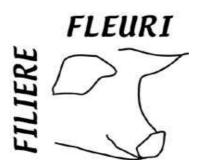
FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI					
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 1 sur 19	Ch. LEFERT	

FILIERE «FLEURI»



FILIERE FLEURI ProAniWal asbl Bureau 06, bâtiment 52 B-4460 Grâce-Hollogne Belgique e-mail: proaniwal@sab.be

CAHIER DES CHARGES « PORC FLEURI »

Exemplaire attribué à :	
Date d'attribution :	
Signature du titulaire :	

Pour la Filière « Fleuri »
Représentée par
Monsieur Fabio BERTI Monsieur Jean-Marie BEDUIN

Pour Procerviq asbl Représenté par Monsieur Charles LEFERT

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI						
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 2 sur 19	Ch. LEFERT		

SOMMAIRE

- I. PROMOTEUR
- II. NOM DU PRODUIT
- III. METHODE DE PRODUCTION
- IV. PROCEDURES DE CONTROLE
- V. CARACTERE DIFFERENCIE
- VI. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI						
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 3 sur 19	Ch. LEFERT		

<u>I- PROMOTEUR- DETENTEUR</u>

Art. 1: Le promoteur-détenteur est l'Association sans but lucratif dénommée « Promotion des Productions animales wallonnes » sise Aéroport de Liège (SAB), Bureau 06, Bâtiment 52 - 4460 Grâce-Hollogne (Tél 04 2348588 Fax 04 2348597):

Pour les producteurs et autres opérateurs de la filière, la contractualisation est réalisée à travers :

- Le présent cahier des charges pour les producteurs ;
- Des conventions de participation à la filière.

II - NOM DU PRODUIT

Art. 2 : Le nom du produit est « Porc Fleuri ». Le nom « Fleuri » provient de l'appellation donnée à l'origine au Porc Piétrain et qui signifie « tacheté » en wallon. Cette appellation rappelle le caractère Piétrain du produit.

III - METHODE DE PRODUCTION

1 - RACE ET TYPE DE PORC

- **Art. 3**: La viande doit provenir d'un animal de type Piétrain. On entend par « type Piétrain » un animal devant présenter les caractéristiques suivantes :
 - Phénotype : il comporte obligatoirement la présence de taches sur la robe. Ces taches sont constituées de poils noirs, avec en périphérie de la tache un mélange de poils noirs et de poils blancs, et des petites oreilles dressées (type Large White mais plus petites).
 - Génétique : Tous les animaux à l'engraissement sont résistants au stress, c'est à dire qu'en position 1843 du chromosome 6 se trouve une Cytidine. Les animaux pourront être homozygotes (CC) ou hétérozygotes (CT) à ce locus.
- Art. 4: Les animaux sont des femelles ou des mâles castrés, avec plaie complètement cicatrisée, avant l'entrée à l'engraissement. Les monorchides, les cryptorchides et les hermaphrodites sont exclus, ainsi que tout porc âgé de plus de 8 mois à l'abattage.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI						
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 4 sur 19	Ch. LEFERT		

2 - IDENTIFICATION DES ANIMAUX DE LA FILIERE

Art. 5: L'identification des animaux se fera sur base de la boucle SANITEL et, d'une boucle verte spécifique à la filière Fleuri qui sera placée de manière à être facilement visible.

Une fiche d'inscription des lots de porcs (FP3104 : annexe 1) sera établie et les numéros SANITEL seront indiqués sur la fiche d'élevage (FP3118 : annexe 2). Les porcs à l'engraissement y seront inscrits avant d'atteindre le poids de 25 kg.

Notons qu'il faut entendre par :

- Lot : l'ensemble des porcs engraissés dans une même loge ou case.
- Lot d'engraissement : l'ensemble des porcs rentrés en engraissement le même jour sur un même site d'engraissement.
- **Art.** 6 : Quand la naissance et l'engraissement sont effectués sur un même site d'exploitation sans qu'aucun porcelet ne le quitte jamais (circuit fermé), tout animal entrant dans la filière doit être identifié de la manière décrite à l'article 5, avant d'atteindre le poids de 25 kg. La date de réception de la fiche d'inscription des lots de porcs (FP3104) par l'organisme certificateur est prise en considération pour marquer le début de la période de suivi.
- **Art. 7**: Quand la naissance et l'engraissement ne sont pas effectués sur un même site, les lots entrant en engraissement à 25 kg maximum doivent être enregistrés dans les 5 jours ouvrables qui suivent l'achat du lot de porcelets. La date de réception de la fiche d'inscription des lots de porcs (FP3104) par l'organisme certificateur est prise en considération pour marquer le début de la période de suivi.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI					
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 5 sur 19	Ch. LEFERT	

3 - INFRASTRUCTURE DES EXPLOITATIONS

Art. 8 : Est considéré au sens du présent cahier des charges :

- Comme site d'engraissement : l'ensemble des bâtiments d'engraissement localisés à une adresse légale commune (rue, n°, commune)
- Comme salle d'engraissement : toute partie ou fraction d'un bâtiment isolé par des murs ou des cloisons fixes et dont l'accès est limité par une ou plusieurs porte(s).
- Comme bâtiment d'engraissement : toute construction fixe, de conception définitive constituée d'une ou de plusieurs salles d'engraissement.
- **Art. 9**: L'animal séjourne sur le site d'engraissement au moins pendant douze semaines. La durée d'engraissement à partir de 25 kg ne peut dépasser vingt semaines. En cas de dépassement de cette durée, l'animal est exclu de la filière Fleuri.
- **Art. 10**: Les animaux sont maintenus en stabulation libre. A partir du poids moyen de 25 kg, la densité des porcs est telle que les densités maximales à ne pas dépasser sont les suivantes:
- Poids compris entre 25 et 55 kg : minimum 0,55 m²/animal ;
- Poids compris entre 55 et 110 kg : minimum 0,80 m²/animal.
- Supérieur à 110 Kg : minimum 1,00 m²/animal ;

Les lots ne peuvent pas changer de site d'engraissement après la constitution des lots d'engraissement.

Art. 11: D'une heure après le lever du soleil jusqu'une heure avant son coucher, la lumière moyenne naturelle au milieu de la loge et à 50 centimètres du sol ne peut être inférieure à 40 lux. En lumière artificielle, l'intensité minimale reste de 40 lux et la durée d'éclairage doit équivaloir à celle de la journée, du lever au coucher du soleil.

La teneur moyenne en CO₂ dans les loges à 0,5 m du sol ne peut dépasser 3000 ppm.

Celle de l'ammoniac (NH₃) est limitée à 20 ppm (mesurée au même endroit au milieu de la loge).

Art. 12: Les locaux doivent être correctement ventilés, les aires de couchage restent propres et les litières, quand elles existent, sont propres et sèches.

Lorsque les porcs sont nés, élevés et engraissés sur le même site de production (circuit fermé), les salles d'engraissement doivent être désinfectées au minimum une fois par an.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI						
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 6 sur 19	Ch. LEFERT		

Lorsque tous les porcs ou une partie des porcs sont d'origine extérieure, les salles d'engraissement doivent être désinfectées après chaque lot et un vide sanitaire de 15 jours doit être respecté après l'expiration de la période d'engraissement de chaque lot.

- **Art. 13** : La gestion des effluents, tant en ce qui concerne leur stockage que leur épandage, devra se faire en conformité avec la législation en vigueur.
- **Art. 14**: Le caractère familial de l'exploitation doit être maintenu, ce qui implique que l'exploitation ne peut compter plus de trois unités de travail à temps plein. Une unité de travail à temps plein correspond à 1000 places de porcs à l'engrais ou 250 places de truies d'élevage ou 100 places de truies en circuit fermé.

4 - ALIMENTATION

Art. 15: La formule alimentaire du sevrage à la mise à jeun comporte au moins 70 % de céréales y compris leurs issues et au maximum 1,5 % d'acides gras polyinsaturés. Ces proportions sont calculées par rapport au poids de matière sèche. Seules sont permises dans le régime alimentaire, les matières premières reprises dans la liste de l'annexe 3.

L'aliment d'engraissement répondra aux critères « basse teneur en phosphore » (<0,5%) repris dans la convention du 27 juin 2001 établie par le Ministère des Classes Moyennes et de l'Agriculture relative à la fixation de teneurs maximales en phosphore total dans les aliments complets pour porcs et volailles qui sont présentés comme « aliment à basse teneur en phosphore » et ne contiendra ni farine de viande ni farine de poisson. La formulation alimentaire sera adaptée au stade de croissance atteint par les porcs (croissance – finition). Les fabricants d'aliments sont certifiés G.M.P.

- **Art. 16:** De l'eau potable est mise en permanence à disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent rester souillés par des déjections.
- **Art. 17**: Les trémies doivent être complètement vidées et nettoyées une fois par semaine. Si les porcs disposent d'abreuvoirs automatiques, ceux-ci doivent être contrôlés en même temps que les trémies.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI					
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 7 sur 19	Ch. LEFERT	

5 - SOINS VETERINAIRES

Art. 18: Un traitement vermifuge au moins est administré. Ce traitement n'est autorisé que jusqu'au poids de 50 kg.

Art. 19: Les traitements préventifs et/ou systématiques sont interdits, les traitements thérapeutiques sont autorisés, sur prescription vétérinaire, mais les animaux subissant de tels traitements ne peuvent être abattus avant l'expiration du délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de 15 jours.

Les vaccinations suivantes sont autorisées :

- Grippe (Influenza)
- Pleuropneumonie contagieuse (Actinobacillus pleuropneumoniae)
- Pneumonie enzootique (Mycoplasma hyopneumoniae)
- Rhinite atrophique
- Rouget du porc

Les sites de production devront au minimum avoir obtenu le statut Aujesky A3.

Art. 20: L'organisme certificateur peut refuser la délivrance d'attestation à tout animal provenant d'une loge ou d'une exploitation pour laquelle les interventions vétérinaires ou prophylactiques dépassent anormalement la moyenne générale sans obligation de devoir motiver autrement sa décision.

De même, l'attestation est refusée à tout animal présentant des anomalies morphologiques ou ayant présenté des pathologies répétées.

Tout lot ayant reçu plus de trois traitements par antibiotique sur la durée de l'engraissement sera déclassé et ne pourra être commercialisé dans la filière Fleuri.

Art. 21: Toute intervention thérapeutique est renseignée dans le registre sanitaire. Les animaux traités, la date et la nature du traitement, le délai d'attente et le responsable du traitement sont identifiées. L'engraisseur garde à disposition de l'organisme certificateur une copie du registre sanitaire ou du facturier.

A tout moment, l'organisme certificateur doit pouvoir établir une concordance entre la liste des médicaments détenus par l'agriculteur, le registre sanitaire et les traitements éventuels administrés aux porcs pendant toute la durée de l'engraissement.

Tout médicament repris sur la liste des médicaments doit être étiqueté et accompagné d'une notice reprenant : le nom du produit, l'usage, les conditions de stockage, la date de péremption, la dose d'utilisation, le délai d'attente et la date de livraison.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI						
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 8 sur 19	Ch. LEFERT		

6 - TRANSPORT

Art. 22: Au moins douze heures, et au plus dix-huit heures avant l'heure prévue du chargement, l'engraisseur transfère les porcs destinés à l'abattage dans une autre loge. Les porcs provenant de loges différentes restent séparés lors de la mise à jeun, du transport et de l'attente à l'abattoir. Lors de la mise à jeun, les porcs auront à disposition de l'eau en suffisance. Les lots d'engraissement sont inscrits sur la fiche de départ à l'abattoir (FP3105 – annexe 4), cette fiche doit suivre les porcs à l'abattoir. En cas de fortes chaleurs, les animaux seront brumisés.

Art. 23 : Les règles essentielles de transport sont respectées, notamment comme suit :

- le véhicule est muni d'un chargeur et d'un système de ventilation réglable. Pour les transports ne concernant que peu d'animaux et des transports n'excédant pas une heure, des rampes antidérapantes en pente douce suffisent;
- le transport s'effectue des fermes à l'abattoir par le chemin le plus direct;
- l'embarquement des animaux se fait en douceur. A aucun moment, il n'est fait usage ni de piles électriques, ni de bâtons, ni d'autres instruments de coercition;
- il n'y a ni entassement, ni surcharge, la surface disponible par porc est d'au moins 0,6 m² et les porcs doivent pouvoir se coucher;
- le débarquement se fait en douceur au moins deux heures avant le début de l'abattage. Il n'est pas administré de tranquillisant.

7 - ABATTAGE

- **Art. 24** : Le sol des loges et des couloirs est antidérapant. Les animaux ont de l'eau potable à leur disposition. En cas de forte chaleur, ils sont rafraîchis par vaporisation d'eau.
- **Art. 25**: A l'abattoir, la date, l'heure d'entrée, l'emplacement et l'heure limite d'abattage des porcs sont enregistrés. Le temps minimum de repos avant l'abattage est de 2 heures. L'abattage se fait par séries homogènes dans le respect d'un calendrier et d'un horaire acceptés par l'organisme certificateur.

Le transfert des loges d'attente au poste d'abattage et l'étourdissement se font sans brutalité. La saignée a lieu dans les secondes qui suivent l'étourdissement.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI						
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 9 sur 19	Ch. LEFERT		

8 – TRAITEMENTS DES CARCASSES ET CONDITIONNEMENT

Art. 26 : Le gras de bardière doit être blanc et ferme. La viande doit être ferme, de couleur rose et non-exsudative. La teneur en viande maigre, exprimé en pourcentage du poids de carcasse froide sera au minimum de 55%. Le poids de carcasse sera compris entre 75 et 105kg.

L'organisme certificateur refuse l'attestation aux carcasses dont la teneur en viande maigre est inférieure à 55%, ou pour lesquelles le lard de bardière ou la viande présente des défauts de coloration ou de fermeté.

- **Art. 27**: Les carcasses portent l'estampille C.E.E., les abattoirs doivent être acceptés par l'organisme certificateur.
- **Art. 28** : Le marquage est effectué sur chaque demi-carcasse, au niveau du jambon, du carré et de l'épaule avec un cachet au logo de la Filière Fleuri sous le contrôle de l'organisme certificateur.
- **Art. 29**: La viande ne doit présenter aucun signe «P.S.E.» (viande pâle, molle et exsudative). A titre exemplatif, les mesures indicatives de pH prises dans le *Longissimus dorsi* au niveau de la dernière vertèbre dorsale et entre trente et quarante-cinq minutes après l'abattage, ne peuvent être inférieures à 5,7.
- **Art. 30** : La congélation des carcasses est interdite.

9 – COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION

Art. 31 : L'approvisionnement peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées et portions consommateur.

En cas d'approvisionnement en pièces découpées et portions consommateur, la découpe et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier conforme aux normes de la C.E.E., sous le contrôle de l'organisme certificateur. Les carcasses certifiées sont alors traitées en séries homogènes.

Art. 32 : La viande certifiée est exposée en conditionnements scellés provenant d'un atelier de découpe agréé.

Les viandes certifiées sont vendues dans des endroits bien séparés et identifiés. Le stockage des pièces certifiées est fait dans un endroit clairement identifié.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI						
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 10 sur 19	Ch. LEFERT		

IV - PROCEDURES DE CONTROLE

- **Art. 33** : L'a.s.b.l. PROCERVIQ sise rue de l'économie, 4 à Loncin est désignée en qualité d'organisme certificateur pour délivrer les attestations de qualité «Porc Fleuri».
- **Art. 34**: L'organisme certificateur désigné s'assure que les conditions de l'obtention de l'attestation sont remplies en organisant les contrôles prévus à l'annexe 5 (plan minimum de contrôle), sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.
- **Art. 35**: La composition du régime alimentaire en ce compris les formules de fabrication des aliments et le numéro de formule est connue de l'organisme certificateur, de même que le nom du fabricant. En cas de demande, l'agriculteur doit fournir à l'organisme certificateur les factures relatives à l'alimentation des porcs et tous les documents légaux faisant référence aux aliments utilisés. L'engraisseur autorisera l'organisme certificateur à collecter les données qui concernent les quantités et les formules des aliments achetés chez le fabricant ou le fournisseur d'aliment. Toutes les formules alimentaires utilisées sur un même site d'engraissement doivent être conformes au présent cahier des charges.

En cas de fabrication de l'aliment à la ferme, 1 contrôle par an sera réalisé. Il sera aussi demandé à l'engraisseur de transmettre à l'organisme certificateur, la formule de fabrication de l'aliment.

- **Art. 36**: La résistance au stress des animaux est de la responsabilité des producteurs. Un contrôle est effectué par l'organisme certificateur. Les échantillons seront prélevés sur les porcs les plus viandeux. Les contrôles à la production peuvent être modulés suivant l'importance des élevages.
- **Art. 37**: L'organisme certificateur vérifie le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène dans le circuit de transformation.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI						
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 11 sur 19	Ch. LEFERT		

<u>V - CARACTERE DIFFERENCIE</u>

Le caractère différencié de la filière apparaît à travers les éléments repris dans le tableau ciaprès.

Caractères de différenciation	Éléments d'évaluation
L'animal: - Phénotype: il comporte obligatoirement la présence de taches sur la robe. Ces taches sont constituées de poils noirs, avec en périphérie de la tache un mélange de poils noirs et de poils blancs, et des petites oreilles dressées (type Large White mais plus petites). - Tous les animaux sont résistants au stress (stress négatif) (voir article 3)	 Contrôle visuel Tests génétiques à la ferme ;
Mode de production, transport et abattage - Cahier des charges plus exigeant par rapport à un mode de production industrielle concernant la densité animale, le respect du bien-être, l'alimentation, - Caractère familial des exploitations	 Le respect des normes de production définies dans le cahier des charges est contrôlé par l'organisme de certification Contrôle du pH à l'abattoir Le cahier des charges est évolutif et s'adaptera progressivement aux normes recommandées, afin de maintenir une différenciation positive par rapport aux normes légales.
Rémunération du producteur Le producteur percevra une plus-value d'un minimum de 17 centimes d'euro par kilo carcasse, c'est à dire le prix du marché d'Anderlecht (catégorie porc de viande) payé au producteur majoré d'un montant minimum de 17 centimes d'euro par kilo carcasse.	Suivi technico-économique de la filière

FILIERE FLEURI		PROCER VIQ				
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 12 sur 19	Ch. LEFERT

La commercialisation du produit est principalement réalisée au niveau de la grande distribution. Cependant, d'autres circuits de distribution sont recherchés afin de ne pas trop dépendre de la grande distribution dont la demande future peut être importante, mais ne garantit pas un développement important de la Filière Fleuri au cours des prochaines années.

Ce type de produit se prête idéalement à l'intégration des évolutions futures en matière de méthodes de production, susceptibles de rencontrer une demande du consommateur, tout en préservant, voire en augmentant, la valeur ajoutée et le caractère différencié de ce produit.

<u>VI – CARACTERISTIQUES DU PRODUIT</u>

Le produit se caractérise par deux aspects majeurs (voir précisions données à l'article 3) :

Tous les animaux produits et commercialisés par la filière présentent à la fois le phénotype propre à la race Piétrain (seule race porcine belge, d'origine wallonne), ainsi qu'une résistance au stress issue d'une sélection d'individus naturellement résistants, ce qui confère à la viande des caractéristiques technologiques différenciées. En effet, des résultats d'analyses réalisées à la Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Liège, sur de la viande de porc issue d'animaux résistants au stress, mettent en évidence des résultats plus favorables en ce qui concerne le pH après abattage, la perte d'eau plus faible à la cuisson et une teneur en gras intramusculaire plus élevée.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI								
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 13 sur 19	Ch. LEFERT				

Annexe 1 : Fiche d'inscription des lots de porcs



Rue de l'Economie, 4 B-4431 LONCIN (ANS)

FICHES D'INSCRIPTION DE LOTS DE PORCS INSCHRIJVINGSFORMULIER VOOR VARKENSLOTEN

Tél:04/263.56.29 Fax:04/247.03.59

Nom du responsable de i Naam van de verantwoo		het beslag:.	•••••		••••••	•••••	••••					
N° de troupeau /beslag nr.	:				N	° frappe/J	Clop nr :					
	<u> </u>								1			
N° de lot d'engraissement/												
Lotnummer van de vetme												
Exemple/Voorbeeld:	XXXX02040											
XXXX : N° de frappe de l						00 '1	2002					
20403 : entré en engraiss					vetmesting c	p 02 april	2003					
YYYY: N° frappe du nai					: /17 1: - 1. 4 :	4 11						
<i>lableau à remplir obligat</i> N° Sanitel des Porcs/	De/v			<i>leur</i> A/tot :			re de porcs o					
] = 5, 1	ан .	1	A/tot .		I	ns in deze re		rie/Aai	Ita		
Sanitel nummer van de v	varkens De/v	zon •		\dagger /tot :			re de porcs o		wio/Ao			
	Be/v	an .		3/ tOt :	•		re de porcs c ns in deze re		i ic/Adl	ıtd		
	De/v	an •		\/tot :	<u> </u>	Nomb	re de nores e	lans aatta sá	rio/Ao			
	Berv	an .	'	vioi.			Nombre de porcs dans cette série/Aant Varkens in deze reeks:					
	De/v			\/tot :		Nomb	re de porcs d	lans cette sé	rie/Aaı			
	26,1	•••	1	L tot I			ns in deze re		10/2 841	144		
	De/v	an:		\/tot :		Nomb	re de porcs d	lans cette sé	rie/Aaı			
	56,1	•••	'	L 101 .			ns in deze re		10/214	ııu		
Nombre d'animaux dan Age moyen des animaux Gemiddelde leeftijd van Localisation du lot d'eng	à la constitut de varkens b	tion du lot (ij het samer	en sema nstellen	aines van	het lot (in v	veken) :	••••••		•••			
Bâtiment/Gebouw Co	ompartiment	Loges/He	okken	N	bre de porcs d	e ce lot d'eng	aissement da	ans ce comp	artime	 nt		
	•				-		ce lot d'engraissement dans ce compartiment van dit varkenslot in dit compartiment					
****										===		
										_		
										_		
Filière de qualité/	□ FQC/KKC	□ EDO	□ Z-pc	ork	☐ Pass'Por	□ Porc	□ Fleuri	☐ Autre	•			
	Carrefour)	(Cora)			- 1 455 7 61	Aubel	- 110011	11000	•			
						1.3001				••		
		L	F : 1 1 //	`			L					
			rait a/C	Jpge	steld te	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • •	••••				
			Le/de .									
			Signati	ire / 1	Handtekenin	σ.						

Ce document est à renvoyer directement à PROCERVIQ par FAX (04/247.03.59) Dit document wordt onmiddellijk naar PROCERVIQ gefaxt (04/247.03.59)

L'engraisseur doit conserver les fiches d'inscription des lots de porcs pendant une période de minimum 1 an après la date de création des lots d'engraissement . (Si l'engraisseur ne dispose pas de fax et qu'il envoie son document par courrier chez Procerviq, il doit conserver la copie.)

De vetmester moet het inschrijvingsformulier voor varkensloten gedurende minimum 1 jaar na de vorming van de betreffende loten bewaren. (Als de vetmester geen fax heeft en het document naar Procerviq per post stuurt, moet hij een kopie bewaren).

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI								
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 14 sur 19	Ch. LEFERT				

Annexe 2 : Fiche d'élevage



FICHE D'ELEVAGE

24/05/04 27/05/04

Version 2

Appropré par

FP3118

Date ultime de mise en application :

Date de rédaction :

Date d'approbation :

15/06/04

N° de frappe :

		MANAGEMENT AND	
N° de boucle Sanitel	Date de naissance	N ^o de boucle Sanitel	Date de naissance
3 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1 3 1			
	The second secon		<u> </u>
	TO THE WORLD THE TANK AND ADDRESS OF THE TANK AND ADDR		
			·
D			

Remarque:

Conserver un exemplaire vierge de ce document et en faire des photocopies afin de constituer le registre d'élevage.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI								
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 15 sur 19	Ch. LEFERT				

Annexe 3 : Liste des matières premières autorisées dans la composition de l'aliment

- 1. Blé (ou Froment)
- 2. Orge (ou Escourgeon), y compris les radicelles
- 3. Avoine, y compris le malt d'avoine
- 4. Triticale
- 5. Epeautre
- 6. Seigle
- 7. Sarrasin
- 8. Millet
- 9. Milocorn
- 10. Rebulet de blé
- 11. Son fin de blé
- 12. Remoulage de blé
- 13. Maïs
- 14. Maïs grain humide
- 15. Maïs grain inertage
- 16. Gluten de blé
- 17. Gluten de maïs
- 18. Glutenfeed de blé
- 19. Glutenfeed de maïs
- 20. Tourteaux de germes de maïs
- 21. Germes de blé
- 22. Tourteaux de colza
- 23. Graines de colza
- 24. Tourteaux de tournesol
- 25. Tourteaux de soya
- 26. Graines de soya
- 27. Tourteaux de lin
- 28. Graines de lin
- 29. Pulpes de betteraves
- 30. Pulpes de chicorées
- 31. Protéines de pomme de terre
- 32. Pois
- 33. Féveroles
- 34. Lupin
- 35. Lentilles
- 36. Caroubes
- 37. Luzerne déshydratée
- 38. Levure de bière
- 39. Levure de boulangerie

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI								
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 16 sur 19	Ch. LEFERT				

- 40. Lactosérum acide ou doux, liquide ou en poudre
- 41. Lait écrémé liquide ou en poudre
- 42. Lait entier liquide ou en poudre
- 43. Babeurre liquide ou en poudre
- 44. Mélasse de betterave ou de canne
- 45. Matières grasses végétales à l'exclusion des mélanges d'acides gras d'origine végétale
- 46. Acides aminés (lysine, méthionine, tryptophane, thréonine)
- 47. Acides organiques (citrique fumarique, lactique propionique, formique)
- 48. Amidon
- 49. Dextrose
- 50. Glucose
- 51. Sucre de betterave ou de canne
- 52. Probiotiques
- 53. Prébiotiques
- 54. Compléments minéraux et vitamines ne comportant aucun additif tel que antibiotiques, calmant, facteur de croissance, hormone ou autres substances médicamenteuses (liste non exhaustive)
- 55. Phytases*
- 56. Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole (en ce compris les racines et tubercules, ensilage de maïs, paille, rutabaga)

^{* :} les phytases sont autorisées vu la diminution de l'azote et du phosphore dans les effluents qu'elles permettent.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI								
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 17 sur 19	Ch. LEFERT				

Annexe 4 : Fiche de départ à l'abattoir



Avenue Deponthière 14 B-4431 LONCIN (ANS)

Tél:04/263.56.29 Fax:04/247.03.59

FICHE DE DEPART A L'ABATTOIR VERTREKFICHE NAAR HET SLACHTHUIS

√o de i	troupe	au /beslag	nr.:				_						N	, frap	pe/k	lop	nr:			
			,[L		L	L			J 				- 7	 1	Т	I
)ate (de dép	art à l'al	battoii	r/ vert	rekd	atum	ı na	ar h	et sl	achth	uis:			/			/		<u></u>	
		destinat van beste		g:																-
		ualité/ eten :		QC/K arrefou		□ E (Cc			□ Z	-pork		ss'Po	or	□ Po		Fle	euri	utre :		
		Nr de l	ot d'er	ngraiss	emer	nt/ Lo	otnu	mm	er ve	tmesti	ng			bre d	_				? (O/I	
0													ļ					 		
1			_		_							ļ	_	-	_			 		
2										-			-					 		
3					-	ļ		_	-	_		-	-	-	_			 _		
4						-	-		_				-	_	-			 		
5					-	-	_	-				ļ	┢		_			 		
6					-		-				-		╀	_	-			 		
7					-		-	-	-	-	-	-	╀	_	-			 		
8					-	-	-	-	-			-	-	_	_			 		
9													<u> </u>					 -111		
len <u>ti</u> t	té du 1	ransport	eur/Ic	<u>lentite</u>	it va	n de	trai	ispo	rteu	<u>r :</u>										
om/n	aam :.									élépho		lefoo	n			••••		 •		

La présente fiche de départ, fournie par Procerviq asbl, est établie en deux exemplaires. L'original accompagne les porcs à l'abattoir. La copie est conservée par le producteur pendant au minimum 1 an après l'abattage des porcs concernés. A l'arrivée à l'abattoir, la fiche de départ est estampillée avec le cachet de l'abattoir et est signée par le responsable de la réception des animaux. L'exemplaire original est transmis par fax à l'organisme de contrôle puis est conservé par l'abattoir pendant minimum 1 an après la date d'abattage des animaux concernés.

Deze vertrekfiche, door Procerviq vzw verschaft, wordt in tweevoud opgemaakt. Het origineel vergezelt de vleesvarkens naar het slachthuis. Het doordrukexemplaar wordt door de vleesvarkensproducent gedurende minimum 1 jaar na het slachten van de betreffende varkens bewaard. Bij aankomst in het slachthuis wordt de vertrekfiche door de ontvangstverantwoordelijke van de levende varkens afgestempelt en gehandtekend. Het origineel exemplaar wordt naar Procerviq gefaxt. Het andere exemplaar wordt door het slachthuis gedurende minimaal 1 jaar bewaard.

FILIERE FLEURI		CAHIER DES CHARGES PORC FLEURI								
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 18 sur 19	Ch. LEFERT				

Annexe 5 : Plan minimum de contrôle

Lieu et type de contrôle	Fréquence minimale				
Fabricants d'aliments	. 1				
 Visites des sites de production 	1/fabricant/an				
 Contrôle de la présence de graisses animales 	10 % des fabricants/an				
Production					
 Visite préalable des installations 	1 à l'inscription du producteur				
 Visite des exploitations (en routine) 	1/producteur/an				
Contrôle de la résistance au stress (5	35% des producteurs/an				
prélèvements par producteurs)					
 Contrôle de l'état des animaux 	1/producteur/an				
■ Contrôle du confort des animaux et des	1/producteur/an				
conditions d'élevage					
Contrôle de la présence d'anabolisants dans les	10% des exploitations/an				
matières fécales					
Contrôle de la présence d'antibiotiques dans l'eau	50% des producteurs/an				
ou la soupe					
Transport					
Contrôle des conditions de transport et de repos	1/abattoir/trimestre				
avant l'abattage					
Abattoir					
Visite de l'établissement	1/abattoir/trimestre				
Vérification de la séparation des lots	1/abattoir/trimestre				
• Vérification du pH 30-45' (5 mesures par	1/abattoir/trimestre				
trimestre)					
Contrôle du marquage des carcasses	1/abattoir/trimestre				
Contrôle de la présence de tranquillisants dans les	1/abattoir/an				
reins					
Contrôle de la présence de β-agonistes dans les	2/abattoir/an				
foies					
Dénombrement des germes totaux	6/abattoir/trimestre				
Dénombrement des Escherichia coli	6/abattoir/trimestre				
Atelier de découpe	1/. 1. /.				
Visite de l'établissement	1/atelier/trimestre				
Contrôle de la découpe	1/atelier/trimestre				
Dénombrement des germes totaux	6/atelier/trimestre				
Dénombrement des Escherichia coli	6/atelier/trimestre				

FILIERE FLEURI		_	HIER DES CHA PORC FLEUR			PROCERVIQ
P. LEROY	Rédaction 19/01/06	Vérification 23/01/06	Approbation 26/01/06	Mise en application 31/01/06	FP2122 Version 6 Page 19 sur 19	Ch. LEFERT

Annexe 6 : Convention de participation à la filière « Fleuri ».

N° CONTRAT:	•••••
, , ,	` D · \

(case réservée à Procerviq)

3.49	400000	100	200	0.33	1.5	Sec. 1	200	district.	15/1	L40 9		1.56	1.00	25.0	2012	200	150	1926	0.158	13.5	1.22	100	25.5	1337	2.50		1540	100	13366		8000	22117	90,000	72.33	30.50	2001	527 7	2.5	200	344	46.155	100	400	2.52	CERCO'	62.23	1000	Sec. 15	K1 (4)	53.7
	C	7 Ac.	2.3	0.0	22.3	47.8	3.9	# 6.2	- 6"	4.0	. 28	80 E		0.75	8 8	2.4	100	6 33	4.2	4	ata t	- 33	8 B	200	A A	10	SA.	40.0	Total:		100	6.104	S	85 2	3.5 B	100	10.	1.32	e 76	2002	W. 1775	200	2 3 4	100		160	6 %	a c	S 186	0.00
400		1 700	2 5.	1984	7.62		8. ° 8	20		98 S	A 1	871	5 9	2.25		di i	W. 1	145	66	8	633	- 32	3.80	A 39	PA 10	8 8	17.7	15.	1.33	3 T	23	263.7	3 K	20 (36 B	2.4	27		- 186		2. 1	200	7 . 3	100	8 7 2	2.7	B C	22 X	103	257.1

E SOUSSIGNE :	,
Adresse	

Ci après dénommé le participant

Déclare avoir pris connaissance du cahier des charges de la filière «FLEURI », FP2122 ainsi que du règlement interne qui s'y rattache et adhérer aux exigences reprises dans ceux-ci. Les clauses reprises dans le cahier des charges et le règlement interne font donc partie intégrante de la présente convention ;

La filière informera régulièrement l'adhérent des modifications qui seraient apportées au présent cahier des charges, ainsi que de toute décision particulière d'exploiter des animaux provenant d'exploitation FLEURI afin d'approvisionner d'autres filières et qui pourraient avoir une incidence pour l'adhérent;

Le participant déclare accepter les éventuelles modifications qui seraient apportées au cahier des charges suite à une modification des règlements européens et/ou à des décisions prises par la filière « FLEURI » ;

Le participant pourra retirer son adhésion s'il ne pouvait respecter ces nouvelles dispositions ;

La présente convention entre en vigueur entre les parties au jour de sa signature pour une durée indéterminée ;

Chaque partie à le droit de mettre fin à la présente convention sans délai et sans préavis, mais informera simultanément l'autre partie de sa décision ;

En cas de non respect des exigences reprises dans le cahier des charges, le participant peut se voir averti, suspendu ou exclu suivant la gravité de la faute (mécanisme de sanctions établies par le règlement interne).

Trois exemplaires de la présente convention seront signés entre parties, ainsi que :

- un exemplaire signé de l'autorisation Sanitel (FP2103);
- un exemplaire signé du formulaire de déclaration d'utilisation des aliments (FP3101);
- un exemplaire signé de l'autorisation de contrôler les informations auprès des fournisseurs d'aliments (FP3106).

Coopération administrative et logistique

Le participant s'engage à remplir régulièrement et à transmettre sur simple demande à PROCERVIQ, tous les documents administratifs requis permettant d'assurer le respect du plan de contrôle et la traçabilité de la viande telle qu'elle est définie dans le cahier des charges. En outre, le participant transmettra dans les meilleurs délais à PROCERVIQ toutes les informations relatives à des modifications, changements et/ou innovations intervenues après la signature de la présente convention (changement de fournisseur d'aliments, de grossiste, transformations/aménagement des étables...).

Le cas échéant, le participant ou ses éventuels cocontractants mettront à disposition de PROCERVIQ les moyens humains et matériels requis pour l'exécution aisée de sa mission.

Responsabilités

L'engraisseur est responsable de ses achats (animaux, aliments, ...).

L'engraisseur devra obtenir de son fournisseur d'aliments pour porcs que celui-ci communique à PROCERVIQ tout renseignement nécessaire à l'évaluation de la conformité des aliments utilisés (formule ouverte, ...). Si l'engraisseur fabrique ses aliments composés, il déposera la formule ouverte. En cas de modification de la formule composant les aliments, il y aura obligation de déposer, à nouveau, la formule modifiée.

L'engraisseur sera tenu responsable des traitements vétérinaires effectués sur ses porcs, il devra exiger de son vétérinaire d'inscrire les traitements effectués sur ses animaux dans un registre de traitements agréé par PROCERVIQ. Il pourra continuer à assurer le traitement, toujours sous la responsabilité du vétérinaire.

PROCERVIQ pourra effectuer différents contrôles et prélèvements à fin d'analyses des aliments distribués aux porcs, de liquides biologiques, de poils, de matières fécales et tout autre élément nécessaire au contrôle du respect des exigences du cahier des charges. A cette fin l'engraisseur laissera libre accès à son/ses sites de production(s).

Fait en trois exemplaires à

, le

Le participant (précédé de la mention « lu et approuvé »)

PROCERVIQ
Pour accord

La filière « FLEURI »
Pour acceptation au sein de la filière