



Label RUP

Cahier des charges de produits « VOLAY PEI »

Porteur du projet : EDG

Septembre 2021



TABLE DES MATIERES

1	Domaine d'application	3
2	Textes de référence.....	5
2.1	Communautaires	5
2.2	Nationaux	6
3	Dénomination et descriptif des produits	8
3.1	Les types de viande commercialisées selon les espèces de volaille de chair.....	8
3.2	Les produits commercialisés	8
4	Des produits issus d'une filière responsable et durable, structurée pour répondre aux enjeux du territoire réunionnais	11
4.1	Un modèle de développement coopératif et structurant.....	11
4.2	Un modèle interprofessionnel qui s'inscrit durablement sur le territoire	12
5	Exigences de la production en élevage en termes de durabilité et de qualité des produits	17
5.1	Sélection génétique des souches de volaille	17
5.2	L'approvisionnement des élevages en animaux vivants de quelques jours	17
5.3	La production en élevage	18
6	Exigences de l'enlèvement à la commercialisation en termes de durabilité et de qualité des produits	30
6.1	Le transport des animaux à l'abattoir	31
6.2	L'abattage	32
6.3	La préparation des carcasses de volailles : Echaudage et plumaison, éviscération, tri et pesée	32
6.4	Le refroidissement des carcasses de volaille : ressuage	32
6.5	La transformation	33
6.6	La congélation	36
6.7	Le conditionnement	36
6.8	La commercialisation.....	37
6.9	Démarche environnementale de l'abattoir.....	38
7	Moyens de contrôle	40
7.1	Récapitulatif des moyens de contrôle	40
8	Modalités de valorisation du label RUP pour les produits VOLAY PEI	42
9	Annexes	44

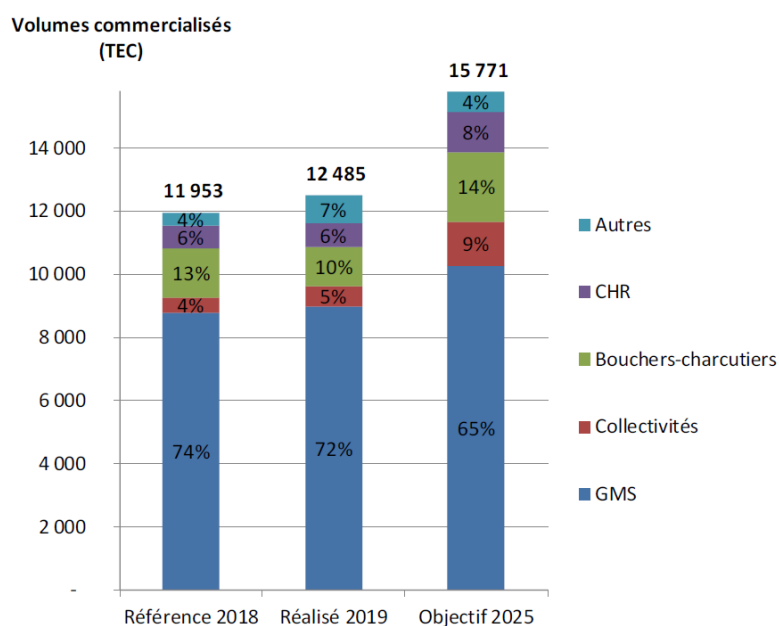
1 Domaine d'application

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 volay péi vise à pérenniser et sécuriser leurs débouchés en restauration hors foyer sur le territoire réunionnais, dans le cadre des exigences de la loi EGAlim. En effet, l'article 24 expose qu'à partir de 2022, 50% - en valeur - de produits alimentaires achetés par les collectivités doivent répondre à des critères de qualité et durable. 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, la filière avicole réunionnaise interprofessionnelle a développé des ambitions fortes pour pénétrer le marché de la restauration collective. Ainsi depuis 2018, la filière porte des actions commerciales et interprofessionnelles fortes pour progresser en ce sens dans le cadre du projet DEFI Responsable (détail en annexe).



En 2019, les 5% de ventes en collectivités correspondent à 621 tonnes commercialisées, produits par 7 éleveurs. Dans le contrat de filière de la filière avicole, l'objectif de commercialisation en collectivités s'élève à 1 419 tonnes, ce qui permettrait **d'installer 8 éleveurs supplémentaires**.

C'est la raison pour laquelle, la filière avicole 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 volay péi sont des produits carnés alimentaires, issus à **100% d'animaux 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 aux coopératives de volaille locales et qui respectent les **valeurs du modèle interprofessionnel, qui se veut durable** (exploitations familiales, garantie d'un prix de reprise minimum stable tout au long de l'année, 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 ARIV, à l'issue d'un travail de concertation avec l'ensemble des maillons amont de la filière (ARIC, AEVR, AAVR) et les services de la DAAF et de la DEETS. 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.

Au regard de l'évolution constante des recettes produits et du développement de la filière avec des ambitions de qualité toujours plus poussée et remise en adéquation régulièrement avec les attentes des clients, et particulièrement de l'évolution des appels d'offre, le présent cahier des charges s'applique pour 5 années. A ce terme, il sera possible de prolonger sa durée d'application ou de le modifier dans une dynamique de progrès. Si le présent cahier des charges venait à être caduque avant sa 5^e année d'application, un avenant pourrait être présenté pour mettre à jour les éléments nécessaires.

2 Textes de référence

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

2.1 Communautaires

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

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

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

2.1.1 Règles sur la sécurité alimentaire

Règlement (CE) n°1538/91 de la Commission du 5 juin 1991 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille.

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.

Règlement (CE) n°2076/2005 du 05 décembre 2005 portant sur les mesures d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, 854/2004 et 882/244.

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.

2.1.2 Règles sur l'information du consommateur

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

2.2 Nationaux

2.2.1 Règles sur la sécurité alimentaire

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

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

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

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

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

Arrêté du 28 juin 2010 établissant les normes minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande.

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 24 avril 2013 relatif à la lutte contre les infections de salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux.

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 8 février 2016 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles et d'autres oiseaux captifs dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire.

Arrêté du 10 juillet 2017 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles.

2.2.2 Règles sur l'information du consommateur

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

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

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.

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

3 Dénomination et descriptif des produits

EDG, abattoir et outil de transformation et de commercialisation de viande de volaille, adhérent de l'Association des Abattoirs de Volaille de La Réunion (AAVR), met sur le marché pour la filière volay péi une large gamme de produits quasi exclusivement issus de l'agriculture réunionnaise. La viande de volaille est la matière première principale des produits commercialisés sous le logo RUP et provient exclusivement de la production des élevages réunionnais adhérents aux coopératives représentées par l'AEVR, AVIPOLE et FERMIERS DU SUD.

3.1 Les types de viande commercialisées selon les espèces de volaille de chair

3.1.1 *Les espèces dites standards pour la consommation courante*

- Poulet Blanc
- Poulet jaune/jauni
- Poulet lourd : volaille à croissance rapide qui permet de produire des produits transformés et répondre au pouvoir d'achat des réunionnais
- La dinde est une production qui permet de mettre en marché essentiellement des produits transformés (escalopes et charcuteries), reconnus pour leur qualité nutritionnelle

3.1.2 *Les espèces dites complémentaires pour la qualité supérieure et la tradition*

- Le coq
- Le cou nu rouge
- Le cou nu noir
- La pintade
- Le canard
- Les oies
- Les chapons
- Les baby dindes

3.2 Les produits commercialisés

3.2.1 *Les produits crus*

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

- Poulets entier frais et congelé
- Volaille en découpe

3.2.2 *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 volaille, 100 % origine Réunion.
2. Les autres ingrédients « hors viande » sont importés (assaisonnement, boyaux, graisse de canard, 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
Poulet entier éviscéré issu des espèces standards	Poulet fumé
	Poulet PAC
	Poulet rôti
	Poulet frais
	Poulet bridé
Poulet découpé issu des espèces standards (frais, fumé, rôti et transformé)	Ailes
	Blanc
	Carri
	Roti
	Shop suey
	Emincés
	Brochettes
	Croquettes
	Cuisses
	Escalopes
	Suprêmes
	Foie
	Gésier
	Hauts de cuisse
	Paupiette
	Pilons
	Viande hachée
Volaille entière issue des espèces complémentaires	Carcasses éviscérées sans abats
	Carcasses avec abats
	Carcasses avec tête
Volaille découpée issue des espèces complémentaires	Carri
	Blanc
	Civet
	Shop Suey
	Cuisses
	Escalopes
	Filets
	Roti
	Steaks
Produits élaborés à partir de minerais de volaille	Mousse et crème
	Saucisses
	Chipolatas
	Merguez
	Farce
	Jambon
	Boucané
	Sarcive
	Mortadelle
	Galantine
	Pâté en croûte
	Pâté de foie
	Pâté de campagne
	Boudin
	Persillé

	Saucisson
	Nuggets
	Bouchée de viande (bouchon)
	Farcis

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 flexibilité et une adaptabilité continue face à la demande en nouveaux produits. La capacité d'adaptation de l'outil de transformation aux appels d'offres de la restauration collective porte autant sur les libellés produits, que sur les recettes, le conditionnement et le grammage des produits finis. A titre d'illustration, une liste par code article non exhaustive des principaux produits proposés en collectivités à date est présentée en annexe.

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

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

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

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

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

La **production de viande de volaille** représente 95% des tonnages de viande de volaille fraîche consommée localement et 40% en intégrant le congelé. Elle s'établit à près de **15 000 tonnes** équivalent carcasse en 2019 (source DAAF).

La viande de volaille est la première viande consommée par les réunionnais et notamment par les élèves à la cantine scolaire. C'est dans ce contexte que la filière avicole 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 volaille.



4.1 Un modèle de développement coopératif et structurant

La production de volailles de chair de La Réunion est une production de diversification qui se caractérise par la taille réduite (*ferme de référence à 600 m² pour les poulets standards*).

Compte-tenu du contexte économique et de la situation préoccupante de l'emploi sur l'île, le **modèle de développement choisi - basé sur une exploitation de taille familiale et prioritairement dans les Hauts** - a permis de favoriser la création d'emplois et le développement harmonieux du territoire.

Depuis 1984, les coopératives de volaille de l'île, adhérentes à l'AEVR (Association des Éleveurs de Volailles de la Réunion), sont Avipôle Réunion et la coopérative des Fermiers du Sud. Elles regroupent en 2020 **178 producteurs** et cette filière génère de par son activité, de l'amont vers l'aval, **plus de 1 000 emplois directs et indirects sur l'ensemble du territoire**.

Les coopératives de volaille jouent un rôle fédérateur pour leurs éleveurs adhérents, d'accompagnement technique, et d'impulsion de projets collectifs durables pour les éleveurs et la

filière, mais aussi de représentation des éleveurs auprès des partenaires économiques et institutionnels.

La proximité des coopératives avec ses partenaires permet un développement engageant et sécurisant pour les éleveurs et une forte adaptabilité pour répondre aux besoins du marché. Cela leur permet également d'organiser des commissions techniques pour améliorer le conseil aux éleveurs et la qualité de leur production (alimentation, couvoir, environnement, etc.) et adapter les pratiques au regard du contexte insulaire et du climat tropical, notamment.

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

4.2.1 Des fondements historiques responsables pour le territoire

La filière avicole se structure en interprofession depuis 1994 au sein de l'interprofession ARIV qui est l'Association Réunionnaise Interprofessionnelle de la Volaille et du Lapin, une interprofession dite « longue » réunissant les producteurs, les transformateurs, les importateurs, les distributeurs et l'Etat. 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 :

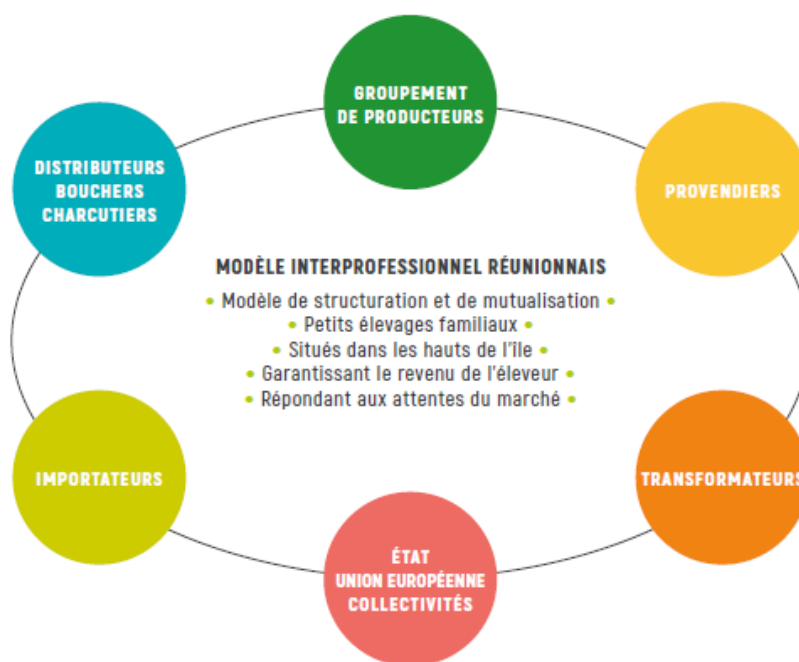


Figure 1 : L'interprofession réunionnaise, membres et valeurs partagées

Ce modèle interprofessionnel dans lequel s'inscrit la filière volaille 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 avicoles 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 et de créer des emplois porteurs 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 ARIV, en cohérence avec les charges d'exploitation et permettant à l'éleveur de dégager un **revenu cohérent par rapport à la qualité de sa production**. 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 volaille de qualité. Ainsi, tout est mis en œuvre pour assurer une viabilité de la production de volaille pour les éleveurs et les consommateurs réunionnais.

Les spécificités ultrapériphériques ont notamment poussé la filière volaille 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 avicole 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 basée 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

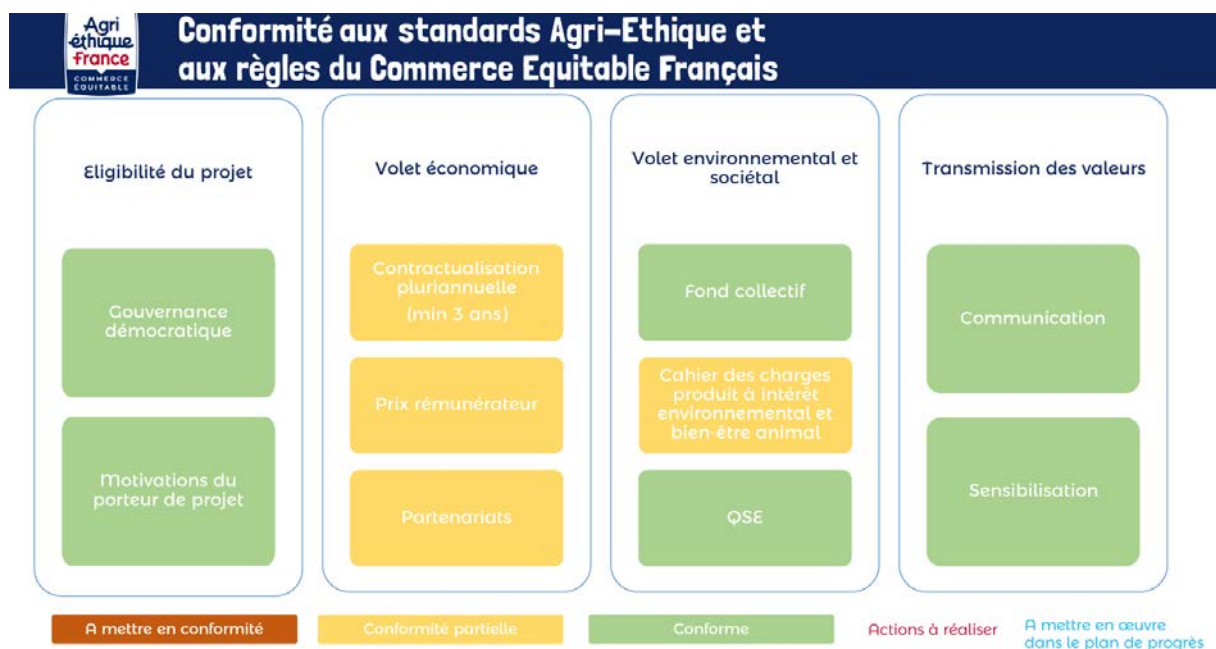
Cet axe de transition agroécologique des exploitations, démarche de progrès clé dans le déploiement du projet DEFI Responsable, est détaillé dans la partie relative aux exigences de production en élevage

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

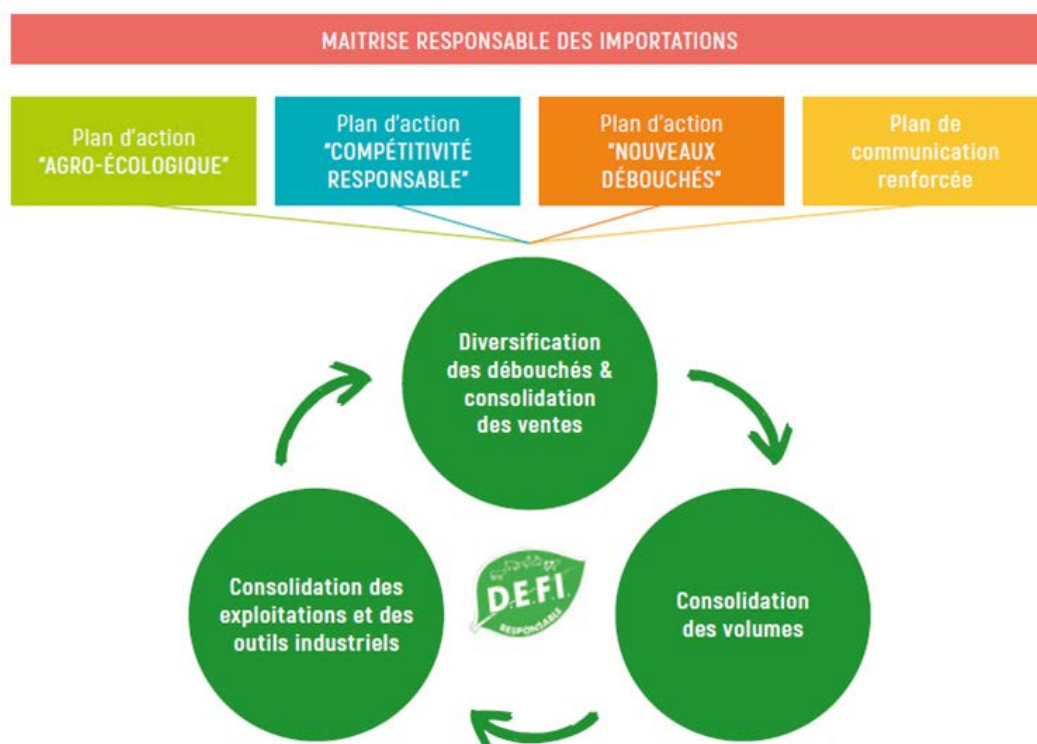
La filière volay péi repose sur un modèle de gouvernance et une traçabilité des produits conformes aux exigences du commerce équitable, d'après le rapport de diagnostic rédigé par Agri-éthique France en avril 2020.



Le présent cahier des charges a également pour vocation de répondre à la conformité partielle concernant le cahier des charges produit à intérêt environnemental et bien-être animal (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 volay péi ambitieuse à l'horizon 2025, sur le plan environnemental, de la qualité et pour atteindre 9% de ses ventes en collectivités

Pour renforcer la durabilité et la qualité de la production de VOLAY PEI, 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 avicole 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, la création de nouvelles gammes de produits spécifiques du marché des collectivités et des CHR (Café-Hôtels-Restaurants).

- **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 AVICOLE 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, avec un partenariat fort

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

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

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

La production de volailles à La Réunion s'organise sur l'ensemble du territoire, majoritairement dans les Hauts de l'île. L'abattage et la transformation se réalise à l'Etang Salé pour les espèces standards et à Grand Coude pour les espèces complémentaires.

5.1 Sélection génétique des souches de volaille

La filière avicole réunionnaise élève 13 types de volaille. Le sélectionneur commande les poussins en fonction de 3 critères :

- La rusticité
 - La viabilité
 - Le cycle de production (croissance lente ou rapide en fonction de la gamme de produits voulu).
- Par cette sélection génétique, la filière adapte sa production dès l'élevage aux modes de consommation locale traditionnels mais aussi évolutifs dans le temps.

5.2 L'approvisionnement des élevages en animaux vivants de quelques jours

Les élevages reçoivent des poussins de 1 jour ou de quelques jours en fonction des espèces de volaille (4 jours pour le canard par exemple).

Les poussins de souche JA (poulets de type blancs et jaunes), les coqs et cous nus sont produits principalement localement à partir d'œufs à couvrir dans un couvoir. Les étapes de l'accoupage sont présentées ci-dessous :



Les poussins produits suivront 2 destinées. Ils :

- Serviront de « reproducteurs » localement : arrivés dans la poussinière, les poussins destinés à être de futurs parents sont élevés pendant quelques mois. Dès que les mâles et femelles atteignent leur maturité sexuelle, ils sont transférés pour la reproduction.
- Seront livrés directement aux éleveurs pour engraissement.

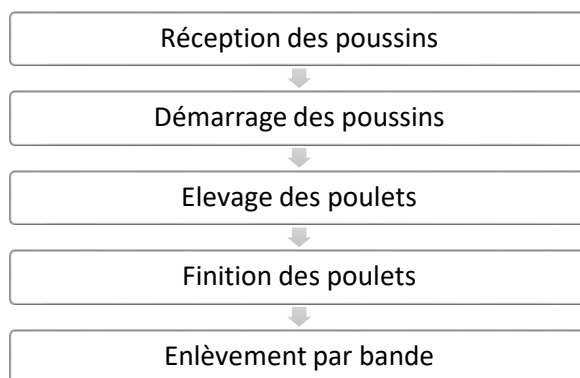
Les poussins de souche Ross 308 et les espèces complémentaires (pintades et canards) sont importés sous forme d'animaux vivants d'un et de quelques jours, faute de capacité de production en local pour l'instant pour être livré directement dans les élevages d'engraissement.

Contrôles sanitaires à l'arrivée des animaux vivants :

- ➔ Traçabilité
- ➔ Certificat export indemne de maladies/vaccination réglementaire

5.3 La production en élevage

5.3.1 Etapes de production en élevage



5.3.2 Durée et conditions d'élevage

	Durée d'élevage	Poids objectifs	Taille de l'élevage moyen	Densité max (nb/m²) Poids max (kg/m²)
Poulet blanc	Entre 43 et 48 jours	1.8 kg	2 bâtiments de 300 m² Ou 1 bâtiment de 600 m²	17,5 volailles 33 kg
Poulet jaune	49 jours en moyenne	2.1 kg	2 bâtiments de 300 m² Ou 1 bâtiment de 600 m²	18 volailles 39 kg
Poulet lourd	35 jours en moyenne	1.6 - 2.1 kg	2 bâtiments de 300 m² Ou 1 bâtiment de 600 m²	23 volailles 39 kg
Cou nu rouge	Entre 80 et 100 jours	2.1 kg	1 bâtiment entre 100m² et 300 m² Parcours extérieur conseillé	11 volailles 33 kg
Cou nu noir	Entre 90 et 110 jours	2.4 kg	1 bâtiment entre 100m² et 300 m² Parcours extérieur conseillé	11 volailles 33 kg
Coq fermier	Entre 75 et 90 jours	3.5 kg	1 bâtiment entre 100m² et 300 m² Parcours extérieur conseillé	9 volailles 33 kg

Dinde	Entre 80 et 100 jours	8 kg	1 bâtiment entre 100m ² et 600m ²	7,5 volailles
Canard	Entre 80 et 90 jours	4.8 kg	1 bâtiment entre 100m ² et 300m ²	13 volailles
Pintade	Entre 80 et 100 jours	2 kg	1 bâtiment de 300m ²	12 volailles
Chapon	140 jours	4 kg	1 bâtiment de 300m ² Parcours herbeux conseillé	6 volailles
Oie	140 jours	6 kg	1 bâtiment de 300m ² Parcours herbeux	5 volailles
Petites dindes de Noël	7 semaines	3.5 kg	1 bâtiment de 300m ²	10 volailles

Signe de qualité supérieure :

- Des tailles réduites des bâtiments (600m² en moyenne pour les espèces standards, 300 m² en moyenne pour les espèces complémentaires), pour une surveillance renforcée des animaux
- Plusieurs bâtiments par élevage
- 15 000 places maximum par bâtiment, contre 20 000 pour des exploitations standards en moyenne

« Présence de parcours, taille des élevages, surface des bâtiments et volumes de production différencient significativement élevages sous signe de qualité (bio, Label Rouge, AOP, IGP ...) et élevages de volailles de chair standard. Les pratiques restent cependant proches dans la gestion des effluents, la biosécurité, le traitement des bâtiments, l'utilisation des médicaments vétérinaires et la santé animale. »

Source : https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Agreste_2019_11_PE_Vol_cle01376d.pdf

5.3.3 Protection sanitaire, biosécurité et bien-être animal

L'ensemble des éleveurs ont été formés aux bonnes pratiques de biosécurité et au Bien-Etre Animal et mettent régulièrement à jour leur connaissance via les formations proposées par la coopérative.

Les conditions d'élevages se font a minima dans le respect de la réglementation en vigueur :

Protection sanitaire et biosécurité

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

- L'élevage se fait essentiellement dans des bâtiments fermés, afin de protéger les animaux des prédateurs, en particulier les chiens errants, et pour limiter le risque de contamination des volailles par la faune sauvage.
- Un registre d'élevage est tenu et complété à chaque visite.
- Une station de lavage désinfection est installée à l'entrée du site avec portail ou chaîne, pour les véhicules de livraison. Un parking visiteur est délimité et un plan de circulation est déterminé pour les livraisons d'intrants tels que les aliments et les poussins.

- Les bâtiments disposent tous de sas répartis soit en 2 zones soit en 3 zones. 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 (chaussures, combinaison et couvre-chef).
- Un protocole de dératisation est mis en place sur chaque site et les bâtiments sont conçus pour être étanches à l'introduction de rongeurs ou d'oiseaux. Les abords sont dégagés de végétation haute pour éviter les nids de rongeurs. Une bande bétonnée de 1m autour du bâtiment est recommandée ainsi qu'une plate-forme bétonnée de 5m de large environ en pignon et devant le bâtiment.
- Un protocole de lavage-désinfection adapté à chaque production et à chaque bâtiment est transmis à l'éleveur.
- Des analyses salmonelles sont réalisées avant chaque abattage sur les lots de volailles.
- Une analyse d'eau est recommandée annuellement afin de vérifier la qualité de l'eau de boisson.
- Un congélateur spécifique sert au stockage des cadavres, jusqu'à transfert dans un bac d'équarrissage en limite du site d'élevage au moment de l'enlèvement par le service d'équarrissage.

Les éleveurs, avec le conseil de leur vétérinaire et des techniciens de leur coopérative, prêtent une attention particulière à l'utilisation raisonnée des antibiotiques.

Par ailleurs, la désinfection des bâtiments est systématique entre chaque lot, au regard de la pression sanitaire du territoire.

Bien-être animal

Pour garantir aux volailles des conditions de bien-être satisfaisantes, **les coopératives veillent à respecter les densités maximales prévues par la réglementation (maximum 39 kg/m²) et choisissent le plus souvent de diminuer ces densités**, en fonction du type de production, des conditions climatiques (fortes chaleurs) ou des équipements en élevage.

Les bâtiments sont équipés pour permettre un abreuvement et une alimentation facile quelles que soient les espèces produites. **Les éleveurs garantissent un abreuvement et une alimentation continue et de qualité à leurs animaux.**

L'ensemble des mesures de biosécurité et de bien-être animal mises en place par la filière permet aux éleveurs de diminuer au maximum le risque de pathologies et garantit donc une utilisation très faible en antibiotiques : **les consommations d'antibiotiques / kg sur la filière volailles de chair à la Réunion représente moins de 20% des consommations observées en France métropolitaine (source : observatoire ALEA).**

Les animaux en souffrance sont soignés lorsque c'est possible. Quand ce n'est pas possible, leurs souffrances sont abrégées par des techniques conformes à la réglementation bien-être animal.

Les systèmes de ventilation et de chauffage sont adaptés, permettant un air sain et une température confortable à tous les âges des volailles. Les températures et la ventilation à l'intérieur de 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.

Le programme d'éclairage est respectueux des besoins de lumière et de sommeil des volailles.

La litière est choisie et entretenue pour éviter au maximum les pododermatites.

Les éleveurs suivent régulièrement des formations techniques pour améliorer leurs pratiques et rester dans une démarche de progrès en fonction de l'avancée des connaissances scientifiques et du développement de nouvelles techniques.

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 au travers grâce à :

- **L'adaptation des densités en élevages en fonction de divers critères (climat, type de bâtiments, espèces, etc.)**
- **Les conditions de luminosité et une ventilation adaptée**
- **L'utilisation raisonnée des antibiotiques**
- **Une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique**
- **Une démarche de progrès et d'acquisition de connaissance régulière**

5.3.4 *Alimentation 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 conseiller et adapte l'aliment et le dosage à chaque étape de production (démarrage, élevage et finition) pour répondre au plus juste aux besoins des poulets.

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 :

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

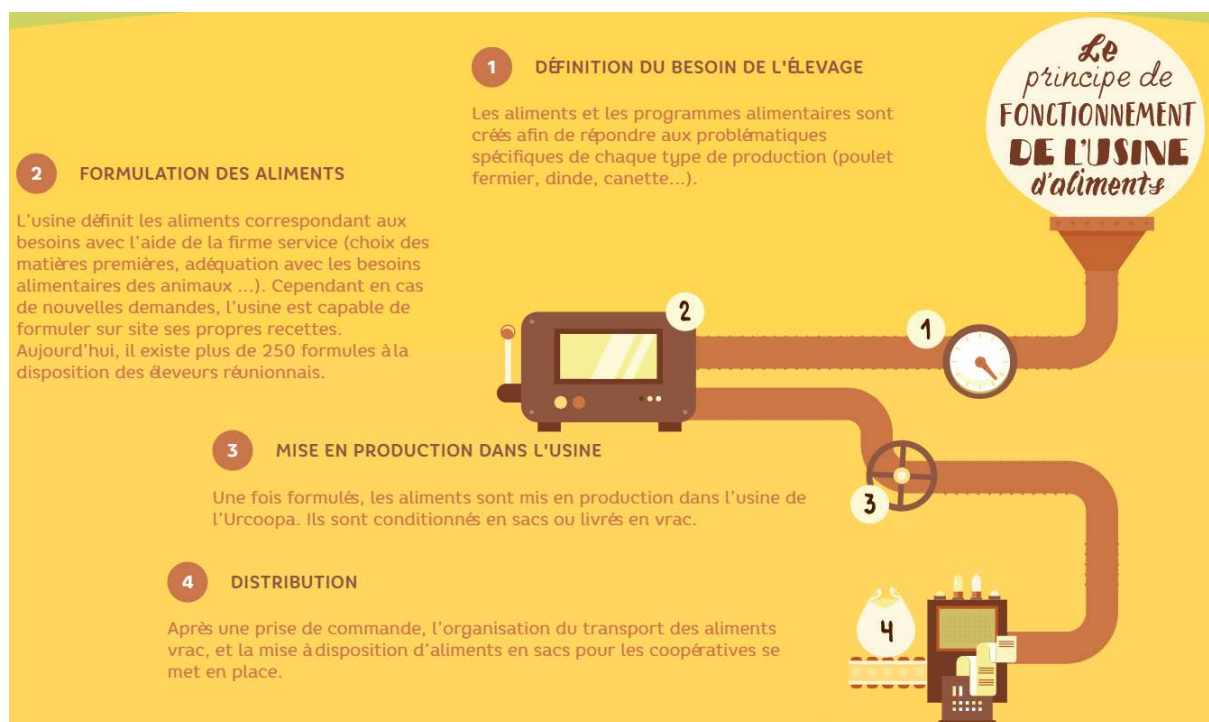
L'usine d'aliments affine continuellement ses connaissances sur les valeurs nutritionnelles des matières premières, les besoins alimentaires des animaux et les nouvelles techniques d'élevage. Ainsi,

à chaque espèce correspond un cahier des charges bien précis en fonction de ses besoins en protéines, lipides et oligoéléments. Ainsi, en fonction du stade de développement de la volaille, différentes gammes sont produites afin de répondre aux besoins alimentaires des espèces : un aliment type miette à la mise en place, un aliment de croissance de type granulé, et un aliment pré-abattage. Ainsi, chaque aliment possède des valeurs nutritionnelles bien précises en fonction du stade de développement des volailles. 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.

Exemple d'une formule V434 sur Libra

414430 V434	1009	202012	305.81	305.72	305.87			
	PNP	PNP	305.81	305.87				
	0	1 P GENE-RALE						
Nutriments								
Nutrim	Description du nutriment	T1 et 6	Taux en prod.	Taux préc.	Taux (complet relatif)	Taux (complet)	Minimum	Maximum
15	Densité - Poids spécifique		0.000	0.000	0.000	0.000		
2212	EM Poullet 2018		2891.533	2891.76	2891.764	0.000		
2215	EM Poullet Xylanose 201		2935.168	2935.00	2935.000	0.000		
2218	EM Poullet Xyl+Glu 2018		2935.168	2935.00	2935.000	0.000	2935.00	
10002	Humidité		11.907	12.043	11.907	0.000		14.000
10012	Protéine brute		17.006	17.038	17.014	0.000	17.000	20.500
10020	Matière grasse brute		3.960	3.605	3.968	0.000	3.500	8.000
10031	Cellulose brute		4.434	4.047	4.435	0.000		6.000
10040	Cendres Brutes		3.921	3.984	3.919	0.000		
32250	Lys. Dig. Vol		0.959	0.980	0.980	0.000	0.980	
20000	Amidon Ewers		47.223	47.902	47.212	0.000		
32261	Mel digt ys dig Vol		0.468	0.460	0.466	0.000	0.450	
30050	Lysine		1.837	1.838	1.838	0.000		
32262	M+C digt Lys dig Vol		0.722	0.720	0.720	0.000	0.720	
30051	Méthionine		0.458	0.456	0.457	0.000		
32264	Arginine/ Lys dig Vol		1.955	1.949	1.954	0.000	1.940	
32265	Thr digt ys dig Vol		0.678	0.670	0.670	0.000	0.670	
32266	Trp digt ys dig Vol		0.197	0.181	0.181	0.000	0.170	

31022	BLE			15.000	15.000	15.000
31042	MAIS JAUNE			56.567	57.792	56.550
33060	Tx SOJA OGM			14.767	16.847	14.782
33071	TX TOURNESOL HiPro			9.733	6.942	9.736
33510	HUILE VEGETALE			1.500	1.000	1.500
36014	CARBONATE DE CALCIUM			0.217	0.219	0.209
36028	PHOSPHATE MONOCALCI			0.167	0.179	0.173
36032	SEL FIN SECHE			0.133	0.133	0.133
36042	BICARBONATE DE SODIUM			0.100	0.100	0.100
38610	DL-Méthionine Poudre			0.177	0.183	0.175
38620	L-Lysine 78 Poudre			0.390	0.357	0.391
38630	Thréonine Pure			0.110	0.107	0.111
37215	POULET ABAT XGP 70285			0.500	0.500	0.500
39415	BETAHOT 0.3 P (7880)			0.300	0.300	0.300
39490	TOP JAUNE CONCENTRE (			0.340	0.340	0.340

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

- Le plan de contrôle des produits finis

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

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

- Les contrôles physiques des aliments

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

Les 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 pour les volailles 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.

5.3.5 Une production de volay péi avec des objectifs de qualité

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 volaille est noté sur un certain nombre de critères définis selon les espèces 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).

Grille poulet blanc standard

Critères Poulets standards blancs	Valeurs des critères	Nombre de points
Etat d'engraissement (G) en g	$G \leq 840$	3
	$840 < G \leq 860$	2
	$860 < G \leq 880$	1
	$G > 880$	0
Taux de mortalité en caisse (m)	$m < 0,35 \%$	2
	$0,35\% \leq m \leq 0,7 \%$	1
	$m > 0,7 \%$	0
Taux de saisie du lot (S) en %	$S \leq 1$	2
	$1 < S < 2$	1
Age d'abattage (jours)	$S \geq 2$	0
	$Age \leq 40$	0
	$40 < Age < 43$	1
	$43 \leq Age < 46$	2
	$46 \leq Age \leq 48$	1
	$Age > 48$	0
Charte engagement DEFI RESPONSABLE	Oui	1
	Non	0

Grille poulet lourd jauni

Critères Poulets lourds jaunés	Valeurs des critères	Nombre de points
Coloration (C)	$C \geq 4$	1
	$C = 3$	2
	$C = 2$	1
	$C \leq 1$	0
Poids moyen du lot (P) en grammes sorti élevage	$2060 \leq P \leq 2140$	3
	$2030 \leq P < 2060$ ou $2140 < P \leq 2170$	2
	$2000 \leq P < 2030$ ou $2170 < P \leq 2200$	1
	$P < 2000$ ou $P > 2200$	0
Etat d'engraissement (G) en grammes	$G \leq 990$	2
	$990 < G \leq 1010$	1
	$G > 1010$	0
Taux de saisie du lot (S) en %	$S \leq 1$	2
	$1 < S < 2$	1
Charte engagement DEF RESPONSABLE	$S \geq 2$	0
	Oui	1
	Non	0

Grille poulet Pêi

Critères Poulets « Pêi »	Valeurs des critères	Nombre de points
Taux de mortalité en caisse (m)	$m < 0,35 \%$	2
	$0,35\% \leq m \leq 0,7 \%$	1
	$m > 0,7 \%$	0
Etat d'engraissement (G) en g	$G \leq 970$	3
	$970 < G \leq 990$	2
	$990 < G \leq 1010$	1
	$G > 1010$	0
Taux de saisie du lot (S) en %	$S \leq 1$	2
	$1 < S < 2$	1
	$S \geq 2$	0
Rendement carcasse (R) en %	$R < 69$	0
	$69 \leq R \leq 72$	1
	$R > 72$	2
Charte engagement DEFI RESPONSABLE	Oui	1
	Non	0

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 au taux de mortalité et de saisie
- 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	2019
Evolution du % de produits de qualité DEFI Qualité Responsable	79%	84%	89%

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

Dans le cadre du projet DEFI Responsable interprofessionnel, la filière avicole 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.

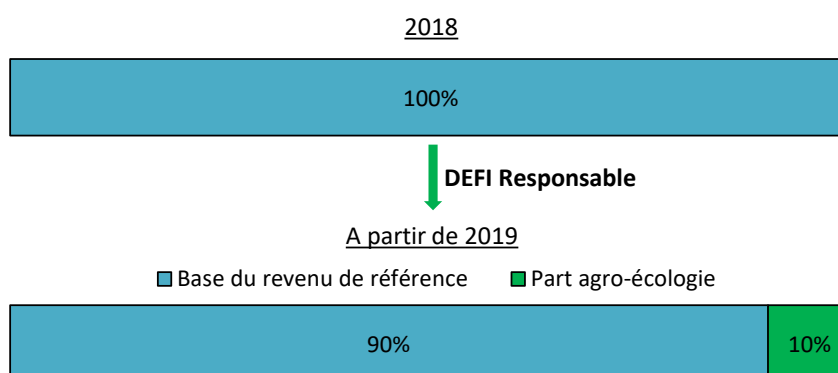
Ainsi, l'ensemble des éleveurs de poulets blancs et jaunes se sont engagés dans une démarche de transition agro-écologique en signant une charte d'engagement, parce qu'ils adhèrent au principe de

progrès soutenu par la filière mais aussi dans un souci de durabilité de leur outil de production notamment vis-à-vis de l'environnement.

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

- 2019 : 30% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,02 €/kg ;
- 2020 : 50% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,02 €/kg ;
- 2021 : 70% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,02 €/kg ;
- dès 2022 : 90% de la somme des points de la grille de scoring pour bénéficier de 0,02 €/kg.

Construction du revenu des fermes de référence



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



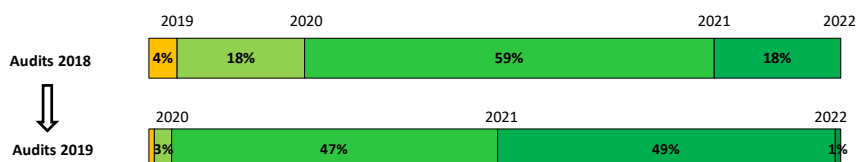
Ainsi, des relevés de consommation d'eau, d'électricité et de gaz sont réalisés sur chaque lot de volailles produites. Des systèmes économes en énergies sont intégrés tels que des boîtiers de régulation de ventilation, chaîne d'alimentation automatisée, systèmes d'abreuvoir économes en eau. Les eaux pluviales sont récupérées afin d'irriguer les zones fleuries. La consommation d'antibiotiques est aussi surveillée afin de réduire autant que possible leur utilisation et des actions de prévention sont utilisées tels que flores de barrière ou assainissement d'eau de boisson. 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 VOLAILLE (active en 2020 et pouvant évoluer annuellement pour répondre aux ambitions progressive) :

Thèmes	Descriptif		Points	Système de contrôle	Fréquence
Acquisition de connaissances et pratiques agroécologiques	Présence à au moins 1 formation agroécologie organisée par la coopérative		1	Attestation de formation ou feuille de présence	Annuel
Protection sanitaire des animaux et de l'exploitation, bien-être animal	Présence d'un congélateur dans un local à part		1	Photo	Annuel
	Absence de traitement antibiotique en cours de bande (sur poussins âgés de + de 10 jours)		1,5	Fiche ICA + ordonnances vétérinaire	Par bande
	Action de prévention	Utilisation de flore de barrière OU Assainissement eau de boisson	1,5	Facture et fiche d'élevage	Par bande
	Analyse de la qualité de l'eau de boisson 1x/an		1,5	Facture et résultat analyses d'eau	Annuel
Entretien, propreté et aménagement des exploitations	Absence de déchets grossiers (bidons, carcasses, déchets divers)		1,5	Photo	Annuel
	Végétation régulièrement taillée < 30 cm				
	Absence eau stagnante				
Economie d'énergie, production d'énergies renouvelables et gestion des déchets	Consommation d'électricité	Présence compteur électricité / bâtiment	0,5	Photo + fiche d'élevage	Annuel
		Relevés des consommations en début et fin de bande (incluant lavage des bâtiments)	0,5		Par bande
	Consommation de gaz	Présence compteur gaz / bâtiment	0,5	Photo + fiche d'élevage	Annuel
		Relevés des consommations en début et fin de bande (incluant lavage des bâtiments)	0,5		Par bande
	Remplacement de 100% des ampoules par de la basse consommation		1	Photo	Annuel
	Présence d'un boîtier de régulation de ventilation		1,5	Photo	Annuel
	Système d'alimentation automatisée (eau + aliments)		1,5	Photo	Annuel
	Production d'électricité renouvelable (photovoltaïque, éolien, ...)		0,5	Photo ou facture	Annuel
	Production de chaleur renouvelable (pompe à chaleur, récupérateur de chaleur, ...)		0,5	Photo ou facture	Annuel
	Tri des déchets	DASRI	0,5	Bons d'enlèvement	Annuel
		Bidons désinfectant / nettoyage	0,5		
Economiser la ressource en eau	Consommations d'eau	Présence compteur eau / bâtiment	0,5	Photo + fiche d'élevage	Annuel
		Relevés des consommations en début et fin de bande (incluant lavage des bâtiments)	0,5		Par bande
	Système d'abreuvoir économe en eau		1	Photo	Annuel
	Récupération des eaux pluviales (irrigation des zones fleuries)		1	Photo	Annuel

En 2019, 80% des éleveurs de volaille adhérents aux deux coopératives ont été audités, représentant les éleveurs de poulets standards. Le graphe ci-dessous explicite la part annuelle des éleveurs audités en 2018 et en 2019 qui atteignent la note annuelle seuil, leur permettant de bénéficier de la totalité de la « part agroécologique » de leur revenu. Il permet également de projeter le nombre d'éleveurs à faire progresser annuellement.

Part des éleveurs ayant obtenu la note minimale requise à leur rémunération totale



Aide à la lecture : suite aux audits réalisés en 2018, on constate que 4% des éleveurs n'atteignent pas la note minimale requise. Suite aux audits réalisés en 2019, 50% des éleveurs (49% en dessous du seuil 2022 + 1% au-dessus du seuil 2022) doivent progresser pour attendre la note minimale requise en 2021.

Au vu de ces résultats, la filière volaille démontre une volonté de progression annuelle et a d'ores et déjà pris certaines dispositions pour permettre aux éleveurs concernés d'améliorer leurs pratiques agroécologiques notées dans la grille de scoring.

Le résultat de ces audits agroécologiques permet aujourd'hui de donner la priorité à certaines problématiques comme par exemple à la gestion des effluents ou au suivi de la consommation et de la qualité de l'eau pour ce qui concerne la filière avicole. En effet, dans un territoire insulaire et contraint dans ses limites géographiques comme La Réunion, il est important de mettre en œuvre des dispositifs qui favorisent l'économie circulaire. Afin d'accompagner les éleveurs dans leur transition écologique, les coopératives organisent un certain nombre d'actions collectives, dont un projet de gestion collective et individuelle des effluents d'élevage au travers d'unités de compostage.

La filière s'attèle donc à mettre en place :

- Un suivi régulier individuel des éleveurs spécifiques à la maîtrise des critères agroécologiques
- Un plan de formation cohérent et adapté aux besoins des éleveurs (Rappel du cadre réglementaire, Préservation des ressources en gaz, eau et électricité, organisation de rencontres entre conseillers agricoles autour de ces thématiques)

La phase de production est une étape clé dans le développement d'un produit durable et de qualité (exploitation familiale, taille réduite des bâtiments, utilisation raisonnée d'antibiotiques, plan d'alimentation adaptée, notamment). La filière avicole 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 (état d'engraissement, taux de mortalité, taux de saisie, âge d'abattage).

Au travers de ses préoccupations de la qualité de son environnement en élevage, la filière s'engage à renforcer sa démarche agro-écologie (protection sanitaire, bien-être animal, gestion de l'énergie, des déchets et de la ressource en eau) et a pour objectif de répondre aux enjeux sociétaux actuels en proposant une alimentation sûre, saine, locale, durable et de qualité.

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

L'abattage et la transformation se réalise à l'Etang Salé pour les espèces standards et à Grand Coude pour les espèces complémentaires, selon le processus suivant :

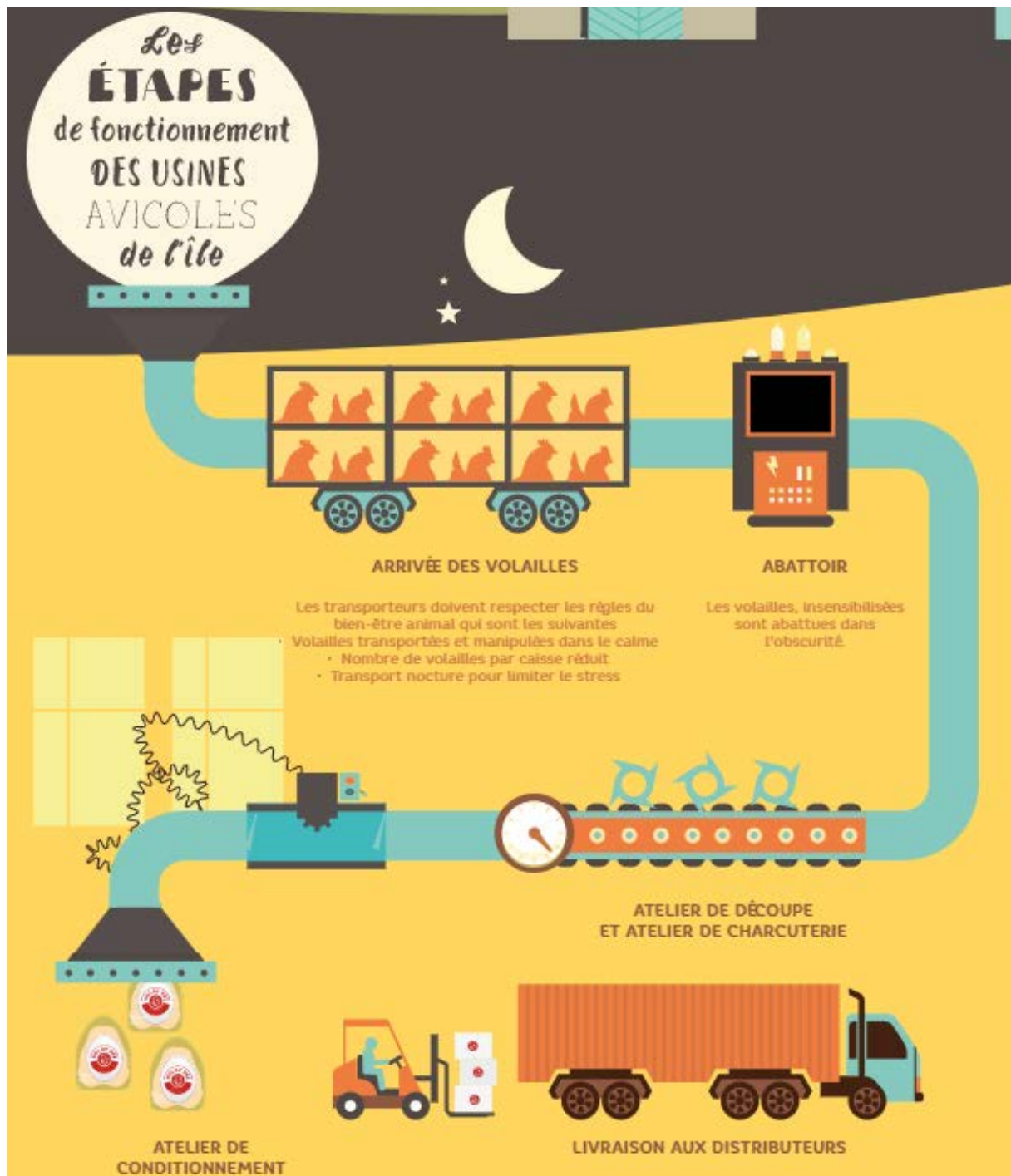
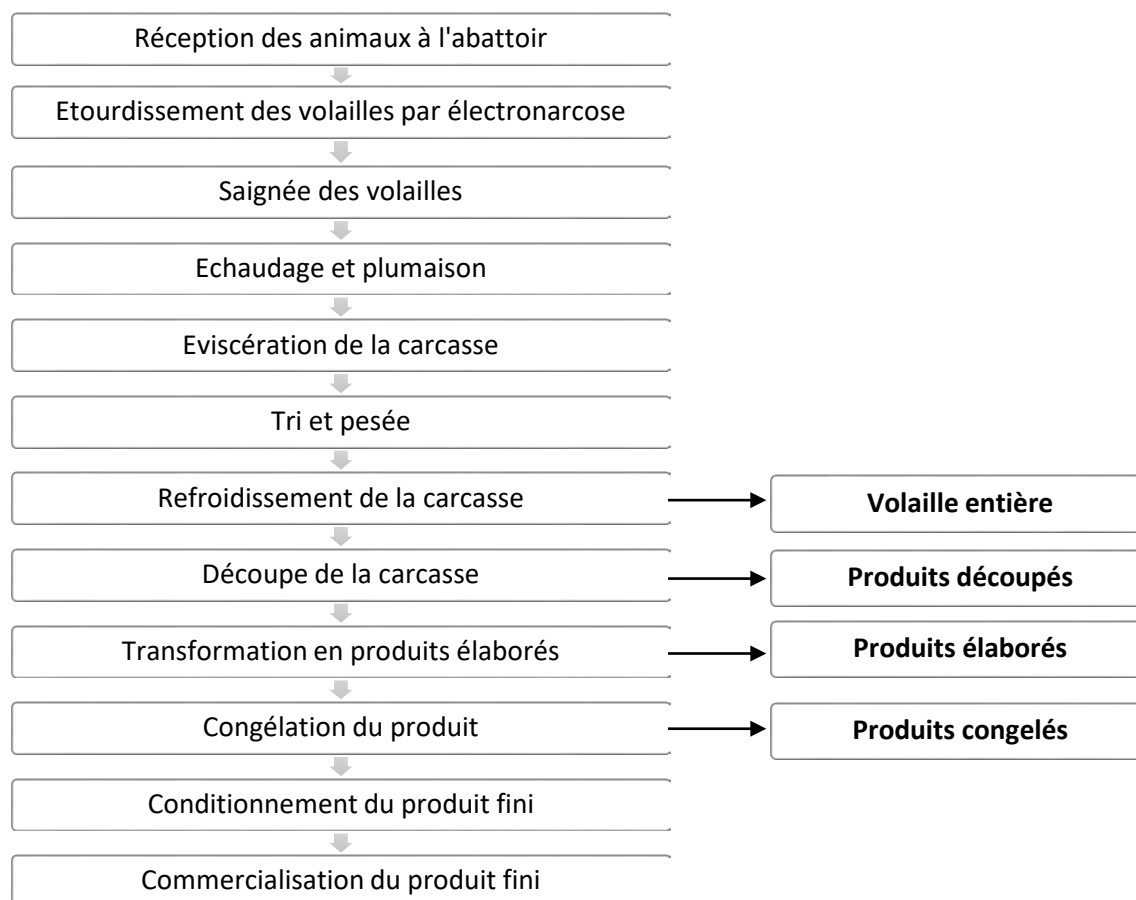


Diagramme de fabrication simplifié



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 et congélation à sec, ajout raisonné de conservateurs notamment).

6.1 Le transport des animaux à l'abattoir

Les volailles sont acheminées chaque jour au niveau des deux outils d'abattage. Le planning d'enlèvement des volailles se fait en étroite collaboration entre EDG et les coopératives de production (Avipole Réunion et coopérative les fermiers du sud). Cette planification commune permet de sélectionner les élevages au quotidien et d'obtenir des produits finis homogènes.

Pour respecter les exigences de bien-être animal :

- Le transport des volailles à l'abattoir se fait de nuit pour éviter de les stresser et qu'elles se blessent. En effet, les volailles révèlent naturellement un caractère très calme à ce moment-là, ce qui est très profitable à leur bien être puisque l'agitation reste une cause majeure de blessure des animaux.

- Une durée maximale de 10h entre l'enlèvement des volailles dans les élevages et l'abattage de celles-ci est assurée.
- Le chargement des caisses est adapté en fonction du poids des volailles à chaque enlèvement pour assurer une densité respectueuse du bien-être animal.
- Les quais de réception sont équipés de conduits d'air pour permettre de maintenir jusqu'à l'abattage des conditions de ventilation adaptées au bien-être animal des volailles.

6.2 L'abattage

Avant d'être abattu par saignée, les volailles sont déstressées (en zone ventilée avec lumière bleu) grâce à une barre anti stress qui vient se frotter au brechet des animaux et endormies par électronarcose (petite décharge électrique dans un courant d'eau) pour éviter leur souffrance et respecter les normes de bien-être animal.

La saignée se fait manuellement par plusieurs opérateurs. Ce choix présente deux avantages :

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

Dans un souci de bien-être animal, la saignée est manuelle et un contrôleur est posté pour vérifier qu'après la saignée, aucune animal vivant ne part vers les étapes suivantes.

6.3 La préparation des carcasses de volailles : Echaudage et plumaison, éviscération, tri et pesée

Les volailles suivent un parcours en serpentif dans un bac d'eau chaude pour faciliter la plumaison. Celle-ci est réalisée automatiquement pour permettre le retrait de 100% des plumes. Ensuite, plusieurs modules permettent de retirer l'ensemble des viscères de l'animal. Le rinçage permet enfin de retirer toutes les impuretés encore présentes sur les volailles.

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

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

6.4 Le refroidissement des carcasses de volaille : ressuage

Cette étape permet aux volailles de descendre en température en un temps de 3h en moyenne). Cette étape est contrôlée au quotidien et en continu.

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

6.5 La transformation

6.5.1 Découpe

La découpe des volailles peut se faire soit manuellement (avec un rabotage régulier des billots) soit sur chaîne automatique, pour assurer la sécurité du consommateur. Ainsi, les différentes découpes serviront soit à la commercialisation brute (cuisses, escalopes, etc., en frais) soit seront transférées dans l'atelier de transformation.

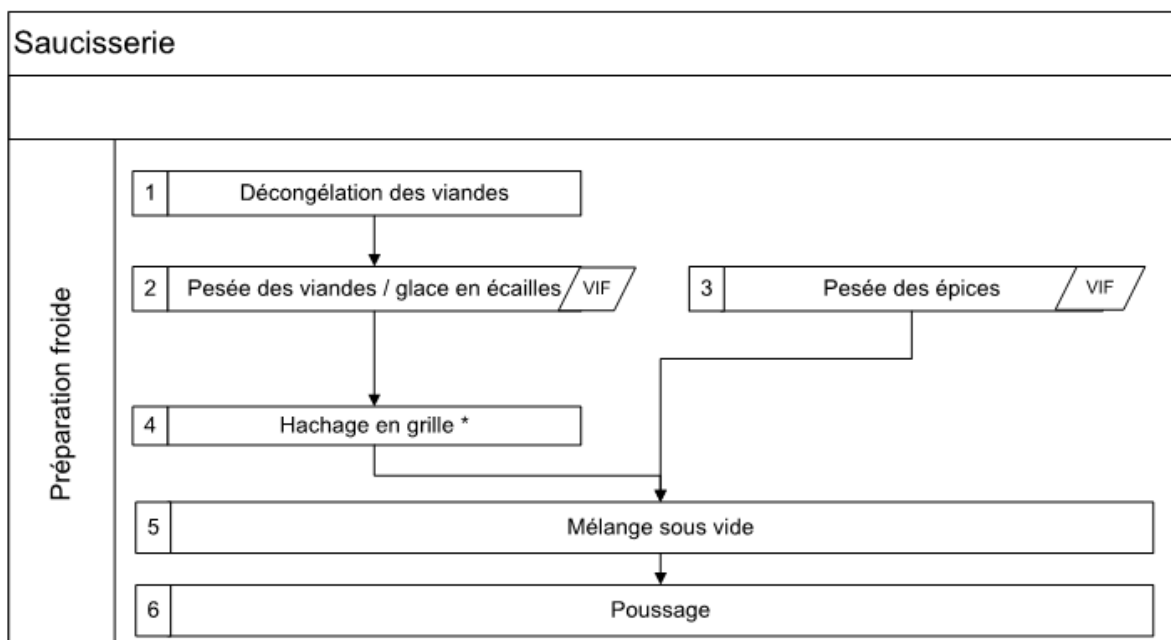
Des contrôles visuels des produits (qualité de découpe, absences d'hématomes, etc.) et des contrôles de la température de la viande et des espaces de stockage sont réalisés lors de cette étape pour s'assurer de la qualité des produits.

6.5.2 Transformation

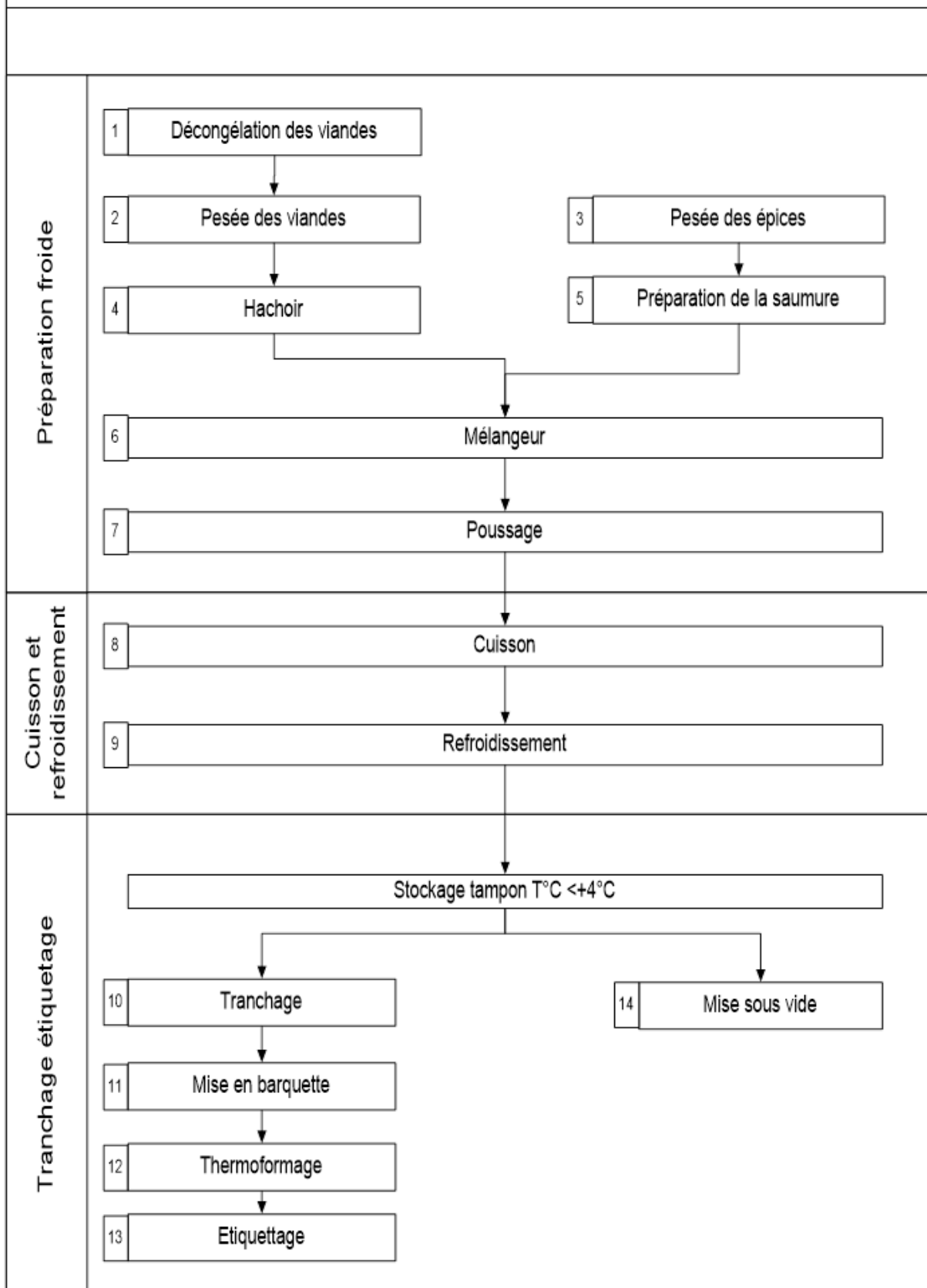
La transformation concerne un large panel de produits (jambon, mortadelle, pâtés de foie ou de campagne, produits fumés, saucisses, chipolatas, merguez, nuggets, etc.).

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

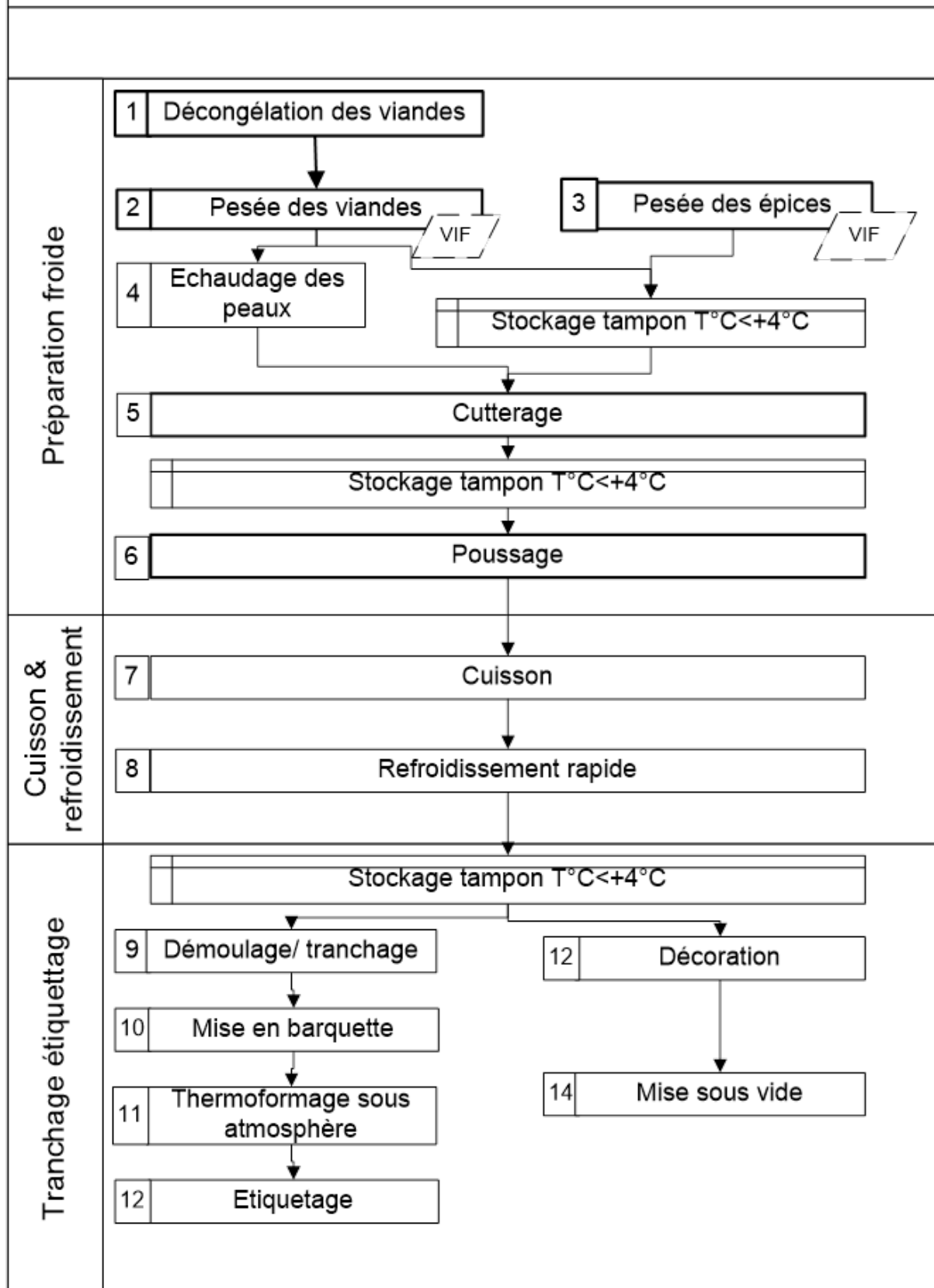
Différents itinéraires techniques sont utilisés en fonction du type de produit élaboré. Ci-dessous à titre d'illustration sont proposés 3 diagrammes de fabrication distincts.



Blanc de volaille



Pâté de foie



Les cycles de cuisson, refroidissement rapide sont contrôlés systématiquement par le service qualité. Ces point 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.

Un détecteur à métaux est notamment présent pour éviter tout risque d'intrus dangereux dans les produits élaborés. Celui-ci vient compléter des procédures en amont pour éviter la présence de corps étranger.

Un échantillonnage aléatoire des produits élaborés finis est réalisé selon un plan de contrôle pour analyse bactériologique en laboratoire indépendant, avant commercialisation des produits.

6.6 La congélation

La filière a développé au-delà de la production en frais toute une gamme de produits congelés qui servent à fournir tant les acteurs de la Grande Distribution avec par exemple le petit poulet congelé pour répondre à l'enjeu de pouvoir d'achat de certains réunionnais, que les transformateurs locaux (restaurants, industriels etc.). L'ensemble des produits congelés commercialisés proviennent de l'élevage réunionnais.

EDG garantit une congélation à sec (aucun saumurage n'est réalisé localement), ce qui permet de conserver la qualité et les valeurs nutritionnelles du produit après congélation.

6.7 Le conditionnement

Après toutes les étapes de découpe et de transformation, les produits de viande de volaille 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 boyau artificiel) en fonction des besoins des clients.

6.7.1 *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 du couvoir au consommateur final.

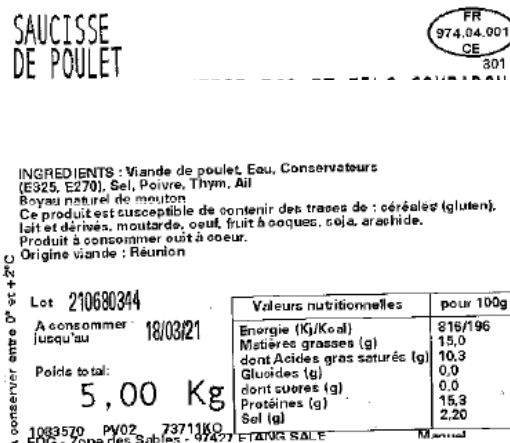
L'ensemble des produits qui sont fabriqués et expédiés sont étiquetés. Sur les étiquettes, les éléments suivants concernent tous les produits (bruts ou découpés) :

- Numéro de lot
- DLC ou DLUO
- Désignation produit
- Le poids

- Le prix de vente (certains produits font l'objet d'un étiquetage du prix de vente au consommateurs final, prestation réalisée par l'abattoir pour le compte des clients intermédiaires)
- Code barre (quand nécessaire)

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

- Déclaration des ingrédients et valeurs nutritionnelles (uniquement sur les produits transformés)



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

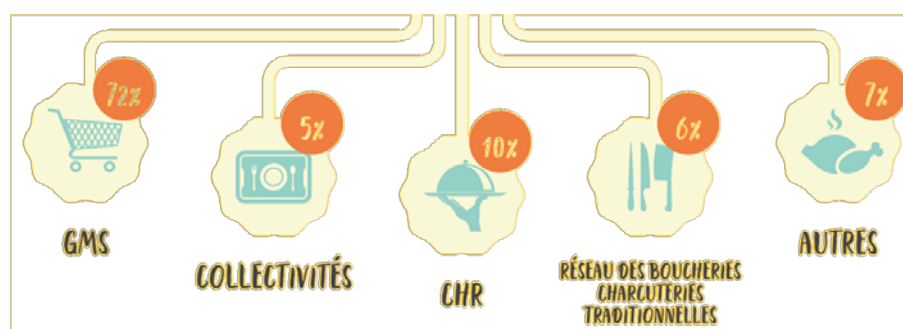
Pour éviter des rappels produits, EDG ne commercialise ses produits de charcuterie cuite qu'une fois les résultats d'analyse réglementaires reçus et attestant de la sécurité sanitaire du produit.

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 ».

6.8 La commercialisation

6.8.1 Une stratégie de diversification des débouchés durable

Les produits sont commercialisés sur différents circuits de distribution (chiffres 2019) :



Comme évoqué plus haut dans l'explication du partenariat de la filière aux collectivités, une équipe de télévendeurs et de commerciaux dédiés est chargée de récolter les commandes et de les saisir sous informatique. Le logiciel VIF assure les prises de commandes ainsi que leur suivi. Une fois les commandes enregistrées, les équipes de conditionnement les préparent pour une mise en livraison le lendemain.

Des échanges réguliers ont lieu afin de communiquer sur la sortie des différents appels d'offre ou discuter de la qualité des produits. Afin de répondre aux critères de qualité, EDG s'assure que ses produits correspondent parfaitement aux lots demandés. Cela démontre la volonté et la capacité de l'outil à toujours innover et s'adapter aux commandes des collectivités. A travers ce suivi spécifique, il existe donc une véritable commercialisation de proximité entre les collectivités et la filière avicole.

L'outil de commercialisation prête une attention particulière à sa proximité avec ses clients et l'ensemble des acteurs de la filière interprofessionnelle, lui permettant une flexibilité et une adaptabilité continue face à la demande en nouveaux produits.

Par ailleurs, la démarche qualité et sécurité des produits est assurée par des contrôles croisés humains et automatisés tout au long de la chaîne.

6.9 Démarche environnementale de l'abattoir

6.9.1 *Gestion des déchets*

L'ensemble des déchets organiques partent en traitement au niveau d'une station qui les revalorise en farines animales pour la structure pet food (alimentation pour canins) ou en engrais agricoles.

Les actions suivantes sont également menées pour réduire la part des ordures non valorisables :

- La mise en place de contenants adaptés à chaque type de déchets (DIB, benne cartons/papier/plastique, benne ferraille, déchets verts, fûts pour aérosols, bidons, palettes de bois...) ;
- Une évacuation des déchets vers des exutoires permettant de valoriser le maximum de déchets possibles ;
- La vente de des huiles animales usagées de haute qualité pour réutilisation en tant que combustible de chaudière ;
- La compaction et le retraitement des matières recyclables tels que le carton et les ferrailles par une société tierce.

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

Dans une démarche environnementale de réduction des émissions à la source, l'ensemble des eaux utilisées lors des processus d'abattage, de transformation, de congélation et de conditionnement sont collectées en un point du site pour y être traitées.

La société EDG est équipée d'une station d'épuration récente, bénéficiant de technologies permettant un traitement des eaux le plus efficace possible, à l'aide de dégrilleurs, tamis rotatifs, décanteurs, déshuileurs et dessableurs. L'air est également traité afin de limiter les nuisances olfactives. Ce dernier traverse un média filtrant, sur lequel sont fixés les micro-organismes épurateurs. Les nutriments sont apportés via l'eau d'arrosage. Cette technologie permet d'éviter d'employer des réactifs chimiques de type soude ou chlore.

Les eaux prétraitées sont ensuite renvoyées à la station d'épuration communale, déchargées d'une grande partie des polluants présents à l'entrée de la station de traitement.

Les boues produites lors du traitement de l'eau sont collectées et renvoyées dans une filière présente à 100% sur le territoire réunionnais. Ces boues seront par la suite séchées puis compostées.

Pour réaliser des économies d'eau, les actions suivantes sont mises en place :

- L'équipements de tous les tuyaux d'eaux de l'usine avec des pistolets à pression pour limiter la consommation d'eau.
- Le suivi renforcé des consommations d'eau et d'électricité à travers la remontée d'informations de nos compteurs sur une supervision ;
- La réduction de la consommation d'eau de plus de 100 m³ par jour en optimisant les nettoyages tout en maintenant une qualité bactériologique semblable

6.9.3 *Verdissement du site agroindustriel*

La société s'emploie à préserver et entretenir des espaces verts sur site agroindustriels. Dans une optique de préservation de la ressource en eau potable pour l'usage dédié (consommation humaine), l'arrosage de ces espaces verts est réalisé avec de l'eau à usage agricole issu du réseau d'irrigation.

Depuis 2021, EDG a entrepris les démarches en vue de la certification ISO 14001 avec la réalisation d'un système de management environnemental qui débouchera sur la présentation d'une politique environnementale globale de la société, la rédaction et la planification de procédures de contrôle, une vérification des performances de l'entreprise et l'adoption de mesures correctives en cas d'écart.

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	CRITERES DE CONTRÔLE	OBJECTIFS
Production en élevage	Adhésion de l'éleveur à la coopérative	Assurer la traçabilité en élevage
	Registre d'élevage	
	Fiche d'élevage	
Alimentation animale	Certification RCNA	Assurer la traçabilité de l'alimentation animale
	Traçabilité des formulations sur Libra	
	Plan d'alimentation par espèce et suivi des élevages par un technicien Urcoopa	
Abattage et transformation	Enregistrement et agrément sanitaire de l'établissement	Assurer la traçabilité et la sécurité sanitaire des produits finis
	Document unique	
	Traçabilité sur le logiciel VIF	
	Fiche de transmission des informations sur la chaîne alimentaire	
	Suivi qualité	

DETAILS POUR LE MAILLON ABATTAGE ET TRANSFORMATION

➤ Traçabilité d'EDG 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 chez EDG. A travers le logiciel de traçabilité VIF, des critères qualité sont validés et contrôlés tout au long du process de fabrication visant à garantir la traçabilité des produits labellisés RUP. La gestion de la production est faite par le logiciel VIF ; il crée, gère, bloque les lots par informatique.



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).

Lors d'une préparation de commande pour une collectivité, un produit « non RUP » ne peut être étiqueté et est bloqué automatiquement. Les opérateurs de production ne peuvent ainsi pas valider une commande si un produit n'est pas labellisé RUP.

➤ Suivi qualité

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

- Abattage : Contrôle des carcasses propres à la consommation (saisie C2/C3), refroidissement rapide (ressuage)
- Découpe : Contrôle visuel des produits (qualité de découpe, absences d'hématomes, etc.), contrôle de la température de stockage
- Transformation : Contrôle de température, de suivi des recettes, de respect du barème de cuisson/refroidissement rapide, présence d'un détecteur à métaux
- Conditionnement/préparation des commandes : Contrôle de la température, de l'intégrité du conditionnement, de l'étiquetage

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

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

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

➤ **Hygiène**

Des contrôles visuels du nettoyage sont fait à chaque démarrage d'atelier autant par la production que le service qualité. Mensuellement, des contrôles approfondis sont réalisés sur le nettoyage avec analyses bactériologiques et visuel de tous les ateliers. Si une non-conformité est détectée, une action corrective et une contre analyse sont réalisées, en plus de la sensibilisation de l'équipe de nettoyage.

Environ 300 analyses bactériologiques sont réalisées par mois avec un objectif de conformité de 70% minimum :

- Des analyses bactériologiques de surface, de type contrôles de nettoyage des machines, hygiène du personnel, etc. sont réalisées en interne de l'entreprise.
- Les personnes travaillant en production sont eux aussi soumis à des contrôles hebdomadaires de l'hygiène, avec les prélèvements bactériologiques des mains, tabliers, bottes.

EDG bénéficie d'un agrément sanitaire renouvelé systématiquement.

➤ **Dans un cas de retrait/rappel, les dispositions suivantes sont prises :**

- Information aux services officiels
- Traçabilité (Logiciel de production VIF)/Identification des clients concernés
- Blocage des produits en stock (informatique et physique), échantillonnage pour analyse le cas échéant
- Cellule de crise/Evaluation du risque : statuer du retrait/rappel produit
- Communication aux clients et organisation des retours
- Contrôle des retours (échantillonnage pour analyse le cas échéant) et gestion des destructions
- Analyse de causes et actions correctives

8 Modalités de valorisation du label RUP pour les produits VOLAY PEI

Le principal objectif du logo RUP pour la filière avicole 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 avicole et les collectivités à long terme.

Le label sera intégré dans les documents suivants :

- dans les réponses aux appels d'offre,
- sur les bons de livraison aux collectivités
- 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 avicole réunionnaise destinée à la restauration collective et à valoriser les partenariat entre les collectivités et la restauration collective, notamment au travers des conventions VOLAY PEI et 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 EDG au 1^{er} janvier 2021 auprès des collectivités

Annexe 2 : contrat de filière

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

Annexe 4 : Plan d’actions « nouveaux débouchés » de la filière volay péi, mise en œuvre, bilan à date et perspectives

Annexe 5 : Certification RCNA du provendier (PROVAL et URCOOPA)

Annexe 6 : Agrément sanitaire d’EDG

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

Code article	Libellé Article
10021	POULET ROTI VRC
10028	POULET JAUNE CREOLE VRC
10040	POULET FRAIS VRC
10041	POULET JAUNE PAC VRC
10041F	POULET JAUNE FUME VRC KO
10043	POULET JAUNE N/BRIDE VRAC
10050	POULET CANTINE VRC
13060F	AILERONS PLT FUMEE VRC
13080J	AILE POULET JAUNE VRC
13140J	CARCASSE PLT JAUNE SAC 15KG
13165	CARRI PLT 16 PORTIONS VRC
13165F	CARRI PLT FUME 16 PORTIONS VRC
13165J	CARRI PLT JAUNE 16 PORTION VRC
13171	POULET DECOUPE POUR ROTI 8 POR
13172J	CARRY PLT JAUNE SANS CARCA 12P
13180	SHOP SUEY PLT VRC
13180J	SHOP SUEY POULET JAUNE VRC
13184J	EMINCE POULET JAUNE S/PEAU VR
13185	BROCHETTE PLT VRC
13220	COEUR POULET VRC
13260J	CROQUETTE PLT JAUNE VRC
13268KO	CROQUETTE PLT FUME VRC KO
13280	CUISSE PLT VRC
13280B	CUISSE POULET FUME VRC
13280J	CUISSE POULET JAUNE VRC
13280M	CUISSE PLT MEXICAINE VRC
13280P	CUISSE PLT PROVENCALE VRC
13340	ESCALOPE PLT VRC
13340F	ESCALOPE PLT FUME VRC
13340J	ESCALOPE JAUNE VRC
13350J	SUPREME PLT JAUNE VRC
13380	FOIE PLT VRC
13400	GESIER PLT VRC
13460	HT CUISSE PLT VRC
13460J	HT CUISSE PLT JAUNE VRC
13560	PAUPIETTE POULET VRC
13600	PILON PLT VRC
13600J	PILON PLT JAUNE VRC
13690J	VIANDE PLT JAUNE HACHE VRC KO
13740J	CUISSE POULET JAUNE S/OS VRC
13745J	CUISSE PLT JAU DESOSSE S/P VRC
16012B	POULET JAUNI 1000 G CONG
16012C	POULET JAUNI 1100 G CONG
16012D	POULET JAUNI 1200 G CONG
16016D	POULET TG 1200 G CONG
17160	CARRI PLT VRC CONG

17165F	CARRI PLT FUME VRC CONG - 5KG
17181	SHOP SUEY VRC CONG
17260	CROQUETTE PLT VRC CONG
17280B	CUISSE PLT FUMEE VRC CONG
17288	CUISSE PLT TEST S/DOS CONG 5KG
17343	ESCALOPE POULET BLANC 5KG IQF
17343J	ESCALOPE POULET JAUNE 5KG IQF
17350J	SUPREME PLT JAUNE UNITE CONG
17354	ESCALOPE PLT VRC CONG
17420	GIGOLETTE POULET 140GR CONG
17460F	HT CUISSE PLT FUMEE VRC CONG
17743	CUISSE PLT JAUN S/OS VRC CONG
18280	CUISSE POULET JAUNI 1KG CONG
18340	ESCALOPE POULET JAUNI 1KG CONG
18601	PILON POULET BLANC IQF 1KG
20023E	COQ A/TETE A/ABAT VRC
20042S	POULET N.CIMENDEF VRC
20050	POULET NOIR TRADITION VRC
23200	CIVET COQ VRC
23710	CHAIR DE VOLAILLE A FRIAND VRC
27160	CIVET COQ VRC CONG
30040	DINDE VRC
33060	AILERON DINDE VRC
33183	SHOP SUEY DINDE 1/3 VRC
33200	CIVET DINDE VRC
33280	CUISSE DINDE VRC
33340	ESCALOPE DINDE VRC
33480	MANCHON DE DINDE VRC
33760	STEACK DINDE VRC
37100	BLANQUETTE DINDE S/OS VRC CONG
37354	ESCALOPE DINDE VRC CONG
40010	PINTADE PAC VRC
43200	CIVET PINTADE VRC
47200	CIVET PINTADE VRC CONG
50045	CANARD BARBARIE VRC
53160	CARRI CANARD CARCASSE VRC
53200	CIVET CANARD VRC
53200F	CARRI CANARD FUME VRC
53280	CUISSE CANARD VRC
53360	FILET CANARD VRC
53480	MANCHON CANARD VRC
53881	MOUSSE CANARD FOREST VRC
53882	MOUSSE CANARD PORTO VRC
53883	CREME CANARD VIN BLANC VRC
57200	CIVET CANARD VRC CONG
57280	CUISSE CANARD VRC CONG
72731	SAUCISSON SEC 200GR CREOLAY
73700C	SAUCISSE 80G VRC
73711	SAUCISSE NATURE VRC
73711KO	SAUCISSE POULET VRC KO
73715	SAUCISSE NATURE ECOLE VRC

73717	SAUCISSE NATURE 110GR VRC
73723KO	SAUCISSE POULET S/POIVRE VRC
73780	CHIPOLATAS NATURE VRC
73780KO	CHIPOLATA POULET VRC KO
73782KO	MINI CHIPOLATA POULET VRC KO
73792	SAUCISSE TRAD CREOL PIMENT VRC
73793	SAUCISSE TRAD CREOL COMBAV VRC
73840	MERGUEZ VRC
73840KO	MERGUEZ POULET VRC KO
77700	SAUCISSE NAT. VRC UNITE CONG
77702	SAUCISSE NAT. VRC 1KG CONG
77780	CHIPOLATAS VRC UNITE CONG
83360	ROTI DE DINDE FUME VRC
83710	SAUCISSE FUMEE VRC
83710KO	SAUCISSE PLT FUMEE VRC KO
83901	JAMBON DINDE FUME VRC
83901T	JAMBON DINDE FUME TRANCHE
87700	SAUCISSE FUMEE CONGELEE VRAC
87701	SAUCISSE FUMEE S/V VRC CONG
93360	FILET PLT DORE VRC
93360T	FILET PLT DORE TRANCHE
93361T	FILET PLT DORE BASIL TRANCH
93690	BOUCANE DE VOLAILLE VRC
93690T	BOUCANE VOLAILLE DECOUPE VRC
93691	BOUCANE DE POULET VRC
93691T	BOUCANE POULET DECOUPE VRC
93695	SARCIVE POULET VRC
93700	KNACK DE VOLAILLE VRC
93800	MORTADELLE VRC
93800D	DES DE MORTADELLE VRC
93800HT	MORTADELLE TRANCHE VRC AH
93800T	MORTADELLE TRANCHE VRC
93804T	MORTADELLE TRANCHE 50GR PAR 5
93821P	GALANTINE NATURE VRC
93821T	GALANTINE NATURE TRANCHE
93822P	GALANTINE COMBAVA VRC
93822T	GALANTINE COMBAVA TRANCHE
93831T	GALANTINE PTS LEGUMES TRANCHE
93832	MINI PATE CROUTE NATURE VRC
93832T	MINI PATE CROUTE NAT. TRANCHE
93840	BOUDIN NOIR NATURE S/V 2KG
93841	BOUDIN NOIR PIMENT S/V 2KG
93880	PATE FOIE NATURE VRC
93882	PATE FOIE POIVRE VERT VRC
93884	PATE FOIE PIMENT VRC
93886	PATE CAMPAGNE NATURE VRC
93887	PATE CAMPAGNE PIMENT VRC
93901	JAMBON DINDE VRC
93901D	DES DE JAMBON DE DINDE VRC
93901T	JAMBON DINDE TRANCHE
93904T	JAMBON DINDE TRANC 50G BQ 5 TR

93905	BLANC DE DINDE VRC
93905T	BLANC DE DINDE TR VRC
93909	JAMBON POULET VRAC
93910	PERSILLE DE VOLAILLE VRC
93910T	PERSILLE DE VOLAILLE TRANCHE
93930	BLANC VOLAILLE NATURE VRC
93930T	BLANC VOLAILLE TRANCHE
93931T	BLANC VOLAILLE HERBES TRANCHE
93932	BLANC POULET 2 KG VRC KO
93934	FROMAGE POULET 2KG VRC KO
93934D	DES FROMAGE POULET VRC
93935	BLANC POULET 4KG VRC KO
93960	SAUCISSON A L AIL NAT. VRC
93970	RILLETES DE CANARD VRC
93990	BOUDIN BLANC NATURE S/V 2KG
93992	BOUDIN BLANC FOREST S/V 2KG
94361C	FILET PLT DORE BASIL X5
94363C	FILET POULET NATURE X5 LUREL
94710	KNACK DE VOLAILLE X10
94806C	MORTADELLE X6
94833C	MINI PATE CROUTE NATURE 450GR
94880C	PATE FOIE NATURE X1
94880H	PATE FOIE NATURE X1 AH
94886C	PATE CAMPAGNE NATURE X1
94905C	BLANC DE DINDE X5
94910C	PERSILLE DE VOLAILLE X5
94934C	FROMAGE DE POULET X5
94961	SAUCISSON AIL NATURE LS
94963	SAUCISSON AIL FUME LS
98670	NUGGETS POULET CONGELE 400G

DEFI Responsable 2020 – 2030

« contrat de filière » : VOLAILLE



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 Volaille	17029	18400	19320	20300	21400	22500	23625	24800	25500	26265	27000	59%		
Commercialisation TEC	14030	15200	16000	16800	17700	18600	19600	20500	21250	21800	22500			
dont GMS	10242	10336	10720	11088	11505	12090	12740	13325	13813	14170	14625	43%	65%	
dont collectivités	421	1064	1280	1344	1593	1674	1764	1845	1913	1962	2025	381%	9%	12
dont bouchers-charcutiers	1403	2128	2240	2352	2478	2604	2744	2870	2975	3052	3150	125%	14%	
dont CHR	982	1064	1120	1344	1416	1488	1568	1640	1700	1744	1800	83%	8%	
dont autres	982	608	640	672	708	744	784	820	850	872	900	-8%	4%	

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 avicole, la filière VOLAILLE a défini des critères prioritaires affiliés aux thématiques suivantes : acquisition de connaissances agroécologiques, protection sanitaire et bien-être animal, entretien et propreté des exploitations, gestion de l'énergie et des déchets, et économie de la ressource en eau.

Plusieurs axes sont traités à l'échelle individuelle et collective :

- La valorisation des exploitations, en embellissant leur site de production, en contrôlant leur différente consommation d'énergie et en respectant l'aspect environnemental actuel.
- La valorisation des effluents d'élevage sous forme d'économie circulaire avec
- Des stations de compostage à la ferme
- Une station de compostage collective
- Automatisation de l'alimentation de la distribution en eau
- Rénovation ou remplacement des bâtiments anciens vers des bâtiments moins énergivores.

Encouragement vers des productions en parcours, plein air, bio

VOLET 2 : Plan d'action « compétitivité responsable »

9.1.1.1 *Plan d'action Baisse/maitrise des prix*

La maitrise des prix se travaille au niveau de tous les maillons de production, via l'installation d'éleveurs reproducteur liés au couvoir notamment, pour optimiser les coûts à toutes les étapes de production.

L'accentuation du développement de produits transformés (nuggets, knack, etc.), représente un double intérêt à savoir i) la réduction du déséquilibre matière (transformation des escalopes notamment) pour permettre de maintenir les prix les plus bas possibles pour le consommateur, ii) le développement de produits répondant aux nouvelles tendances de consommation, accentuée par la période inédite de 2020.

L'amélioration de l'équilibre des ventes demeure également une priorité pour l'outil de commercialisation.

Enfin, la filière poursuit la production d'un segment plus attractif avec le petit poulet congelé : ce produit plus accessible vient se positionner dans les rayons congelés et se propose comme une réelle alternative aux produits importés. Il permet d'installer des éleveurs spécialisés

9.1.1.2 *Plan d'action Augmentation de la qualité*

Production plus responsable en élevage notamment, avec le développement de nouvelles espèces à qualité supérieure (pintade sur parcours, espèces à durée d'élevage plus longue) mais également le développement d'une gamme bio et de marchés de niche le cas échéant, en fonction des besoins réels de marché.

VOLET 3 : Plan d'action « nouveaux débouchés »

9.1.1.3 *Plan d'action Collectivités*

- o Multiplication des échanges commerciaux et équipe dédiée spécifiquement au réseau collectivités
- o Développement des « fiches produits » adaptées à la demande du réseau collectivités à chaque appel d'offre (flexibilité du catalogue pour répondre aux besoins des gestionnaires d'établissement)
- o Optimisation des délais de livraison
- o Développement des conventions Volay Péi (parrainage) dans tous les collèges et lycées
- o Proactivité pour répondre aux marchés des communes

9.1.1.4 *Plan d'action CHR*

- o Développement d'une flotte de livraison (livreur et commerciaux) spécifique au marché CHR
- o Développement d'une gamme « congelés » adaptée au marché CHR
- o Nouveaux produits correspondant aux attentes et besoins des CHR

VOLET 4 : Plan de communication

9.1.1.5 Campagne de communication maintenue et renforcée sur la filière et ses produits

La filière très active d'un point de vue communication « produit » pour ne pas perdre la vision très positive de la population concernant la Volay Péri.

9.1.1.6 Communication de valorisation des partenariats avec les collectivités



@VolayPéri

Merci !
aux collèges qui
soutiennent nos éleveurs
On est fiers de grandir
avec Volay Péri

DÉPARTEMENT DE LA Réunion

5 collèges rejoignent les établissements déjà engagés :

- Collège Auguste Lacaussade (Salazie)
- Collège Alsace Corre (Cilaos)
- Collège Jean d'Esme (Sainte-Marie)
- Collège de Trois Mares (Tampon)
- Collège Terrain Fleury (Tampon)

En proposant davantage de VolayPéri aux collégiens, le Département s'engage aux côtés des filières animales de La Réunion.

Funets de Salazie, Creolay, TI GAYAR, Crête d'Or, Hokoboko, MATIN

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(é) _____,
représentant l'exploitation _____
adhérente à la Coopérative Avi-pôle m'engage à :

- Inscrire mon exploitation dans les grands objectifs de DEFI Responsable et du contrat de filière VOLAILLE 2018-2025, à savoir :
 - L'amélioration des pratiques agro-écologiques des éleveurs
 - L'amélioration de la compétitivité des produits (prix, qualité)
 - La recherche de nouveaux débouchés commerciaux (marchés des collectivités, cafés-hôtels-restaurants)
 - Le renforcement de la communication sur les filières animales auprès des Réunionnais
- Inscrire mon exploitation dans la démarche agro-écologique DEFI Responsable, impliquant :
 - La réalisation en 2019 d'un audit annuel « agro-écologique » par les techniciens à partir d'une grille de critères portant sur :
 - l'acquisition des connaissances et pratiques agro-écologiques
 - la protection sanitaire des animaux, de l'exploitation, et le bien-être animal
 - l'entretien et la propreté de l'exploitation
 - les économies d'énergie, les énergies renouvelables et la gestion des déchets
 - les économies de la ressource en eau
 - Le conditionnement d'une partie des aides (10% du revenu de référence de l'éleveur) à l'atteinte des critères de la grille
 - Au regard des résultats de l'audit, la mise en place de tous les efforts nécessaires pour améliorer de façon constante les pratiques de mon exploitation en matière d'agro-écologie
- Respecter la réglementation en vigueur en matière de protection sanitaire et environnementale

Fait à _____, le _____

Signature de l'éleveur

Charte

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

Je soussigné(é) _____,
représentant l'exploitation _____
adhérente à la Coopérative des Fermiers du Sud (CFS), m'engage à :

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

Fait à _____, le 02/01/2019

Signature de l'éleveur

Annexe 4 : Plan d'actions « nouveaux débouchés » de la filière volay péi, mise en œuvre, bilan à date et perspectives

Le plan d'actions « nouveaux débouchés » vise à soutenir la diversification des réseaux de distribution, en confortant le développement dans les réseaux existants et en augmentant la pénétration dans les réseaux tels que la restauration collective (4% en 2018 avec un objectif de 9% en 2025).

Au-delà des actions commerciales d'EDG (réponse plus fréquente aux appels d'offres, lien continu avec les acheteurs, entre autres), l'ARIV engage des actions pour favoriser la connaissance de la production avicole réunionnaise par les responsables de la restauration collective, notamment au travers de réunions spécifiques pour améliorer la communication entre les acheteurs publics et l'interprofession, notamment concernant les besoins actuels et futurs des acheteurs publics, un travail avec les collectivités sur des planches de menus permettant d'optimiser la consommation locale, des tests de perte en eau, etc.

Au niveau du Département et de la Région, le groupement de commandes du « CODARUN » pilote les projets d'alimentation au sein des établissements scolaires du Secondaire. Des échanges sont régulièrement organisés entre les partenaires, les chefs de cuisine et l'ARIV afin de discuter des potentiels améliorations logistiques et produits, notamment.

Lancées en septembre 2016 par l'ARIV et les éleveurs de volaille, **les conventions VOLAY PEI** sont une de ces actions phares qui visent à établir un partenariat durable et pédagogique entre les éleveurs, les chefs de cuisine et les élèves. Ce partenariat se décline à travers les éléments suivants :

- Présentation au menu des cantines : les établissements partenaires s'engagent à augmenter la fréquence de présentation de la volay péi dans les cantines en communiquant sur l'origine locale
- Communication : les établissements partenaires s'engagent à valoriser les supports de communication volay péi, sensibilisant les élèves à la consommation locale lorsque c'est le cas.
- Rencontres pédagogiques : un éleveur s'engage à devenir parrain d'une école. Des journées sont organisées afin de présenter la filière avicole et le métier d'éleveur au sein de l'établissement scolaire. Des visites d'exploitations sont aussi organisées pour permettre aux chefs de cuisine de découvrir les unités de production et discuter de la qualité des produits avec les éleveurs.



Intervention en classe de Jasmine LEBON



Visite de l'élevage de Gael DIJOUX avec une classe du Collège Mahé Labourdonnais



Chevalet VOLAY PEI apposé devant les plats cuisinés à base de VOLAY PEI dans les restaurants scolaires



Volay Pêi au menu de la cuisine du collège Titan

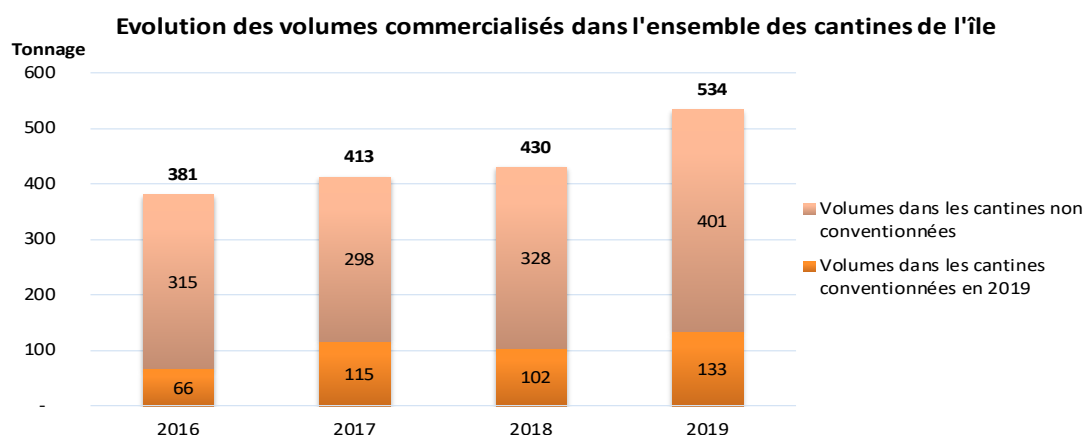


Supports pédagogiques « filière avicole interprofessionnelle », utilisés lors des interventions scolaires réalisées par les éleveurs parrrains

Les conventions Volay Pêi constituent donc une véritable opportunité pour le développement de la filière de manière générale, mais surtout parce qu'elles relèvent d'un enjeu pédagogique auprès des jeunes consommateurs. Ces conventions incarnent un véritable projet de société pour la filière puisqu'elles permettent de valoriser la production locale et de sensibiliser les élèves à la consommation locale en leur transmettant une éducation par le goût. Il s'agit aussi pour la filière de mettre en lumière le métier d'éleveur et montrer l'importance de son rôle à l'échelle locale.

Compte tenu du succès des conventions Volay Pêi dans les établissements scolaires du Secondaire (collèges et lycées), le partenariat a été étendu aux établissements du primaire via les communes avec la création de la convention Viande Pêi pour tous les établissements scolaires de l'île.

	2016	2017	2018	2019	2020
Nombre de conventions signées	4 VOLAY PEI	6 VOLAY PEI	8 VOLAY PEI +1 VIANDE PEI	8 VOLAY PEI +4 VIANDE PEI	8 VOLAY PEI +4 VIANDE PEI
Nombre d'établissements scolaires bénéficiaires	35 collèges et lycées	49 collèges et lycées	52 collèges et lycées + 8 écoles	52 collèges et lycées + 60 écoles	52 collèges et lycées + 60 écoles
Nombre de repas servis quotidiennement dans les communes engagées	14 000 repas	19 000 repas	20 000 repas + 1 600 repas	20 000 repas + 14 000 repas	20 000 repas + 14 000 repas



Le plan d'actions « diversification des débouchés » et particulièrement les conventions de partenariat avec les collectivités sont un véritable moyen d'échange entre les collectivités et la filière. Plus qu'un simple marché, les collectivités représentent un véritable partenaire pour la filière avicole qui permet de mettre en lumière ce modèle de proximité qui valorise la production locale et le territoire.

En parallèle, le plan « compétitivité responsable » permet à la filière avicole de s'adapter aux attentes des collectivités, en termes de rapport qualité-prix avec des produits accessibles et d'autres produits de qualité supérieure. C'est cette segmentation qui permet de sécuriser durablement la filière et la pérennité des débouchés et ainsi des revenus des éleveurs.

Annexe 5 : Certification RCNA du provendier (PROVAL et URCOOOPA)



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

AFAQ est une marque déposée
AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé – FR – 93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEXTEL : 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

CERTIF 1999 .1 06/2020

Annexe 6 : Agrément sanitaire d'EDG



Direction de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

Service de l'alimentation
Service vétérinaire officiel

À :

Monsieur le Directeur
EVOLLYS PRODUCTION
4 rue Jean-pierre Vassor
97427 ETANG SALE

Saint-Pierre, le 12/01/2021

Dossier suivi par : Fabienne Coroller
Tél. : 02.62.33.36.56
Courriel : ab-97441602.Daaf974@Agriculture.Gouv.fr

Objet : Attestation d'agrément

N/réf. : SALIM-PSPAE-2021- 101 -D

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved>

Je soussignée, Fabienne COROLLER, Vétérinaire officielle et inspecteur de la santé publique vétérinaire, responsable de l'unité « abattoir » à la DAAF de La Réunion, certifie que l'établissement EVOLLYS PRODUCTION sise 4, rue Jean Pierre VASSOR 97427 ETANG SALE bénéficie d'un agrément sanitaire communautaire sous le numéro FR 974 04 001 CE pour les activités suivantes :

Au titre de la section II « Viandes de volailles et lagomorphes »

Activité d'abattage et de découpe de viandes fraîches de volailles

Au titre de la section V « Viandes hachées, préparations de viandes et VSM » :

Activité de production de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement de volailles

Au titre de la section VI « Produits à base de viande »

Activité de transformation : produits à base de viandes de volailles

En foi de quoi, cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.


Fabienne COROLLER
Responsable de l'unité « abattoir »
Inspection de la santé publique vétérinaire



Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
antenne SUD
1, chemin de l'Irat - 97410 SAINT-PIERRE
Tél. : 02 62 33 36 00 – Fax : 02 62 30 89 99
Mail : alimentation.daaf974@agriculture.gouv.fr - site : www.reunion.gouv.fr