et de la commercialisation.

Ce modèle unique repose ainsi sur un système de structuration et de mutualisation afin de réduire les coûts, tout en poursuivant un **objectif de « juste » rémunération des éleveurs : garantir un prix de reprise minimum tout au long de l'année**, permettant aux éleveurs d'avoir une meilleure visibilité pour pouvoir investir. La rémunération des éleveurs de lapin est inscrite dans le cadre des fermes de référence, validées à l'unanimité par les membres de l'interprofession ARIV, en cohérence avec les charges d'exploitation et permettant à l'éleveur de dégager un **revenu cohérent par rapport à la qualité de sa production**. Cette rémunération, garantie et stable tout au long de l'année, peut être supérieure en fonction de la qualité de la production de l'éleveur, l'engageant à soigner ses pratiques et à assurer une production de lapin péi de qualité. Ainsi, tout est mis en œuvre pour assurer la rentabilité de la production du lapin péi pour les éleveurs et son accessibilité pour les consommateurs réunionnais.

Les spécificités ultrapériphériques ont notamment poussé la filière lapin à construire un modèle collaboratif de développement vertueux pour le territoire, en se structurant en interprofession. Cette démarche collective et l'importance des échanges positionne la filière cunicole dans une démarche de progrès durable et permanente, qui lui permet d'offrir aux réunionnais des produits de qualité, en adéquation avec leurs attentes. Le modèle interprofessionnel va au-delà de l'autonomie alimentaire et est basé sur quatre responsabilités pour le territoire : économique, sociale, environnementale et sociétale (piliers du développement durable).

4.2.1.1 Une responsabilité économique partagée

Cette responsabilité économique pour le territoire se traduit par :

- La garantie de l'équilibre du marché sur un territoire insulaire
- La création de valeur directe pour le territoire réunionnais
- Le maintien de l'activité économique dans les Hauts de l'île
- L'accessibilité à des produits de qualité pour tous les réunionnais, tout en maintenant un revenu objectif pour les producteurs

4.2.1.2 Une responsabilité sociale partagée

Cette responsabilité sociale vis-à-vis des Réunionnais se traduit par :

- Le maintien et la création d'emplois sur tout le territoire et notamment dans les zones rurales des Hauts de l'île
- Un prix plancher garanti au producteur et un prix de reprise fixé en fonction de la qualité de la production
- Une implication intégrale des maillons de l'aval de la filière pour garantir le revenu du producteur
- L'amélioration des conditions de travail

4.2.1.3 Une responsabilité écologique partagée

Cette responsabilité écologique sur un territoire riche en biodiversité et en paysage se traduit par :

- La gestion des espaces, assurée par des exploitations familiales qui façonnent et entretiennent les paysages des Hauts de l'île
- La transition agroécologique et écoresponsable des éleveurs et des outils industriels

- L'utilisation raisonnée des antibiotiques
- L'attention et les soins portés aux animaux dans le respect du bien-être animal
- La gestion maîtrisée des déchets et des ressources naturelles (énergie et eau notamment)
- La valorisation des effluents d'élevage, en synergie avec les filières végétales locales

Cette démarche de transition agro-écologique des exploitations, démarche de progrès clé dans le déploiement du projet DEFI Responsable, est détaillée dans la partie relative aux exigences de production en élevage (cf. 4.2.2)

4.2.1.4 Une responsabilité sociétale partagée

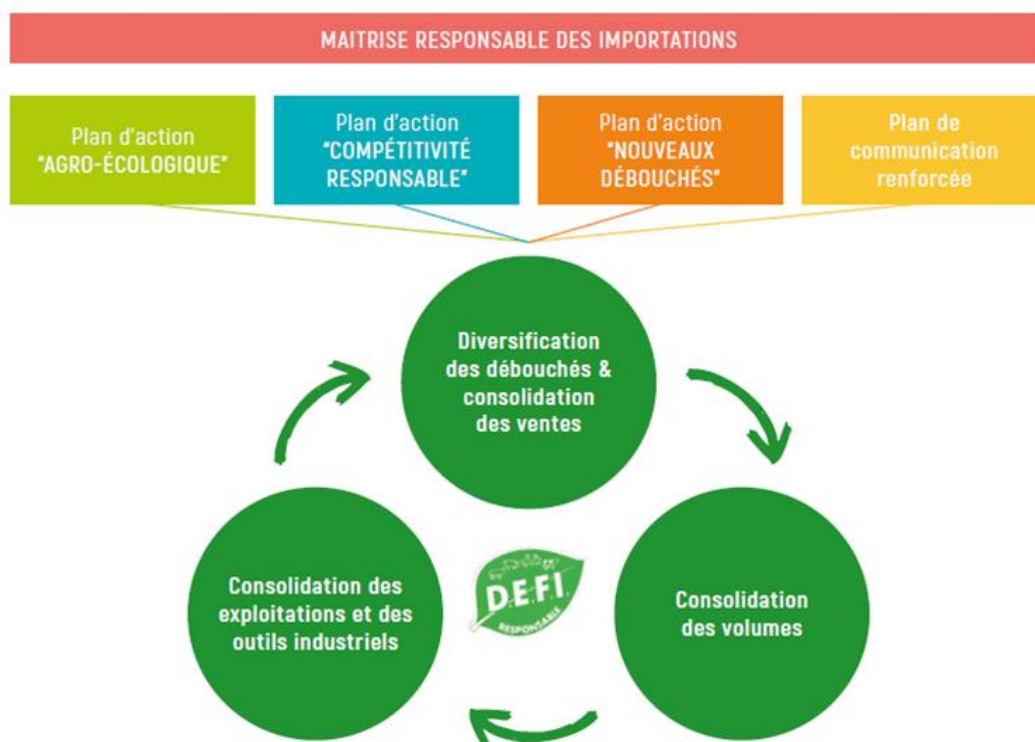
Cette responsabilité sociétale pour les Réunionnais se traduit par :

- La mise en œuvre des valeurs de l'économie sociale et solidaire (mutualisation, juste rémunération, solidarité inter-maillon et inter-filière, relocalisation de l'alimentation, production de qualité et maîtrise des prix consommateurs)
- L'éducation et la transmission des savoirs (sensibilisation des enfants en élevage, formation de stagiaires et d'apprentis, visite d'exploitation grand public)
- L'engagement auprès des établissements scolaires et le soutien à des projets associatifs

Le modèle interprofessionnel de répartition de la valeur équitable le long de la filière est en cours de certification par le label du commerce équitable français, Agri-Ethique (cf. 4.2.3)

4.2.2 Une filière lapin péi ambitieuse à l'horizon 2030, sur le plan environnemental, de la qualité et pour atteindre 17% de ses ventes en collectivités

Pour renforcer la durabilité et la qualité de la production du lapin péi, la filière s'intègre dans le plan DEFI RESPONSABLE interprofessionnel (4 plans d'actions principaux présentés dans le schéma ci-dessous), mis en œuvre à l'horizon 2025 et déployé au sein de la filière cunicole dans son contrat de filière transmis aux Etat Généraux de l'Alimentation et décliné dans 4 plans d'actions :



- **Le plan d'action « agro-écologique »** avec l'engagement des éleveurs dans une démarche d'amélioration continue en faveur de l'environnement, de la sécurité sanitaire et du bien-être animal. Dans la filière lapin, il se traduit par des audits et des conseils spécifiques apportés aux éleveurs en matière de gestion sanitaire (environnement de l'exploitation, démedication), de bien-être animal, et de maîtrise des ressources (eau) (cf. 5.2.2)
- **Le plan d'actions « compétitivité responsable »**, à travers l'amélioration du rapport qualité/prix, la diversification des produits et la segmentation de l'offre, en maintenant le principe et le dispositif de baisse de prix DEFI engagé depuis 2011.
- **Le plan d'action « nouveaux débouchés »**, avec l'amélioration de la connaissance de l'offre alimentaire locale, la création de nouvelles gammes de produits spécifiques du marché des collectivités – notamment le cari découpé grâce à une machine de découpe évitant les éclats d'os.

Malgré la situation de sous-production de la filière, elle est parvenue à nouer des partenariats durables avec les collectivités. Les ventes montrent une très bonne dynamique pour ce débouché avec 20 tonnes commercialisées avant covid, et une reprise en 2022 avec 14,8 t commercialisées soit 12% de la production. Cet effort pour atteindre ce segment découle d'une volonté forte de la CPLR de renforcer le lien avec la jeune génération et de pérenniser la consommation responsable de viande de lapin à l'avenir. Ainsi, l'objectif de la filière est d'atteindre 17% des ventes en collectivité en 2025.

- **Le plan d'actions « communication renforcée »**, pour valoriser notamment nos éleveurs, cheville ouvrière de notre alimentation quotidienne de qualité ! Cette communication est également au service de la démarche d'attractivité de nouveaux éleveurs portée par la CPLR dans son plan de relance.

Outre ces quatre plans d'actions, la maîtrise responsable des importations constitue la condition sine qua non de la réussite du projet et de la poursuite du développement durable de la filière.

4.2.3 Une filière proactive et innovante pour une transition des modes de production

La réglementation européenne prévoit l'arrêt de l'élevage en cage à l'horizon 2027. Devant cette évolution conséquente des modes de production, la filière cunicole a pris les devants avec le lancement en 2021 de son **projet de relance BEATRIX** (Figure 2: Projet de relance Bien-Être Animal, Transition, Relance, Innovation et Expérimentation – BEATRIX). Ce projet, qui veut anticiper la réglementation et diffuser un modèle d'élevage durable de manière sécurisante pour les éleveurs, s'inscrit plus largement dans une démarche de relance de la production, notamment par le recrutement de nouveaux éleveurs. Ainsi, la coopérative et ses partenaires ont investi dans des parcs d'engraissement installés chez un éleveur à titre expérimental. Ce nouveau modèle devrait améliorer le bien-être des lapins. Une fois les résultats obtenus et les ajustements nécessaires effectués, ce modèle a vocation à être diffusé chez les éleveurs adhérents et proposé aux nouveaux éleveurs, améliorant ainsi à la fois les conditions d'élevage et de bien-être des animaux et l'attractivité du métier d'éleveur.

Afin de faire reconnaître à la fois son mode de production et le modèle interprofessionnel de répartition de la valeur, la CPLR s'engage dans l'obtention du label de commerce équitable France. Ce label s'appuie sur trois volets principaux (Figure 3) :

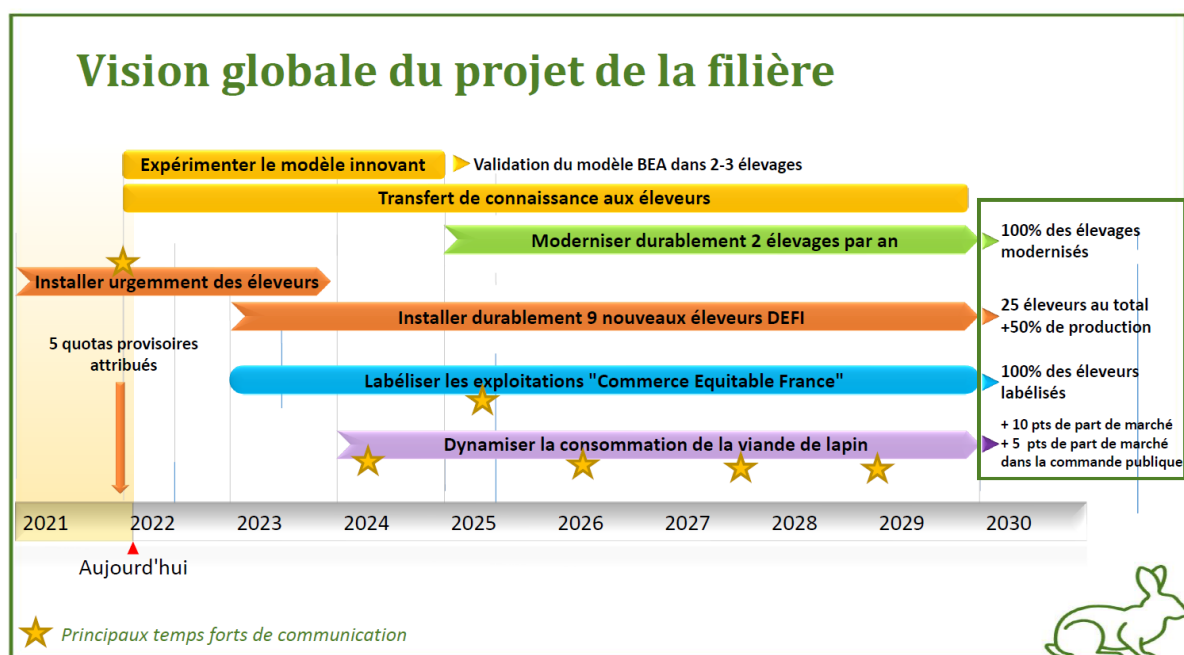
- un mode de production durable gage d'un produit de qualité - volet environnemental, bien-être animal et sociétal avec l'engraissement en parcs ;
- la répartition de la valeur dans la filière - volet économique, principalement une formalisation par des contrats partenariaux des fondements historiques du modèle interprofessionnel réunionnais au sein de la CPLR ;
- la transmission des valeurs : communication transparente, sensibilisation.

La filière est auditée chaque année à partir de 2023 pour obtenir la certification pour les lapins issus des exploitations disposant de parcs d'engraissement. Dans un premier temps et étant donné les petits volumes concernés, cette production sera essentiellement destinée aux collectivités.

Le recrutement de nouveaux éleveurs sur ces bases solides, et leur intégration aux démarches de qualité existantes (cf. 5.2.1 et 5.2.2) contribue à l'augmentation de la production soutenue par un modèle durable.

En parallèle et afin de contribuer à la souveraineté alimentaire du territoire, la filière met en place des actions pour dynamiser la consommation de viande de lapin, et notamment en renforçant ses ventes dans la commande publique y compris en période de sous-production.

Ainsi, le plan de relance BEATRIX engage la filière dans une démarche innovante, qui doit lui permettre de gagner en attractivité, en quantité et en qualité de produits, et en intégration au territoire. Il se repose sur les démarches de progrès renforcées depuis 2018 (cf. 5.2.1 et 5.2.2).



4- Calendrier prévisionnel

Figure 2: Projet de relance Bien-Être Animal, Transition, Relance, Innovation et Expérimentation – BEATRIX

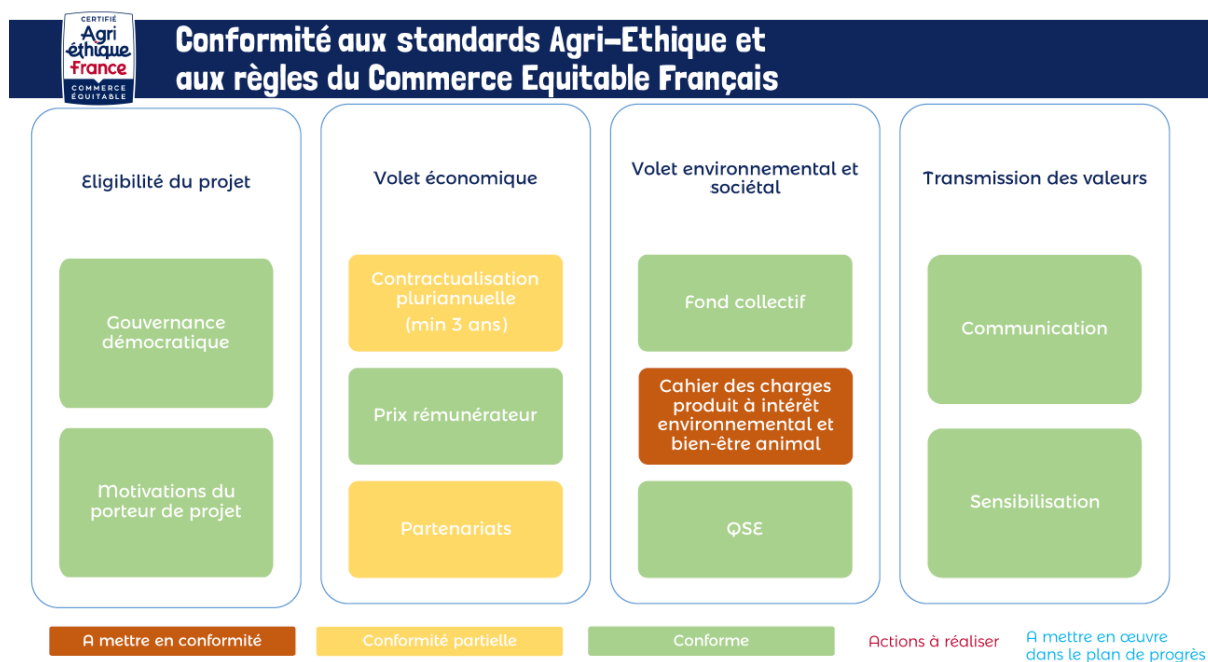


Figure 3 Diagnostic initial de l'éligibilité de la filière cunicole au label Agri-Ethique. En 2023, le cahier des charges produits à intérêt environnemental et bien-être animal a été mis en conformité pour la certification des exploitations mettant en place l'engraissement en parcs.

UNE FILIERE CUNICOLE DYNAMIQUE QUI SAIT REpondre :

- Aux ambitions communautaires et gouvernementales de souveraineté alimentaire
- Aux attentes de consommateurs en constante évolution
- Aux attentes de la restauration collective
- Aux attentes des nouvelles générations d'éleveurs

UNE FILIERE STRUCTUREE AUTOUR D'UN MODELE DE DEVELOPPEMENT DURABLE AUX BENEFICES :

- Des éleveurs (maintien du prix de reprise, installations, technicité, etc.)
- Des réunionnais (amélioration de la qualité, baisse des prix, etc.)
- De l'économie du territoire (création d'emplois, offre locale, impact indirect des investissements et dépenses, etc.)
- Du développement social de La Réunion (partage de la croissance et de la valeur, etc.)
- De l'aménagement territorial (dynamisme des Hauts de l'île, protection incendie, etc.)
- De l'environnement - remarquable mais fragile (paysage, ambition agro écologique, circuit court, etc.)

5 Exigences de la production en élevage en termes de durabilité et de qualité des produits

La production de lapins à La Réunion s'organise sur l'ensemble du territoire, majoritairement dans les Hauts de l'île. L'abattage et la transformation sont réalisés à Bras-Panon, dans un outil aux dimensions artisanales avec des opérations réalisées en majorité manuellement par les salariés de la coopérative.

5.1 Une production locale en accord avec les exigences réglementaires

5.1.1 Sélection des souches de lapin et production de reproducteurs adaptés au territoire

Les éleveurs réunionnais élèvent des lapins de la souche HY+, pour ses capacités d'adaptation aux conditions réunionnaises et la qualité de la production. Les lapins de chair appartiennent à la 3^e génération de cette souche. Les deux premières générations, parentale et grand-parentales, sont destinées à la reproduction. La filière réunionnaise compte un élevage laboratoire de semence et deux élevages multiplicateurs, ce qui permet de n'importer que les lapereaux grand-parentaux et mâles parentaux, et de sélectionner sur place les animaux les plus adaptés ([Figure 4](#)).

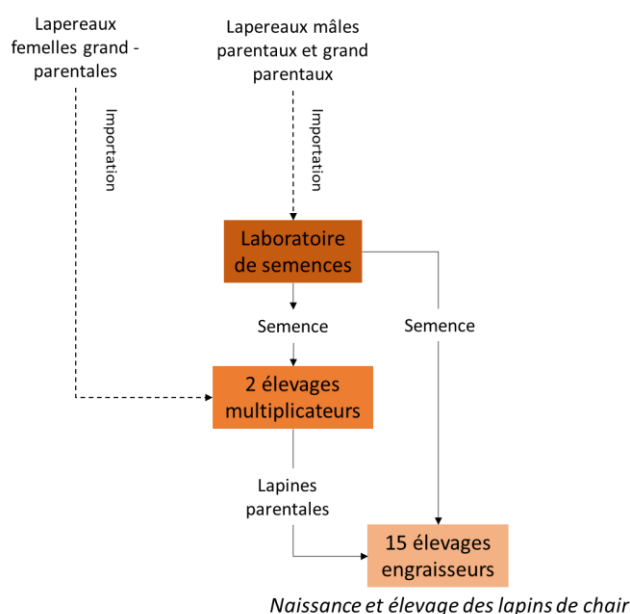


Figure 4 Production des lapins reproducteurs et des lapins de chair par les éleveurs adhérents de la CPLR

Les lapereaux (mâles parentaux et grand-parentaux, femelles grand-parentales) sont importés toutes les 6 semaines d'avril à novembre (en évitant donc les pics de chaleur), afin de garantir le renouvellement génétique et le maintien des capacités de production. Le laboratoire prélève les lapins mâles parentaux et grand-parentaux, et prépare les semences selon un protocole strict avec plusieurs étapes de contrôle et une note attribuée à la semence en fonction de la quantité et de la motilité des spermatozoïdes. Ce suivi permet une amélioration continue du taux de réussite en insémination artificielle. Les doses issues des lapins mâles grand-parentaux sont fournies aux deux élevages multiplicateurs, qui produisent alors des lapereaux parentaux. A l'issue de plusieurs phases de sélection au sein de l'élevage multiplicateur, les meilleures reproductrices sont vendues aux élevages de chair. Les mâles ainsi que les femelles les moins performantes sont engraisés et destinés à la

production de viande. Enfin, les doses produites en laboratoire issues des lapins mâles parentaux sont produites à destination des élevages de chair.

Lapins multiplicateurs :

Les lapins multiplicateurs (lignées grand-parentales) sont sélectionnés selon des critères spécifiques qui assurent à la fois une bonne reproduction et une bonne qualité de viande :

Lapin femelle grand-parentale :

Les femelles grand-parentales sont sélectionnées pour :

- Homogénéité de la portée
- Robustesse
- Qualités maternelles

Les qualités de la femelle « grand-parentale » sont une bonne production laitière et la facilité d'allaitement, la résistance aux troubles infectieux et l'homogénéité des lapereaux.

Cette nouvelle catégorie grand-parentale a été sélectionnée sur les meilleurs sujets du pool génétique de la société Hypharm afin de proposer un lapin femelle facile à conduire, robuste et performant.

Les performances attendues de cette catégorie de lapin sont 85% de performance à la 3^{ème} mise-bas.

Les lapins mâles grands- parentaux sont sélectionnés sur les critères suivants :

- Efficacité alimentaire
- Croissance et rendement

Ce mâle est sélectionné selon l'indice de consommation et donc une capacité alimentaire efficace, la viabilité en élevage et sur la qualité de sa carcasse.

Les performances attendues du mâle grand-parental concernent le poids vif attendu élevé, le poids de carcasse des descendants entre 70 et 91 jours se situant entre 1,300 kg et 1,900 kg, une production spermatique élevée ainsi qu'une facilité de prélèvement.

Lapins de chair :

Lapin mâle parental :

Les lapins mâles engraisseurs sont sélectionnés selon les critères spécifiques suivants :

- Croissance rapide
- Rendement précoce
- Efficacité alimentaire

Les qualités du mâle concernent le poids et la qualité de la carcasse, ainsi que l'efficacité alimentaire.

Les performances du mâle engraisseur sont attendues sur le poids, soit de 1 à 1,100 kg de poids de carcasse à 63 jours, sur la précocité sexuelle, la production spermatique élevée, ainsi que sur la facilité de prélèvement.

Les lapins femelles parentales sont sélectionnées sur les critères suivants :

- Robustesse

- Homogénéité
- Prolificité
- Qualités maternelles

Les qualités de la femelle sont diverses : le lapin possède une bonne capacité laitière et une facilité d'allaitement, une bonne résistance aux troubles infectieux, et assure une homogénéité des lapereaux.

La démédecation des ateliers, le bien-être des animaux et des éleveurs a été le fil conducteur de la démarche de recherche, visant à choisir ce profil génétique de lapin.

5.1.2 Production de lapins au sein des élevages naisseurs – engraisseurs

Tous les élevages de chair de la coopérative sont à la fois naisseurs et engraisseurs, c'est-à-dire qu'ils produisent leurs propres lapereaux à partir des reproductrices produites par les deux élevages multiplicateurs et des semences produites par le laboratoire. La présence du laboratoire et des deux élevages multiplicateurs permet une production de lapins reproducteurs accordée aux besoins des élevages de chair, notamment lors de besoins de peuplement pour de nouveaux éleveurs. La coopérative recommande à ses éleveurs le renouvellement de 15% des femelles toutes les six semaines, pour des raisons de productivité mais également sanitaires.

En 2022, la durée d'élevage est de 75-80 j en moyenne en fonction des élevages. L'intégralité du cycle de production se fait chez le même éleveur, ce qui permet un suivi optimal des animaux de leur naissance à leur enlèvement, tant en termes de qualité de la production qu'en terme de sécurité sanitaire et de bien-être animal.

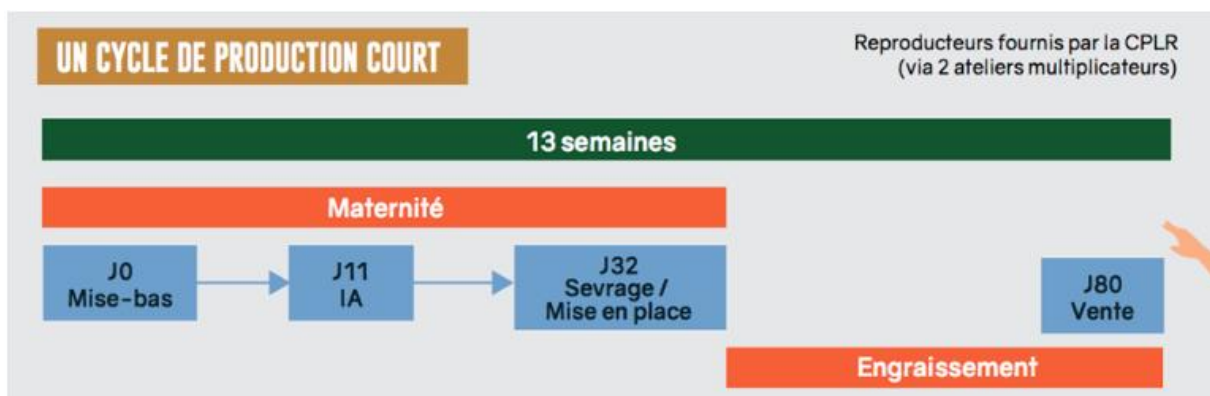


Figure 5 Cycle d'élevage du lapin de chair de la CPLR.
Source : <https://www.cplr.re/eleavage-cunicole/>

L'éleveur respecte un plan d'alimentation en fonction du stade physiologique de l'animal pour répondre à ses besoins à chaque étape de sa vie : trois types d'aliments sont utilisés : maternité pour les mères gestantes et en lactation, engraissement et retrait pour les lapins de chair. La ration d'engraissement évolue au cours du cycle, elle diffère selon chaque élevage en fonction notamment des conditions climatiques. Chaque élevage est suivi par un technicien de l'URCOOPA qui conseille l'éleveur dans son plan d'alimentation et vérifie l'adéquation des résultats obtenus avec le plan d'alimentation établi. L'objectif de poids est fixé dans la fourchette 1,08 kg à 1,35kg, la majorité du marché trouvant sa pleine satisfaction dans un poids moyen de 1,250 kg carcasse environ.

En termes d'infrastructures, l'élevage de lapins ne nécessite pas de grandes surfaces. Le bâtiment type possède une surface d'en moyenne 450 m² et une surface d'épandage des effluents d'environ 6 hectares. Les élevages disposent d'un plan d'épandage exigé au moment de l'installation et à chaque demande de subvention, qui assure une fertilisation raisonnée de surfaces et adaptée aux besoin du

sol. Les bâtiments sont ouverts, permettant un éclairage et une ventilation naturels non consommateurs en énergie et propices au bien-être animal.

La taille moyenne des élevages cunicoles réunionnais est de 161 cages mères, soit trois à quatre fois moins qu'en France métropolitaine. A titre de comparaison, le Label Rouge pour le lapin exige des élevages de 550 CM au maximum, et le label Agriculture Biologique de 200 lapines par site maximum. Les dimensions des élevages réunionnais se situent donc bien en dessous de ces deux seuils fixés par des labels de qualité supérieure. Ce point de comparaison permet de positionner les élevages réunionnais parmi les petits élevages, loin des modèles industriels. Ces dimensions contribuent fortement à la qualité de la production, elles permettent notamment une forte réactivité en cas d'indicateur sanitaire, et une surveillance rapprochée des animaux.

5.1.3 *Protection sanitaire, biosécurité et bien-être animal*

L'ensemble des éleveurs ont été formés aux bonnes pratiques de biosécurité, bien-être animal.

Depuis plusieurs années, la coopérative est suivie par un vétérinaire spécialisé de métropole qui visite chacun des élevages et propose, à l'issue des visites, une formation annuelle à tous les adhérents qui mettent donc chaque année leurs connaissances à jour.

Les conditions d'élevage se font a minima dans le respect de la réglementation en vigueur pour les élevages en cage. La diffusion des parcs d'engraissement permettra un temps d'avance sur la réglementation. La grille agroécologie (cf. 5.2.2) incite les éleveurs à aller plus loin notamment sur l'entretien des abords de l'exploitation, la démedication et le bien-être animal.

Protection sanitaire et biosécurité

Les sites d'élevages sont aménagés et organisés afin de garantir une protection sanitaire de qualité :

- L'élevage se fait essentiellement dans des bâtiments à ventilation naturelle ou dans des cages en plein air et en hauteur afin de protéger les animaux des prédateurs, en particulier les chiens errants, et pour limiter le risque de contamination des lapins par la faune sauvage.
- Un registre d'élevage est tenu et complété à chaque visite.
- Les bâtiments disposent d'un sas sanitaire, équipé d'un lavabo, de savon désinfectant et papier essuie-mains. Des tenues spécifiques sont obligatoires avant de pénétrer dans le bâtiment d'élevage (chaussures, combinaison et couvre-chef).
- Un protocole de lavage-désinfection adapté à chaque production et à chaque bâtiment est transmis à l'éleveur.
- Un protocole de dératisation est mis en place sur chaque site et les bâtiments sont conçus pour être étanches à l'introduction de rongeurs ou d'oiseaux. Les abords sont dégagés de végétation haute pour éviter les nids de rongeurs. Une bande bétonnée de 1m autour du bâtiment est recommandée ainsi qu'une plate-forme bétonnée de 5m de large environ en pignon et devant le bâtiment.
- Une analyse d'eau est recommandée annuellement afin de vérifier la qualité de l'eau de boisson.
- Un congélateur spécifique sert au stockage des cadavres, jusqu'à transfert dans un bac d'équarrissage en limite du site d'élevage au moment de l'enlèvement par le service d'équarrissage.
- Depuis 2022, les éleveurs de la coopérative n'utilisent plus d'aliment d'engraissement médicamenteux en traitement préventif, mais uniquement un traitement curatif dans l'eau de

boisson en cas de besoin. Avant cet arrêt (cf. 5.2.2), la coopérative incitait ses éleveurs à utiliser l'aliment de retrait 7 jours avant l'abattage au lieu des 2 réglementaires.

Les éleveurs, avec le conseil de leur vétérinaire et des techniciens de la coopérative, prêtent une attention particulière à l'état sanitaire de leurs animaux afin d'une part de respecter la réglementation sanitaire, et d'autre part d'anticiper et de réduire au maximum l'usage d'antibiotiques (cf. 5.2.2). Le nombre de produits antibiotiques utilisés a été très fortement réduit depuis environ 10 ans (4 au maximum contre plus de 10 auparavant).

Ils sont engagés dans une démarche de progrès et d'acquisition de connaissance régulière, assurée par la visite annuelle du vétérinaire spécialiste.

Bien-être animal

Pour garantir aux lapins des conditions de bien-être satisfaisantes, **les éleveurs veillent à la répartition des lapereaux dans les cages d'engraissement afin de ne pas dépasser la densité maximale réglementaire en fin d'engraissement de 45 kg/m²**. Les lapins sont triés par lots de poids homogènes afin de limiter les phénomènes de concurrence entre animaux.

Les bâtiments sont équipés pour permettre un abreuvement et une alimentation facile. **Les éleveurs garantissent un abreuvement constant et une alimentation de qualité à leurs animaux par une surveillance quotidienne de l'élevage.**

Les bâtiments sont ouverts, lorsque les cages ne sont pas en plein air, permettant un air renouvelé et un éclairage naturel tout au long du cycle.

La filière suit les élevages avec des outils informatiques, simplifiant ainsi les enregistrements, améliorant la traçabilité et le suivi technique. L'étude des résultats permet ensuite au vétérinaire d'identifier les faiblesses de chaque élevage et d'identifier, avec l'équipe technique, les points d'amélioration et de vigilance.

Les éleveurs prêtent une attention particulière au bien-être animal grâce à :

- **La surveillance quotidienne de l'élevage**
- **La vérification de la qualité de l'eau de boisson, une fois par an, et le nettoyage des canalisations à chaque changement de bande**
- **Une densité en engraissement inférieure à la norme sur chaque bande sur l'année**

La filière cunicole reste attentive aux réglementations qui encadrent la production de lapins et veille à respecter les réglementations. En ce sens, l'expérimentation des parcs d'engraissement vise à lever les incertitudes, définir un nouveau modèle d'élevage et une nouvelle ferme de référence tout en adaptant le message technique à apporter aux adhérents.

5.1.1 *Alimentation des animaux*

L'alimentation joue un rôle fondamental dans la production du produit de qualité que la filière souhaite offrir. L'aliment doit respecter les normes sanitaires, les conditions de contrôle et de traçabilité. Il doit être stocké dans un lieu abrité où les nuisibles sont maîtrisés.

Afin de garantir une alimentation adaptée au stade physiologique de l'animal, l'éleveur définit un plan d'alimentation avec un technicien conseiller et adapte l'aliment et le dosage à chaque étape de production (démarrage, élevage et finition) pour répondre au plus juste aux besoins des lapins.

A la Réunion, il n'existe qu'un seul provendier, l'URCOOPA (L'Union des Coopératives Agricoles), qui fournit l'ensemble des élevages de l'île en alimentation animale. L'URCOOPA répond à des exigences d'intérêt général et des valeurs coopératives, puisque sa gouvernance est organisée avec les coopératives et leurs éleveurs dans leur intérêt et celle du territoire.

Un suivi rapproché et des échanges réguliers sont réalisés entre les membres interprofessionnels et l'URCOOPA, pour garantir une alimentation de qualité et donc un produit de qualité. Le modèle du provendier est considéré comme durable à La Réunion dans la mesure où :

- Le prix des aliments reste stable pour l'éleveur, les variations du prix des matières premières sont absorbées par des mécanismes internes à l'URCOOPA et/ou à des mécanismes interprofessionnels
- Le prix des aliments est le même pour tous les acheteurs, en coopératives ou non, professionnels ou privés
- Un suivi régulier des élevages est réalisé par les techniciens spécialisés URCOOPA sur toute l'île (vulgarisation des programmes alimentaires, contrôle de la croissance des animaux, vérification de l'adéquation entre les besoins du terrain et la formulation)
- L'URCOOPA a une expertise qui lui permet d'adapter la formulation des aliments si nécessaire
- Le modèle permet une mutualisation des outils et des coûts, et donc une économie d'échelle (dans la mesure du possible sur un territoire insulaire de petite taille)
- L'opérateur présent sur le territoire est un gage de sécurité et de qualité.

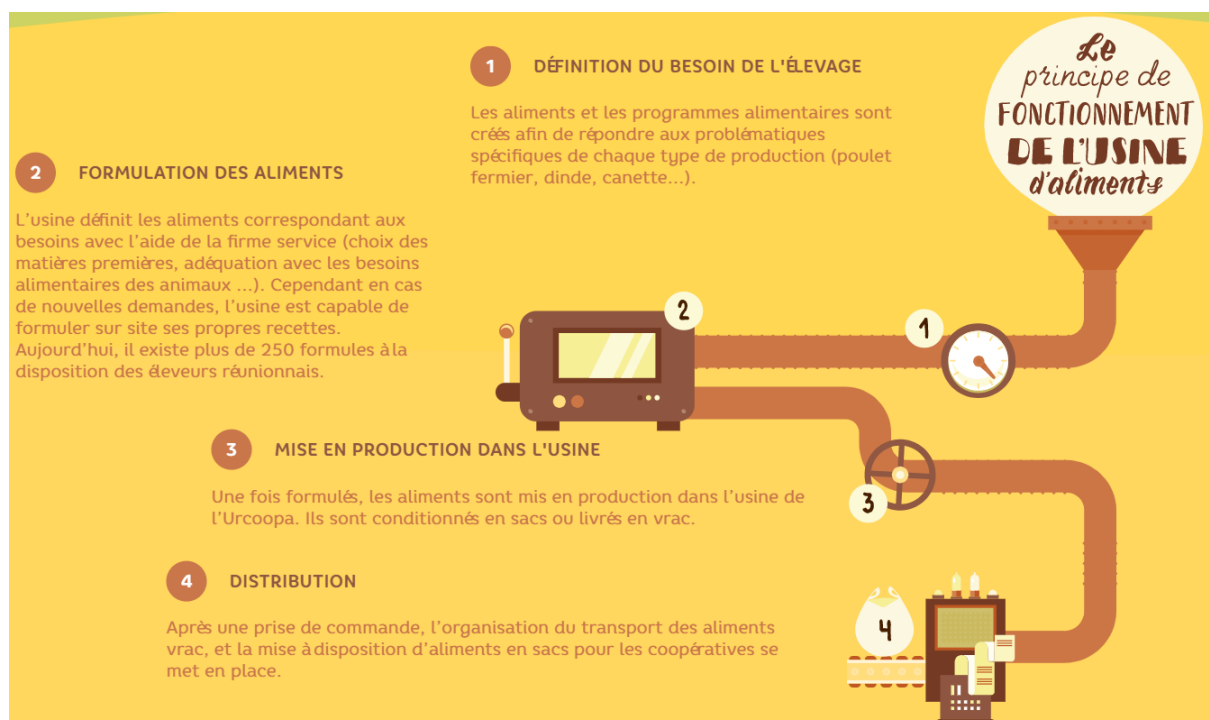
L'usine d'aliments affine continuellement ses connaissances sur les valeurs nutritionnelles des matières premières, les besoins alimentaires des animaux et les nouvelles techniques d'élevage. Ainsi, à chaque espèce correspond un cahier des charges bien précis en fonction de ses besoins en protéines, lipides, fibres, vitamines, minéraux et oligoéléments. Ainsi, en fonction du stade de développement, 3 types d'aliment sont produits afin de répondre aux besoins alimentaires des lapins : un aliment maternité (couvrant les besoins d'entretien des reproductrices), un aliment croissance (pour les lapereaux et l'engraissement) et un aliment finition (fin d'engraissement). Ainsi, chaque aliment possède des valeurs nutritionnelles bien précises en fonction du stade de développement des lapins. Aucune farine animale n'entre dans la composition des aliments.

Les matières premières choisies par l'Urcoopa sont issues pour la plupart de l'Union Européenne, et respectent donc les normes européennes, gage de qualité. La partie protéique (tourteau de soja) vient d'Amérique du Sud, région qui demeure le vivier de production de soja. L'Urcoopa s'approvisionne localement lorsque c'est possible, notamment avec la mélasse de canne à sucre et le son de blé et de riz. Les prémix, compléments en minéraux, oligoéléments et vitamines, assurant la couverture des besoins vitaminiques, en minéraux et autres, sont commandés auprès de Mixscience et Wisium. Ces 2 firmes services sont des acteurs reconnus dans le paysage national et international de l'alimentation animale (Certification qualité, organismes de recherche de nouvelles formules pour l'amélioration des performances en élevage, laboratoire d'analyse, prestation de conseil, etc.)

Les matières premières sont achetées selon un cahier des charges bien défini sur les valeurs nutritionnelles et la qualité physique. Ce sont des matières nobles contrôlées sur le plan sanitaire et qualitatif.

Le plus gros contingent de ces matières premières est stocké au terminal céréalier, au Port. Ce stockage est effectué dans une infrastructure récente avec des conditions optimales : taux d'humidité contrôlé, prévention des nuisibles, protection sanitaire. Les silos, verticaux ou à plat, permettent de stocker les matières premières pendant plusieurs mois et ainsi de sécuriser au mieux la production locale

d'aliments et l'approvisionnement des exploitations sans discontinuité. Au regard de l'insularité de La Réunion, la gestion des stocks de matière première est primordiale pour la résilience de toute la filière.



Pour assurer les bonnes pratiques de fabrication de l'aliment du bétail, l'Urcoopa est certifié RCNA (Référentiel de Certification en Nutrition Animale) depuis 2017 (dans la continuité du référentiel GBP – guide de bonnes pratiques et de la certification ISO9001 depuis 1998). Cette certification a une durée de 3 ans et est garantie par un audit annuel réalisé par AFNOR métropole. Tous les fournisseurs et transporteurs doivent être référencés avec des certifications reconnues par le RCNA.

Plusieurs plans d'actions permettent de garantir la qualité du procédé de fabrication et donc des produits finis :

- Contrôles analytiques des matières premières :

Les matières premières réceptionnées sont analysées selon un plan de contrôle défini :

- Par un infralyseur présent sur site permettant de caractériser ces matières pour la formulation.



- Par des analyses chimiques, réalisées en métropole, afin de contrôler ces matières sur plusieurs autres critères (Bactéries, substances indésirables, etc.) et de comparer les résultats avec ceux des analyses infras afin de recalibrer l'appareil si besoin.

- Formulation des aliments

La formulation est réalisée à l'aide du logiciel LIBRA (Figure 6), référence au niveau national pour les formulateurs, leur permettant d'optimiser les coûts de production, de s'adapter à la disponibilité des matières premières dans le respect des valeurs nutritionnelles et du cahier des charges des produits.

Les formules d'aliments sont donc ré optimisées tous les mois. Elles sont cadrées par des contraintes sur les matières premières et les nutriments qui permettent d'assurer les valeurs nutritionnelles des aliments et d'éviter les changements brusques de la formule.

Matière première	Description matière première	% en production	% (compleméntaire)	Diff. formulé en	Diff. précédent	Minimum	Maximum
34510	LUZERNE DESHYDRATEE	27.737	27.762	0.000	-1.06	5.000	
33073	TX TOURNESOL HP Kinglet	14.900	14.884	0.000	4.874		22.000
31052	ORGE	13.400	13.409	0.000	1.545		20.000
33032	TX PALMISTE 09/11	11.000	11.000	0.000	0.000	3.000	11.000
32027	SON DE BIÉ COGEDAL 09/11	10.700	10.693	0.000	0.174		18.000
32210	MELASSE DE CANNE VRC	6.000	6.000	0.000	0.000	5.000	6.000
32216	PULPE DE BETTERAVE Fév.12	5.233	5.245	0.000	-1.35	5.000	18.000
31025	BLE MEUNIER	4.767	4.755	0.000	0.755		15.000
34760	COSSES DE SOJA	4.467	4.452	0.000	-0.08		10.000
37276	SUPER 80 MAT18 COXIRIL 25 KG	0.500	0.500	0.000	0.000	0.500	0.500
36032	SEL FIN SECHE	0.433	0.433	0.000	0.001		0.500
36014	CARBONATE DE CALCIUM FIN	0.400	0.401	0.000	0.116		
36028	PHOSPHATE MONOCALCIQUE 23% T	0.233	0.236	0.000	-0.01		1.000
38620	L-Lysine 78 Poudre	0.143	0.142	0.000	0.053		0.500
38610	DL-Méthionine Poudre	0.087	0.087	0.000	0.009		0.500

Spécification	170202 L20	1037	202304	402.99	403.04			
		PRP	PRP	402.99	403.04			
		1	LP CAMBAIE					
Version	31/03/2022 10:06 - 58	Nutriments						
Date en production	31/03/2023 10:26	Nutriments	Description du nutriment	Taux en prod.	Taux (complémentaire)	Taux (complet)	Minimum	Maximum
En production jusqu'au		1200	ED-Lapin w	2400.202	2400.000	0.000	2400.000	
Tonnage	24.00	1000	Humidité	9.844	9.842	0.000		
Tonnage alt.		1001	Protéine brute	16.004	16.000	0.000	15.000	16.000
Poids de charge théorique	3000.000	1002	Matière grasse brute	2.345	2.345	0.000	2.000	4.000
Date pour tolérances		1003	Cellulose brute	17.499	17.500	0.000	17.500	19.000
Prix de vente		1003	Cellulose brute corrigée w	18.141	18.142	0.000		
Optimiser ?	☒	1004	Cendres Brutes	7.946	7.950	0.000		
Multi formul.	☒	1061	Acide benzoïque (4d210)	0.000	0.000	0.000		
Cahiers des charges	<< 0 >>	1061	Acide Citrique (1a330)	0.000	0.000	0.000		
Matrice	1	1061	Acide Fumarique (1a297)	0.000	0.000	0.000		
Matrice utilisée	1- WISIUM	1061	Acide Lactique (1a270)	0.000	0.000	0.000		
Commentaire	Optimisation Avril 2023	2000	Amidon Ewers	12.945	12.940	0.000	11.000	13.000
Commentaire 2	Dosage du T	2000	Amidon Enzymatique	0.000	0.000	0.000		
Comparaison		2001	A.D.F.	22.398	22.398	0.000	19.500	
Spécification	170202	2001	NDF	38.398	38.398	0.000		
		2001	Hémicelluloses (NDF-ADF)	16.000	16.000	0.000	13.000	16.000
		2001	Lignine	5.499	5.500	0.000	5.500	7.000
		2120	Fibres Digestibles Lapin w	21.526	21.528	0.000		
		3005	Lysine	0.701	0.700	0.000	0.700	
		3005	Méthionine	0.353	0.353	0.000		
		3005	Méthionine+Cystine Total	0.610	0.610	0.000	0.610	
		3005	Thréonine Total	0.563	0.563	0.000		
		5000	Calcium	0.799	0.800	0.000	0.800	1.400
		5001	Phosphore	0.500	0.500	0.000	0.500	0.600
		5002	Sodium	0.250	0.250	0.000	0.250	0.350

Figure 6 Formule d'aliment lapin (L20 – aliment d'engraissement) sur Libra : composition (au-dessus) et détail des nutriments (en dessous)

Des échanges avec les spécialistes des firmes services, Wisium pour le lapin, sont réguliers sur ces matrices. Une sécurisation de pilotage à distance est également organisée par l'Urcoopa en cas de situation exceptionnelle. Ces experts se déplacent sur l'île annuellement et assurent un suivi à distance quasi mensuellement. Les particularités locales, la demande du marché et l'évolution des performances sont donc observées minutieusement avec l'équipe technique afin de faire évoluer les contraintes des aliments si besoin.

De plus, le process de fabrication est régulièrement contrôlé (étalonnage de pesée pour précision de la formulation), dans le cadre du RCNA, par des organismes agréés par la DEAL.

- Le plan de contrôle des produits finis

Les aliments sont analysés mensuellement afin de coupler les résultats avec les valeurs attendues des formules et contrôlés par un système de cohérence avec les analyses faites sur les matières premières.

Chaque réclamation sur le produit fait l'objet d'investigations sur les différentes étapes de fabrication et de livraison de l'aliment. Les conclusions de cette réclamation font l'objet d'un retour systématique à l'éleveur qui a fait la réclamation.

- Les contrôles physiques des aliments

La granulométrie des aliments miettes nécessaires au démarrage est effectuée toutes les semaines.

Les mesures de durabilités sont effectuées afin d'observer la tenue du granulé. Elles sont effectuées systématiquement sur des lots égaux ou supérieurs à 6 T.

Les résultats peuvent être bloquants (Rouge) ou entraîner un ajustement des paramètres de fabrication et / ou de formulation (Orange ou jaune) afin d'obtenir une amélioration de la durabilité (Vert).

Ainsi, l'Urcoopa met en œuvre différentes actions régulières permettant de vérifier :

- L'homogénéité du produit
- La non contamination croisée entre les produits

Différents intervenants des firmes services assistent régulièrement le personnel de l'usine dans la formation à ces différentes techniques.

La maîtrise de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments pour les animaux est assurée à tous les niveaux de la chaîne de production, de l'amont à l'aval, via :

- La sélection stricte des matières premières auprès de fournisseurs certifiés et agréés,
- Le respect des bonnes pratiques de fabrication,
- La démarche volontaire de certification « RCNA » (Référentiel de Certification de la Nutrition Animale),
- La mise en œuvre de procédures sanitaires pour les livraisons d'aliments applicables en interne et par les sous-traitants en transport.

Tout au long de la chaîne de production, des mesures de maîtrise sont mises en œuvre, mesurées et surveillées afin d'assurer la conformité sanitaire des aliments.

5.2 Des démarches de progrès en interne permettant d'assurer une qualité supérieure

5.2.1 Amélioration de la qualité industrielle des lapins par la démarche DEFI Qualité Responsable

Afin de répondre aux besoins du marché et d'améliorer la qualité des produits d'élevage, des grilles qualité ont été mises en place par la coopérative sur les lapins livrés à l'abattoir. Chaque lot de lapins

est noté sur un certain nombre de critères répondant à des exigences de qualité industrielle, encouragées par les autorités nationales et européennes au travers de soutiens POSEI conditionnés à l'atteinte de ces objectifs (cf [Figure 7](#), grille issue de la circulaire du programme POSEI 2022 et susceptible d'évoluer annuellement, se référer donc pour l'année en cours au programme POSEI correspondant).

CRITERES	Lapins de chairs	Calcul de point	Nombre de points
Homogénéité du lot	Lapins pesés par caisse de 10 lapins pour des lapins compris entre 1,08 kg et 1,35 kg	< 20% du lot	0 point
		≥ 20 et < 35 % du lot	1 point
		≥ 35 et < 50 % du lot	2 points
		≥ 50 % du lot	3 points
Taux de saisie du lot ²	Abcès	< 0,5 %	2 points
	Lapins de moins de 0,900 Kg	≥ 0,5 et < 1,5 %	1 point
		≥ 1,5 %	0 point
Productivité	Nombre de lapins vendus par cage mère et par an	> 60 lapin / CM	3 points
		> 55 et ≤ 60 lapins / CM	2 points
		> 45 et ≤ 55 lapins / CM	1 point
		≤ 45 lapins /CM	0 point
Fiche technique		Fournie	2 points
		Non fournie	0 point
Charte engagement DEFI Responsable		Oui	2 points
		Non	0 point

Figure 7 Grille qualité DEFI Qualité Responsable pour l'évaluation des lots à l'abattage

Les lots obtenant un nombre de point suffisants sont éligibles à la prime DEFI qualité Responsable. Depuis 2016, cette démarche a permis d'augmenter considérablement la qualité des lots. En effet, 11,7% de la production satisfaisait aux critères de la grille qualité cette année-là, contre quasiment 60 % en 2022 (Tableau 1). La qualité des lapins fournis à l'abattoir a donc augmenté, traduisant les efforts techniques consentis en élevage.

Tableau 1 Evolution du pourcentage de la production éligible à la prime DEFI Qualité responsable

	2016	2018	2020	2021	2022
% de la production éligible	11,7%	43,3%	54,5%	51,8%	58,7 %

Ces critères de qualité suivis à l'arrivée à l'abattoir ont été définis pour :

- Favoriser l'homogénéité des lots de lapins et donc leur mise en marché
- Limiter les taux de saisie
- Favoriser la productivité
- Encourager les éleveurs à s'intégrer dans une démarche de progrès avec la mise en place de pratiques agro-écologiques dans les exploitations.

La mise en œuvre de cette démarche a permis une nette amélioration de la qualité des produits, avec une augmentation de 11,7% à 58,7% des produits satisfaisant aux critères de qualité entre 2016 et 2022.

5.2.2 Démarche de progrès vers une transition agro écologique des élevages, dans le respect de l'environnement

Dans le cadre du projet DEFI Responsable interprofessionnel, la filière cunicole s'est engagée dans une démarche de progrès collective vers des pratiques d'élevage respectueuses de son environnement. Il s'agit d'une démarche initiée volontairement par les coopératives dans le but de corriger l'hétérogénéité des exploitations, que tous les éleveurs puissent améliorer leurs pratiques d'élevage. Cette démarche vise également à valoriser les éleveurs qui ont des pratiques vertueuses.

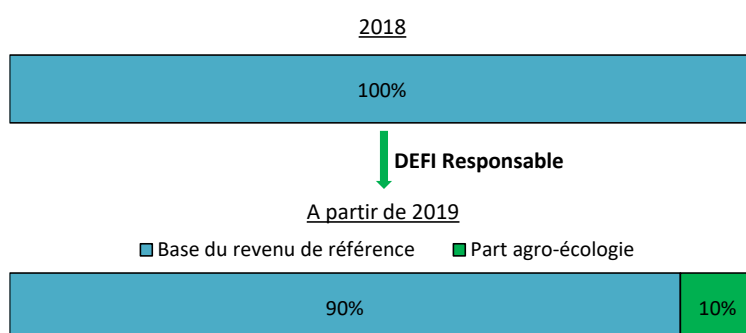
Ainsi, la quasi-totalité des éleveurs de lapins se sont engagés dans la démarche de transition agro-écologique en signant une charte d'engagement, parce qu'ils adhèrent au principe de progrès soutenu par la filière mais aussi dans un souci de durabilité de leur outil de production notamment vis-à-vis de l'environnement. Ils sont donc audités sur la base d'une grille (Tableau 2) chaque année.

Les modalités de fonctionnement générales de la grille établie encouragent la progression permanente des éleveurs à tendre vers des pratiques agro-écologiques plus vertueuses. L'atteinte de seuils de nombre de points définis ci-dessous conditionne 10% du revenu de la ferme de référence de l'éleveur, selon la progression suivante :

- 2019 : 30% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,105 €/kg ;
- 2020 : 50% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,105 €/kg ;
- 2021 : 70% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,105 €/kg ;
- 2022 : 90% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,105 €/kg.

En 2022, la grille a été amendée par de nouveaux critères bonus afin d'inciter les éleveurs à poursuivre leur démarche de progrès.

Construction du revenu des fermes de référence



Pour évaluer l'atteinte des objectifs fixés par la filière, des **audits sont réalisés annuellement par les techniciens de la coopérative dans chaque élevage ayant signé la charte d'engagement, suivis d'une visite de conseil sur les thématiques à travailler en priorité**, sur la base de la grille de scoring (pouvant être amenée à évoluer) reprenant les 5 thématiques du plan d'actions :



En vue de renforcer la prise en compte des enjeux environnementaux et sanitaires dans les pratiques d'élevage cunicole, la filière lapin a défini la grille de scoring en fonction des messages techniques à adresser aux éleveurs (Tableau 2). Des critères pondérés sont affiliés à chaque thématique schématisée ci-dessus.

Etant donné la nature de l'activité, peu consommatrice d'eau, d'énergie et de surface, la grille a été fortement axée sur la **protection sanitaire des animaux et de l'exploitation et le bien-être des animaux** : les améliorations en élevage peuvent souvent être faites assez rapidement, tout en apportant un bénéfice à court ou moyen terme par l'amélioration de la qualité et du suivi des bandes. La CPLR réalise des suivis protocolaires de la désinfection et le nettoyage réguliers, la gestion des cadavres (présence d'un congélateur dans un local), et par l'installation d'une bande de béton sur 1m autour du bâtiment.

La consommation d'antibiotiques est surveillée dans une démarche de démedication des élevages, afin de réduire autant que possible leur utilisation. Un suivi régulier de la consommation d'antibiotique via des indices est à l'étude. Jusqu'à 2022, la coopérative encourageait ses éleveurs à utiliser l'aliment de retrait sur une période ainsi que l'utilisation d'aliment retrait au-delà du minimum (7 jours au lieu des 2 règlementaires), sur l'ensemble des bandes de l'année.

Depuis début 2022, la suppression de l'aliment médicamenteux pour raisons logistiques, pratiques et réglementaires a accéléré brutalement la démedication pour aller vers des traitements mieux ciblés dans l'eau de boisson. Avec bientôt une année de recul sur cette suppression, les élevages sont globalement stables mais quelques points de vigilance restent à surveiller particulièrement pour prendre des mesures pleinement adaptées.

Le premier aliment du lapin étant l'eau de boisson, le message technique apporté aux éleveurs est largement axé sur ce point : maintenir une bonne qualité d'eau permet de limiter les contaminations entre animaux tout en assurant un maximum d'efficacité des traitements éventuels, ce qui revient à en limiter de facto l'usage.

Des actions liées à la protection de l'environnement sont déployées par la prévention et la prise de conscience de l'importance de la qualité et de l'économie d'eau et d'énergie, ainsi que le tri des déchets. Les systèmes de contrôle sont établis à partir de photos, relevés d'information, rapports de diagnostic, relevé des consommations, résultats d'analyses, fiches protocoles.

GRILLE DE SCORING AGRO-ECOLOGIQUE DE LA FILIERE LAPIN (active en 2022 dont les critères supplémentaires sont en rouge, pouvant évoluer annuellement pour répondre aux ambitions progressives) :

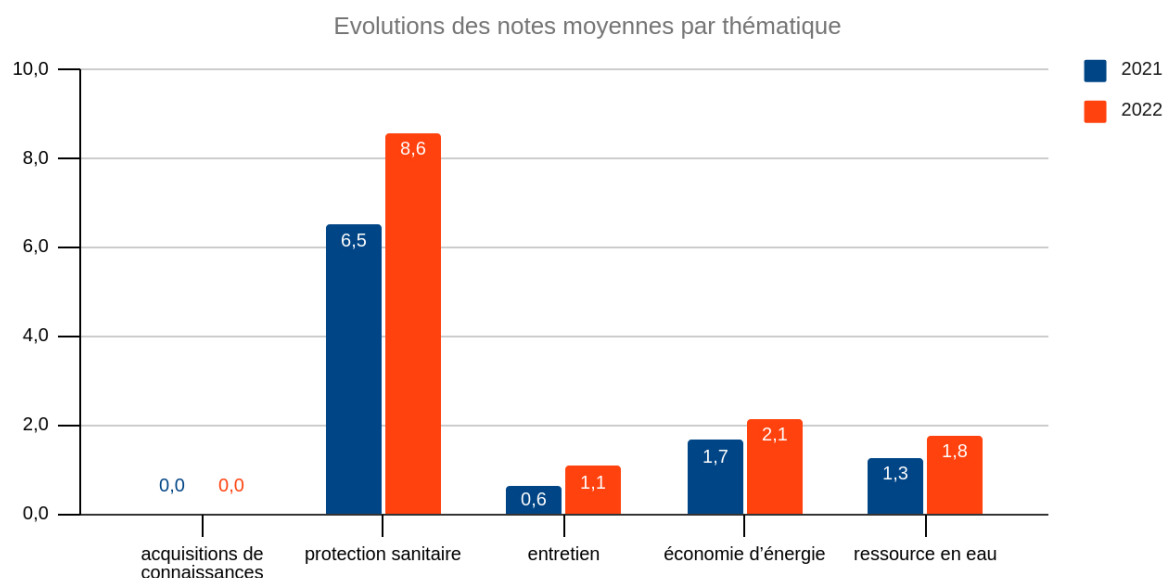
Tableau 2 Grille Agro-Ecologie de la filière lapin, avec les critères bonus en rouge.

GRILLE DE SCORING « AGRO-ECOLOGIE » DE LA FILIERE LAPIN

Thème	Descriptif		Points	Système de contrôle
Acquisition de connaissances et pratiques agroécologiques	Présence à au moins 1 formation agro-écologique organisée par la coopérative		1,5	Attestation de formation ou feuille de présence
Protection sanitaire des animaux et de l'exploitation, bien-être animal	Sas d'entrée isolé (porte) de la partier production du bâtiment		1	Photo
	Présence de 3 silos		1	Photo
	Application des protocoles nettoyage et de désinfection		1,5	Photo attestant de la présence des outils + état général du bâtiment + 2 fiches de protocoles minimum attestant de la bonne réalisation des protocoles de nettopyage
	Présence d'un congélateur en état de fonctionnement dans un local à part		1	Photo
	Présence d'un bac d'équarrissage en limite de site - bonus		0,5	Photo
	Présence d'une bande de béton d'1 mètre autour du bâtiment d'élevage		0,5	Photo
	Présence d'une zone de lavage des mains en maternité et en engraissement		1	Photo
	Suivi des antibiotiques administrés aux lapins depuis leur arrivée dans l'élevage, sur l'ensemble des bandes de l'année		1,5	Critère « suivi antibiotiques » de chaque fiche Stabipass (1 fiche Stabipass / bande) dûment rempli et remonté à la coopérative
	Utilisation d'aliments retraits au-delà du minimum de 5 jours (en moyenne par bande), sur l'ensemble de l'année		1	fiches ICA dûment remplies toute l'année
	Indice de consommation - bonus <3,7 = 1,5 entre 3,7 et 4,3 = 1 >4,3 = 0		1,5	Données Urcoopa = moyenne année N-1
	Vérification annuelle de la qualité de l'eau de boisson		1,5	facture et résultats des analyses d'eau
	Présence de cages bien-être dans la maternité : au moins 20% : 0,5 au moins 50% : 1		1	facture et photo attestant la présence de cages bien-être
	Présence de repose-pattes dans 100 % des cages maternité		1,5	Photo
Parc d'engraissement collectif au sol validé par la coopérative - bonus		1,5	Photo	
Entretien, propreté et aménagement des exploitation	Absence de déchets grossiers (bidons, carcasses, déchets divers)		1	Photo
	végétation régulièrement taillée <30cm			
	Absence eau stagnante			
	Abords site fleuri ou arboré - bonus		0,5	Photo
Economie d'énergie, production d'énergies renouvelables et gestion des déchets	Remplacement de 100 % des ampoules par de la basse consommation		1,5	Factures
	Consommation d'électricité	Présence compteur électricité pour le bâtiment	0,5	Photo
		Relevés des consommations bimensuelles (incluant lavage des bâtiments)	0,5	Factures EDF ou relevé manuel sur registre
		Consommation électrique <40 kWh /100 kg - bonus	0,5	Factures EDF année N-1

	Production d'électricité renouvelable (photovoltaïque, éolien, chauffe-eau solaire, pompe à chaleur , ...)		0,5	Photo
	Tri des déchets	DASRI	0,75	Bons d'enlèvement
		Bidons désinfectant / nettoyage	0,75	A définir
Economiser la ressource en eau	Consommations d'eau	Présence compteur eau / bâtiment	0,75	Photo
		Relevé des consommations en début et fin de bande (incluant lavage des bâtiments)	0,75	Relevé de consommation
		Consommation eau <2000 L /100 kg - bonus	0,5	Relevé de consommation année N-1
	Etat satisfaisant des canalisations et de l'abreuvement		1,5	Résultats des analyses prouvant une qualité d'eau conforme à la réglementation
	Calibrage des bacs permettant un renouvellement de l'eau toutes les 24h maximum		1	Photo
	Récupération des eaux pluviales (irrigation zones fleuries) - bonus		0,5	Photo
		Total sur 23	29	

Au regard des résultats d’audits réalisés annuellement, 86% des éleveurs ont amélioré leurs pratiques entre 2021 et 2022. C’est sur les critères de protection sanitaire que les efforts ont majoritairement été faits, répondant à l’ambition de la filière. Ainsi, le graphe ci-dessous révèle une prise de conscience des éleveurs et leur volonté d’améliorer leurs pratiques agro-écologiques, il est également le résultat d’un conseil et d’un suivi renforcés par les techniciens de la coopérative.



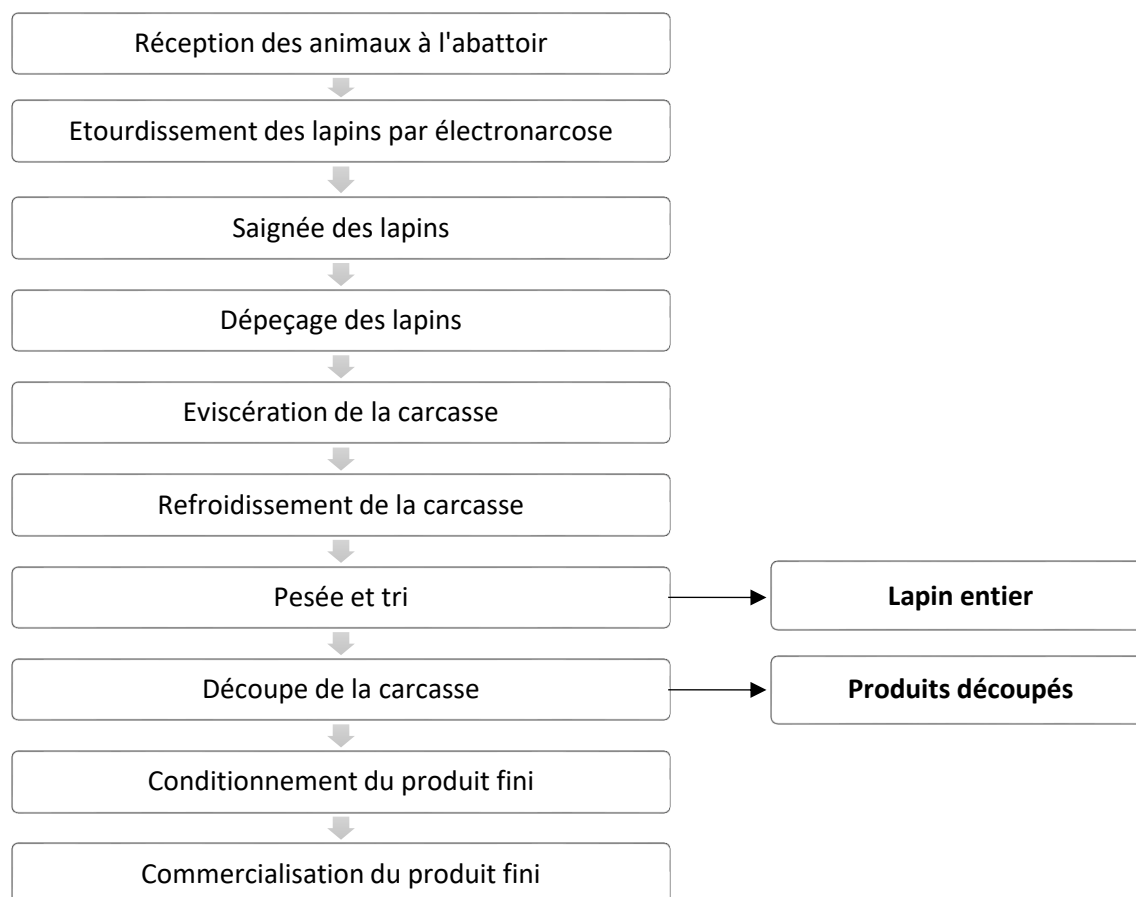
La phase de production est une étape clé dans le développement d’un produit durable et de qualité. Dans la filière cunicole, les exploitations familiales, la taille réduite des élevages permettant une surveillance rapprochée, l’utilisation raisonnée d’antibiotiques, le suivi d’un plan d’alimentation adapté, les démarches d’amélioration continue des élevages sont autant de points permettant de fournir une viande de qualité aux consommateurs. La filière cunicole poursuit ses efforts en termes de biosécurité, de bien-être animal, et de démédication grâce à un accompagnement rapproché de ses éleveurs, et de modernisation des exploitations. Elle garantit la sécurité et la qualité de sa production par la mise en œuvre de moyens de contrôles stricts et fiables.

A travers son contrat de filière 2020-2030 et son projet de relance BEATRIX, la CPLR et ses adhérents s’engagent à renforcer leur démarche agro-écologique et de bien-être animal avec pour objectif de répondre aux enjeux sociétaux actuels. Elle veut proposer aux réunionnais une alimentation sûre, saine, locale, durable et de qualité.

6 Exigences de l'enlèvement à la commercialisation en termes de durabilité et de qualité des produits

L'abattage et la transformation se réalisent à Bras-Panon, au sein l'abattoir spécialisé construit en 2010 et agréé par les services de l'Etat (Annexe 5). L'équipe d'abattage et de transformation est constituée de 4 agents d'abattoir.

Diagramme de fabrication simplifié



Chaque étape se fait a minima dans le respect de la réglementation. La dimension réduite de l'outil et la réalisation manuelle de la plupart des tâches permettent un suivi rapproché de l'opération d'abattage. Une attention particulière est portée en termes de qualité sur le bien-être des animaux, l'état sanitaire des carcasses ainsi que sur leur qualité à l'arrivée à l'abattoir (cf. grille DEFI Qualité Responsable notamment). Les processus de transformation sont choisis et calibrés pour conserver et valoriser les qualités organoleptiques et nutritionnelles de la viande, notamment le ressuyage à sec des carcasses.

6.1 Le transport des animaux à l'abattoir

Les lapins sont acheminés trois jours par semaine vers l'outil d'abattage. Le planning d'enlèvement des lapins se fait en étroite collaboration entre la CPLR et ses éleveurs, de manière à optimiser les distances et adapter la production aux commandes.

Pour respecter les exigences de bien-être animal :

- Une durée maximale de 12h au maximum entre l'enlèvement des lapins dans les élevages et l'abattage est assurée.
- Le chargement des caisses est adapté en fonction du poids des animaux à chaque enlèvement pour assurer une densité respectueuse du bien-être animal.
- Les quais de réception sont équipés de conduits d'air pour permettre de maintenir jusqu'à l'abattage des conditions de ventilation adaptées au bien-être des lapins.

6.2 L'abattage

Avant d'être abattus par saignée, les lapins sont étourdis par électronarcose par un opérateur qui les place manuellement dans une machine munie d'électrodes qui se placent sur la tête de l'animal. Chaque décharge délivrée est enregistrée, ce qui permet de contrôler que chaque lapin abattu a bien été étourdi au préalable.

La saignée se fait manuellement par un opérateur. Ce choix présente deux avantages :

- Le premier est tout simplement la préservation et la création d'emploi sur ce poste
- Le second se porte sur le bien-être animal. Le travail étant contrôlé par l'humain, il n'y a aucune chance qu'un animal vivant puisse passer cette étape avant d'être acheminé sur les autres modules.

Dans un souci de bien-être animal, l'électronarcose est choisie comme technique la plus adaptée pour éviter la souffrance des animaux et protéger les salariés. La saignée est manuelle, ainsi que toutes les tâches suivantes de préparation de la carcasse (dépeçage, éviscération). Ceci permet de garantir l'efficacité de l'abattage.

6.3 La préparation des carcasses de lapin : échaudage et dépeçage, éviscération, tri et pesée

Les lapins suivent un parcours le long de la chaîne d'abattage où ils sont dépecés puis éviscérés, le cœur et le foie sont conservés à l'intérieur de la carcasse. Le rinçage en fin de ligne permet de retirer toutes les impuretés encore présentes sur les lapins.

Un contrôle visuel des lapins est réalisé tout au long de la chaîne afin de retirer les carcasses présentant des abcès. Un contrôle visuel est réalisé à la sortie de l'atelier pour vérifier que les animaux sont propres à la consommation (absence de maladies, abcès, etc.)

Les salariés au poste de saisie sont aptes au retrait carcasse (saisie/impropre à la consommation), à n'importe quelle étape de l'abattage et de la transformation.

6.4 Le refroidissement des carcasses de lapin : ressuyage

La viande de lapin bénéficie de qualités organoleptiques et nutritionnelles faisant de cette viande un produit qualitatif : viande « blanche », riche en acides aminés, en phosphore, pauvre en sodium; des atouts nutritionnels non négligeables au regard de l'évolution des modes de consommation alimentaire.

Le refroidissement des carcasses en chambre froide permet aux lapins de descendre en température en un temps de 3h en moyenne, temps supérieur aux exigences du Label Rouge pour garantir une bonne qualité organoleptique de la viande. Cette étape est clé pour la préservation des qualités organoleptiques et nutritionnelles de la viande de lapin. Le ressuyage à sec des carcasses est un des critères de la production en Label Rouge, label garantissant la qualité supérieure des produits d'un point de vue organoleptique. Il constitue une étape importante pour la qualité de la viande fournie par la CPLR.

Le refroidissement est réalisé en froid sec et non en bain d'eau, ce qui évite le gonflement du lapin et préserve la valeur nutritionnelle originelle du produit. Ce processus garantit également une meilleure tenue du produit dans le temps, gage de qualité et de fraîcheur.

6.5 La transformation

La transformation des lapins est réalisée à la suite du ressuyage. Elle est restreinte à la découpe de par la quantité de production et la demande du marché. Ainsi, cela permet de se concentrer sur des produits proposés frais et de qualité.

6.5.1 Découpe

La découpe joue un rôle stratégique majeur pour tous les débouchés (en particulier GMS et collectivités) : le lapin entier est souvent perçu comme « difficile » à découper ce qui représente un frein pour les consommateurs. Ainsi, leur fournir un produit prêt à l'emploi prend tout son sens. Les collectivités, elles, commandent exclusivement des produits découpés (cari).

Ainsi, la découpe **représente 53 % des volumes commercialisés en 2022.**

Les produits découpés de lapin péi rencontrent un grand succès depuis que la découpe est réalisée à la machine, puisque plus sécurisant pour la consommation avec une limitation du risque de retrouver de petits éclats d'os ou de plastique dans la viande.

La découpe à la machine permet de sécuriser l'absence d'éclats d'os ou de plastique pour le consommateur final, surtout pour les enfants et leur fournir un produit de qualité irréprochable.

Des contrôles visuels des produits (qualité de découpe, absences d'hématomes, etc.) et des contrôles de la température de la viande et des espaces de stockage sont réalisés lors de cette étape pour s'assurer de la qualité des produits.

6.6 Le conditionnement

Après l'étape de découpe, les produits de viande de lapin sont emballés et étiquetés puis conditionnés à destination des clients. Les produits sont vendus sous différentes formes (en sac vrac, en barquette) en fonction des besoins des clients.

6.6.1 *Etiquetage et traçabilité*

La traçabilité des produits est suivie par informatique via le logiciel SAGE. Tous les produits présents dans l'abattoir sont entrés informatiquement et une étiquette de traçabilité y est apposée pour qu'à tout moment les produits puissent être identifiés. SAGE assure une traçabilité informatique permettant de suivre une chaîne de production des élevages au consommateur final.

L'ensemble des produits qui sont fabriqués et expédiés sont étiquetés. Sur les étiquettes, les éléments suivants concernent tous les produits (bruts ou découpés) :

- Numéro de lot
- DLC
- Date d'emballage
- Désignation produit
- Poids net
- Mode de conservation
- Numéro d'agrément
- Provenance
- Prix de vente (certains produits font l'objet d'un étiquetage du prix de vente au consommateurs final, prestation réalisée par l'abattoir pour le compte des clients intermédiaires)
- Code barre (quand nécessaire)

Une vigilance particulière est apportée sur la traçabilité : sur une même journée de production, jusqu'à cinq à six numéros peuvent être requis et pour la sécurité alimentaire, tout produit doit être traçable. Afin de limiter les erreurs éventuelles de saisies et afin de simplifier la tâche des opérateurs à ce niveau, chaque pile de produits est obligatoirement identifiée dès la pesée (à la sortie du ressuyage) jusqu'à l'étiquetage de chaque pièce (ou groupe de pièces pour le vrac) avec un document reprenant la date d'abattage, le nom de l'éleveur et le numéro de traçabilité (numéro de lot). Ces numéros de traçabilité sont entrés chaque jour dans un clavier programmable et les appels de numéros sont ainsi automatisés.

En cas de rappel de produit à l'initiative de la CPLR (si un problème est décelé après envoi aux clients), la liste des produits impactés et la liste des clients concernés est établie à partir des données stockées dans le logiciel SAGE. Les données étant mises à jour dès la préparation de la commande, toutes les informations requises sont disponibles sans recherches complémentaires.

En cas de rappel de produit à l'initiative des clients (si problème décelé une fois la marchandise chez le client), une recherche est effectuée au niveau de la production pour déterminer les produits et numéros de traçabilité impactés : le but est d'identifier les clients qui ne se sont pas encore manifestés et qui peuvent aussi être concernés par le problème.

Dans ces 2 cas, tous les éléments permettant au mieux d'identifier les produits concernés sont communiqués aux clients concernés sur la base des contacts établis lors de la signature annuelle des contrats-cadre dans le cadre de la procédure de rappel validée.

En cas de campagne de communication destinée à faire connaître au plus vite la nécessité d'un retour de produits aux consommateurs, la CPLR en organise les modalités.

La procédure de rappel prévue précise que les produits devront être récupérés par le transporteur de la CPLR (i.e. la COTRAM) dans les magasins concernés sur instruction de la CPLR. La CPLR fait alors procéder à la destruction de la marchandise sans que les produits ne retournent à la CPLR : la possibilité

que ces produits se retrouvent à nouveau dans le circuit de distribution est donc totalement exclue. Les clients sont alors indemnisés de la perte, et la CPLR prend aussi à sa charge le coût des retours ainsi que le coût de destruction.

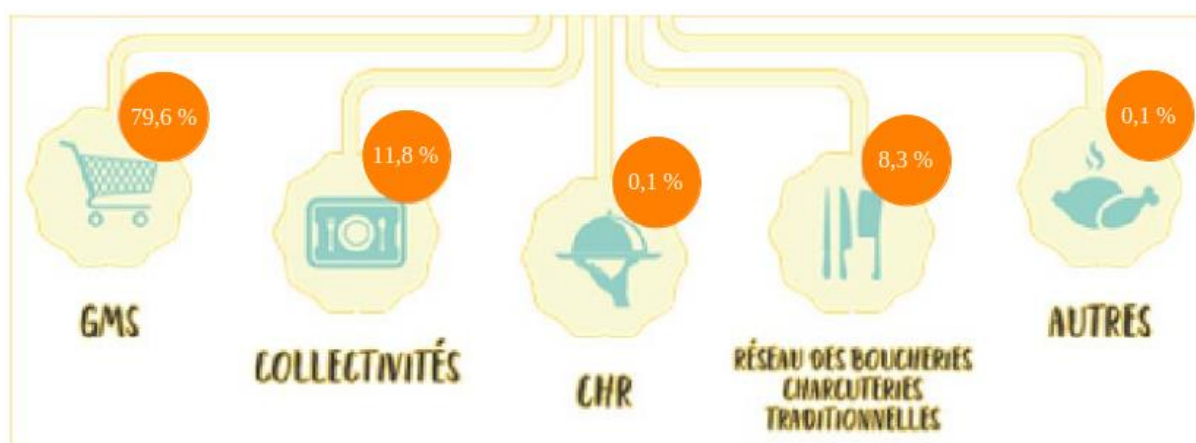
Un contrôle est réalisé en fin de processus sur des produits de façon aléatoire concernant l'étiquetage (mentions obligatoires, entre autres), la traçabilité, la température, l'intégrité du conditionnement.

Pour éviter des retours de produits, les opérateurs de la CPLR effectuent des contrôles continus tout au long des manipulations.

6.7 La commercialisation

6.7.1 Une stratégie de diversification des débouchés durable

Les produits sont commercialisés sur différents circuits de distribution (chiffres 2022) :



Afin d'honorer les commandes des collectivités et vu les volumes conséquents demandés, la CPLR les incite à commander 30 jours en avance, afin de pouvoir s'organiser sans pénaliser les autres clients. Elle organise ainsi le ramassage des lapins et les abattages pour s'adapter à ces commandes souvent importantes en volume.

L'outil de commercialisation prête une attention particulière à sa proximité avec ses clients et l'ensemble des acteurs de la filière interprofessionnelle.

6.8 Démarche environnementale de l'abattoir

6.8.1 Gestion des déchets

Les déchets d'abattoir sont traités par la société SICA AUCRE, outil régional de traitement des déchets partagé entre toutes les filières animales. Le transport est assuré par une filiale spécialisée du GDS. La filière poursuit le développement de la fabrication d'engrais à partir des déchets organiques, valorisé sous la forme de **poudre**, à destination des agriculteurs. Cette fabrication enregistre une forte progression depuis 4 ans, grâce **au changement de combustibles**. En effet, la filière a investi en 2017 dans une unité de retraitement des huiles alimentaires usagées collectées auprès d'industriels agro-alimentaires, qui sont désormais utilisées comme combustibles pour l'alimentation des fours. Ces

huiles viennent ainsi se substituer aux farines initialement utilisées comme combustibles (produits de l'équarrissage). Les farines sont désormais valorisées dans la fabrication d'engrais, permettant de dégager un excédent de produits d'engrais.

6.8.2 Gestion de l'eau : économie d'eau et limitation des pollutions

Au niveau de l'abattoir, l'installation d'un compteur segmenté permet de suivre la consommation d'eau à l'étape d'abattage, de nettoyage et d'entretien, avec des flexibles équipés de pistolet permettant de réduire la consommation. Le volume utilisé doit être inférieur à 6L d'eau / kg abattu. Le volume mesuré à l'abattoir est de 4L/kg abattu, il est maintenu notamment par la vigilance des agents lors des étapes d'abattage.

Au niveau du traitement des déchets d'abattoir, les sociétés SICA AUCRE et SICA DES SABLES ont investi dans une STEP et une unité d'ultra filtration de l'eau, dans une démarche environnementale de réduction des consommations à la source.

Testé en fin d'année 2017, le système de recyclage de l'eau issue de la transformation des co-produits est opérationnel depuis début 2018. Ce recyclage en système intégré permet d'optimiser les volumes d'eau utilisés pour le process, et donc de réaliser des économies sur la ressource.

6.8.3 Verdissement du site agroindustriel

Le site industriel de Bras-Panon est situé sur une ancienne friche. Il héberge actuellement des plantations de fruitiers sur les espaces non utilisés.

7 Moyens de contrôle

Afin de sécuriser la qualité sanitaire des produits finis et le consommateur final, la filière s'est assurée de mettre en place des moyens de contrôle à chaque étape de la production :

ETAPES	CRITERES DE CONTRÔLE	OBJECTIFS
Production en élevage	Adhésion de l'éleveur à la coopérative	Assurer la traçabilité en élevage
	Registre d'élevage	
	Fiche d'élevage	
	Score réalisé sur la grille agroécologie	Assurer l'intégration dans une démarche de progrès en élevage
Alimentation animale	Certification RCNA	Assurer la traçabilité de l'alimentation animale
	Traçabilité des formulations sur Libra	
	Plan d'alimentation par espèce et suivi des élevages par un technicien Urcoopa	
Abattage et transformation	Enregistrement et agrément sanitaire de l'établissement	Assurer la traçabilité et la sécurité sanitaire des produits finis
	Document unique	
	Traçabilité sur le logiciel SAGE	
	Fiche de transmission des informations sur la chaîne alimentaire	
	Suivi qualité avec la grille DEFI Qualité Responsable	

DETAILS POUR LE MAILLON ABATTAGE ET TRANSFORMATION

➤ Traçabilité amont – aval avec le logiciel SAGE

La traçabilité est assurée via le logiciel SAGE et permet le rappel de lots en cas de problème selon le déroulé décrit en 6.6.1.

➤ Suivi qualité

Les contrôles qualité sont réalisés tout au long de la chaîne :

- Abattage : Contrôle des carcasses propres à la consommation (saisie C2/C3), refroidissement rapide (ressuyage)
- Découpe : Contrôle visuel des produits (qualité de découpe, absences d'hématomes, etc.), contrôle de **la température de stockage**
- Conditionnement/préparation des commandes : Contrôle de la température, de l'intégrité du conditionnement, de l'étiquetage

Afin de surveiller au mieux la qualité sanitaire des produits finis, ils sont soumis à des analyses bactériologiques au minimum 4 fois par an via un laboratoire externe, en suivant un listing de critères prédéfini.

Le service qualité surveille la qualité du produit à chaque étape de production au regard de son diagramme de fabrication, avec des contrôles réguliers en atelier sur :

- Les exigences organoleptiques : visuel, aspect, odeur
- Le poids du produit fini, en cohérence avec son étiquette
- L'étiquetage
- Le suivi CCP (contrôle du point critique : prévention, élimination ou réduction à un niveau acceptable des dangers physiques, biologiques et chimiques)
- La température du produit fini, de la pièce de stockage et du camion de livraison

➤ **Suivi hygiène - HACCP**

Des contrôles visuels du nettoyage sont faits à chaque démarrage d'atelier par l'équipe. Mensuellement, des contrôles approfondis sont réalisés sur le nettoyage de tous les ateliers.

Les analyses sont effectuées par un laboratoire externe sur :

- Des prélèvements de surface effectués au moins 4 fois par an. Si une non-conformité est détectée, une action corrective et une contre analyse sont réalisées, en plus de la sensibilisation de l'équipe de nettoyage.
- Des prélèvements d'eau tous les 6 mois.

Des analyses bactériologiques sont réalisées tous les trimestres, également par un laboratoire externe:

- sur 12 points de contrôle au niveau du matériel : pendants de chaîne d'abattage, crochets de chariots, parois, scie à os, couperets, planches de découpe, tables, emballeuse, balances, caisses ;
- sur 10 points de contrôle au niveau des produits finis : carcasse de lapin, foie et carry.

8 Modalités de valorisation du label RUP pour les produits NOUT LAPIN PEI

Le principal objectif du logo RUP pour la filière cunicole réunionnaise est de valoriser ses produits auprès des collectivités, en respectant les exigences de la loi EGALIM. Ce label permettra ainsi de pérenniser le lien entre la filière cunicole et les collectivités sur le long terme.

Le label sera intégré :

- dans les réponses aux appels d'offre,
- sur les bons de livraison ou factures,
- sur les fiches-produits au sein de la plateforme Run'Alim, outil de recensement de l'offre locale
- sur tous les supports de communication de la filière cunicole réunionnaise destinée à la restauration collective et à valoriser les partenariats entre la filière et la restauration collective, notamment au travers des conventions VIANDE PEI.

Considérant les moyens de valorisation prévus ci-dessus par la filière, l'outil de commercialisation devra apposer le symbole graphique prévu pour les produits agricoles de qualité des régions ultrapériphériques en utilisant les règles techniques prévues par les dispositions réglementaires. Le symbole graphique doit être reproduit et utilisé conformément aux dispositions suivantes :

- Le symbole graphique doit toujours être imprimé sur un fond blanc et si possible, tout en couleur, en quadrichromie. Exceptionnellement, il peut être reproduit en noir et blanc. Lorsque le symbole graphique fait partie d'une photo ou se trouve sur un fond coloré, il doit être placé sur un plan blanc encadré,
- Le texte est reproduit en caractère Linotype Univers Condensed, condensé à 65%
- L'espace séparant le drapeau du texte est égal à la moitié de la hauteur du drapeau.
- Les couleurs utilisés doivent correspondre aux caractéristiques suivantes :

Couleurs de référence			
		Jaune quadrichrome: 00109000 – 10 % magenta, 90 % jaune	 Drapeau quadrichrome: XX800000 – 100 % cyan, 80 % magenta
		Vert quadrichrome: XX008000 – 80 % cyan, 80 % jaune	 Étoiles quadrichromes: 0000XX00 – 100 % jaune
		Bleu quadrichrome: XX100000 – 100 % magenta, 10 %	Le nom des régions figure toujours en caractères noirs.

	Noir et blanc de référence			
		Jaune = 30 %		Drapeau = 100 %
		Vert = 80 %		Blanc
		Bleu = 60 %	Le nom des régions figure toujours en caractères noirs.	

- Le pourcentage de réduction du symbole graphique doit respecter les modalités suivantes :

 	Pourcentage de réduction
	Le symbole graphique en couleur ne doit pas être reproduit ni imprimé dans une dimension inférieure à 25 mm de hauteur en raison de la taille des étoiles du drapeau européen. En noir et blanc, la dimension minimale est de 30 mm de hauteur. Lorsqu'on place sur un plan blanc encadré le symbole graphique, l'espace qui entoure ce dernier doit correspondre à la hauteur du drapeau européen.

9 Annexes

Annexe 1 : Liste exhaustive des références commercialisées par CPLR au 1^{er} janvier 2023 auprès des collectivités

Annexe 2 : Contrat de filière

Annexe 3 : Charte d’engagement des éleveurs dans la démarche agro-écologique de DEFI Responsable

Annexe 4 : Certification RCNA du provendier – PROVAL et URCOOPA

Annexe 5 : Agrément sanitaire de l’outil industriel

Annexe 1 : Liste exhaustive des références commercialisées par la CPLR au 1^{er} janvier 2023 auprès des collectivités (liste évolutive régulièrement) :

Catégorie de produits	Type de produits finis	Référence
Produits crus découpés	Cari vrac	63160
	Lapin entier frais	60010
	Lapin vrac sans tête	60010S
	Cuisses	63280
	Râbles	63170
	Foie	63380

DEFI Responsable 2020 – 2030

« contrat de filière » : LAPIN



Objectifs de production

	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	Croissance 2030/2020	Nb d'éleveurs installés à partir de 2020
PRODUCTION TEC Lapin	154	154	143	147	162	178	196	205	205	216	226	47 %	9
Commercialisation TEC	136	138	125	129	141	156	171	180	180	189	198		
dont GMS	113,0	108,6	99,4	102,4	112,7	124,0	132,9	137,8	137,8	140,9	144,0	27 %	
dont collectivités	12,2	17,4	14,7	15,2	16,7	18,3	23,6	26,6	26,6	29,8	35,2	189 %	
dont bouchers-charcutiers	10,5	11,2	10,4	10,7	11,8	13,0	14,1	14,6	14,6	17,3	18,1	73 %	
dont CHR	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,4	250 %	
dont autres	0,2	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	100 %	

NB : post 2025, les projections restent très incertaines.



Plan d'actions à travers le projet BEATRIX

En anticipation des évolutions réglementaires prévues en 2027, et des départs à la retraite d'une partie des éleveurs, la filière locale se veut pilote de son avenir et souhaite préparer au mieux les changements de mode de production, en rassurant les éleveurs actuels et en proposant un modèle d'évolution pérenne pleinement adapté au territoire. Un premier volet d'expérimentation d'élevage des lapins d'engraissement en parcs au sol démarre au premier trimestre 2023, suivi d'un second en fin 2023 ou début 2024. Dans un cadre partenarial, en s'appuyant donc sur les expérimentations au niveau national ainsi que sur les experts concernés, la CPLR espère pouvoir mener à bien ce projet dans les meilleurs délais : l'émergence d'un nouveau modèle d'élevage spécifique aux besoins de La Réunion pourra alors servir de relais au développement de la filière tout en apportant des solutions aux départs en retraite qui s'annoncent dans les années à venir. Parallèlement, la voie de la labellisation de la production est finement étudiée, gage d'une attractivité supplémentaire pour les producteurs mais également pour les consommateurs.

VOLET 1 : Plan d'action « agro-écologie »

En vue de renforcer la prise en compte des enjeux environnementaux et sanitaires dans les pratiques d'élevage cunicole, la filière LAPIN a défini des critères prioritaires affiliés aux thématiques suivantes : acquisition de connaissances agroécologiques, protection sanitaire et bien-être animal, entretien et propreté des exploitations, gestion de l'énergie et des déchets, et économie de la ressource en eau.

En 2021, 7% des éleveurs atteignaient la note seuil leur permettant de bénéficier de la part « agroécologique » de leur revenu. Ceci est dû entre autres au fait que les points supplémentaires pour atteindre le seuil représentaient en investissement parfois trop important. En 2022, 93% des éleveurs enregistrent des scores en progression sur ces thématiques.

VOLET 2 : Plan d'action « compétitivité responsable »

9.1.1.0 Plan d'action Augmentation de la production

- Remplacer les départs et installer des capacités de production additionnelles par des installations nettes et l'augmentation de la taille des exploitations existantes : une installation en fin 2022, plusieurs projets en route pour 2023 et 2024, dont des reconversions de bâtiments existants. Ces installations s'intègrent pleinement dans le projet BEATRIX suite aux actions très fortes de recrutement d'éleveurs menées par la coopérative.
- Optimiser le fonctionnement de l'abattoir et ainsi créer des emplois (coopérative et éleveurs)
- Satisfaire la demande des différents réseaux de distribution en quantité, en qualité et en produits adaptés aux réseaux.
- Sécuriser les marchés des collectivités : dans un contexte de ruptures quasi-permanentes d'approvisionnement depuis plusieurs années - défaut de production suite aux départs en retraite non remplacés, la filière s'évertue à répondre aux marchés en cours, ce qui nécessite très souvent des adaptations de planning (avances ou retards volontaires dans les abattages) vu les volumes significatifs (15 % globalement mais 50 % sur certaines semaines).
- Évaluer constamment la demande : depuis 2018, les taux de ruptures (30 % en 2022) sont étroitement surveillés ; le potentiel d'installations est ainsi jaugé et les besoins ponctuels d'opérations promotionnelles anticipés au mieux.

9.1.1.1 Plan d'action Baisse/maitrise des prix

- Valoriser davantage les carcasses suivant le segment de marché, en réservant les carcasses lourdes à la boucherie/charcuterie
- Améliorer l'accessibilité des produits avec des barquettes plus légères (cari)

Par ailleurs, le dispositif DEFI continue de faire progresser la filière, avec des produits DEFI toujours attractifs pour les consommateurs. A noter pour le lapin, une légère baisse des volumes DEFI, conformément aux baisses de production qui viennent limiter l'enveloppe DEFI disponible et mobilisable par la coopérative.

	2018	2019	2020	2021	2022	Evol 2018/2022
Volume DEFI commercialisé	50,0	43,3	45	44	38,5	-23%
Volume global commercialisé	159,2	154,0	136	137,6	124,8	-21,6%
Part des tonnages DEFI dans la commercialisation totale	31%	28%	33%	32%	30,9%	-0,1 point

9.1.1.2 *Plan d'action Augmentation de la qualité*

- Montée en gamme avec la découpe : acquisition de nouvelles machines en 2021 et 2022 avec le soutien du Conseil Départemental
- Valoriser à terme l'aspect diététique et responsable de la viande de lapin.

La filière a entrepris un processus de certification commerce équitable depuis 12 mois, pour garantir au grand public des conditions de production et de partage de la valeur créée équitables, à l'instar de toutes les filières interprofessionnelles. La filière lapin a fait ce choix de certification au regard des risques d'une image qui pourrait se dégrader – élevage en cage, si elle ne montre pas son anticipation 34 et son ambition d'une production de qualité, garante de la santé et du bien-être des animaux et des hommes. Ces garanties font partie intégrante du plan de recrutement de nouveaux éleveurs de lapins

VOLET 3 : Plan d'action « nouveaux débouchés »

9.1.1.3 *Plan d'action Collectivités*

Malgré des difficultés d'approvisionnement, la coopérative porte une attention particulière à la livraison des collectivités. Afin de maintenir durablement ce réseau, elle travaille à l'obtention du logo RUP, avec une certification prévue pour 2023.

Dès lors que la production sera suffisante, elle pourra accéder à de nouveaux marchés grâce à la découpe mécanique - écoles primaires ; et installer l'habitude de consommation en pouvant livrer plus régulièrement les écoles - récurrence et préparation des consommateurs de demain.

A noter toutefois que la coopérative s'adapte quotidiennement à la demande des collectivités au regard de sa capacité industrielle limitée et des commandes parfois tardives qui nécessitent des adaptations permanentes.

VOLET 4 : Plan de communication

Conformément au projet de relance BEATRIX, la filière anticipe une communication « produit » pour préparer la relance de la production tout en insistant davantage en 2021 et en 2022 sur des éléments ciblés à destination des nouveaux producteurs.

9.1.1.4 *Campagne de communication en faveur de la relance de la production*

L'objectif est bien de rendre à la filière, sa production et ses produits, ses lettres de noblesse. La production de lapins est une production d'une quantité limitée mais qui a toute sa place dans le paysage des viandes notamment par sa composition organoleptique. A ce titre, même si celle-ci reste occasionnelle, il faut pouvoir réinstaurer un « réflexe » de consommation occasionnelle de viande de lapin, et en parallèle maintenir l'image positive de la production locale. Ainsi, les futurs candidats à l'installation en élevage cunicole seront attirés par l'image générale d'une filière de production d'une viande de qualité. Les premières années, au travers de cette communication, il s'agira principalement d'attirer de nouveaux éleveurs.

9.1.1.5 *Campagne de communication autour de l'image de la filière et du métier d'éleveur de lapin.*

En effet, pour espérer recruter de nouveaux éleveurs de lapin, les campagnes de communication orientées vers les institutions (collectivités, centres de formation etc) visent à redonner de la visibilité à la filière. Elles visent également à informer les candidats à l'installation à chaque étape du processus. Il faut pouvoir rendre accessible l'ensemble des informations nécessaires, notamment via une

communication digitale (site cprl.re), sur la page Facebook de la coopérative, ainsi que la présence de la coopérative dans les centres de formation et la presse professionnelle.

9.1.1.6 Une communication interne nécessaire pour fédérer les éleveurs de lapin, pour porter l'image positive de la filière

En 2022, une étude d'image de la coopérative a été menée auprès des éleveurs. Elle a reçu un accueil positif, révélé l'impact de la stratégie de communication 2021 et encouragé à poursuivre les efforts pour mettre toujours plus en avant la filière lapin.

Annexe 3 : charte d'engagement des éleveurs dans la démarche agro-écologique de DEFI Responsable



Charte d'engagement des éleveurs dans la démarche agro-écologique de DEFI Responsable

Je soussigné(e) DEBOUTIER Nathalie
représentant l'exploitation de DEBOUTIER Nathalie
adhérente à la Coopérative des Producteurs de Lapins de la Réunion (CPLR), m'engage à :

- Inscrire mon exploitation dans les grands objectifs de DEFI Responsable et dans la démarche agro-écologique DEFI Responsable, impliquant :
 - La réalisation en 2019 d'un audit annuel « agro-écologique » par les techniciens de la CPLR à partir d'une grille de critères portant sur :
 - l'acquisition des connaissances et pratiques agro-écologiques
 - la protection sanitaire des animaux, de l'exploitation, et le bien-être animal
 - l'entretien et la propreté de l'exploitation
 - les économies d'énergie, les énergies renouvelables et la gestion des déchets
 - les économies de la ressource en eau
 - Le conditionnement d'une partie des aides (10% du revenu de référence de l'éleveur) à l'atteinte des critères de la grille
 - Au regard des résultats de l'audit, la mise en place de tous les efforts nécessaires pour améliorer de façon constante les pratiques de mon exploitation en matière d'agro-écologie
- Respecter la réglementation en vigueur en matière de protection sanitaire et environnementale

Fait à La Plaine des Gâgères, le 02/01/2019

Signature de l'éleveur

Annexe 4 : Certification RCNA du provendier – PROVAL et URCOOPA



Certificat

Certificate



N° du certificat : 2013/2016010.6

AFNOR Certification certifie que suite à l'audit effectué les 17/11/2020 et 18/11/2020,
l'entreprise :

PROVAL

ZI DE CAMBAIE – CS 80004 RE-97861 ST PAUL CEDEX

Pour l'unité d'exploitation située à :
6 RUE CLAUDE CHAPPE - ZAC 2000 - RE-97420 LE PORT

Respecte le Référentiel de certification OQUALIM version en vigueur

pour les activités suivantes :

FABRICATION ET MISE SUR LE MARCHE D'ALIMENTS COMPOSES POUR ANIMAUX.

Ce certificat est valable du 12/03/2021 au 11/03/2024
(Sa validité peut être vérifiée sur le site www.oqualim.fr)

Certifiée RCNA depuis le : 12/03/2021

L'audit de renouvellement devra être réalisé avant le 11/12/2023

Fait à La Plaine Saint-Denis, le 06/01/2021

Julien NIZRI
Directeur Général d'AFNOR Certification

AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé – FR – 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX TEL : 01.41.62.60.80 – FAX : 01.49.17.91.85
RCS Bobigny B 419 076 002 - S.A.S au capital de 18 187 000 euros

CERTI F 1999.1 06/2020



Certificat

Certificate



N° du certificat : 2013/2016009.6

AFNOR Certification certifie que suite à l'audit effectué du 16/11/2020 au 17/11/2020,
l'entreprise :

URCOOPA

ZI DE CAMBAIE – CS 70003 RE-97861 ST PAUL CEDEX

Pour l'unité d'exploitation située à :
36 AVENUE DU GRAND PITON RE-97460 SAINT PAUL

Respecte le Référentiel de certification OQUALIM version en vigueur

pour les activités suivantes :

FABRICATION ET MISE SUR LE MARCHE D'ALIMENTS COMPOSES POUR ANIMAUX.

Ce certificat est valable du 12/03/2021 au 11/03/2024
(Sa validité peut être vérifiée sur le site www.oqualim.fr)

Certifiée RCNA depuis le : 12/03/2021

L'audit de renouvellement devra être réalisé avant le 11/12/2023

Fait à La Plaine Saint-Denis, le 06/01/2021

Julien NIZRI
Directeur Général d'AFNOR Certification

AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé – FR – 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX TEL : 01.41.62.60.80 – FAX : 01.49.17.91.85
RCS Bobigny B 419 076 002 - S.A.S au capital de 18 167 000 euros

CERTIF 1999 .1 06/2020

Annexe 5 : Agrément sanitaire de l'outil industriel

 Liberté • Égalité • Fraternité REPUBLIQUE FRANÇAISE		<table border="1" style="border-collapse: collapse;"><tr><td colspan="2">REÇU LE 11/04/13</td></tr><tr><td colspan="2">TRANSFÉRÉ À</td></tr><tr><td style="width: 50%;">N° 793</td><td style="width: 50%;">3</td></tr><tr><td colspan="2">VICE PRÉSIDENT</td></tr><tr><td colspan="2">TECHNICIEN</td></tr></table>	REÇU LE 11/04/13		TRANSFÉRÉ À		N° 793	3	VICE PRÉSIDENT		TECHNICIEN	
REÇU LE 11/04/13												
TRANSFÉRÉ À												
N° 793	3											
VICE PRÉSIDENT												
TECHNICIEN												
PRÉFET DE LA RÉUNION												
Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Service de l'alimentation	Monsieur le Directeur CPLR ZAE Paniandy 15 rue Ramaye 97412 BRAS PANON											
Saint-Denis, le 09 AVR. 2013												

Objet : agrément définitif
N°réf.: 130327_AL1300715_vr
P.J. : modèle de marque d'identification
Références réglementaires :
- Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L.233-2
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Monsieur le Directeur,

un agrément conditionnel vous a été délivré le 18/03/2010 pour l'établissement situé ZAE Paniandy 15 rue Ramaye à BRAS PANON (97412) . A la suite du contrôle officiel réalisé le 19/02/2013 par Vincent ROCHAIN, inspecteur de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, vous trouverez ci-joint le rapport d'inspection comprenant 3 pages.

Ce contrôle officiel a permis de constater que votre établissement était globalement conforme aux conditions sanitaires prévues par la réglementation ci-dessus référencée. J'ai l'honneur de délivrer à votre établissement un agrément sous le numéro « 974 02 007 » pour les activités décrites dans votre dossier, à savoir :

Dossier suivi par : Vincent ROCHAIN
Tél. : 02 62 33 36 74
Fax : 02 62 33 36 07
Courriel : vincent.rochain@agriculture.gouv.fr

DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT – BOULEVARD DE LA PROVIDENCE
97489 SAINT-DENIS CEDEX
Tél. : 02 62 30 89 89 – Fax : 02 62 30 89 99 – site : www.daafr974.agriculture.gouv.fr
www.reunion.gouv.fr

Catégorie(s) de produits	Activité	Espèce
Viandes de volaille et de lagomorphes	Abattage	Lapin

A tout moment, en cas de manquement aux conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime.

Cet agrément est attribué pour les catégories de produits et les activités déclarées. Toute catégorie de produit ou activité ne figurant pas sur cette liste doit faire l'objet d'une nouvelle demande. Par ailleurs, toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau d'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément auprès du directeur départemental des services vétérinaires.

Le modèle de marque d'identification à apposer sur vos produits figure en pièce jointe.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de ma considération distinguée.

Pour le préfet et par délégation,

Pour le Directeur de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt,
Le chef de pôle sécurité et offre alimentaires,

Ayméric LECOUFFE



