

CAHIER DES CHARGES

"Le Foie gras mi-cuit de la ferme de la Sauvenière"

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
Canard 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	12
Différenciation gastronomique	13
Différenciation éthique	13
Différenciation environnementale	14

1. Identification du promoteur

→ Coordonnées : Madame Valérie Vandebulcke-Vanwynsberghe, Ferme de la Sauvenière, Chemin de Philippeville, 9, 5620 Hemptinne-Lez-Florenne

Tél. : 071/66 86 08 – 0496/49 89 59

e-mail : fermedelasauveniere@hotmail.com

2. Nom du produit et du cahier des charges

« Le foie gras mi-cuit de la ferme de la Sauvenière »

3. Méthode de production

3.1. Modèle de développement

3.1.1 Catégorie

Volailles de rente

3.1.2 Type

Canard 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 à la ferme, depuis le caneton d'un jour jusqu'au canard gavé, avec transformation et commercialisation des produits par le producteur
- La capacité du site d'élevage ne dépasse pas les 14 000 places
- La capacité de la salle de gavage ne dépasse pas les 2 500 places.
- Deux sites d'exploitation différents sont observés : le premier, à environ 500 mètres de la maison du propriétaire, pour le démarrage des canetons et le gavage, le second pour la partie élevage en plein air, sur le lieu d'habitation comprenant également la salle de transformation, le magasin et la salle de dégustation.

3.1.5 Respect des conditions fixées pour l'agriculture familiale

La ferme de la Sauvenière repose sur un modèle de production associé à une agriculture familiale. En effet, l'exploitation est gérée de manière indépendante par Madame Vanwynsberghe. 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. Le producteur est propriétaire de ses animaux.

3.2. Infrastructure de l'exploitation

3.2.1 Bâtiment d'élevage

- Chaque bâtiment, où les animaux destinés à la production de produits de canards à foie gras sont élevés (canetonnière, parcs d'élevage et salle de gavage), ne peut recevoir, au même moment, d'autres stades d'élevage. Le bâtiment est identifié spécifiquement comme tel.
- Ventilation :
 - ☞ naturelle dans la canetonnière et les cabanes sur parcours extérieurs ;
 - ☞ naturelle dans la salle de gavage, mais complétée pour les besoins des animaux d'une ventilation dynamique (chaleur, stade physiologique en gavage). Les entrées d'air s'observent par les ouvertures sur le côté transversal de la salle de gavage. Les sorties d'air s'effectuent par des lanterneaux placés au faîte du toit. Des brasseurs d'air sont également disposés au-dessus des cages.
- Eclairage : naturel dans les cabanes d'élevage et la salle de gavage. Durant la première semaine d'élevage dans la canetonnière, une bâche est placée à l'entrée du local afin de maintenir une chaleur optimale pour les canetons. 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 :

- dans la canetonnière, la densité maximale s'élève à 30 canetons par m² ;
- dans les parcs d'élevage, la densité maximale en parcs n'excède jamais plus de 8 canards par m² (première semaine, pendant laquelle les animaux n'ont pas encore accès au parcours extérieur) ; entre 8 et 10 m² par canard sont accessibles sur parcours extérieur ;
- en gavage, les canards sont gavés en logement collectif (minimum 1 200 cm²/canard).

3.2.3 Présence d'un parcours extérieur

Après 3 semaines de démarrage dans la canetonnière, les animaux sont transférés dans les cabanes sur parcours extérieurs. A l'âge maximal de 5 semaines, les animaux sont déplacés des parcs avec cabanes vers des parcs munis d'abris plus légers. De cette manière, un vide sanitaire de minimum 6 semaines est assuré, concourant à optimiser la qualité sanitaire des parcours. Ces derniers sont herbeux et aménagés d'arbres, d'arbustes et/ou d'abris afin de garantir un minimum d'ombrage pour les animaux. Chaque année, au printemps, l'éleveur procède au resemage des parcs dégradés.

3.2.4 Caractéristiques environnementales et citoyennes

- Gestion des effluents d'élevage :
 - ☞ l'exploitation ne dispose pas de terres de culture. Les effluents sont dès lors cédés à un agriculteur du village, après être évacués une fois un lot chargé (de la canetonnière vers l'élevage, de l'élevage vers la salle de gavage, de la salle de gavage vers l'abattoir) ;
 - ☞ un contrat lie l'exploitant avec l'organisme NITRAWAL, permettant de ramener le taux de liaison au sol en-dessous de 1.

- Intégration paysagère des bâtiments : l'exploitation, de classe 3, est située en bordure de village. Le bâtiment, de caractère rural, comprend la maison d'habitation, l'atelier de transformation, le magasin et une salle de dégustation. Il s'intègre harmonieusement dans le paysage : les constructions sont en pierre du pays ; l'ensemble apporte à l'élevage une image positive par l'importance accordée à l'entretien et l'aménagement du site (cabanes en bois, prairies enherbées et arborées en pente, propreté des abords, aménagement de jardinières en été). Par les contacts permanents qu'il entretient avec ses clients et les riverains, le producteur porte une attention particulière au rangement et à la propreté des alentours de son 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 densité maximale dans la canetonière s'élève à 30 oiseaux par m².
- ☞ La canetonière bénéficie d'un éclairage naturel mais une bâche est néanmoins placée à l'entrée qui sépare le local du reste du bâtiment, durant la première semaine, afin de maintenir une température optimale.
- ☞ La canetonière est chauffée 12 heures avant l'arrivée des canetons. Le contrôle de la température est effectué à partir de l'observation des animaux et de la vérification du thermomètre minima-maxima.
- ☞ Les animaux restent au maximum 3 semaines dans ce local pour être ensuite transférés au moyen d'un véhicule adapté, type remorque, dans les parcs d'élevage, de sorte de ne pas stresser les animaux par le processus de mise en caisses.
- ☞ L'éleveur passe au moins deux fois par jour dans la canetonière pour observer les animaux (comportements, santé, mortalité, ...), contrôler l'alimentation et l'abreuvement.
- ☞ L'alimentation est manuelle et assurée à partir de petites trémies en nombre suffisant pour un accès aisé des animaux. Du papier, sur lequel de l'aliment est déposé, est déroulé sur la litière les premiers jours. L'abreuvement est automatique.
- ☞ Une litière propre et sèche est mise à disposition des animaux lors de la mise en place du lot. Elle est rajoutée deux fois par jour.
- ☞ Un vide sanitaire de minimum 1 semaine est pratiqué, après nettoyage et désinfection du local,
- ☞ La désinfection des locaux est réalisée avec des produits agréés par l'AFSCA.

- Cabanes sur parcours

- ☞ La densité maximale à l'intérieur des cabanes s'élève à 8 canards/m².
- ☞ Sur parcours extérieurs, les canards ont accès à au moins 8 m²/canard, voire 10 m²/canard.
- ☞ Un minimum de 6 semaines de vide sanitaire est assuré au niveau des parcours extérieurs.
- ☞ L'alimentation et l'abreuvement sont automatiques, à partir d'un matériel en nombre suffisant pour permettre aux animaux d'avoir un accès aisé à l'eau et à la nourriture.
- ☞ Chaque lot en élevage est mis en pré-gavage au moins 15 jours avant l'entrée en gavage des premiers animaux du lot.
- ☞ Les animaux sont transférés du site d'élevage à la salle de gavage dans un véhicule type remorque.

3.4.3 Obtention de canards gras

- Le gavage est réalisé dans un bâtiment clair réservé à cet effet et à partir de cages collectives (minimum 3 canards par cages et 1 200 cm²/canard).
- Seuls, les canards mâles, âgés d'au moins 12 semaines et pesant 4 Kg en moyenne, sont mis en gavage. L'âge maximal à la mise en gavage s'élève à 18 semaines.
- 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.
- Le gavage est réalisé avec une gaveuse permettant l'utilisation de maïs entier cuit de sorte d'obtenir un indice de cuisson entre 1,2 et 1,4.
- L'éleveur vérifie que les canards ont bien digéré avant un repas (par palpation du jabot). Des mesures sont 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 euthanasié).
- L'éleveur veille à mettre à disposition des animaux de l'eau d'abreuvement toujours propre et renouvelle l'eau deux fois par jour, après le gavage.

3.4.4 Registre d'exploitation

L'éleveur enregistre les données d'élevage et de gavage de manière informatique, de sorte de pouvoir comparer, en plus du respect des exigences légales, les résultats des différents lots et d'identifier les problèmes afin de 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 naturellement 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 naturellement 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 ;
- résultats des hygiénogrammes.

3.5. Alimentation

- La composition alimentaire des différents aliments distribués aux animaux est la suivante :
 - ☞ stades caneton, élevage et pré-gavage : les matières premières utilisées respectent la liste positive des matières premières reprise dans l'article 18, §1 de l'Arrêté Ministériel du 2 septembre 2011 relatif aux critères minimaux de qualité différenciée en volailles ;
 - ☞ stade gavage : le maïs grain est utilisé à 100% et provient d'une zone de production située dans un rayon de moins de 250 km de la ferme (Champagne-Ardenne), à partir d'un approvisionnement direct par un cultivateur. Le maïs 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 contrôlé.

3.6. Soins vétérinaires, prophylaxie

- Un plan de prophylaxie est établi avec le vétérinaire d'exploitation. 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 après le nettoyage et la désinfection ;
 - parcs d'élevage : 6 semaines 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:
 - ☞ 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 (voir point 3.4.2. du cahier des charges) ;
 - ☞ paillage du local deux fois par jour assurant une ambiance optimale du bâtiment ; dans tous les cas $\text{NH}_3 < 20\text{ppm}$ (voir point 3.4.2. du cahier des charges) ;
 - ☞ éclairage naturel de la canetonnière, après la première semaine de démarrage (voir point 3.4.2. du cahier des charges).

- Stade élevage :
 - ☞ maîtrise des densités animales en cabanes et sur parcours (voir point 3.4.2. du cahier des charges) ;
 - ☞ soin apporté à l'aménagement et l'entretien des parcours (voir point 3.2.3. du cahier des charges) ;
 - ☞ densité animale sur parcours particulièrement faible : entre 8 et 10 m², alors que la dénomination « canard fermier » définit un minimum de 3 m²/canard (voir point 3.2.2. du cahier des charges) ;
 - ☞ maîtrise du pré-gavage (voir point 3.4.3. du cahier des charges) ;
 - ☞ mise en gavage d'animaux robustes : minimum 4 Kg et 12 semaines d'âge (voir 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 (voir point 3.4.2. du cahier des charges) ;
 - ☞ élevage des canards en plein air, conforme au comportement naturel des canards et à la dénomination de canards **fermiers** élevés en plein air, 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 (voir point 3.1.6. du cahier des charges) ;
 - ☞ aménagement de clôtures électriques afin de protéger les animaux des prédateurs (voir point 3.2.3. du cahier des charges).

- Stade gavage :
 - ☞ éclairage naturel de la salle de gavage (voir point 3.2.1. du cahier des charges) ;
 - ☞ optimisation de la ventilation par des extracteurs et des brasseurs d'air sur les cages, en plus des ouvertures transversales pour les entrées d'air (voir point 3.2.1. du cahier des charges) ;
 - ☞ vérification de la bonne digestion des canards avant un repas 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 (voir point 3.4.3. du cahier des charges) ;
 - ☞ 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 (voir point 3.4.3. du cahier des charges) ;
 - ☞ diminution du stress quand les animaux sont transférés de l'élevage à la salle de gavage : transport dans un véhicule type remorque plutôt que d'être encagés dans des caisses de transport (voir point 3.4.2. du cahier des charges) ;
 - ☞ mise à disposition d'eau d'abreuvement propre, deux fois par jour après le gavage ;
 - ☞ délai maximal de gavage de 13 jours ou 26 repas (voir point 3.2.1. du cahier des charges).

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 néanmoins 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 une 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 respecte les 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 mi-cuit de la ferme de la Sauvenière est issu de la cuisson en terrine de plusieurs lobes de foie gras. Le foie gras est dénervé et assaisonné avant d'être mis en préparation : cuisson à cœur à basse température pendant un court laps de temps, de manière à lui conférer une texture lisse et souple caractéristique du foie gras mi-cuit. 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 (dénommées à présent DiversiFerm) et s'élève à maximum 14 jours, vu le barème de cuisson.

3.10. Commercialisation

- Le foie gras de la ferme de la Sauvenière répond aux exigences du « **Foie gras** », à savoir une préparation composée de morceaux de lobes de foies gras agglomérés et d'un assaisonnement. Le mode de cuisson « mi-cuit » s'applique à des produits ayant subi des traitements thermiques inférieurs à 70°C. La date limite de consommation traduit un barème de cuisson nettement inférieur. Afin de limiter le taux de fonte, les précautions suivantes sont prises :
 - ☞ observation d'un délai de jeûne ne dépassant pas 13 heures, limitant ainsi le processus enzymatique impliqué dans le processus de fonte ;
 - ☞ éviscération à chaud des carcasses afin de ralentir également le processus enzymatique ;
 - ☞ foies gras mis immédiatement dans l'eau froide après l'étape d'éviscération, toujours pour ralentir le processus enzymatique ;
 - ☞ gavage modéré des animaux, de sorte d'obtenir des moyennes de poids de foies entre 450 et 500 grammes.
- Ce produit est essentiellement vendu au consommateur direct, via le magasin, les journées portes ouvertes et les marchés.

4. Traçabilité

- Chaque lot mis en élevage est identifié par sa date de mise en place. Celle-ci est notée dans le registre d'exploitation, via la fiche d'élevage. Au terme du processus de transformation, le foie gras mi-cuit emballé sous vide est étiqueté. Les mentions légales sont respectées.
- 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, on retire 14 jours à la DLC indiquée sur l'étiquette (= n° de lot). Cet exercice permet de retrouver la date de fabrication du

produit notée dans le registre de fabrication. Cette date de fabrication est associée dans ce même registre à la date d'abattage. La date d'abattage est notée sur le foie gras dénervé qui peut être stocké au froid avant sa mise en fabrication. L'origine du lot est donc facilement traçable à partir de registre d'exploitation (fiches d'élevage et de gavage), où est notée la date d'abattage, elle-même associée à la date de mise en gavage, elle-même reliée à la date de mise en place du lot.

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 du cahier des charges), 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 :
 1. utilisation de la lumière naturelle en élevage et au gavage (voir point 3.2.1. du cahier des charges) ;
 2. éviscération à chaud du foie gras, réalisée à l'abattoir Fournipac de Sclayn (voir point 3.8. du cahier des charges) ;
 3. limitation de la durée du jeûne à moins de 13 heures avant abattage (voir point 3.8. du cahier des charges) ;
 4. approvisionnement dans un rayon maximal de 250 km pour le maïs de gavage (voir point 3.5. du cahier des charges).
- une qualité particulière est également observée au niveau du 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 ». (voir 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 ;
- par ailleurs, au-delà du fait que les exigences légales de bien-être animal sont scrupuleusement respectées par le producteur, on remarquera que la densité sur parcours extérieur est particulièrement faible et dépasse largement la prescription définie pour la dénomination « canard fermier » (voir point 3.2.2. du cahier des charges) ;
- l'organisation performante du producteur et son haut niveau de professionnalisme méritent également d'être soulignés : petit producteur transformant artisanalement ses produits, il écoule un volume important en circuits courts, à partir de sa propre production : près de 4 000 canards par an dans un rayon de 80 km. Plus de 20 villes et villages sont desservis tels que Durbuy, Namur, Mons, Dinant, Sclayn, Anseremme, Couyet, ..., à la fois dans des points de vente et des restaurants. La haute qualité du foie gras mi-cuit mérite d'être mise en évidence, grâce à un barème de pasteurisation très bas lui conférant une texture lisse et souple caractéristique du foie gras mi-cuit mais encore plus remarquée par cette technique (voir points 3.9. et 3.10. du cahier des charges) ;
- le producteur participe aussi activement à la vie sociale et rurale de son village en organisant des journées portes ouvertes, en participant aux journées fermes ouvertes, en recevant des cars touristiques et proposant des dégustations dans sa nouvelle salle de réception.

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, Delpeyrat, 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, pré-gavage 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 pré-gavage 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

Note : Les durées présentées tiennent compte d'une part de la combinaison élevage-gavage sur chacun des deux sites de production, et d'autre part de l'abattage au sein du même établissement.

Chaînon	Item	Fréquence
Organisme de certification	Accréditation par Belac suivant ISO/CEI°17065	Pour les activités d'inspection et de certification
Site d'élevage	<p>Inspection Vérification :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du caractère familial de l'exploitation • de la mise en oeuvre 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) • 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
	<p>Prise de mesures</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eclairage (luxmètre étalonné) 	1x/an

	<ul style="list-style-type: none"> • Densité d'élevage (télémètre) • Ammoniaque ambiant (NH3-mètre) 	
	Prise d'échantillons et analyses <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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'échouage 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, chaînes 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
	Transmission des informations à l'Autorité compétente et audits de supervision par cette dernière : volume certifié, sanctions éventuelles et aperçu des contrôles réalisés.	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