

CAHIER DES CHARGES

"Le Foie gras entier mi-cuit de la ferme La Canardière"

Table des matières

1. Identification du promoteur	3
2. Nom du produit et du cahier des charges	3
3. Méthode de production	3
3.1. Modèle de développement	3
3.1.1 Catégorie	3
- Volailles de rente	3
3.1.2 Type	3
- Canards à foie gras	3
3.1.3 Stades présents sur l'exploitation	3
- Démarrage, élevage et gavage de canards	3
3.1.4 Type et taille de l'exploitation	3
3.1.5 Respect des conditions fixées pour l'agriculture familiale	3
3.2. Infrastructure de l'exploitation	4
3.3. Race et type de canards mulards	5
3.4. Modes d'élevage	5
3.4.1 Obtention des canetons	5
3.4.2 Obtention des canards prêts à gaver (ci-après dénommés PAG)	5
3.4.3 Obtention de canards gras	6
3.4.4 Registre d'exploitation	6
3.5. Alimentation	7
3.6. Soins vétérinaires, prophylaxie	7
3.7. Bien-être des animaux	8
3.8. Transport, abattage et découpe et transformation	9
3.9. Transformation et conditionnement	10
3.10. Commercialisation	10
4. Traçabilité	10
5. Procédure générale de contrôle	11
6. Différenciation	11
Le marché	13
Différenciation gastronomique	14
Différenciation éthique	14
Différenciation environnementale	15

1. Identification du promoteur

Coordonnées : Madame Manguette-Cornet, ferme La Canardière, Levée de Limbourg, 13 4837 BAELEN

Tél. : 087/31 10 13-0495/99 04 15

e-mail : sylvie@lacanardière.be

2. Nom du produit et du cahier des charges

« Le foie gras entier mi-cuit de la ferme La Canardière »

3. Méthode de production

3.1. Modèle de développement

3.1.1 Catégorie

- Volailles de rente

3.1.2 Type

- Canards à foie gras

3.1.3 Stades présents sur l'exploitation

- Démarrage, élevage et gavage de canards

3.1.4 Type et taille de l'exploitation

- L'exploitation développe la production de foie gras et des produits dérivés du canard à foie gras à la ferme, depuis le caneton d'un jour jusqu'au canard gavé, avec transformation et commercialisation des produits.
- La capacité du site d'élevage ne dépasse pas les 14 000 places.
- La capacité du site de gavage ne dépasse les 2 500 places.

3.1.5 Respect des conditions fixées pour l'agriculture familiale

La ferme de la Canardière repose sur un modèle de production associé à une agriculture familiale. En effet, l'exploitation est gérée de manière indépendante par Madame Cornet, pour l'équivalent d'un temps plein. Les capitaux proviennent uniquement des fonds propres de la famille et d'emprunts bancaires. Aucune intégration à une société d'aliments pour animaux ou autre maillon constituant la filière du foie

gras n'est pratiquée ; la commercialisation des produits s'effectuant principalement en direct auprès du consommateur final. Les producteurs sont propriétaires de leurs animaux.

3.2. Infrastructure de l'exploitation

3.2.1 Bâtiment d'élevage

- Chaque bâtiment, où des canards destinés à la production de produits de canards à foie gras sont élevés (bâtiment d'élevage, abris d'élevage et salle de gavage), ne peut recevoir, au même moment, d'autres modes d'élevage. Le bâtiment est identifié spécifiquement comme tel.
- Ventilation :
 - ☞ naturelle dans les bâtiments et abris d'élevage ;
 - ☞ naturelle dans la salle de gavage, mais complétée pour les besoins des animaux d'une ventilation dynamique (chaleur, stade physiologique en gavage).
- Eclairage : naturel dans les bâtiments d'élevage, les abris d'élevage et la salle de gavage (voir points 3.4.2. et 3.4.3. du cahier des charges). Dans tous les cas, la luminosité est d'au moins 25 lux en tout point du bâtiment pendant les périodes de luminosité et lors du passage de l'agriculteur dans le bâtiment (mesure prise au niveau de l'œil de l'oiseau).

3.2.2 Superficie par volaille

La description de la superficie par volaille est détaillée dans le point 3.4. du cahier des charges.

- Au démarrage, la densité maximale s'élève à 30 canetons par m² pour atteindre à partir de la 4^{ème} semaine un maximum de 5 à 8 canards par m². Un minimum de 7 m² par canard est prévu sur les parcours extérieurs,
- En gavage, les canards sont gavés en logement collectif (minimum 1 200 cm²/canard).

3.2.3 Présence d'un parcours extérieur

A partir de l'âge minimal de 3 semaines et en hiver, une fois que les animaux sont correctement emplumés, les animaux ont accès au parcours extérieur. Un vide sanitaire de minimum 8 semaines est assuré pour les lots, concourant à maintenir une qualité sanitaire optimale des parcours. Ces derniers sont herbeux et aménagés d'arbres, d'arbustes et/ou d'abris sont installés et permettent de garantir un minimum d'ombrage pour les animaux. En fonction de l'état des parcours, le resemage est effectué. Les prairies à disposition des canards sont équipées d'une clôture électrique.

3.2.4 Caractéristiques environnementales et citoyennes

- Gestion des effluents d'élevage :
 - ☞ Un contrat lie l'exploitant avec l'organisme NITRAWAL,
 - ☞ Le taux de liaison au sol de l'exploitation est inférieur à 1 ; tous les effluents sont épandus sur les prairies de l'exploitation.
- Intégration paysagère des bâtiments : l'exploitation, de classe 3, est située en bordure de village. Le bâtiment, comprend la maison d'habitation (nouvelle construction), l'atelier de transformation et le magasin. Il s'intègre harmonieusement dans le paysage : les bâtiments et abris d'élevage sont en bois. Le tout confère au site une image positive de l'élevage des canards par l'importance mise dans l'entretien et l'aménagement du site (bâtiments en bois, prairies enherbées et arborées de fruitiers, propreté des abords, aspect cosu et accueillant de l'ensemble, prairies arborées disposées autour de la maison d'habitation et des bâtiments d'élevage). Par les contacts permanents qu'ils entretiennent avec leurs clients, les producteurs portent une attention particulière au rangement et à la propreté des alentours du site.

3.3. Race et type de canards mulards

- Seuls, les canards mulards mâles, issus du croisement entre un canard de Barbarie mâle (*Cairina moschata*) et un canard femelle domestique (*Anas platyrhynchos*) sont autorisés pour la production.
- Le choix des souches permet l'obtention de canards à chair ferme, bien couverts, avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés.

3.4. Modes d'élevage

3.4.1 Obtention des canetons

- Les canetons arrivent dans l'exploitation accompagnés du bon de livraison du couvoir, précisant que les canetons sont indemnes de *Salmonella typhimurium* et *enteritidis*.
- Les canetons sont pesés à leur arrivée.

3.4.2 Obtention des canards prêts à gaver (ci-après dénommés PAG)

- Canetonière

- ☞ La canetonière est un bâtiment est clair, c'est-à-dire qu'il permet à la lumière naturelle de pénétrer à l'intérieur.
- ☞ La canetonière est chauffée 12 heures avant l'arrivée des canetons. La température est scrupuleusement contrôlée par l'éleveur, par l'observation des animaux et le contrôle des thermomètres minima-maxima.
- ☞ Une paroi vitrée permet aux éleveurs de surveiller des animaux depuis l'extérieur.
- ☞ Des abreuvoirs et mangeoires en suffisance sont mis à disposition des animaux.
- ☞ Les canetons restent au moins 15 jours dans la canetonière et 3 semaines par grand froid. Ils sont ensuite transférés vers les bâtiments d'élevage.
- ☞ Une litière propre et sèche est mise à disposition des canetons et le repaillage est réalisé une fois par jour.
- ☞ La désinfection des locaux est réalisée avec des produits agréés par l'AFSCA.

- Bâtiment d'élevage

- ☞ La densité maximale à l'intérieur des bâtiments clairs s'élève à 5, voire maximum 8 canards/m² à partir de la 4^{ème} semaine. De la litière propre et sèche est ajoutée chaque jour et, selon l'observation de l'éleveur, elle est susceptible d'être renouvelée entièrement une fois par semaine.
- ☞ Sur parcours extérieurs, les canards ont accès à au moins 7 m²/canard. Des clôtures électriques sont aménagées autour des parcelles.
- ☞ Une fois tous les canards mis en gavage, les bâtiments sont vidés de leur fumier, nettoyés et désinfectés à partir de produits agréés par l'AFSCA. La durée du vide sanitaire s'élève à une semaine au moins.
- ☞ Un minimum de 8 semaines de vide sanitaire est assuré au niveau des parcours extérieurs.
- ☞ L'alimentation est manuelle (2 cm minimum de mangeoire par canard). L'abreuvement est automatique. Les animaux reçoivent du grit.
- ☞ Un léger rationnement des animaux peut être pratiqué selon l'évolution de la courbe de croissance. Il n'est mis en place qu'une fois les canards correctement emplumés.

☞ Chaque lot en élevage est mis en prégavage au moins 15 jours avant la mise en gavage des premiers animaux du lot.

3.4.3 Obtention de canards gras

- Le gavage est réalisé dans un bâtiment pourvu d'ouvertures transversales et d'une grande porte dans le pignon permettant à la lumière naturelle de pénétrer.
- Les animaux sont logés dans les cages collectives (minimum 3 canards par cage et 1 200 cm²/canard).
- Seuls les canards mâles, âgés d'au moins 12 semaines et pesant 4 Kg minimum, sont mis en gavage. L'âge maximal à la mise en gavage s'élève à 16 semaines.
- Le gavage est réalisé à partir d'une gaveuse permettant l'utilisation de maïs grain entier.
- Des lots d'élevage différents donnent lieu à des lots de gavage différents. Les canards entrés le même jour constituent un lot de gavage unique. Chaque lot de PAG est accompagné de sa fiche d'élevage.
- La durée du gavage n'excède pas 13 jours à raison de deux repas par jours, espacés de 10 heures à 12 heures.
- Avant l'acte de gavage, l'éleveur vérifie que le canard a bien digéré (palpation du jabot). Si ce n'est pas le cas, des mesures sont prises par l'éleveur (l'animal n'est pas gavé ou est gavé à partir d'une demi-dose, ajout de bicarbonate de soude ou de yaourt dans l'eau de boisson, ...). Si le problème persiste, le canard est euthanasié ou replacé en élevage.
- L'éleveur veille à mettre à disposition des animaux de l'eau d'abreuvement toujours propre.
- Chaque cage de gavage peut accueillir un maximum de 5 canards.
- Une fosse est aménagée sous les cages et les fientes sont évacuées au moins tous les 4 mois.
- Afin de faciliter le nettoyage et la désinfection, des panneaux sandwich recouvrent les murs intérieurs de la salle de gavage, aménagée dans un bâtiment clair.
- Après chaque lot gavé, la salle est nettoyée et désinfectée.
- Des ouvertures transversales dimensionnées sont aménagées de manière à assurer le renouvellement d'air, ainsi que des brasseurs d'air placés au-dessus des cages et une grande porte aménagée sur le pignon avant du bâtiment. Cette porte est ouverte en permanence pendant la journée, quand les températures dépassent 20°C.

3.4.4 Registre d'exploitation

L'éleveur enregistre les données d'élevage et de gavage, de sorte de comparer, en plus du respect des exigences légales, les résultats des différents lots et d'identifier les problèmes, et pouvoir y remédier et améliorer les résultats de l'exploitation.

Fiche d'élevage

Les données suivantes sont consignées par lot de production:

- bon de livraison qui reprend le nombre de canetons reçus, le croisement livré, la date de réception, le couvoir d'origine, les résultats *Salmonella enteritidis* et *typhimurium* ;

- relevé quotidien du nombre de canards morts et éliminés ;
- gain de poids pendant la période d'élevage ;
- bons de livraison d'aliments ;
- consommation d'aliment ;
- inspection sanitaire à laquelle les volailles ont été soumises ;
- nombre d'animaux destinés à être gavés ;
- date prévisible de début de gavage ;
- date et nature des vaccinations éventuelles ;
- examens et diagnostics du vétérinaire d'exploitation ;
- traitements et ordonnances (DAF).

Fiche de gavage

Les données suivantes sont consignées par lot de production:

- date de mise en gavage ;
- nombre de canards dans le bâtiment de gavage ;
- relevé quotidien du nombre de canards morts et éliminés ;
- livraison d'aliment : bons de livraison ;
- consommation d'aliment ;
- résultat de toute inspection sanitaire à laquelle les volailles ont été soumises antérieurement ;
- date prévisible d'abattage ;
- examens et diagnostics du vétérinaire d'exploitation ;
- relevé des températures minimales et maximales ;
- résultats des hygiénogrammes.

3.5. Alimentation

- La composition alimentaire aux différents stades d'élevage (canetons, élevage, prégavage) respecte la liste positive inscrite dans l'Arrêté Ministériel de 2 septembre 2011 relatif aux critères minimaux de qualité différenciée en volailles (article 18, §1).
- Stade gavage : le maïs grain entier est utilisé à 100%. Il est cuit dans une cuve réservée à cet effet, une fois par jour pour deux repas. Un indice de cuisson entre 1,2 et 1,4 est respecté, afin d'optimiser la digestion du maïs de gavage.
- L'alimentation en élevage et au gavage est OGM contrôlés.

3.6. Soins vétérinaires, prophylaxie

- Un plan de prophylaxie est établi avec le vétérinaire. Il comprend :
 - ☞ la possibilité de vacciner contre la peste du canard ;
 - ☞ une vermifugation réalisée à partir des résultats des analyses de fientes ;
 - ☞ la lutte contre l'antibiorésistance via des antibiogrammes une fois une maladie déclarée dans un lot.
- En matière d'ambiance des bâtiments, la teneur en NH₃ à hauteur d'animaux est inférieure à 20 ppm.
- L'eau de boisson provient de l'eau de distribution publique. Pendant la période de gavage, l'éleveur renouvelle deux fois par jour l'eau, après le gavage.
- Au niveau des vides sanitaires, les règles suivantes sont respectées :

- ☞ Canetonnière : 1 semaine minimum,
- ☞ Parcs d'élevage : 8 semaines minimum,
- ☞ Bâtiments d'élevage : 1 semaine minimum,
- ☞ Salle de gavage et cages : nettoyées au nettoyeur haute pression après chaque départ des lots à l'abattoir.

3.7. Bien-être des animaux

Les différents éléments témoignant de l'importance accordée par l'éleveur au bien-être de ses animaux jalonnent les différentes parties de ce cahier des charges :

- Logement collectif des animaux en gavage (point 3.4.3. du cahier des charges).
- Stade canetons (point 3.4.2. du cahier des charges) :
 - chauffage optimal de la canetonnière (chauffage du local 12 heures avant l'arrivée des canetons, contrôle de la température par l'observation des animaux et la vérification du thermomètre minima-maxima) ;
 - paillage du local une fois par jour assurant une ambiance optimale du bâtiment, dans tous les cas, taux de NH₃ moyen < 20 ppm à hauteur des animaux ;
 - éclairage naturel de la canetonnière ;
 - passage de l'éleveur deux fois par jour, voire trois fois, ce qui est supérieur aux exigences légales (Arrêté royal du 1er mars 2000 concernant la protection des animaux dans les élevages).
- Stade élevage (point 3.4.2. du cahier des charges) :
 - soin particulier apporté à la qualité de la litière qui peut être remplacée entièrement chaque semaine selon les besoins ;
 - soin apporté à l'aménagement et l'entretien des parcours (point 3.2.3. du cahier des charges),
 - maîtrise du prégavage ;
 - mise en gavage d'animaux robustes (minimum 4 Kg et 12 semaines d'âge) (point 3.4.3. du cahier des charges) ;
 - distribution de grit en élevage pour favoriser un bon fonctionnement du gésier lors du gavage au maïs grain ;
 - élevage des canards en plein air, conforme au comportement naturel des canards et à la dénomination de canards **fermiers** élevés en plein air pour la viande, selon le Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille (point 3.1.6. du cahier des charges) ;
 - densité très faible sur les parcours, au moins 7 m²/canard, contre 3 m² exigé dans le règlement cité ci-dessus pour la dénomination de canards fermiers ;
 - aménagement de clôtures électriques afin de protéger les animaux des prédateurs.
- Stade gavage (point 3.4.3. du cahier des charges):
 - la salle de gavage comprend des ouvertures assurant un apport de lumière naturelle pour les animaux ;
 - optimisation de la ventilation par l'aménagement d'ouvertures transversales et d'une grande porte en pignon assurant les entrées d'air, ainsi que de brasseurs placés sur les cages ;
 - vérification de la bonne digestion des canards avant un repas (par palpation du jabot) et mesures prises en cas de défaillance (l'animal n'est pas gavé ou est gavé à partir d'une demi-dose ; si le problème persiste, l'animal est abattu ou replacé en élevage) ;
 - optimisation de la digestion des animaux : respect de l'intervalle 10 à 12 heures entre deux gavages, contrôle de l'indice de cuisson du maïs ;

- mise à disposition d'eau d'abreuvement propre ;
- attention prise au nettoyage et à la désinfection systématique après le départ d'un lot ;
- délai maximal de gavage de 13 jours ou 26 repas (au-delà de la législation qui limite le gavage à 14 jours) ;
- le gavage n'est pas pratiqué durant les périodes où il n'est pas possible de maintenir une température de moins de 25°C dans la salle de gavage (voir point 3.1.4.).

3.8. Transport, abattage et découpe et transformation

- Les canards sont mis à jeun minimum 6 heures avant le chargement dans les caisses de transport. Ce délai ne dépasse pas 10 heures.
- L'abattoir organise les plannings d'abattage de sorte de ne pas gaver des canards dont la durée de jeûne dépasserait les 13 heures.
- Le transport est assuré par le producteur lui-même qui dispose de son propre véhicule. Une remorque est réservée à cet effet. Le producteur bénéficie d'une autorisation de transport de l'AFSCA qui est mise à disposition des contrôleurs de l'AFSCA dans le véhicule.
- Le nombre maximal d'animaux par caisse de transport est conforme à la législation en vigueur, soit 105 cm²/Kg, pour des animaux de plus de 5 Kg.
- Les canards sont abattus dans un abattoir agréé par l'AFSCA, spécialisé dans l'abattage des canards à foie gras.
- L'abattoir procède à un contrôle régulier des conditions de transport (mortalités, blessures, vérification du nombre d'animaux par caisse, ...). Les non-conformités sont enregistrées. Le vétérinaire chargé de l'inspection réalise des contrôles aléatoires.
- Une personne de l'abattoir nettoie et désinfecte les caisses de transport qui ont été déchargées de leurs animaux. L'enregistrement du nettoyage et de la désinfection est réalisé via la facturation aux clients pour l'abattoir et dans un carnet de désinfection pour le client.
- Un local spécifique assure des conditions optimales d'attente des animaux à l'abattoir. Ce local d'attente est aménagé de sorte à maintenir fraîcheur et pénombre (pas d'ouvertures, hormis la porte de déchargement, volume d'air à disposition des animaux important grâce au volume du local). En cas de plus fortes chaleurs, les canards sont arrosés dans les caisses.
- Une personne de l'abattoir est responsable du déchargement des canards des caisses, en prenant les animaux par les ailes, un par un, de manière précautionneuse. Sur la chaîne d'abattage, un canard est posé sur la chaîne d'abattage tous les 4 à 5 crochets ; la chaîne avançant très doucement (± 50 m/h). Cette pratique permet aux animaux de rester calmes et d'éviter les battements d'ailes sur la chaîne d'abattage.
- Dans le local suivant est situé le poste électronarcose, dont le calibrage est contrôlé régulièrement par la même personne afin d'assurer un étourdissement efficace (animal endormi, ne se réveillant pas avant la saignée). En cas d'absence de cette personne, l'abattoir a veillé à former une autre personne spécifiquement pour ce poste. La saignée est réalisée manuellement, directement après la sortie du bac d'électronarcose. La hauteur d'eau dans ce bac est vérifiée avant chaque abattage de canards afin d'être certain que le bec des animaux soit entièrement plongé dans l'eau durant cette opération.
- L'arrivée des animaux dans le bac d'échaudage (local d'abattage suivant) s'effectue au moins 5 minutes après la saignée. L'eau du bain est amenée à 70°C avant tout abattage de lots de canards. L'affichage en continu de la température permet de contrôler celle-ci en permanence. A chaque journée d'abattage de lots de canards, l'eau est renouvelée.
- Une personne de l'abattoir est responsable de l'opération de plumaison sur une machine spécifiquement conçue pour les canards à foie gras. Les doigts de la plumeuse font l'objet d'une maintenance régulière. Une autre personne est chargée de couper le bout des ailes. Avant le passage dans le local d'éviscération, une troisième personne finit la plumaison au chalumeau.
- Au niveau du poste d'éviscération (local suivant), les étapes sont les suivantes :

- ☞ retrait des viscères, puis du foie gras à chaud. Les foies gras sont directement placés dans des bacs d'eau froide ;
 - ☞ sectionnement de la tête (y compris le cou) et des pattes ;
 - ☞ habillage de la carcasse qui est déposée sur un chariot ou dans des bacs posés sur roulettes qui seront acheminés vers le frigo de refroidissement rapide ;
 - ☞ acheminement en direct des foies gras vers la salle découpe où ils sont emballés individuellement ;
 - ☞ transfert des carcasses, une fois amenées aux alentours de 10°C dans le frigo de refroidissement rapide, dans le frigo de ressuyage jouxtant la salle découpe ;
 - ☞ mise à la découpe des carcasses dans un local maintenu à une température de 12°C. La découpe s'effectue dans la foulée à « chaud », afin de garantir un travail de qualité ;
 - ☞ entreposage des découpes dans un frigo réservé aux découpes permettant d'atteindre le plus rapidement possible 2°C.
- Après une journée d'activité, la chaîne d'abattage et l'abattoir sont nettoyés et désinfectés.

3.9. Transformation et conditionnement

- L'atelier de transformation répond aux conditions pour bénéficier d'une autorisation de l'AFSCA dans le cadre de l'Arrêté Ministériel du 8 août 2008 fixant des modalités particulières pour une notification en vue d'un enregistrement ou une demande d'autorisation et/ou d'agrément de l'AFSCA. Par ailleurs, il bénéficie également des mesures d'assouplissements issues de l'Arrêté Ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.
- Le foie gras entier mi-cuit de la ferme la Canardière est issu de la cuisson en terrine d'un ou de deux lobes entiers de foie gras auxquels on peut ajouter des morceaux d'autres lobes pour compléter la terrine. Le foie gras est dénervé avant d'être mis à macérer pendant 24 heures dans des épices et de l'alcool (muscat) : cuisson à cœur à 70°C au bain-marie pendant 50 minutes environ pour une terrine entre 1 et 1,5 kg. Au terme de la cuisson il est mis sous vide. La date limite de consommation a été établie par la Cellule Qualité des Produits fermiers (à présent dénommée DiversiFerm) et s'élève à maximum 21 jours. Ce produit constitue un produit très haut de gamme au sein des préparations de foie gras, par la dénomination « **entier** » autorisée conformément aux exigences respectées par le producteur.

3.10. Commercialisation

- Le foie gras de la ferme la Canardière répond aux exigences du « **Foie gras entier** », à savoir une préparation composée uniquement d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement. Elle ne doit pas comporter plus de 30% de graisse exsudée. La présence d'un fragment de lobe supplémentaire est admise pour compléter la masse.
- Ce produit est essentiellement vendu au consommateur direct, via le magasin, les journées portes ouvertes, les marchés, les boucheries et les restaurants.

4. Tracabilité

- Chaque lot mis en élevage est identifié par sa date de mise en place (date de réception des poussins via le bordereau de livraison du couvoir). Celle-ci est notée dans le registre d'exploitation, via la fiche d'élevage. Au terme du processus de transformation, le foie gras entier mi-cuit emballé sous vide est étiqueté. Les mentions légales sont indiquées, dont le numéro de lot (= double numéro : le premier correspond à la date de mise en gavage; le second, à la date de

fabrication). Ce numéro est très important pour la gestion de la traçabilité (voir dernier alinéa de ce chapitre).

- La gestion de la traçabilité repose sur la tenue du registre d'entrées et de sorties compilant tous les documents type bons de livraison, factures, documents d'administration et de fourniture (DAF) et registre d'exploitation.
- Pour procéder à l'exercice de traçabilité à partir du produit fini, il est nécessaire de prendre le premier numéro inscrit sur l'étiquette pour retrouver l'origine du lot correspondant à la date d'entrée en gavage. La date de fabrication elle-même inscrite sur l'étiquette (deuxième numéro) constitue un gage supplémentaire pour assurer une traçabilité rapide et efficace. L'origine du lot est facilement reliable au registre d'exploitation (voir point 3.4.4.) où est notée la date de réception des canetons, elle-même associée à la date de mise en gavage et la date d'abattage. Pour les épices et l'alcool ajoutés à la préparation du foie gras entier, la traçabilité peut être reliée à la mise en fabrication du produit par le lien entre le registre d'entrées et le registre d'exploitation. Toutes les étapes de la chaîne de production sont donc très facilement identifiables.

5. Procédure générale de contrôle

Se référer à l'annexe 2 du cahier des charges.

6. Différenciation

En plus du tronc commun global démontrant le caractère différencié du produit (voir motivation marketing en annexe 1), les éléments spécifiques suivants sont mis en évidence :

- les éléments positifs de différenciation sont plus élevés que les exigences issues de l'Arrêté Ministériel du 2 septembre 2011. Ils sont au nombre de 5 alors qu'un minimum de 4 est fixé :
 - ☞ utilisation de la lumière naturelle en élevage et au gavage (voir point 3.2.1. du cahier des charges) ;
 - ☞ éviscération à chaud du foie gras, réalisée à l'abattoir Fournipac de Sclayn (voir point 3.8. du cahier des charges) ;
 - ☞ limitation de la durée du jeûne à moins de 13 heures avant abattage (voir point 3.8. du cahier des charges) ;
 - ☞ renforcement de la traçabilité au sein de la filière (double sécurité par l'étiquetage du numéro de lot (= date de mise en gavage) et la date de fabrication) (voir point 4 du cahier des charges) ;
- le foie gras répond aux principes identifiés pour l'élevage fermier, modèle d'élevage le plus contraignant au niveau européen (voir règlement 543/2008) en termes de densités d'élevage, de parcours extérieur, de durée d'élevage et de taux d'incorporation de céréales ;
- d'un point de vue technologique, le foie gras répond à l'exigence de qualité la plus haute : le foie gras **entier** : préparations composées uniquement d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement, avec acceptation de la présence d'un fragment de lobe supplémentaire pour compléter la masse ;
- l'attention prise au bien-être des animaux est également particulièrement marquée : qualité de la litière, fréquence de passage de l'éleveur dans les bâtiments d'élevage et de gavage, large place disponible dans les prairies, importance de l'hygiène notamment dans la salle de gavage. En particulier, les exigences en élevage sont telles qu'il répond aux principes du mode d'élevage fermier comme cité ci-dessus ;

- les producteurs ont le souci de l'amélioration continue :
 - ☞ sur le plan des performances d'élevage, notamment au niveau du bien-être des animaux : ils ont à leur actif deux Centres de références et d'expérimentation dans le cadre du testage des logements collectifs des canards en gavage. En 2012, ils ont aménagé une nouvelle salle de gavage pour un meilleur confort des animaux ;
 - ☞ sur le plan des nouveautés à proposer à leur clientèle : à côté du produit phare, le foie gras entier mi-cuit, 30 autres produits sont écoulés. Des nouvelles préparations sont régulièrement mises au point, comme le foie gras truffé, les baisers de Baelen (petit gâteau fourré au foie gras) et la bûche (mousse de foie gras avec un cœur de framboise et un lit de pain d'épice).

- la participation au tissu social et rural du village est à mettre en évidence : participation aux journées fermes ouvertes, création de la fête du canard de Baelen (une fois tous les deux ans), mise en place de ballades gourmandes (une fois par an), organisation d'ateliers culinaires pour les adultes et les enfants, intégration paysagère de l'exploitation, avec point de vente rassemblant toute une variété de produits régionaux.

Annexe 1 : motivation marketing du foie gras produit en Wallonie

Le marché

La Belgique, et la Wallonie en particulier, restent très marginales en termes de volumes de production de foie gras et de produits dérivés du canard gras, pas plus de 23 tonnes par an, dont 7,3 tonnes en Wallonie. En comparaison, la France produit 19 275 tonnes, la Bulgarie, 2 600 tonnes, la Hongrie, 2 580 tonnes et l'Espagne, 850 tonnes. Toutefois, elle est au deuxième rang des pays les plus grands consommateurs de foie gras (entre 130 et 150 grammes par habitant et par an), après la France (près de 300 grammes). En volumes, les Belges ont consommé en 2010 1 400 tonnes, les Français, 18 800 tonnes, les Espagnols, 2 500 tonnes et les Japonais, 844 tonnes *. Dans les années 80, le Belge ne consommait en moyenne que 50 grammes de foie gras par an. En 30 ans, la consommation a donc pratiquement triplé.

Cependant, à peine 0,5% de la consommation régionale provient d'élevages situés en Wallonie ; la Belgique constituant le deuxième plus grand pays importateur, en jouant un rôle prépondérant dans l'import-export des produits des palmipèdes à foie gras. Si la Belgique représente en effet le deuxième importateur au monde après la France, elle réexporte une partie importante de ses achats (30%).

Les perspectives de développement qui s'offrent aujourd'hui dans le développement régional de la production de foie gras s'adressent à des agriculteurs élevant, gavant, transformant et commercialisant eux-mêmes leurs produits en circuits courts. En effet, les filières longues de commercialisation sont occupées par de grands groupes français bénéficiant d'importantes économies d'échelle par leurs volumes de production (Euralis, 463 millions d'Euro de chiffre d'affaire en 2009, Delpyrat, 225 millions, Labeyrie, 151 millions, et pour tous, entre 2 000 tonnes et plus de 10 000 tonnes de foie gras cru et transformé **) ou des entreprises belges dont la vocation repose sur la transformation de produits importés (foie gras cru, cuisses et magrets crus). Le marché de l'HORECA est également très largement couvert par des importations françaises, bulgares et hongroises, même si des restaurants plus haut de gamme, installés à proximité de producteurs wallons, sont intéressés par des produits régionaux et mettent en évidence ces foies gras et magrets sur leur carte.

Les producteurs wallons possèdent tous les critères pour produire une qualité spécifique, répondant à la demande du consommateur belge. Celui-ci préfère en effet un foie gras mi-cuit qui a subi une pasteurisation plutôt qu'une stérilisation, pratique largement rencontrée en France. Les producteurs ont donc la possibilité de se démarquer des pays de l'Est et de la France et faire valoir une image positive de leurs produits. En plus de répondre à la demande du consommateur, d'autres éléments mettent en évidence la différenciation de la production régionale par rapport à la concurrence européenne : taille limitée des exploitations, suivi vétérinaire spécialisé, règles de bien-être très strictes (plus strictes qu'en France et dans les pays de l'Est) et contrôlées, élevage en plein air de type fermier, extra-fraîcheur des produits, contacts directs avec les consommateurs.

Enfin, en tant que transformateur à la ferme et grâce à la vente directe, l'éleveur améliore très significativement sa marge, d'autant plus que les possibilités sont nombreuses en matière de valorisation complète de la carcasse de canard et de préparations du foie gras et des morceaux de découpe (foie gras entier, blocs, mousses, confits, magret fumé, cou farci, rillettes, gésiers ...). Ces facteurs contribuent donc à apporter une valeur ajoutée importante au produit.

* Rapport économique de l'année 2010 du CIFOG, interprofession française du foie gras

** Filières Avicoles, 2009, magazine spécialisé français

Différenciation gastronomique

Le foie gras produit en Wallonie est spécifique par son mode de préparation qui repose sur un produit mi-cuit. Une simple pasteurisation est réalisée avec un conditionnement sous-vide ou bien en frais (verrine, terrine, foie gras enroulé dans un torchon). Les Français ont développé une grande partie de la commercialisation sur la conserve, à l'origine d'une stérilisation du produit. Une simple pasteurisation permet de maintenir le goût naturellement moelleux du foie gras et fondant dans la bouche. La qualité du produit est d'autant plus remarquée qu'un foie gras extrêmement frais est commercialisé ou transformé.

Différenciation éthique

Bien-être animal

Au niveau du gavage, la Belgique est le seul pays au monde au niveau duquel une législation spécifique au palmipède à foie gras existe (Arrêté royal portant exécution de l'article 36, 10°, de la loi du 24 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux). Des normes strictes de bien-être animal doivent être respectées, reposant sur une formation obligatoire pour pouvoir gaver (limitation du gavage à 14 jours maximum, surface minimale des cages collectives et parcs de gavage, vitesse d'air minimum, prégavage obligatoire (préparation de l'animal au gavage, ...)). Depuis 2011, elle constitue également le seul pays au niveau européen qui s'est engagé à respecter la Recommandation du 22 juin 1999 concernant les canards de Barbarie (*Cairina Moschata*) et les hybrides de canards de Barbarie et de canards domestiques (*Anas Plathyrynchos*). Cette Recommandation a été adoptée par la **convention européenne pour la protection des animaux dans les élevages***.

* La **convention européenne pour la protection des animaux dans les élevages** est une [convention](#) internationale signée par les États membres du [Conseil de l'Europe](#) le [10 mars 1976](#) à [Strasbourg](#) et visant à améliorer la protection due aux animaux d'élevage, notamment dans le cas de l'[élevage intensif](#). Le [Conseil de l'Europe](#) est une organisation gouvernementale instituée le [5 mai 1949](#) par le [traité de Londres](#). Elle est la doyenne des organisations qui œuvrent en faveur de la construction européenne, par le biais des [normes](#) juridiques dans les domaines de la protection des [droits de l'homme](#), du renforcement de la [démocratie](#) et de la prééminence du droit en [Europe](#). C'est une [organisation internationale](#) dotée d'une [personnalité juridique](#) reconnue en [droit international public](#) et qui rassemble 800 millions de ressortissants de 47 États membres. (définition issue de Wikipedia)

Modes d'élevage

La période couvrant le stade caneton jusqu'au stade du prégavage se passe pour près des deux tiers du temps en **plein air**. Par ailleurs, les producteurs en Wallonie développent un mode d'élevage qui répond aux principes du mode d'élevage fermier permettant à la viande d'être étiquetée, par exemple pour le magret : « Magret de canard **fermier** élevé en plein air », avec ajout de la mention « Issu de la production de foie gras » (Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille). Cette dénomination est associée aux règles les plus contraignantes au sein des différents modes d'élevage définis par ce règlement européen. Notamment, les densités sur parcours sont très basses, allant même au-delà des exigences pour l'appellation « fermier » : de 7 à 10 m²/canards contre 3 m² minimum défini pour le canard fermier. Ces pratiques contribuent à l'obtention de parcours non dégradés.

Transformation des produits

Au niveau de la transformation des produits, il est important de remarquer que la fabrication est entièrement **artisanale** * ; chaque préparation n'étant aucunement automatisée et reposant sur un travail manuel. La grande qualité du produit provient également de son extra-fraîcheur, car chaque foie gras et morceau de découpe mis en préparation provient de canards abattus le jour même ou le lendemain au plus tard. Si ce n'est pas le cas, ils sont immédiatement mis sous vide et réfrigérés le jour même.

La qualité visuelle du produit d'un seul tenant est également mise en évidence. Le foie gras produit par certains producteurs de notre région peut en effet bénéficier de la dénomination foie gras « **Entier** ». Ne peuvent être dénommés de la sorte que les foies gras issus de préparations composées uniquement d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement, avec acceptation de la présence d'un fragment de lobe supplémentaire pour compléter la masse.

*L'artisan est en général une personne qui pratique l'artisanat, c'est-à-dire un travail manuel sans aide automatisée. Il exerce une technique traditionnelle à son propre compte aidée souvent de sa famille et d'apprentis qu'il forme.
(définition issue de Wikipédia)

Différenciation environnementale

En matière environnementale, le mode d'élevage préconisé par ce cahier des charges met en évidence l'équilibre recherché entre mode de production et préservation de l'environnement, outre le respect des exigences légales :

- taille limitée des exploitations d'élevage et de gavage ;
- impact paysager positif des exploitations d'élevage donnant accès à un parcours extérieur aux animaux, d'autant plus amélioré que des plantations sur le parcours sont réalisées ;
- maintien du parcours dans un état de végétation acceptable, avec resemage des surfaces après un lot ;
- circuits très courts de commercialisation, limitant très fortement le transport des produits finis.

Annexe 2 : Plan Minimum de Contrôle et quantification

Chaînon	Item	Fréquence
Organisme de certification	Accréditation par Belac suivant ISO/CEI 17065	Pour les activités d'inspection et de certification
Site d'élevage	Inspection Vérification : <ul style="list-style-type: none"> • du caractère familial de l'exploitation • de la mise en œuvre des critères positifs de différenciation # 1, 4 et 6 • du système de ventilation • de la composition des aliments • des conditions d'élevage en bâtiment et en cabanes (alimentation, abreuvement, litière, densité) • des parcours extérieurs (visuel + photoplans) • de la gestion des effluents d'élevage • de l'ordre des infrastructures • des souches de canards et documents d'entrée des canetons • du statut <i>Salmonella</i> à l'entrée • des prescriptions de température (Canetonière) • du suivi quotidien par l'éleveur via la fiche d'élevage • du suivi vétérinaire et éventuels traitements administrés • du nettoyage et de la désinfection des locaux • de la mise en prégavage • du respect des durées de vide sanitaire 	1x/an
	Inspection inopinée (contenu voir ci-dessus)	1x/an
	Validation du système d'autocontrôle selon le guide G040 (art.4 § 5)	1x/3 ans
	Prise de mesures <ul style="list-style-type: none"> • Eclairage (luxmètre étalonné) • Densité d'élevage (télémètre) • Ammoniaque ambiant (NH3-mètre) 	1x/an

	Prise d'échantillons et analyses • Aliment : détection d'OGM	1x/an
	Commission de certification (évaluation du dossier + émission et publication des certificats)	1x/an
Site de gavage	Inspection Vérification : <ul style="list-style-type: none"> • de la mise en œuvre des critères positifs de différenciation # 1, 3, 4 et 5 • de la composition des aliments • du système de ventilation • des conditions de gavage en bâtiment (alimentation, abreuvement, densité) • de la gestion des effluents d'élevage • de l'intégration paysagère des nouveaux bâtiments + ordre des infrastructures • du statut <i>Salmonella</i> à la sortie • des prescriptions de T° • du suivi quotidien par l'éleveur via la fiche de gavage • du suivi vétérinaire et éventuels traitements administrés • du suivi quotidien par l'éleveur • du nettoyage et de la désinfection des locaux (+ hygiénogrammes) • de la traçabilité des lots mis en gavage • du respect des durées de vide sanitaire 	1x/an
	Inspection inopinée (contenu voir ci-dessus)	1x/an
	Validation du système d'autocontrôle selon le guide G040 (art.4 § 5)	1x/3 ans
	Prise de mesures <ul style="list-style-type: none"> • Eclairage (luxmètre étalonné) • Densité d'élevage (télémètre) • Ammoniaque ambiant (NH3-mètre) 	1x/an
	Prise d'échantillons et analyses • Aliment : détection d'OGM	1x/an
	Commission de certification (évaluation du dossier + émission et publication des certificats)	1x/an

Site d'abattage	Inspection Vérification : <ul style="list-style-type: none"> • de la mise en œuvre du critère positif de différenciation # 2 • des conditions de transport • du nettoyage et de la désinfection des caisses de transport • des conditions d'attente avant abattage • des conditions d'accrochage • des conditions d'étourdissement • des conditions de mise à mort • de l'échaudage et de la plumaison • de l'éviscération et de l'acheminement des foies et des carcasses • des conditions de découpe • du nettoyage et de la désinfection des lignes, chaines et locaux. • de la transformation des foies. • de la traçabilité des lots • de la conformité de l'étiquetage 	1x/an
	Inspection inopinée (uniquement si fréquence d'abattage fixe)	1x/an
	Validation du système d'autocontrôle selon le guide G006 (art.4 § 5)	1x/an
	Commission de certification (évaluation du dossier + émission et publication des certificats)	1x/an
Vente	Validation du système d'autocontrôle selon le guide G003 (art.4 § 5)	1x/3ans
	Commission de certification (évaluation du dossier + émission et publication des certificats)	1x/an
Organisme de certification	Transmission des informations à l'Autorité compétente : volume certifié, sanctions éventuelles et aperçu des contrôles réalisés Audit éventuel de supervision suivant une analyse de risques	1x/an