

# CAHIER DES CHARGES

*“Cactus Poulet Vum Lëtzebuerger Bauer”*



© CACTUS S.A.  
L-8050 BERTRANGE

Aucun extrait de ce cahier des charges ne peut être reproduit d'aucune façon sans l'autorisations des éditeurs.  
**Version 1.0, 8 septembre 2017**

Rédaction: RAQ Carnesa S.A.  
Approbation: Direction carnesa S.A.



CARNESA S.A.

## Table des matières

Chapitre 1. Partenaires .....	3
Chapitre 2. Exclusivité et engagements .....	3
Chapitre 3. Objectifs .....	4
Chapitre 4. Spécification et contrôles des poussins .....	4
Chapitre 5. Elevage .....	7
Chapitre 6. Abattage .....	11
Chapitre 7. Commercialisation.....	14
Chapitre 8. Traitements – Prophylaxie – Plan de contrôle microbiologique .....	14
Chapitre 9. Mesures sanitaires en matière de contaminations externes.....	16
Chapitre 10. Traçabilité.....	17
Chapitre 11. Obligations du fournisseur .....	19
Chapitre 12. Contrôles et sanctions .....	19
Chapitre 13. Désaccord et/ou résiliation .....	21
Chapitre 14. Schéma du système de contrôle Interne .....	21
Chapitre 15. Conventions et documents de contrôle .....	23

## Chapitre 1. Partenaires

- CARNESA S.A. (commercialisation : Cactus S.A. et Shoppi)
- ARDENNE VOLAILLE SCRL (conseiller technique des élevages ; superviseur de l'abattage, de la découpe et de l'emballage)
- Les éleveurs luxembourgeois (Lëtzebuenger Poulet SARL)
- Le vétérinaire officiel responsable des élevages de poulet, engagé par la Lëtzebuenger Poulet SARL

## Chapitre 2. Exclusivité et engagements

### Article 2.1.

Tous les poulets présents sur le site de production seront contrôlables à tout moment conformément aux exigences sanitaires, aux exigences des normes de commercialisation CACTUS et aux exigences de qualité faisant partie intégrante du présent cahier des charges.

### Article 2.2.

Les poulets enregistrés dans la filière CACTUS – Poulet Vum Lëtzebuenger Bauer doivent provenir d'une seule et même souche (voir Article 4.1) et seront commercialisés pour la grande distribution au Grand-Duché de Luxembourg de manière exclusive par les supermarchés de l'enseigne CACTUS.

### Article 2.3.

Tout participant à la filière CACTUS – Poulet Vum Lëtzebuenger Bauer est tenu de se conformer à la réglementation européenne et nationale en vigueur :

- Règlement grand-ducal du 16 juin 2010 fixant les règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande.
- Règlement (UE) N° 200/2012 concernant un objectif de l'Union pour la réduction de la prévalence de Salmonella enteritidis et de Salmonella thyphimurium dans les cheptels de poulets de chair, dont la fixation est prévue au règlement (CE) N° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil.
- Règlement (CE) N° 1177/2006 de la Commission mettant en œuvre le règlement (CE) 2160/2003 du parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'utilisation de méthodes de contrôle spécifiques dans le cadre des programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les volailles.
- Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n o 1924/2006 et (CE) n o 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n o 608/2004 de la Commission.



CARNESA S.A.

- Règlement (CE) No 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille
- Règlement d'exécution n°1337/2013 de la Commission portant modalités d'application du règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles

#### **Article 2.4.**

Comme producteur de la filière CACTUS-Poulet vum Lëtzebuenger Bauer, celui-ci s'engage à produire au minimum 5 bandes d'engraissement par an.

## **Chapitre 3. Objectifs**

#### **Article 3.1.**

L'objectif fondamental - depuis la première idée jusqu'à la réalisation pratique des critères de production du présent cahier des charges - est de fournir et au producteur et au consommateur de cette viande de volaille un maximum de garanties, à savoir:

- minimisation des impacts de cette production sur la nature et l'environnement
- élimination des risques connus et potentiels pour la santé humaine
- pérennisation de cette production agricole sur le terroir luxembourgeois

#### **Article 3.2.**

Les caractéristiques principales des volailles produites dans le cadre du Label CACTUS – Poulet Vum Lëtzebuenger Bauer sont les suivantes:

- les volailles sont alimentées à partir d'une ration alimentaire contenant 100% de végétaux complétementée en minéraux et vitamines;
- l'âge à l'abattage est de 50 jours au minimum.

## **Chapitre 4. Spécification et contrôles des poussins**

### **Souche**

#### **Article 4.1.**

La génétique utilisée est une souche rustique à croissance intermédiaire de type HUBBARD 757 jaune de sexe femelle à peau blanche jaune, d'origine française, belge ou néerlandaise.

#### **Article 4.2.**

Les différents lots de poussins proviennent d'un seul parquet de reproducteurs.



CARNESA S.A.

**Article 4.3.**

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les oeufs mis à couvrir doivent assurer des poussins avec un poids de 38-40g. L'approvisionnement se fait auprès d'un accouvoir agréé et certifié.

**Livraison et réception**

**Article 4.4.**

La Lëtzebuenger Poulet SARL planifie et communique le planning d'arrivage des poussins (Document N° A1) à l'éleveur avec les données relatives au nouveau lot.

**Article 4.5.**

Le transporteur des poussins doit obligatoirement détenir toutes les autorisations et agréments nécessaires pour le transport d'animaux vivants. Il veillera également au respect des conditions du transport selon la législation européenne en vigueur.

**Article 4.6.**

Les poussins d'un même lot sont éclos dans un espace de temps de 24 heures. Le délai de livraison après éclosion des poussins en élevage ne doit pas excéder 24 heures, le poids minimum est de 35g par poussin.

**Article 4.7.**

Les poussins sont indemnes de Salmonelles et de mycoplasmes.

**Article 4.8.**

L'entier du lot de poussins livré doit être homogène: le tri fait à l'éclosion assure la viabilité du lot lors du transport et dans les premiers jours de vie.

**Article 4.9.**

Un certificat d'origine de l'accouvoir doit accompagner chaque nouveau lot de poussins mis en production.

**Article 4.10.**

A la réception des poussins, l'éleveur procède au contrôle du lot et enregistre les résultats sur le rapport de contrôle de réception des poussins (Document N° E1). Les quantités vérifiées (au minimum 32 poussins) sont enregistrées sur le planning des arrivages des poussins (Document N° A1). Ces données sont communiquées au responsable engraissement de la Lëtzebuenger Poulet SARL le jour de la réception des poussins. Toute anomalie constatée est mentionnée sur le bordereau du transporteur. Tout nouveau lot de poussins doit être livré avec un certificat "Salmonellose – négative".



CARNESA S.A.

**Article 4.11.**

Le rapport de contrôle de réception des poussins renseigne :

- La date de réception du lot
- Le numéro de lot
- Le nombre de poussins réceptionnés vivants
- Le nombre de poussins réceptionnés morts
- Le numéro du bon de livraison.

L'évaluation des poussins à réception porte sur les critères suivants :

- Documentaire/traçabilité : adéquation du bon de livraison avec le bon de commande (liste des arrivages ou planning de mise en place, présence de document sanitaire complété et l'identification des sexes sur les caisses
- Qualité du transport : durée du transport (maximum 5 heures) du couvoir à l'élevage par l'enregistrement des heures de départ depuis le couvoir et d'arrivée en élevage par le transporteur, température du camion (23°C à 24°C) via la sonde présente dans la caisse du camion. Ces données sont enregistrées sur le rapport de contrôle de réception des poussins (Document N° E1).
- Quantitatif : nombre de caisses comptées fois 102 poussins (=quantité livrée de femelles sur le bon de livraison). Le nombre de poussins par caisse (minimum 80 poussins/caisses) sera contrôlé sur un minimum de trois caisses.
- Poids individuel des poussins (échantillonner 2 caisses)
- Taux de mortalité en fin de déchargement (tolérance de 2/1000)
- Homogénéité du lot (échantillonner 2 caisses) : taux de conformité de minimum 80% d'homogénéité
- Contrôle qualitatif visuel des poussins (non conforme si une seule anomalie constatée): état du duvet (sec, soyeux, homogène), pattes chaudes, absence de bec ouvert, ombilic bien cicatrisé (pas de gonflement de l'abdomen) poussins vigoureux, oeil vif, bons aplombs, poussins paraissant actifs et mobiles. Le contrôle qualitatif est effectué en sélectionnant deux caisses de poussins au hasard.

**Article 4.12.**

Toute non-conformité constatée par l'éleveur lors de la réception d'un lot de poussins doit être immédiatement soumise au responsable engraissement de la Lëtzebuenger Poulet SARL. L'éleveur refuse toute livraison qui ne serait pas conforme.

**Article 4.13.**

L'élevage se fait exclusivement avec des poussins référencés dans le présent cahier des charges.

**Article 4.14.**

Par poulailler, la charge maximale est de 10 poussins / m<sup>2</sup>.

## Chapitre 5. Elevage

### Bâtiment

#### Article 5.1.

Tous les producteurs de poulets de la filière CACTUS – Poulet vum Lëtzebuenger Bauer se sont engagés à élever leurs poulets dans des poulaillers mobiles de type Wördekemper.

#### Article 5.2.

La conception des bâtiments prévoit la présence des éléments suivants :

- Chaîne d'alimentation automatique
- Rampe d'abreuvement
- Chauffage au gaz à l'aide de radian
- Système pour suivre la consommation en aliments

#### Article 5.3.

L'abreuvement des animaux est assuré par la présence d'un point d'eau pour 12 poussins.

#### Article 5.4.

Le nourrissage des animaux est assuré par la présence d'une assiette pour 65 animaux.

#### Article 5.5.

Le nombre d'individus par m<sup>2</sup> est limité à 10 avec une limite de poids de 2.5kg de poids vif par bête au mètre carré.

### Tenue d'élevage

#### Article 5.6.

Les données techniques d'élevage suivantes doivent être enregistrées quotidiennement sur la fiche technique d'élevage (Document N° E2) : mortalité, température au niveau des poussins, contrôle de la consommation journalière en eau et les observations de l'éleveur. Ces données doivent être en permanence accessibles pour les différents partenaires du présent cahier des charges.

#### Article 5.7.

16 poussins sont pesés chaque semaine. Les poids sont enregistrés dans le document N° E3. Ces poids sont ensuite transposés sur une courbe de croissance.

#### Article 5.8.

Chaque semaine, l'éleveur communique les résultats des pesées et des mortalités des volailles au responsable de la Lëtzebuenger Poulet SARL.

**Article 5.9.**

Lors de la mise en place, les premiers jours ainsi que durant l'entièreté de la période d'engraissement, l'éleveur doit être attentif au comportement des ses animaux. Pour assurer un bon démarrage, il faut contrôler l'état du jabot et des pattes. Le jabot doit être plein et les poussins doivent avoir des pattes chaudes.

**Article 5.10.**

Avant l'arrivée des poussins, le bâtiment doit être préchauffé à 28°C afin que le béton ne soit pas froid. La température dans l'étable doit être adaptée en fonction de l'âge.

Le tableau ci-dessous donne les températures de référence :

Age (jours)	Température sous radian (°C)	Température dans l'aire de vie (°C)
1 - 3	36 - 38	28 - 30
4 - 7	33 - 36	27 - 28
8 - 14	30 - 33	25 - 27
15 - 21	28 - 31	24 - 26
22 - 28		22 - 24
29 - 35		20 - 22
> 35		18 - 20

Une sonde de température pendue à un fil est placée au niveau des poulets. La hauteur de prise de température dans l'air est fonction de l'âge des animaux. La température est relevée une fois par jour.

**Article 5.11.**

La ventilation doit garantir un renouvellement d'air. Celui-ci est dépendant :

- De la température
- L'humidité
- L'ammoniac (< à 15 ppm)
- CO<sub>2</sub>
- O<sub>2</sub>

**Article 5.12.**

La lumière anime les poussins à boire, manger, se chauffer et se déplacer. Durant les premiers jours l'intensité doit se situer entre 30 – 40 Lux. Ensuite l'intensité lumineuse sera diminuée au fur et à mesure jusqu'à un minimum de 20 lux à hauteur des yeux des volailles. Les volailles doivent pouvoir rester dans le noir pendant au moins 6 heures par 24 heures avec une période ininterrompue d'au moins 4h.



CARNESA S.A.

**Article 5.13.**

Les points d'eau doivent être maintenus propres. Le matériel est contrôlé régulièrement et adapté en fonction de la croissance des poulets de telle manière qu'ils restent accessibles sans pour autant qu'ils gaspillent. De l'eau fraîche est disponible en continu.

**Article 5.14.**

Les animaux ne quittent le site d'engraissement que pour l'abattage.

**Article 5.15.**

L'élevage se fait exclusivement au Grand-Duché de Luxembourg.

**Article 5.16.**

L'introduction de bandes d'âges différents dans un même poulailler est interdite.

**Article 5.17.**

Le remplacement des volailles perdues est formellement interdit.

**Article 5.18.**

La durée d'engraissement minimum est de 50 jours

**Article 5.19.**

Le poids cible des poulets abattu et refroidi à 4°C est de min 1,2 à max 1,6 kg.

## **Alimentation**

**Article 5.20.**

L'alimentation des animaux est exclusivement réalisée à base de végétaux – de vitamines et de minéraux.

**Article 5.21.**

Les aliments proviennent exclusivement de la société Val Dieu, conditionnés en sacs. Aucune autre origine d'aliments n'est acceptée. Les produits issus de l'industrie de la viande, de la pêche et de la pisciculture, les restes de nourriture et les déchets de cuisine sont exclus.

**Article 5.22.**

Les aliments, y-compris les matières premières utilisées, sont retraçables et ne contiennent ni des facteurs de croissance ni d'anticoccidiostatiques ou d'antibiotiques. L'utilisation de farines animales et de poisson est interdite



CARNESA S.A.

ainsi que l'utilisation de graisses animales ainsi que celle de graisses et huiles recyclées sous quelque forme que ce soit.

**Article 5.23.**

Les bons de livraison des aliments doivent être archivés pendant 2 ans à la Lëtzebuenger Poulet SARL et contrôlables par le vétérinaire officiel du projet.

**Article 5.24.**

Pour garantir une croissance régulière des poulets, 5 formules d'aliments (Pre-Starter, démarrage, croissance de 1er âge, croissance de 2nd âge et finition) seront utilisées (selon les références du test du 28/06/17). Elles sont adaptées en fonction de l'âge et des besoins du poulet.

Tout changement dans la composition des aliments doit être communiqué par la société Val Dieu, par écrit, au responsable de la Lëtzebuenger Poulet SARL, avec un préavis minimum de 2 mois.

**Article 5.25.**

Les assiettes d'aliment doivent être maintenues propres. Le matériel est contrôlé régulièrement et adapté en fonction de la croissance des poulets de telle manière qu'ils restent accessibles sans pour autant qu'ils gaspillent.

**Article 5.26.**

La litière sert à isoler les poussins du contact avec le sol et à absorber l'humidité et les déjections. Il est exigé que la litière reste propre, elle doit être absorbante, souple et constituée d'un matériau volumineux et non poussiéreux (copeaux de bois).

La litière doit avoir une épaisseur de min 2 cm à max 10 cm.

2 facteurs intrinsèques déterminent la qualité de la litière:

- Humidité (< 25%)
- Teneur en ammoniac.

Après 20 jours d'élevage des volailles, la litière sera composée de paille.

La litière doit rester sèche tout au long de la période d'engraissement.

## **Vide sanitaire**

**Article 5.27.**

Le vide sanitaire est la période pendant laquelle un poulailler reste inoccupé, après désinfection et avant la mise en production. Le temps est compté à partir du lendemain des travaux de nettoyage et de désinfection du poulailler et du matériel qui lui est affecté, jusqu'au jour de la mise en place d'une nouvelle bande.



CARNESA S.A.

#### **Article 5.28.**

Le vide sanitaire entre deux bandes sera de minimum 7 jours au démarrage de la filière avec un objectif d'atteindre 14 jours endéans la première année.

#### **Article 5.29.**

Une fois que les poulets ont quitté le poulailler, le fumier est évacué en dehors du périmètre de la ferme.

#### **Article 5.30.**

Les bâtiments sont nettoyés et désinfectés dans les 24h après la sortie des poulets (mangeoire automatique incluse). Un enregistrement est effectué sur le document "calendrier de nettoyage et désinfection" (Document N° E4).

Méthode de nettoyage :

- Seuls des produits homologués peuvent être utilisés : liste d'insecticides enregistrés et liste des désinfectants agréés
- Les désinfectants sont utilisés sur des surfaces propres, après nettoyage
- Les conduites d'eau seront également désinfectées et dégorgées
- Les distributeurs d'aliments seront désinfectés

#### **Article 5.31.**

Si un lot est positif en Salmonelles à l'abattoir, des analyses bactériologiques (prélèvements de surface) doivent être effectuées dans la ferme concernée, par le vétérinaire officiel du projet, avant que le prochain lot ne puisse être déchargé.

## **Chapitre 6. Abattage**

### **Enlèvement des poulets**

#### **Article 6.1.**

Chaque éleveur de la filière CACTUS – Poulet Vum Lëtzebuenger Bauer signe une convention (voir Chapitre 15. ) avec la Lëtzebuenger Poulet SARL (voir document N° C4).

#### **Article 6.2.**

La Lëtzebuenger Poulet SARL organise les ramassages des lots de volaille. Chaque sortie est enregistrée sur le planning de ramassage (Document N° A2).

#### **Article 6.3.**

Le chargement des poulets se fait la nuit et dans l'obscurité, ce qui favorise le bien-être animal en diminuant leur stress. Les poulets sont ramassés à la main.



CARNESA S.A.

#### **Article 6.4.**

La mise à jeun est de minimum 12 heures avant enlèvement. L'éleveur note l'heure de début de la mise à jeun sur la fiche technique d'élevage. De l'eau est disponible jusqu'au chargement.

#### **Article 6.5.**

L'âge à l'abattage est de minimum 50 jours. La durée de vie des volailles comprend le jour de naissance et le jour d'enlèvement à condition qu'il soit pratiqué dans la deuxième partie de la journée. Les volailles destinées aux supermarchés CACTUS sont abattues en deuxième sur la ligne d'abattage, après le poulet bio. L'éleveur prend toutes les dispositions nécessaires (propreté de la litière, voir Article 5.26) afin de fournir aux abattoirs des animaux avec un plumage propre et ainsi limiter les risques de contaminations croisées lors de l'abattage.

#### **Article 6.6.**

Les containers spéciaux contenant chacun 8 poulets sont comptés et notés sur le bulletin de livraison (avec enregistrements du nombre de poulets et du nombre de containers). Le chauffeur reçoit du producteur les papiers d'exportation (TRACER), une copie de l'analyse Salmonelle et le bulletin de livraison signé par les 2 parties.

### **Conditions de transport et d'abattage**

#### **Article 6.7.**

Le transporteur des volailles doit obligatoirement détenir toutes les autorisations et agréments nécessaires pour le transport d'animaux vivants. Il veillera également au respect des conditions du transport selon la législation européenne en vigueur.

#### **Article 6.8.**

Le transport d'une durée maximale de 5 heures est effectué en caisse plastique, propre et aérée avec un maximum de 8 animaux par caisse (pour assurer la maîtrise des hématomes, de la mortalité et du bien-être). Un bon d'enlèvement du fournisseur est rédigé au chargement indiquant les heures de départ en élevage et d'arrivée à l'abattoir.

#### **Article 6.9.**

Le transport doit se réaliser avec un camion bachelé.

#### **Article 6.10.**

Le temps d'attente avant abattage est de minimum 30 minutes entre le déchargement et l'abattage. Le temps d'attente maximum entre la fin de l'enlèvement des volailles et leur abattage est de 12 heures maximum.

#### **Article 6.11.**

Les quais d'attente avant abattage sont conçus de telle manière à protéger les animaux des intempéries et leur assurer une ventilation suffisante en saison chaude. Les lots sont clairement identifiés et séparés.



CARNESA S.A.

**Article 6.12.**

L'abattage est réalisé la veille de la livraison des poulets et/ou découpes conditionnées ou non aux supermarchés de l'enseigne CACTUS.

**Article 6.13.**

La fiche technique d'élevage, la courbe de croissance, la gestion des stocks alimentaires et le planning de ramassage sont communiqués à l'abattoir au plus tard le jour de l'abattage par mail ou par écrit via le chauffeur.

Pour chaque lot de volailles envoyé à l'abattoir, tout éleveur doit fournir à l'exploitant de l'abattoir des «informations sur la chaîne alimentaire» (ICA). A cette fin, l'éleveur doit tenir à jour les données nécessaires dans ses registres d'exploitation. Au moins 24 heures avant l'abattage du lot, l'éleveur communique la fiche ICA (information sur la chaîne alimentaire) à l'abattoir ainsi que les résultats du test Salmonelle qui seront également communiqués à l'Administration des Services Vétérinaires. De plus, une demande pour l'exportation des poulets est envoyée à l'Administration des Service Vétérinaires (B.P. 1403 – L-1014 Luxemborug) par la Lëtzebuerger Poulet SARL.

**Article 6.14.**

Chaque lot est abattu et découpé en série entière et continue dans un abattoir /atelier de découpe agréé et certifié (BRC et/ou IFS et/ou ISO 22000).

**Article 6.15.**

Conformément à la législation en vigueur, l'abattoir communiquera, dès constatation, le nombre d'animaux morts à l'arrivée à l'autorité compétente lorsque le taux de mortalité est supérieur à 2/1000.

**Article 6.16.**

Lors du ressuage, la température à cœur à atteindre sera de 4°C en maximum 4 heures.  
Les carcasses seront parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale.

**Article 6.17.**

Aucun traitement visant à l'ajout d'eau ou de protéines dans la viande n'est toléré. Le refroidissement des carcasses est réalisé en chambre froide par air pulsé.

**Article 6.18.**

Les normes d'hygiène lors de l'abattage, de la découpe et du conditionnement respecteront la législation européenne en vigueur. De plus, l'abattoir se conformera aux exigences supplémentaires de CARNESA reprises dans le document qualité "Plan de contrôle interne en abattoir et atelier de découpe de volailles" (Document N° Q1).

**Article 6.19.**

Le plan HACCP de l'abattoir et de l'atelier de découpe sera à jour et en totale application. Des enregistrements aux points critiques seront disponibles et archivés pendant 1 an par le Service Qualité de l'abattoir.



CARNESA S.A.

#### **Article 6.20.**

Le Service Qualité de l'abattoir communique chaque mois par courriel les résultats des tests de surface après nettoyage et désinfection, les résultats des analyses effectuées sur les produits finis ainsi que les tests effectués à DLC au service qualité de la CARNESA.

## **Chapitre 7. Commercialisation**

#### **Article 7.1.**

Toutes les références commercialisables au sein du Label CACTUS - Poulet Vum Lëtzebuerger Bauer sont consignées et décrites dans un cahier des spécifications annexé au présent cahier des charges (Annexe 1). Le cahier des spécifications est susceptible d'évoluer en fonction de la saison et de l'assortiment.

## **Chapitre 8. Traitements – Prophylaxie – Plan de contrôle microbiologique**

### **Poussins**

#### **Article 8.1.**

Les poussins sont vaccinés contre la maladie de Mareck, de Newcastle, de Gumboro, la bronchite infectieuse et la coccidiose.

### **Elevage**

#### **Article 8.2.**

La qualité microbiologique de l'eau sera contrôlée, 2 fois par an par un laboratoire accrédité. Les résultats des analyses seront transmis à la Lëtzebuerger Poulet SARL.

#### **Article 8.3.**

La prophylaxie et les traitements médicamenteux sont effectués sous contrôle du vétérinaire officiel du projet. S'il devait y avoir un traitement curatif dans l'alimentation ou dans l'eau de distribution, cela fera l'objet d'une demande au vétérinaire officiel du projet, avec information au responsable engraissement de la Lëtzebuerger Poulet SARL. En cas de traitement curatif à l'aide d'antimicrobiens, l'éleveur informe directement l'autorité compétente. Les traitements curatifs sont enregistrés dans le registre officiel des médicaments (nom du médicament, date et durée du traitement, dosage) et sont conservés pour une durée de 5 ans. Les temps d'attente sont respectés et sont au moins égaux à ceux préconisés dans la notice pharmacologique. L'utilisation d'hormones, d'activateurs de croissance ou de probiotiques est interdite conformément à la législation européenne.

#### **Article 8.4.**

Lorsque le déclassement à l'abattoir des bandes d'un même élevage se produisent de manière répétée et sont supérieurs à 10% ou lorsque les traitements complémentaires curatifs sont effectués fréquemment : la commission technique impose une désinfection et un nettoyage complets des bâtiments et du matériel ainsi qu'un vide sanitaire



CARNESA S.A.

de trente jours sur toute l'étendue du ou des sites d'exploitation. La commission informe le vétérinaire officiel du projet sur les mesures mises en place.

## Abattage

### Article 8.5.

Un échantillonnage, à l'aide de chaussons à usage unique, est réalisé par le vétérinaire officiel du projet dans chaque bande dans les trois semaines précédents l'abattage. Les résultats des tests devront être négatifs pour les germes suivants : *Salmonella thyphimurium* et *Salmonella enteritidis*. Les analyses seront effectuées à la charge de l'éleveur par un laboratoire autorisé par l'Administration des Services Vétérinaires. Les résultats des analyses seront transmis au Service Qualité d'Ardenne Volaille et à l'Administration des Services Vétérinaires (voir Article 6.13). En cas de résultat positif, Ardenne Volaille doit prévenir le service Qualité Carnesa pour l'informer que le lot sera abattu en dernier.

### Article 8.6.

Toutes les analyses réalisées en abattoir ainsi qu'en atelier de découpe et de transformation, dans le cadre du Label CACTUS-Poulet Vum lëtzeburger Bauer, sont réalisées par un laboratoire accrédité.

Le plan d'échantillonnage ainsi que les critères microbiologiques sont détaillés dans le document "Plan de contrôle interne en abattoir et atelier de découpe de volaille" (Document Q1).

Les résultats des analyses sont archivés pendant une période de deux ans.

### Article 8.7.

Le plan d'échantillonnage microbiologique de l'abattoir s'étale sur 12 mois avec au minimum 1 contrôle par mois. Les critères microbiologiques portent sur les flores suivantes : FMT (Flore Mésophile Totale), *Salmonella* spp, *Campylobacter*, Staphylocoques coagulase + et *Escherichia coli*. Le nombre d'échantillons par échantillonnage est de minimum cinq. Les résultats des analyses seront transmis au Service Qualité d'Ardenne Volaille et au Service Qualité CARNESA par mail.

### Article 8.8.

L'analyse des Résidus est effectuée au minimum deux fois par an sur trois échantillons.

Les résidus recherchés sont : médicaments antibiotiques et antiparasitaires - facteurs de croissance – hormones.

Critères : absence.

Les analyses seront effectuées à la charge des éleveurs. Les résultats des analyses seront transmis au Service Qualité d'Ardenne Volaille et au Service Qualité CARNESA.

## Atelier de découpe et de transformation

### Article 8.9.

Le plan d'échantillonnage microbiologique de l'atelier de découpe s'étale sur 12 mois avec au minimum 1 contrôle par mois. Les critères microbiologiques portent sur les flores suivantes (découpes sans peau, coupes avec peau et préparations de viandes) : FMT (Flore Mésophile Totale), *Salmonella* spp, *Campylobacter*, Staphylocoques coagulase + et *Escherichia coli*. Le nombre d'échantillons par échantillonnage est de minimum deux, soit six échantillons au total. Les résultats des analyses seront transmis au Service Qualité d'Ardenne Volaille et au Service Qualité CARNESA.

**Article 8.10.**

La date limite de consommation de chaque catégorie de produits définie dans le cahier des spécifications sera validée par l'abattoir au minimum une fois par an par un laboratoire accrédité et conformément à la législation.

**Alimentation****Article 8.11.**

Chaque livraison d'aliment est enregistrée sur la fiche de gestion des stocks alimentaire (Document N° E5) et une prise d'échantillon est faite, identifiée et conservée par l'éleveur pendant 85 jours après arrivage. Pour chaque livraison d'aliment, les bons de livraison et factures seront conservés pendant une durée de deux ans.

## Chapitre 9. Mesures sanitaires en matière de contaminations externes

**Article 9.1.**

Les abords des bâtiments sont correctement entretenus afin d'éviter toute contamination éventuelle depuis l'extérieur vers l'intérieur du bâtiment. Un plan de lutte contre les nuisibles est mis en place et maintenu à jour. L'extérieur du bâtiment est nettoyé entre chaque nouvelle bande d'animaux à la haute pression.

**Article 9.2.**

Aucun animal autre que les poulets (pigeons, chiens, chats...) n'est admis dans le bâtiment d'élevage.

**Article 9.3.**

Le nombre de visiteurs doit être réduit au minimum. Les visiteurs sont équipés d'habits propres et adaptés, de bottes ou de sur-chaussures fournies par l'éleveur. Un registre d'entrée des visiteurs est présent sur site et tenu à jour (nom et prénom du visiteur, société, raison de la visite, date et heure de la visite). Un panneau interdisant l'entrée est apposé sur chaque bâtiment.

## Chapitre 10. Traçabilité

### Article 10.1.

La traçabilité est définie comme étant l'aptitude de retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation des produits par le moyen d'une identification enregistrée.

La traçabilité doit être totale depuis l'accouvoir jusque la barquette du consommateur. Elle doit être maintenue à toutes les étapes de production afin d'établir avec fiabilité et en toute situation la traçabilité ascendante et descendante. Des tests portant sur la traçabilité seront réalisés deux fois par an à la demande du Service Qualité CARNESA.

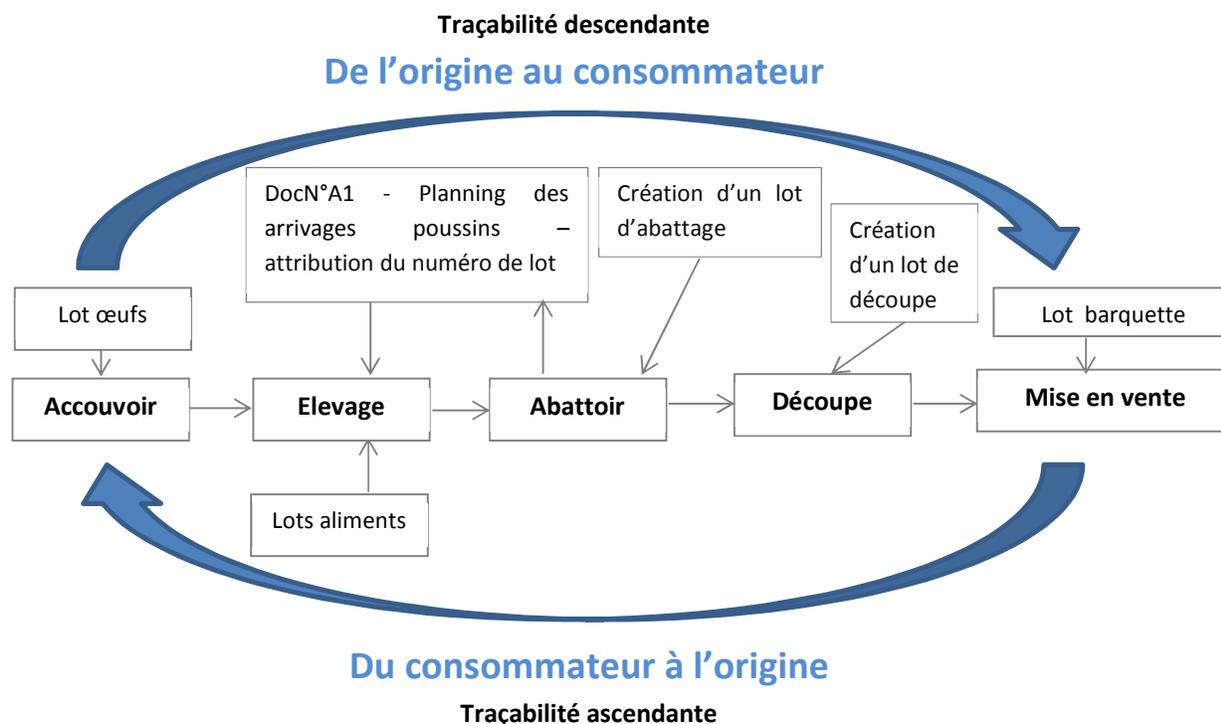
### Article 10.2.

La traçabilité sera effectuée par lot de production, depuis l'élevage jusque l'atelier de découpe et la mise en vente.

La comptabilité matière sera assurée et enregistrée à chaque étape de la production. Les opérations d'abattage et de découpe des animaux certifiés seront séparées dans le temps de celles des autres volailles.

### Article 10.3.

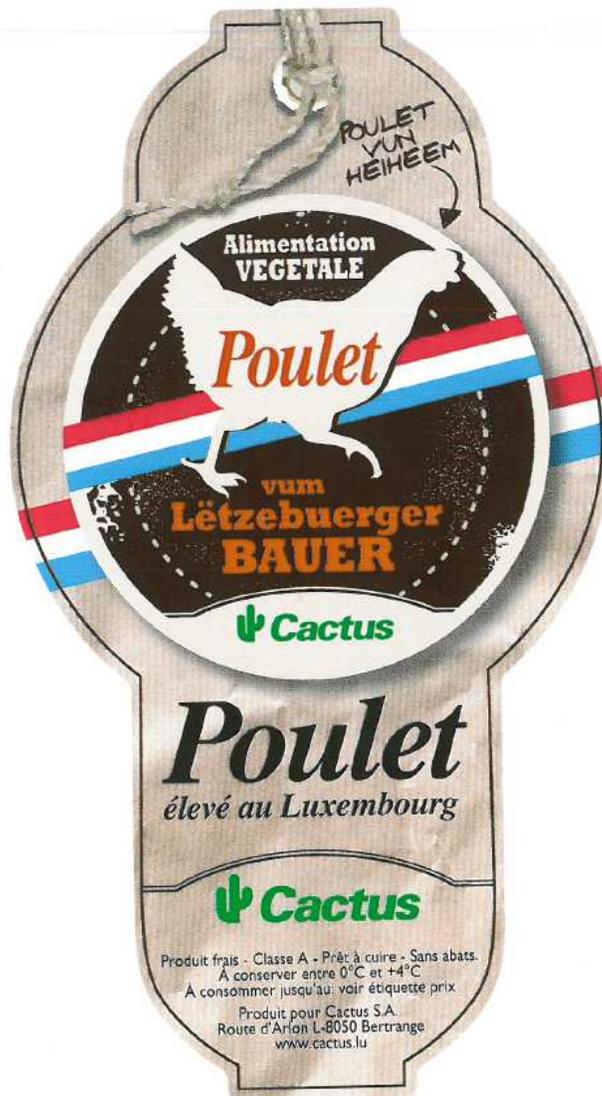
Schéma de traçabilité



### Article 10.4.

L'étiquetage des produits finaux reprend les mentions obligatoires conformément à la législation européenne en matière d'étiquetage, ainsi que les mentions complémentaires suivantes dont certaines se rapportent au mode d'élevage prévues par le règlement (CE) No 543/2008 relatif aux normes de commercialisation:

- Le numéro de lot, le nom de l'éleveur;
- Alimentation végétale.



**POULET VUM LËTZEBURGER BAUER**  
ELEVEUR : JUNGBLUT T. - CONTERN  
Elevé au LUXEMBOURG abattu en BELGIQUE

<b>POIDS :</b>	<b>PRIX / KG :</b>	<b>PRIX:</b>
1,469 kg	12,95 €/kg	<b>19,02 €</b>

A CONSOMMER JUSQU'AU :

BE	11/09/17	
E 8014	N° lot :	
CE	25300	

2 534794 019026

Bien cuire à coeur avant consommation  
conditionné sous atmosphère protectrice Tenir au frais : 0- 4° C

Cactus S.A. Route d'Arlon  
L-8050 Bertrange **Cactus** www.cactus.lu

## Chapitre 11. Obligations du fournisseur

### Article 11.1.

La Lëtzebuenger Poulet SARL est responsable du suivi documentaire relatif aux élevages. Il tient à jour et archive les documents suivants :

- Les coordonnées de tous les éleveurs fournissant des volailles pour CARNESA (Nom de l'éleveur, adresse, téléphone, e-mail)
- La composition complète de tous les aliments distribués par groupe d'animaux (lot)
- Le contrat signé avec le fournisseur d'aliments (Document N° C3)
- Un contrat de fourniture des volailles de chaque éleveur livrant des volailles pour CARNESA

### Article 11.2.

Ardenne Volaille tient à jour et communique au service qualité Carnesa le contrat établi avec l'organisme de contrôle indépendant de leur système BRC/IFS.

Ardenne Volaille est responsable depuis l'abattage jusqu'à la livraison au cross-docking de Carnesa.

Ardenne Volaille est responsable de l'établissement d'un bilan technico-économique calculé pour chaque lot livré. Le bilan est établi sur base des informations fournies par les éleveurs.

### Article 11.3.

Tout constat d'un écart au présent cahier des charges doit être immédiatement signalé, par écrit, à Carnesa S.A et à la Lëtzebuenger Poulet SARL.

### Article 11.4.

Toute modification concernant l'éleveur et/ou le fournisseur d'aliments doit être préalablement soumise, par écrit, à la Lëtzebuenger Poulet SARL pour autorisation.

## Chapitre 12. Contrôles et sanctions

### Article 12.1.

Le Service Assurance qualité Carnesa effectuera, en plus d'un audit annuel portant sur l'aval de la filière (abattoir et atelier de découpe), au moins une fois par an des prélèvements de la volaille livrée à Carnesa afin de vérifier :

- l'absence de résidus d'antibiotiques, de substances antiparasitaires et d'hormones dans la viande.
- la conformité microbiologique de la volaille livrée.

En cas de résultat positif indiquant la présence éventuelle de substances non-autorisées ou dépassant les seuils légaux, l'éleveur sera tenu de fournir immédiatement (24h maximum) une copie du registre des médicaments concernant le lot analysé afin d'établir que le(s) traitement(s) a/ont été administré(s) conformément aux prescriptions.

### Article 12.2.

Plan de contrôle externe de la filière "CACTUS-Poulet vum Lëtzebuenger Bauer"

Type d'intervention	Fréquence d'intervention	Responsable
Audit de l'accouvoir	1 audit par an	Ardenne Volaille
Audit du fournisseur d'aliments	1 audit par an	Vinçotte
Audit des élevages	Minimum deux éleveurs par an	Ardenne Volaille
Audit de l'abattoir agréé	1 audit par an	Carnesa
Audit de l'atelier de découpe agréé	1 audit par an	Carnesa

**Article 12.3.**

Suivant la gravité des cas de fautes et/ou fraudes éventuellement rencontrées, trois niveaux de sanctions sont prévus :

- Exclusion d'animaux et de carcasses
- Exclusion momentanée d'un acteur de la filière
- Exclusion définitive d'un acteur de la filière

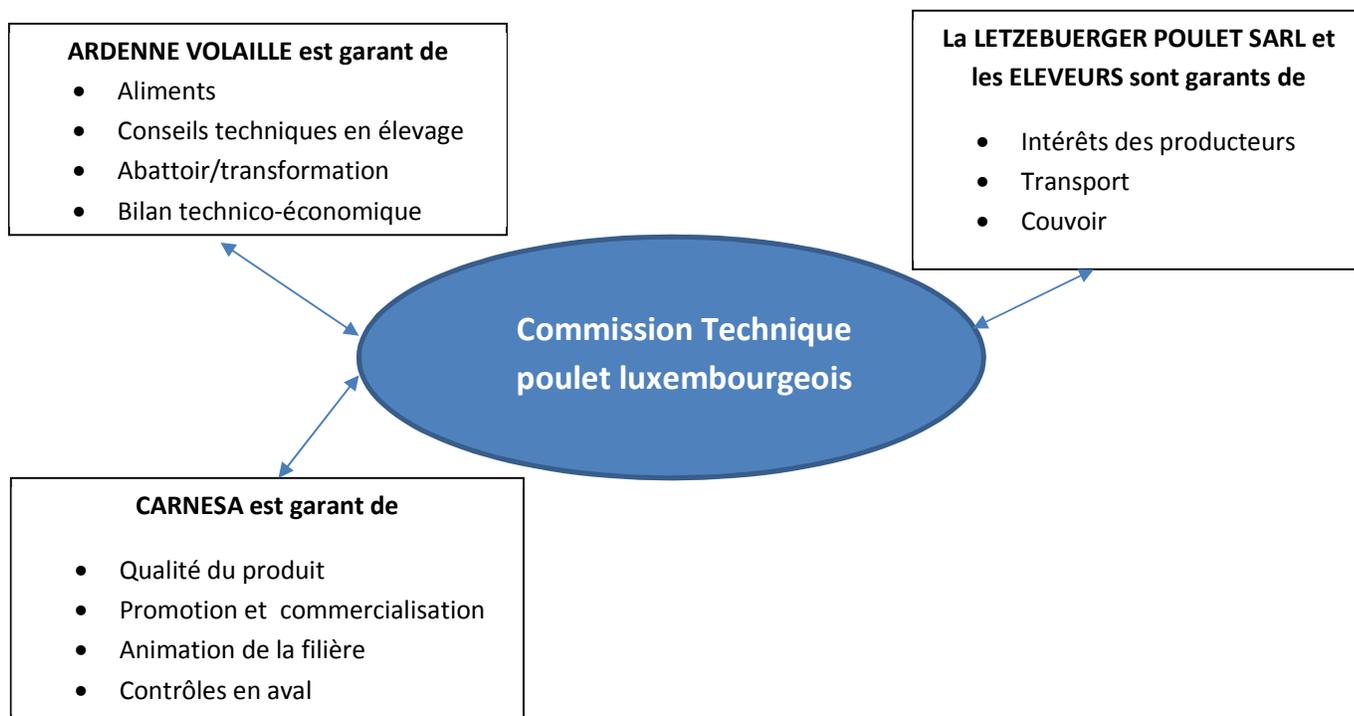
**Article 12.4.**

Le contrôle de l'ensemble de la filière est soutenu par une Commission Technique supervisant l'application du présent cahier des charges.

Cette Commission a également la fonction d'arbitrage en cas de litige inhérent à quelque niveau de la mise en pratique du cahier des charges et se compose comme suit :

- Un représentant de la Lëtzebuenger Poulet SARL
- Un éleveur participant (système tournant)
- Un représentant Carnesa S.A.
- Un représentant d'ARDENNE VOLAILLE.

### Organisation du groupement de production et responsabilités



## Chapitre 13. Désaccord et/ou résiliation

### Article 13.1.

En cas de désaccord concernant l'exécution d'un des articles du présent cahier des charges, les parties conviennent expressément de faire appel à la Commission Technique prévue à l'article 14.7 qui exercera la fonction d'arbitrage pour trouver une solution d'accord.

Si le désaccord persiste sur un point jugé essentiel par l'une des parties, cette partie peut demander la résiliation de la convention moyennant un préavis écrit.

### Article 13.2.

Dans le cas où un producteur voudrait quitter la chaîne de production, il doit en aviser la firme Lëtzebuenger Poulet par lettre recommandée avec un délai de préavis d'un an.

### Article 13.3.

En cas de comportement inadéquat, le producteur peut être exclu de la filière CACTUS – Poulet vum Lëtzebuenger Bauer avec effet immédiat.

## Chapitre 14. Schéma du système de contrôle Interne

Objet	Fréquence	Responsable	Méthode de contrôle	Document d'enregistrement/référence
<b>1 Accoureur</b>				
1.1. Contrôle de la souche utilisée	Chaque lot produit	Accoureur	Documentaire	Certificat d'origine
1.2. Vaccinations	Chaque lot produit	Accoureur	Documentaire	Registre des médicaments
1.3. Audit de l'accouvoir	Minimum 1*/an	Ardenne Volaille	Visuelle - documentaire	Cahier des charges
<b>2 Elevage</b>				
2.1. Contrôle des spécifications et de la qualité des poussins	A chaque arrivage	Eleveur	Documentaire Visuel	Bons de livraison Certificat d'origine Documents de réception
2.2. Contrôle Salmonelle à réception	A chaque arrivage	Eleveur	Documentaire	Certificat de l'accoureur
2.3. Contrôle des données techniques d'élevage	En continu	Eleveur – Ardenne Volaille	Visuelle Documentaire	Fiche technique d'élevage

CARNESA S.A.

2.4. Contrôle de la croissance des volailles	En continu	Eleveur – Ardenne Volaille	Mesure Documentaire	Courbe de croissance
2.5. Communication des résultats des pesées et des mortalités à l'abattoir	Une fois par semaine	Eleveur	Documentaire	Rapport de contrôle des performances
2.6. Analyses Salmonelles	Dans les 3 semaines avant abattage	Vétérinaire officiel du projet	Prélèvement de surface	Rapport du laboratoire
2.7. Analyses bactériologiques suite au vide sanitaire	Avant réintroduction d'un nouveau lot après désinfection	Ardenne Volaille	Prélèvement de surface	Rapport du laboratoire
2.8. Analyses microbiologiques de l'eau	5 fois par an avec un min d'une fois par bande	Eleveur	Prélèvement d'eau	Rapport du laboratoire
2.9. Climat du poulailler	En continu	Eleveur	Mesure – appréciation du technicien qualifié	Normes scientifiques Cahier des charges
2.10. Contrôles Documentaire - audit	Minimum 1*/an	Ardenne Volaille	Vérifications du registre des médicaments	Cahier des charges
2.11. Tenue d'élevage – audit	Minimum 1*/an	Ardenne Volaille	Documentaire Visuel Prélèvements	Cahier des charges
<b>3 Alimentation</b>				
3.1. Contrôle de la conformité de l'aliment (composition)	min trois fois par an et min 1 fois par type d'aliment (élevage)	Lëtzebuenger Poulet SARL	Prélèvement Documentaire	Etiquetage Fiche technique Rapport du laboratoire
3.2. Contrôle d'absence d'OGM, d'antibiotiques et d'anticoccidiostatiques	Min trois fois par an et min 1 fois par type d'aliment (élevage)	Lëtzebuenger Poulet SARL	Prélèvement Documentaire	Etiquetage Fiche technique Rapport du laboratoire
3.3. Audit du fournisseur d'aliments (y-compris le contrôle de l'origine des céréales)	Minimum 1*/an	Vinçotte	Visuelle documentaire	Cahier des charges
<b>4 Abattage et Atelier de découpe agréé</b>				
4.1. Déroulement des ramassages	Chaque abattage	Lëtzebuenger Poulet SARL	Documentaire	Planning de ramassage
4.2. Enregistrement des animaux	Chaque lot	Abattoir	Documentaire	Cahier des charges
4.3. Audit des	Minimum une	Service qualité	Plan HACCP	Plan de contrôle interne en

Rédaction : RAQ Carnesa S.A.

Approbation : Direction Carnesa S.A.

CARNESA S.A.

conditions d'abattage et de découpe	fois par an	Carnesa		abattoir et atelier de découpe et transformation
4.4. Contrôles microbiologiques des produits	Minimum une fois par mois	Service qualité abattoir	Prélèvements	Rapport du laboratoire
4.5. Résidus	Deux fois par an	Service qualité abattoir	Prélèvements	Rapport du laboratoire
<b>5 CARNESA</b>				
5.1. Contrôle de résidus de substances antiparasitaires, hormones et d'antibiotiques dans la viande	Minimum une fois par an	Service qualité Carnesa	Prélèvement	Rapport du laboratoire
5.2. Contrôle microbiologiques de la viande	Minimum une fois par an	Service qualité Carnesa	Prélèvement	Rapport du laboratoire
5.3. Autocontrôle de la qualité des opérations de commercialisation	En continu	Chef boucher filiale	Visuel - contrôles microbiologiques si nécessaire	Système qualité des points de vente
5.4. Contrôle de la traçabilité	Deux fois par an	Service qualité Carnesa	Documentaire	Cahier des charges - documents de traçabilité

## Chapitre 15. Conventions et documents de contrôle

### Article 15.1.

La réalisation pratique du cahier des charges est régie par les engagements et conventions suivants. Une copie du cahier des charges est fournie à chacun des intervenants de la filière.

### Article 15.2.

Les conventions sont établies entre les partenaires suivants :

- Convention CARNESA – Lëtzebuenger Poulet SARL (Document N° C1)
- Convention CARNESA – Abattoir/Atelier de découpe (Document N° C2)
- Convention Lëtzebuenger Poulet SARL – Fournisseurs d'aliments (Document N° C3)
- Convention Lëtzebuenger Poulet SARL – éleveur (Document N° C4)
- Convention Lëtzebuenger Poulet SARL – Accoureur (Document N° C5)

### Article 15.3.

Toute modification du cahier des charges depuis la version 1.0 est notifiée à toutes les parties concernées. Les conventions sont reconduites automatiquement à défaut d'une opposition écrite endéans le mois suivant la lettre de notification.



CARNESA S.A.

**Article 15.4.**

Documents de contrôle :

<b>Nom du document</b>	<b>Référence document</b>
Planning d'arrivage des poussins	Document N° A1
Planning de ramassage	Document N° A2
Rapport de contrôle de réception des poussins	Document N° E1
Fiche technique d'élevage	Document N° E2
Enregistrement des poids	Document N° E3
Calendrier de nettoyage et désinfection	Document N° E4
Fiche de gestion des stocks alimentaire	Document N° E5
Plan de contrôle interne en abattoir et atelier de découpe de volaille	Document N° Q1