Cahier des charges du label rouge n° LA 04/20 « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Porcs issus de verrats Duroc, sélectionnés pour la qualité de leur viande
- Alimentation contenant de la graine de lin (à partir de la 12ème semaine)
- Animaux âgés de 182 jours minimum

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes en vigueur relatives à la production en label rouge « Porc » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3-1. PRÉSENTATION DU PRODUIT 3
3-2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 3
3-3. ELÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 5

4- TRAÇABILITÉ 8

4-1. IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS 8
4-2. OBLIGATIONS DÉCLARATIVES ET TENUE DE REGISTRES 8
4-3. TABLEAU DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE 8

5- MÉTHODE D'OBTENTION 12

5-1. SCHÉMA DE VIE 12
5-2. ALIMENTATION 12
5-2-1. Matières premières et aliments 12
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments 12
5-2-3. La réception et le stockage des aliments 13
5-2-4. Hygiène et qualité 13
5-3. SÉLECTION ET ÉLEVAGE DES REPRODUCTEURS 14
5-3-1. Sélection des reproducteurs 14
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation 14
5-4. NAISSAGE (JUSQU'AU SEVRAGE) 14
5-4-1. Logement des truies 14
5-4-2. Les porcelets 15
5-5. POST-SEVRAGE ET ENGRAISSEMENT 15
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages 15
5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement 15
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiments spécialisés 16
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours 17
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier 17
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté 17
5-6. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE 17
5-7. AGE D'ABATTAGE 18
5-8. IDENTIFICATION ET SUIVI DES ANIMAUX 18
5-9. TRANSPORT AU SEIN DE L'EXPLOITATION, ENTRE EXPLOITATION ET DE L'EXPLOITATION À L'ABATTOIR 18
5-10. ABATTOIRS, ATELIERS DE DÉCOUPE ET TRANSFORMATION 19
5-11. SÉLECTION DES CARCASSES 19
5-12. RESSUAGE/ STOCKAGE ET TRANSPORT DES CARCASSES 20
5-13. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DÉCOUPES 20
5-14. SURGÉLATION 20
5-15. PRÉPARATIONS DE DÉRIVÉES 20

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 20

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 21

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 22

1- NOM DU DEMANDEUR

LE COCHON DES GEANTS
Siège social :
489, Rue de Staple
59190 HONDEGHEM
Téléphone : 03 28 41 43 83
Courriel : lecochondesgeants@gppmf.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc »

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les spécifications de ce cahier des charges s'appliquent aux produits suivants :

- Carcasses ;
- Demi-carcasses ;
- Pièces de découpe ;
- Unités de vente consommateur (UVC) ;
- Produits de découpe primaire et secondaire de ces carcasses ;
- Préparations dérivées de viande de porc ;
- Abats.

Les produits se présentent sous forme réfrigérée ou surgelée. Il est possible de congeler les abats.
Les produits label rouge sont disponibles à la vente au détail (boucherie ou rayon traditionnel) ou en unités de vente consommateur (UVC) sous différents types de conditionnement : sous film étirable, sous vide ou sous atmosphère protectrice. L'utilisation de buvards est possible dans les UVC.

Des carcasses entières peuvent être commercialisées.

Les produits label rouge destinés aux grossistes ou à la charcuterie/salaison sont présentés en nus, pendus, contenants plastique (bacs et sacs), ou en cartons.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison désigne un porc standard et est représentatif du marché national. Ce produit est abattu à un âge moyen d'environ 170 jours.
Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

Point de différence	Produit label rouge (exigences complémentaires)	Produit courant
Génétique	Les mâles utilisés doivent être issus de race Duroc	Schéma génétique au choix de l'éleveur
Alimentation	40% maximum de produits dérivés de céréales dans la ration à partir de la 6ème semaine d'âge Interdiction d'utiliser de l'huile de palme ou de produits dérivés Utilisation de graines de lin Utilisation de systèmes d'alimentation permettant de limiter la compétition entre les animaux	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation.
Bien-être et conditions d'élevage	Accès à la lumière naturelle à hauteur de 3% minimum de la surface totale au sol disponible pour les animaux. Si la configuration des bâtiments ne permet pas d'atteindre cette proportion ou si l'accès à la lumière naturelle n'est pas possible, la partie supérieure des murs sera peinte en blanc (hors murs en PVC) Caillebotis intégral interdit dans les bâtiments d'engraissement construits après la date d'homologation du cahier des charges Système de brumisation des truies en gestation et en maternité Dispositif permettant de distribuer de la paille à partir de la 12ème semaine d'âge dans les bâtiments Utilisation d'acidifiants dans l'eau : pH < 5 en Post-sevrage 5 < pH < 6.5 pour les truies en maternité Formations théoriques des éleveurs aux bonnes pratiques d'élevage une fois par an Contrôle d'ambiance des bâtiments d'élevage à réaliser une fois par an	Age à l'abattage en moyenne 170 jours. Normes de surface et de bien-être définies dans une directive européenne.
Sanitaire	Interdiction d'utiliser des antibiotiques à partir de la 12ème semaine Suivi bactériologique de l'eau	Respect de la réglementation biosécurité.

Point de différence	Produit label rouge (exigences complémentaires)	Produit courant
	d'abreuvement Suivi de la qualité de l'eau Suivi des teneurs en mycotoxines sur l'aliment fini des reproducteurs et des charcutiers Nettoyage et fumigation des silos vides (d'aliment) Trempage des salles avant nettoyage Passage avec un chariot à mousse dans toutes les salles (utilisation de détergent et de désinfectant)	
Conditions de transport	Limitation du stress durant le chargement et le trajet : brumisation des porcs pendant le transport si la température extérieure est supérieure à 24°C	Respect de la réglementation : Délai de transport : 8h maximum
Conditions de déchargement, d'attente et d'abattage des porcs	Personnel formé au bien-être animal Caméras de surveillance pour le bien-être des animaux	Age à l'abattage en moyenne de 170 jours. Dépend des équipements des abattoirs.
Sélection des carcasses	Poids chaud ≥ 82 kg Exclusion de carcasse issue d'un animal ayant reçu un traitement antibiotique après 12 semaines d'âge	Poids chaud de 70 kg minimum
Ressuage/ stockage et transport des carcasses	Stockage des carcasses labellisées séparé des autres carcasses Refroidissement optimal de la carcasse	Dépend des équipements de l'opérateur

3-3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes figurant sur l'étiquette des produits destinés au consommateur sont les suivantes :

- Porcs issus de verrats Duroc, sélectionnés pour la qualité de leur viande
- Alimentation contenant de la graine de lin (à partir de la 12ème semaine)
- Animaux âgés de 182 jours minimum

La qualité supérieure repose sur différents critères portant notamment sur les points suivants :

- **La génétique**

La qualité de la viande de porc Label Rouge résulte d'un ensemble d'exigences en élevage, mais le choix de la génétique est primordial.

Pour ce faire, seuls des mâles issus de la race Duroc sont utilisés. Cette race est reconnue pour sa qualité de viande supérieure et a été sélectionnée pour le persillé de sa viande en particulier au Canada qui sélectionne ses animaux sur ce point précis depuis plus de 25 ans.

Ce verrat possède également de bonnes qualités de croissance, ainsi que de la rusticité.

La viande issue des croisements avec ces verrats présente une couleur plus prononcée, une texture plus tendre et une quantité de gras intramusculaire plus importante (légèrement persillée) ce qui lui donne un goût plus intense qu'une viande standard. L'odeur générale est également plus intense. La flaveur du gras est quant à elle, plus prononcée. Autre avantage, cette viande est moins exsudative, elle ne se déstructure donc pas.

- **Le bien-être animal**

Le cahier des charges va au-delà de la règlementation et des préconisations se trouvant dans les conditions de productions communes du porc Label Rouge.

Pour garantir les meilleures conditions pour le bien-être des animaux, les éleveurs et abatteurs s'engagent à mettre en place les mesures suivantes :

- Systèmes de brumisation en truies gestantes et maternité ;
- Accès à la lumière naturelle. Lorsque cela est possible, la surface 3% minimum de la surface totale au sol disponible pour les animaux est mis en place ;
- Caillebotis intégral interdit dans les bâtiments d'engraissement construits après la date d'homologation du cahier des charges ;
- Dispositif permettant un accès à la paille dès la 12ème semaine d'âge ;
- Interdiction d'utiliser des antibiotiques à partir de la 12ème semaine ;
- Formation annuelle aux bonnes pratiques d'élevage pour le bien-être des animaux accompagnée d'une veille technique (formation théorique en interne ou externe) ;
- Caméras présentes en abattoir ;
- Mesures visant à optimiser les conditions sanitaires de l'élevage pour préserver la bonne santé des animaux et ainsi limiter voire supprimer l'utilisation des antibiotiques.

Les actions à mener pour optimiser les conditions sanitaires d'élevage pour avoir des animaux en bonne santé portent sur la qualité de l'eau, l'interdiction d'incorporer des acides minéraux, la surveillance de mycotoxines dans l'aliment et le nettoyage des locaux.

Cela se traduit par une obligation du traitement de l'eau par acidification (truies et porcelets en post-sevrage) avec en parallèle la réalisation d'analyses bactériologiques sur l'eau d'alimentation pour surveiller l'efficience du traitement de l'eau.
L'acidification de l'eau est en effet indispensable d'un point de vue de la santé animale car cela permet de tuer les bactéries pathogènes présentes dans l'eau, responsables notamment de troubles digestifs.
Pour l'acidification de l'eau d'abreuvement des porcs, le cahier des charges impose des seuils de pH à respecter pour les truies mais également pour les porcelets en post-sevrage.

L'interdiction d'utiliser des acides minéraux évite la détérioration des canalisations favorisant le développement de bactéries. De plus, les acides minéraux offrent une protection bactérienne moins efficace sur l'animal que les acides organiques.

Au moins une fois par an des contrôles mycotoxines seront réalisés sur l'aliment fini reproducteurs et

porcs charcutiers. Les mycotoxines sont des substances toxiques produites par des champignons (moisissures) qui infectent les cultures. Le porc, de par son alimentation riche en céréales, est un animal très sensible à ces toxines. L'ingestion de ces substances peut engendrer des problèmes de croissance, de reproduction et une mortalité anormalement élevée. Leur recherche s'avère nécessaire dans le cadre du bien-être animal.

L'utilisation obligatoire d'un chariot à mousse pour le lavage des salles d'élevage permettra d'optimiser le nettoyage des locaux en augmentant les surfaces et temps de contact entre les surfaces souillées et le détergeant.

L'ensemble de ces mesures permettra de ne plus avoir recours à **l'utilisation d'antibiotiques** car le cahier des charges interdit leur utilisation à partir de la 12ème semaine d'âge.

- **L'alimentation**

Les particularités du cahier des charges concernant l'alimentation sont les suivantes :

- Sans huile de palme ;
- Utilisation de la graine de lin à partir de la 12ème semaine (taux d'incorporation minimum de 2.5%) : L'apport de graine de lin est un facteur d'amélioration de la tendreté et du goût de la viande. La graine de lin apporte des fibres bénéfiques au transit des animaux. Il s'agit d'un facteur de bien-être et de santé animale. L'introduction de graine de lin est également une caractéristique d'image de qualité supérieure pour les consommateurs.

- **Durée minimale d'élevage**

Les animaux sont abattus à un âge minimum de 182 jours.

- **Une régularité des produits assurée**

Les carcasses présentent un poids minimum de 82 kg.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Organisation de Producteurs ;
- Les élevages de porcs naisseurs ou pratiquant le post sevrage et engraisseurs ;
- Les fabricants d'aliments (industriels ou à la ferme) ;
- Les transporteurs d'animaux vivants ;
- Les unités d'abattage ;
- Les unités de découpe et d'élaboration ;
- Les unités de surgélation / congélation.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pour la pérennité de nos élevages et de notre production porcs Label Rouge, nous imposons aux éleveurs entrant dans la démarche Label Rouge la réalisation annuelle d'une gestion technique des troupeaux de truies (GTTT) ainsi qu'une gestion technique et économique (GTE).

La GTTT/GTE permettra d'avoir à tout instant un état de la situation technique et économique de l'élevage et de mettre en place des axes d'amélioration le cas échéant pour garantir la qualité et la continuité de la production. Cela permettra également d'avoir une traçabilité des intrants et sortant et donc un suivi qualitatif et quantitatif de la production de porcs Label Rouge à l'échelle de l'élevage.

Les résultats GTTT/GTE sont suivis et analysés à chaque passage du technicien du GPP en charge du suivi de l'élevage.

4-3. Tableau de traçabilité ascendante et descendante

Le tableau de traçabilité suivant présente les éléments d'identification du produit, du naisseur au consommateur final.

ETAPES	MOYENS DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication des aliments	- Bon de livraison - Étiquette - Registre des fabrications FAF	- Registre de fabrication et de livraison	-Bon de livraison - Factures Enregistrement des fabrications des FAF
Fournisseur reproducteurs / semences	- Identification des reproducteurs par une boucle	- Registre d'élevage (dont lieu et temps d'isolement avant saillie)	- Bon de livraison des reproducteurs (race/âge) - Bon de livraison de semences

ETAPES	MOYENS DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Conditions des truies au naissage	- Indicatif de marquage du naisseur - Date de mise bas	- Registre d'élevage (date de saillie, date de mise bas, nombre de porcelets, lieu d'isolement et durée d'allaitement)	- Bon de livraison des truies/entrée des truies (race, âge) ou fiche bande élevage
Naissage	- Identification du porcelet par la semaine de naissance + par l'indicatif de marquage	- Registre d'élevage (entrée et sortie, race, âge, nombre, comptabilité des porcs sur la portée) - Carnet de naissance	- Registre d'élevage - Carnet de naissance
Engraissement	- Identification des porcs au site d'engraissement	Registre d'élevage (lieu d'isolement pour mise à jeun avant abattage, frappe 6X si incident d'élevage, dernière vaccination ou traitement vétérinaire)	- Registre d'élevage
Transport à l'abattoir	- Identification du porc	- Bon d'enlèvement	- Bon d'enlèvement (n° exploitant, nombre de porcs par case, mise à jeun, nombre d'animaux non conformes 6X, heure de départ du transport)
Déchargement et attente avant abattage	- Identification du porc	- Bon d'enlèvement	- Bon d'enlèvement
Abattage / Découpe	- Identification du porc (n° de tuerie) - Date d'abattage	- Fiche d'abattage	- Bordereau d'abattage
	- Identification de la carcasse labellisée	- Enregistrement	- Document commercial (raison sociale de l'abattoir) - Bon de livraison

ETAPES	MOYENS DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
			ou facture - Fiche traçabilité ou enregistrement informatique
	- Numéro de tuerie pesée + signe distinctif marque du groupement	- Numéro de la carcasse sur la pesée fiscale	- Document commercial (raison sociale et estampille de l'abattoir) - Bon de livraison ou facture - Comptabilité matière Fichier clients
	- Identification des rails comportant des carcasses labellisables - Séparation label rouge / non label rouge	- Identification sur les tinets	- Etiquette rail
	- Découpe primaire - Étiquette sur produit ou support - Identification des pièces (n° lot de découpe)	- Fiche de traçabilité	- Document commercial (raison sociale et estampille sanitaire - Bon de livraison ou facture - Comptabilité matière - Fiche traçabilité ou enregistrement informatique
	- Découpe secondaire - Etiquette sur produit ou support - Identification des pièces (n° lot de découpe)	- Fiche de traçabilité	- Document commercial (raison sociale et estampille sanitaire - Bon de livraison ou facture - Comptabilité matière

ETAPES	MOYENS DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	Surgélation / Congélation - Etiquette sur produit ou support - Identification des pièces (n° lot de surgélation)	- Fiche de traçabilité	- Document commercial (raison sociale et estampille sanitaire) - Bon de livraison ou facture - Comptabilité matière
Stockage	- Produit étiqueté - Identification des pièces ou des UVC (n° lot)	- Etiquette	- Etiquetage - Bon de livraison
Transport au lieu de vente	- Identification des pièces ou des UVC (n° lot)	- Registre d'expédition	- Bon de livraison - Etiquetage
Distribution	- Identification des pièces ou des UVC (n° lot)	- Comptabilité matière	- Facture

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf conditions de productions communes

5-2. Alimentation

5-2-1. Matières premières et aliments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules référencées.
S2	*Critère supprimé*	
S3	**Utilisation d'huile de palme ou de produits dérivés d'huile de palme**	Utilisation interdite.
S4	Utilisation des produits dérivés de céréales	Les produits dérivés de céréales représentent au maximum 40% en poids de la formule d'aliments à partir de la 6ème semaine d'âge.
S5	**Utilisation de graines de lin**	Ration contenant au moins 2.5% de graines de lin à partir de la 12ème semaine d'âge.

5-2-2. Procédures de fabrication des aliments

Les dispositions suivantes concernent les fabricants d'aliment à la ferme (FAF).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Pratiques d'hygiène	Respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porc pour les FAF.

5-2-3. La réception et le stockage des aliments

Les dispositions suivantes concernent l'ensemble des éleveurs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Fosse de réception des matières premières	Fosse propre avant toute réception de matière première (date de nettoyage à indiquer sur un support choisi par l'éleveur). Fosse de réception couverte et munie d'une grille permettant de retenir les corps étrangers.
S8	Stockage des aliments	Si l'élevage possède d'autres productions, les aliments sont séparés de ceux destinés à l'alimentation des porcs label rouge.

5-2-4. Hygiène et qualité

Les dispositions suivantes concernent l'ensemble des éleveurs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Hygiène des équipements techniques de fabrication d'aliment (FAF et aliment acheté)	Un plan de nettoyage des équipements de fabrication d'aliment est mis en place (fréquence, protocole de nettoyage, produits utilisés et suivi). Le bâtiment de la fabrique d'aliment est intégré dans le plan de dératisation de l'élevage. Les silos vides sont nettoyés et fumigés à l'aide de produits disposant d'une homologation bactéricide, virucide et fongicide.
S10	Composition des aliments	Réaliser et conserver des échantillons de contrôle : - Un échantillon par an pour chaque matière première - Pour les produits finis : un échantillon par an ou à chaque changement de formule La durée de conservation des échantillons est de 1 an. Contrôles mycotoxines à réaliser une fois par an sur l'aliment fini des reproducteurs et des charcutiers.

5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

5-3-1. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	**Races et croisements autorisés**	Les mâles utilisés sont issus de race Duroc.

5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Système d'alimentation des truies et cochettes	3 systèmes d'alimentation autorisés : - Distributeur automatique d'aliment (DAC) ; - Auge commune ; - Auge individuelle.
S13	Valeur minimale de cellulose dans la ration des reproductrices	Un minimum de 6% de cellulose dans l'aliment est respecté (sources principales de cellulose : pulpes sèches, orge ou tourteaux de tournesol).
S14	Système de brumisation pour les reproducteurs	L'élevage dispose d'un système de brumisation en verraterie (à l'exception des reproducteurs logés sur litière).

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Système de brumisation en maternité	L'élevage dispose d'un système de brumisation en maternité.
S16	Système d'alimentation des truies et cochettes	Le système d'alimentation permet une distribution adaptée aux besoins nutritionnels de la truie ou cochette. L'éleveur distribue au minimum 2 et au maximum 4 repas par jour aux truies afin de maximiser la quantité ingérée.
S17	Acidification de l'eau	Le pH de l'eau est compris entre 5 et 6.5. Interdiction d'utiliser des acides minéraux pour abaisser le pH de l'eau.

5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Accès des porcelets à l'eau d'abreuvement	Les porcelets ont accès à un abreuvoir dès leur naissance.
S19	Ablation de la queue et épointage des dents	Interdits sauf sous prescription vétérinaire lors d'une visite vétérinaire spécifique. Si un épointage des dents est prescrit, il doit être pratiqué uniquement sur les canines et les incisives. L'usage de la pince est interdit. Si une ablation de la queue est prescrite, l'utilisation d'un coupe-queue permettant la cautérisation est obligatoire.
S20	Prise en charge de la douleur lors de la castration	Si une castration physique est pratiquée, la prise en charge de la douleur par l'éleveur doit être réalisée avec un analgésique.

5-5. Post-sevrage et engraissement

5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Suivi technique de l'élevage	L'éleveur réalise chaque année une gestion technique et économique (GTE) ainsi qu'une gestion technique des troupeaux de truies (GTTT).
S22	Utilisation d'antibiotiques	L'utilisation d'antibiotiques est interdite à partir de la 12ème semaine d'âge. Si un traitement antibiotique est nécessaire pour soigner un animal, celui-ci sera identifié (bouclé) et exclu de la labellisation.
S23	Présence de dispositif avec de la paille dans les bâtiments	Dispositif permettant de distribuer de la paille à partir de la 12ème semaine d'âge dans chaque case d'engraissement.

5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	**Systèmes d'alimentation autorisés**	Système « à auge longue » (soupe) : - Avant 17 semaines : 17 cm par porc minimum

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Après 17 semaines : 33 cm par porc minimum Système « nourrisoupe » : 1 pour 12 porcs maximum Système « nourrisseur » : - Avant 17 semaines : 5 cm par porc minimum - Après 17 semaines : 8 cm par porc minimum Alimentation au sol : interdit
S25	Acidification de l'eau d'abreuvement en Post Sevrage	En post sevrage, le pH de l'eau est inférieur à 5. Interdiction d'utiliser des acides minéraux pour abaisser le pH de l'eau.

5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiments spécialisés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	**Types de sols autorisés**	Pour les bâtiments d'engraissement construits après la date d'homologation du cahier des charges, le caillebotis intégral est interdit. La liste des dispositifs autorisés proposés par l'ODG est soumise à l'avis de l'instance délibérative compétente de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). La liste validée est disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.
S27	Conditions d'ambiance	Un contrôle d'ambiance de l'élevage est réalisé une fois par an (teneur en CO_2 et en ammoniac). Un contrôle des ventilateurs et des boites de régulation est réalisé une fois par an minimum.
S28	Lumière naturelle et luminosité	Lorsque la disposition des bâtiments le permet, ils présentent une surface permettant le passage de la lumière naturelle à hauteur de 3% minimum de la surface totale au sol disponible pour les animaux. En raison de la configuration de certains bâtiments, si la surface permettant le passage de la lumière naturelle n'atteint pas cette proportion ou si l'accès à la lumière naturelle n'est pas possible, la partie supérieure des murs sera peinte en blanc (hors murs en PVC).
S29	Formation des éleveurs	Les éleveurs sont formés aux bonnes pratiques d'élevage une fois par an sur la base de l'évolution des connaissances en termes de bien-être animal.

5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours

Non concerné

5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier

Non concerné

5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté

Non concerné

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Qualité physico-chimique de l'eau	Analyse physico-chimique de l'eau (1 analyse physico chimique tous les 2 ans réalisée par l'opérateur) pH compris entre 6.5 et 8.5 (en engraissement), dureté entre 15 et 30°F, fer < 0,2 mg/l et manganèse <0,05 mg/l, matières organiques < 5 mg/l.
S31	Qualité bactériologique de l'eau	Analyse de la qualité bactériologique de l'eau (2 analyses bactériologiques par an réalisées par l'opérateur) : Flore totale (<100 ufc par ml), entérocoques (absence) et coliformes fécaux (absence).
S32	Stockage et conservation des médicaments et vaccins	Les médicaments sont stockés conformément aux indications du fabricant dans un espace non accessible à des tiers. L'élevage dispose d'une armoire à pharmacie propre à l'abri de la poussière et de l'ensoleillement direct, ainsi que d'un réfrigérateur en bon état. Le réfrigérateur est régulièrement dégivré et les médicaments ne sont pas déposés dans les zones où le givre s'accumule. Présence d'un thermomètre mini-maxi dans le réfrigérateur.
S33	Trempage des salles avant lavage	Avant de laver toutes les salles, le trempage de celles-ci est réalisé pendant 12 heures. Cette opération est notifiée dans le registre d'élevage.
S34	Utilisation de détergent et de désinfectant moussant	Passage avec un chariot à mousse dans toutes les salles : - Avant le lavage : utilisation d'un détergent (dans

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		le respect des recommandations du fabricant) - Après lavage : utilisation d'un désinfectant (dans le respect des recommandations du fabricant)

5-7. Age d'abattage

Pas de conditions de production spécifiques.

5-8. Identification et suivi des animaux

Pas de conditions de production spécifiques.

5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitation et de l'exploitation à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35	Restrictions applicables au chauffeur dans l'élevage avant le transport	Le chauffeur ne rentre pas dans les salles de production. Il ne peut circuler qu'au niveau de l'aire d'attente et du quai.
S36	Caractéristiques du quai de chargement	Le quai doit être équipé d'un éclairage ainsi que d'un point d'eau et d'une boîte aux lettres.
S37	Transport	Les planchers ne sont pas glissants, ni brillants. Une source de lumière est toujours disponible, sans être un frein à la montée des animaux.
S38	Brumisation des porcs pendant le transport	Brumisation des porcs pendant le transport si la température extérieure est supérieure à 24°C.
S39	Mélange de lots	Pas de mélange des lots d'élevages différents dans les cases du camion.
S40	Suivi des opérations de nettoyage et désinfection du camion	Le chauffeur réalise un suivi de nettoyage et désinfection avec les données suivantes : - Jour de transport - Type d'animaux transportés - Lieu et jour de nettoyage et de désinfection du véhicule
S41	Formation des chauffeurs au bien-être animal et à la manipulation des animaux	Les chauffeurs sont formés au bien-être animal et à la manipulation des animaux une fois par an (formation théorique).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42	Formation des chauffeurs aux démarches qualité	Les chauffeurs sont formés aux démarches de qualité de l'élevage à l'abattage une fois par an (formation théorique).

5-10. Abattoirs, ateliers de découpe et transformation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Conditions de déchargement des animaux et tenue d'un registre	La pente du quai de déchargement ne doit pas être supérieure à 20%. La date et l'heure de déchargement ainsi que tout incident survenu en cours de transport et de déchargement sont enregistrés.
S44	**Surface disponible par animal en case d'attente**	≥ 0,6 m^2 par porc.
S45	**Nombre maximum d'animaux par case d'attente**	Maximum 20 porcs par case.
S46	Formation du personnel au bien-être animal et à la gestion des animaux vivants	Formation au bien-être animal et à la gestion des animaux vivants une fois par an par le référent bien être.
S47	Surveillance vidéo des animaux et du respect du bien-être animal	Des caméras sont présentes dans l'abattoir, au niveau des quais de déchargement, des étables et à l'embarquement des porcs sur le poste d'étourdissement. Ces vidéos sont visionnables à tous moments au sein de l'abattoir.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48	Critères d'exclusion des carcasses	- Carcasse issue d'un animal ayant reçu un traitement antibiotique durant la période d'engraissement ; - Carcasse ayant subie un incident (décrochage de la carcasse sur la chaine d'abattage) lors du processus d'abattage pouvant porter préjudice à la qualité du produit.
S49	**Poids chaud minimum des carcasses**	≥ 82 kg

5-12. Ressuage/ Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50	Stockage des carcasses	Stockage des carcasses séparé des autres carcasses non labellisables.

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de dispositions spécifiques

5-14. Surgélation

Pas de dispositions spécifiques

5-15. Préparations de dérivées

Pas de dispositions spécifiques

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 04/20 « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc » mentionne au minimum :

- Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 04/20,
- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
    - Porcs issus de verrats Duroc, sélectionnés pour la qualité de leur viande
    - Alimentation contenant de la graine de lin (à partir de la 12ème semaine)
    - Animaux âgés de 182 jours minimum

Le nom et l'adresse de l'ODG :
Le Cochon des Géants – 489, Rue de Staple – 59190 HONDEGHEM

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

N°	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S1	Respect du plan d'alimentation	Documentaire (fabricant d'aliment) Documentaire et visuel (Elevage)
S3	Utilisation d'huile de palme ou de produits dérivées d'huile de palme	Documentaire
S5	Utilisation de graines de lin à partir de la 12ème semaine d'âge	Documentaire et analyses en cas de doutes
S11	Races et croisement autorisés	Documentaire
S14	Système de brumisation pour les reproducteurs	Visuel
S15	Système de brumisation en maternité	Visuel
S22	Utilisation d'antibiotiques	Documentaire et visuel
S23	Présence d'un dispositif avec de la paille dans les bâtiments	Visuel
S28	Lumière naturelle et luminosité	Visuel
S47	Surveillance vidéo des animaux et du respect du bien-être animal	Visuel
C	Age minimum d'abattage	Documentaire

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Plan d'alimentation : exigences d'incorporation dans les formules alimentaires post-sevrage et engraissement

	Ingrédients	% mini d'incorporation*	% maxi d'incorporation*
Formule alimentaire post-sevrage **De 6 à 12 semaines**	Graines de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés	65	99
	Dont grains de céréales et produits dérivés de céréales	60	99
	Dont céréales	30	99
	Dont produits dérivés de céréales	0	40
	Dont graines et fruits oléagineux et graines de légumineuses et produits dérivés**	5	Non limité
	Tubercules, racines et produits dérivés	0	35
	Autres graines et fruits et produits dérivés	0	10
	Autres plantes, algues et produits dérivés	0	5
	Produits laitiers et produits dérivés	0	15
	Minéraux et produits dérivés et (Sous)-produits de fermentation de micro-organismes (acides aminés, levures)	1	7
	Divers (produits de boulangerie et de la fabrication de pâtes, produits de la fabrication de pâtisserie)	0	35
	Ingrédients	**% mini d'incorporation***	**% maxi d'incorporation***
Formule alimentaire Engraissement **A partir de la 12ème semaine**	Grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés	90	99
	Dont grains de céréales et produits dérivés de céréales	60	99
	Dont céréales	20	99
	Dont produits dérivés de céréales	0	40
	Dont graines et fruits oléagineux et graines de légumineuses et produits dérivés**	5	40
	Dont graines de lin	2.5	Non limité
	Tubercules, racines et produits dérivés	0	10
	Autres graines et fruits et produits dérivés	0	10
	Autres plantes, algues et produits dérivés	0	5
	Produits laitiers et produits dérivés	0	Non limité
	Minéraux et produits dérivés et (Sous)-produits de fermentation de micro-organismes (acides aminés, levures)	1	7

*Moyennes pondérées
** sans huile de palme