



S.P.O.R.

Syndicat des producteurs d'œufs de La Réunion

2024

LABEL REGION ULTRA PERIPHERIQUE



OVOCOOP- Rue Claude Chappe - ZAC 2000 – 97420
LE PORT

Coopérative à capital variable
SIRET : 403 854 466 00022

TELEPHONE : 0262 43 25 61
Fax : 0262 43 23 35
Courrier électronique : production@ovocoop.fr

DOSSIER TECHNIQUE

Table des matières

1.	ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	3
2.	PRESENTATION DE L'ENTREPRISE	4
3.	IDENTITE DE L'ENTREPRISE	5
4.	ORGANIGRAMME	6
5.	LA FILIERE ŒUF A LA REUNION	7
6.	LE SPOR	8
7.	L'ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE	9
8.	LE CHAMP D'APPLICATION	14
9.	L'EQUIPE RUP	15
10.	DEFINITION REGLEMENTAIRE :	16
□	LE SOCLE REGLEMENTAIRE	16
□	DEFINITION DE L'OEUF	18
	DEFINITION DES OVOPRODUITS SEMI ELABORES	19
11.	LES PRODUITS COMMERCIALISES SOUS LE LABEL RUP	21
12.	LES FOURNISSEURS	30
13.	LA TRACABILITE	31
14.	LA COMMUNICATION VISUELLE DU LABEL :	46
□	LES MODALITES D'ETIQUETAGE	48
□	LES CLIENTS :	50
15.	L'ENGAGEMENT QUALITE SUPERIEURE DES ŒUFS COQUILLES	50
16.	L'ENGAGEMENT QUALITE SUPERIEURE DES OVOPRODUITS	66
□	L'UNITE DE PRODUCTION	66
□	LES LOCAUX	66
□	LE PERSONNEL	72
□	LE PROCESSUS DE FABRICATION	73
□	LE PHASAGE DE LA PRODUCTION RUP	73
□	LES VOLUMES DE PRODUCTION :	73
□	LES DIAGRAMMES DE FABRICATION	73
□	LES AUTOCONTROLES :	81
□	TRAITEMENT DES ANOMALIES	92
□	STOCKAGE DES DENREES PRODUITES	92
□	SYNTHESE JOURNALIERE DES AUTOCONTROLES	92
□	Le stockage des non rup	93
□	LES PROCEDURES DE RETRAIT RAPPEL	94
□	LES EMBALLAGES	101
□	L'EXPEDITION	101
□	LA QUALITE SUPERIEURE DU TRANSFORMATEUR DANS LE CADRE DU RUP : 103	
17.	LA DEMARCHE QUALITE ASSURE : Le label Réunionnais de maîtrise de l'Energie	107
18.	LE TRAITEMENT DES NON CONFORMITES A OVOCOOP :	111
19.	LA DEMARCHE RUP DANS LE TEMPS	113
20.	OVOCOOP LABELLISE « PRODUIT PAYS REUNION »	114
21.	OVOCOOP – AGREMENT SANITAIRE	116
22.	L'AVENIR D'OVOCOOP	118
23.	CONCLUSION - LES PLUS DU LABEL RUP	119

Remerciements,

La réalisation de ce dossier technique a été possible grâce au concours de plusieurs personnes.

Dans un premier temps, nous tenons à remercier le service qualité d'OVOCOOP qui a piloté ce projet jusqu'à son terme.

Dans un deuxième temps, nous tenons à remercier les qualitiens des entreprises AVIFERME, MATINES, LEO DE SALAZIE, COUVÉE D'OR, URCOOPA, pour leur expertise tout au long de cette étude.

Dans un troisième temps, nous désirons remercier le cabinet VETORUN représenté par M. SCHNEIDER Francis, pour leur appui et conseil en matière de santé animale.

Enfin nous tenons à témoigner notre reconnaissance pour leurs soutiens, par M. Olivier TECHER président d'OVOCOOP et M. Olivier CHONG FAH SHEN président du SPOR.

1. ENGAGEMENT DE LA DIRECTION



Service Économie Agricole et Filières
Pôle Marché et Filières
DAAF de la Réunion
Bd de la Providence 97489
SAINT-DENIS Cedex

LE PORT, le 28/02/2024

Objet : Label RUP

Madame, Monsieur,

Nous souhaitons nous engager dans une démarche qualité avec l'obtention de la labellisation des régions ultrapériphériques – Région Réunion.

Nous demandons cet agrément pour une durée de 5 ans.

Ainsi nous nous engageons :

- A produire, à conditionner et à fabriquer des produits conformément aux cahiers des charges validés,
- A démontrer que nous disposons des moyens, des installations nécessaires à la production, au conditionnement et à la fabrication conformément au cahier des charges,
- A tenir une comptabilité spécifique à la production, au conditionnement et à la fabrication des produits concernés
- A se soumettre à tous les contrôles et toutes les vérifications demandées par les services officiels de contrôle.

Veuillez recevoir, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Olivier TECHER
Président OVOCOOP



OVOCOOP- Rue Claude Chappe - ZAC 2000 – 97420 LE PORT

TELEPHONE : 0262 43 25 61

Fax : 0262 43 23 35

Courrier électronique : production@ovocoop.fr

2. PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

Il y a un peu plus de 20 ans, les éleveurs de poules pondeuses de la Réunion, organisés sous le Syndicat des Producteurs d'Œufs de la Réunion (SPOR), cherchaient le moyen de valoriser le surplus de production de leurs élevages et ainsi mettre fin à la destruction systématique des œufs non vendus et pourtant consommables. OVOCOOP voit le jour en 1996. Elle aura pour mission de transformer les œufs frais des éleveurs de la réunion en ovoproduits prêt à l'emploi pour des artisans, des industriels de l'agroalimentaire et des restaurateurs traditionnels ou collectifs de l'île.

OVOCOOP compte seize salariés. Après avoir été uniquement une unité de production, OVOCOOP est devenue totalement autonome en 2018. Elle est donc dotée, depuis peu, de sa propre force de vente, jeune et dynamique. Cette petite équipe, soudée, transforme et commercialise, en moyenne, 13 millions d'œufs par an soit environ 10% de la production locale. Sous forme liquide, en sortie de sa ligne de casse et de pasteurisation, les consommateurs peuvent profiter de différents conditionnements allant de 1, 2, 5, 10 et 20 kilogrammes de blanc d'œuf, jaune d'œuf ou œuf entier liquide. Où sous forme d'œuf dur écalé, issu de la deuxième ligne de production, conservé dans des seaux de saumure en contenants de 30, 75 et 150 œufs.

Plusieurs avantages au service de nos clients : que ce soit le côté pratique, avec l'absence de manipulation de la coquille ou de la séparation du blanc et du jaune ; ou le côté économique, avec le choix de la partie de l'œuf que veulent travailler nos clients avec un minimum de déchets ; ou encore le côté sur-mesure, avec des ovoproduits livrés dans des conditionnements adaptés à leurs besoins et bien entendu le côté sécurisant du fait d'une application très stricte des normes sanitaires.



Figure 1 : marque commerciale



OVOCOOP est particulièrement investie sur les questions de sécurité alimentaire et de proximité. Sans cesser d'améliorer et de moderniser son outil de travail, elle reste extrêmement vigilante afin de satisfaire ses clients.

Depuis peu, la coopérative a développé sa propre marque commerciale « Fleur Jaune », afin d'affirmer l'identité de ses produits sur le marché.

OVOCOOP a été le premier établissement réunionnais à porter la label produit pays réunion. Elle répond alors à son envie de favoriser et de soutenir la production locale.

3. IDENTITE DE L'ENTREPRISE

Raison sociale :
Siège social et atelier :

SCA OVOCOOP
 Rue Claude Chappe - ZAC 2000 – 97420 LE PORT
 Tel: 0262 43 25 61
 Fax: 0262 43 23 35
 E-mail: production@ovocoop.fr

Forme juridique :
Capital :
Nombre d'adhérents :

Société Coopérative Agricole
 Variable
 8 : SCEA du chemin d'eau, Aviferme, Tropic œuf, Maillot
 Maximin, Cot Agri, Sinapayen Michel, Couvée d'or,
 Urcoopa

Dirigeant de la société :

Responsable d'exploitation :

Monsieur Le Lionnais
 16
 1089 Z (Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a)
 26 Août 1999
 403854 466
 403854 466 000 22
 14 tonnes
8.5 tonnes
17 tonnes
 735 tonnes,

Effectif :
Activité de l'entreprise :
Date de création :
Numéro SIREN :
Numéro SIRET :
Volume hebdo moyen :
Volume hebdo mini :
Volume hebdo max :
Tonnage annuel :

Clientèle :

Restauration Hors Domicile, Industriels et artisans du
 secteur agroalimentaire.

Organisation de l'activité :

52 semaines/an
 4 jours/ 7 jours
 Horaire de production : 6h00-16h00
 Tel : 0262 43 25 61
 6h00/ 16h00

4. ORGANIGRAMME

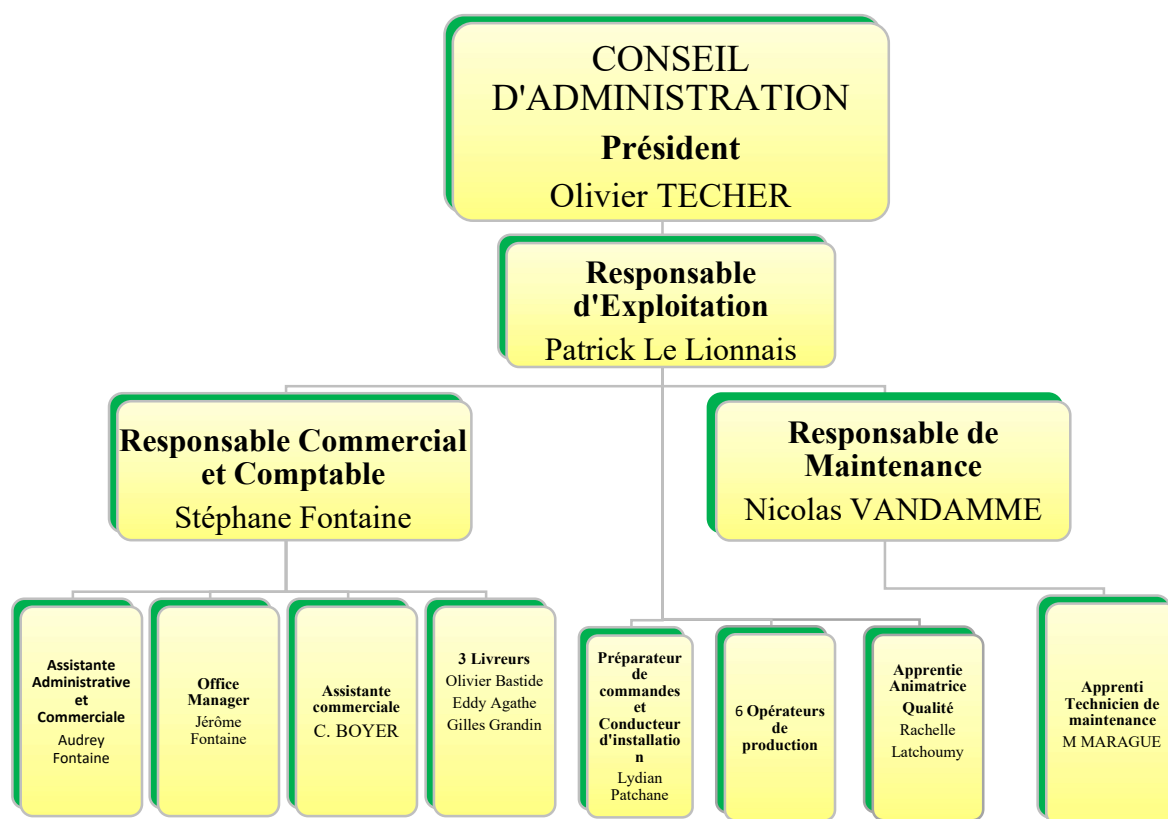


Figure 1 : organigramme

EFFECTIFS :

1 Représentant du Conseil d'Administration

18 salariés

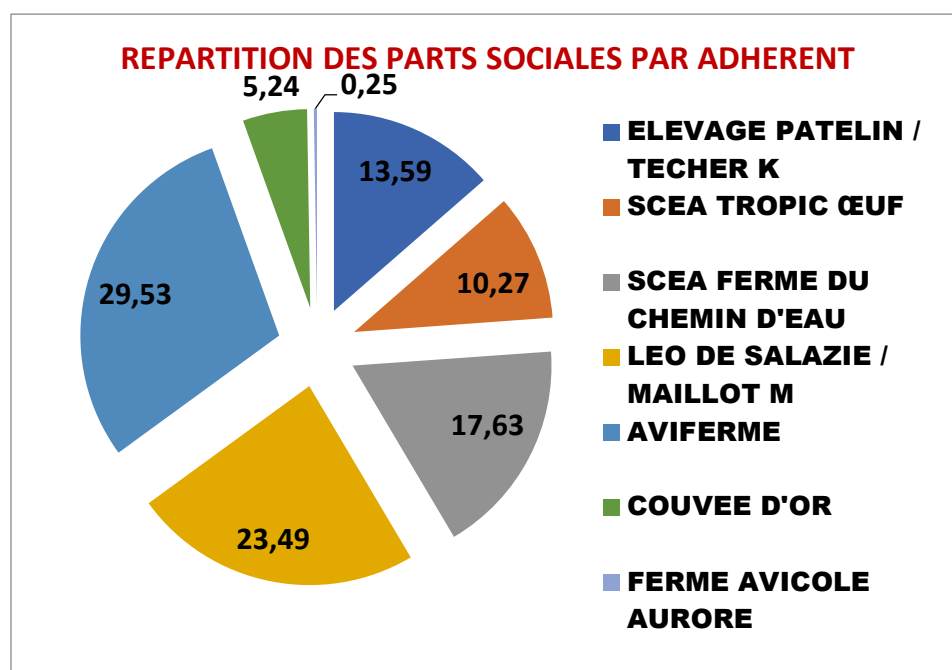


Figure 2 adhérents Ovocoop

5. LA FILIERE ŒUF A LA REUNION

Jusqu'au début des années 1980, les œufs de consommation étaient en grande majorité importés. La filière s'est peu à peu structurée, et organisée. La professionnalisation des éleveurs, l'amélioration des techniques d'élevage, Et la génétique, ont généré des gains de productivité très importants, permettant à La Réunion de devenir auto-suffisante en œufs de consommation.

En 1995, les éleveurs de poules pondeuses se sont fédérés au sein du Syndicat des

Producteurs d'Œufs de La Réunion (SPOR). *Figure 3 Localisation des élevages*

La filière s'est modernisée et adaptée aux différentes mises aux normes qui lui ont été imposées. En 2018, OVOCOOP se dote de ses propres services commerciaux et de livraison.

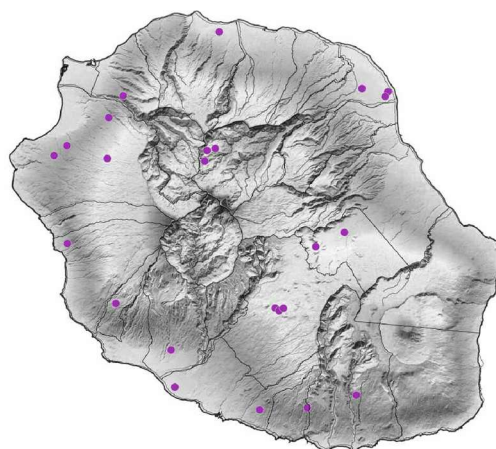


Figure 4 : Marques commerciales des apporteurs

Une vingtaine d'éleveurs, répartis sur toute l'île, ils produisent 98 % des œufs produits localement. Le cheptel est constitué d'environ 400 000 poules pondeuses. Son renouvellement est assuré par l'importation de poussins d'un jour acheminés de métropole (Bretagne) par avion. Il existe également des éleveurs indépendants qui sont peu nombreux et leur production est anecdotique : on estime qu'elle représente à peine 2 % de la production totale.

Sur le plan local en 2018, la consommation moyenne est estimée à 150 œufs / habitant / an. La totalité des besoins du marché local en œufs coquille sont couverts par la production locale. Aucun œuf frais n'est importé. La concurrence vient des ovoproduits importés congelés ou sous forme de poudre, à destination du secteur agro-alimentaire, produits de boulangerie notamment.

La quasi-totalité des œufs coquilles sont commercialisés de la façon suivante :

- GMS : 60 %
- Artisans (boulangeries, pâtisseries) : 20 %
- OVOCOOP : 12 %
- Marchés traditionnels : 8 %
- Une partie des œufs coquilles frais est exportée à Mayotte (79.5 tonnes en 2018)

Les ovoproduits sont commercialisés de la façon suivante :

- Restauration collective : 45 %
- Industries agro-alimentaires : 39 %
- Restauration hors foyer : 8 %
- Artisans : 5 %
- GMS : 3 %

Source : agreste – Juin 2019

6. LE SPOR

LE SYNDICAT DES PRODUCTEURS D'ŒUF DE LA REUNION

Créé en 1994, il regroupe 7 producteurs adhérents et 20 éleveurs partenaires répartis sur toute l'île, produisent 130 millions d'œufs par an et fédèrent 98% de la production de l'île pour un chiffre d'affaires de 23 millions d'euros par an. Sur le plan local, 500 emplois générés dont 50 % en direct.

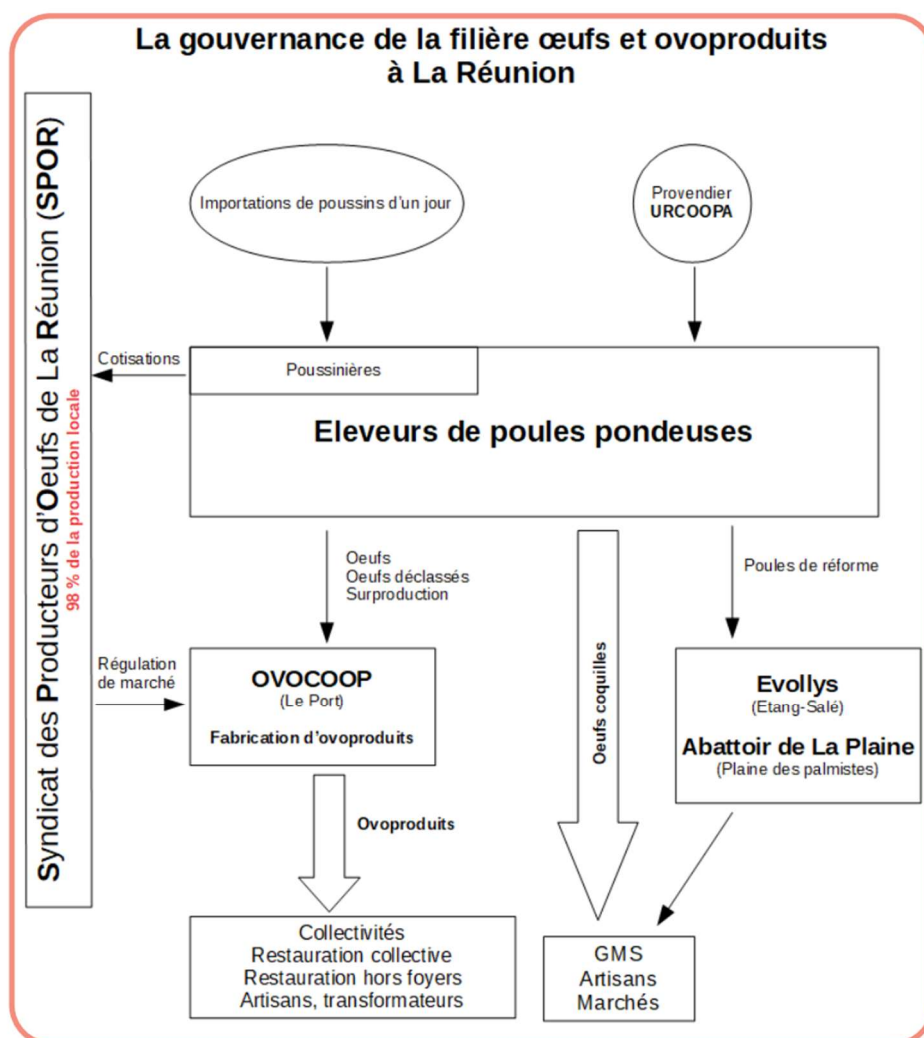
Le SPOR a pour objectifs :

- Consolider et développer l'organisation de la filière,
- Promouvoir la consommation d'œufs et d'ovoproduits,
- Assurer l'encadrement technique et sanitaire.

Les missions du SPOR :

- Représenter les producteurs d'œufs dans toute structure professionnelle.
- Réguler la mise sur le marché de la production de ses membres et notamment en fixant un calendrier de mise en place.
- Procéder à la réalisation d'études sur la valorisation des produits

Investir pour l'utilisation en commun de diverses installations concernant la production, la transformation et la consommation des œufs et de ses dérivés.



7. L'ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE

La Filière œuf réunion, l'engagement de qualité des réunionnais pour des réunionnais.

Les cinq valeurs fondamentales de la filière :



Figure 4 : les valeurs de la filière œuf réunion

a) Territorialité

En participant activement à l'animation de la région, la coopérative s'intègre de manière étroite dans le tissu économique local. Elle préserve des bassins d'emplois importants, notamment en région rurale située dans les hauteurs de l'île. Ces hauteurs sont souvent dépourvues d'activité économique. Ces structures restent les moteurs essentiels pour redynamiser ces localités. La filière œuf s'engage à rester implanter dans des zones éloignées du plein emploi et de favoriser le plus possible la ressource locale humaine et matériel.

b) Résilience

Nous pouvons dire que la résilience est la capacité à notre communauté d'entités à faire face à des expériences difficiles et à en sortir renforcer. Cette résilience est indispensable en milieu insulaire. Face aux dernières crises sanitaires et économique, la filière œuf a dû faire face seule pour satisfaire aux besoins des réunionnais. Nous sommes à 11000 km de notre métropole, et nous faisons face aux mêmes enjeux, respecter la réglementation, optimiser la sécurité des produits et répondre aux contraintes économiques d'un des départements les plus pauvres de France. Cette résilience est illustrée par :

L'adaptation de la filière aux outils locaux de réforme des poules (abattoirs) qui ne peuvent qu'abattre maximum 10000/poules par semaine. Par conséquent, les dates de commandes des poulettes de renouvellement sont calculées en fonction de cette longue période de réforme. Le fait que la réforme dure plus longtemps impacte sur la production annuelle, mais la filière sait s'y adapter.

L'acheminement de l'aliment bio certifié qui doit être anticipé en termes de quantités (quantités suffisamment importantes pour réaliser des économies d'échelles et éviter les ruptures) et en termes de délais d'acheminement.

La limite l'impact du transport par avion sur les poussins d'1 jour, un réhydratant (ou « chick boost ») est distribué dans les caisses de transport. En effet, entre le moment de l'éclosion et la mise en place en poussinière, il peut se passer plus de 48h, ce qui peut engendrer la déshydratation des poussins et augmente ainsi le taux de mortalité globale du lot.

Enfin, le marché réunionnais de l'œuf ne bénéficie pas de filière de dégagement ou au contraire de possibilité de compléter son stock avec de l'importation comme le ferait un centre de conditionnement situé en hexagone. Les centres de conditionnement s'adaptent toujours pour fournir le marché de façon équilibrée toute l'année, avec un produit frais qui a une DLC de 28 jours après la ponte. En conclusion, le quotidien de la production réunionnaise rime avec résilience.

c) Solidarité

La solidarité est une des valeurs fortes inscrites à la création de l'interprofession. Sans cette solidarité, la filière œuf ne survivrait pas aux contextes externes. Cette solidarité se traduit par une mutualisation des moyens afin de dégager une dynamique comme les filières similaires métropolitaine. Par le passé, les acteurs ont dû s'associer pour faire face à des crises. Cette dimension solidaire permettra de maintenir les entités afin de toujours répondre aux besoins des habitants. La solidarité passe par un enjeu majeur de la filière : la rémunération des éleveurs. La filière œuf se soucie au quotidien de maintenir un secteur d'activité solide, et attractif. Ainsi, la rémunération des éleveurs est décidée par les éleveurs.

- Les missions du SPOR

L'objectif de SPOR est de pérenniser une très petite filière et organise chaque année les négociations des prix d'achat des œufs à la coopérative OVOCOOP. Dans un deuxième temps, chaque cotisant du SPOR, bénéficie d'une aide financière en cas de problèmes sanitaires menant à l'abattage des cheptels. Enfin le SPOR, apporte un appui technique par le biais d'une technicienne dédiée (technicien d'alimentation animale à l'URCOOPA).

d) Environnementale

Les enjeux environnementaux, tels la pollution, l'effet de serre et l'émission de dioxyde de carbone (CO₂), les changements de climat, les cyclones, la rareté de l'eau, la désertification dans de nombreuses régions du monde ou les inondations et les pluies torrentielles dans d'autres régions ont pris une acuité croissante. L'environnement pose la question de la viabilité du modèle de développement des pays industriels et de sa généralisation à l'échelle mondiale dans un monde fini. Les réponses sont variables. Selon certains, environnement et développement économique sont antagoniques, alors que selon d'autres le développement durable

permet de concilier ces deux dimensions à la condition de révolutionner les modes de production et de consommation grâce aux avancées technologiques et aux actions collectives. Le développement de la filière doit intégrer les valeurs de développement durable pour pérenniser un secteur soumis aux contraintes climatiques. La filière s'engage fortement à diminuer leur impact carbone à travers l'investissement dans de nouvelles technologies. Ainsi est en constante recherche de solution pour agir sur la production d'énergie renouvelable et la valorisation des déchets d'élevage.

- Energie renouvelable

En ce qui concerne la production d'énergie, OVOCOOP a investi dans une production solaire et aujourd'hui capable de revendre de l'énergie au réseau public. Aussi chaque producteur inclut dans leur nouveau projet d'implantation une source de production d'énergie renouvelable.

- Gestion des déchets :

La valorisation des déchets est une question importante sur une île. Les centres d'enfouissement arrivent à saturation, l'épandage posant des questions sur la pollution des sols, la filière se doit de réfléchir à des solutions durables.

40 % des productions d'œuf réunionnais adopte une transformation des fientes en granulés. En effet, les coûts d'importation des engrais sont en constante augmentation et inquiète les agriculteurs de la réunion. Ce nouvel engrais organique local, apporte une nouvelle source de revenus à nos éleveurs et abaisse le coût de production agricole local. Le processus de valorisation de ces déchets, consiste à sécher les matières organiques (à plus de 80 % de matière sèche) et de les pelletiser.

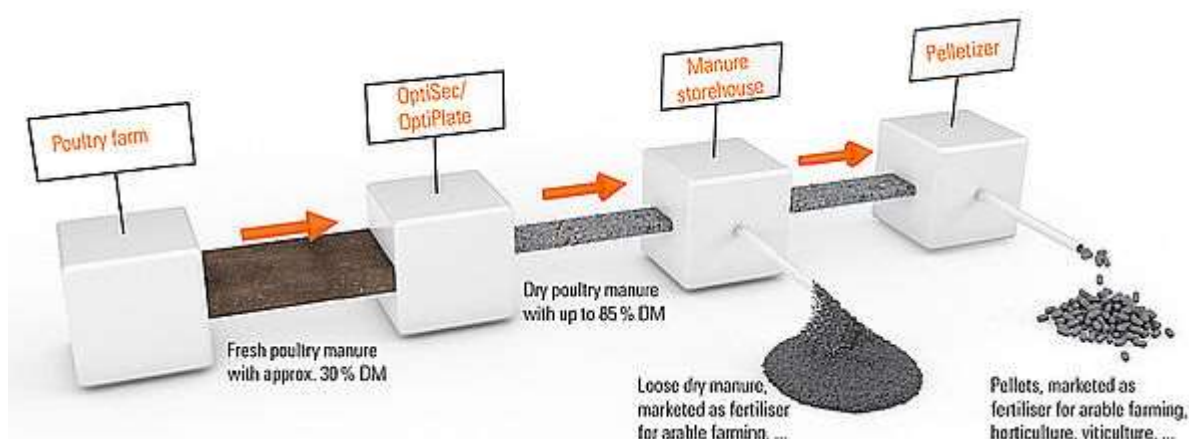


Figure 5 schéma de fonctionnement de la granulation

Cette méthode de transformation est illustrée par l'entreprise VALAVIE de la plaine des cafres. Une vidéo de présentation du process est disponible sur la

plateforme YouTube : <https://www.youtube.com/watch?v=2jbxo5KGXrs> ou



e) Qualité des élevages

Une démarche qualité spécifique a été mise en place par la filière. Un processus d'amélioration continue est appliqué dans les exploitations agricoles. Elle concerne notamment les points suivants : mise en œuvre des meilleurs techniques disponibles, de bien-être animal et de sécurité des aliments, de mesures de biosécurité (voir chapitre du traitement des non conformités).

Système d'autocontrôles et biosécurité des œufs

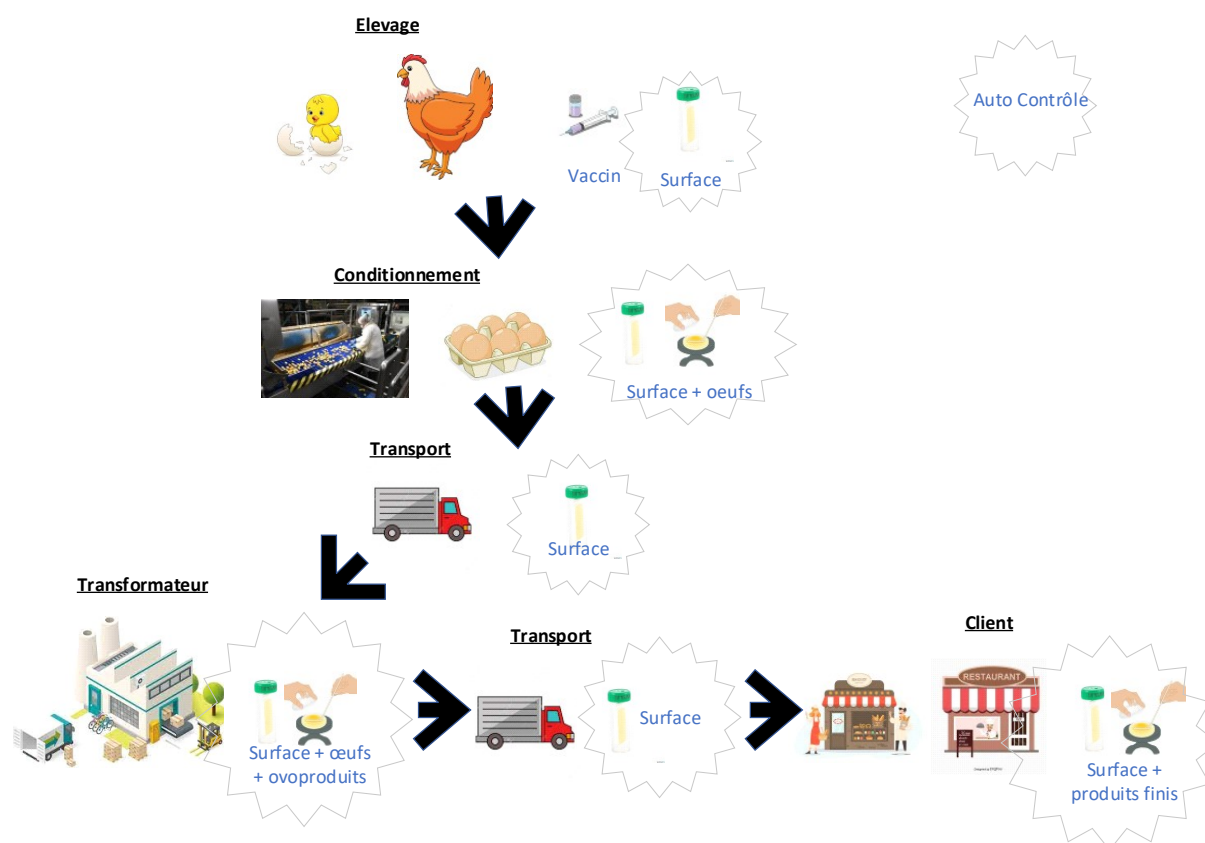


Figure 6 synopsis de biosécurité

L'objectif de cette démarche est de développer sereinement ce secteur agricole et de célébrer et d'encourager les éleveurs dans leurs efforts dans leurs pratiques quotidiennes. Certains de nos éleveurs sont chartés la charte sanitaire d'un établissement hébergeant un troupeau de volailles de l'espèce Gallus Gallus ou Meleagris gallopavo. Cette charte vise à améliorer les conditions d'élevage en matière de bien-être et de bio sécurité. Aujourd'hui une part de 40 % du volume d'œuf est chartée. L'objectif est d'atteindre les 80 % des œufs.

La santé des élevages :

La Réunion est une île de l'Océan Indien. Elle est reliée à l'Europe, l'Afrique et l'Asie par des liaisons aériennes et maritimes. Des œufs à couver, des poussins d'un jour, oiseaux et volailles adultes sont importés de manière légale de France métropolitaine et Europe. Des importations clandestines d'œufs à couver (coqs de combat), de produits à base de volailles se font à partir d'Asie et d'Afrique. Sur l'île nous avons des élevages modernes en poulets de chair, pondeuses et reproducteurs structurés et organisés, des éleveurs indépendants mais nous avons également beaucoup de basses cours et de nombreux élevages de coqs de combats qui sont difficiles à suivre et qui se retrouvent tous les dimanches pour des combats.

L'histoire des maladies circulantes à la Réunion depuis 30 ans

Maladie de Newcastle

La Réunion a connu fin des années 1990 2 épisodes de maladie de Newcastle rapidement circonscrits, le premier virus identifié venait d'Extrême Orient (coq de combat) le deuxième de Belgique (oiseaux). Dans les 2 cas, les mesures prises, abattage et vaccination générale ont permis de limiter les dégâts.

Maladie de Gumboro

Vu sa situation tropicale nous avons connu des épisodes de Gumboro hypervirulente, la généralisation des bandes uniques dans les bâtiments, l'amélioration des procédures de nettoyage désinfection il y a 15 ans et la mise en place d'une vaccination in ovo ont permis d'éradiquer l'expression clinique de cette maladie.

Maladie de Marek

De même les problèmes de Marek existent sur des élevages de basse-cour mais la généralisation des bandes uniques en bâtiment, l'amélioration des procédures de nettoyage désinfection et la mise en place de vaccins in ovo ont permis d'éradiquer l'expression clinique de cette maladie.

Salmonelles

Vu sa situation tropicale, les taux de contamination du milieu extérieur en salmonelle sont importants. Les risques pour les élevages de poulets de chair et surtout les pondeuses sont grandes. Vu l'obligation du dépistage depuis plus de 25 ans, et la prévalence locale, des mesures de biosécurité ont été prises très vite : sas, étanchéité des bâtiments, nettoyage désinfection, dératisation, protection contre les oiseaux. La Réunion vaccine près de 100 % de ces pondeuses depuis 25 ans contre les salmonelles. Pour information, la prévalence des TIAC à salmonelles est inférieure à la prévalence métropolitaine malgré une présence de salmonelles accrue.

Influenza aviaire

Concernant l'influenza aviaire, la Réunion est peu visitée par les oiseaux migrateurs mais elle a connu 2 épisodes d'influenza aviaire (09/2022 et 07/2023). Les virus isolés correspondent à des souches métropolitaines. Des basses cours et élevages de coqs de combat ont été touchés. La maladie ne s'est pas répandue et les élevages de poules pondeuses, reproducteurs ou poulets de chair grâce aux mesures de biosécurité préexistantes n'ont pas été touchés.

8. LE CHAMP D'APPLICATION

La Coopérative OVOCOOP, coopérative de fabrication d'ovoproduits possède deux lignes de fabrication :

- une ligne de fabrication d'œufs durs
- une ligne de fabrication de coule d'œufs

Vous trouverez à la page 25 une liste des produits concernés par le RUP. OVOCOOP souhaite commercialiser les produits RUP pendant le premier semestre 2024.

- *Pourquoi le RUP ?*

Touchée par une pénurie de multiples produits durant la pandémie, l'île de la Réunion s'est mise en marche pour s'assurer que ce qu'elle consommait serait quasi intégralement produit sur le territoire. 95 % des volailles, 99 % des porcs et même 100 % des œufs consommés à la Réunion en 2020 étaient produits sur l'île. Ainsi, un Plan régional de souveraineté alimentaire (PRSA) doit être mis en place par le préfet de région. Dans le cadre des exigences de la loi EGAlim et notamment de l'article 24, la réglementation impose qu'à partir de 2022, 20% - en valeur - de produits alimentaires achetés par les collectivités doivent répondre à des critères de qualité et durable (35 % en 2026). Par conséquent, la filière des producteurs d'œufs de la réunion décide de satisfaire à ces clients pour ce marché qui représente 45 % de son CA annuel (données année 2022).

- Situation actuelle :

Tous les œufs traités par OVOCOOP sont issus des élevages de la réunion. Les producteurs indépendants sont regroupés au sein d'un syndicat interprofessionnel et sont adhérents à une coopérative (OVOCOOP) en vue de valoriser les œufs ne respectant pas les cahiers de charges de vente des GMS.

Objectifs explicites du label RUP :

- Affirmer la territorialité des œufs réunion
- Atténuer l'implantation des œufs d'importation
- Pérenniser le marché intérieur
- Assurer la qualité optimum des produits

Objectifs implicites du label RUP :

- Améliorer la communication entre les indépendants
- Optimiser les moyens des producteurs d'œufs
- Adopter une démarche de résilience locale
- Standardiser la filière œufs réunion

9. L'EQUIPE RUP

Pour cette labélisation RUP, chaque acteur de la filière œuf de La Réunion a été impliqué. Dans le tableau ci-dessous, les membres de l'équipe :

NOM	Prénom	Entreprise	Fonction
HOARAU	Martine	AVIFERME	Responsable qualité
MAILLOT	Loriane	COUVEE D'OR	Assistante qualité
FONTAINE	Miguel	COUVEE D'OR	Responsable qualité
PAYET	Teddy	FAMILLE TECHER	Responsable qualité
LATCHOUMY	Rachelle	OVOCOOP	Assistante qualité
FONTAINE	Stéphane	OVOCOOP	Responsable commercial et administratif
LE LIONNAIS	Patrick	OVOCOOP	Responsable d'exploitation
GONNEAU	Romain	OVOCOOP	Responsable qualité - Pilote RUP
VALLEE	Amelie	URCOOPA	Responsable alimentation animale
BOYER	Emmeline	URCOOPA	Responsable alimentation pouleuse

Nous avons été accompagnés par le Dr. SCHNEIDER Francis du cabinet vétérinaire VETORUN. Il a apporté son expertise en matière de bien-être animal et de bio sécurité.

Des sessions de travaux communs ont été organisés pendant 1 an afin de déterminer un référentiel en cohérence avec les spécificités de la production de l'œuf à La Réunion.

- L'amélioration continue :

Cette équipe peut évoluer en fonction du nombre d'adhérents pour le label RUP. Annuellement, l'équipe RUP se réunit deux fois par an afin de réviser le référentiel RUP. Cette révision a pour but de proposer une nouvelle version chaque année en respectant les contextes en matière de bio sécurité, d'économie et sociétale de la filière œuf réunion.

10. DEFINITION REGLEMENTAIRE :

• **LE SOCLE REGLEMENTAIRE**

Le fonctionnement d'OVOCOOP a pour référence les textes réglementaires suivants :

Référence du Texte	Champ d'application
Règlement 178/2002	Food Law, 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 853/2004	Les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant ou transformant des denrées animales ou d'origine animale. Il précise l'obligation d'agrément sanitaire et apporte des spécifications techniques par secteur dans son annexe III
Règlement 854/2004	Texte fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
AM 21/12/2009	Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
AM 18/12/2009	Les règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
Circulaire DGAL/SDRIR/C 99-8002 du 23/02/1999	Circulaire 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 RUP
Règlement 179/2014	Le registre des opérateurs, le montant de l'aide pour la commercialisation des produits hors

	de leur région, le symbole graphique, l'exonération de droits à l'importation pour certains bovins et le financement de certaines mesures relatives aux mesures spécifiques en faveur de l'agriculture dans les régions ultrapériphériques de l'Union
Règlement 180/2014	Les mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union
Règlement (CE) n°183/2005	Texte établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
Directive 1999/74/CE du Conseil du 19 juillet 1999	Texte établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses
Arrêté du 27 avril 2007	Texte 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
Règlement 228/2013	Les mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil
VADEMECUM SECTORIEL PRODUCTION D'OVOPRODUITS ET D'OEUFS LIQUIDES	Version 2.1 Octobre 2017
Règlement (CE) n° 2073/2005	Règlement concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Règlement (CE) n°1169/2011	Règlement sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
Circulaire n° DGAL/SDRIR/C99-8002 du 23 février 1999	Circulaire 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	Texte modifiant le code de la consommation en ce qui concerne

	notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
Loi n° 2018-938 du 30 octobre 201	Texte sur l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (« Egalim ») et relatives à la restauration collective
Décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021	Texte relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime concernant la composition des repas servis dans les restaurants collectifs
Arrêté du 30 mars 2000	Texte relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux.
Arrêté du 27 décembre 2013	Texte relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration.
Arrêté du 24 septembre 2015	Texte mettant en place les visites sanitaires dans les élevages

• DEFINITION DE L'OEUF

Les œufs sont définis au point 5.1 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 : ce sont les œufs dans leur coquille – à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits – qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits.

Les œufs en coquille sont définis au point 1 de la partie VII de l'annexe II du règlement (UE) n° 1308/2013 : ce sont les œufs de volailles de basse-cour en coquille, frais, conservés ou cuits, autres que les œufs à couver

Description des catégories des œufs à la réception

Nos œufs sont issus de poules pondeuses et appartiennent à 3 catégories :

Les œufs de catégorie A :

œufs standards : élevage en cage

œufs plein air : élevage avec accès à un parcours extérieur

œufs oméga 3 : alimentation comprenant des graines de lin

L'alimentation de nos poules est composée de matières premières 100% végétales et minérales.

A/ Ac : œufs extra frais tout venant ou de calibres XS, S, M, L pour AC

Coquille normale, propre et intacte.

Cuticule : nettoyage interdit

Les œufs de catégorie A sont classés selon les catégories de poids suivantes :



Il existe une catégorie « XS » (très petits œufs) dont le poids est inférieur à 43 g

B : œufs calibrés petits de 43 à 53 grammes

Coquille propre et intacte

Poule de moins de 26 semaines sauf demande expresse du R.E

Si le rendement de cuisson d'une palette d'œuf est inférieur à 70 % cette dernière sera déclassée en C, dans ce cas l'adhérent en sera informé par mail par le responsable d'exploitation.

C : œufs déclassés, coquilles intègres (tous calibres)

D : œufs déclassés fêlés, membrane coquillière intègre (tous calibres)

DEFINITION DES OVOPRODUITS SEMI ELABORES

Produits liquides

Les ovoproduits liquides subissent lors de leur fabrication un traitement de pasteurisation visant à détruire les microorganismes pathogènes éventuellement présents dans la matière première. Ils possèdent des caractéristiques très proches de l'œuf frais mais doivent être conservés réfrigérés à une température maximum de +4° C du fait de la persistance d'une flore contaminante résiduelle. L'addition de sel ou de sucre permet une meilleure conservation des produits.

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Spécifications (taux de matière sèche)*	Conditionnement à titre indicatif
Œuf entier nature	> 22 %	1, 2, 5, 10 kg
Jaune d'œuf nature	> 40 %	1, 2, 5 kg
Blanc d'œuf nature	> 10,5 %	1, 2, 5 kg

* Les taux indiqués ci-après sont issus de la norme CEE-ONU Egg-2.

Ces produits sont susceptibles de contenir des additifs selon les prescriptions du règlement (CE) n° 1333/2008

Produits congelés

La congélation permet d'inhiber les multiplications microbiennes et de ralentir les réactions chimiques responsables d'altérations mais elle peut entraîner certaines modifications des ovoproduits. La congélation du blanc d'œuf, si elle est trop lente, provoque la formation de gros cristaux responsables d'une coagulation partielle du blanc après décongélation. La congélation du jaune d'œuf est responsable d'un phénomène de gélification qui se manifeste sur le produit décongelé par une augmentation de la viscosité et une diminution de la solubilité. Ce phénomène s'observe de façon beaucoup moins prononcée pour l'œuf entier. L'homogénéisation et l'addition de sucre avant congélation permettent d'éviter ou d'atténuer ce problème

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Spécifications (taux de matière sèche)*	Conditionnement à titre indicatif
Œuf entier nature	> 22 %	1 kg
Jaune d'œuf sucré	> 46 % dont 10 % de sucre	1 kg
Blanc d'œuf nature	> 10,5 %	1 kg

* Les taux indiqués ci-après sont issus de la norme CEE-ONU Egg-2.

Ces produits sont susceptibles de contenir des additifs selon les prescriptions du règlement (CE) n° 1333/2008.

Œufs durs écalés

Les œufs subissent une cuisson, un refroidissement puis un écalage avant d'être conditionnés. Les œufs durs sont prêts à l'emploi. Lorsqu'ils sont présentés dans un liquide de couverture, un égouttage et un rinçage peuvent s'avérer nécessaires pour éliminer le goût légèrement acide.

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Calibres	Conditionnement à titre indicatif
Sous atmosphère modifiée	S, M	Plaque de 4×10, 3×15 œufs
En liquide de couverture	S, M	Seau de 75, 150 œufs

11. LES PRODUITS COMMERCIALISES SOUS LE LABEL RUP

100% des produits crus commercialisés sous label RUP proviennent de la production locale, commercialisés sous forme d'ovoproduits. OVOCOOP commercialise des ovoproduits sous différents états et conditionnements. Il propose une gamme de produits liquide (jaune, blanc et entier), des bacs d'œufs durs écalés et en volume réduit une gamme de produits surgelés (jaune, blanc et entier). Vous trouverez ci-après les caractéristiques techniques des produits fabriqués et concernés par la labellisation RUP.

L'autorisation d'estampiller *produit pays*, délivré par le Préfet de Région en 2007 garantit une matière première principale issues essentiellement des élevages de la Réunion.

<i>Dénomination du produit</i>	ŒUFS DURS ECALES		
<i>Utilisation prévue</i>	Préparation à base d'œufs durs		
<i>Caractéristiques produit</i>	Œufs de catégorie B calibrés avant écalage		
<i>Ingrédients</i>	Eau, sel, conservateur : acide acétique (E 260), acide citrique (E 330)		
<i>Caractéristiques physico-chimiques</i>	Matières sèches : 22.5 +/- 0.9% Teneur en sodium de la saumure 10g/L		
<i>Caractéristiques sanitaires</i>	Flore aérobie mésophile < 300 000/g Coliformes totaux < 1 000/g Coliformes fécaux < 10/g Staphylocoques pathogènes < 100/g Salmonelles < Absence dans 25g		
<i>Valeurs nutritionnelles</i>	Protéines : 11.5+/-0.5% Lipides : 10.5+/-0.5% Glucides : 1.00+/-0.5% Calories : 145 (pour 100 g) KJoules : 607 (pour 100 g)		
<i>Aspect</i>	Couleur : blanc Odeur : sans odeur indésirable		
<i>Emballage et conditionnement</i>	Conditionnement Seau de 30 Type d'emballage : seau plastique d'une contenance de X litres	Conditionnement Seau de 75 Type d'emballage : seau plastique d'une contenance de X litres	Conditionnement Seau 150 Type d'emballage : seau plastique d'une contenance de X litres
<i>Conditions de conservation</i>	41 jours à 4°C		
<i>Stockage - Palettisation</i>	X seau sur une palette		
<i>Précautions avant utilisation</i>	Rincer les œufs à l'eau froide avant usage		
<i>Allergènes</i>	Ce produit est issu d'une usine élaborant uniquement des produits à base d'œufs. Déconseillés aux personnes allergiques aux œufs.		



Figure 18 : Seau œufs durs

Dénomination du produit	ŒUF ENTIER PASTEURISE LIQUIDE					
Utilisation prévue	Produit Alimentaire Intermédiaire Préparation culinaire à base d'œuf entier					
Caractéristiques produit	Œufs entiers sans colorant, ni conservateur.					
Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 22.5 +/- 0.9% Ph : 7.5 +/-0.5 %					
Caractéristiques sanitaires	Flore aérobie mésophile < 10 000/g Entérobactéries < 10 g Staphylocoques pathogènes absence dans 1g Salmonelles Absence dans 25g					
Valeurs nutritionnelles	Protéines : 12.5+/-0.5% Lipides : 125.0+/-0.5% Glucides : 1.00+/-0.5% KCalories : 144 (pour 100 g) KJoules : 605 (pour 100 g)					
Aspect	Couleur : Jaune paille Odeur : sans odeur indésirable					
Emballage et conditionnement	Type de conditionnement : poche plastique Contenance : 1kg, 2 kg, 5kg, 10kg et 20kg Type de fermeture : bec verseur Opércule de protection Partie repositionnable			Type de conditionnement : Tank Inox Contenance : 500Kg Type de fermeture : couvercle inox et système de soupape pour ne pas laisser entrer l'air lors de son ouverture.		
Conditions de conservation	1kg, 2kg, 5kg, 10kg et 20 kg : 21 jours entre 0 à 4°C			Tank : 8 jours à 4°C		
Stockage et palettisation	1kg	2kg	5kg	10 kg	20kg	500kg
	Stockage par nombre de 10 par étage/carton .10 étages constituent un roll et 28 cartons constituent une palette.	Stockage par nombre de 10 dans une boîte en carton. 28 cartons équivalent à une palette.	Stockage par 4 dans une boîte en carton. 28 cartons équivalent à une palette.	Stockage par 2 dans une boîte en carton. 28 cartons équivalent à une palette	Stockage de 1 par cageot. 28 cageots équivalent à une palette	Stockage en tank
Précautions avant utilisation	Agiter avant emploi. Produit frais à utiliser comme tel.					
Allergènes	Ce produit est issu d'une usine élaborant uniquement des produits à base d'œufs. Déconseillés aux personnes allergiques à base d'œufs.					

Figure 19 : Poche d'œuf entier liquide



<i>Dénomination du produit</i>	JAUNE ŒUF PASTEURISE LIQUIDE			
<i>Utilisation prévue</i>	Produit Alimentaire Intermédiaire Préparation culinaire à base de Jaune d'œuf			
<i>Caractéristiques produit</i>	Jaune œufs sans colorant, ni conservateur.			
<i>Caractéristiques physico-chimiques</i>	Matières sèches : 43.0 +/- 0.9% PH : 6.5 +/-0.5 %			
<i>Caractéristiques sanitaires</i>	Flore aérobie mésophile < 10 000/g Entérobactéries < 10 g Staphylocoques pathogènes absence dans 1g Salmonelles Absence dans 25g			
<i>Valeurs nutritionnelles</i>	Protéines : 11.5+/-0.5% Lipides : 10.5+/-0.5% Glucides : 1.00+/-0.5% KCalories : 320 (pour 100 g) KJoules : 1314 (pour 100 g)			
<i>Aspect</i>	Couleur : jaune ocre Odeur : sans odeur indésirable			
<i>Emballage et conditionnement</i>	Type de conditionnement : poche plastique Contenance : 1kg, 2 kg ,5kg et 10 kg Type de fermeture : bec verseur Opércule de protection Partie repositionnable			
<i>Conditions de conservation</i>	21 jours entre 0 et 4°C			
<i>Stockage - Palettisation</i>	<i>1kg</i>	<i>2kg</i>	<i>5kg</i>	<i>10kg</i>
	Stockage par nombre de 10 par étage/carton .10 étages constituent un roll et 28 cartons constituent une palette.	Stockage par nombre de 10 par carton, et 28 cartons constituent une palette.	Stockage par nombre de 4 par carton, et 28 cartons constituent une palette.	Stockage par nombre de 2 par carton, et 28 cartons constituent une palette.
<i>Précautions avant utilisation</i>	Agiter avant emploi. Produit frais à utiliser comme tel.			
<i>Allergènes</i>	Ce produit est issu d'une usine élaborant uniquement des produits à base d'œufs. Déconseillés aux personnes allergiques aux œufs.			

Figure 20 : Poche de jaune liquide



Dénomination du produit	BLANC D'ŒUF LIQUIDE THERMISE			
Utilisation prévue	Produit Alimentaire Intermédiaire Préparation culinaire à base d'œuf entier			
Caractéristiques produit	Blanc d'œuf sans colorant, ni conservateur.			
Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 11.5 +/- 0.9% Ph : 9. 2 +/-0.5 %			
Caractéristiques sanitaires	Flore aérobie mésophile < 10 000/g Entérobactéries < 10 g Staphylocoques pathogènes absence dans 1g Salmonelles Absence dans 25g			
Valeurs nutritionnelles	Protéines : <0.3% Lipides : < 0.3% Sucres réducteurs 0.8 % KCalories : 45 (pour 100 g) KJoules : 172 (pour 100 g)			
Aspect	Couleur : jaunâtre Odeur : sans odeur indésirable			
Emballage et conditionnement	Type de conditionnement : poche plastique. Contenance : 1 kg, 2 Kg, 5kg et 20kg Type de fermeture : Bec verseur Opercule de protection Partie repositionnable			
Conditions de conservation	21 jours entre 0 et 4°C			
Stockage - Palettisation	1 Kg	2 Kg	5kg	20kg
	Stockage par nombre de 10 par étage/ cartons .10 étages constituent un roll et 28 cartons constituent une palette.	Stockage par nombre de 10 par cartons plastique. 28 cartons constituent une palette.	Stockage par nombre de 4 par cartons. 28 cartons constituent une palette.	Stockage par nombre de 1 par cageot. 28 cageots constituent une palette.
Précautions avant utilisation	Agiter avant emploi. Produit frais à utiliser comme tel.			
Allergènes	Ce produit est issu d'une usine élaborant uniquement des produits à base d'œufs. Déconseillés aux personnes allergiques aux œufs.			



Figure 21 : Poche de blanc liquide

Dénomination du produit	ŒUF ENTIER PASTEURISE CONGELE		
Utilisation prévue	Produit Alimentaire Intermédiaire Préparation culinaire à base d'œuf entier		
Caractéristiques produit	Œufs entiers sans colorant, ni conservateur.		
Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 22.5 +/- 0.9% Ph : 7.5 +/-0.5 %		
Caractéristiques sanitaires	Flore aérobie mésophile < 10 000/g Entérobactéries < 10 g Staphylocoques pathogènes absence dans 1g Salmonelles Absence dans 25g		
Valeurs nutritionnelles	Protéines : 12.5+/-0.5% Lipides : 125.0+/-0.5% Glucides : 1.00+/-0.5% KCalories : 144 (pour 100 g) KJoules : 605 (pour 100 g)		
Aspect	Couleur : Jaune paille Odeur : sans odeur indésirable		
Emballage et conditionnement	Type de conditionnement : poche plastique Contenance : 2 kg, et 20kg Type de fermeture : bec verseur Opércule de protection Partie repositionnable	Type de conditionnement : Tank Inox Contenance : 500Kg Type de fermeture : couvercle inox et système de soupape pour ne pas laisser entrer l'air lors de son ouverture.	
Conditions de conservation	24 mois à -18 °C		
Stockage et palettisation	2kg	20kg	500kg
	Stockage par nombre de 10 dans une boîte en carton. 28 cartons équivalent à une palette.	Stockage de 1 par cageot. 28 cageots équivalent à une palette	Stockage en tank
Précautions avant utilisation	Agiter avant emploi. Produit frais à utiliser comme tel.		
Allergènes	Ce produit est issu d'une usine élaborant uniquement des produits à base d'œufs. Déconseillés aux personnes allergiques à base d'œufs.		



Figure 22 : Poche d'œufs entiers surgelés

Dénomination du produit	BLANC D'ŒUF CONGELE		
Utilisation prévue	Produit Alimentaire Intermédiaire Préparation culinaire à base d'œuf entier		
Caractéristiques produit	Blanc d'œuf sans colorant, ni conservateur.		
Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 11.5 +/- 0.9% Ph : 9.2 +/-0.5 %		
Caractéristiques sanitaires	Flore aérobie mésophile < 10 000/g Entérobactéries < 10 g Staphylocoques pathogènes absence dans 1g Salmonelles Absence dans 25g		
Valeurs nutritionnelles	Protéines : <0.3% Lipides : < 0.3% Sucres réducteurs 0.8 % KCalories : 45 (pour 100 g) KJoules : 172 (pour 100 g)		
Aspect	Couleur : jaunâtre Odeur : sans odeur indésirable		
Emballage et conditionnement	Type de conditionnement : poche plastique. Contenance : : 2 kg, 10 kg, 20 kg Type de fermeture : Bec verseur Opércule de protection Partie repositionnable		
Conditions de conservation	24 mois à -18°C		
Stockage et palettisation	2kg	20kg	500kg
	Stockage par nombre de 10 dans une boîte en carton. 28 cartons équivalent à une palette.	Stockage de 1 par cageot. 28 cageots équivalent à une palette	Stockage en tank
Précautions avant utilisation	Agiter avant emploi. Produit frais à utiliser comme tel.		
Allergènes	Ce produit est issu d'une usine élaborant uniquement des produits à base d'œufs. Déconseillés aux personnes allergiques aux œufs.		

<i>Dénomination du produit</i>	JAUNE ŒUF PASTEURISE CONGELE		
<i>Utilisation prévue</i>	Produit Alimentaire Intermédiaire Préparation culinaire à base de Jaune d'œuf		
<i>Caractéristiques produit</i>	Jaune œufs sans colorant, ni conservateur.		
<i>Caractéristiques physico-chimiques</i>	Matières sèches : 43.0 +/- 0.9% Ph : 6.5 +/-0.5 %		
<i>Caractéristiques sanitaires</i>	Flore aérobie mésophile < 10 000/g Entérobactéries < 10 g Staphylocoques pathogènes absence dans 1g Salmonelles Absence dans 25g		
<i>Valeurs nutritionnelles</i>	Protéines : 11.5+/-0.5% Lipides : 10.5+/-0.5% Glucides : 1.00+/-0.5% KCalories : 320 (pour 100 g) KJoules : 1314 (pour 100 g)		
<i>Aspect</i>	Couleur : jaune ocre Odeur : sans odeur indésirable		
<i>Emballage et conditionnement</i>	Type de conditionnement : poche plastique Contenance : 2 kg, 10 kg, 20 kg Type de fermeture : bec verseur Opércule de protection Partie repositionnable		
<i>Conditions de conservation</i>	24 mois à -18°C		
<i>Stockage et palettisation</i>	2kg	20kg	500kg
	Stockage par nombre de 10 dans une boîte en carton. 28 cartons équivalent à une palette.	Stockage de 1 par cageot. 28 cageots équivalent à une palette	Stockage en tank
<i>Précautions avant utilisation</i>	Agiter avant emploi. Produit frais à utiliser comme tel.		
<i>Allergènes</i>	Ce produit est issu d'une usine élaborant uniquement des produits à base d'œufs. Déconseillés aux personnes allergiques aux œufs.		

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous la liste des produits labélisés RUP.

Code	Libellé
00306	OEUFS ENTIER LIQUIDE 1 KG
00300	OEUFS ENTIER LIQUIDE 2 KG
00309	OEUFS ENTIER LIQUIDE 2KG BAT*
00303	OEUFS ENTIER LIQUIDE 5 KG
00319	OEUFS ENTIER LIQUIDE 5 KG BAT*
00307	OEUFS ENTIER LIQUIDE 10 KG
00406	JAUNE D'OEUF LIQUIDE 1 KG
00400	JAUNE D'OEUF LIQUIDE 2 KG
00409	JAUNE D'OEUF LIQUIDE 2 KG BAT*
00403	JAUNE D'OEUF LIQUIDE 5 KG
00407	JAUNE D'OEUF LIQUIDE 10 KG
00402	JAUNE D'OEUF LIQUIDE 20 KG
00506	BLANC D'OEUF LIQUIDE 1 KG
00500	BLANC D'OEUF LIQUIDE 2 KG
00509	BLANC D'OEUF LIQUIDE 2KG BAT*
00503	BLANC D'OEUF LIQUIDE 5 KG
00507	BLANC D'OEUF LIQUIDE 10 KG
00502	BLANC D'OEUF LIQUIDE 20 KG
00603	OEUF DUR SEAU DE 30
00600	OEUF DUR SEAU DE 75
00609	OEUF DUR SEAU 75 BAT
00601	OEUF DUR SEAU DE 150

*BAT : produits expédiés vers des bateaux non soumis à la TVA.

12. LES FOURNISSEURS

Les œufs frais sont exclusivement produits par les élevages locaux de nos adhérents.

Code	Nom	Adresse	Code postal	Ville
00001	SCEA DU CHEMIN D'EAU - MATINES	70 CHEMIN CHEVALIER FLEURIMONT	97435	SAINT GILLES LES HAUTS
00003	TROPIC-OEUF	17 RUE ROSTAND	97431	LA PLAINE DES PALMISTES
00004	AVIFERME - LUSTUCRU	116 RUE JEAN DEFOS DU RAU	97418	LA PLAINE DES CAFRES
00008	COUVÉE D'OR	36 RUE MONTAIGNE ZA 3 MARES	97430	LE TAMPON
00011	ELEVAGE MAILLOT - LEO DE SALAZIE	49 IMPASSE DES PAPILLONS	97433	SALAZIE
00016	FERME AURORE - SINAPAYEN MICHEL	16 CHEMIN DEPOT LE TAPAGE	97421	LA RIVIERE
00021	COT AGRI - ELEVAGE DU PATELIN	1260 CHEMIN DIORE	97440	SAINT ANDRE

Liste des fournisseurs concernés par le RUP :

Ces fournisseurs se sont engagés à respecter le cahier des charges RUP et ils ont satisfait à l'audit sur site.

Code	Nom	Adresse	Code postal	Ville
00001	SCEA DU CHEMIN D'EAU - MATINES	70 CHEMIN CHEVALIER FLEURIMONT	97435	SAINT GILLES LES HAUTS
00003	TROPIC-OEUF	17 RUE ROSTAND	97431	LA PLAINE DES PALMISTES
00004	AVIFERME - LUSTUCRU	116 RUE JEAN DEFOS DU RAU	97418	LA PLAINE DES CAFRES
00008	COUVÉE D'OR	36 RUE MONTAIGNE ZA 3 MARES	97430	LE TAMPON
00021	COT AGRI - ELEVAGE DU PATELIN	1260 CHEMIN DIORE	97440	SAINT ANDRE

13. LA TRACABILITE

• LA TRACABILITE AU NIVEAU DES ELEVAGES

Les poussins arrivent à la réunion par voie aérienne à J+1 jour après leur naissance. Ces jeunes poussins sont dirigés vers une poussinière pour leur croissance. Suite à cette première croissance, les jeunes poules sont implantées dans des bâtiments de ponte. Jusqu'à ce stade les poules sont identifiées par un numéro de lot.

En période ponte, les œufs issus de ces pondeuses vont être identifiés par un code œuf.

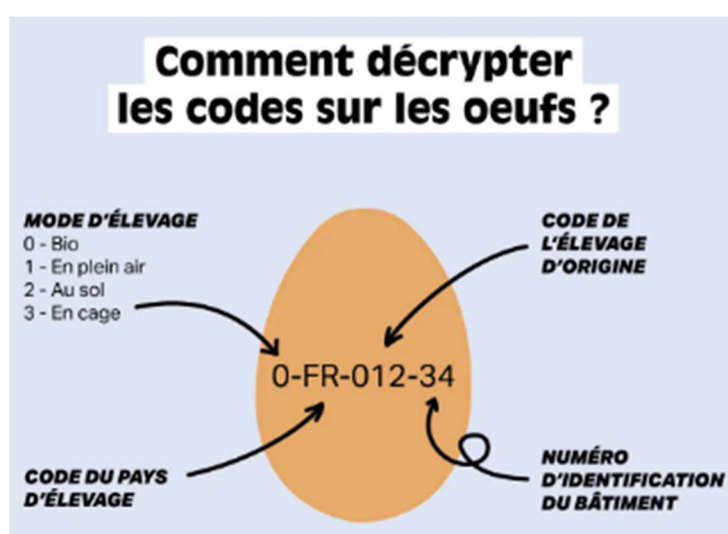


Figure 7 définition du code œuf

Pour les œufs destinés aux GMS, ce code reste jusqu'à la commercialisation au consommateur final.

Pour les œufs destinés à la casserie, ils garderont ce code jusqu'à leur transformation

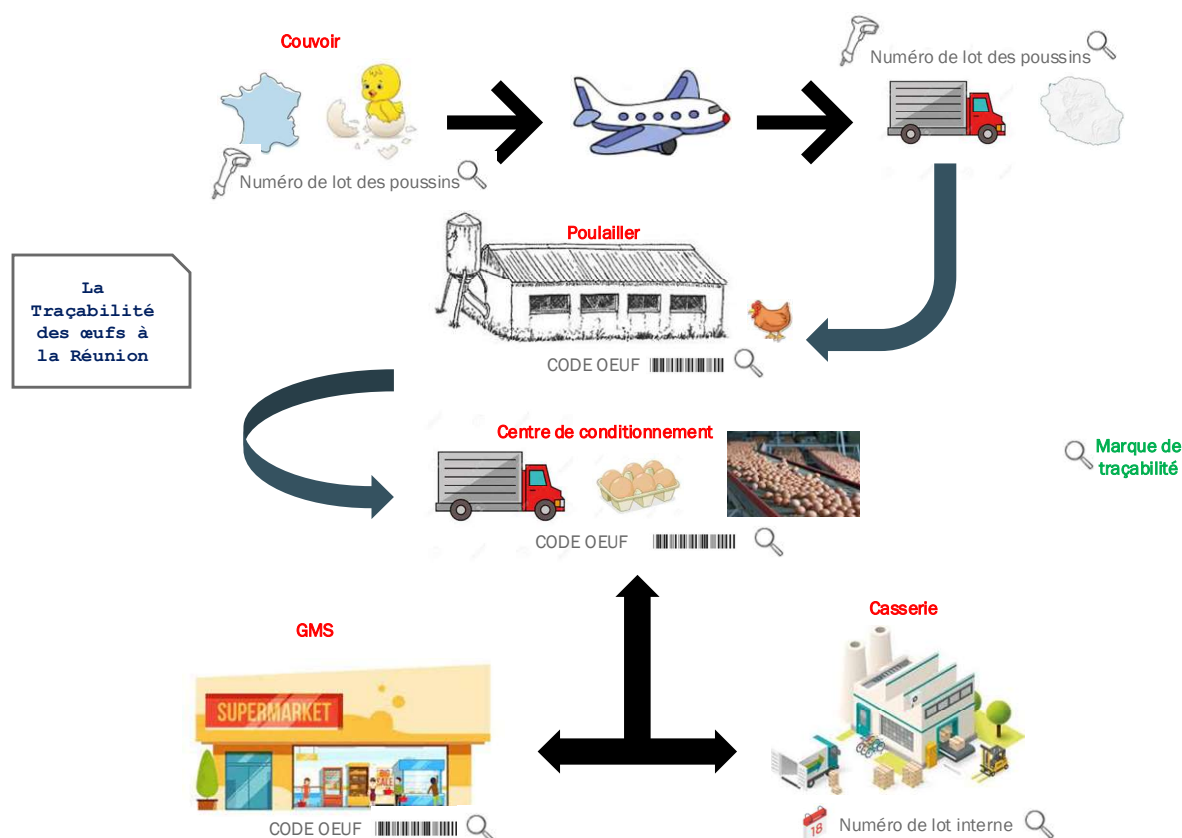


Figure 8 traçabilité de l'œuf



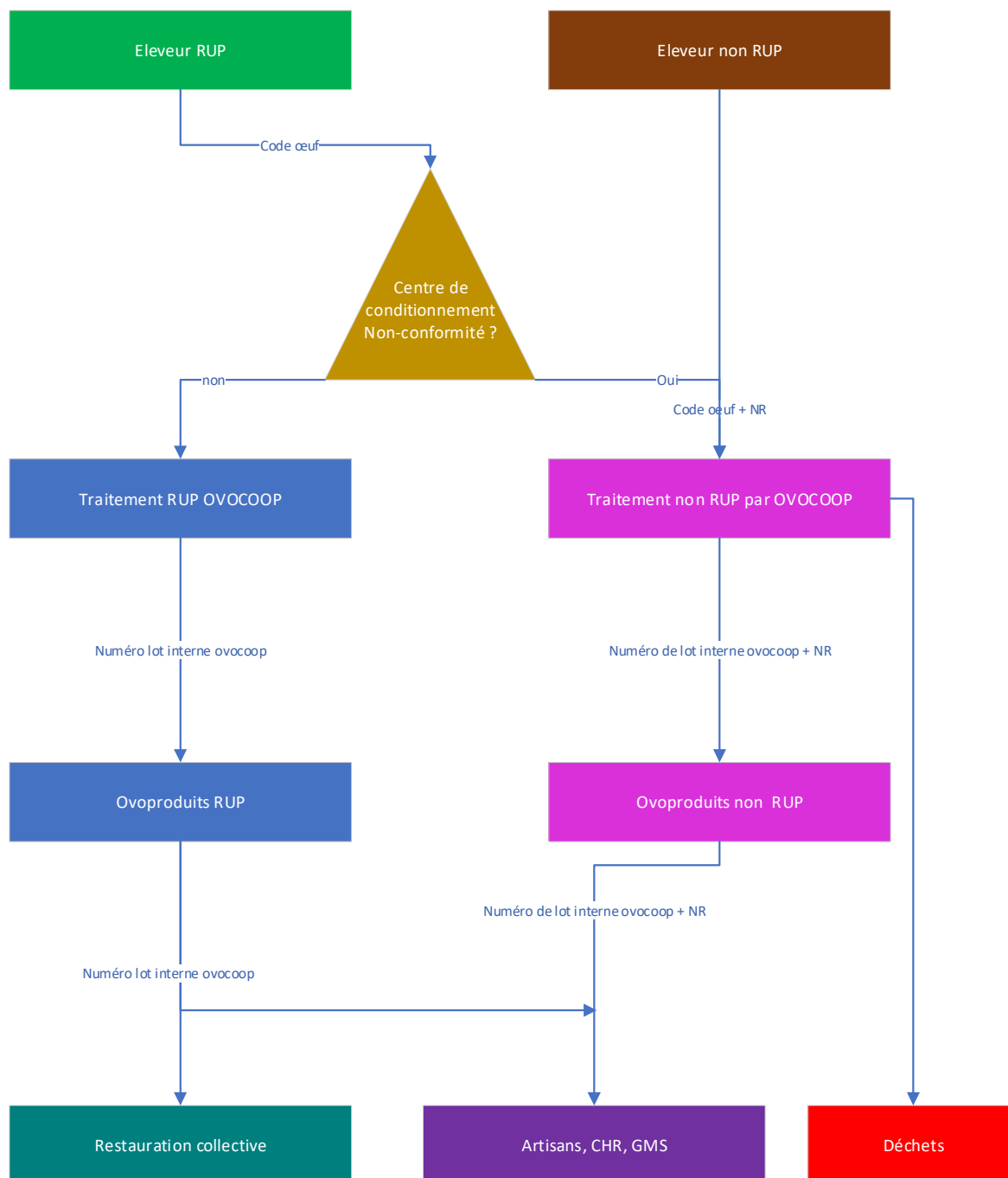
Si un fournisseur ne respecte pas les CDC RUP, on déclassera ses œufs en NON RUP. Il apposera à la fin de son code œuf les lettres « **NR** » pour Non Rup. Ces œufs seront transformés dans des phases dédiées et seront achetés et vendus en œufs conventionnel

Exemple : Pour l'exploitant 98615050 dont le conditionnement porte comme numéro d'agrément 974 15 13 on obtiendra un code œuf à neuf caractères 3FRJHSA NR.

- Un test de traçabilité est effectué **tous les 3 mois** à réception à OVOCOOP (consigné dans un registre)
- Un test de traçabilité est effectué **pendant l'audit annuel** au niveau de chaque centre de conditionnement (consigné dans le rapport d'audit)



La qualification RUP apposée par les centres de conditionnement :



A NOTER

- Les produits RUP sont réservés en priorité pour la restauration collective
- Un éleveur RUP peut voir ses œufs déclassés par le centre de conditionnement
- Tous les produits NON RUP portent l'indicatif NR en fin de code œuf ou numéro de lot

Depuis l'arrivée de l'œuf en provenance de nos adhérents jusqu'à sa sortie en ovoproduits, une traçabilité complète est appliquée.

A l'arrivée dans notre établissement, chaque palette est contrôlée et identifiée.

A chaque palette réceptionnée, il lui est attribué une étiquette codée, pour son orientation.

Cette étiquette comporte les informations suivantes :

-  Le nom et le code du type d'œuf constituant la palette en fonction du cahier des charges fournisseurs
-  Le nom et le code de l'adhérent
-  Le numéro de lot = N° de palette (généré de manière informatique)
-  Le poids brut, le poids net et le poids moyen des œufs
-  La date de réception
-  Le nombre d'œuf

Chaque livraison doit être accompagné par son bon de livraison qui doit comporter :

-  Le nom de l'adhérent
-  Le nombre d'œuf
-  La classe des œufs livrés
-  La date de livraison
-  Le bâtiment de ponte d'origine des œufs
-  La date de ponte des œufs livrés
-  Le numéro de livraison

Liste des classifications des œufs réceptionnés

Code	Libellé
20A	OEUFs TOUT- VENANTS CLASSE A
20A1	OEUFs TOUT VENANT CLASSE A > 40T
20A2	OEUFs TOUT VENANT CLASSE A > 80T
20AC	OEUFs COUVÉE D'OR CLASSE A
20AC2	OEUFs COUVÉE D'OR CLASSE AC2
20ACD	OEUFs COUVÉE D'OR DECLASSES
20APMS	OEUFs APMS
20APMS2	OEUF APMS 2
20B	PETITS OEUFs FRAIS CALIBRES
20C	DECLASSE INTEGRE

SCEA CHEMIN D'EAU

70 CHEMIN CHEVALIER
97435 SAINT PAUL



Tél : 0262227885

Fax : 0262555905

FR.974.15.013

SIRET No 39481727400019

BON DE LIVRAISON N° 36187

le : 02/05/2022 Code client : 200

Véhicule

1010

Code œuf

OVOCOOP

RUE CLAUDE CHAPPE

97420 LE PORT

Code	Intitulé	Colis	Qté	P.unit	P.total
01700	UNITE OEUF CATEGORIE A	8700	8700	0,203	1 766,10
	DCR : 26/05 Lot : 3FRJHS04 Qté : 3258				
	DCR : 27/05 Lot : 3FRJHS04 Qté : 1674				
	DCR : 28/05 Lot : 3FRJHS04 Qté : 3768				
01701	UNITE OEUF OEUF CAT B CAL PETIT POUR CASSERIE	8640	8640	0,174	1 503,36
	DCR : 21/05 Lot : 0FRKH01 Qté : 420				
	DCR : 22/05 Lot : 0FRKH01 Qté : 294				
	DCR : 22/05 Lot : 1FRKHQ01 Qté : 1459				
	DCR : 26/05 Lot : 3FRJHS03 Qté : 3131				
	DCR : 27/05 Lot : 1FRKHQ01 Qté : 1356				
	DCR : 27/05 Lot : 3FRJHS02 Qté : 1980				
01705	UNITE OEUF CAT C DECLASSES	6908	6908	0,073	504,28
	DCR : 05/05 Lot : RetoursO Qté : 548				
	DCR : 22/05 Lot : DECLASSES Qté : 1498				
	DCR : 22/05 Lot : N1 Qté : 240				
	DCR : 23/05 Lot : C1 Qté : 180				
	DCR : 23/05 Lot : DF1 Qté : 120				
	DCR : 23/05 Lot : N1 Qté : 120				
	DCR : 23/05 Lot : O1 Qté : 210				
	DCR : 24/05 Lot : O1 Qté : 210				
	DCR : 24/05 Lot : Q1 Qté : 270				
	DCR : 25/05 Lot : C1 Qté : 150				
	DCR : 25/05 Lot : O1 Qté : 240				
	DCR : 25/05 Lot : Q1 Qté : 300				
	DCR : 26/05 Lot : 3FRJHS02 Qté : 391				
	DCR : 26/05 Lot : O1 Qté : 180				
	DCR : 26/05 Lot : Q1 Qté : 300				
	DCR : 27/05 Lot : 3FRJHS03 Qté : 550				
	DCR : 27/05 Lot : 3FRJHS04 Qté : 245				
	DCR : 28/05 Lot : 3FRJHS02 Qté : 326				
	DCR : 28/05 Lot : 3FRJHS03 Qté : 418				
	DCR : 28/05 Lot : 3FRJHS04 Qté : 412				

COOPERATIVE AGRICOLE OVOCOOP**Etiquette TOTAL**

Date Livraison : 02/05/2022

00001 : SCEA DU CHEMIN D'EAU - MATINES

Produit	Nombre	Poids Net	P. Moyer
20A OEUF TOUT- VENANTS CLASSE 8700	555Kg	64Gr	
20B PETITS OEUF FRAIS CALIBRE 8640	436.8Kg	51Gr	
20C DECLASSE INTEGRE	548	26.25Kg	48Gr
20C DECLASSE INTEGRE	6330	380.85Kg	60Gr
20D OEUF DECLASSES FELES	514	31Kg	60Gr

TOTAL	24732	1429.9Kg	58Gr
-------	-------	----------	------

Sur la page suivante, vous trouverez la procédure effective de réception des œufs coquilles dans l'établissement garantissant l'origine des matières premières.



Protocole de contrôle à la réception
Conformité/Non-conformité

Date :
 25/10/2021
 Version : 1

Rédacteur: Rachelle LATCHOUMY
 Approbateur : Patrick LE LIONNAIS

LES DEFINITIONS

Nous distinguons 2 catégories des œufs : les œufs propres à la consommation humaine et les œufs non conformes.

Les œufs coquilles conformes

Les œufs coquilles conformes sont appelés œufs coquilles propres car tout aspect est propre, sec et ne présentent pas de fêlures et le délai de réception ne dépasse pas 21 jours après la date de ponte.



Nous avons également des œufs conformes sous condition, c'est le cas des œufs fêlés

Les œufs fêlés :

Œufs dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes
 (Règlement 853/2004 du 29 avril 2004)

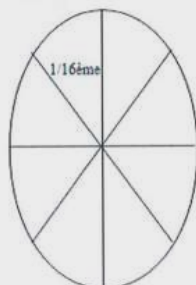


Les œufs fêlés sont acceptés mais ils doivent être cassés le plus rapidement possible.

Les œufs non-conformes

On dit qu'un œuf est non-conforme, quand il s'agit :

Un œuf « sale » selon le Vadémécum sectoriel, c'est un œuf caractérisé par une salissure qui s'étend, au moins, sur 1/16ème de la surface coquillière et/ou lorsqu'une souillure est épaisse et facilement détachable.



Représentation schématique : 1/16ème de la surface coquillière



Les œufs sales sont acceptés, un nettoyage manuel en absence de produit et d'eau, des œufs sera effectué lors du tri visuel au moment de la casse.

Les œufs non acceptés.

Un œuf « moisi », c'est lorsqu'on constate une salissure généralement blanche ou grise sur la coquille. Elle peut être épaisse et facilement détachable.



Un œuf « cassé ou fêlé »

Œufs cassés : œufs présentant des défauts de la coquille et des membranes entraînant l'exposition de leur contenu (Règlement 589/2008 du 23 juin 2008)



Si l'opérateur émet un doute de conformité qui n'est pas visible à la réception des produits, il écrit de façon manuscrite « sous réserve de qualité » sur le bon de livraison. Cette mention est apposée si le classement des œufs n'est

pas bon. L'opérateur de cassage confirmera ou infirmera le classement des œufs. Si déclassement, l'apporteur sera informé par courriel avec prise de photos.

Procédures **Réception**

Lors de l'arrivée des œufs coquilles au niveau du quai, l'opérateur en charge de sa réception, effectue un contrôle visuel général sur chaque palette entrante. En cas de conformité, l'opérateur appose le tampon « conforme » sur le bon de livraison. Ce bon de livraison sera déposé dans un casier dédié. Si la 1/4 de la palette (soit le premier niveau de la palette) présente des œufs non conformes, alors la palette est refusée :



En cas de non-conformité (NC) à un critère de réception, l'opérateur annote sur le bon de livraison, la mention « non conforme » suivie de la nature de la non-conformité constatée. Une copie de bon de livraison est archivée dans le classeur « NC Réception » disponible au pupitre de l'opérateur. Ces NC seront tracées et traitées par le service qualité.

Lors du cassage

L'opérateur en charge du cassage va donc effectuer un tri visuel des œufs et jeter les œufs non-conformes suivant les critères présentés précédemment.

En cas de non-conformité à un critère de réception, l'opérateur appose la mention « non conforme » sur le BL et il met une copie de ce BL dans le classeur dédié « non-conformité à réception »

Éligibilité RUP

En complément de la validation sanitaire explicitée précédemment, l'opérateur doit également vérifier :

L'origine réunion des œufs

Provenir d'un fournisseur ayant signé l'acte d'engagement RUP

A ce jour, les fournisseurs RUP sont :

Code	Nom	Adresse	Code postal	Ville
00001	SCEA DU CHEMIN D'EAU - MATINES	70 CHEMIN CHEVALIER FLEURIMONT	97435	SAINT GILLES LES HAUTS
00003	TROPIC-OEUF	17 RUE ROSTAND	97431	LA PLAINE DES PALMISTES
00004	AVIFERME - LUSTUCRU	116 RUE JEAN DEFOS DU RAU	97418	LA PLAINE DES CAFRES
00008	COUVÉE D'OR	36 RUE MONTAIGNE ZA 3 MARES	97430	LE TAMPON
00021	COT AGRI - ELEVAGE DU PATELIN	1260 CHEMIN DIORE	97440	SAINT ANDRE

Un contrôle inopiné de l'origine est effectué. Une procédure contrôles des origines est en place.

En cas de conformité aux exigences RUP, l'opérateur appose un cachet « conforme » sur le BL. Le BL poursuivra normalement son traitement administratif.

En cas de non-respect des exigences RUP, l'opérateur appose la mention « non conforme » et précise de façon manuscrite la nature de la non-conformité. Une copie du BL est stockée dans le classeur dédié « non-conformité à réception »

Le service qualité OVOCOOP se réserve le droit d'effectuer un test de traçabilité au moins une fois par trimestre (archivé dans un registre dédié).



Pour rappel

- En cas de non-conformité sanitaire, le produit est retourné chez l'apporteur.
- En cas de non-conformité RUP, le produit est identifié et stocké dans les espaces dédiés non RUP. Les produits non RUP seront destinés à être transformés pour des clients autres que les collectivités.

Dans le cadre du label RUP, les œufs réceptionnés auront deux destinations. Une première destination non RUP (œufs ne rentrant pas dans le cahier des charges) et une seconde destination RUP.

Un œuf considéré comme RUP doit satisfaire à deux objectifs :

Objectif d'origine : produire à partir d'œufs coquilles issus uniquement des poulaillers réunionnais.

Objectif de qualité : produire des ovoproduits de qualité supérieure au simple référentiel réglementaire.

✚ Vérification des origines.

Ce premier objectif porte sur la capacité de l'établissement à identifier l'origine des œufs traités.

Une seule règle :

Tous les ovoproduits portant la mention « Régions ultrapériphériques Réunion » devront être produits à partir d'œufs coquilles réunionnais issus uniquement des élevages locaux.

✚ Les preuves d'origine

Chaque apporteur devra à minima apposer sur leur bon de livraison :
La mention d'origine « réunion » des œufs

Et

Le code œuf INUAV (Identification Unique Atelier Volaille) des structures productrices.

Chaque réception est archivée dans notre logiciel de gestion des stocks nommé OVOCOOP. Pour chaque palette réceptionnée, l'opérateur renseigne la provenance des œufs (voir capture ci-après).

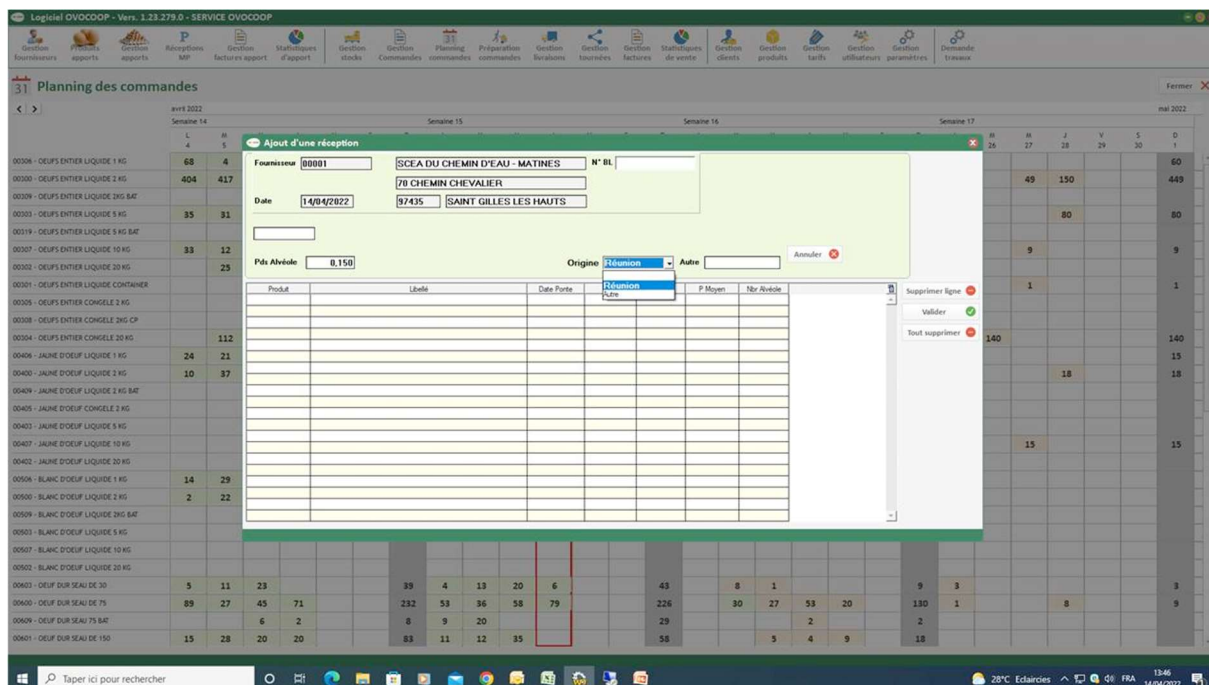


Figure 9 : Capture d'écran du logiciel de réception

Tous les produits conforme sont archivés informatiquement. La liste des produits non conformes à réception est archivée dans le classeur dédié « non-conformité à réception »

Les œufs non conformes au label RUP seront déclassés en œufs conventionnels (NON RUP). Ces œufs seront achetés à un tarif inférieur à celui des RUP et ne pourront pas porter la mention RUP. Ces matières seront stockées au sein des zones et traitées pendant les phases de production dédiées au non RUP.

Cas particulier : Procédure APMS (suspicion forte / suspicion faible) ou APDI

Dans le cadre RUP, la coopérative OVOCOOP réceptionne uniquement les œufs en provenance de nos adhérents. Cependant, OVOCOOP peut être réquisitionnée lors d'une procédure APMS ou APDI (suspicion confirmée *Salmonella Enteridis*) par les services de l'Etat. Ces œufs provenant d'élevages tiers non adhérents ou adhérents, ne seront pas classés en produits labélisés RUP.

Cette procédure permet le traitement des œufs APMS ou APDI ayant une suspicion ou une confirmation de contaminations microbiennes. OVOCOOP transforme ses œufs en ovoproduits entier liquide avec une pasteurisation minimum de + 69 °C. Un autocontrôle microbiologique est effectué en fin de production.

Autocontrôles microbiologiques à réception :

Des détections de salmonelles sont effectuées sur les œufs coquilles de façon aléatoire à réception.

- ✓ Coquilles d'œufs : 1 fois par mois (avec une rotation des apporteurs)
- ✓ Coule d'œufs : 1 fois par trimestre (avec une rotation des apporteurs)

Critères : Absence dans 25 grammes.

Test d'autocontrôle d'origine

- OVOCOOP effectuera inopinément des contrôles sur l'origine. OVOCOOP se réserve le droit de déclasser en œufs conventionnels (Non RUP Réunion) en cas de manquement au cahier des charges.
- Un audit des sites producteurs portant sur le respect des origines, pourra être programmé par OVOCOOP 1 fois par an minimum.
- Un test de traçabilité et de vérification d'origine « réunion » est effectué tous les 3 mois à l'arrivée des œufs à OVOCOOP (consigné dans un registre).
- Un mode opératoire nommé « contrôle des origines » est en place (voir ci-après). Vous trouverez en page suivante, la procédure de contrôle des origines.



Contrôle des origines

Code doc. : contrôle
des origines

02/06/2022

43/121

Cette vérification se fera avec le numéro INUAV présent sur le BL. Cette identification INUAV a pour objectif de détecter et de maîtriser le risque de contamination des produits animaux et l'impact sur les consommateurs. Pour illustrer notre procédure, nous allons faire un contrôle des origines à partir du bon de livraison N°36187 de l'établissement SCEA Chemin d'eau (voir ci-après).

Après observation, on relève le numéro INUAV « 3FRJHSA » du BL

Tableau d'identification des élevages des pondeuses de la Réunion.

N° Expl	N° Cond INUAV	Nombre de Bat	Identificat° Bat	Capacité	Mode	Nbre de Site	N° de site INUAV
98004307		2		1 000	Biologique	1	0 FR JHV 02
98021748		1		3 000	Parcours (plein air)	1	1 FR KHP 01
98021748		2		2 800	Parcours (plein air)	1	1 FR KHP 02
98009150		1		3 000	Parcours	1	1 FR JHX 01
98009150		1	V974ABG	2 500	Parcours	1	1 FR KHL 01
98009150		2	V97ABU	2 200	Parcours	1	1 FR KHL 02
98002071	974 02 05	3	5	6 000	Cage	3	3 FR JHB 05
98002071	974 02 05	3	6	6 000	Cage	3	3 FR JHB 06
98002071	974 02 05	3	7	4 000	Cage	3	3 FR JHB 07
98021748		1		900	Biologique	1	0 FR JHU 01
98021748		2		500	Biologique	1	0 FR JHU 02
98021748		3		1 000	Biologique	1	0 FR JHU 03
98021748		4		2 200	Biologique	1	0 FR KHI 04
98021748		5		1 500	Biologique	1	0 FR KHJ 05
98122837	974 22 07	6 + 2	I	52 000	Cage	6 + 2	3 FR JHA 07
98122837	974 22 07	6 + 2	J	60 000	Cage	6 + 2	3 FR JHA 08
98122837	974 22 07	9	K	60 000	Cage	9	3 FR JHA 09
98021752		1		3 000	Biologique	1	0 FR JHO 01
98021752		2		1 500	Biologique	1	0 FR JHO 02
98021752		3		3 000	Biologique	1	0 FR JHO 03
98006089		1	J1		Parcours	1	1 FR JHJ 01

98013056		2	FC 1	150	Cage	1	3 FR JHC 01
98013056		2	FC 1	150	Cage	1	3 FR JHC 02
98615050	974 15 13	5	S1	11 040	Cage	5	3 FR JHS 01
98615050	974 15 13	5	S2	5 952	Cage	5	3 FR JHS 02
98615050	974 15 13	5	S3	5 952	Cage	5	3 FR JHS 03
98615050	974 15 13	5	S4	21 600	Cage	5	3 FR JHS 04

D'après le tableau des numéros d'élevage, on obtient l'exploitant 98615050 dont le conditionnement porte comme numéro d'agrément 974 15 13.

Tableau d'identification des centres de conditionnement d'œufs à la réunion.

Numéro agrément /Approval number	SIRET/Local number	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale /NAME	Adresse / Address	Code postal/ Postal code	Commune/Town	Catégorie/Cat égorie	Activités associées/Associate d activités
90.041.030	45275020100017	EARL DU BAREN	1 CHEMIN DE SAINT NICOLAS	90170	ETUEFFONT	EPC	
90.100.001	37821617000027	GAEC DU GRAND CHAMP	4 RUE DU LAVOIR	90150	VAUTHIERMONT	EPC	
90.101.001	51358855800017	EARL DE L ECREVISSE	13 RUE DE NORMANVILLARS	90100	VELLESCOT	EPC	
90.105.001	40069026900016	GAEC TALON	5 RUE DU MAIRA	90100	VILLARS-LE-SEC	EPC	
91.148.001	43508612900010	EARL FABIEN PIGEON	5 GRANDE RUE	91580	CHAUFFOUR-LES-ETRECHY	EPC	
91.249.002	33052563500083	EGGTEAM	LA MICHAUDIERE	91470	FORGES-LES-BAINS	EPC	
971.03.900	38515515500018	SICA DES AVICULTEURS GUADELOUPEENS	LIEU DIT DALCIAT	97122	BAIE-MAHAULT	EPC	
971.06.900	53374269800012	EARL FERME DE BOURBIER	CZ MR RAMADE JOEL BOURBIER	97125	BOUILLANTE	EPC	
971.16.900	34254885600026	COGNON EUSTACHE	CAMBOURG	97180	SAINTE-ANNE	EPC	
971.17.900	49143725700018	LA COQUILLE DOREE EARL	BARTHEL GRANDS FONDS	97160	LE MOULE	EPC	
971.19.900	50860963300013	EARL FERME ALLEE DU MOULIN	CZ M FIRBAKAS JEREMIE 14 LOT VERMONT LES MANGLES	97131	PETIT-CANAL	EPC	
971.28.900	49998501800013	FERME DE BELLE HOTESSE	SECTION EUCHER	97180	SAINTE-ANNE	EPC	
972.05.001	53794799600022	EARL LE PETIT COIN DE PARADIS	MICOLO	97222	CASE-PILOTE	EPC	
972.10.002	33009580300012	MARTINIQUE AVICULTURE	HABITATION LD HABITATION BONNAIRE	97240	LE FRANCOIS	EPC	
972.22.006	50872854000016	SARL LA FERME DE AUGRAIN	MBE MANGOT VULCIN	97232	LE LAMENTIN	EPC	
973.04.016	45085652100023	WAYABO PRODUCTION	WAYABO PISTE DE LA CARRIERE SAINT LOUP	97310	KOUROU	EPC	
973.09.168	34226518800025	COOP ELEVEGE AVICOLE ET CUNICOLE GUYAN	139 ZONE INDUSTRIELLE DEGRAD DES CANNE	97354	REMIRE-MONTJOLY	EPC	
973.10.011	43761901800017	VOLAILLES DE PLEIN AIR	PK 29 2 RTE DE L'EST	97311	ROURA	EPC	
973.10.012	48222873100014	LA FERME DES 3 MARGUERITES	PK 37 CRIQUE MARGUERITE	97311	ROURA	EPC	
973.12.003	44138788300016	BERGERE MARJOLAINE	PK 2 5 25 PISTE DE SAINT ELIE	97315	SINNAMARY	EPC	
974.06.003	39978547600017	ELEVAGE TECHER BUCKEL	17 RUE EDMOND ROSTAND	97431	LA PLAINE-DES-PALMISTES	EPC	
974.09.006	39056215500015	TECHER KARL	RAVINE CREUSE 370 CHE PATELIN	97440	SAINT-ANDRE	EPC	
974.14.006	34240318500040	SINAPAYEN PATRICK	346 RUE JEAN XXIII	97450	SAINT-LOUIS	EPC	
974.15.013	39481727400019	SCEA DU CHEMIN D'EAU	70 CHE CHEVALIER SAINT PAUL	97435	SAINT-PAUL	EPC	
974.21.003	31360405000028	MAILLOT PIERRE	GRAND ILET	97433	SALAZIE	EPC	
974.22.007	31942909800019	SARL AVIFERME	LA PLAINE DES CAFRES 70 RTE NAT 3 PK 23	97418	LE TAMPON	EPC	
974.22.09	34098982100020	SOC CIVILE AGRICOLE LEGROS	BRAS DE PONTBO 24 CHE DES	97430	LE TAMPON	EPC	

D'après le tableau d'identification des élevages des pondeuses de la Réunion et
Tableau d'identification des centres de conditionnement d'œufs à la réunion. (Voir ci
avant)

L'élevage est bien situé sur la réunion et le centre conditionnement est SCEA
chemin d'eau.

✓ Identification des produits en cours, finis ou en stock

Chaque produit fabriqué par OVOCOOP est identifié par un numéro de lot permettant de les identifier.

Tableaux création de numéro de lot

Réf	Écriture
<i>Œufs entier 1KG</i>	E + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG1
<i>Œufs entier 2KG</i>	E + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG2
<i>Œufs entier 5KG</i>	E + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG5
<i>Œufs entier 20KG</i>	E + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG20
<i>Jaune d'œufs 1KG</i>	J + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG1
<i>Jaune d'œufs 2KG</i>	J + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG2
<i>Blanc d'œufs 1KG</i>	B + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG1
<i>Blanc d'œufs 2KG</i>	B + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG2
<i>Blanc d'œufs 5KG</i>	B + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + KG5
<i>Œufs durs de 30</i>	ODE + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + S30
<i>Œufs durs de 75</i>	ODE + journée de fabrication (3 chiffres) + Année + S75
<i>Œufs durs de 150</i>	ODE + journée de fabrication (3 chiffres) + S150

Exemple : des œufs durs en seau de 150 fabriqués le 51eme jour de 2021

On aura ODE.05122S150

 Les produits RUP :

Sans indications, un produit est labellisé RUP d'office. Dans le cadre d'un produit non RUP, le code d'identification se terminera par les lettres « N » ET « R »

Par exemple pour les œufs durs fabriqué le 50 jours de l'année 2022 non labélisés RUP on aura pour identification : ODE.05022S150NR

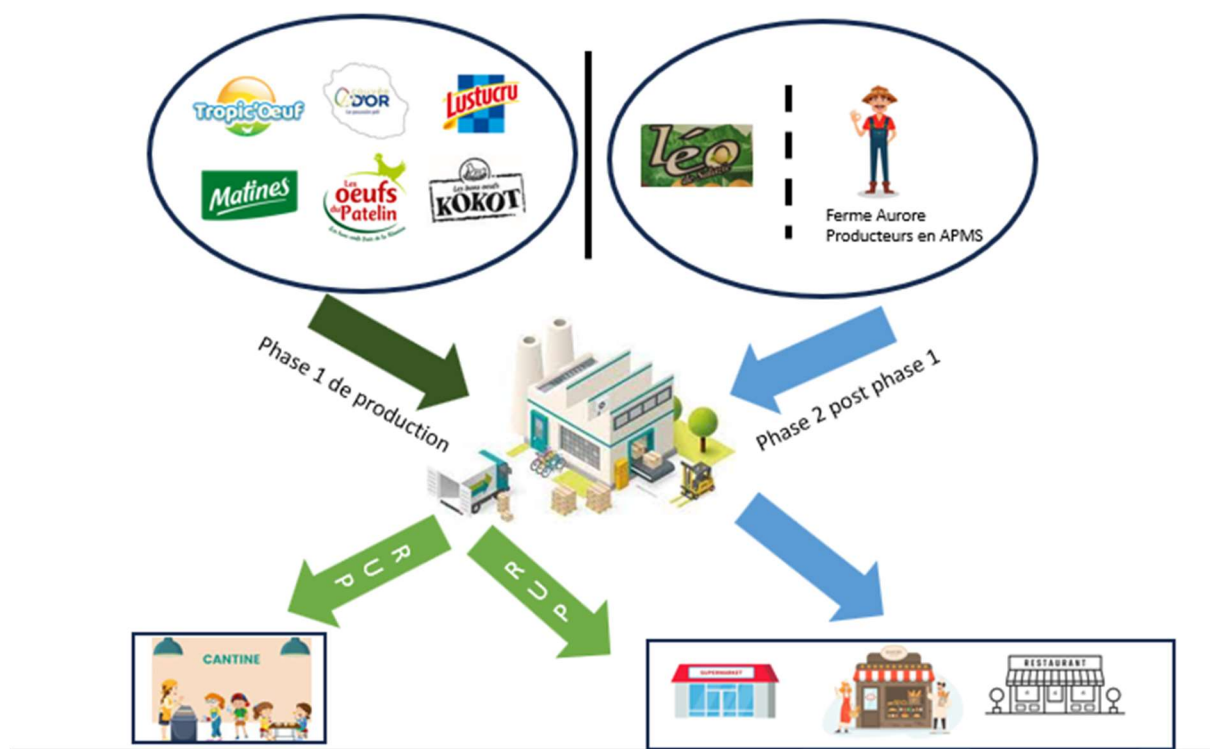


Figure 10: schéma actuel de distribution RUP

14. LA COMMUNICATION VISUELLE DU LABEL :

OVOCOOP a choisi de faire figurer le label sur les bons de livraison contenant uniquement des produits RUP (exemple d'un bon de livraison RUP ci-après)



COOPERATIVE AGRICOLE OVOCOOP
CAPITAL VARIABLE : 972 708,24€
27 Rue Claude Chappe- ZAC 2000- CS 81242
97829 Le Port Cedex
SIRET : 403 854 466 00022
Agrément : 974 - 96 - 001

POUR PASSER COMMANDE
02 62 43 39 80
televente@ovocoop.fr

BON DE LIVRAISON

Numéro : 044492
Date livraison : 29/12/2021
Tournée : SECTEUR 1 MERCREDI

00736 - VITALY
57 CHEMIN LEFAGUYES

97440 SAINT ANDRE
Téléphone : 0693 11 89 49

Réf.	Désignation	Qte CMD	N° Lot	DLC	Qte LIV	P.U HT	Unité	TVA	Total HT
00601	OEUF DUR SEAU DE 150	5		08/02/2022	5	35,22	SEAU	2,10%	176,10

Échelle réelle non respectée

SPECIMEN

Hauteur choisie : 30 mm

COLISAGE	Nombre de caisses plastiques remis	
	Nombre de caisses plastiques repris	
	Nombre de palettes plastiques remis	
	Nombre de palettes plastiques repris	
	Nombre de Rolls remis	
	Nombre de Rolls repris	



TOTAL HT	176,10 €
TOTAL TVA	3,70 €
TOTAL TTC	179,80 €

Nom et signature du client

Nom et signature du livreur

Délai règlement : 30 JOURS NETS

Mode règlement : CHEQUE

La signature de ce bon de livraison vaut acceptation de nos conditions générales de vente

Figure 26 : Exemple de bon de livraison RUP



LES MODALITES D'ETIQUETAGE

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :

- ✓ la dénomination de vente ;
- ✓ la quantité nette ;
- ✓ la liste des ingrédients
- ✓ tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;
- ✓ la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
- ✓ la date de durabilité minimale ou, lorsque les denrées sont périssables microbiologiquement la date limite de consommation complétée le cas échéant de l'indication des conditions particulières de conservation ;
- ✓ le numéro de lot ;
- ✓ le nom et l'adresse du responsable des informations sur les denrées alimentaires ;
- ✓ le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- ✓ le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié du produit ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation ;
- ✓ une déclaration nutritionnelle (à compter du 13 décembre 2016) ;
- ✓ le numéro d'agrément de l'atelier de fabrication.

Toutes les autres mentions obligatoires prévues par des textes spécifiques doivent également être portées le cas échéant, notamment la marque d'identification sanitaire.

Quelques exemples de nos étiquettes produits finis :

Figure 11 entier liquide



ENTIER

**OEUF ENTIER LIQUIDE
CONGELE PASTEURISE 20 KG**

Tenir au froid à : - 18°C

Utiliser dans les 48h00 après ouverture

Ingrédients: oeufs frais (environ 400 unités)-origine Réunion

Fabriqué le : 19.03.24

Congelé le : 02.01.24

DDM : 01.01.25

Lot CNG. 003 .24

Valeurs nutritionnelles pour 100 g:
Energie : 136 Kcal - 569 Kj
Protéines : 11 g
Glucides : 0.4 g dont sucres : 0.4 g
Lipides : 10 g dont AG saturés 3.2 g - Sel 0.31 g

rue Claude Chappe - ZAC 2000 - 97420 Le Port
Tél.: 0262 43 25 61 - televente@ovocoop.fr




JAUNE

**JAUNE D'OEUF LIQUIDE
PASTEURISE 1 KG**

Tenir au froid entre: 0° et 4°C

Utiliser dans les 48h00 après ouverture

Ingrédients: jaune d'oeuf frais (environ 62 unités)-origine Réunion
Bien agiter avant ouverture

Lot J. 79.24KG1

DLC: 09.04.24

Valeurs nutritives pour 100g ou 100ml
Energie 296 Kcal
Matière grasse 26g Acides gras 8.48g
Glucides 1g Sucres 0.5g Protéines 16g sel 0.048g

rue Claude Chappe - ZAC 2000 - 97420 Le Port
Tél.: 0262 43 25 61 - televente@ovocoop.fr



Figure 12 jaune liquide



ODE

OEUF DUR ECALE origine Réunion

Ingrédients: Oeufs durs écalés cuits (environ 30 unités)
Saumure: eau, sel, acidifiants: acide citrique(E330) et acide acétique (E260)

Tenir au froid entre: 0° et 4°C contient environ 30 ODE

Lot ODE. 79 .24S30

DLC: 29.04.24

Valeurs nutritionnelles pour 100 g:
Energie : 134 Kcal - 557 Kj
Protéines : 13.5 g
Glucides : 0.52 g dont sucres : 0.52 g
Lipides : 8.62 g dont AG saturés 2.55 g - Sel 0.31 g



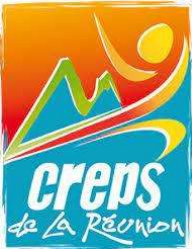
rue Claude Chappe - ZAC 2000 - 97420 Le Port
Tél.: 0262 43 25 61 - televente@ovocoop.fr



Figure 13 œufs durs écalés

LES CLIENTS :

OVOCOOP possède un large panel de clients. Nous vous présentons ci-dessous quelques clients.

15. L'ENGAGEMENT QUALITE SUPERIEURE DES ŒUFS COQUILLES

Cet objectif porte sur la capacité de l'établissement à fabriquer des produits ayant des critères qualités au-delà de la réglementation.

Le référentiel qualité RUP s'axe autour de 5 domaines :

- ✓ L'alimentation animale et la santé animale
 - ✓ Le transport des œufs
- ✓ Le centre de conditionnement des œufs
- ✓ La production et l'élevage des pondeuses
- ✓ La responsabilité sociale des entités

Toutes ces mesures sont retranscrites dans la grille d'audit annexée à ce dossier.

Ce référentiel est la traduction des valeurs de la filière en actions sur le terrain. Ces actions présentées ci-après sont inscrits dans un dépassement positif des critères réglementaires afin de toujours faire du mieux possible.

L'alimentation et la santé des pondeuses

L'alimentation animale :



Chaque apporteur devra s'engager pour l'alimentation de leurs poulettes sur :

- ✓ Une alimentation ne contenant pas de farines d'origine animale
- ✓ Une alimentation différenciée et en phase avec l'âge des poulettes.
- ✓ Une alimentation fabriquée par un établissement certifié RCNA

L'aliment devra être fabriqué dans un établissement certifié RCNA. Le RCNA est une certification éprouvée dédiée aux fabricants de prémélanges et/ou d'aliments composés, minéraux, d'allaitement, liquide ainsi qu'aux distributeurs d'aliments et de prémélanges. Le périmètre est :

La fabrication et mise sur le marché d'aliments composés, d'aliments minéraux, d'aliments liquides, d'aliments d'allaitement, de prémélanges,

La fabrication d'aliments composés pour animaux à la ferme (FAF) sans mise sur le marché, à destination exclusive de l'exploitation,

La distribution d'aliments composés, d'aliments minéraux, d'aliments liquides, d'aliments d'allaitement, de prémélanges,

La distribution de matières premières ou d'additifs pour l'alimentation animale

Le négoce d'aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires au sens réglementaire (matières premières pour l'alimentation animale, additifs, prémélanges, aliments composés)

Les avantages sont :

- ✓ Satisfaire aux exigences du marché français (cahier des charges, satisfaction clientèle...)
- ✓ Améliorer la réputation de son entreprise en France en tant que fabricant d'aliments pour animaux plus sûrs et de qualité.
- ✓ Satisfaire aux spécificités individuelles pour une mise en place facile grâce à une approche basée sur le risque, détaillée, à tous les niveaux de l'entreprise et de la production.

Chaque éleveur de pondeuses suit des plans d'alimentation fournis par le producteur d'aliments. Vous trouverez ci-après des exemples de plans d'alimentations.

GAMME ALIMENTAIRE PONDEUSES

GAMME ALIMENT MIXSCIENCE					
Code	Ponte "standard"				
	O 91 ENTREE DE PONTE	O 92 PIC DE PONTE	O 93 MILIEU DE PONTE	O 94 FIN DE PONTE 1	O 95 FIN DE PONTE 2
Age de distribution (semaines d'âge)	18-22 semaines	23-35 semaines	36-45 semaines	46-60 semaines	Après 60 semaines
Selon calibre (grammes)	<60g	60-61g	61-62g	62-63g	>63g
Mode	Farine	Farine	Farine	Farine	Farine
Caractéristiques					
Energie (kcal/kg)	2730	2690	2680	2650	2650
Protéine (%)	17,20	16,80	16,40	15,70	15,20
Matières grasses (%)	3,80	3,50	3,30	3,00	2,80
Lysine totale (%)	0,90	0,84	0,80	0,74	0,70
Méthionine totale (%)	0,42	0,38	0,36	0,35	0,33
Calcium (%)	3,70	3,70	3,70	3,90	4,00
Huile (%)	>1,5	>1,2	>0,8	>0,8	>0,6
Supplémentations					
SANS ANTICOCCIDIEN (SA)					
VERMIFUGE ** 1,5%	X	X			
HEPATO 0,3%	X	X	X	X	X
HEPATO + HUILE					
KOKI 0,3%		X	X	X	X
HUILE 1%	X				



juil-21

GAMME ALIMENTAIRE POULETTES-PONDEUSES

Code	Poulette				Gamme pouleuse plein air		
	O 60 POULETTE DEMARRAGE	O 61 POULETTE 1ER AGE	O 62 POULETTE 2EME AGE	O 63 PREPONTE	O 80 ENTREE DE PONTE	O 47 MILIEU DE PONTE	O 48 FIN DE PONTE
Age de distribution (semaines d'âge)	0-5 sem	6-10 sem	11-14 sem	15 sem - transfert ou jusq 5% de ponte	Transfert à 35 semaines	36 à 50 semaines	51 semaines à abattage
Selon calibre (grammes)							
Mode	14560MOAA Miette	14561FOAA Farine	14562FOAA Farine	14563FOAA Farine	14580FOAA Farine/Miette*	14581FOAA Farine	14857FOAA Farine
Caractéristiques							
Energie (kcal/kg)	2910	2815	2820	2825	2730	2710	2690
Protéine (%)	19,9	18,5	15,8	14,9	17,2	16,2	15,6
Matières grasses (%)	>3,5	>2,5	>2,5	>3,5	>4,0	>3,0	>2,8
Lysine totale (%)	1,16	0,95	0,70	0,59	0,85	0,78	0,78
Méthionine totale (%)	0,55	0,43	0,31	0,32	0,42	0,38	0,35
Calcium (%)	1,05	0,90	0,90	2,00	3,80	4,00	4,10
Huile (%)	>1,0	>0,5	>0,5	>1,2	>1,5	>1,2	>1,0
Supplémentations							
SANS ANTICOCCIDIEN (SA)	X	X					
VERMIFUGE ** 1,5%				X	X	X	X
HEPATO 0,3%					X	X	X
HEPATO + HUILE					X		
KOKI 0,3%							X
HUILE 1%					X	X	
ARGILE 2%					X		
*PRESENTATION MIETTE					X		

** : sous prescription vétérinaire

juin-19



Ces programmes sont issus de plans d'alimentation européens
comme présentés ci-après :

PROGRAMME ALIMENTS PONDEUSES URCOOPA/WISIUM					
Déroulement de la gamme soit selon la masse d'œuf journalière (objectif masse d'œuf MO) soit selon le calibre (objectif Calibre)					
GAMME CLASSIQUE					
NOM	080 Entrée en ponte	081 Phase 2	082 Phase 3 <90% ponte	083 Phase 4 <87% ponte	084 Phase 5 <84% ponte
si objectif Masse d'œuf : changer d'aliment lorsque la masse d'œuf obtenue/ jour* ne correspond plus à celle permise avec cet aliment	MO<57g	MO> 57g	54< MO< 57	<54g MO	<53g MO
si objectif Calibre : changer d'aliment lorsque le calibre max indiqué est atteint	<60 g	<61 g	<62g	<63 g	
Conso indicative en g	105 à 120g	120	120	120	120
période approximative	du transfert à 29 sem	30-47 sem	47-57 sem	>57 sem	
* taux ponte x calibre					

Comment choisir l'aliment adapté à vos besoins ?

- Chaque aliment est étudié pour que sa consommation (120g) apporte à la poule les nutriments permettant d'élaborer une certaine masse d'œuf : MO
- MO = taux de ponte x calibre en g
- La masse d'œuf MO est donc le 1er critère de choix de l'aliment
- Si vous souhaitez limiter le calibre, vous pourrez vous aider de la ligne «Objectif calibre» et dérouler la gamme plus rapidement, selon ce critère .
- D'autres éléments sont donnés à titre indicatifs pour conforter votre choix : taux de ponte, périodes de distribution
- Recommandations :
- Dérouler plus ou moins vite le programme mais sans supprimer une phase
- Distribuer tout nouvel aliment pendant au moins 3 semaines, pour stabiliser les consommations et observer les performances
- Pour favoriser la qualité de coquille, il est important de passer à un aliment 083 ou 084 en fin de ponte
- Les aliments sont prévus pour une consommation de 118-125g en alternatif et 118-120g en cage
- En cas de sous-consommation (chaleur, maladie, etc...), ou d'autres problèmes (tel que poids vif, hétérogénéité, comportement,...), ne pas changer automatiquement de phase et prendre conseil auprès de votre technicien URCOOPA

Pour la filière œufs Réunion, l'unique provandier pour la production des œufs non BIO est URCOOPA – Terra Coop

Terra Coop, la Coopérative Agricole du Nord Est (CANE), la Coopérative des Producteurs de Porc de la Réunion (CPPR) et la SICALAIT ont décidé en 1982 de développer en commun une activité de nutrition animale et ont créé l'Urcoopa, l'Union Réunionnaise des Coopératives Agricoles.

Le pouvoir économique des agriculteurs adhérents des coopératives est l'un des fondements de ce projet coopératif.

L'Urcoopa est restée fidèle à ses engagements initiaux : partager la croissance entre les adhérents en maintenant un prix de vente unique et régulier de l'aliment en vrac dans toute l'île. Ceci permet à chaque éleveur, où qu'il se situe, de développer et réussir son exploitation. L'objectif de l'Urcoopa est d'apporter aux exploitations agricoles de l'île les conditions techniques, économiques et sociales leur fournissant un revenu décent et durable, tout en préservant l'environnement.

L'Urcoopa a différents rôles :

- ✓ Rôle économique : créer et renforcer les outils de transformation pour assurer la valorisation de la production dans les conditions du marché.
- ✓ Rôle social : valoriser l'adhérent en assurant le développement de ses compétences, en créant les conditions de son épanouissement et ses capacités d'adaptation au changement. Former, promouvoir, accompagner les adhérents pour pérenniser le développement de l'emploi local.
- ✓ Rôle environnemental : contribuer à la préservation des ressources naturelles, valoriser au mieux ses activités et éventuellement ses co-produits.

Ces valeurs font de l'Urcoopa un moteur qui rend possible l'adaptation permanente de l'agriculture réunionnaise pour répondre aux exigences croissantes des consommateurs sur la qualité, le prix, le respect de l'environnement et la sécurité alimentaire.

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.²⁴

Formulation des aliments

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

Les formules d'aliments sont donc réoptimisées tous les mois. Elles sont cadrées par des contraintes sur les matières premières et les nutriments qui permettent d'assurer

les valeurs nutritionnelles des aliments et d'éviter les changements brusques de la formule.

Des échanges avec les spécialistes des firmes services, Wisium et Mixscience, sont réguliers sur ces

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

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

Le plan de contrôle des produits finis

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

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

Les contrôles physiques des aliments

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.

Le RCNA est basé sur la norme ISO 17065, (certifiant les produits, les procédés et les services). Les modalités de la certification sont les suivantes :

La responsabilité de la direction (engagements, politique de sécurité sanitaire, planification du système de management de la sécurité sanitaire et revue, formation et qualification, communication, gestion des situations d'urgence)

Le management de la sécurité des aliments pour animaux (gestion documentaire, veille réglementaire, mise en place d'une HACCP, audits internes, plan d'analyses, gestion des non produits non conformes, des retours clients, champs amélioration...)

Les bonnes pratiques (concernant les bâtiments, les locaux, l'espace de travail, les équipements, le personnel, la gestion des achats, produits recyclés, traités, les déchets, le stockage, le transport, les prises de commandes, la formulation, les informations produits...)

La réalisation du produit (chaque étape allant de la réception des intrants à la livraison du produit fini et du recyclage)



Figure 14 : certificat RCNA



LES PLUS DU RUP (par rapport à la réglementation)

- Pas de farines animales
- Etablissement certifié RCNA (sureté alimentaire)
- Phase d'alimentation adaptée à l'âge des pondeuses

Perspective de développement :

URCOOPA est en démarche de modernisation de l'unité de fabrication des aliments pour pondeuses. L'unité se dotera à horizon 2026 d'un thermiseur. La thermisation est une forme amoindrie de pasteurisation. Son objectif principal est la destruction des bactéries pathogènes qui pourraient se trouver dans l'aliment, sans modifier autant ses caractéristiques technologiques.



La santé animale :

Chaque éleveur de pondeuse devra respecter une charte sur la santé animale. Cette charte est articulée autour des valeurs de bien être animale et de bio sécurité. Cette charte est réalisée avec la coopération des vétérinaires du cabinet VETORUN.

Demain
 Aujourd'hui

Chaque éleveur devra :

- ✓ Répondre aux vaccinations imposées par l'engagement RUP (Salmonelles, Gumboro, Mareck, Encéphalomyélite aviaire)
- ✓ Optimiser les conditions de transport des animaux vivants
- ✓ Satisfaire les besoins en eau, et en nutrition des pondeuses
- ✓ Eviter les pertes lors des démarrages d'élevage (mise en place de chauffage)
- ✓ Utilisation d'antibiotiques uniquement en curatif.

Le socle vaccinal de la filière œuf de la Réunion.

Vu sa situation entre trois continents, des importations difficilement contrôlables et un tissu d'élevages amateurs (bassecour et combat) les risques sont importants pour les gros élevages. Cependant vu la forte prévalence des salmonelles dans le milieu extérieur et l'ancienneté de la lutte contre les salmonelloses aviaires, les élevages organisés réunionnais ont du très tôt mettre en place des mesures de biosécurité et de vaccination qui ont su les protéger de nouvelles pathologies.

La filière œuf Réunion met en place un socle vaccinal minimum obligatoire. Fort de constater que plusieurs maladies touchant les poules n'ont aucun traitement préventif, la filière œuf Réunion encourage les éleveurs à vacciner les poules pour de la prévention d'apparition d'épidémies. Pour cela, les éleveurs doivent vacciner obligatoirement pour les souches suivantes : Gumboro, Marek, l'encéphalomyélite aviaire et les salmonelles. Ces vaccinations ont permis de diminuer le nombre d'apparition des maladies. Cette liste est révisée annuellement en fonction des innovations et du contexte épidémiologique. La réglementation impose aujourd'hui la vaccination seule au New Castle.

Les Salmonelles : vacciner les poules pour protéger les humains

La salmonellose est la 2ème zoonose la plus fréquente en Europe contre laquelle la filière œuf de consommation est confrontée. Lorsqu'elles contractent des salmonelles, les poules ont généralement très peu de troubles. Les bactéries se multiplient dans leur intestin, colonisent les organes et pénètrent à l'intérieur des cellules, dont celles du tract reproductif. Les œufs peuvent être contaminés à l'intérieur comme à l'extérieur de la coquille. Même guéries, les volailles restent porteuses de la bactérie. Jusqu'à ce jour la vaccination était autorisée avec des souches inactivées. Depuis Février 2023, un nouveau vaccin est autorisé sur le marché : une souche vivante atténuée. Aujourd'hui, la filière œufs Réunion entre dans une phase d'expérimentation avec ce nouveau type de vaccin, utilisé par 2/3 de nos éleveurs. Selon les études scientifiques, l'efficacité de ces nouveaux vaccins est supérieure au standard actuel.

Maladie de Gumboro

La Maladie de Gumboro est une maladie virale qui endommage le système immunitaire des poulets (bourse de Fabricius). Cette maladie est présente dans le monde entier. La maladie est très contagieuse. Le virus responsable de la maladie est un avibirnavirus de sérotype 1. Ce virus est excrété dans les fientes des oiseaux.

porteurs. En pratique, le diagnostic de laboratoire repose sur la détection des anticorps spécifiques du virus, ou sur la mise en évidence du virus dans les tissus grâce à des techniques immunologiques ou moléculaires. Il n'existe pas de traitement de la maladie de Gumboro. Cette maladie possède une mortalité forte en cas de contamination. Il n'y a aucune réglementation sur l'obligation vaccinal. A La Réunion, depuis une dizaine d'années, nous n'avons constaté aucun cas de contaminations. Ce virus est encore présent dans la région de la Vendée en France métropolitaine.

Maladie de Marek :

La maladie de Marek est une maladie lymphoproliférative, infectieuse et contagieuse due à un herpès virus qui induit une prolifération tumorale de cellules lymphoïdes dans un grand nombre d'organes et de tissus. La maladie peut revêtir trois formes : neurologique, viscérale et cutanée. Les symptômes dépendent de la localisation des tumeurs. Les paralysies sont causées par les tumeurs des nerfs. Les troubles généraux et la mort sont dues aux tumeurs des organes viscéraux. Le diagnostic est essentiellement basé sur l'examen anatomique et histologique des lésions. La mise en évidence du virus peut se faire par isolement en culture cellulaire ou par PCR. Aucun protocole de traitement n'est actuellement disponible. La maladie de Marek est un des plus grands dangers économiques pour les élevages de volailles du fait des saisies et baisses de performances en production de chair ; de la mortalité pour les animaux à vie longue et de la baisse de la production globale d'œufs. Depuis plus d'une dizaine d'année, on ne relève plus de cas sur l'île de la Réunion. Quelques dizaines de cas sont encore présents en France métropolitaine notamment dans les pays de La Loire.

L'encéphalomyélite aviaire :

L'encéphalomyélite aviaire est une maladie infectieuse d'origine virale rencontrée chez le poulet, le dindon, la caille, et le faisan. Elle touche généralement les jeunes âgés de 1 à 3 semaines et les adultes en âge de pondre. Elle est aussi dénommée "tremblement épidémique" du fait des mouvements de la tête des jeunes poulets. Parmi les signes d'infection, citons les tremblements de la tête, des animaux couchés sur le côté, l'ataxie et le regard éteint ainsi qu'une somnolence, un manque de coordination, une démarche instable. Les taux de morbidité et de mortalité varient de 40 à 60% et de 25 à 50% respectivement en fonction de la présence ou non d'une immunité passive chez les poussins. Il n'existe aucun traitement spécifique. Pour assurer une protection maximale aux poussins les reproductrices sont vaccinées après l'âge de 8 semaines et au moins un mois avant la mise en ponte. Il s'agit d'un vaccin à agent vivant atténué. La vaccination se fait par voie orale dans l'eau de boisson



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Vaccination imposée (Gumboro, Mareck, Encéphalomyélite aviaire et salmonelles)
- Utilisation d'eau potable pour l'alimentation en eau des pondeuses
- Utilisation de chauffage pour le démarrage des pondeuses
- Utilisation d'antibiotiques uniquement en traitement curatif



La production et l'élevage des pondeuses

Le producteur d'œuf est l'acteur clé pour notre produit. Il est à l'origine de la création de notre matière première. Ce volet « production » est inspiré des meilleures techniques disponibles pour l'élevage des pondeuses. Depuis plusieurs années, une veille technologique est en place au sein du SPOR afin perfectionner nos pratiques d'élevage.

Chaque éleveur doit :

- ✓ Gérer et surveiller ses ressources (consommation eau et électricité)
- ✓ Garantir la sécurité de ses élevages (protection contre les prédateurs et les espèces extérieures nuisibles.)
- ✓ Garantir la bio sécurité des pondeuses (désinfection virucide, vide sanitaire, infirmerie)
- ✓ Optimiser le bien être animale (passage de la catégorie 3 à 2, isolation thermique)
- ✓ Minimiser son impact sur l'environnement (revalorisation des déchets autre que l'épandage, installation de productions d'énergies renouvelables)

La transformation des cages en volière :



L'élevage des pondeuses en cage est la méthode anciennement privilégiée de nos éleveurs à La Réunion. Face à l'évolution des mentalités et des comportements des consommateurs, le bien être animale est au centre des préoccupations. La transformation des élevages en cage en élevage en volière est cohérente face aux exigences de la société. La volonté étant de tendre vers une densité d'élevage similaire à celle du plein air (reproduction des conditions naturelles de vie d'une poule).

	Cage	Au sol	Plein air	Plein air Label Rouge	Plein air bio
Code	3	2	1	1	0
Densité en bâtiment	750 cm ² /poule	9 poules/m ²	9 poules/m ²	9 poules/m ²	6 poules/m ²
Parcours extérieur	Non	Non	4 m ² /poule	5 m ² /poule	4 m ² /poule
Taille du cheptel	Pas de limite (moyenne 50 000, peut aller jusqu'à 100 000 et plus)	Pas de limite (peut aller jusqu'à 20 000 et plus)	Pas de limite (peut aller jusqu'à 15 000)	6000 par bâtiment	3000 par bâtiment

Figure 3 : Critères d'élevage des pondeuses

La revalorisation des fientes :

Les fientes devront être réutilisées au sens strict du terme. Une réutilisation est toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau. Plusieurs procédés sont exploités sur l'île : la granulation, le compostage ou de la méthanisation des déchets organiques. L'objectif est de diminuer les plans d'épandage.



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Suppression de l'élevage en cage (mise en place de volières) à horizon **2030**.
- Diminuer les plans d'épandage et remplacement par des techniques revalorisantes des fientes
- Protéger par accès fermé les bâtiments d'élevage
- Utilisation de virucide (anti influenza) pour le bionettoyage
- Utilisation de production énergétique renouvelable
- Utilisation d'éclairage à basse consommation
- Isolation thermique des bâtiments d'élevage
- Utilisation d'un vide sanitaire entre chaque lot

Le centre de conditionnement des œufs

Le centre de conditionnement est le dernier maillon avant l'expédition à OVOCOOP. Cette charte RUP volet centre de conditionnement réunit les bonnes pratiques en matière de biosécurité et de développement durable. Ce volet de la charte a été inspiré par la charte sanitaire pour la production de volaille. En effet, l'objectif de la filière est de certifier tous ses éleveurs à ce référentiel d'ETAT non réglementaire.

Ce volet reprend :

- ✓ L'obligation de l'efficacité du suivi du bionettoyage
- ✓ Des conditions thermiques de stockage des œufs (16°C à 25°C)
- ✓ Suivi de la qualité microbiologique de la coule et de la coquille de l'œuf
- ✓ De minimiser les risques de contaminations en adoptant une démarche préventive
- ✓ D'optimiser la traçabilité de l'œuf
- ✓ D'adopter des mesures de valorisation et de diminutions des déchets.

Les autocontrôles microbiologiques :

Le minimum règlementaire impose une surveillance du paramètre salmonelle au sein des structures productrices d'œufs. A travers ce label, l'apporteur d'œuf devra également mettre en œuvre à minima 2 fois par an :

Une surveillance sur les entérobactéries à l'intérieur de l'œuf avant expédition vers OVOCOOP

Une surveillance sur les coliformes totaux sur les surfaces en contact avec l'œuf après bionettoyage (convoyeur, table de tri, conditionneuse ...)

Cette surveillance devra respecter les valeurs guides ci-dessous :

Plan d'échantillonnage à 3 classes :

Intérieur de l'œuf avant transformation – Entérobactéries - fournisseur			
n	c	m	M
2	1	10 ufc/ml	100 ufc/ml

Surface en contact avec l'œuf – Coliformes totaux - fournisseur			
n	c	m	M
2	1	1 ufc/ml	10 ufc/ml

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est $\leq m$,
- qualité insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

Pour l'autocontrôle de bionettoyage, 1 prélèvement sur 2 sera réalisé par le service qualité OVOCOOP lors de l'audit annuel.

Le reclassement :

Le reclassement est un processus de réattribution de classe à la réception des œufs coquilles à OVOCOOP. Ce processus permet d'attribuer la classe la plus cohérente en fonction de la qualité des œufs. Si plus de 20 % des œufs sont mal classés à réception, la livraison entière sera déclassée en non RUP. Par conséquent, elle sera achetée à un tarif moindre.



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Panel et fréquence spécifique pour l'autocontrôle microbiologique
- Suivi microbiologique (matériel, milieu, surface et intérieur œuf)
- Utilisation d'un biocide avec fonction virucide
- Température contrôlée entre 16°C et 25°C
- Tri des déchets

Le transport des œufs

- ✓ Chaque manipulateur des œufs doit garantir sa sécurité et salubrité. Aujourd'hui les approvisionneurs d'OVOCOOP sont directement les centres de conditionnements des œufs.
- ✓ Une charte RUP volet « transport » est en place. Elle doit garantir :
 - ✓ Sécurité sanitaire des produits (autocontrôles coliformes totaux, utilisation de biocide)
 - ✓ Intégrité des produits (formation à l'éco conduite)
 - ✓ La diminution de l'impact négatif du transport sur son environnement (parc de camions récents, utilisation de contenants réutilisables)

Formation à l'éco conduite :

L'objectif est de sensibiliser les stagiaires aux bénéfices d'une conduite éco responsable tout en leur apprenant les bons gestes à adopter lors de la conduite pour réduire leur impact environnemental et par la même occasion réduire leur consommation en carburant et de sureté des œufs. 65 % des producteurs se situe dans les hauts de l'île au bout de longues routes sinueuses.

Gestion des déchets :

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ! En adoptant cet écogeste, le choix d'alvéoles et de palettes plastiques réutilisables était le choix évident.



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Utilisation des techniques d'écoconduite
- Capacité de transports d'animaux vivants
- Utilisation d'un biocide avec fonction virucide
- Suivi microbiologique avec recherche de coliformes sur les camions
- Parc de camions récents (moins de 10 ans)
- Densité maximum de 15 poules par caisse.

La responsabilité sociale des entités :

La pérennisation d'une filière passe la consolidation de son territoire. L'ancrage d'une filière agricole à une région est l'essence d'un label comme les RUP. Les producteurs d'œufs de la réunion, sont au service des réunionnais et ont besoin de leurs compétences pour réussir leur projet. Ce volet « responsabilité sociale » de la charte RUP permet à chaque acteur de la filière de renforcer leur lien avec leur localité. Ainsi chaque acteur (producteur, conditionneur, transporteur, transformateur) devra :

- ✓ Favoriser ses achats en local
- ✓ Favoriser le recrutement local
- ✓ Dynamiser les zones éloignées d'une activité économique
- ✓ Donner une chance d'insertion professionnelle aux jeunes et non diplômés)
- ✓ De participer à la montée en compétences de leurs salariés
- ✓ D'optimiser les conditions de travail du personnel

Implantation sur le territoire :

Selon l'INSEE, à la Réunion les familles les plus modestes vivent à plus de 400 mètres d'altitude. L'implantation des entités dans les hauts de l'île permet le développement économique de ces zones délaissées.

Politique d'insertion professionnelle :

Un réunionnais sur trois quitte le milieu scolaire sans diplôme. Dans l'île les conditions socio-économiques sont moins favorables aux apprentissages qu'en métropole, les décrochages scolaires sont relativement plus nombreux et plus précoces. L'emploi de personnel non diplômés favorise l'insertion d'un public naturellement éloigné du travail



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Favoriser le recrutement local (micro régional)
- Favoriser le dynamisme économique des hauts de l'île
- Favoriser l'insertion professionnelle d'un public éloigné de l'emploi
- Optimisation des conditions de travail des salariés.

16. L'ENGAGEMENT QUALITE SUPERIEURE DES OVOPRODUITS

L'UNITE DE PRODUCTION

La coopérative se situe dans le bassin industriel Portois de la ZAC 2000. Elle est directement accessible par la RN1, axe majeur routier de l'île de la Réunion.

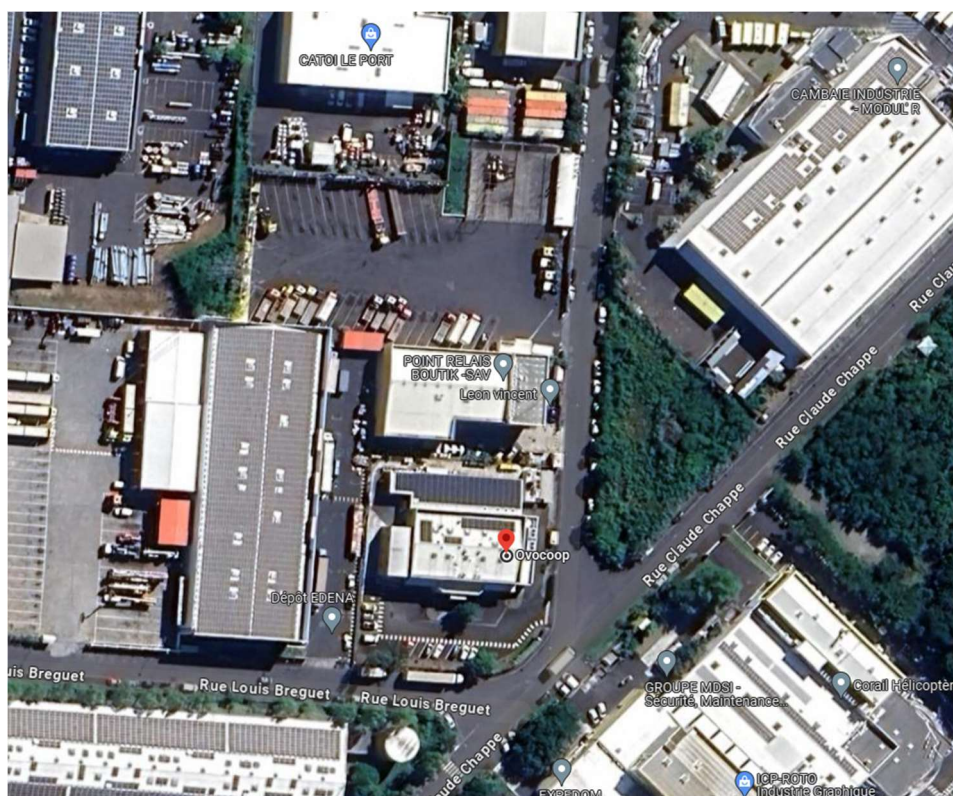


Figure 15 : implantation OVOCOOP

LES LOCAUX

OVOCOOP compte environ 1300 mètres carrés de zone d'exploitation. Vous trouverez ci-dessous quelques photos de notre usine de production.

Zone de réception



Figure 16 Zone de pesée

Figure 17 Stock œufs avant cassage



Zone de cassage des œufs et pasteurisation



*Figure 18 Séparation
jaune/blanc*



*Figure 19 Démarrage
pasteurisateur*



Figure 20 Salle pasteurisateur

Zone de fabrication des œufs durs



Figure 21 Zone d'écalage



Figure 22 Zone de cuisson

Zone de conditionnement et stock produits finis



Figure 23 Salle de conditionnement



Figure 24 Stock produits finis

Services supports



Figure 25 Service de livraison

Figure 26 Lavage des contenants



Figure 27 Service de maintenance



LE PERSONNEL

Le personnel d'OVOCOOP est une équipe jeune et dynamique managé par des cadres avec une solide expérience professionnelle.

Nom	Prénom	Fonction	Date d'entrée	Ancienneté
AGATHE	EDDY	Livreur	03/11/2017	6 ans
BASTIDE	OLIVIER	Livreur	23/07/2018	5 ans
CARLOT	GEORGES MICHEL	Opérateur de production	03/07/2023	0 ans
FONTAINE	AUDREY	Assistante administrative et commerciale	05/03/2018	5 ans
FONTAINE	JEROME WILLY	Office manager	10/09/2015	8 ans
FONTAINE	STEPHANE	Responsable commercial et comptable	02/05/2016	7 ans
GRANDIN	GILLES	Livreur	22/03/2022	1 an
LAMBERT	YANN	Opérateur de production	21/04/2016	7 ans
LATCHOUMY	RACHELLE	Apprentie animatrice qualité	01/08/2021	2 ans
LE LIONNAIS	PATRICK ROBERT	Responsable d'exploitation	01/08/2013	10 ans
MANINGA	CEDRIC	Opérateur de production	07/10/2019	4 ans
MASSICOT	THIERRY	Opérateur de production	12/04/2007	16 ans
PATCHANE LACANE	LYDIAN	Conducteur d'installation	26/09/2001	22 ans
SAINT LAMBERT	FABRICE	Opérateur de production	05/10/2005	18 ans
SMITH	ARCHADE	Opérateur de production	26/08/2019	4 ans
VANDAMME	NICOLAS	Responsable de maintenance	03/08/2020	3 ans
MARAGUE	MATHEO	Apprenti technicien de maintenance	08/2023	0 ans
BOYER	CYNTHIA	Apprenti assistance commerciale	08/2023	0 ans

LE PROCESSUS DE FABRICATION

Sur une journée type de production, la phase de traitement des matières premières RUP est antérieure aux autres phases de traitement des autres produits conventionnels.

LE PHASAGE DE LA PRODUCTION RUP

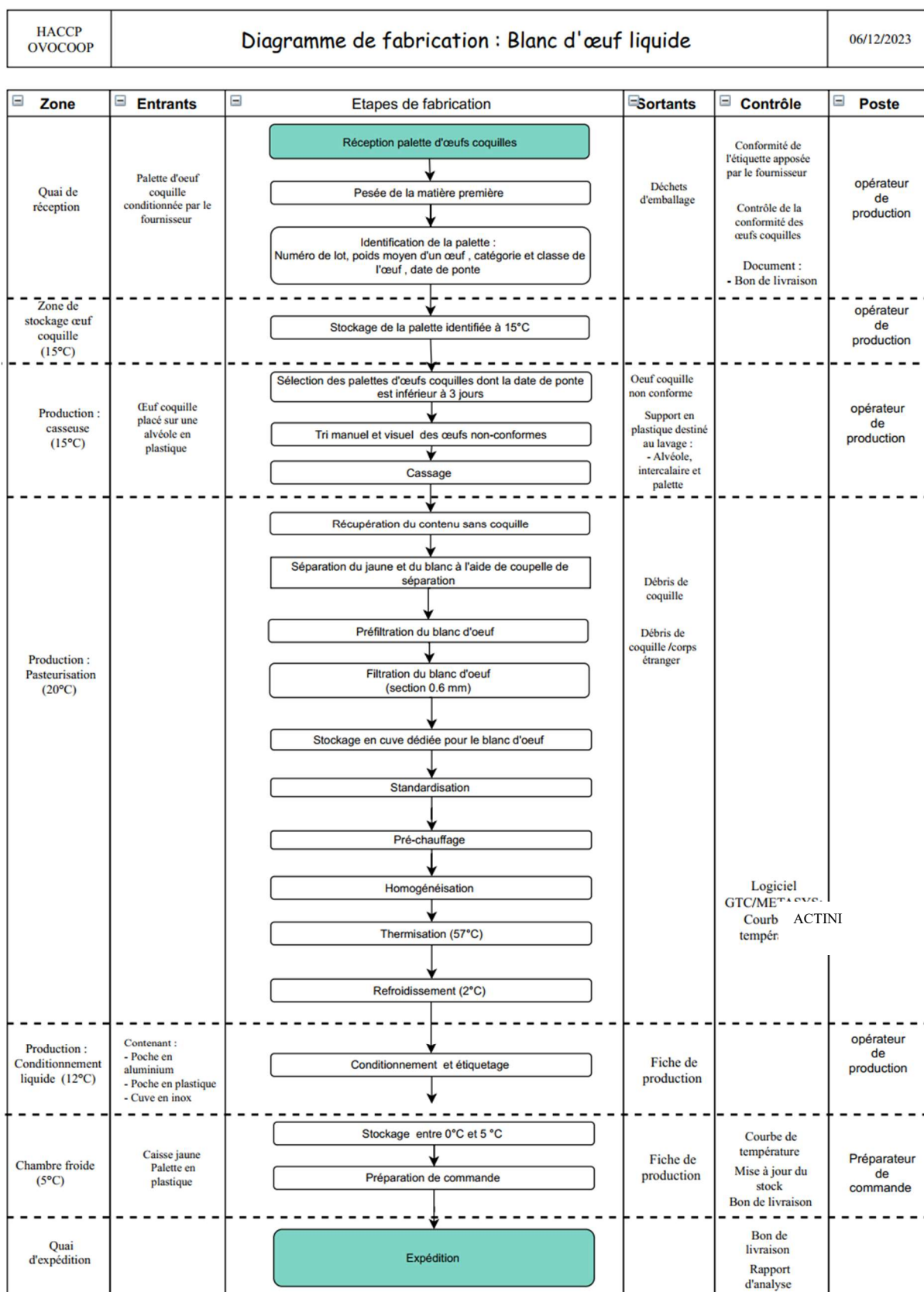
-  La production s'organise toujours en traitant en début de service les produits à destination RUP et se termine par les éventuels produits à destination non-RUP.

LES VOLUMES DE PRODUCTION :

OVOCOOP a produit plus de 782 tonnes d'ovoproduit sur l'année 2023. Le tableau ci-dessous présente la répartition moyenne de la production en fonction du secteur d'activité sur 2019.

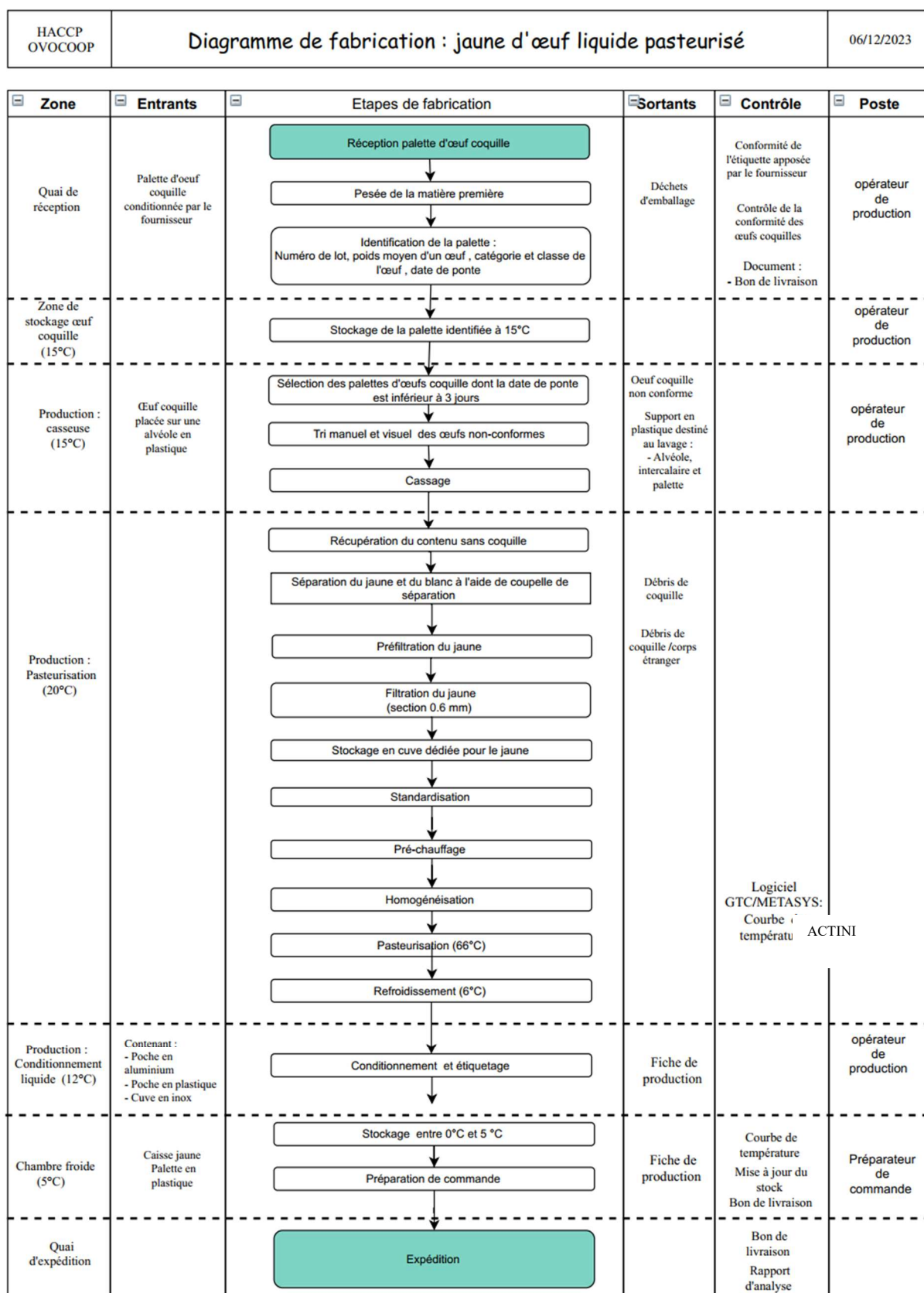
REF PRODUITS	VOLUMES DE PRODUCTION (tonnes)
Liquide	690
Œufs durs écalés	92

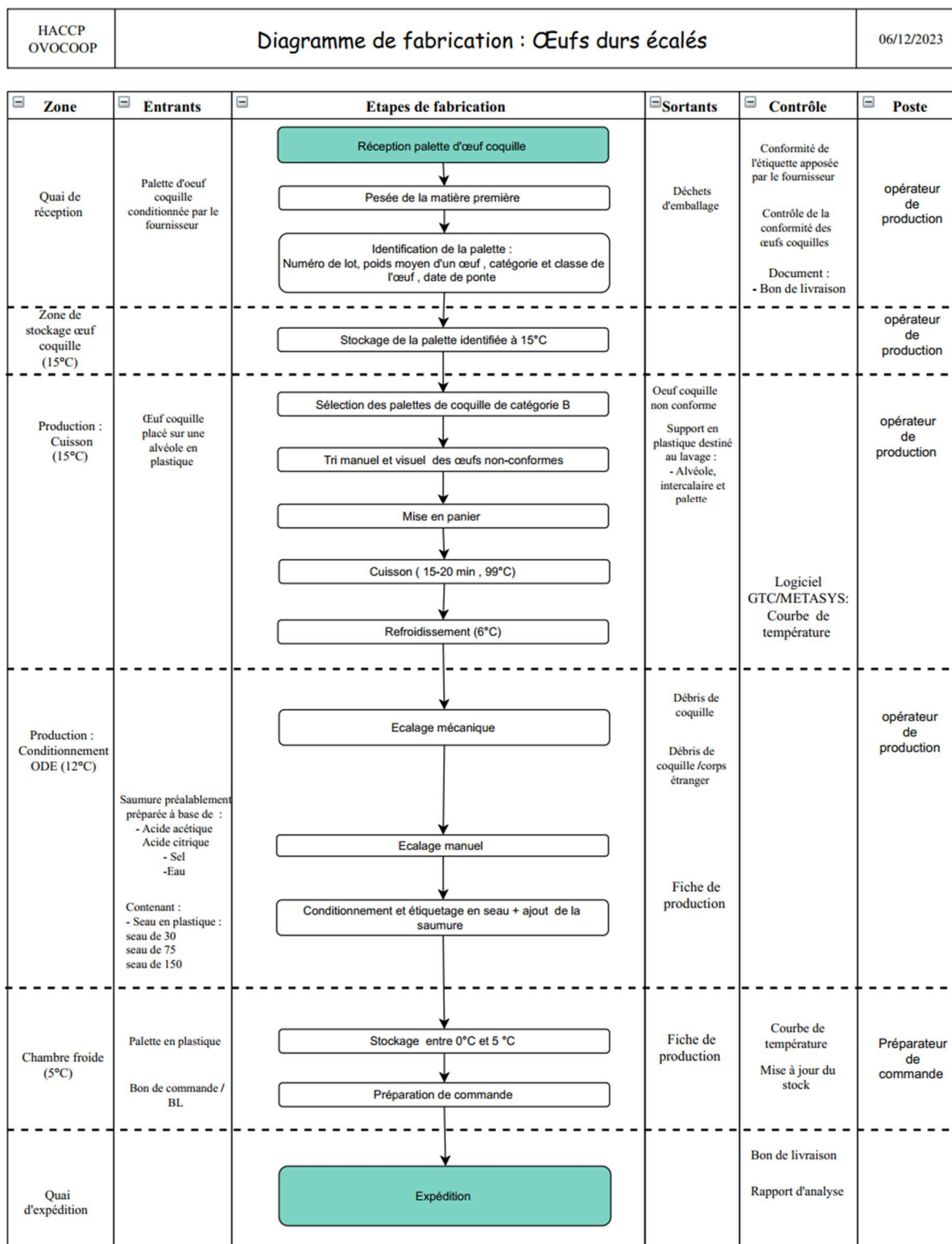
LES DIAGRAMMES DE FABRICATION



HACCP OVOCOOP	Diagramme de fabrication : œuf entier liquide pasteurisé	06/12/2023
------------------	--	------------

Zone	Entrants	Etapes de fabrication	Sortants	Contrôle	Poste
Quai de réception	Palette d'œuf coquille conditionnée par le fournisseur	Réception palette d'œufs coquilles Pesée de la matière première Identification de la palette : Numéro de lot, poids moyen d'un œuf, catégorie et classe de l'œuf, date de ponte	Déchets d'emballage	Conformité de l'étiquette apposée par le fournisseur Contrôle de la conformité des œufs coquilles Document : - Bon de livraison	opérateur de production
Zone de stockage œuf coquille (15°C)		Stockage de la palette identifiée à 15°C			opérateur de production
Production : casseuse (15°C)	Œuf coquille placé sur une alvéole en plastique	Tri manuel et visuel des œufs non-conformes Cassage	Œuf coquille non conforme Support en plastique destiné au lavage : - Alvéole, intercalaire et palette		opérateur de production
Production : Pasteurisation (20°C)		Récupération du contenu sans coquille Préfiltration Filtration (section 0.6 mm) Stockage en cuve Standardisation Pré-chauffage Homogénéisation Pasteurisation (69°C) Refroidissement (2°C)	Débris de coquille Débris de coquille /corps étranger	ACTINI Logiciel GTC/METASYS: Courbe de température	
Production : Conditionnement liquide (12°C)	Contenant : - Poche en aluminium - Poche en plastique - Cuve en inox	Conditionnement et étiquetage	Fiche de production		opérateur de production
Chambre froide (5°C)	Caisse jaune Palette en plastique	Stockage entre 0°C et 5 °C Préparation de commande	Fiche de production	Courbe de température Mise à jour du stock Bon de livraison	Préparateur de commande
Quai d'expédition		Expédition		Bon de livraison Rapport d'analyse	





Chaque ovoproduit subit une thermisation (pasteurisation pour les liquides jaune et entier et stérilisation pour les œufs durs). Les pasteurisations sont suivies par notre logiciel de gestion de notre pasteurisateur. Le pasteurisateur est une solution sur mesure d'un stérilisateur actijoule conçu par la société ACTINI

GROUPE ACTINI
Z.A. de Montigny 3 – Maxilly
74500 Evian-les-Bains
FRANCE

Pour la cuisson des œufs durs, des thermocouples sont présents dans les marmites et un afficheur digital est à disposition du personnel. Ces relevés sont reportés manuellement sur les fiches de production présentées ci-après.

		COOPERATIVE OVOCOOP				MO / ODE / 14 / 05	
		FICHE DE PRODUCTION ODE				2023	
						page 1/1	
(a) DEB COMPTEUR EAU	M3			RUP NB 75	RUP NB 150	RUP NB 30	DATE DE CUISSON:
(b) FIN LAV COMPTEUR EAU	M3						/ /
(c) CONSOMMATION	L		(B - A)*1000	NON RUP NB 75	NON RUP NB 150	NON RUP NB 30	N° LOT:ODE
(d) Qté d'ŒUFS cuits	NB						DEBUT CUI: H
(e) CONSO / 1000 OFS	L		(C X 1000 / D)				FIN CUI: H
PREPARATION DE LA SAUMURE							NB CYL / H
opérateur :		VISA					MISE EN CHAUFFE H
formule		70 L	500 L	600 L	pesée	contrôle du PH:	PH:
sel	Kg	0,7	4.000	4,800		PH > 3.5 => refaire la préparation	
acide citrique	Kg	0,63	3.000	3,600			
acide acétique	Kg	0,07	0.400	0,480			
PRODUCTION							
Opérateur 1:		Contrôle Visuel			Propreté de l'Outil		
					VISA		
Palette n°1 ELEVEUR:		Date de ponte : __ / __ / __			N° de lot (palette):		
Qté départ :		T° CUISSON	Seau 30	Seau 75	Seau 150	T° REFROID	
RUP ☐ NON RUP ☐							
Qté d'ŒUFS cuits							RDM: %
Palette n°2 ELEVEUR:		Date de ponte : __ / __ / __			N° de lot (palette):		
Qté départ :		T° CUISSON	Seau 30	Seau 75	Seau 150	T° REFROID	
RUP ☐ NON RUP ☐							
Qté d'ŒUFS cuits							RDM: %
Palette n°3 ELEVEUR:		Date de ponte : __ / __ / __			N° de lot (palette):		
Qté départ :		T° CUISSON	Seau 30	Seau 75	Seau 150	T° REFROID	
RUP ☐ NON RUP ☐							
Qté d'ŒUFS cuits							RDM: %
Palette n°4 ELEVEUR:		Date de ponte : __ / __ / __			N° de lot (palette):		
Qté départ :		T° CUISSON	Seau 30	Seau 75	Seau 150	T° REFROID	
RUP ☐ NON RUP ☐							
Qté d'ŒUFS cuits							RDM: %
Palette n°5 ELEVEUR:		Date de ponte : __ / __ / __			N° de lot (palette):		
Qté départ :		T° CUISSON	Seau 30	Seau 75	Seau 150	T° REFROID	
RUP ☐ NON RUP ☐							
Qté d'ŒUFS cuits							RDM: %
NETTOYAGE							
Cuisson/refroidissement	☐ Rinçage	☐ Karcher	☐ Moussage	☐ Rinçage			
OPE							
Ecaleuse	☐ Rinçage	☐ Karcher	☐ Moussage	☐ Rinçage			
OPE							

Ces archives sont conservées pour un minimum de 2 ans.

Pour les produits congelés, OVOCOOP externalise ce service à la société Evollys. Les produits liquide (jaune, blanc et entier) sont conditionnés dans des poches de 20 kg et envoyés pour congélation.

Contact : EVOLLYS PRODUCTION, 4 RUE JEAN PIERRE VASSOR 97427
L'ETANG SALE – 0262265900

Les produits sont étiquetés par OVOCOOP et ils sont acheminés sur le site d'EVOLLYS par une société de transport dénommée COTRAM – Pôle Logistique Réunion.

Une procédure est en place et disponible sur le site d'OVOCOOP.

LES AUTOCONTROLES :

Les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les ovoproduits sont définis par le règlement n° 2073/2005 (CE) du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Trois prestataires accrédités COFRAC réalise ce suivi

- ✓ Qwalilab , 9 rue Patrice Lumumba 97419 LA POSSESSION
- ✓ LVD, 10-16 rue du stade de l'Est 97490 SAINT CLOTILDE
- ✓ Microlab, 11 Rue de l'Eglise, Saint-Pierre 97432,

De l'arrivée à l'expédition, chaque produit est soumis au plan d'autocontrôle ci-après.

	COOPERATIVE OVOCOOP						MO-QTE-12-01
							10/03/2018
	PLAN DE CONTRÔLE : DE LA RECEPTION A L'EXPEDITION						PAGE : 1/1

Contrôles	OBS	Caractéristiques contrôlées	Valeur cible	Tolérance	Etape	Fréquence	Echantillon	Enregistrement
Matière première	OVO / ODE	Aspect visuel	exempt d'oeufs souillés et ouverts	5%	à réception	1 x / jour / lot		
		catégorie d'œuf	A - B - C - D					
en cours de production	OVO	T° de traitement	recette	auto	en cours de pasteurisation	en continu	10 sec	pc pasto
	ODE	PH saumure	< 4.5	+ / - 0.5	préparation saumure	1 / cuve		
	ODE	cuisson	1 point à cœur	< 3 mm	à la fin de la première cuisson			
	ODE	écalage	sans coquille		tri après l'écaleuse	en continu		
Bactériologie sur produit fini	OVO	aérobies mésophiles	< 10 000/g	< 10 000/g	après pasteurisation	1 / fois par type de production	poche : N° de lot + date de fabrication	rapports d'analyse
		entérobactéries	< 10/g	< 10/g				
		staphylocoques	abs ds 1g	abs ds 1g				
		salmonelles	abs ds 25g	abs ds 25g				
		+ coliformes fécaux	abs ds 1g	abs ds 1g				
	ODE	salmonelles	abs ds 25g	abs ds 25g	après cuisson	1 / fois par type de production	100 grs / lot de fabrication	rapport d'analyse
		Listeria	abs ds 25g	abs ds 25g	après cuisson			

Analyses	Valeur guide	Satisfaisant si	Acceptable si	Non satisfaisant si	Description
OVO2L Plan à 2 classes					
FLORE MÉSOPHILE TEMPO AC	10 000 UFC/g	<10 000 UFC/g	/	≥11 000 UFC/g	Oeuf dur Ecalé
STAPHYLOCOQUES DENOMB TEMPO	100 UFC/g	<100 UFC/g	/	≥110 UFC/g	
ENTEROBACTERIES TEMPO (UFC/G)	10 UFC/g	<10 UFC/g	/	≥11 UFC/g	
SALMONELLA VIDAS SLM 25G	Absence/25g	Non détecté dans 25g	/	Détecté dans 25g	
RECHERCHE LIST. (ALOA ONE DAY)	Absence/25g	Non détecté dans 25g	/	Détecté dans 25g	
OVO3T Plan à 2 classes					
FLORE MESOPHILE TEMPO AC UFC/ML	10 000 UFC/mL	< 10 000 UFC/mL	/	≥11 000 UFC/mL	Oeuf entier liquide pasteurisé, blanc d'œuf liquide pasteurisé, jaune d'œuf entier liquide pasteurisé
STAPHYLOCOQUES RECH /ML	Absence dans 1 mL	Absence dans 1 mL	/	Détecté dans 1 mL	
ENTEROBACTERIES TEMPO (UFC/ML)	10 UFC/mL	<30 UFC/mL	/	≥40 UFC/mL	
SALMONELLA VIDAS SLM 25G	Absence dans 25g	Non détecté dans 25 g	/	Détecté dans 25 g	
SURF8					
SURF COLIFORMES TOTAUX 10CM2 (plan à 2 classes)	<1 UFC/10 cm²	<1 UFC/10 cm²	/	≥ 1 UFC/10 cm²	Contrôle surface
SURF FLORE MESOPHILE 10 CM2 (plan à 3 classes)	≤13 UFC/10 cm²	≤13 UFC/10 cm²	≥14 et ≤42 UFC/10 cm²	≥43 UFC/10 cm²	

Plan d'échantillonnage effectué par OVOCOOP sur ses produits finis.

- ✓ Chaque lot de fabrication, est testé par nos partenaires QWALILAB, Laboratoire Vétérinaire Départemental et MICROLAB. Des autocontrôles de surface sont réalisés chaque mois.

Echantillon V1

2233168/OVO1CQ/07-00171



RAPPORT D'ANALYSES

Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La conclusion est couverte par l'accréditation lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation. Le commentaire n'est pas couvert par l'accréditation.

Libellé : Coquille d'oeuf LDS

Prélèvement par le client
 Préleveur : OVOCOOP
 Date de prélèvement : 10/07/2023
 N° de lot : 23070125001

OVOCOOP M. LE LIONNAIS
 27 RUE CLAUDE CHAPPE
 ZAC 2000
 97420 LE PORT

Site : OVOCOOP
 Lieu de prélèvement : Ahéole
 Observations : Date de ponte : 05/07/2023

Date d'arrivée au laboratoire : 11/07/2023 à 11:10
 T° réception : 24,0°C
 Date début analyse : 11/07/2023
 Date de rédaction : 13/07/2023

Paramètre	Résultat	Unité	Valeur Guide	Commentaire
Salmonella spp BIO 12/16 - 09/05 (Vidas Easy Salmonella)	* Non détecté	/Unité	Non détecté	SATISFAISANT

Ne = Nombre estimé

Référence pour les valeurs guides : Critères du client.

ANNE-PASCALE LE
 FOLL
 RESPONSABLE
 MICROBIOLOGIE

CONCLUSION :
 SATISFAISANT

Les données de Traçabilité/Prélèvement sont fournies par le client, sauf si le prélèvement a été réalisé par QWALILAB. Les données de Réception sont fournies par le laboratoire. Le laboratoire QWALILAB est exonéré de responsabilité sur les données fournies par le client. Les prélèvements d'échantillons sont réalisés selon la procédure PG/MIC/PR/01, dès lors qu'ils sont prélevés par le laboratoire Qwallab. Les résultats ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. La conclusion ne prend en compte que les résultats des analyses pour lesquels une valeur guide est renseignée. La conclusion ne tient pas compte de l'incertitude associée au résultat. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral. Incertitudes communiquées sur demande.

QWALILAB - 9, RUE PATRICE LUMUMBA - Z.A.C. RAVINE A MARQUET - 97419 LA POSSESSION
 SIRET : 482 969 698 00018 - APE : 7120B

Imprimé le 13/07/23
 Modèle RAP05 - V8 - 03/05/2022

Tel : 0262 71 23 23 - Fax : 0262 71 23 24 - Email : info@qwallab.fr

Echantillon : 2233168/OVO1CQ/07-00171

Page 1/1

Laboratoire MICROLAB
11, rue de l'Eglise
97432 La Ravine des Cabris
02.62.27.50.59 - info@microlab.re
www.microlab.re
SARL AU CAPITAL DE 80 000 € - SIREN 477 803 050 - APE 7120 B



RAPPORT D'ANALYSES

Dénomination Echantillon[®] :

Oeuf liquide pasteurisé jaune - Poche

N° Dossier : 000221412

N° Echantillon : ECH_2331086

Date d'examen : 12/07/2023

Référentiel d'essais : Oeuf liquide pasteurisé - Critères internes OVOCOOP

OVOCOOP

Coopérative d'ovoproduits
Rue Claude Chappe - ZAC 2000
97420 LE PORT

PRELEVEMENT ET RECEPTION

Prélèvement:

Prélevé le : 11/07/2023 13:15
Par : DELGARD
T° prélèvement : 5,4 °C
Lieu :
Transporteur : Didier DELGARD

Réception:

Réceptionné le : 11/07/2023 15:00
Par : Didier DELGARD
T° réception : 4,1 °C

TRACABILITE ECHANTILLON[®]

Nombre d'unités : 1
N° Lot : J 192
Fournisseur :
Code EMB :
N° agrément :
Emballage/Poids :
Autres informations :

Date fabrication :
Date cuisson :
Date fumaison :
Date tranchage :
Date congélation :
Date emballage :
DLC : 01/08/2023

RESULTATS

RECHERCHE	METHODE	UNITE	CRITERE	RESULTAT	S/S CONCLUSION
Prélèvement (P) / Collecte (C)	MC2.044			C	
Flore Aérobie Mésophile	NF EN ISO 4833-1*	UFC/mL	10 000	5000	Satisfaisant
Entérobactéries présumées à 30°C	NF V 08-054*	UFC/mL	10	<1	Satisfaisant
Recherche Salmonella spp	BKR 23/07-10/11*	/25g	Absence	Non détecté	Satisfaisant
Staphylocoques à Coagulase Positive	Interne	/1ml	Absence	Non détecté	Satisfaisant

BILAN

Conclusions : Qualité Bactériologique Satisfaisante

Observations :

Alexandra DIJOUX

Responsable Technique - Pôle Aliments et Environnement

Laboratoire MICROLAB
 11, rue de l'Eglise
 97432 La Ravine des Cabris
 02.62.27.50.59 - info@microlab.re
 www.microlab.re
 SARL AU CAPITAL DE 80 000 € - SIREN 477 803 050 - APE 7120 B



RAPPORT D'ANALYSES

Dénomination Echantillon^{oo} :

Oeuf liquide pasteurisé blanc - Poche

N° Dossier : 000221412

N° Echantillon : ECH_2331085

Date d'examen : 12/07/2023

Référentiel d'essais : Oeuf liquide pasteurisé - Critères internes OVOCOOP

OVOCOOP

Coopérative d'ovoproduits
 Rue Claude Chappe - ZAC 2000
 97420 LE PORT

PRELEVEMENT ET RECEPTION

Prélèvement:

Prélevé le : 11/07/2023 13:15

Par : DELGARD

T° prélèvement : 5,4 °C

Lieu :

Transporteur : Didier DELGARD

Réception:

Réceptionné le : 11/07/2023 15:00

Par : Didier DELGARD

T° réception : 4,1 °C

TRACABILITE ECHANTILLON^{oo}

Nombre d'unités : 1

N° Lot : B192

Fournisseur :

Code EMB :

N° agrément :

Emballage/Poids :

Autres informations :

Date fabrication :

Date cuisson :

Date fumaison :

Date tranchage :

Date congélation :

Date emballage :

DLC : 01/08/2023

RESULTATS

RECHERCHE	METHODE	UNITE	CRITERE	RESULTAT	S/S CONCLUSION
Prélèvement (P) / Collecte (C)	MC2.044			C	
Flore Aérobie Mésophile	NF EN ISO 4833-1*	UFC/mL	10 000	<100	Satisfaisant
Entérobactéries présumées à 30°C	NF V 08-054*	UFC/mL	10	<1	Satisfaisant
Recherche Salmonella spp	BKR 23/07-10/11*	/25g	Absence	Non détecté	Satisfaisant
Staphylocoques à Coagulase Positive	Interne	/1ml	Absence	Non détecté	Satisfaisant

BILAN

Conclusions : Qualité Bactériologique Satisfaisante

Observations :

Alexandra DIJOUX

Responsable Technique - Pôle Aliments et Environnement

Ce rapport comporte 1 page(s)

Date de première édition du rapport : 18/07/2023

Date d'émission du rapport : 18/07/2023

Page 1 / 1

Le rapport d'analyses et les résultats ne concernent que les objets soumis à l'analyse et ne peuvent pas être étendus à un ensemble plus grand. Dans le cas où le client est en charge du prélèvement, ce dernier est responsable des informations relatives aux prélèvements transmises au laboratoire. De plus, les résultats d'analyses s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été transmis au laboratoire. La reproduction de ce rapport d'analyses n'est autorisée que sous sa forme de fac-similé photographique complet. (Ne) Nombre estimé et (N) selon l'ISO 7218. (MP) : micro-organisme présent selon l'ISO 7218, mais avec moins de 4/(Volume x dilution) par gramme ou par ml. Si certains paramètres soumis à des seuils de conformité ne sont pas couverts par l'accréditation alors la déclaration de conformité n'est pas couverte par l'accréditation. Les déclarations de conformité (conclusions) ne tiennent pas compte de l'incertitude de mesure sur les résultats (incertitudes disponibles sur demande écrite). La T° à réception correspond à la T° de l'environnement de transport. * : Données fournies par le client, le laboratoire ne peut être tenu responsable de l'impact potentiel sur la validité des résultats. Seules certaines prestations d'essais rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont signalées par le symbole **. Les observations ne sont pas couvertes par l'accréditation.

cofrac
ESSAIS
 Accréditation 1-1920
 Portée disponible sur www.cofrac.fr

Echantillon V1

2233168/OVO1CQ/07-00171



RAPPORT D'ANALYSES

Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.
La conclusion est couverte par l'accréditation lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.
Le commentaire n'est pas couvert par l'accréditation.

Libellé : Coquille d'oeuf LDS

Prélèvement par le client
Préleveur : OVOCOOP
Date de prélèvement : 10/07/2023
N° de lot : 23070125001

OVOCOOP M. LE LIONNAIS
27 RUE CLAUDE CHAPPE
ZAC 2000
97420 LE PORT

Site : OVOCOOP
Lieu de prélèvement : Alvéole
Observations : Date de ponte : 05/07/2023

Date d'arrivée au laboratoire : 11/07/2023 à 11:10
T° réception : 24,0°C
Date début analyse : 11/07/2023
Date de rédaction : 13/07/2023

Paramètre	Résultat	Unité	Valeur Guide	Commentaire
Salmonella spp BIO 12/16 - 09/05 (Vidas Easy Salmonella)	* Non détecté	/Unité	Non détecté	SATISFAISANT

Ne = Nombre estimé

Référence pour les valeurs guides : Critères du client.

ANNE-PASCALE LE
FOLL
RESPONSABLE
MICROBIOLOGIE

CONCLUSION :
SATISFAISANT

Les données de Traçabilité/Prélèvement sont fournies par le client, sauf si le prélèvement a été réalisé par QWALI LAB. Les données de Réception sont fournies par le laboratoire.
Le laboratoire QWALI LAB est exonéré de responsabilité sur les données fournies par le client.
Les prélèvements d'échantillons sont réalisés selon la procédure PS/MIC/PR/01, dès lors qu'ils sont prélevés par le laboratoire Qwallab. Les résultats ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. La conclusion ne prend en compte que les résultats des analyses pour lesquels une valeur guide est renseignée. La conclusion ne tient pas compte de l'incertitude associée au résultat. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral. Incertitudes communiquées sur demande.

QWALI LAB - 9, RUE PATRICE LUMUMBA - Z.A.C. RAVINE A MARQUET - 97419 LA POSSESSION
SIRET : 482 969 698 00018 - APE : 7120B

Imprimé le 13/07/23
Modèle RAP05 - V8 - 03/05/2022

Tél : 0262 71 23 23 - Fax : 0262 71 23 24 - Email : info@qwallab.fr

Echantillon : 2233168/OVO1CQ/07-00171

Page 1/1

Laboratoire MICROLAB
 11, rue de l'Eglise
 97432 La Ravine des Cabris
 02.62.27.50.59 - info@microlab.re
 www.microlab.re
 SARL AU CAPITAL DE 80 000 € - SIREN 477 803 050 - APE 7120 B



RAPPORT D'ANALYSES

Dénomination Echantillon^{°°} :

Oeuf liquide pasteurisé entier - Poche

N° Dossier : 000221412

N° Echantillon : ECH_2331084

Date d'examen : 12/07/2023

Référentiel d'essais : Oeuf liquide pasteurisé - Critères internes OVOCOOP

OVOCOOP

Coopérative d'ovoproduits
 Rue Claude Chappe - ZAC 2000
 97420 LE PORT

PRELEVEMENT ET RECEPTION

Prélèvement:	Réception:
Prélevé le : 11/07/2023 13:15	Réceptionné le : 11/07/2023 15:00
Par : DELGARD	Par : Didier DELGARD
T° prélèvement : 5,4 °C	T° réception : 4,1 °C
Lieu :	
Transporteur : Didier DELGARD	

TRACABILITE ECHANTILLON^{°°}

Nombre d'unités : 1
 N° Lot : E 192
 Fournisseur :
 Code EMB :
 N° agrément :
 Emballage/Poids :
 Autres informations :

Date fabrication : 11/07/2023
 Date cuisson :
 Date fumaison :
 Date tranchage :
 Date congélation :
 Date emballage :
 DLC : 01/08/2023

RESULTATS

RECHERCHE	METHODE	UNITE	CRITERE	RESULTAT	S/S CONCLUSION
Prélèvement (P) / Collecte (C)	MC2.044			C	
Flore Aérobie Mésophile	NF EN ISO 4833-1*	UFC/mL	10 000	1500	Satisfaisant
Entérobactéries présumées à 30°C	NF V 08-054*	UFC/mL	10	<1	Satisfaisant
Recherche Salmonella spp	BKR 23/07-10/11*	/25g	Absence	Non détecté	Satisfaisant
Staphylocoques à Coagulase Positive	Interne	/1ml	Absence	Non détecté	Satisfaisant

BILAN

Conclusions :	Qualité Bactériologique Satisfaisante
Observations :	

Alexandra DIJOUX

Responsable Technique - Pôle Aliments et Environnement

Ce rapport comporte 1 page(s)

Date de première édition du rapport : 18/07/2023

Date d'émission du rapport : 18/07/2023

Page 1 / 1

Le rapport d'analyses et les résultats ne concernent que les objets soumis à l'analyse et ne peuvent pas être étendus à un ensemble plus grand. Dans le cas où le client est en charge du prélèvement, ce dernier est responsable des informations relatives aux prélèvements transmises au laboratoire. De plus, les résultats d'analyses s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été transmis au laboratoire. La reproduction de ce rapport d'analyses n'est autorisée que sous sa forme de fac-similé photographique complet. (Ne) Nombre estimé et (N) selon l'ISO 7218. (MP) : micro-organisme présent selon l'ISO 7218, mais avec moins de 4/(Volume x dilution) par gramme ou par ml. Si certains paramètres soumis à des seuils de conformité ne sont pas couverts par l'accréditation alors la déclaration de conformité n'est pas couverte par l'accréditation. Les déclarations de conformité (conclusions) ne tiennent pas compte de l'incertitude de mesure sur les résultats (incertitudes disponibles sur demande écrite). La T° à réception correspond à la T° de l'enceinte de transport. * ** : Données fournies par le client, le laboratoire ne peut être tenu responsable de l'impact potentiel sur la validité des résultats.
 Seules certaines prestations d'essais rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont signalées par le symbole * ** . Les observations ne sont pas couvertes par l'accréditation.



Accréditation 1-1920
 Portée disponible sur www.cofrac.fr

Echantillon

2221256/OVO3T/04-0000147



Accréditation Cofrac
n°1-2133
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

RAPPORT D'ANALYSES

Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *.
La conclusion est couverte par l'accréditation lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.
Le commentaire n'est pas couvert par l'accréditation.

Libellé : Oeuf entier liquide pasteurisé 2kg

Prélèvement par le client

Préleveur : OVOCOOP

Date de prélèvement : 06/04/2022

N° de lot : E.96

DLC : 27/04/2022

OVOCOOP M. LE LIONNAIS
27 RUE CLAUDE CHAPPE
ZAC 2000
97420 LE PORT

Site : Ovocoop

Date d'arrivée au laboratoire : 06/04/2022 à 11:00

T° réception : 0,6°C

Date début analyse : 06/04/2022

Date de rédaction : 12/04/2022

Paramètre	Résultat	Unité	Valeur Guide	Commentaire
Flore mésophile aérobie revivable <i>BIO 12/35 - 05/13 (TEMPO)</i>	* <100	UFC/mL	10 000	SATISFAISANT
Staphylocoques à coagulase positive 37°C <i>NF EN ISO 6888-3</i>	Non détecté	/mL	Absence	SATISFAISANT
Entérobactéries <i>BIO 12/21- 12/06 (TEMPO)</i>	* 10	UFC/mL	10	SATISFAISANT
<i>Salmonella spp</i> <i>BIO 12/16 - 09/05 (Vidas Easy Salmonella)</i>	* Non détecté	/25g	Absence	SATISFAISANT

Ne = Nombre estimé

Référence pour les valeurs guides : Critères du client.

CONCLUSION : SATISFAISANT

CORALIE TECHER
TECHNICIENNE MICROBIOLOGIE

Les données de Traçabilité/Prélèvement sont fournies par le client, sauf si le prélèvement a été réalisé par QWALILAB. Les données de Réception sont fournies par le laboratoire.
Le laboratoire QWALILAB est exonéré de responsabilité sur les données fournies par le client.

Les prélèvements d'échantillons sont réalisés selon la procédure PS/MIC/PR/01, dès lors qu'ils sont prélevés par le laboratoire Qwalilab. Les résultats ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. La conclusion ne prend en compte que les résultats des analyses pour lesquels une valeur guide est renseignée. La conclusion ne tient pas compte de l'incertitude associée au résultat. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral. Incertitudes communiquées sur demande. Seul le rapport papier original fait foi.

QWALILAB - 9, RUE PATRICE LUMUMBA - Z.A.C. RAVINE A MARQUET - 97419 LA POSSESSION
SIRET : 482 969 698 00018 - APE : 7120B

Tél : 0262 71 23 23 - Fax : 0262 71 23 24 - Email : info@qwalilab.fr

Imprimé le 12/04/22

Modèle RAP05 - V6 - 22/02/2021

Echantillon : 2221256/OVO3T/04-0000147

Page 1/1

Echantillon V1

2232209/SURF8/05-00315



RAPPORT D'ANALYSES

Libellé : Entonnoir ODE

Prélèvement par le client

Préleveur : RACHELLE

Date de prélèvement : 16/05/2023 à 09:30

Date du dernier nettoyage : 16/05/2023

OVOCOOP M. LE LIONNAIS
27 RUE CLAUDE CHAPPE
ZAC 2000
97420 LE PORT

Site : OVOCOOP

Lieu de prélèvement : Salle cuisson ODE

Date d'arrivée au laboratoire : 16/05/2023 à 10:09

T° réception : 2,4°C

Date début analyse : 16/05/2023

Date de rédaction : 19/05/2023

Paramètre	Résultat	Unité	Commentaire
Coliformes totaux en surface Lame gélosée - Milieu VRBL 24h à 30°C	<1	UFC/10cm ²	SATISFAISANT
Flore aérobie mésophile en surface Lame gélosée - Milieu PCA+TTC+ neutralisants 72h à 30°C	<1	UFC/10cm ²	SATISFAISANT

Ne = Nombre estimé

COMMENTAIRE :

Résultat sous réserve en raison de signes de détérioration des géloses

CORALIE TECHER

RESPONSABLE
ADJOINTE
MICROBIOLOGIE

CONCLUSION :

SATISFAISANT

Les données de Traçabilité/Prélèvement sont fournies par le client, sauf si le prélèvement a été réalisé par QWALILAB. Les données de Réception sont fournies par le laboratoire.
Le laboratoire QWALILAB est exonéré de responsabilité sur les données fournies par le client.
Les prélèvements d'échantillons sont réalisés selon la procédure P3/MIC/PR01, dès lors qu'ils sont prélevés par le laboratoire Qwalilab. Les résultats ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral.
QWALILAB - 9, RUE PATRICE LUMUMBA - Z.A.C. RAVINE A MARQUET - 97419 LA POSSESSION
SIRET : 482 969 696 00018 - APE : 7120B
Tél : 0262 71 23 23 - Fax : 0262 71 23 24 - Email : info@qwalilab.fr

Modèle RAP03 - V8 - 03/05/2022
Imprimé le 19/05/23

Page 1/1
Echantillon : 2232209/SURF8/05-00315

Echantillon

2221696/SURF8/05-0000111



LABORATOIRE D'ANALYSES

RAPPORT D'ANALYSES

Libellé : Conditionneuse

Prélèvement par le client
 Préleveur : RACHELLE LATCHOUMY
 Date de prélèvement : 05/05/2022 à 15:00

Date du dernier nettoyage : 05/05/2022

OVOCOOP M. LE LIONNAIS
 27 RUE CLAUDE CHAPPE
 ZAC 2000
 97420 LE PORT

Site : Le Port
 Lieu de prélèvement : Salle de conditionnement
 Localisation du point de prélèvement : Tête de la conditionneuse

Date d'arrivée au laboratoire : 05/05/2022 à 11:10

T° réception : 4,0°C

Date début analyse : 05/05/2022

Date de rédaction : 09/05/2022

Paramètre	Résultat	Unité	Commentaire
Coliformes totaux en surface Lame gélosée - Milieu VRBL 24h à 30°C	<1	UFC/10cm²	SATISFAISANT
Flora aérobie mésophile en surface Lame gélosée - Milieu PCA 72h à 30°C	<1	UFC/10cm²	SATISFAISANT

N° = Nombre estimé

ANNE-PASCALE LE
 FOLL
 RESPONSABLE
 MICROBIOLOGIE

CONCLUSION :
 SATISFAISANT

Les données de Traçabilité/Prélèvement sont fournies par le client, sauf si le prélèvement a été réalisé par QWALIAB. Les données de Réception sont fournies par le laboratoire.
 Le laboratoire QWALIAB est exonéré de responsabilité sur les données fournies par le client.
 Les prélèvements d'échantillons sont réalisés selon la procédure PS/MIC/PR01, dès lors qu'ils sont prélevés par le laboratoire Qwalia. Les résultats ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral.

QWALIAB - 9, RUE PATRICE LUMUMBA - Z.A.C. RAIVINE AMARQUET - 97419 LA POSSESSION

SIRET : 482 969 698 00018 - APE : 7120B

Tél : 0262 71 23 23 - Fax : 0262 71 23 24 - Email : info@qwaliab.fr

Modèle RAP03 - V8 - 03/05/2022
 Imprimé le 09/05/22

Page 5/1
 Echantillon : 2221696/SURF8/05-0000111

Echantillon
2221696/SURF8/05-0000113



RAPPORT D'ANALYSES

Libellé : Marmite de refroidissement

Prélèvement par le client
 Préleveur : RACHELLE LATCHOUMY
 Date de prélèvement : 05/05/2022 à 15:00
 Date du dernier nettoyage : 05/05/2022

OVOCOOP M. LE LIONNAIS
 27 RUE CLAUDE CHAPPE
 ZAC 2000
 97420 LE PORT

Site : Le Port
 Lieu de prélèvement : Cuisson ODE
 Localisation du point de prélèvement : Paroi de la marmite de refroidissement

Date d'arrivée au laboratoire : 05/05/2022 à 11:10
 T° réception : 4,0°C
 Date début analyse : 05/05/2022
 Date de rédaction : 09/05/2022

Paramètre	Résultat	Unité	Commentaire
Coliformes totaux en surface Lame gélosée - Milieu VRBL 24h à 30°C	<1	UFC/10cm²	SATISFAISANT
Flora aérobie mésophile en surface Lame gélosée - Milieu PCA 72h à 30°C	<1	UFC/10cm²	SATISFAISANT

Nb = Nombre estimé

CONCLUSION :
 SATISFAISANT

ANNE-PASCALE LE
 FOLL
 RESPONSABLE
 MICROBIOLOGIE

Les données de Traçabilité/Prélèvement sont fournies par le client, sauf si le prélèvement a été réalisé par QWALI LAB. Les données de Réception sont fournies par le laboratoire.
 Le laboratoire QWALI LAB est exonéré de responsabilité sur les données fournies par le client.
 Les prélèvements d'échantillons sont réalisés selon la procédure PS/MC/PR01, dès lors qu'ils sont prélevés par le laboratoire Qwalia. Les résultats ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral.

QWALI LAB - 9, RUE PATRICE LUMUMBA - Z.A.C. RA/VINE A MARQUET - 97419 LA POSSESSION
 SIRET : 482 969 698 00018 - APE : 7120B

Tel : 0262 71 23 23 - Fax : 0262 71 23 24 - Email : info@qwaliab.fr

Modèle RAP03 - V8 - 03/05/2022
 Imprimé le 09/05/2022

Page 1/1
 Echantillon : 2221696/SURF8/05-0000113

TRAITEMENT DES ANOMALIES

Chaque résultat non satisfaisant, fait l'objet d'une action corrective et/ou préventive après une recherche de la cause de l'apparition du danger par le service qualité.

Pour lever la non-conformité, un nouvel échantillon est analysé.

Pour les ovoproduits liquides, l'ensemble des palettes cassées durant la journée, comporteront le même numéro de lot, qui sera fonction du jour de pasteurisation. Le préalable à tout conditionnement est une pasteurisation.

STOCKAGE DES DENREES PRODUITES

Chaque produit en stock fabriqué par OVOCOOP est identifié par des étiquettes ou par les indications imprimées sur l'emballage, de la façon suivante :

-  La dénomination du produit
-  La DLC
-  La composition
-  Le numéro de lot
-  La température de conservation
-  Le poids ou le nombre d'œufs durs
-  L'origine
-  L'estampille sanitaire
-  La mention fabriquée par OVOCOOP
-  Les valeurs nutritives

Une vérification du bon étiquetage des lots sera effectué par le chargé de préparation de commande avant l'entrée du produit en chambre froide.

Identification des produits en cours de livraison

Pour chaque produit livré l'apposition d'une étiquette, identifiant son destinataire est obligatoire.

Aucune livraison n'est possible sans cette information. Même gestion pour les répartitions de commande des collectivités.(cf. Enregistrements des répartitions)

SYNTHESE JOURNALIERE DES AUTOCONTROLES

La synthèse journalière regroupe l'ensemble des documents permettant grâce à la traçabilité, de remonter du produit fini, à la matière première.

Ces documents sont les suivants :

- ✓ Fiche de production
- ✓ courbe de production (œufs liquides)
- ✓ Etiquettes de palettes constituant le lot.
- ✓ Résultat laboratoire définitif

L'ensemble de ces documents doit se retrouver dans les classeurs Synthèse Cassage et Synthèse Cuisson, par type de produit et par jour.

Etape	Document/Informations			Classement/Archivage
Réception matières Premières	Bon de livraison Récap livraison Etiquette Palette			Bon de livraison Sur palette d'œuf en stockage
Cassage/Cuisson	Fiche de production courbe pasteurisation Etiquettes de palettes constituant le lot (<i>collé sur une feuille</i>) Etiquette N° de lot. Résultats Laboratoire	E/B/ J	OD E	Synthèse : Cuisson Cassage
		X	X	
		X		
		X	X	
		X X	X	
Livraison	Etiquette Client et DLC Etiquette emballage Feuille répartition Récap manuel Bon de livraison Saisie logiciel ovo			Livraison

INFOS RUP

✓ Le stockage des non rup

Dans chaque zone de stockage, des espaces dédiés sont mis en place. Une zone pour le stockage des produits RUP et une zone de stockage pour les produits non RUP. Un système d'alertes froids est en place avec une astreinte journalière.

LES PROCEDURES DE RETRAIT RAPPEL

Définitions :

Retrait : toute mesure visant à empêcher la distribution ou l'exposition d'une denrée dangereuse ainsi que son offre au consommateur (destruction chez le client ou retour au fournisseur).

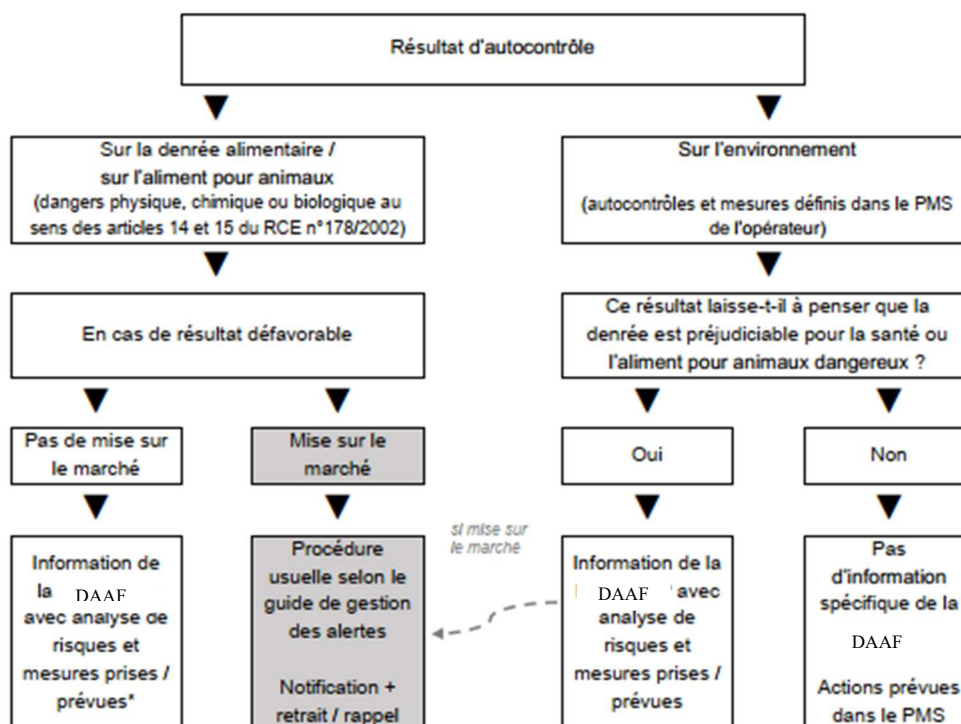
Rappel : retrait d'un produit et communication auprès du public sur le lieu de vente ou par voie médiatique visant à obtenir le retour d'une denrée dangereuse que le producteur ou le distributeur a déjà fourni aux consommateurs ou mis à sa disposition.

Denrée dangereuse : une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme préjudiciable à la santé et/ou impropre à la consommation humaine (Art. 14 du Règlement CE 178/2002).

Protocole :

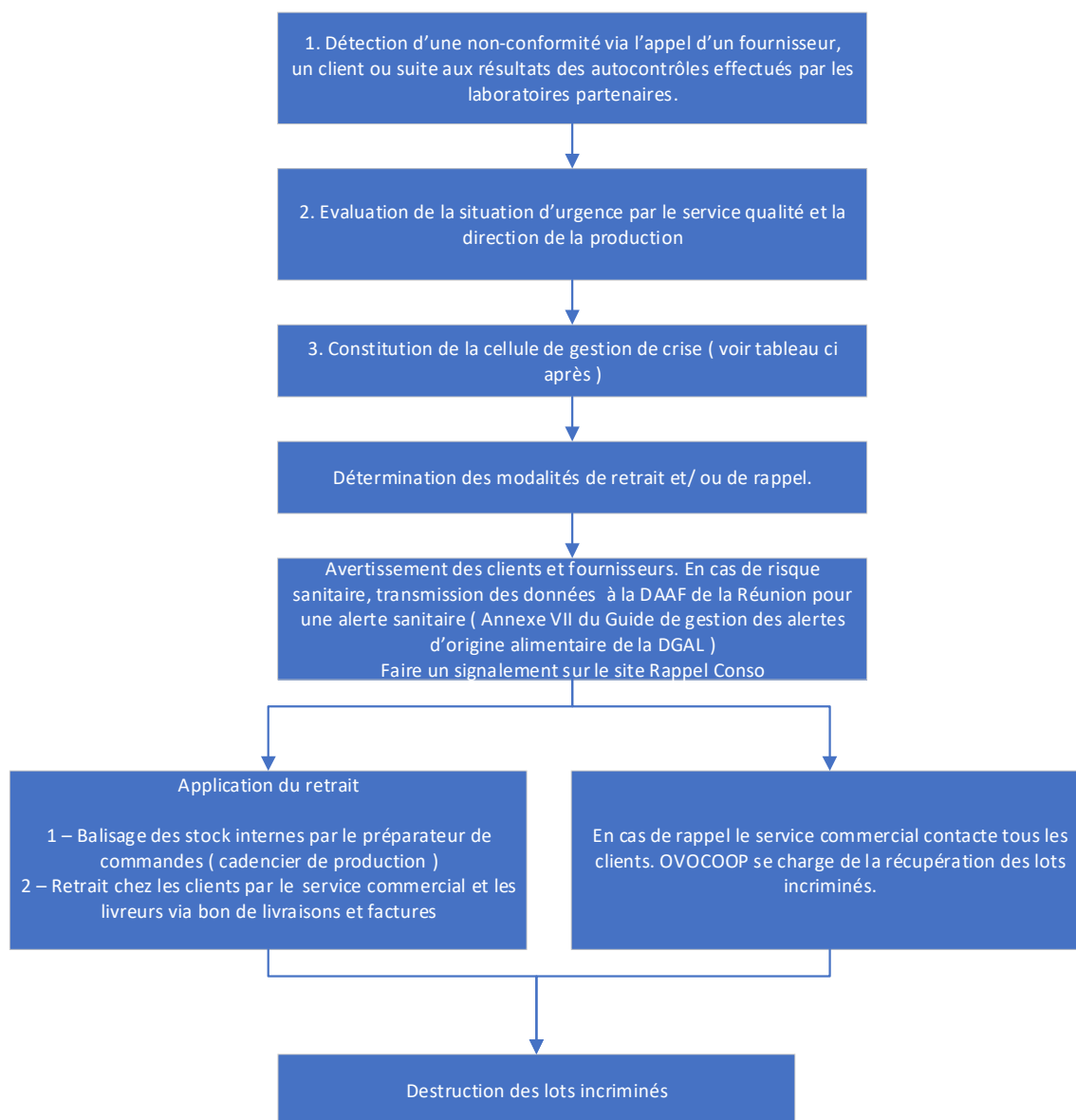
Les produits finis ou matières premières jugés non conformes vis-à-vis de la sécurité alimentaire sont identifiés sur le lieu de l'exploitation. Ils sont mis de côté puis balisés dans les espaces dédiés à ce stockage. Ils font l'objet d'un protocole de retrait-rappel décrit ci-après

Après un résultat d'autocontrôle défavorable :



*A l'exclusion des résultats d'autocontrôles défavorables pour lesquels les moyens de maîtrise prévus dans le PMS sont régulièrement mis en œuvre et ont fait preuve de leur efficacité au vu de la non-conformité détectée.

Si notification de retrait/rappel, appliquer la méthode ci-dessous :



Equipe gestion de crise	
Patrick LE LIONNAIS	Directeur
Stéphane FONTAINE	Responsable commercial et administratif
Rachelle LATCHOUMY	Service Qualité

Annuaire des contacts	
DAAF Saint Denis	0262 30 89 89
Antenne Réunion	0262 29 04 92
Réunion première	0262 40 67 67
Rappel conso	https://rappel.conso.gouv.fr

Annexe I : formulaire de déclaration

 Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE	 N° 15989*01
--	---

TRANSMISSION D'INFORMATIONS SANITAIRES À L'AUTORITÉ ADMINISTRATIVE AU TITRE DE L'ARTICLE L.201-7 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME
ARTICLE L. 201-7 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME
A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (DD(CS)PP) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) pour les DOM, du département où est implanté l'établissement

☐ Premier envoi d'informations
☐ Actualisation d'un envoi d'informations déjà réalisé

IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT
N° SIRET :
Nom de l'enseigne (le cas échéant) :
Adresse de réalisation des activités déclarées (si différente) :
Adresse :
Complément d'adresse :
Code postal : ; Commune :
Responsable juridique de l'établissement :
☐ Mme ☐ M. Nom, Prénom :

COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER
☐ Mme ☐ M. Nom, Prénom :
Téléphones (fixe et portable) :
Mél :
Fonction:
☐ Responsable qualité ☐ Gestionnaire du personnel ☐ Responsable de site ☐ Gestionnaire comptable ☐ Responsable commercial ☐ Salarié / employé ☐ Responsable juridiquement

OBJET DE L'INFORMATION			
☐ ALIMENTATION HUMAINE		☐ ALIMENTATION ANIMALE	
☐ Produit	☐ Environnement de production	☐ Produit	☐ Environnement de production
Résultat d'autocontrôle défavorable (joindre le document)		Résultat d'autocontrôle défavorable (joindre le document)	
Plan d'actions des mesures (joindre le document)		Plan d'actions des mesures (joindre le document)	

12 / 14

Figure 4 : modèle du formulaire CERFA alerte sanitaire

MENTIONS LÉGALES : VOS DROITS	
La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.	

ENGAGEMENTS ET SIGNATURE	
Je soussigné(e) (nom et prénom) :	
☐ certifie pouvoir représenter le demandeur dans le cadre de la présente formalité ; ☐ certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire et dossier ci-joint ; ☐ m'engage à faire une actualisation des informations fournies si nécessaire.	
Fait le	Signature :
Format jj/mm/aaaa	

RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION À L'USAGE DE LA DD(CS)PP/DAAF/DIECCTE – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION	
RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION	
Demande reçue le _ _ / _ _ / _ _ _ _	Signature :

Figure 5 modèle du formulaire CERFA alerte sanitaire

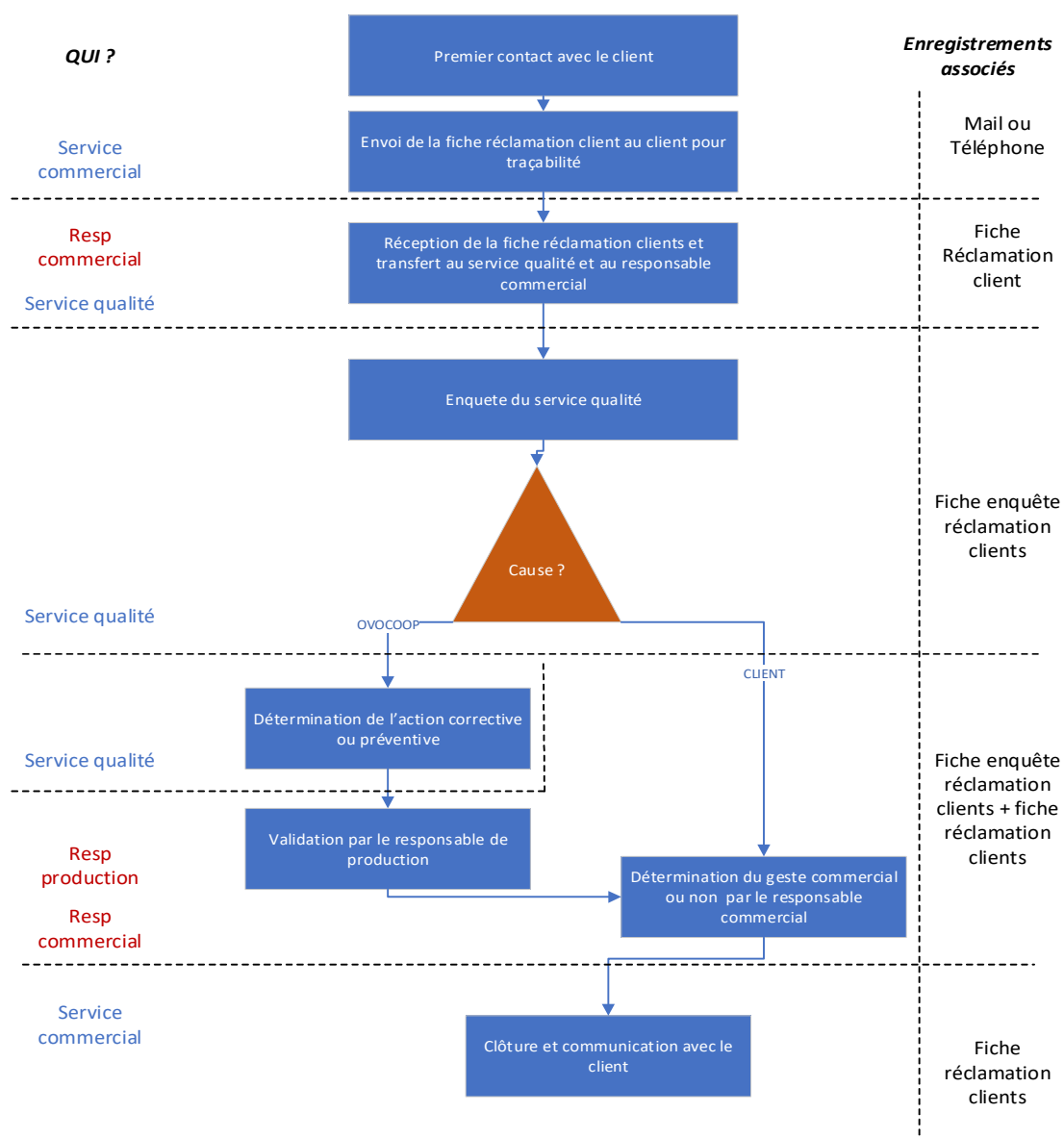
Le suivi des réclamations clients :

Le suivi des réclamations clients a deux objectifs :

Traiter la réclamation afin de restaurer la confiance du client et sauvegarder de bonnes relations ;

Comprendre les causes, tirer les leçons de la réclamation afin de s'améliorer et de fidéliser le client.

 Protocole

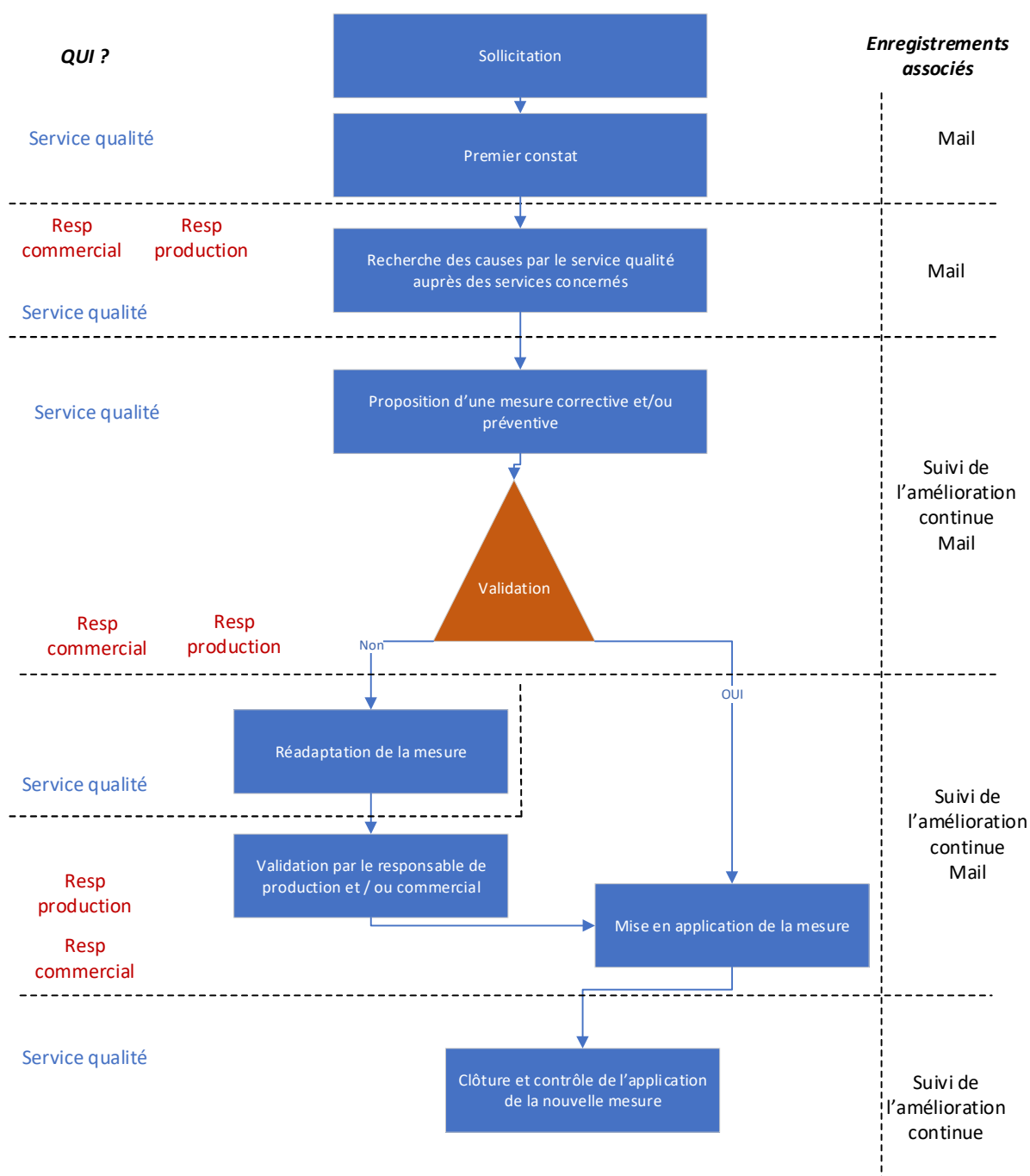


Le suivi des anomalies internes :

Le suivi des anomalies internes a deux objectifs :

Traiter les non conformités afin d'assurer une sécurité alimentaire optimale ;

Comprendre les causes, tirer les leçons afin d'établir un plan de prévention pour que cette anomalie ne soit plus constatée.



LES EMBALLAGES

Les emballages sont importés d'Europe ou de la zone Océan Indien. En effet aucune société ne propose des conditionnements adaptés à nos produits afin de garantir la sécurité, la salubrité et les caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques de nos produits. Ces emballages respectent les normes d'alimentarité en vigueur (fiche techniques disponibles sur site)

✓ Seau plastique alimentaire :

Fabricant : PLASTIC INDUSTRY (MTIUS) LIMITED – Port Louis Mauritius et JOKEY – 62113 LA BOURSE

✓ Poche matériau complexe :

Fabricant : BERNHARDT 18 ZI de la Trésorerie 62126 Wimille France

Cette poche est constituée d'une couche PET, d'aluminium, d'OPA et de PE. Ce matériau complexe favorise la conservation en limitant les échanges thermiques et l'absorption des rayons UV ou infrarouge.

L'EXPEDITION

L'acheminement des produits aux clients s'effectue :

- ✓ par le service interne de livraison d'OVOCOOP
- ✓ par la société COTRAM (PLR) situé au 14 rue de la Boulangerie ZA Les Dunes – 97427 ETANG SALE LES HAUTS. Cette dernière est spécialisée dans le Transport terrestre de marchandises sous température dirigée, froid positif, froid négatif.

✓ Les engagements du pôle logistique réunion (PLR) :

L'OBJECTIF CO2

Pôle Logistique Réunion a réalisé en 2010, un programme d'investissement de 200 K€, pour l'équipement de boîtiers GPS de l'ensemble de sa flotte opérationnelle.

- ✓ *Ces investissements ont deux objectifs principaux:*
- ✓ *-Réduction de l'empreinte carbone de l'entreprise*
- ✓ *-Réduction des coûts d'exploitation*



Pôle Logistique Réunion a donc signé la charte CO² en Septembre 2019 en collaboration avec l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie visant à réduire l'impact climatique de Pôle Logistique Réunion en matière de :

- Réduction des émissions de CO²
- Optimisation des flux de transport
- En utilisant des véhicules éco-responsables

LA CERTIFICATION OEA

L'OEA a été mis en place suite aux attentats du 11 septembre 2001, afin de sécuriser les flux de marchandises.

Le statut d'OEA permet à toute entreprise d'acquiescer un label de qualité et de confiance sur les processus douaniers et sécurité-sûreté qu'elle met en œuvre. Il permet de distinguer les entreprises les plus fiables.



Délivré par la douane française, il est reconnu dans toute l'Union Européenne et dans les pays signataires d'accords de reconnaissance mutuelle.

Pôle Logistique Réunion a donc obtenu l'autorisation de l'OEA en Octobre 2018

ENGAGEMENT RSE

Dans la continuité de son engagement Objectif CO2, Pôle logistique Réunion à réaliser en août 2023 sa première ombrière photovoltaïque de 116 m².

Les objectifs : réduire notre empreinte carbone en rechargeant des véhicules électriques et en redistribuant l'excédent pour les besoins énergétiques de nos bâtiments.



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Prestataire de transport adoptant une démarche de baisse de son empreinte carbone (véhicule électrique, centrale photovoltaïque)
- Prestataire de transport certifié OEA (sureté de transport des aliments)
- Prestataire de transport adoptant un engagement RSE
- de transport optimisant les conditions de travail des salariés.

LA QUALITE SUPERIEURE DU TRANSFORMATEUR DANS LE CADRE DU RUP :

✓ La qualité au sein d'OVOCOOP

Dans le cadre du label RUP, OVOCOOP s'engage à augmenter son niveau de qualité à travers des mesures plus stricts dans la sécurité et la salubrité des aliments, dans l'optimisation des qualités nutritionnels des ovoproduits et de minimiser son impact sur l'environnement tout en améliorant les conditions de travail de ses salariés.

Une transformation en toute sécurité :

- ✓ Réalisation d'autocontrôles microbiologiques avec un panel spécifique (ajout du paramètre staphylocoques pour aliment et coliformes totaux pour surface)
- ✓ Surveillance microbiologique sur chaque lot fabriqué
- ✓ Utilisation de biocide différencié (alcalin ou acide) pour maximiser l'efficacité du bio nettoyage
- ✓ Transformation des œufs ne dépassant pas 21 jours (ovoproduits liquide)
- ✓ Pasteurisation (ou thermisation le cas échéant) obligatoire pour tous les ovoproduits liquides
- ✓ Test d'efficacité de la traçabilité tous les trimestres.
- ✓ Utilisation d'un bactéricide et virucide pour le bio nettoyage des unités de fabrication et des camions
- ✓ Formation du personnel tous les 3 ans.
- ✓ Veille scientifique sur les meilleures techniques disponibles
- ✓ Prestataire de livraison certifié AOE

Les produits ne respectant les critères microbiologiques seront de nouveau thermisés ou détruits en fonction de leur niveau de contamination. Ils pourront être engagés dans une procédure de retrait rappel le cas échéant.

Critères réglementaires d'analyse des aliments

CRITÈRES D'HYGIÈNE

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé,

Nombre de colonies Viande	Salmonella Viande (carcasse)
Entérobactéries Viande, lait et produits laitiers, ovoproduits	Staphylococcus à Lait et produits laitiers
Escherichia coli Viande, lait et produits laitiers, crustacés et mollusques, produits végétaux	Bacillus cereus (2007) Aliments en poudre pour nourrissons

OVOCOOP a fait le choix de renforcer sa surveillance en intégrant des paramètres d'analyse non réglementaire sur les ovoproduits (Staphylocoques, Listéria sur les œufs durs).

Fragilité de la membrane vitelline :

L'œuf garde sa qualité sanitaire grâce à sa membrane vitelline. Dans la nature un œuf fécondé éclos au bout de 21 jours. C'est ainsi que cette membrane devient plus fragile afin de faciliter l'éclosion du poussin. Dans la réglementation, un œuf peut être transformé jusqu'à expiration de sa DCR de 28 jours. OVOCOOP s'engage à transformer au maximum à 21 jours après la ponte ses ovoproduits. Ainsi, l'œuf garde sa qualité sanitaire optimum.



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Thermisation des tous les ovoproduits (pasteurisation, thermisation le cas échéant)
- Panel étoffé d'analyse microbiologique
- Suivi microbiologique sur tous les produits fabriqués
- Cassage des œufs au maximum des œufs à 21 jours
- Utilisation d'un biocide (virucide)
- Protocole adaptatif du bionettoyage (alcalin et acide) pour éviter les résistances microbiennes

Un ovoproduit pur :

OVOCOOP s'engage à fournir à ses clients, l'ovoproduit se rapprochant au plus des qualités nutritionnelles de l'œuf frais coquille.

- ✓ Aucun ajout de sel ou de sucre à l'intérieur de la denrée dans les ovoproduits liquides.
- ✓ Sans additifs chimiques (conservateurs, exhausteur de gout ...) à l'intérieur de la denrée dans les ovoproduits liquides.
- ✓ Aucune dilution effectuée (produit pur – vérification de la matière sèche)



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Produits se rapprochant au plus de l'œuf coquille mais avec une utilisation plus simpliste et sécuritaire.

Produire durablement sur une île

OVOCOOP se soucie au quotidien de son environnement. En effet, les dernières crises ont montrés la fragilité de notre île. Ainsi la gestion des ressources, les productions des effluents doivent être au cœur des priorités. OVOCOOP s'engage sur des valeurs environnementales fortes.

- ✓ Baisse de son empreinte carbone (production énergie solaire, écoconduite)
- ✓ Tri des déchets
- ✓ Valorisation des déchets (coquilles d'œuf valorisées dans l'unité de méthanisation du FAMILLE TECHER)
- ✓ Surveillance de sa consommation d'eau pour prévenir les fuites

La filière a pour projet de créer une unité de méthanisation des fientes de poules, du lisier de canard, d'ensilage de canne fourragère et des coquilles d'œufs. La famille TECHER pilote ce projet pour une mise en fonctionnement **courant 2024**. Cette unité permettra de répondre aux besoins de la filière de production et de transformation avec un traitement maximum de 30 tonnes par jour.

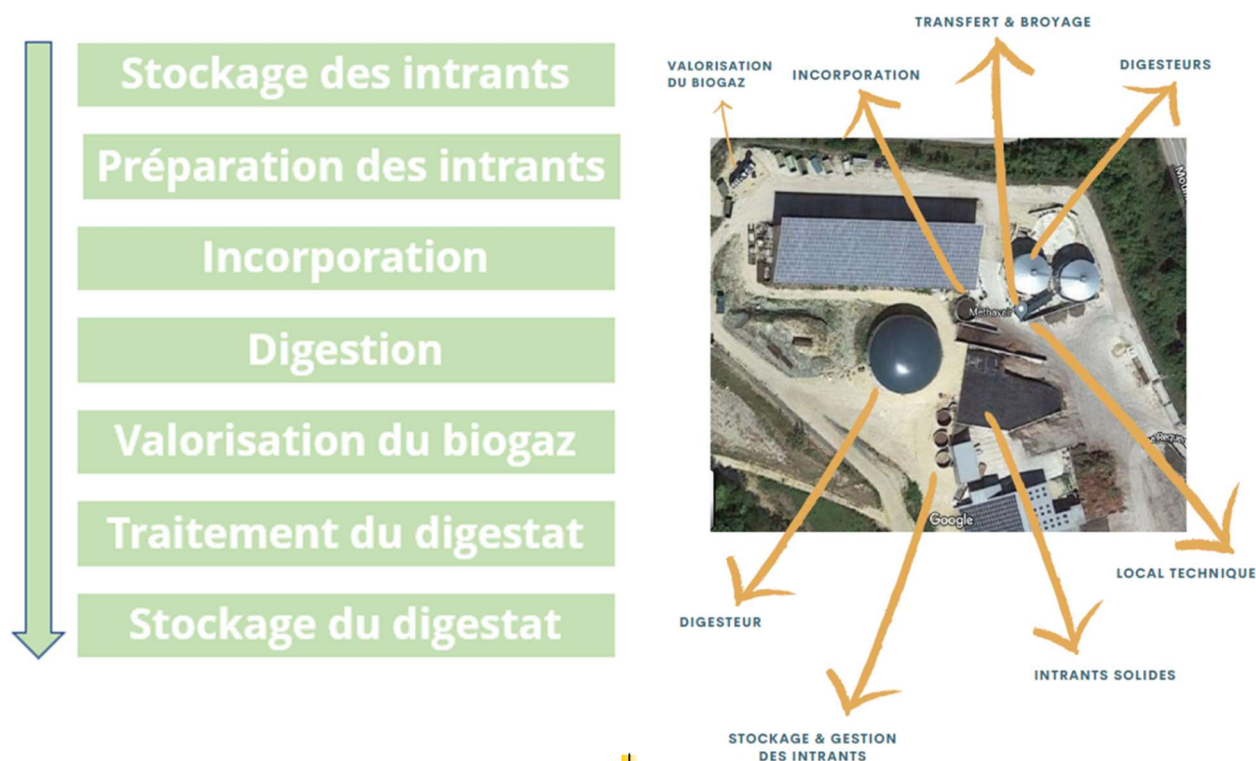


Figure 28 : Principe de fonctionnement d'un digesteur

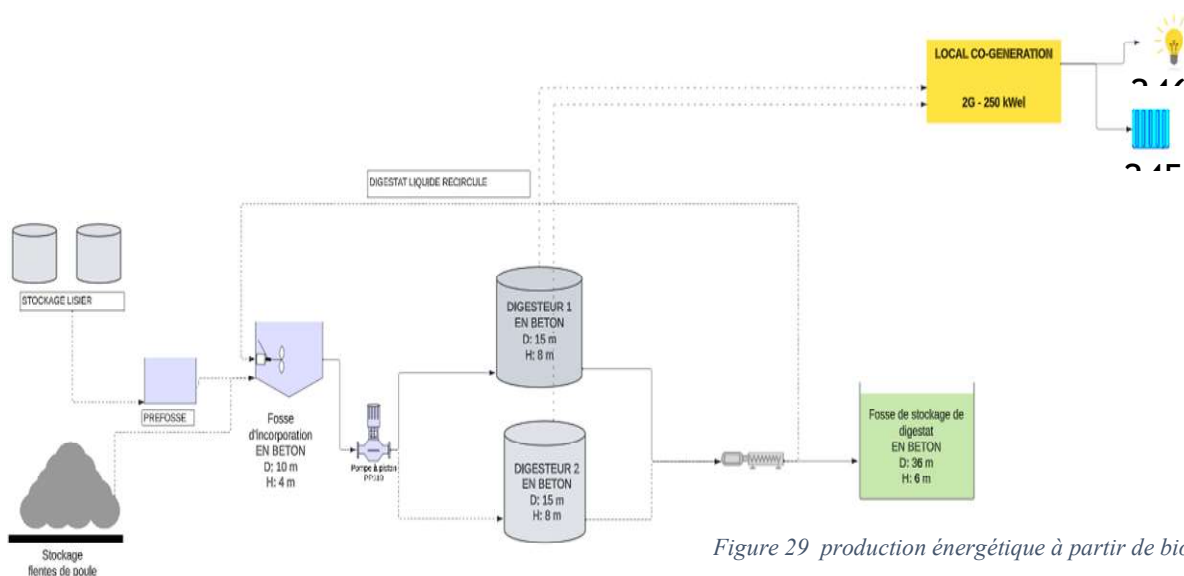


Figure 29 production énergétique à partir de biogaz

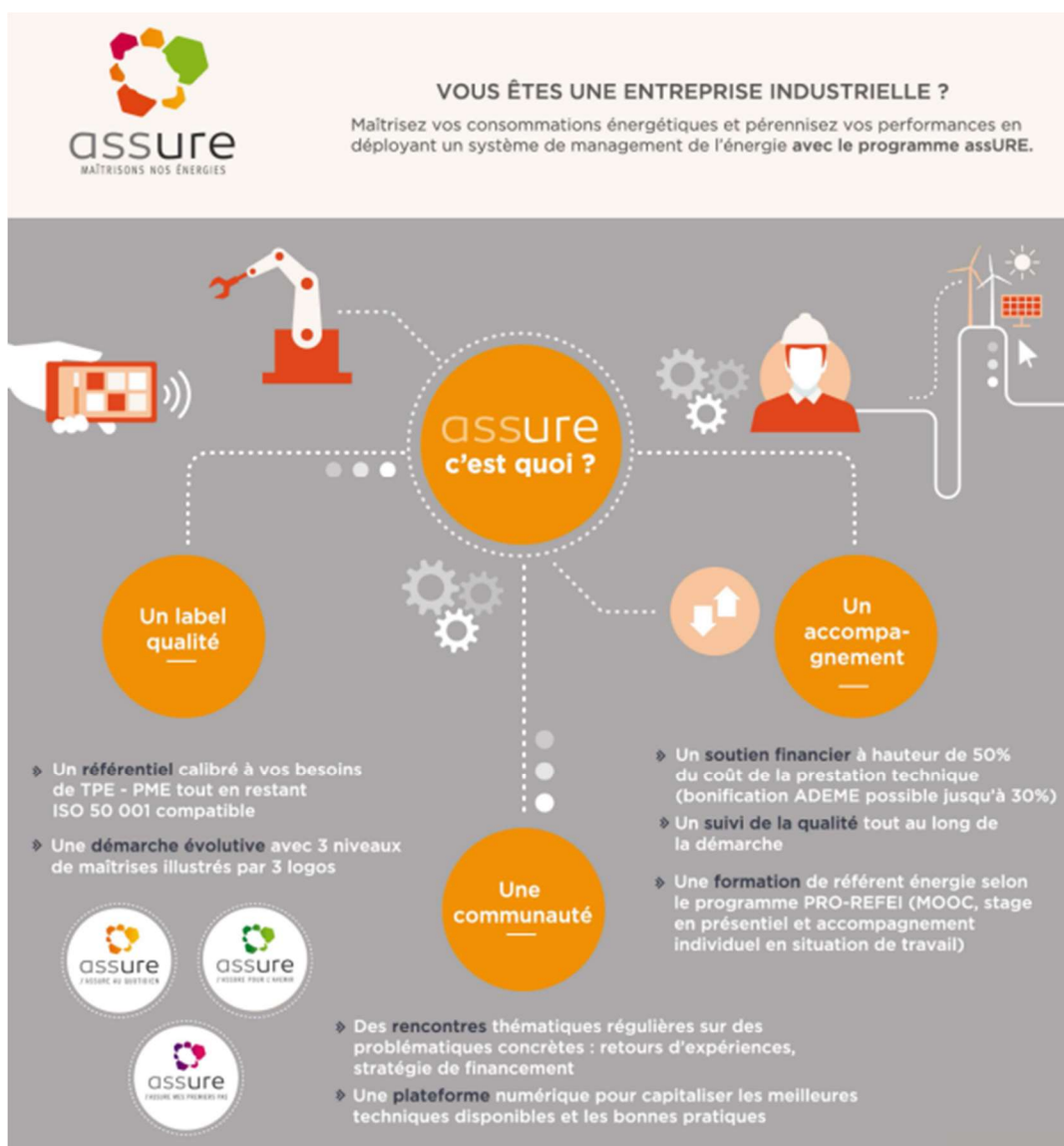
17. LA DEMARCHE QUALITE ASSURE : Le label Réunionnais de maitrise de l'Energie

C'est sur la base de ces expériences que l'ADIR a réfléchi avec ses partenaires, que sont l'ADEME, la Région Réunion et EDF, à une stratégie territoriale pour développer un écosystème d'efficacité énergétique industrielle via le programme assure (Animation Sur le Suivi de l'Utilisation Rationnelle de l'Energie). Ce programme a pour objet d'accompagner techniquement et financièrement les industriels de La Réunion dans la mise en place d'un Système de Management de l'Energie (ci-après « SMEn »), c'est-à-dire d'une démarche globale et structurée visant à améliorer de manière continue la performance énergétique d'une entreprise.

Afin de garantir la qualité du SMEn d'une entreprise, le programme a créé au niveau local le label assure, un label privé qui atteste de la qualité du SMEn d'une entreprise à deux égards :

- ✓ il est conforme aux exigences et recommandations de la norme ISO 500011,
- ✓ il est adapté aux spécificités du tissu industriel local représenté en majorité par des TPE-PME.

OVOCOOP s'est engagé dans la démarche ASSURE de l'Association des Industriels de la Réunion.



Le label porte sur l'ensemble des activités, installations, et décisions concernées par un Système de Management de l'Energie au sein d'une entreprise. Le SMEn est l'ensemble des éléments corrélés ou interactifs permettant d'élaborer une politique et des objectifs énergétiques ainsi que des processus et procédures pour atteindre ces objectifs.

Ovocoop : la consommation d'énergie sous contrôle

La coopérative agricole a réussi à faire chuter, en 11 ans, la consommation d'énergie de son usine du Port de plus d'un tiers tout en doublant sa production d'œufs.

« Avant de rejoindre le programme assURE, nous nous sentions un peu isolés dans notre démarche d'économie d'énergie... » remarque Patrick Le Lionnais, responsable d'exploitation chez Ovocoop. Labellisé assURE, l'entreprise fait figure « d'ancienne » de la maîtrise de l'énergie, et donc d'exemple à suivre pour celles qui s'engagent dans cette voie. Ovocoop récolte les fruits d'une politique de maîtrise de l'énergie mise en œuvre à l'initiative du prédécesseur de Patrick Le Lionnais à partir de 2008 et validée largement par ses administrateurs. Poursuivie par lui, elle aboutit aujourd'hui à des résultats spectaculaires. La production d'eau chaude et la production de froid pour le conditionnement, le stockage des œufs et la climatisation des bureaux, sont les deux principaux postes



Patrick Le Lionnais devant la nouvelle installation de production d'eau chaude

de consommation d'énergie. Ovocoop a mis en place une gestion technique centralisée (GTC) des équipements. Le démarrage de la chaudière chauffant l'eau de production a été automatisé et un ballon d'eau, chauffé par la récupération de la chaleur perdue des groupes froid, permet d'avoir une eau tempérée pour le lavage des équipements. Des puits de lumière permettent de se passer en grande partie d'éclairage en salle de production. Pour la circulation de l'eau dans les circuits, des pompes à variation de fréquence ajustent la consommation d'électricité aux besoins. Les fuites ont été supprimées. Les équipements du groupe Froid ont été remplacés par du matériel moins énergivore. Dernier investissement en date, un tableau de management énergétique pour le suivi au

plus près de l'évolution des consommations d'énergie. Toutes ces mesures ont été complétées par la sensibilisation du personnel à un usage responsable de l'énergie. Résultats : Ovocoop, qui avait consommé 583 mégawatts en 2008, en a consommé 315 en 2019 pour une production multipliée par deux. Financièrement, l'économie d'énergie a permis d'absorber la hausse des tarifs d'EDF sur 10 ans : le montant de la facture n'a pas augmenté. Prochaine étape : le solaire, une source d'énergie autonome qui, en limitant le recours au réseau d'EDF, va réduire significativement la facture d'électricité. Quant au Label assURE, il figurera prochainement sur les emballages des œufs Fleur Jaune, la marque propre d'Ovocoop.



Figure 30 : certificat ASSURE



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Baisse de son empreinte carbone
- Production d'Energie renouvelable
- Certifié ASSURE
- Revalorisation des déchets minéraux et organiques par méthanisation

OVOCOOP engage une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Elle se traduit comme la contribution volontaire de l'entreprise aux enjeux du développement durable, aussi bien dans leurs activités que dans leurs interactions avec leurs parties prenantes.

Valeurs RSE de l'entreprise :

- ✓ Favoriser ses achats en local
- ✓ Favoriser le recrutement local
- ✓ Dynamiser les zones éloignées d'une activité économique
- ✓ Donner une chance d'insertion professionnelle aux jeunes et non diplômés)
- ✓ De participer à la montée en compétences de leurs salariés
- ✓ D'optimiser les conditions de travail du personnel
- ✓ Favoriser la cohésion des équipes



LES PLUS DU RUP (supérieur à la réglementation)

- Favoriser le recrutement local (micro régional)
- Favoriser le dynamisme économique des hauts de l'île
- Favoriser l'insertion professionnelle d'un public éloigné de l'emploi
- Optimisation des conditions de travail des salariés.

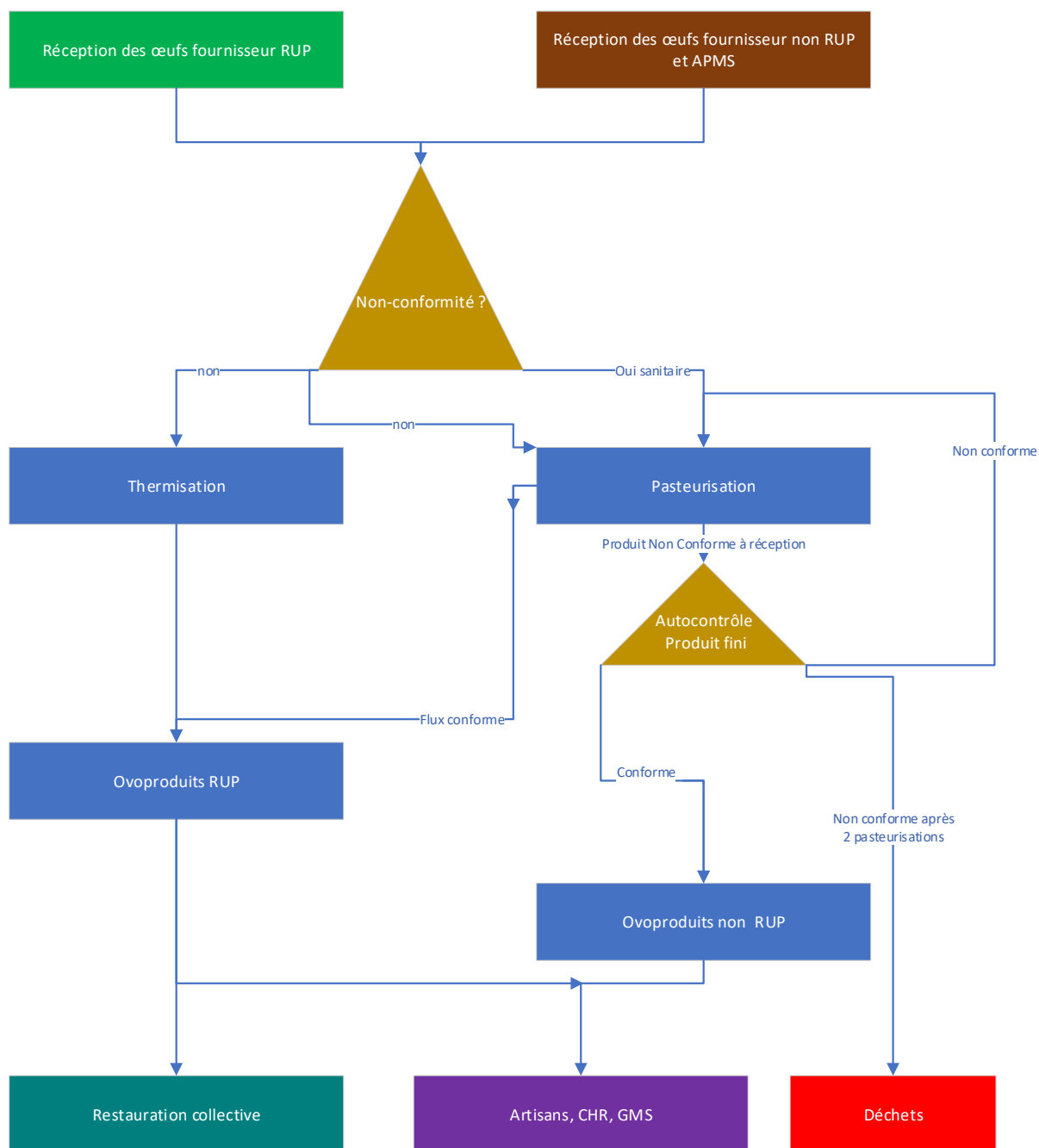
OVOCOOP lauréat des Medef Business Awards 2023.

Le Medef Réunion a tenu le 12 octobre dernier son assemblée générale annuelle au cours de laquelle ont été décernées les Medef Business Awards récompensant les entreprises pour leurs initiatives en termes de sobriété énergétique.

Dans la catégorie « moins de 20 salariés », le prix de l'initiative RSE est revenue à la villa Le Colonial (hébergement touristique), celui de la performance RSE à la Maison de l'emploi Nord, et **Ovocoop a reçu le prix de l'entreprise vertueuse**. Des « coups de cœur » ont d'autre part été attribués au Lyndsey Hôtel de Saint-Pierre et à Seanergy (travaux sous-marin). Chez les « plus de 20 salariés », ICP Roto et le Crédit agricole ont reçu le prix de l'initiative RSE, la Saphir et Newrest Réunion celui de la performance RSE, Fibres Industries Bois et la distillerie Rivière du Mât le prix de l'entreprise vertueuse. L'aéroport Roland-Garros et Réunion Air Assistance ont pour leur part été récompensés d'un « coup de cœur ». (source leader réunion du 14/11/23)



18. LE TRAITEMENT DES NON CONFORMITES A OVOCOOP :



A NOTER

- ✓ Les non conformités sanitaires ne sont traités que deux fois maximum
- ✓ .7. Une non-conformité sanitaire entraîne un autocontrôle microbiologique à critère libérateur
- ✓ Une non-conformité au référentiel RUP engendra un déclassement du produit finis
- ✓ La restauration collective recevra en priorité les produits RUP

19. LA DEMARCHE RUP DANS LE TEMPS

L'audit producteur RUP :

OVOCOOP s'engage à auditer à minima 1 fois par an, les structures apporteurs d'œufs afin de vérifier l'objectif d'origine et de qualité qui s'inscrivent dans ce label. OVOCOOP s'engage à fournir à chaque apporteur les résultats des constatations effectuées lors de ces audits. Afin de vérifier les engagements de chaque apporteur, le service qualité d'OVOCOOP effectuera à minima une fois par an un audit.



A la suite de cet audit, chaque acteur devra satisfaire à au moins 60 % des exigences de la charte RUP. En cas de non-conformité (score < 60 %), l'apporteur aura 40 jours pour répondre aux écarts de ce référentiel.

En cas de non satisfaction, l'entité ne faisant plus partie des acteurs RUP, la valeur marchande des œufs achetés par OVOCOOP par cet apporteur sera **dépréciée de 5 % (décote en vigueur pour 2024)**. Cette décote est réévaluée tous les ans lors du conseil d'administration du SPOR.



Autoévaluation: Tous les 30 avril de chaque année, l'apporteur devra transmettre à OVOCOOP une autoévaluation (grille d'audit) avec preuves pour préparer son audit annuel. Cette auto évaluation permettra d'avoir un travail préalable sur le semestre écoulé . L'autoévaluation permettra d'avoir un regard sur la période entre deux audits sur site. L'apporteur certifie sur l'honneur de l'exactitude des preuves transmises. A

la suite de l'étude des résultats, le service qualité d'OVOCOOP priorisera ces audits sur site en fonction des situations présentant le plus de non conformités.

L'audit OVOCOOP RUP :

Ces valeurs seront vérifiées chaque année par le service qualité d'OVOCOOP et des prestataires auditeurs externes.

Le système d'autocontrôles fait appel à des prestataires externes comme le fournisseur d'eau, le producteur d'énergie, le provandier, les certificateurs, le laboratoire d'analyse certifié, les vétérinaires, les gestionnaires et collecteurs de déchets et les prestataires du bionettoyage, de lutte contre les nuisibles et de maintenance. Les grilles d'audits et pondération sont présentées en annexes. Les autocontrôles sont réalisés par un maillon d'acteur internes et externes des entités

Liste des partenaires externes.

<u>Domaines</u>	<u>Contrôleurs</u>
Autocontrôles microbiologiques et physico chimiques	Laboratoire certifié COFRAC
Réseau eau	ARS
Certification produit et entreprise	Certificateur externes
Effluents	Laboratoire certifié COFRAC, Service de l'état
Sécurité des aliments transformés	Services de l'état
Santé animale	Service de l'état et cabinet vétérinaire indépendant
Maitrise énergétique	Fournisseur d'énergie et certificateur

20. OVOCOOP LABELLISE « PRODUIT PAYS REUNION »

Définition

Les Produits Pays Réunion représentent ce que La Réunion produit de mieux. Ils offrent la garantie de l'origine, de la fraîcheur, du goût, de la qualité et de l'authenticité, car ce sont les seuls et uniques produits dont les matières premières sont 100% issus de La Réunion.

La mention valorisante "Produits Pays" est exclusivement réservée aux denrées alimentaires et aux produits agricoles non alimentaires dont toutes les activités de production, y compris de naissage, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de préparation, ainsi que les activités d'affinage et de conditionnement sont réalisées localement.



PREFECTURE DE LA REUNION

SECRETARIAT GENERAL
AUX AFFAIRES REGIONALES

2463
ARRETE N° /SGAR/DAF

Direction de l'agriculture et de la forêt

portant autorisation d'utilisation des termes
« produits pays » et leurs transcriptions créoles
délivrée à COOPERATIVE OVOCOOP

LE PREFET DE LA REGION ET DU DEPARTEMENT DE LA REUNION
OFFICIER DE LA LEGION D'HONNEUR

VU la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999,

VU l'article 640-2 du Code Rural instituant la dénomination « produits pays »,

VU le décret n° 2006-1621 du 18 décembre 2006 relatif aux conditions d'utilisation des termes « produits pays » et de leurs transcriptions créoles,

VU le décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à l'ensemble du dispositif de valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer sous mention valorisante « produits pays » (articles R641-45 à 56 du Code Rural),

VU l'arrêté du 28 février 2007 fixant le modèle de demande d'autorisation d'utiliser les termes « produits pays » et leurs transcriptions créoles,

VU l'avis de la Commission Régionale des Produits Alimentaires de Qualité de la REUNION en sa séance du 11 JUILLET 2007

Sur la proposition de Monsieur le Secrétaire Général aux Affaires Régionales de la Préfecture et de Monsieur le Directeur de l'Agriculture et de la Forêt.

ARRETE

ARTICLE 1 L'autorisation d'utiliser les termes « produits pays » et ses transcriptions créoles « produits pei ; produits peyi ; produits péi ; produits péyi » à compter de la date de publication du présent arrêté est délivrée à COOPERATIVE OVOCOOP pour le produit « OVOPRODUITS PRESENTES SOUS FORME D'OEUF DURS ECALES ET D'OEUF LIQUIDES ».
Le présent arrêté est notifié à l'intéressé.

ARTICLE 2 Les termes « produits pays » et leurs transcriptions créoles peuvent être employés dans la présentation et l'étiquetage du produit, sous la condition du strict respect du cahier des charges tel qu'il a été validé par les membres de la Commission Régionale des Produits Alimentaires de Qualité, et consultable à la Direction de l'Agriculture et de la Forêt et à la Direction Départementale, de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

ARTICLE 3 Monsieur le Secrétaire Général aux Affaires régionales de la Préfecture, Monsieur le Directeur de l'Agriculture et de la Forêt et Monsieur le Directeur Départemental de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté.

Fait à St Denis, le 30 03 2007

Pour le Préfet
et par délégation
l'Adjointe au SGAR

Maria-Dolores
MARTINEZ-POMMIER

21. OVOCOOP – AGREMENT SANITAIRE

OVOCOOP dispose d'un agrément sanitaire permettant d'assurer la sécurité des aliments.



PREFECTURE DE LA REUNION

Pôle régional « Santé
Publique et cohésion
Sociale »

Direction des Services
vétérinaires de la Réunion

Service des Filières
intégrées, abattoirs et
installations classées

Délégation Sud
1 chemin de l'Irat
97410 SAINT PIERRE

ATTESTATION

Je soussigné, Nicolas KRIEGER, Directeur par intérim des Services Vétérinaires de la Réunion, atteste que l'entreprise **OVOCOOP** est agréée par mes services sous le numéro **F 974 07 30 CE**, pour les activités suivantes :

- ovoproduits

Cette attestation est délivrée pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à Saint Pierre le, 24 septembre 2007



Le Directeur des Services Vétérinaires par Intérim
Inspecteur de Santé Publique Vétérinaire

Docteur Nicolas KRIEGER

22. L'AVENIR D'OVOCOOP

Produits RUP Réunion

Labelliser un produit consiste à lui attribuer une marque, une étiquette en vue de garantir sa qualité. Une fois labellisé, ce produit est réputé conforme aux normes définies par l'organisme qui lui a attribué cette labellisation. Ainsi cette démarche aura pour objectifs :

- ✓ Confirmer notre ancrage sur notre territoire en faisant, quand cela est possible, du 100% local.
- ✓ Confirmer notre attachement à vouloir fabriquer des produits de qualité.
- ✓ Renforcer notre présence dans la restauration collective, et notamment dans les cantines scolaires.

L'adhésion à l'ARIV

Confirmé au dernier conseil d'administration, OVOCOOP et le SPOR rejoindra ASSOCIATION RÉUNIONNAISE INTERPROFESSIONNELLE DE LA VOLAILLE (l'ARIV) afin de bénéficier d'un développement économique pour sa production et sa commercialisation de tous ses produits avicoles dans le respect des règles du droit européen et de la libre concurrence. C'est ainsi la filière œuf suivra un développement de sa production avicole ainsi qu'un approvisionnement correct en quantité, en prix et en qualité du territoire réunionnais, notamment en facilitant la mise en commun des informations dont disposent l'ARIV sur la situation de la production, des importations des stocks et de la consommation ; en évaluant les quantités dont la production, l'importation, le stockage ou la distribution sont nécessaires. Cette démarche s'inscrit dans une continuité du label RUP, de vouloir mutualiser les moyens, d'optimiser les communications et de standardiser la filière.

23. CONCLUSION - LES PLUS DU LABEL RUP

En conclusion, ce label RUP a trois objectifs majeurs :

- ✓ Standardiser une filière agricole
- ✓ Prioriser un produit local
- ✓ Maximiser le niveau de qualité des œufs à la réunion.

La standardisation mettra en évidence une dynamique de groupe, avec un appui et une mutualisation des moyens en matière d'achat, de veille scientifique et technologique et une optimisation de la communication au sein de la filière.

Aujourd'hui, la filière œuf est l'une des seule à être autosuffisante à la réunion. L'importation des œufs coquilles n'existe pas et les part des ovoproduits importés chaque année diminue. Il est primordial à travers ce label de renforcer le lien de nos consommateurs avec son œuf de la réunion.

Enfin l'augmentation de la qualité des produits passera par :

- ✓ Une recherche perpétuelle sur les meilleures techniques disponibles de production
- ✓ Un souci constant sur le bien être animale et la biosécurité en élevage
- ✓ Un dépassement des chartes sanitaires réglementaires en place
- ✓ Une diminution de l'impact de son activité sur son environnement
- ✓ Un engagement fort dans une démarche RSE.

Les perspectives économiques du label RUP :

- ✓ Adhésion de tous les établissements de restauration collective des 24 communes de l'île aux ovoproduits RUP.
- ✓ Atteinte des 2 millions d'euros en chiffre d'affaires sur les collectivités.



OVOCOOP- Rue Claude Chappe - ZAC 2000 – 97420
LE PORT

Coopérative à capital variable
SIRET : 403 854 466 00022

TELEPHONE : 0262 43 25 61
Fax : 0262 43 23 35
Courrier électronique : production@ovocoop.fr