



Label RUP

Cahier des charges de produits « PORC PAYS »

Porteur du projet : SICA VIANDES PAYS

Juin 2022



TABLE DES MATIERES

1	Domaine d'application	3
2	Textes de référence.....	4
2.1	Règles pour l'agriculture dans les RUP	4
2.2	Règles sur la sécurité alimentaire.....	4
2.3	Règles sur la santé et protection des animaux.....	5
2.4	Règles sur l'information du consommateur.....	5
2.5	Règles sur les relations commerciales dans le secteur agricole.....	6
3	Dénomination et descriptif des produits	7
3.1	Les produits commercialisés	7
4	Des produits issus d'une filière responsable et durable, structurée pour répondre aux enjeux du territoire réunionnais	9
4.1	Un modèle de développement coopératif et structurant.....	9
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	16
5.1	La production en élevage	16
6	Exigences de l'enlèvement à la commercialisation en termes de durabilité et de qualité des produits PORC PAYS	33
6.1	Le transport des animaux à l'abattoir	34
6.2	L'abattage.....	34
6.3	La préparation des carcasses de porcs.....	35
6.4	Le refroidissement des carcasses de porcs	35
6.5	La transformation	35
6.6	Le conditionnement	36
6.7	La commercialisation.....	36
6.8	Démarche environnementale de l'abattoir.....	37
7	Moyens de contrôle	38
7.1	Récapitulatif des moyens de contrôle.....	38
8	Modalités de valorisation du label RUP pour les produits PORC PAYS.....	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 au moins 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 porc pays 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 durable. Un décret spécifique aux DOM et notamment à La Réunion adapte ce seuil, soit 20% jusqu'en 2025 et 35% 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 porcine réunionnaise interprofessionnelle a développé ses ambitions pour pénétrer le marché de la restauration collective. Ainsi depuis 2018, la filière porte des actions commerciales et interprofessionnelles pour progresser en ce sens dans le cadre du projet DEFI Responsable (conventions VIANDE PEI notamment).

C'est la raison pour laquelle, la filière porcine 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 2022.

Les produits porc pays sont des produits carnés alimentaires, issus à **100% d'animaux nés, élevés et abattus à La Réunion**, commercialisés en l'état ou transformés localement, avec **des gages de qualité adaptés aux spécificités locales**. La matière première provient d'animaux issus d'élevage réunionnais, adhérents à la coopérative de porcs locale et qui respecte 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, un prix de reprise 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 ARIBEV, à l'issue d'un travail de concertation avec l'ensemble des maillons amont de la filière (ARIC, CPPR) et les services de la DAAF. Les cahiers des charges ainsi que les agréments des opérateurs sont validés en Comité d'Orientation 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 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

2.2 Règles sur la sécurité alimentaire

Règlement (CE) n°178/2002 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 du Parlement Européen et du Conseil, du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

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

Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

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.

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.

2.3 Règles sur la santé et protection des animaux

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

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.

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

Arrêté du 16 janvier 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs

Arrêté ministériel du 25 novembre 2005 relatif au registre d'élevage de porcs.

Arrêté du 17 novembre 2010 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 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.

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 27 décembre 2013 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration.

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

Arrêté du 16 octobre 2018 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations détenant des suidés dans le cadre de la prévention de la peste porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés.

Arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants.

2.4 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.

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

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.

2.5 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 porc, matière première principale des produits PORC PAYS commercialisés sous le logo RUP, provient exclusivement de la production des élevages réunionnais adhérents à la Coopérative des Producteurs de Porcs de La Réunion (CPPR). Les produits PORC PAYS, commercialisés par SICA VIANDES PAYS (SVP), relèvent d'une large gamme de produits décrits ci-dessous.

3.1 Les produits commercialisés

3.1.1 *Les produits crus et cuits*

100% des produits crus commercialisés sous label RUP proviennent de la production locale, commercialisés sous forme de produits découpés.

3.1.2 *Les produits transformés*

Dans un produit transformé, plusieurs ingrédients entrent dans la composition :

1. L'ingrédient de base et donc support est la viande de porc, 100 % origine Réunion.
2. Les autres ingrédients « hors viande » peuvent être importés (assaisonnement, boyaux, entre autres).

Tous les produits commercialisés pour répondre aux appels d'offre des collectivités sont accompagnés d'une fiche « produit », déclinant leur composition exacte et l'origine de la viande.

Le tableau ci-dessous énumère, par grande catégorie, les types de produits finis entrant dans la démarche de labellisation RUP :

Catégorie de produits	Type de produits finis
Produits crus découpés	Viande Carri
	Emincé
	Cotes
	Roti
	Escalopes
	Poitrine
	Cuisse
	Epaule
	Gras de bardière
Produits cuits découpés	Viande cuite
Produits transformés (>85% de viande de porc pays dans le produit)	Charcuterie crue et ou fumée
	Charcuterie cuite
	Charcuterie sèche
	Produits boucherie élaborés (farces, crépinettes, brochettes, paupiettes, etc.)

La proximité de l'outil de transformation et de commercialisation avec ses clients et l'ensemble des acteurs de la filière interprofessionnelle lui permet une adaptabilité certaine face à la demande en nouveaux produits. A titre d'illustration, une liste par code article des produits proposés en collectivités à date est présentée en annexe.

Les produits PORC PAYS labellisés RUP garantissent une matière première principale « viande de porc » 100% d'origine réunionnaise.

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

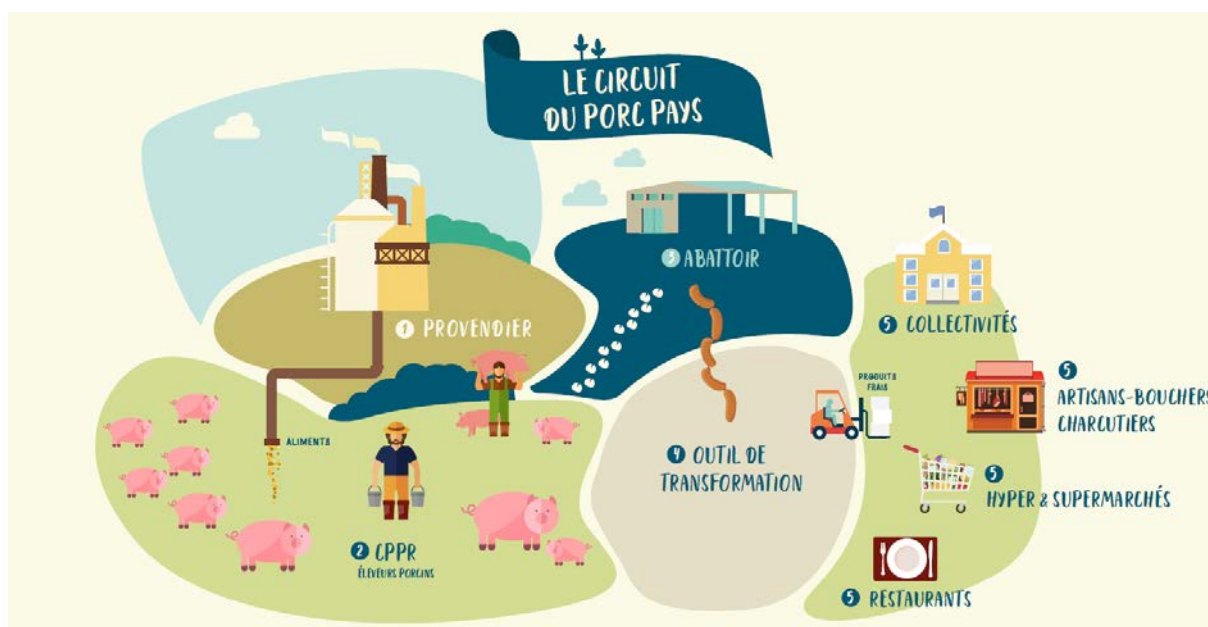
*Les parties 5 et 6 démontrent que les produits PORC PAYS sont **des produits de qualité**, tant au niveau de la production en élevage qu'au niveau de l'abattoir, de l'outil de transformation et de commercialisation.*

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

La **production de viande de porc à La Réunion** représente % des tonnages de viande de porc fraîche consommée localement et 57% en intégrant le congelé. Elle s'établit à près de **11 000 tonnes** équivalent carcasse en 2021. Au sein de la production totale locale, La viande PORC PAYS issue de la filière porcine organisée représente 87%.

La viande de porc est la deuxième viande la plus consommée par les réunionnais et notamment par les élèves dans les restaurants scolaires. C'est dans ce contexte que la filière porcine réunionnaise s'adapte continuellement au marché, notamment avec une segmentation appropriée pour répondre aux exigences des consommateurs et des acheteurs publics, en quantité et en qualité tout en restant soucieux de la préservation de l'environnement.

Le schéma ci-dessous présente la filière dans son ensemble et le circuit de production et de commercialisation de la production Porc Pays.



4.1 Un modèle de développement coopératif et structurant

Fondée en 1974 par un noyau de 14 éleveurs, la CPPR est à l'origine de l'organisation et du développement de la filière porcine à La Réunion.

La coopérative est gouvernée par des principes de fonctionnement et des valeurs spécifiques qui la différencient d'une société commerciale. Par sa nature, ses principes et ses valeurs, elle participe à donner du sens à l'activité de ses adhérents et salariés à travers un lien étroit existant entre eux, un ancrage fort sur le territoire Réunionnais et une gestion a-capitalistique et démocratique.

Pour cela, la coopérative attribue des quotas de production aux éleveurs, pour limiter leur propre expansion et permettre à d'autres éleveurs de pouvoir s'installer. Ce partage de la production a pour objectif d'en faire profiter un maximum de Réunionnais, que ce soit à travers un emploi direct ou indirect.

À la CPPR, c'est une moyenne de 38 truies par élevage (contre 190 en métropole), qui permet à l'éleveur de faire vivre sa famille. Son activité est souvent complétée par d'autres productions agricoles comme le maraîchage. En contrepartie de cette garantie de niveau de rémunération, les éleveurs s'engagent à réserver la totalité de leur production à la coopérative, qui se charge de l'écouler (transformée ou non) auprès des bouchers-charcutiers, des grandes surfaces et des collectivités.

Ce modèle permet à la coopérative de réduire les intermédiaires et de mettre en place un **circuit court** garant d'un rapport qualité-prix équilibré entre prix d'achat aux éleveurs et prix de vente aux consommateurs. Le modèle établi par la coopérative est un réel modèle gagnant-gagnant pour les éleveurs et les consommateurs.

Depuis sa création, la coopérative s'est structurée pour créer une filière agricole totalement intégrée (au sein de l'URCOOPA en 1982 pour sécuriser l'approvisionnement des élevages en aliments, en créant ses ateliers de découpe en 1985 avec la SICA VIANDES PAYS, et la SICABAT, unique abattoir départemental agréé par l'Etat, puis SICA AUCRE en 1996 et SICA DES SABLES en 2005 pour la gestion environnementale).

La filière porcine réunionnaise est créatrice d'emploi pour son île, avec **plus de 600 emplois directs liés à près de 140 exploitations**.

La CPPR organise la production et la commercialisation des porcs de ses adhérents. Les objectifs de la coopérative sont de s'engager durablement dans un processus de production moderne de qualité et respectueux de son territoire. Elle apporte la garantie d'écoulement de la production des éleveurs adhérents et valorise la production locale à travers une large gamme de produits élaborés.

Le modèle coopératif agricole concilie compétitivité, solidarité et équité ! Les coopératives placent la personne humaine avant toute chose.

La filière porcine réunionnaise porte des valeurs de :

✓ Territorialité

Etroitement insérée dans le tissu économique local, la coopérative contribue à l'animation à la valorisation de son territoire. Elle maintient des bassins d'emplois importants, principalement en zone rurale dans les hauts de l'île. Ancrées sur leur territoire, les coopératives ne sont pas délocalisables.

✓ « Acapitaliste »

Dans la coopérative, la finalité est la réalisation du service au meilleur coût pour les membres, le capital n'est qu'un moyen de financement de l'entreprise. Les excédents réalisés sont en grande partie réinvestis dans l'outil collectif.

✓ Principe de solidarité

La solidarité est une valeur forte de la coopérative : solidarité entre les membres mais aussi collectivement dans la gestion des risques.

Solidarité aussi entre les générations qui se succèdent dans la coopérative : les réserves collectives sont impartageables et chaque génération capitalise ainsi pour la suivante.

✓ L'intégration des jeunes et la transmission du savoir-faire

Depuis fin 2017, le Conseil de Surveillance de la CPPR a décidé de soutenir l'installation de nouveaux jeunes : certains se sont installés ou s'installeront avec leurs parents et d'autres démarreront une nouvelle exploitation en adhérant à la coopérative. Ainsi, la CPPR veut se dynamiser en capitalisant sur la nouvelle génération et en accompagnant autant les reprises agricoles que les installations hors cadre familial.

✓ Privilégier la qualité dans les élevages et tout au long de la chaîne alimentaire

La coopérative a mis en place une démarche qualité spécifique avec un accompagnement à la démarche de progrès au sein des élevages. Elle concerne notamment les points suivants : Suivi du registre d'élevage, mise en œuvre des bonnes pratiques d'élevage, de bien-être animal et de protection sanitaire, renforcement des mesures de biosécurité, entretien des abords ou isolation des bâtiments.

L'objectif de cette démarche est de valoriser et d'accompagner les efforts des éleveurs dans leur démarche de qualité au quotidien. Cela permettra de faire progresser l'ensemble des adhérents de la coopérative.

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

4.2.1 Des fondements historiques responsables pour le territoire

La filière porcine se structure en interprofession depuis 1975 au sein de l'interprofession ARIBEV qui est l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle Du Bétail, de la Viande et du Lait, une interprofession dite « longue » réunissant les producteurs, les transformateurs, les importateurs, les distributeurs et l'Etat. Ainsi, toutes 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 :

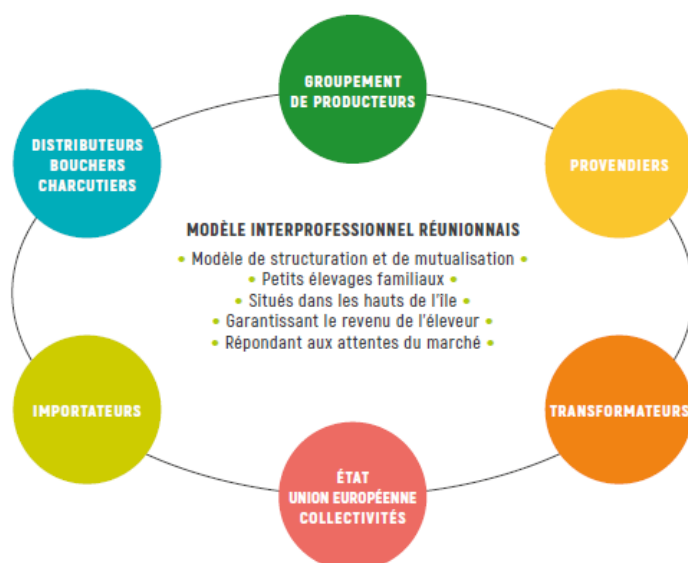


Figure 1 : L'interprofession réunionnaise, membres et valeurs partagées

Ce modèle interprofessionnel dans lequel s'inscrit la filière porcine illustre ainsi parfaitement ce projet collectif, cette volonté de mutualiser les outils communs et de développer un modèle unique, permettant d'ambitionner une souveraineté alimentaire durable pour le territoire réunionnais.

Le modèle d'aménagement du territoire réunionnais est d'ailleurs le résultat 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 porcines permettent l'équilibrage de la localisation de l'activité, en participant activement à la mise en valeur des Hauts de l'île, classés en territoire rural de développement prioritaire. L'élevage permet en effet d'occuper rationnellement les espaces disponibles dans cette zone tout en préservant l'environnement (cf. engagements dans les paragraphes suivants). **Les exploitations sont loin des modèles industriels et sont des exploitations de petite taille, dites « de type familiale ».** Cette répartition spécifique du territoire et le choix de ce modèle de développement de proximité participe à la durabilité du territoire réunionnais.

Le POSEI (Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité) a d'ailleurs été créé pour répondre aux modèles spécifiques des territoires ultramarins en termes d'emploi, de développement, d'agriculture afin de compenser les handicaps structurants et économiques de ces territoires. L'insularité et l'éloignement de La Réunion ont toujours poussé la filière à **trouver des solutions et des ressources durables et adaptées aux enjeux locaux** pour relever les défis de la filière et du territoire en termes d'alimentation, de production, de commercialisation.

Ce modèle unique repose 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 ainsi aux éleveurs d'avoir une meilleure visibilité pour pouvoir investir. Le prix de reprise aux éleveurs est inscrit dans le cadre des fermes de référence, validées à l'unanimité par les membres de l'interprofession ARIBEV, 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**. Ce prix de reprise minimum, connu de tous et stable tout au long de l'année, peut être supérieur en fonction de la qualité de la production de l'éleveur, l'engageant à soigner ses pratiques et à assurer une production de porc pays de qualité. Ainsi, tout est mis en œuvre pour assurer une viabilité de la production de porc pays pour les éleveurs et les consommateurs réunionnais.

Les spécificités ultrapériphériques ont notamment poussé la filière porcine à construire un modèle collaboratif de développement et vertueux pour le territoire en valorisant les différents maillons de la chaîne. Cette cohésion et l'importance des échanges positionne la filière porcine dans une démarche de progrès durable et permanente, qui lui permet d'offrir aux réunionnais des produits de qualité, en adéquation avec leurs attentes, et notamment celles des collectivités. 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, 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, assurées par des petites 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

Cet axe de transition agroécologique des exploitations, démarche de progrès clé dans le déploiement du projet DEFI Responsable, est détaillé dans la partie relative aux exigences de production en élevage

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

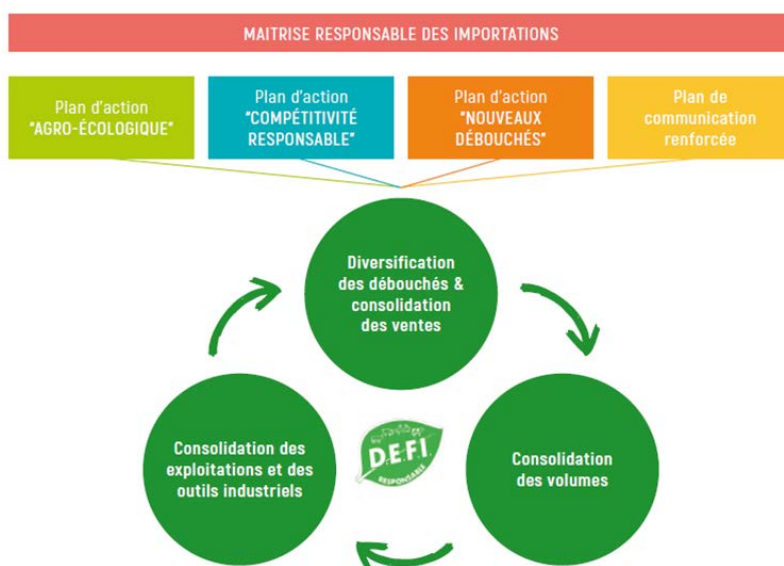
La filière porcine réunionnaise repose sur un modèle de gouvernance et une traçabilité des produits conformes aux exigences du commerce équitable, d'après le rapport de diagnostic rédigé par Agri-éthique France en avril 2020.



Le présent cahier des charges a également pour vocation de répondre en partie aux exigences du cahier des charges produit « Agri-éthique » (cf. parties sur les exigences de production, amont et aval). Concernant le volet économique, il s'agit essentiellement d'une formalisation (contrats partenariaux et informations sur le prix de reprise garanti et stable depuis des années) des fondements historiques du modèle interprofessionnel réunionnais entre les membres de la filière à renforcer, au regard de la réglementation nationale du commerce équitable, mais sans conséquence pour le fonctionnement opérationnel de la filière au quotidien.

4.2.2 Une filière porcine réunionnaise Porc Pays ambitieuse à l'horizon 2025, sur le plan environnemental et de la qualité de la production

Pour renforcer la durabilité et la qualité de la production de PORC PAYS, 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 porcine dans son contrat de filière transmis au Etat Généraux de l'Alimentation et décliné dans 4 plans d'actions :



- **Le plan d'action « agro-écologique »** avec l'inscription des éleveurs dans une démarche d'amélioration continue en faveur de l'environnement, de la sécurité sanitaire et du bien-être animal.
- **Le plan d'actions « compétitivité responsable »**, à travers l'amélioration du rapport qualité/prix, la diversification des produits et la segmentation de l'offre (du produit « entrée de gamme » et au produit « haut de gamme »), et 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 et son adaptation pour le marché des collectivités.
- **Le plan d'actions « communication renforcée »**, pour valoriser notamment nos éleveurs, cheville ouvrière de notre alimentation quotidienne de qualité !

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.

UNE FILIERE PORCINE DYNAMIQUE QUI SAIT REpondre :

- Aux ambitions communautaires et gouvernementales de souveraineté alimentaire
- Aux attentes des consommateurs en constante évolution
- Aux attentes de la restauration collective

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, de la praticité, 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 agroécologique, circuit court, etc.)

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

La production de porcs interprofessionnelle à La Réunion s'organise sur l'ensemble du territoire, majoritairement dans les Hauts de l'île. L'abattage et la transformation se réalisent à Saint-Pierre.

5.1 La production en élevage

5.1.1 *Des conditions d'élevage adaptées aux animaux, aux éleveurs et au territoire*

Les élevages sont de petite taille et majoritairement sur caillebottis. Ce sont des élevages en bâtiment dont le sol est ajouré, ce qui permet l'évacuation des déjections et de l'eau de lavage du sol. Le lisier qui en découle est ensuite valorisé comme engrais pour les cultures et/ou les prairies.

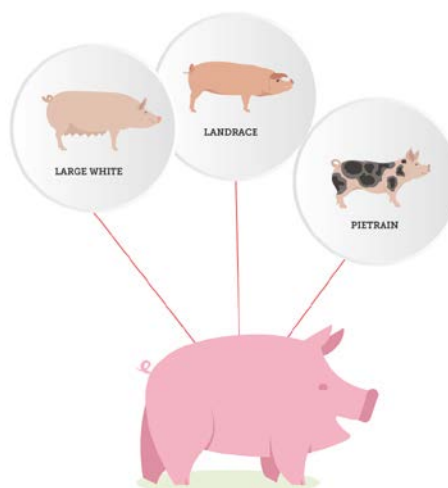


Ce mode d'élevage, qui reprend l'ADN des labels rouges et s'inscrit pleinement dans une démarche d'amélioration continue des pratiques d'élevage, permet de :

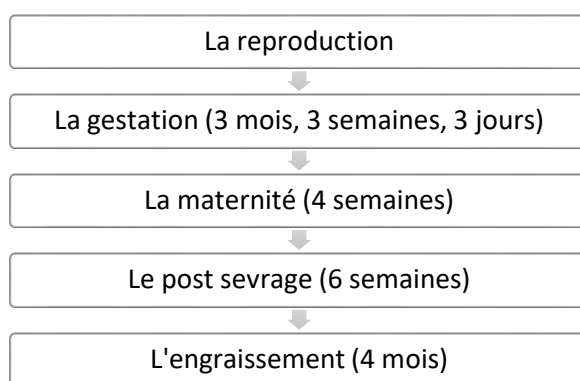
- Garantir la protection des animaux et la biosécurité des élevages réunionnais sur un petit territoire (protéger des épidémies, morsures d'autres animaux potentiellement porteurs de maladies (rats, chiens...), conditions climatiques (soleil, pluie, variations de températures, cyclones...)).
- Offrir aux animaux un environnement adapté à leurs besoins : les porcs sont des animaux sensibles aux variations de températures et aux coups de soleils. Au sein des bâtiments d'élevage, la température et la ventilation sont régulées toute l'année, et adaptées aux différents stades physiologiques des animaux. Comme dans les cahiers des charges des labels rouges, les animaux sont allotés en groupes de taille optimale par rapport à leur stade physiologique.
- Limiter l'emprise au sol des élevages sur notre territoire, l'espace agricole étant limité (espaces naturels protégés et déclassement des terrains agricoles au profit des habitations).
- Faciliter le travail de l'éleveur qui a plus de temps à consacrer à ses animaux pour les nourrir, les surveiller et les soigner.

5.1.2 *Une sélection génétique pour une viande de qualité*

Dans la logique des labels rouges, un schéma génétique strict est appliqué pour garantir une race saine adaptée à La Réunion : mélange de Large-White, Landrace et Pietrain. Le croisement des cochettes CADINA (issues de LR x LW) et des verrats TITAN (issus de LW x Pietrain), seul croisement autorisé pour la production de porcs charcutiers, permet d'obtenir une qualité de viande plébiscitée avec une vitesse de croissance plus lente et moins de masse grasse. Les reproducteurs sont issus du schéma génétique de la coopérative et les doses de semences utilisées en inséminations artificielles sont produites par le Centre Régional d'Insémination Artificiel, dont les verrats sont labellisés pour cette utilisation.



5.1.3 *Etapas de production en élevage naisseur-engraisseur*



En 2021, en moyenne, la durée d'élevage est de 196 jours. L'âge minimal d'envoi à l'abattoir est de 182 jours, comme dans les exigences du cahier des charges label rouge. 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.

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.

La conception des logements des animaux permet de leur assurer, à tous les stades de développement (cochettes, truies, porcelets, verrats, porcs charcutiers) un confort optimal et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

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

L'ensemble des éleveurs a été formé aux bonnes pratiques de biosécurité et au Bien-Etre Animal et met régulièrement à jour ses connaissances via les formations proposées par la coopérative.

Les conditions d'élevage se font a minima dans le respect de la réglementation en vigueur et de nombreux points du cahier des charges de la CPPR sont mieux disant que cette dernière :

Protection sanitaire et biosécurité

Les sites d'élevages sont aménagés et organisés afin de garantir une protection sanitaire de qualité, a minima dans le respect de la réglementation, et lorsque cela est possible avec des engagements mieux-disants que les obligations réglementaires :

	Prescriptions réglementaires	Engagement supérieur des adhérents de la coopérative
Protection du cheptel vis-à-vis de la faune		Réaliser l'élevage dans des bâtiments fermés afin de protéger les animaux des prédateurs, en particulier les chiens errants, et pour limiter le risque de contamination par la faune sauvage, comme les rongeurs
Registre d'élevage	Un registre d'élevage est tenu à jour et complété à chaque visite	
Usage des antibiotiques		L'usage des antibiotiques en traitement préventif est interdit. Leur utilisation n'est faite qu'en cas de nécessité et sur prescription d'un vétérinaire uniquement pour soigner les animaux identifiés spécifiquement.
Délai d'attente avant abattage	En cas d'une prise de traitement médicamenteux, l'animal doit attendre un délai minimal avant conduite à l'abattage pour assurer l'évacuation totale du traitement.	
Lavage des véhicules entrant dans l'élevage		Une station de lavage désinfection est installée à l'entrée du site avec portail ou chaîne, pour les véhicules de livraison.
Zonage	Un parking visiteur, ainsi qu'une zone publique et une zone professionnelle sont délimités et un plan de circulation est déterminé pour les livraisons d'intrants tels que les aliments ou les cochettes.	
SAS sanitaire	Les bâtiments disposent de sas sanitaires aménagés pour les visiteurs et techniciens. Chaque sas est équipé d'un lavabo, de savon désinfectant et papier essuie-mains. Des tenues spécifiques sont obligatoires avant de pénétrer dans le bâtiment d'élevage (surbottes, combinaison et couvre-chef désinfectés). Un parcours de visite est obligatoire pour	

	respecter les différents statuts sanitaires des zones de l'élevage.	
Quarantaine	Les bâtiments d'élevage sont équipés d'une quarantaine pour garantir la réception et l'introduction des animaux reproducteurs dans les meilleures conditions au sein du cheptel.	
Infirmierie	Les bâtiments d'élevage sont équipés d'une infirmerie pour pouvoir soigner et isoler les animaux le nécessitant en toute sécurité sanitaire.	
Vide sanitaire		Les éleveurs pratiquent le vide sanitaire pour le lavage et la désinfection des salles à chaque transfert d'animaux
Protocole de lavage-désinfection		Un protocole de lavage-désinfection adapté à chaque production et à chaque bâtiment est transmis à l'éleveur.
Lutte contre les rongeurs		Un protocole de dératisation réalisé par un prestataire 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
Gestion des cadavres	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	
Analyse d'eau		Une analyse d'eau est recommandée annuellement afin de vérifier la qualité de l'eau de boisson.

Depuis de nombreuses années, la production locale présente un maximum de garanties en matière de sécurité alimentaire :

- L'état sanitaire du cheptel est exceptionnellement bon, grâce à l'auto interdiction depuis 35 ans de toute importation de suidés vivants et un strict contrôle des semences nécessaires à l'amélioration génétique ; depuis 2003, La Réunion a franchi un nouveau pas dans la maîtrise sanitaire en étant officiellement déclarée indemne de la maladie d'Aujeszky, ce qui est toujours le cas pour l'année 2020. De même, des mesures de prévention ont été prises afin d'éviter l'introduction à La Réunion de la fièvre aphteuse qui sévissait dans l'Océan Indien au cours de l'année 2016. La Réunion est également indemne de la Peste Porcine Africaine qui sévit dans une grande partie des pays de l'Asie.

- La faible taille (38 truies en moyenne) et la répartition des élevages voulues par l'interprofession ARIBEV sur tout le territoire permettent d'échapper aux maladies d'élevage connues en Europe. Les investissements en élevages (quais d'embarquement, quarantaines, systèmes de ventilation, système de filtration de l'eau etc.) et la conduite d'élevage en « tout plein, tout vide » contribuent par ailleurs à améliorer la sécurité sanitaire des troupeaux et la qualité des viandes.

Bien-être animal

La réglementation française exige 0,65 m² pour un porc de moins de 110kg et le cahier des charges Label Rouge 0,82 m². **La coopérative CPPR a décidé d'aller plus loin que la réglementation et les labels de qualité, en dédiant une surface de 1 m² à chaque animal.**

Les systèmes de ventilation et de chauffage sont adaptés, permettant un air sain et une température confortable à tous les âges des porcs (23°C pour la truie, 30°C pour les porcelets avec des lampes chauffantes à leur niveau et 24-26°C en ventilation pour l'engraissement). Les températures et la ventilation à l'intérieur des bâtiments sont contrôlées constamment, le plus souvent via un système automatisé qui régule le chauffage et la ventilation afin d'apporter un confort maximal aux animaux durant tout le cycle de production.

La lumière naturelle est privilégiée dans les bâtiments.

Une utilisation raisonnée des antibiotiques est réalisée avec un accompagnement des éleveurs au travers d'audits éco-antibio tous les deux ans. Le dernier rapport réalisé par le CIRAD dans le cadre du plan éco-antibio souligne une très bonne gestion des antibiotiques dans les élevages de la Réunion.

Les porcs bénéficient d'une alimentation d'origine 100% végétale et naturelle, issue d'une agriculture raisonnée et locale pour les matières premières qui le permettent (mélasse, huile végétale, brisures de riz et son de blé). Cette alimentation est composée de céréales, d'oléagineux et de légumineuses, dans une proportion favorisant les céréales.

En groupe, les porcs ont à leur disposition des matériaux manipulables attractifs qui leur permettent d'exprimer leurs comportements naturels et limitent notamment les morsures de queues entre animaux, cette dernière étant ainsi moins souvent « support d'investigation ». Les truies en période de mise-bas puis d'allaitement disposent également de matériaux manipulables adaptés lors permettant d'exprimer leurs comportements naturels.

Ainsi, la pratique de la caudectomie, comme celle de la coupe des dents, sont toutes les deux en cours de disparition au sein des élevages adhérents de la coopérative. Un monitoring des animaux permet d'identifier rapidement les origines de morsures de queues et d'y remédier par des actions correctives adaptées (ambiance, matériaux manipulables...).

Pour mettre à jour, améliorer leurs pratiques et rester dans une démarche de progrès, les éleveurs suivent régulièrement des formations techniques en matière de biosécurité, de bien-être animal, de

bonnes pratiques d'élevage, en fonction de l'avancée des connaissances scientifiques et du développement de nouvelles techniques. Ainsi, les formations en cours des référents bien-être animal apportent des éléments de connaissance et de pratique sur des aspects importants que sont le comportement de l'animal, sa perception de l'environnement, ou encore l'expression de ses besoins, dans l'objectif d'améliorer la relation Homme-Animal.

Les adhérents de la coopérative sont également accompagnés de manière individuelle par les techniciens de la coopérative qui sont en charge de leur suivi et par la chargée de missions techniques de la coopérative qui réalise chez l'ensemble des adhérents des diagnostics relatifs à la prise en compte du bien-être animal, de la biosécurité et de l'environnement dans les élevages. Ces diagnostics donnent lieu à des préconisations qui permettent d'établir un plan de progrès pour l'élevage. La mise en œuvre du plan de progrès est suivie par le technicien.

La filière met à disposition des éleveurs des outils informatiques, leur permettant de simplifier les démarches d'enregistrement, d'améliorer la traçabilité et le suivi technique.

Les éleveurs prêtent une attention particulière au bien-être animal grâce à :	
-	L'amélioration des densités en élevages en fonction de divers critères (climat, type de bâtiments, etc.)
-	Les conditions de luminosité et une ventilation adaptée
-	Une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique
-	Une démarche de progrès et d'acquisition de connaissance régulière

5.1.1 *Une alimentation de qualité certifiée pour les 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 aliment et adapte l'aliment et le dosage à chaque étape de production (gestation, maternité, post sevrage et engraissement) pour répondre au plus juste aux besoins des porcs.

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, ainsi que les éleveurs 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 :

- La charge 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)

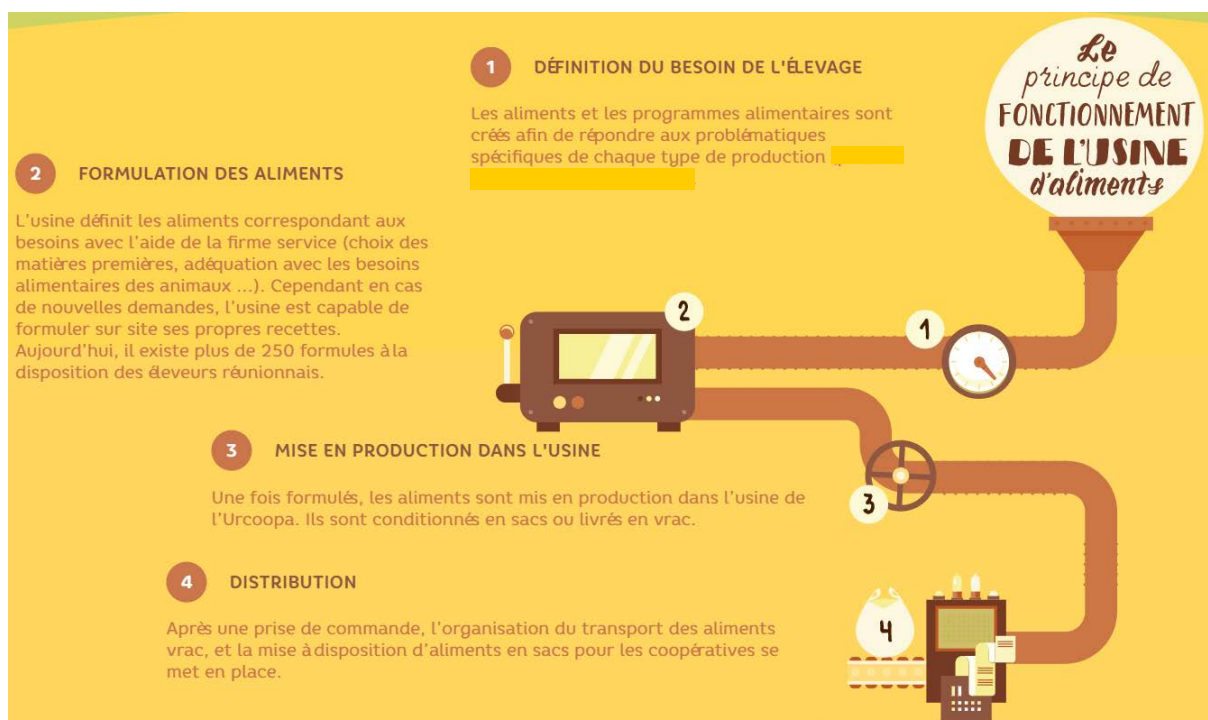
- L'URCOOPA a une expertise qui lui permet d'adapter la formulation des aliments si nécessaire
- Le modèle permet une mutualisation des outils et des coûts, et donc une économie d'échelle (dans la mesure du possible sur un territoire insulaire de petite taille)
- L'opérateur présent sur le territoire 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 et oligoéléments. Aussi, en fonction du stade de développement des porcs, différentes gammes sont produites afin de répondre aux besoins alimentaires des espèces : un aliment type vermicelle ou mélange de miette-farine en début de vie pour aller sur des granulés, de la miette ou encore farine en fonction des installations de distribution (nourrisseurs, machine à soupe...). Ainsi, chaque aliment possède des valeurs nutritionnelles bien précises en fonction du stade de développement des porcs. 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, 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 garanti 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, 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 réoptimisées 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.

Des échanges avec les spécialistes des firmes services, Wisium et Mixscience, 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 processus 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 porcins 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

Les 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). => annexe (Bornes de durabilités pouvant être ajusté en fonction des problématiques terrains).

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 porcins 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.

5.1.2 *Une production de PORC PAYS avec des objectifs de qualité et favorisant la technicité des éleveurs*

5.1.2.1 *Une démarche qualité certifiée en élevage*

Afin d'intégrer un maximum d'élevages dans une démarche de progrès volontaire, la CPPR propose à ses éleveurs une démarche de qualité certifiée. Cette démarche comporte 2 niveaux qui sont contrôlés à la fois par des audits internes et des audits externes. Ces derniers représentent 25% des élevages et sont réalisés par Certipaq. Certipaq auditionne également tous les ans le process et le suivi de la démarche qualité réalisé par la CPPR, afin de garantir son excellence pour les éleveurs. L'intégration des éleveurs dans le niveau 1 ou le niveau 2 est valorisé par une majoration du prix du porc au kilogramme à l'abattage. Ainsi les éleveurs qui ont des non conformités, et n'atteignent donc plus les critères du niveau où ils se situent, sont pénalisés sur le prix de reprise de leurs porcs charcutiers. Différents critères de qualité sont audités, qui correspondent à une prise en compte élevée de la biosécurité et du bien-être animal dans les élevages (voir grille d'analyse ci-dessous). Lorsqu'un éleveur présente des points de qualité dégradés par rapport aux attendus de la démarche, il dispose d'une durée de 5 mois (non-conformité mineure) ou 3 mois (non-conformité majeure, liée au registre d'élevage) pour la lever.

Ce sont, en 2021, 37 élevages qui sont intégrés dans le niveau 2 (+7 éleveurs en 3 ans) de la démarche qualité et 70 dans le niveau 1 (stable), soit plus de 78% des élevages adhérents de la CPPR qui sont intégrés dans la démarche qualité.

5. Economie d'énergie et gestion des déchets					
Collecte DASRI	D-1	V			
Fosse à lisier couverte	D-2	V			
Isolation en maternité et post-sevrage ^{FT}	D-3	V			
Couplage du chauffage et de la ventilation ^{FT}	D-4	V			
Panneaux photovoltaïques*	D-5	V			
Système de traitement des effluents (compost, séparation de phase...)*	D-6	V			
Eclairages basse-consommation*	D-7	D + V			
Système de chauffage basse-consommation*	D-8	D + V			
Système de ventilation basse-consommation*	D-9	D + V			
6. Gestion et économie de l'eau					
Compteur d'eau propre à l'élevage + suivi de consommation ^{FT}	E-1	V			
Matériel de désinfection adapté ^{FT}	E-2	V			
Contrôle des abreuvoirs (absence de fuites) ^{FT}	E-3	V			
Système de détrempe/brumisation d'eau*	E-4	V			
Système de récupération des eaux de pluie*	E-5	V			

Annexe : Grille de notation entretien, propreté et aménagement des abords		
Point de contrôle	Détails	
Entretien des abords immédiats (5m autour du bâtiment)	Présence de matériels ou de déchets grossiers	0
	Végétation haute (+30cm de hauteur)	1
	Abords propres et végétation rase	5
Propreté du site d'exploitation	Présence déchets dangereux ou grossiers (+ 20cm)	0
	Présence déchets non dangereux et de petite taille	1
	Absence de déchets	4
Végétation et embellissement de l'exploitation	Absence de végétation	0
	Végétation mal entretenue	1
	Végétation entretenue (rase sauf plantations)	2
	Végétation entretenue + fleurs/plantes ornementales	4
Voies d'accès privées et accès au bâtiment	Mauvais état des voies d'accès privées et de l'accès du parking au bâtiment	0
	Etat des voies d'accès privées moyen ou accès parking – bâtiment améliorable	1
	Voie d'accès stabilisée/bétonnée/bitumée et accès parking – bâtiment propre/praticable/ végétation rase	3
Absence d'aliments sous les silos	Présence d'aliments sous les silos	0
	Absence d'aliments sous silos	2
Panneaux de signalisation	Non installés, ou incomplets	0
	Installés	2
TOTAL :		/ 20

Observations générales
Mise en place des actions correctives avant le :

Signature adhérent (ou son représentant) :
--

Signature auditeur :

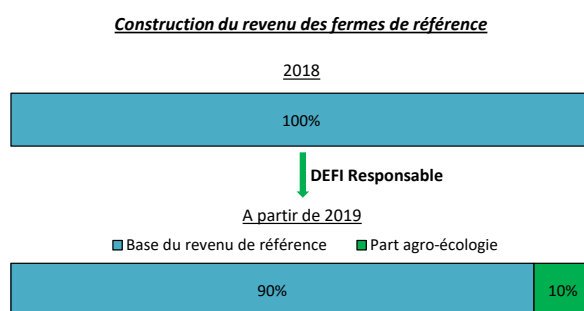
5.1.3 Démarche de progrès vers une transition agroécologique, dans le respect de l'environnement

Dans le cadre du projet DEFI Responsable interprofessionnel, la filière porcine s'est engagée dans une démarche de progrès collective des pratiques d'élevages respectueuses de son environnement. Il s'agit d'une démarche de progrès 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 filière porcine a enrichi les critères de sa démarche qualité (niveau 1) par des critères agro-écologiques (niveau 2 – surligné en gris dans la grille ci-dessus). Ces nouveaux critères portent sur les thématiques suivantes : acquisition de connaissances agro-écologiques, 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.

La grille de la filière porcine est établie sur 20 critères (tous notés sur 1 point), répartis entre 13 critères obligatoires, et 7 critères optionnels. Cette grille vient compléter la démarche qualité de la coopérative porcine (fondée sur le référentiel de la certification conformité produit).

L'atteinte des seuils définis progressivement annuellement conditionne 10% du revenu de la ferme de référence de l'éleveur :



L'application de la grille est entrée en vigueur à partir de 2019 avec une « part agro-écologie » maximale de 0,04 €/kg., selon la progression suivante :

- o 2019 : atteinte de l'ensemble des critères obligatoires
- o 2020 : atteinte de l'ensemble des critères obligatoires
- o 2021 : atteinte de l'ensemble des critères obligatoires + 1 critère optionnel
- o à partir de 2022 : atteinte de l'ensemble des critères obligatoires + 2 critères optionnels

Les modalités d'évaluation sont les mêmes sur l'ensemble des critères (niveau 1 de la démarche qualité de la Coopérative et niveau 2 intégrant les critères DEFI Responsable). L'évaluation est réalisée chaque année sur les 5 thématiques du schéma ci-dessous par l'auditeur interne de la CPPR et par un auditeur externe pour 25% des exploitations de manière aléatoire chaque année (démarche Contrôle Tierce Personne de la coopérative). En cas de défaillance, l'éleveur a la possibilité de corriger ses défauts dans le délai qui lui est imparti et demander un nouvel audit.



Ainsi, la quasi-totalité des éleveurs de porcs se sont engagés dans une démarche de transition agro-écologique en signant une charte d'engagement, montrant 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.

Au-delà des points décrits dans les exigences en termes de protection sanitaire et de bien-être animal, les éleveurs s'évertuent à préserver et protéger les ressources naturelles de leur île, notamment en assurant un équipement d'utilisation de l'eau adaptée. L'optimisation de la consommation d'énergie est également un point primordial des techniques de production. Les systèmes de contrôle sont établis à partir de photos, preuves de facture, relevé des consommations, résultats d'analyses, fiches protocoles.

GRILLE DE SCORING AGRO-ECOLOGIQUE DE LA FILIERE PORCINE (active en 2022 et pouvant évoluer annuellement pour répondre aux ambitions progressive) :

Thème	Descriptif	Ref. Code plan de contrôle	Application	Contrôle	Notation
Acquisition de connaissances et de techniques agro-écologiques, et échanges de bonnes pratiques	Participation aux formations et club de progrès organisés par la CPPR	A-21	OBLIGATOIRE	Vérification de la présence avec feuilles d'émargement	1
Protection sanitaire des animaux et de l'exploitation, bien-être animal	Bâtiment : Présence d'un sas / local technique	B-17	OBLIGATOIRE	Vérification de la présence d'un sas/local technique et du respect des prescriptions techniques de la CPPR Obligatoire pour les bâtiments neufs en 2018 et pour les autres bâtiments fin 2020	1
	Bâtiment : isolement des animaux nécessitant des soins	B-16	OBLIGATOIRE	Vérification de la présence d'un local infirmerie (repro+charcutiers) et du respect des prescriptions techniques de la CPPR Obligatoire pour les bâtiments neufs en 2018 et pour les autres bâtiments fin 2020	1
	Réalisation d'un audit éco-antibio bi-annuel	B-14	OBLIGATOIRE	Compte-rendu d'audit écoantibio réalisé par un technicien CPPR (moins de 2 ans)	1
	Compresseur propre à l'élevage	B-19	OBLIGATOIRE	Vérification de la présence d'un compresseur fonctionnel sur l'élevage	1
	Analyses microbiologiques de l'eau satisfaisantes ou mesures correctives	B-15	OBLIGATOIRE	Analyse de l'eau satisfaisante et/ou mise en place de mesures correctives	1
	Médication des animaux	B-18	OBLIGATOIRE	Vérification de la présence d'un réseau de distribution du médicament par l'eau (pompe doseuse) en état de fonctionner	1
Entretien, propreté et aménagement des exploitations	Bon entretien et aménagement des abords de l'élevage	C-1	OBLIGATOIRE	Abords entretenus : Note de 10/20 minimum	1
Economie d'énergie et gestion des déchets	Couplage du chauffage et de la ventilation	D-4	OBLIGATOIRE	Vérification de l'installation de boîtiers de régulation chauffage / ventilation dans les salles abritant les porcelets sevrés et engraisés	1
	Isolation des salles de maternité et de post-sevrage	D-3	OBLIGATOIRE	Vérification de la pose d'une couche d'isolant dans les salles abritant les porcelets (maternité et PS) Obligatoire pour les bâtiments neufs en 2018 et pour les autres bâtiments fin 2020	1
	Production d'énergies renouvelables	D-5	OPTIONNEL	Présence de panneaux solaires sur les bâtiments ou autres équipements de production d'énergies renouvelables	1
	Pose de matériel de chauffage basse consommation	D-8	OPTIONNEL	Vérification de l'installation de matériel de chauffage basse consommation (facture d'achat + fiche technique)	1
	Pose de matériel de ventilation basse consommation	D-9	OPTIONNEL	Vérification de l'installation de matériel de ventilation basse consommation (facture d'achat + fiche technique)	1
	Eclairage basse consommation	D-7	OPTIONNEL	Vérification de l'installation de luminaires basse consommation (facture d'achat + fiche technique)	1
	Système de traitement des effluents	D-6	OPTIONNEL	Vérification de l'installation d'un système de traitement du lisier (compostage ou autre)	1
Gestion et économie de l'eau	Présence de compteur d'eau dans l'élevage	E-1	OBLIGATOIRE	Vérification de l'installation d'un compteur d'eau propre à l'élevage	1
	Nettoyage des bâtiments : présence de matériel adapté	E-2	OBLIGATOIRE	Vérification de la présence d'un nettoyeur haute pression et de désinfectant	1
	Contrôle de tous les abreuvoirs une fois par an	E-3	OBLIGATOIRE	Vérification de l'absence de fuites importantes et de la réalisation d'un compte-rendu de contrôle de moins d'un an	1
	Système de détrempage / brumisation d'eau	E-4	OPTIONNEL	Vérification de l'installation d'un système de détrempage / brumisation d'eau dans les salles d'engraissement	1
	Récupération des eaux de pluies	E-5	OPTIONNEL	Vérification de l'installation de gouttières et d'une citerne de stockage	1
					20 points

5.1.4 *Démarche de progrès vers une meilleure gestion des effluents, pour limiter les pollutions des sols et rivières*

La Coopérative des Producteurs de Porcs de la Réunion est engagée dans une démarche visant à faciliter et améliorer la valorisation agronomique des lisiers issus de la production porcine de ses adhérents, notamment dans une recherche d'économie circulaire.

En effet, les élevages porcins des éleveurs adhérents à la CPPR sont classés ICPE (Installations Classées Pour l'Environnement). Dans ce cadre, ils doivent respecter les réglementations environnementales en vigueur pour protéger notamment les sols et les cours d'eau. Un des enjeux importants de la filière porcine est ainsi la gestion des effluents des élevages. En effet, le lisier de porc issu des exploitations est aujourd'hui épandu sur des surfaces cultivées (canne à sucre, prairie, etc.) afin d'y intégrer les éléments fertilisants qu'il contient dans une logique de valorisation sur des cultures en place et d'économie circulaire. Cependant, la pression démographique importante sur le territoire, et l'artificialisation des terres agricoles qui en découle, rendent les surfaces épandables de plus en plus rares pour répondre aux besoins des élevages, avec des conséquences sur l'installation de jeunes agriculteurs, que ce soit en création ou en extension d'existant, alors même que la demande du marché augmente.

Ce contexte particulier lié à l'insularité et la pression démographique, crée une problématique majeure pour les éleveurs de la filière porcine.

La démarche de gestion des effluents portée par la coopérative s'inscrit également dans une logique de gain en autonomie en matière d'approvisionnements pour l'île de la Réunion. En effet, elle permettra d'une part de limiter voir de s'exonérer des importations d'engrais minéraux pour les cultures, avec la mise en place d'un circuit de valorisation de l'engrais organique produit par le compostage des effluents ; et d'autre part d'aller vers l'autonomie alimentaire. L'atteinte de cette autonomie demande de sécuriser tous les aspects de leurs élevages et notamment la gestion de leurs effluents à travers des solutions de traitement à la ferme, autant individuelles que collectives, inter et intra-filières.

Afin d'accompagner au mieux les adhérents dans une meilleure gestion de leurs effluents, tenant compte des exigences de la réglementation, la coopérative œuvre à identifier et mettre en œuvre des solutions alternatives ou complémentaires pérennes à l'épandage pour un traitement optimal du lisier. Ces solutions permettront de réduire le besoin en surfaces, et de continuer à valoriser les effluents pour les cultures réunionnaises, dans une logique d'économie verte.

Ainsi, elle accompagne d'une part des adhérents dans l'adaptation de leur élevage pour une conduite sur litière végétale permettant la valorisation du lisier par compostage, et d'autre part elle expérimente la possibilité d'un traitement collectif à l'échelle de plusieurs élevages situés dans la zone de Saint Joseph (36 éleveurs, soit 30 850 m³/an de lisier). Cette phase pilote permettra de proposer un plan d'action pour l'ensemble des adhérents, afin d'optimiser la gestion des effluents pour une meilleure protection des sols et des cours d'eau.

La phase de production est une étape clé dans le développement d'un produit durable et de qualité (exploitation familiale, taille réduite des exploitations, utilisation raisonnée d'antibiotiques, plan d'alimentation adaptée, notamment). La filière porcine poursuit ses efforts en termes de biosécurité et de bien-être animal grâce des formations et un accompagnement rapproché de ses éleveurs, mais aussi grâce à un travail d'amélioration des pratiques d'élevages 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 grâce à des contrôles externes et à sa certification CTP.

Au travers de ses préoccupations de la qualité de son environnement en élevage, la filière s'engage à renforcer sa démarche agro-écologie et a pour objectif de répondre aux enjeux sociétaux actuels en proposant une alimentation sûre, saine, locale, durable et de qualité.

La démarche de gestion des effluents par la coopérative est un enjeu de premier ordre, tant dans la conduite des élevages que dans la recherche de valorisation optimale sur les surfaces agricoles disponibles avec des pilotes collectifs et individuels de traitement des effluents d'élevage.

5.1.4.1 Une démarche qualité des produits d'élevage à l'entrée de l'abattoir

Afin de répondre aux besoins du marché et d'améliorer la qualité des produits d'élevage, des grilles qualité ont été mises en place sur la matière première livrée à l'abattoir. Chaque lot de porcs est noté sur un certain nombre de critères afin de valoriser les productions répondant aux exigences de qualité, exigences encouragées par les autorités nationales et européennes au travers de soutiens POSEI conditionnés à l'atteinte de ces objectifs (à titre d'illustration, grille ci-dessous issue de la circulaire du programme POSEI 2020 et susceptible d'évoluer annuellement, se référer donc pour l'année en cours au programme POSEI en cours).

Origine des carcasses	Porcs nés, élevés et abattus à la Réunion	
Traçabilité	Tatouage dans l'oreille ou sur le corps du numéro réglementaire du site de naissance et d'élevage, ainsi que du numéro de semaine de naissance	
Sanitaire	Toute carcasse présentant une saïsie de morceau noble n'est pas éligible à l'aide	
Critères de qualité	Poids de carcasse chaud	≥ à 65 kg et ≤ 120 kg
	Taux de Muscles des Pièces	TMP ≥ 56%
	Épaisseur de gras dorsal G2	≤ 16 mm
	Age à l'abattage	≥ 175 jours
DEFI responsable	Carcasse issue d'élevage ayant signé la charte d'engagement DEFI Responsable	

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

- Favoriser un âge d'abattage supérieur à une pratique standard
- Favoriser la sécurité sanitaire des animaux, en prêtant attention aux saisies sur des morceaux nobles
- Maitriser l'état d'engraissement avec un plan alimentaire adapté
- Encourager les éleveurs à s'intégrer dans une démarche de progrès avec la mise en place de pratiques agro-écologiques dans les exploitations.

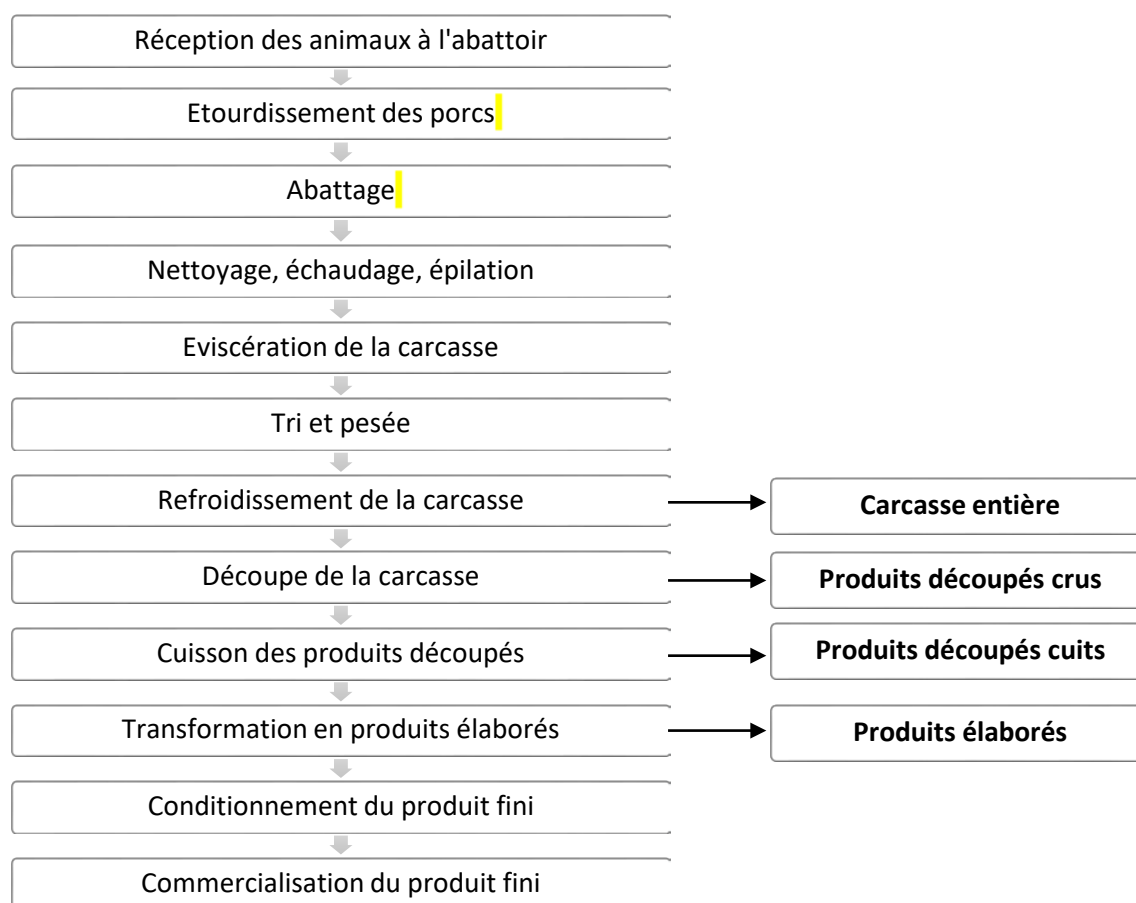
De plus en plus de produits respectent les critères de qualité définis par la filière pour répondre aux attentes des consommateurs, gage d'une démarche qualité qui se généralise progressivement au sein de toute la filière et d'éleveurs, responsables, engagés et volontaires :

	2009	2018	2020
Evolution du % de produits de qualité DEFI Qualité Responsable	63%	80,5%	81,3%

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

L'abattage et la transformation se réalisent à Saint-Pierre dans les structures de SICABAT pour l'abattage et de SICA VIANDES PAYS (SVP) pour la transformation et la commercialisation. Les outils font l'objet d'un agrément sanitaire délivré tous les ans par le service SALIM de la DAAF. L'audit de certification, réalisé en juin 2021, a confirmé la certification qualité de l'abattoir porcin aux normes ISO 9001 (système de management de la qualité) et ISO 50001 (système de management de l'énergie).

Diagramme de fabrication simplifié



Chaque étape se fait a minima dans le respect de la réglementation et une attention particulière est portée en termes de qualité sur le bien-être des animaux, l'état sanitaire des carcasses ainsi que leur qualité à l'arrivée à l'abattoir (cf. grille DEFI Qualité Responsable notamment). Les process de transformation sont choisis et calibrés pour conserver et valoriser les qualités organoleptiques et nutritionnelles originelles (refroidissement à sec, ajout raisonné de conservateurs notamment).

6.1 Le transport des animaux à l'abattoir

Les porcs sont acheminés chaque jour sur le site de l'outil d'abattage. Le planning d'enlèvement des porcs se fait en étroite collaboration entre la CPPR, SICABAT et les éleveurs. Cette planification commune permet d'optimiser les enlèvements quotidiens de porcs charcutiers par rapport aux prévisions de ventes de SVP, de sélectionner les élevages au quotidien et d'obtenir des produits finis homogènes.

Pour respecter les exigences de bien-être animal et de biosécurité :

- Les chauffeurs sont habilités pour le transport d'animaux vivants, dans le respect du bien-être animal, détenteurs du CCTROV (ex-CAPTAV), ou Certificat de Compétence de Transport Routier des Ongulés domestiques et Volailles
- La flotte de véhicules se compose de camions dédiés aux tournées d'enlèvement d'animaux et livraisons d'animaux reproducteurs depuis les élevages du schéma vers l'ensemble des élevages naisseurs-engraisseurs d'une part et de camions dédiés aux tournées d'enlèvement des porcs charcutiers et des réformes depuis les autres élevages de la coopérative.
- Les véhicules sont nettoyés et désinfectés avant et après chaque tournée.
- Les tournées sont organisées en tenant compte du statut sanitaire des élevages, en particulier pour la livraison des animaux reproducteurs. Leur planification permet d'assurer des voyages aussi calmes et rapides que possible.
- Le déchargement des porcs à l'abattoir suit un plan de gestion et de circulation élaboré au sein de l'établissement d'abattage, assurant l'absence de croisements entre les véhicules nettoyés et désinfectés et les sources éventuelles de contamination (véhicules non déchargés par exemple).
- Le transport des porcs à l'abattoir se fait en dehors des périodes de chaleur, entre 3:00 et 12:00 du lundi au jeudi et de 15:00 à 23:30 le dimanche.
- Dans les élevages, les aires d'attentes et les quais d'embarquement sont organisés pour mettre les animaux en conditions optimales pour le transport et garantir ainsi une qualité de viande en évitant le stress. Les préconisations de la CPPR sont les suivantes : quai avec des cases de 6 porcs équipées de séparations mobiles et pleines facilitant le déplacement entre les animaux tout en évitant le contact entre eux, système d'arrosage par brumisation avec minuterie pour calmer et refroidir les porcs, système d'éclairage à commande depuis le quai pour faciliter les chargements la nuit, abreuvoirs permettant l'accès à l'eau à volonté, une couverture pour protéger les porcs du soleil et des intempéries, un point d'eau pour le chauffeur.
- Un protocole de préparation des animaux pour l'embarquement est suivi par les éleveurs, afin de garantir un transport sans stress et dans de bonnes conditions de bien-être animal : 12h de jeûne avant le chargement, 6h minimum entre la mise en attente et l'embarquement, conduite des animaux dans le calme avec des panneaux, sans mélanger les groupes.

6.2 L'abattage

Avant d'être abattus, les porcs sont déstressés et endormis pour éviter leur souffrance et respecter les normes de bien-être animal.

Dans un souci de bien-être animal, l'électronarcose est la technique la plus adaptée pour éviter la souffrance des animaux et protéger les salariés.

6.3 La préparation des carcasses de porcs

Un contrôle visuel des porcs est réalisé à la sortie de l'atelier pour vérifier que les carcasses soient propres à la consommation (absence de maladies, abcès, etc.)

Chaque carcasse est inspectée extérieurement et intérieurement par un préposé sanitaire de la Direction des Services Vétérinaires de la DAAF.

6.4 Le refroidissement des carcasses de porcs

Cette étape permet aux porcs de descendre en température : les carcasses sont suspendues dans une salle fortement ventilée pendant 2h00 à la fin de la chaîne d'abattage. La température à cœur de la viande doit être inférieure à 16°C à la sortie. Les carcasses sont ensuite réessuyées pendant 24h.

6.5 La transformation

6.5.1 *Découpe*

La découpe des porcs est réalisée à la suite du réessuyage. Ainsi, les différentes découpes serviront soit à la commercialisation brute (côte, carri, roti, etc., en frais) soit seront transférées dans l'atelier de transformation.

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.

6.5.2 *Transformation*

La transformation concerne un large panel de produits (saucisse, terrine, boudin, jambon, etc.).

Plusieurs ingrédients supplémentaires peuvent compléter l'élaboration des différentes recettes afin d'obtenir in fine des produits transformés à partir de viandes de porcs nés et élevés à la Réunion.

Différents itinéraires techniques sont utilisés en fonction du type de produit élaboré. A titre d'illustration sont proposés 3 diagrammes de fabrication distincts en annexe 7.

Les cycles de cuisson sont contrôlés systématiquement par les opérateurs. Ces points clefs sont sous haute surveillance afin de garantir la sécurité des consommateurs.

Les ateliers de transformation sont soumis à des contrôles stricts de température, de suivi des recettes, de respect du barème de cuisson/refroidissement rapide pour assurer la sécurité du consommateur et garantir la qualité des produits finis.

Des détecteurs à métaux ont notamment présent pour éviter tout risque de corps étrangers dans les produits élaborés.

Un échantillonnage des produits élaborés finis est réalisé selon un plan de contrôle pour analyse bactériologique en laboratoire interne ou indépendant.

6.6 Le conditionnement

Après toutes les étapes de découpe et de transformation, les produits de viande de porc sont acheminés au conditionnement pour être emballés et étiquetés à destination des clients. Les produits peuvent ainsi être conditionnés sous différentes formes (sous vide, en sac vrac, en barquette, sous atmosphère modifiée, sous boyau artificiel) en fonction des besoins des clients.

6.6.1 *Etiquetage et traçabilité*

La traçabilité des produits est suivie par informatique via le logiciel VIF. 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. VIF assure une traçabilité informatique permettant de suivre une chaîne de production de l'abattoir au consommateur final.

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

- Numéro de lot
- DLC ou DLUO
- Désignation produit
- Le poids
- Le cas échéant, pour certains produits, le prix de vente
- Selon la réglementation en vigueur, d'autres mentions sont présentes comme l'adresse du fabricant, l'estampille sanitaire, etc.

Pour les produits transformés seulement, la mention suivante est ajoutée à la liste des mentions décrites ci-dessus :

- Déclaration des ingrédients et valeurs nutritionnelles

Pour les produits RUP, un système automatisé garantit que tout produit partant à destination des collectivités est RUP et présente donc la mention « origine de la viande : Réunion ».

6.7 La commercialisation

6.7.1 *Une stratégie durable de diversification des débouchés*

Comme évoqué plus haut dans l'explication du partenariat de la filière aux collectivités, les collectivités respectent des délais de commande selon le type de produit, afin de permettre à la filière d'honorer les quantités commandées.

L'outil de commercialisation prête une attention particulière aux collectivités qui doivent recevoir 100% des quantités commandées. Une livraison partielle n'est pas envisageable.

6.8 Démarche environnementale de l'abattoir

6.8.1 *Gestion des déchets*

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. La société SICA DES SABLES valorisera en 2022 les sous-produits de catégorie 2 dans la fabrication d'engrais organiques, ce qui permettra de réduire le volume des sous-produits de catégorie 1 éliminés sur l'unité de traitement thermique.

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

Dans une démarche environnementale de réduction des émissions à la source, les sociétés SICA AUCRE et SICA DES SABLES ont investi dans une STEP et une unité d'ultra filtration de l'eau

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 *Gestion de l'énergie*

La SICA Viandes Pays poursuit un objectif de pilotage de son système de management de l'énergie avec la certification ISO 50 001 renouvelée en juin 2021. Un suivi précis des postes de consommation permet d'optimiser les coûts énergétiques, et donc d'améliorer la performance économique de l'abattoir.

7 Moyens de contrôle

7.1 Récapitulatif des 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	OBJECTIFS	CRITERES DE CONTRÔLE	Organisme de contrôle	Fréquence du contrôle
Production en élevage	Assurer la traçabilité en élevage	Adhésion de l'éleveur à la coopérative	CPPR	Annuelle
		Registre d'élevage	CPPR, DAAF, Certipaq	A chaque visite de la CPPR, annuelle pour Certipaq, fréquence DAAF en fonction du classement ICPE de chaque exploitation
		Fiche d'élevage	CPPR, DAAF, Certipaq	Idem
	Assurer l'intégration dans une démarche de progrès en élevage	Suivi démarche qualité par la coopérative	CPPR, Certipaq	Annuelle
Alimentation animale	Assurer la traçabilité de l'alimentation animale	Certification RCNA	Auditeur AFNOR	Annuelle
		Traçabilité des formulations sur Libra	URCOOPA	Mensuel
		Plan d'alimentation et suivi des élevages	URCOOPA	A minima annuelle
Abattage et transformation	Assurer la traçabilité et la sécurité sanitaire des produits finis	Enregistrement et agrément sanitaire de l'établissement	DAAF	Annuelle
		Document unique	CGSS	A la demande
		Traçabilité sur le logiciel VIF	Interne	Test de traçabilité 3 fois par an
		Fiche de transmission des informations sur la chaîne alimentaire	DAAF	ICA par lot de porcs
		Suivi qualité	interne	journalier
		Certification ISO 9001 (SICABAT uniquement)	SGS France	Annuelle
	Assurer le management de l'énergie	Certification ISO 50001 (SICABAT et SVP)	SGS France	Annuelle

DETAILS POUR LE MAILLON ABATTAGE ET TRANSFORMATION

➤ Traçabilité amont-aval avec le logiciel VIF : un outil de contrôle pointu

Les produits RUP doivent impérativement être tracés. Un cahier des charges contrôlant l'origine de la viande est affecté pour l'ensemble des collectivités référencées. A travers le logiciel de traçabilité VIF, des critères qualité sont validés et contrôlés tout au long du processus de fabrication visant à garantir la traçabilité des produits labellisés RUP.



Toutes les matières premières sont répertoriées dans le logiciel VIF, ce qui permet par la suite d'avoir une traçabilité de l'entrant, en cours de fabrication et ce jusqu'à la vente des produits finis. Afin de parfaire le contrôle, il est possible à tout moment d'extraire la traçabilité de tous les produits qui auront été livrés et vérifier l'origine de la viande (élevage précisément) à partir du simple numéro de lot du produit fini (client/consommateur).

➤ Suivi qualité HACCP et Hygiène

L'étude HACCP est mise à jour annuellement ou à chaque modification de process.

Elle définit les points critiques à chaque étape de la fabrication en fonction de leur gravité, de leur fréquence et de leur criticité et définit les mesures de maîtrise apportées.

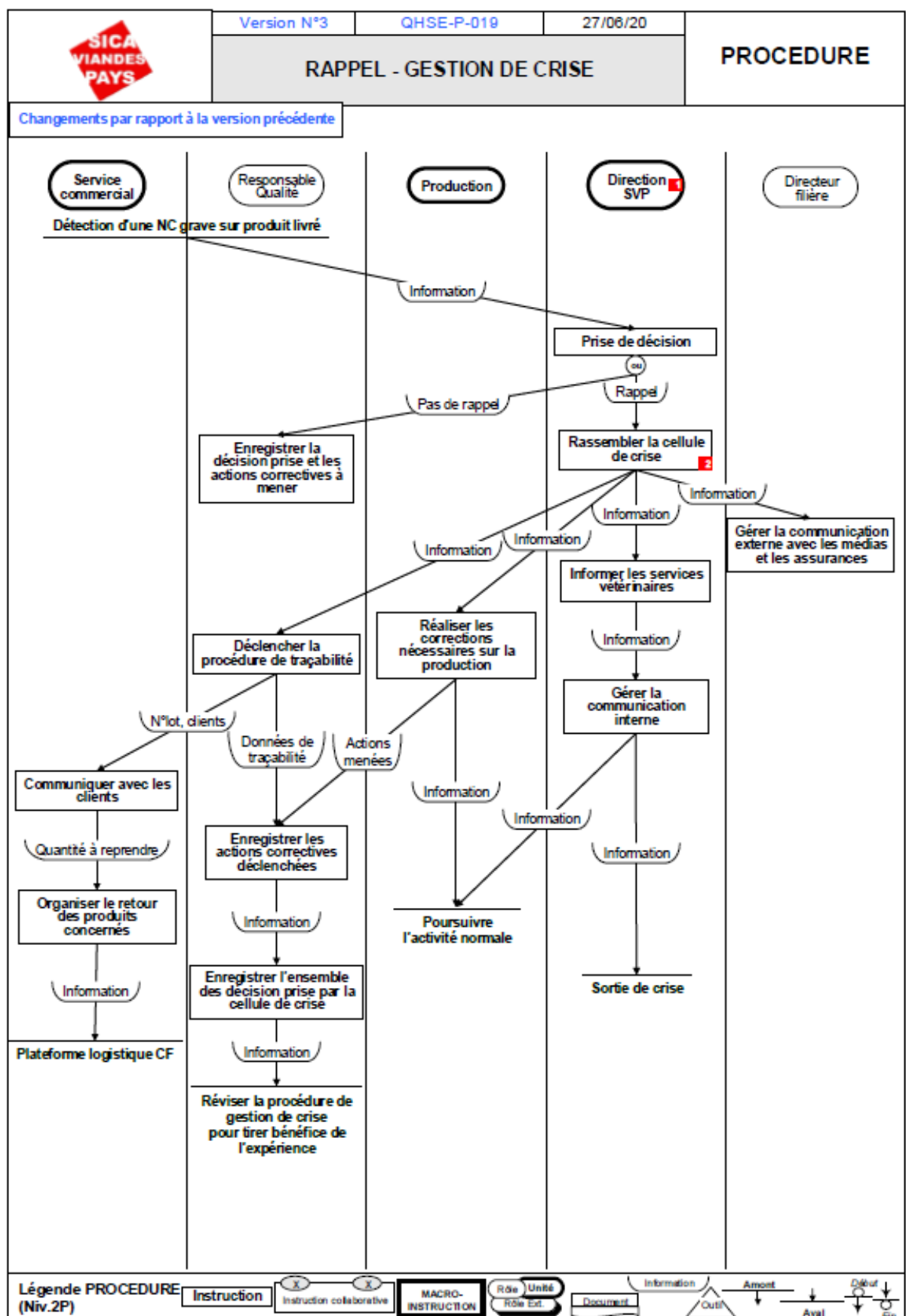
Les contrôles qualité réalisés tout au long de la chaîne relèvent du service Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE) du Pôle Viande sous la Responsabilité du Directeur du Pôle Viande.

Afin de surveiller au mieux la qualité sanitaire des produits finis, ils sont soumis à des analyses bactériologiques toutes les semaines via un laboratoire **interne et un laboratoire externe**, en suivant un listing de critères prédéfinis annuellement.

Le service qualité surveille la qualité du produit avec des contrôles réguliers en atelier :

- Un plan de nettoyage est défini, il intègre la fréquence, (quotidien, et des nettoyages complémentaires hebdomadaires, mensuels ou annuels), les produits (détergent, désinfectant), la méthode (modalités d'utilisation, concentration, temps de contact).
- Les contrôles de surface sont effectués afin de mettre en évidence l'efficacité du nettoyage. Environ 10 points sont pris par zone soit plus de 2000 par an.
- Au niveau de la production, des vérifications sont effectuées en permanence par les responsables hiérarchiques, et par les opérateurs eux-mêmes dans chaque atelier. Des Checklists journalières sont saisies concernant la propreté des équipements, les méthodes, les températures...
- Des audits hygiène des ateliers sont réalisés tous les 2 mois.
Des audits externes et des formations internes et externes sont également réalisés.

➤ Mesure de retrait/rappel produits en cas d'anomalie



Légende PROCEDURE (Niv.2P)

Instruction

Instruction collaborative

MACRO-INSTRUCTION

Rôle Unité

Rôle Ext.

Document

Outil

Amont

Aval

Début

Fin

8 Modalités de valorisation du label RUP pour les produits PORC PAYS

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

Le label sera intégré :

- dans les réponses aux appels d'offre,
- sur les bons de livraison des produits
- 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 porcine réunionnaise destinée à la restauration collective et à valoriser les partenariats entre les collectivités et la restauration collective, notamment au travers des conventions VIANDE PEI.

Il n'y aura pas d'utilisation courante du logo RUP sur les produits commercialisés auprès des autres réseaux de distribution.

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 SICA VIANDES PAYS au 1^{er} janvier 2021 auprès des collectivités

Annexe 2 : contrat de filière PORC PAYS

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

Annexe 4 : certification CTP de la coopérative CPPR

Annexe 5 : Certification RCNA du provendier – PROVAL et URCOOPA

Annexe 6 : Agréments sanitaires des outils industriels, norme ISO 9001 et ISO 50 001

Annexe 7 : Exemples de diagrammes de fabrication

Annexe 8 : attestation CCTROV

Annexe 1 : Liste exhaustive des références commercialisées par SICA VIANDES PAYS au 1^{er} janvier 2021 auprès des collectivités (liste évolutive régulièrement) :

Code article	Article
PVCARRI1	COTES DE PORC DE 140 160 PORC SOUS VIDE CAT 1
PCOTE160	CARRI LONTAN EPAULE PORC S/VID DE PORC DE 140 160
PVCALONE	ROTI SOUS VIDE LONTAN EPAULE PORC S/VID
PVRTE1KG	SHOP SUI SOUS VIDE PORC SOUS VIDE
PVSHOPSU	SAUCISSE FUMEE SUI SOUS VIDE PORC
STFUMEVR	CARRE PENDILLE DE PORC FUMEE
PCAP	COTES DE PORC DE 120 GRAMMES PENDILLE DE PORC
PCOTE120	PORKY TIERS DE CUISSE PORC DE PORC DE 120 GRAMMES
PBKRC	FLEURON FROMAGE TETE NATURE TIERS DE CUISSE PORC
SVFROTET	FLEURON PATE LONTAN NATURE FROMAGE TETE NATURE
SVTERLON	SAUCISSE TOULOUSE 80G X 30 S/V PATE LONTAN NATURE
SVTOUL30	SAUCISSE TOULOUSE 120G X20 SV TOULOUSE 80G X 30 S/V
SVTOUL20	SAUCISSE TOULOUSE 60G X 40 S/V TOULOUSE 120G X20 SV
SVTOUL40	FLEUR SAUCISSON SEC MENAG 250G TOULOUSE 60G X 40 S/V
SSAUMENA	CHIPOLATA NATURE SAUCISSON SEC MENAG 250G
SCNATUR	JAMBON SUP DD DEMI BARRE NATURE
SVJDDBAR	CUISSE DE PORC SUP DD DEMI BARRE
PC	FLEURON JAMBON SUP DD X4 DE PORC
STJDD4	EPAULE JAMBON SUP DD X4
PE	FLEURON DES DE JAMBON NATURE
STDJNAT	PORCID CREPINETTE X15 SF DES DE JAMBON NATURE
PBCREPX15	MERGUEZ DE PORC VRAC CREPINETTE X15 SF
SMERGUEZ	SAUCISSON SEC MENAGE DE PORC VRAC
SSSAUMEN	SAUCISSON SEC MENAGE

DEFI Responsable 2020 – 2030

« contrat de filière » : PORC



Objectifs de production

	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	Croissance 2030/2020	Poids de chaque réseau en 2030	Nb d'éleveurs installés à partir de 2020
PRODUCTION TEC Porc	10 279	9 859	9 730	10 412	10 690	10 598	10 629	10 661	10 693	10 725	10 758	5%		
Commercialisation TEC	10 507	10 078	9 946	10 643	10 927	10 833	10 865	10 897	10 930	10 963	10 997			
dont GMS	5 542	5 316	5 246	5 614	5 764	5 714	5 541	5 449	5 465	5 372	5 388	-3%	49%	
dont collectivités	39	37	37	40	41	40	65	65	87	88	88	126%	1%	
dont bouchers-charcutiers	4 429	4 248	4 192	4 486	4 606	4 566	4 672	4 795	4 919	4 933	4 948	12%	45%	
dont CHR	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	-100%	0%	
dont autres	493	473	467	499	513	508	587	588	459	570	572	16%	5%	7

NB : post 2025, les projections restent très incertaines.



Plan d'actions

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 porcin, la filière porcine a enrichi les critères de sa démarche qualité (niveau 1) par des critères agro-écologiques (niveau 2) affiliés aux 5 thématiques définies en interprofession.

Par ailleurs, la priorité de la filière est donnée à très court terme à la mise aux normes des exploitations (mises en application des nouvelles réglementations ICPE notamment et des nouvelles exigences en matière de biosécurité) avec une consolidation indispensable des exploitations existantes.

VOLET 2 : Plan d'action « compétitivité responsable »

A. Plan d'action Baisse/maitrise des prix

- o Poursuite des actions commerciales DEFI
- o Investissements dans le secteur des co-produits animaux pour augmenter leur valorisation

- Gestion des effluents d'élevage (investissement dans des séparateurs de phase de lisier et matériel de séchage)
- Modernisation et agrandissement des ateliers de traitement des sous-produits de l'abattoir

B. Plan d'action Augmentation de la qualité

- o Evolution de la grille de classement pour inciter les éleveurs à progresser en matière de qualité
- o Modernisation de l'abattoir pour renforcer le bien-être animal et améliorer les conditions de travail des professionnels
- o Investissements de modernisation dans les élevages et dans les outils industriels de transformation des viandes pour une augmentation des capacités de découpe et de transformation

VOLET 3 : Plan d'action « nouveaux débouchés »

C. Plan d'action Collectivités

Maintien des partenariats déjà établis avec « Viande Pêi » en partenariat avec les communes, et le marché des collèges-lycées au travers du CODARUN, mais il demeure encore des freins sur la progression de ce segment par rapport à la disponibilité de la production. Une reprise de la dynamique et le démarchage est attendu en 2022.

VOLET 4 : Plan de communication

- o Campagne de communication maintenue sur les marques commerciales et les produits de la filière
- o Innovation dans les outils de communication avec la mise en place de QR code « recettes » dans un premier temps dans le but de l'élargir à des informations filière au fur et à mesure

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) _____
représentant l'exploitation _____
adhérente à la Coopérative des Producteurs de Porcs de la Réunion (CPPR) m'engage à :

- Inscrire mon exploitation dans les grands objectifs de DEFI Responsable et dans la démarche agro-écologique DEFI Responsable, partie intégrante de la Démarche Qualité de la CPPR, impliquant :
 - La réalisation en 2020 de l'audit qualité agro-écologique par les techniciens de la CPPR à partir d'une grille de critères portant sur :
 - l'acquisition des connaissances, des bonnes pratiques d'élevages et des 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 _____, le 02/01/2020

Signature de l'éleveur

Annexe 4 : certification CTP de la coopérative CPPR



LA QUALITÉ A UNE ORIGINE

Service Certification
M. Christophe COGNET
84 boulevard du Montparnasse
75014 Paris

CPPR
4 Avenue Michel Debré – ZI Les Sables
97427 L'ETANG SALE

La présente attestation est délivrée à :
CPPR (Coopérative des Producteurs de Porcs de la Réunion)
4 Avenue Michel Debré – ZI Les Sables
97427 L'ETANG SALE

Ce document atteste que :

L'opérateur cité ci-dessus
Est référencé en tant que Détenteur du Cahier des Charges
pour le référentiel : Démarche Qualité de la CPPR – V.1 de Septembre 2018

A ce titre, CERTIPAQ réalise chaque année le contrôle de minimum 10% des éleveurs qualifiés
dans la démarche CPPR. En 2021, CERTIPAQ a réalisé 35 contrôles élevages (soit environ
25% de nombre d'éleveurs qualifiés)

Fait à Clermont-Ferrand, le 04/02/2022.

Christophe COGNET
Responsable Filière

Annexe 5 : 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 MARCHÉ D'ALIMENTS COMPOSÉS 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

Annexe 6 : Agréments sanitaires des outils industriels, norme ISO 9001 et ISO 50 001



Viandes de gibier d'élevage / Meat of farmed game cutting plant

08/06/2022

Num ero de dépa rtem ent	Numero agrément/ Approval number	SIRET/Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/NAME	Adresse/Address	Code postal/ Postal code	Commune/ Town	Catégorie / Category	Activités associées/ Associated activities	Espèce/ Species
87	87.085.006	40238454900026	PLAINEMAISON AQUITAINE	18 AV DE L ABATTOIR	87000	LIMOGES	CP	0(CS);0(RW);I(CP);II(CP);VII(PP);V(MM);V(MP)	
94	94.054.001	31902600100028	BOUCHERIE LALAUZE	17 RUE DES CARRIERES RUE DU BAS MARIN	94310	ORLY	CP	0(CS);I(CP);II(CP)	fg
971	971.17.001	49222669100029	GESTAG	SECTION ACOMAR RTE DE CHATEAU GAILLARD	97160	LE MOULE	SH	I(SH)	
974	974.08.004	79787640600019	SURGELES OUTREMER. PRODUCTION ET MARCHANDISES ALIMENTAIRES OCEAN INDIEN - SOPEMA O.I.	ZAC BALTHAZAR 1 RUE MAHATMA GANDHI	97419	LA POSSESSION	CP	0(RW);I(CP);II(CP);VIII(FFPP)	fg
974	974.16.002	35270782200024	SICA D'ABATTAGE	ZI N°3 5 AV CHARLES ISAUTIER	97410	SAINT- PIERRE	SH	II(SH)	fg
974	974.16.027	31822643800048	COOPERATIVE SICA REUNION VIANDE	CTRE ALLOTTEMENT MON CAPRIC DOM DE MON CAPRICE	97432	SAINT- PIERRE	CP	0(CS);I(CP)	fg

A=Volailles domestiques; A=Petit gibier d'élevage à plumes; L=Lagomorphes domestiques; L=Petit gibier d'élevage à poils; B=Bovins; B=Autres bovins; C/O=Petits ruminants; O=Ovins; C=Caprins; C=Chevreaux; P=Porcins; S=Solipèdes domestiques; fg=mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques; fg=Gibier d'élevage; fg=Gros gibier; R=Ratites; wA=Oiseaux sauvages; wL=Lagomorphes sauvages; wU=Ongulés sauvages; wG=Mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et lagomorphes; F=Grenouilles; SN=Escargots

CC = Collection Centre (centre de collecte) / CP = Cutting Plant (établissement de découpe) / CS = Cold Store (entrepôt frigorifique) / DC = Dispatch Centre (centre d'expédition) / EPC = Egg Packing Centre (centre d'emballage d'œufs) / FFPP = Fresh Fishery Products Plant (manipulation produits de la pêche) / FV = Factory Vessel (navire usine) / GHE = Game Handling Establishment (établissement de traitement du gibier) / LEP = Liquid Egg Plant (production d'œufs liquides) / MM = Mince Meat Establishment (viande hachée) / MP = Meat Preparation Establishment (préparation de viande) / MSP = Mechanically Separated Fish Products (produits de la pêche séparés mécaniquement) / MSM = Mechanically Separated Meat Establishment (viande séparée mécaniquement) / PC = Purification Centre (centre de purification) / PP = Processing Plant (établissement de transformation) / RW = Re-Wrapping and repacking Establishment (reconditionnement emballage) / SH = Slaughterhouse (abattoir) / TA = tannery (tannerie) / WM = Wholesale Market (marché de gros) / ZV = Freezer Vessel (navire congélateur)

DGAL/SA/SDSSA/BEAD

Page 8 / 8



Viandes d'ongulés domestiques / Meat of domestic ungulates

08/06/2022

Num ero de dépa rtem ent	Numero agrément/ Approval number	SIRET/Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/NAME	Adresse/Address	Code postal/ Postal code	Commune/ Town	Catégorie / Category	Activités associées/ Associated activities	Espèce/ Species
974	974.08.004	79787640600019	SURGELES OUTREMER. PRODUCTION ET MARCHANDISES ALIMENTAIRES OCEAN INDIEN - SOPEMA O.I.	ZAC BALTHAZAR 1 RUE MAHATMA GANDHI	97419	LA POSSESSION	CP	0(RW);II(CP);III(CP);VIII(FFPP)	B-C/O-P
974	974.12.004	44408274700031	DISTRI - RIVE GAUCHE	ZAC DES GREGUES 2 MANAPANY	97480	SAINT- JOSEPH	CP	IX(PP);VI(PP)	B-C/O
974	974.15.001	53190166800016	DIEGO PECHE 2	ZI CAMBAIE 3 AV DE LA RIVIERE DES GALETS	97460	SAINT-PAUL	CP	0(CS);II(CP);VIII(FFPP)	B-C/O
974	974.16.002	35270782200024	SICA D'ABATTAGE	ZI N°3 5 AV CHARLES ISAUTIER	97410	SAINT- PIERRE	SH	III(SH)	B-C-C/O-P
974	974.16.003	33345271200024	SICA VIANDES PAYS	ZI N°3 5 AV CHARLES ISAUTIER	97410	SAINT- PIERRE	CP	VII(PP);V(MM);V(MP)	B-C/O-P
974	974.16.014	45134304000015	MASTER FOOD DISTRIBUTION	ZONE D'ACTIVITE LA CAFRINE 25 CHE MAXIME RIVIERE	97410	SAINT- PIERRE	CP	0(CS);VIII(FFPP)	P
974	974.16.026	42416029900022	CHARCUTERIE SOUBADOU ET FILS	ZA RAVINE DES CAFRES 61 CHE MAXIME RIVIERE	97410	SAINT- PIERRE	CP	VI(PP)	P
974	974.16.027	31822643800048	COOPERATIVE SICA REUNION VIANDE	CTRE ALLOTTEMENT MON CAPRIC DOM DE MON CAPRICE	97432	SAINT- PIERRE	CP	0(CS);III(CP)	B
974	974.16.032	41211097500023	BETAIL DE L'ILE - SOVIFRAIS	GRAND BOIS 344 AV DU GENERAL DE GAULLE	97410	SAINT- PIERRE	CP	V(MP)	B-P
974	974.16.058	40298066800022	TURPIN JOSEPH SARL	MONTVERT LES HAUTS 6 B CHE CYRIACQUE CADET	97410	SAINT- PIERRE	CP	VI(PP);V(MP)	P
974	974.18.002	34789032900084	MINATCHY MAXIMIN - MAISON MINATCHY	RIVIERE DES PLUIES 93 RUE ROGER PAYET	97438	SAINT- MARIE	CP	V(MP)	
976	976.11.004	09938291300012	SOCIETE DE DISTRIBUTION FRANCO MAHORAISE SAS	ZI KAWENI	97600	MAMOUDZO U	CP	VI(PP)	B-C/O-P

A=Volailles domestiques; A=Petit gibier d'élevage à plumes; L=Lagomorphes domestiques; L=Petit gibier d'élevage à poils; B=Bovins; B=Autres bovins; C/O=Petits ruminants; O=Ovins; C=Caprins; C=Chevreaux; P=Porcins; S=Solipèdes domestiques; fg=mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques; fg=Gibier d'élevage; fg=Gros gibier; R=Ratites; wA=Oiseaux sauvages; wL=Lagomorphes sauvages; wU=Ongulés sauvages; wG=Mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et lagomorphes; F=Grenouilles; SN=Escargots

DGAL/SA/SDSSA/BEAD

Page 104/ 105

Viandes hachées, préparation de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM) /
Minced meat, meat preparations and mechanically separated meat

08/06/2022

Num ero de dépa rtem ent	Numero agrément/ Approval number	SIRET/Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/NAME	Adresse/Address	Code postal/ Postal code	Commune/ Town	Catégorie / Category	Activités associées/ Associated activities	Espèce/ Species
971	971.05.002	48013167100020	LA FERME DE DESMARAI	DESMARAI	97100	BASSE- TERRE	MP	I(CP);VI(PP)	
971	971.05.003	83529147700015	TERROIR GOURMAND	DISTILLERIE DESMARAI	97100	BASSE- TERRE	MP	I(CP);VIII(PP);VI(PP)	
971	971.14.006	48016258500024	KARUKERA PORC	CHE DE LA ROSE	97128	GOYAVE	MP	I(CP)	
972	972.07.008	75376091700025	SARL BONITEAU VIANDES	12 RUE DES ORANGERS	97224	DUCOS	MP	O(CS);O(RW)	
972	972.10.309	42082884000025	ABATTOIRS BO KAIL	CHEMIN GABOURIN 3 GABOURIN	97240	LE FRANCOIS	MSM	II(CP);II(SH);VII(P)	
972	972.13.029	44113384000021	LABO-DISCOUNT	CZ LPM Z DE MANHITY FOUR A CHAUX SUD	97232	LE LAMENTIN	MP	O(RW);I(CP);IX(P)	
972	972.13.071	48798286000016	SOC DE DECOUP ET TRANSF DE VIANDES	ZI DE PLACE D ARMES	97232	LE LAMENTIN	MP	I(CP);VI(PP)	
974	974.04.001	35406854600036	EVOLLYS PRODUCTION	ZONE DES SABLES 4 RUE JEAN PIERRE VASSOR	97427	L'ETANG SALE	MP;MSM	II(CP);II(SH);VII(P)	
974	974.06.001	80116172000025	SARL ABATTOIR DE LA PLAINE	38 RUE EDOUARD BIENVENU	97431	LA PLAINE- DES- PALMISTES	MP	II(CP);II(SH);VII(P)	
974	974.10.017	48056135600019	ECO FOOD	ZAC BRAS FUSIL 6 RUE DES VIOLETTES	97470	SAINT- BENOIT	MP	O(CS);VI(PP)	
974	974.11.012	37922002300012	TRAITEUR DE LA ZAC	MOUFIA 1 A RUE DU MAINE	97490	SAINT-DENIS	MP	VI(PP)	
974	974.11.035	33367145100024	CONDAPANAICK DANICK	MONTGAILLARD 3 IMP GIRIMBELLES	97400	SAINT-DENIS	MP	VI(PP)	
974	974.16.003	33345271200024	SICA VIANDES PAYS	ZI N3 5 AV CHARLES ISAUTIER	97410	SAINT- PIERRE	MM;MP	I(CP);VI(PP)	
974	974.16.008	33991902900027	SHANGHAI FOOD	TERRE SAINTE 133 AV PRESIDENT MITTERRAND	97410	SAINT- PIERRE	MP		
974	974.16.032	41211097500023	BETAIL DE L'ILE - SOVIFRAIS	GRAND BOIS 344 AV DU GENERAL DE GAULLE	97410	SAINT- PIERRE	MP	I(CP)	
974	974.16.058	40298066800022	TURPIN JOSEPH SARL	MONTVERT LES HAUTS 6 B CHE CYRIACQUE CADET	97410	SAINT- PIERRE	MP	I(CP);VI(PP)	
974	974.18.002	34789032900084	MINATCHY MAXIMIN - MAISON MINATCHY	RIVIERE DES PLUIES 93 RUE ROGER PAYET	97438	SAINTE- MARIE	MP	I(CP)	

DGAL/SA/SDSSA/BETD

Page 67/ 68

Produits à base de viande / Meat products

08/06/2022

Num ero de dépa rtem ent	Numero agrément/ Approval number	SIRET/Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/NAME	Adresse/Address	Code postal/ Postal code	Commune/ Town	Catégorie / Category	Activités associées/ Associated activities	Espèce/ Species
974	974.16.003	33345271200024	SICA VIANDES PAYS	ZI N3 5 AV CHARLES ISAUTIER	97410	SAINT- PIERRE	PP	I(CP);V(MM);V(MP)	
974	974.16.007	33838118900061	SUD SERVICE TRAITEUR	ZI3 37 AV CHARLES ISAUTIER	97410	SAINT- PIERRE	PP	VIII(MSFP)	
974	974.16.026	42416029900022	CHARCUTERIE SOUBADOU ET FILS	ZA RAVINE DES CAFRES 61 CHE MAXIME RIVIERE	97410	SAINT- PIERRE	PP	I(CP)	
974	974.16.058	40298066800022	TURPIN JOSEPH SARL	MONTVERT LES HAUTS 6 B CHE CYRIACQUE CADET	97410	SAINT- PIERRE	PP	I(CP);V(MP)	
974	974.18.617	79120882000021	SOLEIL REUNION	76 RUE ADOLPHE PEGOUD	97438	SAINTE- MARIE	PP		
974	974.21.001	84787337900014	KERDEO	MARE A CITRONS 58 CHE DES GLAIEULS	97433	SALAZIE	PP		
974	974.22.001	30964729500034	SALAISONS MAK YUEN	ZONE ARTISANALE 3 RUE MONTAIGNE	97430	LE TAMPON	PP		
974	974.22.004	41810585400024	LEPERLIER FREDERIC - SAVEUR DES ILES1	11 IMP DES SANS SOUCIS	97418	LE TAMPON	PP		
974	974.23.010	49792163500023	ASSOCIATION DES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS FERMIERS	7 CHE DE LA ZONE ARTISANALE	97426	LES TROIS- BASSINS	PP	III(CP);II(SH);V(MP)	
976	976.11.004	09938291300012	SOCIETE DE DISTRIBUTION FRANCO MAHORAISE SAS	ZI KAWENI	97600	MAMOUDZO U	PP	I(CP)	

A=Volailles domestiques; A=Petit gibier d'élevage à plumes; L=Lagomorphes domestiques; L=Petit gibier d'élevage à poils; B=Bovins; B=Autres bovinés; C/O=Petits ruminants;
O=Ovins; C=Caprins; C=Chevreaux; P=Porcins; S=Solipèdes domestiques; fg=mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques; fg=Gibier d'élevage;
fg=Gros gibier; R=Rapaces; wA=Oiseaux sauvages; wL=Lagomorphes sauvages; wU=Ongulés sauvages; wG=Mammifères terrestres sauvages autres que les ongulés et
lagomorphes; F=Grenouilles; SN=Escargots

DGAL/SA/SDSSA/BETD

Page 154/ 155

Certificat FR20/81843666

Le système de management de

SICABAT

5 avenue Charles Isautier
97410 SAINT-PIERRE
France Métropolitaine

a été audité et certifié selon les exigences de

ISO 9001 : 2015

Pour les activités suivantes

**Abattage de porcs et ruminants
(bovins, caprins et ovins).**

Ce certificat est valable du 15 juillet 2020 au 14 juillet 2023
et reste valable sous réserve des audits de surveillance satisfaisants
Version 1. Date de première certification juillet 2020

Autorisé par



SGS ICS
29, avenue Aristide Briand - 94111 Arcueil Cedex - France
t +33 (0)1 41 24 87 75 f +33 (0)1 73 01 71 29 www.sgs.com



Page 1 de 1

Ce document est émis par la société conformément à ses conditions générales de Certification accessibles <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions>. Nous attirons votre attention sur les clauses de limitation de responsabilité, d'indemnisation et de compétence judiciaire figurant dans nos conditions générales de service. L'authenticité de ce document peut être vérifiée sur http://www.sgs.com/clients/certified_clients.htm. Toute modification non autorisée, altération ou falsification du contenu ou de la forme du présent document est illégale et les contrevenants sont passibles de toutes poursuites prévues par la loi.

Certificat FR20/81843665

Le système de management de

SICABAT

5 avenue Charles Isautier
97410 SAINT-PIERRE
France Métropolitaine

a été audité et certifié selon les exigences de

ISO 50001 : 2018

Pour les activités suivantes

L'ensemble des activités de l'entreprise sur le site est couvert par la certification

**Abattage de porcs et ruminants (bovins, caprins et ovins),
découpe et transformation de viandes, transport
et livraison de produits alimentaires à température dirigée
et entretien des véhicules de la société.**

Ce certificat est valable du 15 juillet 2020 au 14 juillet 2023
et reste valable sous réserve des audits de surveillance satisfaisants
Version 1. Date de première certification juillet 2020

Autorisé par



SGS ICS

29, avenue Aristide Briand 94111 Arcueil Cedex France
t +33 (0)1 41 24 87 75 f +33 (0)1 73 01 71 29 www.sgs.com



Page 1 de 1

Ce document est émis par la société conformément à ses conditions générales de Certification accessibles <http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions>. Nous attirons votre attention sur les clauses de limitation de responsabilité, d'indemnisation et de compétence judiciaire figurant dans nos conditions générales de service. L'authenticité de ce document peut être vérifiée sur http://www.sgs.com/clients/certified_clients.htm. Toute modification non autorisée, altération ou falsification du contenu ou de la forme du présent document est illégale et les contrevenants sont passibles de toutes poursuites prévues par la loi.

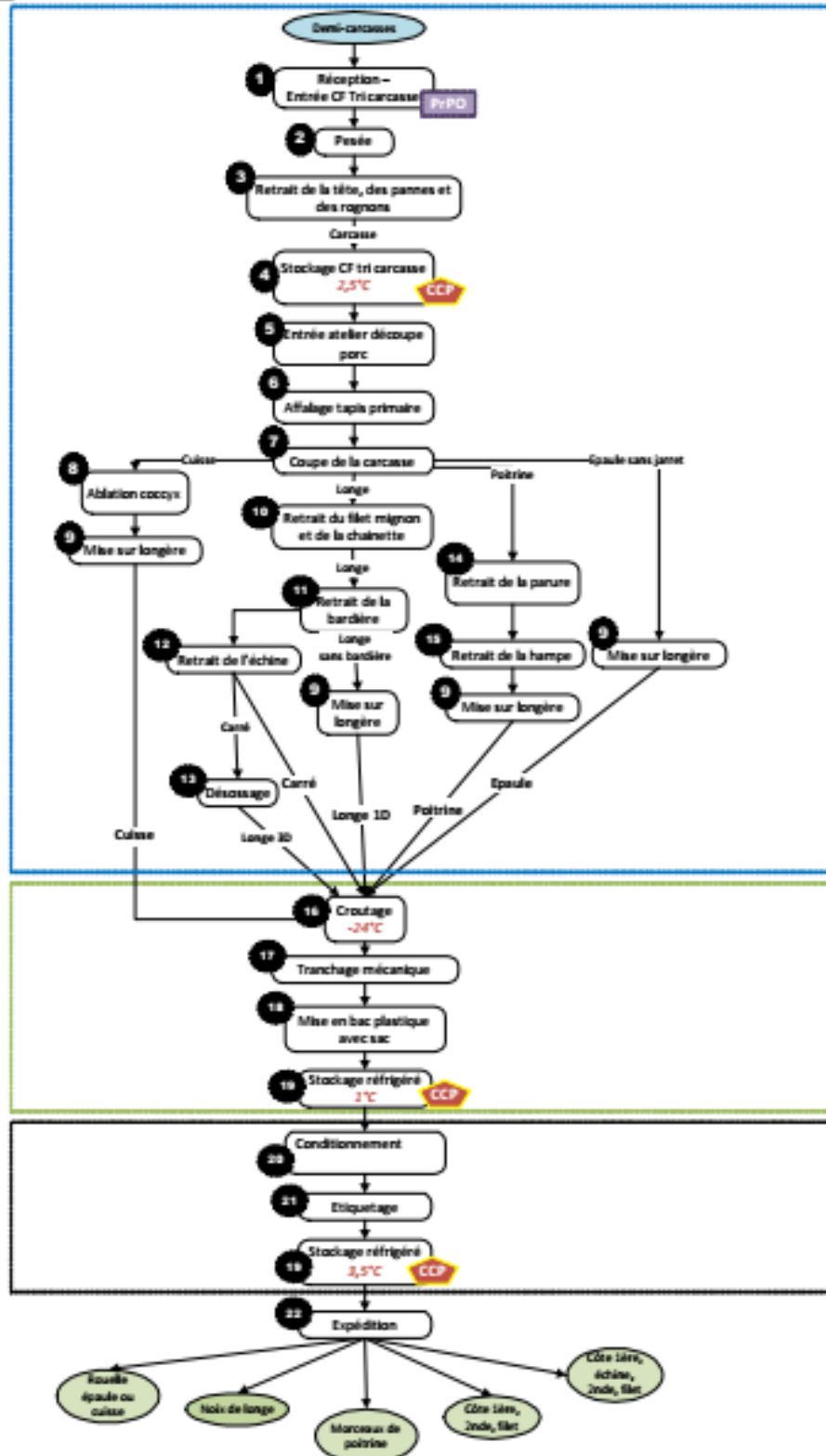
Annexe 7 : Exemple de diagrammes de fabrication

(2) 17B- Viande Tranchage mécanique

Famille 17B



Famille 17A



Famille 17C

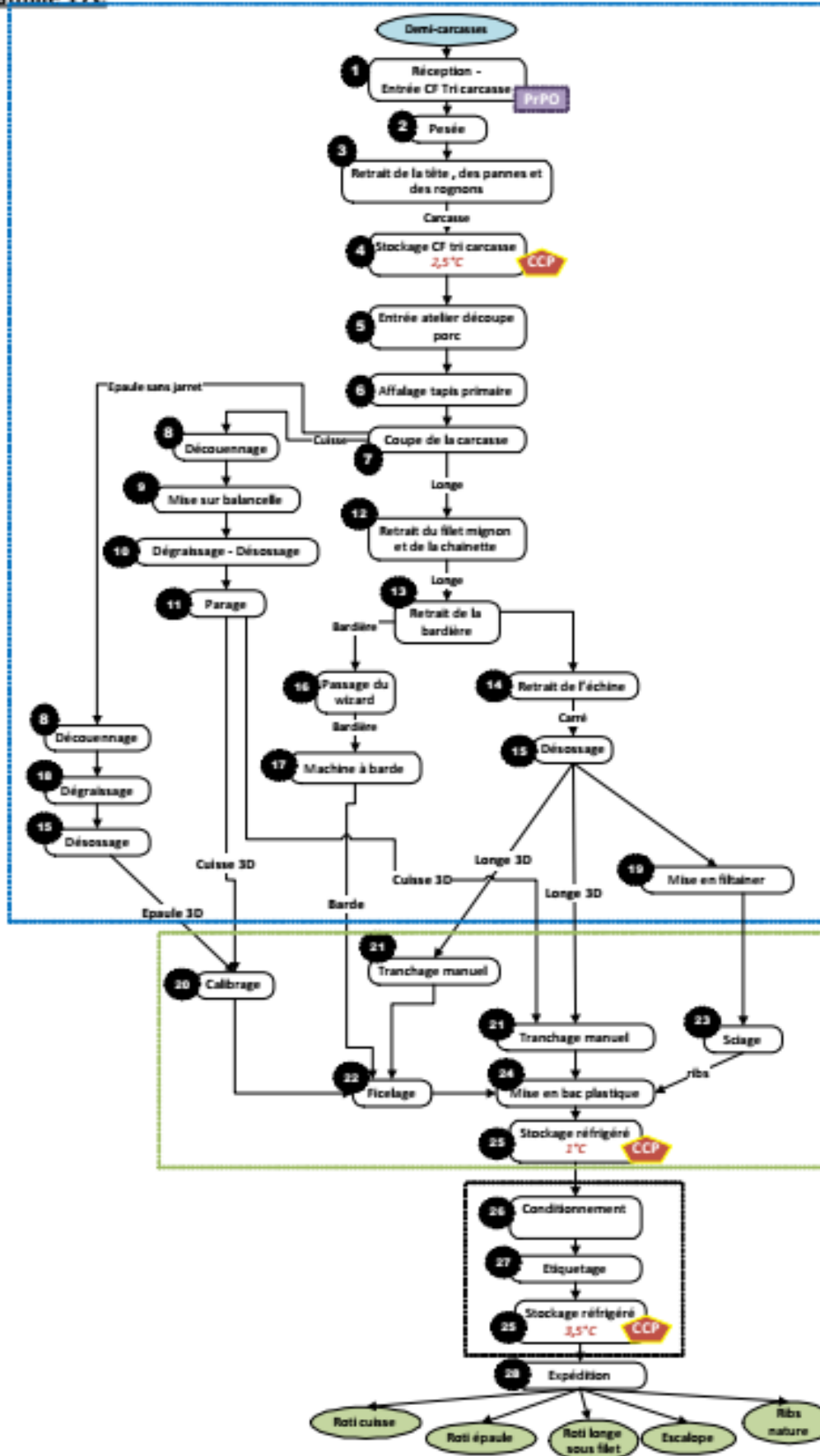
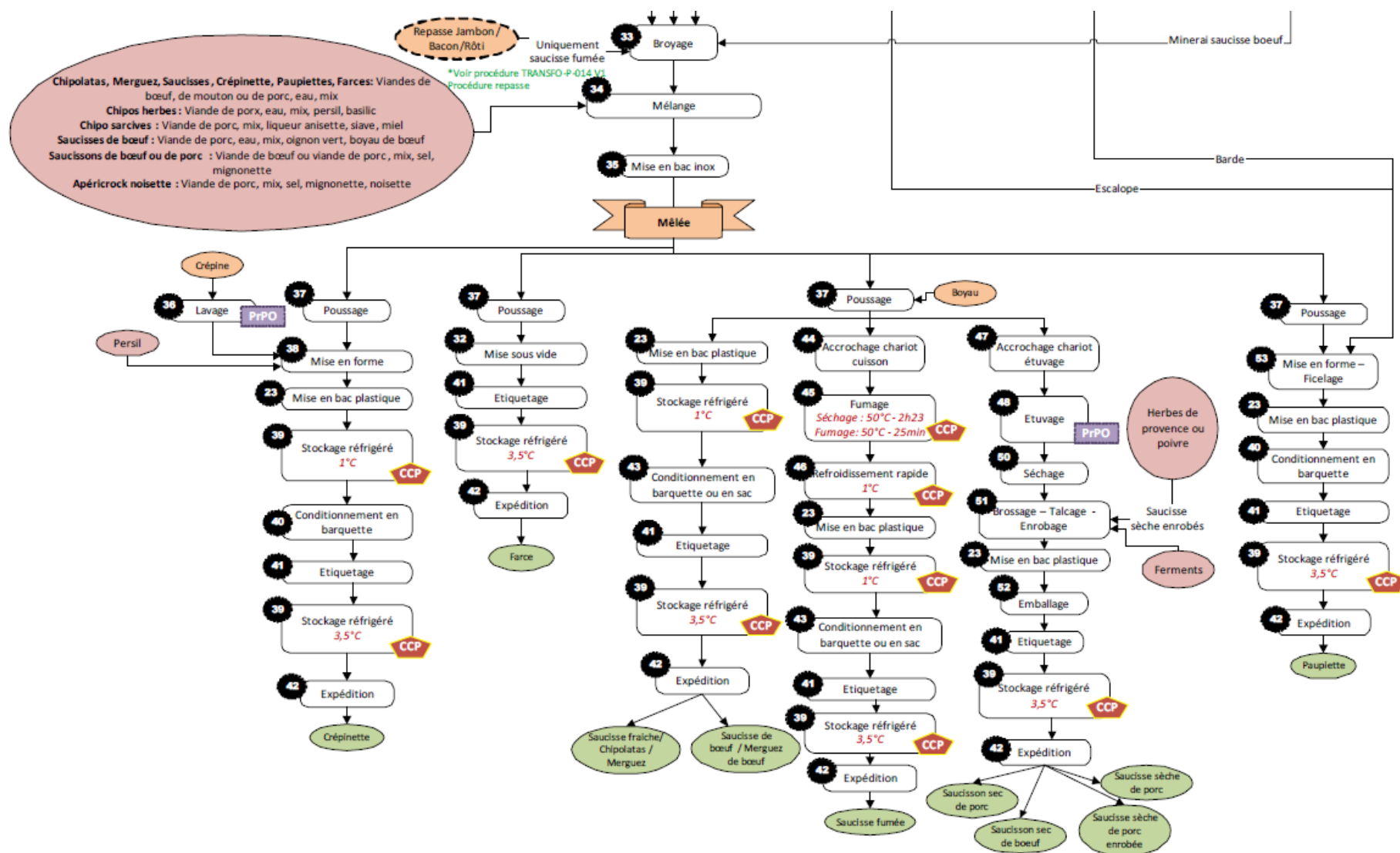


Diagramme de fabrication aval de la saucisserie



Annexe 8 : attestation CCTROV



Règlement (CE) n°1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004

Certificat de compétence pour les conducteurs et les convoyeurs conformément à l'article 17 (2)

Regulation (EC) N°1/2005 of the Council of 22 December 2004,
Certificat of competence for drivers and attendants pursuant to Article 17 (2)

1 - IDENTIFICATION DU CONDUCTEUR/ CONVOYEUR / DRIVER/ATTENDANT IDENTIFICATION		
1.1 - Nom / Surname ROBERT		
1.2 - Prénoms / First names JEAN-PHILIPPE		
1.3 - Date de naissance / Date of birth 10/08/1969	1.4 - Lieu et pays de naissance / Place and country of birth SAINT-PIERRE	1.5 - Nationalité / Nationality française
2 - NUMÉRO DU CERTIFICAT / CERTIFICATE NUMBER Numagrit A69222032001 - FR974029CC		
2.1 - La présente autorisation est valable jusqu'au / This autorisation is valid until : durée indéfinie		
2.2 - La présente autorisation est limitée aux espèces suivantes : The authorisation is limited to the following species species : PORCINS		
3 - ORGANISME DÉLIVRANT LE CERTIFICAT / BODY ISSUING THE CERTIFICATE		
3.1 Nom et adresse de l'organisme délivrant le certificat / Name and adress of the body issuing the certificate Direction Départementale en charge de la Protection des Populations DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET Boulevard de la Providence 97400 SAINT DENIS		
3.2. Téléphone / Telephone	3.3. Télécopie / Fax 0262 33 36 07	3.4. Adresse électronique / Email alimentation.daaf974@agriculture.gouv.fr
3.5. D: 18/06/2019	/ Place SAINT-DENIS	3.7. Cachet / Stamp 
3.8. Nom et signature / Name and signature Pour le directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Le chef du pôle santé protection animales - environnement  Patrick GARCIA		

Version du 12 septembre 2018