SESSION 2023
Métropole -Antilles

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
D TERRITOIRES ET TECHNOLOGIE - TRANSFORMATION

Série : STAV

Durée : 180 minutes

Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : **Aucun**

Le sujet comporte 15 pages

PREMIÈRE PARTIE ..... 6 points
DEUXIÈME PARTIE .....14 points

Les candidats traiteront chaque partie sur des feuilles séparées

---

SUJET

PREMIÈRE PARTIE (6 points)

QUESTION 1

Le **document 1** fait référence à la notion de projet alimentaire territorial et à celle de nouvelles filières locales.

1.1. Définir la notion de filière locale. **(1 point)**

1.2. Expliquer le principe et les objectifs d'un projet alimentaire territorial. **(1 point)**

QUESTION 2

Dans le **document 1**, l'auteur indique : « **Le problème principal est de parvenir à coordonner les acteurs locaux, publics et privés, depuis la production jusqu'à la consommation ».**

2.1. Expliquer cette affirmation au regard du contexte présenté. **(1 point)**

Dans le **document 1**, l'auteur écrit : **« De leur côté, tous les producteurs ne sont pas intéressés. " D'autant que la loi EGalim leur impose des critères de qualité et environnementaux assez stricts pour accéder au marché. " »**

2.2. Expliquer ces propos au regard du contexte présenté. **(1 point)**

QUESTION 3

Dans un texte d'une dizaine de lignes, proposer un avis argumenté sur la question suivante :
La mise en place d'un projet alimentaire territorial est-elle un outil efficace pour le développement durable des territoires ? **(2 points)**

DOCUMENT 1

« La semaine du goût de retour en Creuse, pour sa 32e édition »

À l'échelle de la Creuse, un projet alimentaire territorial initié en 2019 place en priorité la restauration collective ainsi que la filière viande. Ces deux questions vont être largement mises en avant durant cette semaine du goût 2021. Comment faire connaître et consommer de plus en plus une production alimentaire locale ? C'est le sujet que la chambre d'Agriculture et le Département, partenaires avec la nouvelle Agence d'attractivité et d'aménagement de la Creuse, mettent au centre de cette 32e semaine du goût.

Le problème principal est de parvenir à coordonner les acteurs locaux, publics et privés, depuis la production jusqu'à la consommation. L'approvisionnement des collèges creusois en viande locale est ainsi mis en avant, avec un travail déjà bien avancé de planification et de regroupement des commandes auprès d'un producteur agréé, ici l'atelier de Cressat, qui travaille avec les éleveurs creusois.

L'agence œuvre aussi pour la mobilisation de crédits du plan de relance de la Creuse : elle a ainsi accompagné le projet du Département et permis de contribuer à hauteur de 500 000 € au budget (1,35 million d'euros) qui « vise à renouveler l'équipement des cantines scolaires, à lutter contre le gaspillage, à développer l'usage de produits locaux et sensibiliser les élèves au goût », explique Bertrand Labar, conseiller au Département pour l'agriculture. C'est l'objet de cette semaine qui démarre le 11 octobre et mobilise les équipes de restaurations collectives et les producteurs locaux, avec des rendez-vous découverte dans plusieurs établissements.

En avant-première de cette semaine du goût, l'hôpital d'Aubusson a lancé son repas 100 % local, le 1er mercredi de chaque mois. « C'est important pour nos résidents de savoir que leurs repas sont cuisinés sur place avec des produits locaux : ça leur parle, beaucoup connaissent les villages de producteurs, comme la laiterie de la Voueize à Gouzon ou le potager de Saint-Hilaire », explique Yoann Campocasso, directeur de l'hôpital. Ce menu 100 % local a été conçu avec Valérie Moreau, en charge des approvisionnements à la chambre d'Agriculture : « Il a fallu obtenir une dérogation et une autorisation pour que la commande collective se fasse au niveau local, on y arrive de plus en plus, en travaillant aussi avec les cuisiniers ».

DOCUMENT 1 (suite et fin)

Pascal Lerousseau, président de la Chambre d'agriculture, ajoute que onze établissements sont déjà passés au 100 % local : « Il faut mettre en rapport l'offre et la demande, anticiper, évaluer les besoins pour mettre en place de nouvelles filières locales, si on veut du haricot vert ou du petit pois local en quantité, mais aussi au niveau logistique : nous avons évalué les besoins en légumes de douze établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) pour convenir d'une livraison en commun avec l'établissement d'aide et service par le travail (ESAT) du Masgerot : on fait des économies mais il faut s'organiser à l'avance ». Et il faut aussi accompagner les établissements dans ces nouvelles pratiques, comme le collège Martin-Nadaud depuis 2014 ou la cantine de Saint-Sulpice-le-Guérétois, qui sont maintenant autonomes.

De leur côté, tous les producteurs ne sont pas intéressés : « D'autant que la loi EGalim leur impose des critères de qualité et environnementaux assez stricts pour accéder au marché. Mais elle a eu le mérite de lancer le mouvement vers une économie circulaire, c'est aussi une volonté des agriculteurs de produire désormais pour le secteur. Et quand les enfants mangent bien, ils influent aussi sur leurs parents », ajoute Pascal Lerousseau.

Texte aménagé pour les besoins de l'épreuve

Journal *La Montagne*, édition d'Aubusson, publié le 09/10/2021

DEUXIÈME PARTIE (14 points)

La découpe de volailles, un avenir pour le développement local

Le territoire drômois souhaite préserver sa filière avicole face à la concurrence mondiale et désire répondre aux attentes des consommateurs ainsi qu'aux attentes sociétales.
Parmi les signes de qualité, le Label Rouge peut répondre aux préoccupations de ce territoire :

- en incitant les éleveurs à développer des produits de qualité ;
- en incitant les entreprises de découpe à valoriser des produits locaux de qualité.

Sur le territoire drômois, l'entreprise Royal Bernard abat 270 000 poulets par semaine, dont 13 % sont commercialisés sous le Label Rouge. Elle a investi 11 millions d'euros dans son atelier de découpe avec une stratégie régionale « Vendre le terroir » (à partir d'élevages locaux utilisant une alimentation à base de céréales drômoises). Ses objectifs sont :

- D'accroître le volume de découpe en Label Rouge.
- De répondre aux attentes des consommateurs en produits de découpe.
- De valoriser une filière respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.
- De valoriser les produits locaux.

Consignes :

En vous aidant des documents joints et en mobilisant votre culture technologique acquise dans différentes situations (enseignements, expérience en milieu professionnel, acquis personnels…), il vous est demandé :

1- De repérer les choix sociotechniques effectués par l'entreprise Royal Bernard, en faisant ressortir leurs déterminants, pour répondre à des attentes techniques et sociétales.
2- D'identifier, en les explicitant, les éléments clefs du contexte national de la filière avicole.
3- De mettre en évidence les éléments du cahier des charges Label Rouge que l'entreprise peut valoriser pour justifier la qualité supérieure de ses produits de découpe.

Barème :
Consigne 1 : 7 points
Consignes 2 et 3 : 7 points

Liste des documents relatifs à la deuxième partie

(les documents ont été modifiés pour les besoins de l'épreuve)

DOCUMENT 1 : Royal Bernard adoube* le poulet local

Source : Article de *Process Alimentaire*, Octobre 2019, n° 1373, pages 20 à 23

DOCUMENT 2 : Les dossiers prioritaires de la filière volaille

Source : Article de *Linéaires*, Octobre 2019, n°361, page 14

DOCUMENT 3 : Segments de marché en volailles

Source : extraits d'articles de *Linéaires* n°361, Octobre 2019, pages 104 et 110.

DOCUMENT 4 : Extraits du cahier des charges du Label Rouge « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Source : *JORF*, 8 septembre 2017

*Adoube : approuve, confirme

DOCUMENT 1

Royal Bernard adoube le poulet local



D'une surface de 2500 m², le nouveau bâtiment de Royal Bernard à Grâne (26) abrite un atelier de découpe complètement modernisé.



L'ENTREPRISE

BERNARD ROYAL DAUPHINÉ
GALLIANCE (TERRENA)

- **CA 2018 :** 56 M€
- **Effectif :** 320 salariés dont 200 à Grâne (26).
- **Abattage :** 270000 poulets par semaine. 87 % en conventionnel et 13 % fermiers Label Rouge IGP Drôme et IGP Cévennes
- **Production :** 14500 t par an

VOLAILLES Avec son nouvel atelier de découpe, situé au cœur de la Drôme, Bernard Royal Dauphiné marque une étape décisive dans la stratégie de régionalisation de son offre. Un investissement de 11 M€.

ROYAL BERNARD ADOUBE LE POULET LOCAL

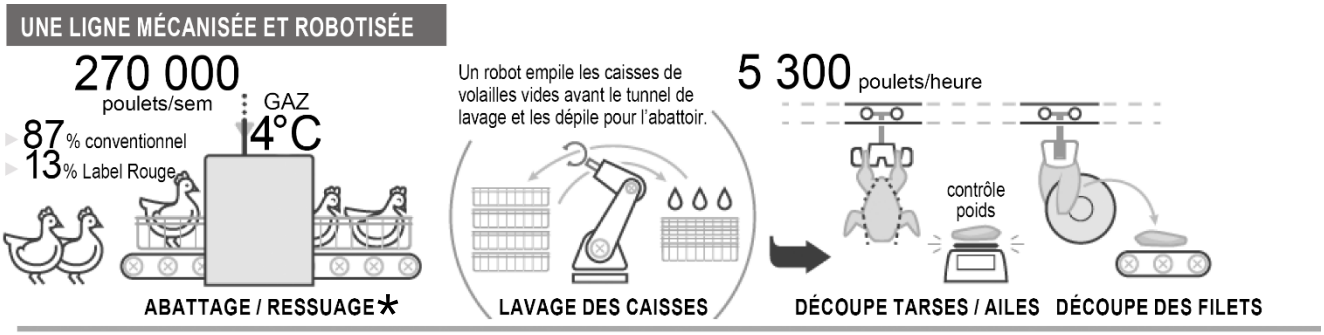
En prenant en 2002 la direction générale de Bernard Royal Dauphiné, peu après le rachat par Gastronome (aujourd'hui Galliance), Jean-Luc Alnet oriente la stratégie du volailler vers la régionalisation. Le mot d'ordre est « vendre le terroir », à partir d'élevages locaux utilisant une alimentation à base de céréales drômoises. Un parti pris qui s'est révélé payant. « À l'époque ce n'était pas commun. Nous avons investi modérément et durablement, étape par étape. Et avons augmenté d'année en année notre volume de production », souligne-t-il.

Tandis que l'atelier situé près de Romans-sur-Isère (26) est dédié aux produits élaborés de volaille, celui de Grâne, à mi-chemin de Valence et Montélimar, gère l'abattage, la découpe et le conditionnement des poulets conventionnels et fermiers Label Rouge IGP Drôme et Cévennes. « Nous avons investi 11 M€ dans un nouvel atelier de découpe, ce qui constitue le point culminant de cette stratégie de régionalisation », affirme le dirigeant. Les travaux se sont étalés de 2016 à 2018 : incluant la construction d'un nouveau bâtiment de 2500 m² et d'une centrale de production de froid à partir de CO_2 compressé. L'atelier, très automatisé et flexible, a été inauguré fin avril.

TROIS NOUVEAUX ROBOTS

« Ce nouvel atelier de découpe nous a permis d'augmenter notre capacité de production et de gagner en performance. Nous sommes passés de 180000 à 300000 poulets par semaine. Et nous avons la capacité de monter à 350000 poulets par semaine », affirme Gilbert Pourtier, directeur de l'usine. Trois étapes clefs ont été robotisées : le dépilage des caisses de volailles

DOCUMENT 1 (suite)



*Ressuage : étape durant laquelle la carcasse fraîche est laissée à l'air libre plusieurs heures en chambre froide pour diminuer l'humidité en surface

(après ressuage), la mise en barquettes des filets et la mise en carton. « Cette automatisation a réduit la pénibilité sur des tâches qui auparavant étaient manuelles. Nous avons réorganisé les postes. L'augmentation de la production nous a permis de créer une vingtaine d'emplois dans différents services, notamment à l'abattage », poursuit-il. Avec cet investissement, Royal Bernard compte ainsi réduire la pénibilité.

Le premier robot dépalettise près de 3 000 caisses par jour. Un ingénieux système de lavage a été développé par le fabricant de laveuses industrielles Crom à Valence. Les caisses, une fois vides, partent dans un circuit de lavage, puis sont remises automatiquement dans le circuit pour l'abattage. Au niveau de la ligne de découpe, les filets sont séparés de la carcasse (le bateau). « La température ici est essentielle, autour de 4 °C. C'est déterminant. Si elle est trop élevée, les rendements baissent, trop basse, les filets adhèrent et se décrochent mal », précise Gilbert Pourtier.

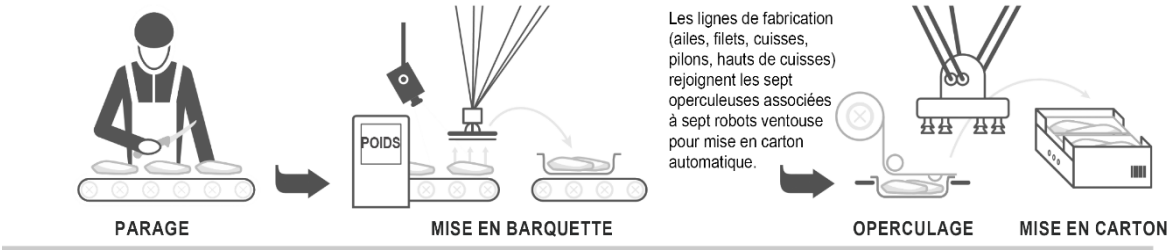
« L'augmentation de la production nous a permis de créer une vingtaine d'emplois dans différents services »

JEAN-LUC ALNET
DIRECTEUR GÉNÉRAL

Le second robot pèse chaque filet de poulet puis les répartit dans les barquettes. « Nous pouvons proposer à nos clients des barquettes avec un poids fixe, ce que nous ne faisions pas auparavant. Nous programmons le poids attendu et limitons ainsi le surdosage à un maximum de 5 %. » Les sept operculeuses Ulma en bout de chaîne se chargent de la mise sous atmosphère protectrice pour garantir la conservation. Un troisième robot assure la mise en carton des barquettes.

REFROIDISSEMENT AU CO_2

Sur le plan des utilités, l'investissement a permis d'installer un système de refroidissement au CO_2. « C'est un dispositif à détente directe. Trois gros compres-



seurs pompent le gaz, qui est neutre et peut être rejeté dans l'atmosphère sans risque. Une fois pompé, il est compressé et injecté dans le circuit. Nous pouvons atteindre les mêmes températures que les autres technologies », explique Gilbert Pourtier. Dans un local au sous-sol, un système de récupération d'énergie permet d'obtenir une eau à 45 °C. « L'eau circule dans des tuyaux inox. Au global, l'installation est un peu plus chère mais elle nous permet de produire gratuitement de l'eau chaude sanitaire pour l'ensemble du bâtiment », commente-t-il.

L'investissement vient parachever un plan plus global. L'entreprise a déjà injecté 1,8 M€ en 2013 pour refaire entièrement la partie de l'usine dédiée à l'abattage, et 1,5 M€ en 2014 dans l'extension de la zone d'expédition. C'est sur l'aval justement que l'entreprise se projette. « D'ici 2022 nous allons développer une plate-forme robotisée d'expédition », annonce Gilbert Pourtier.

O Bruno Crozat

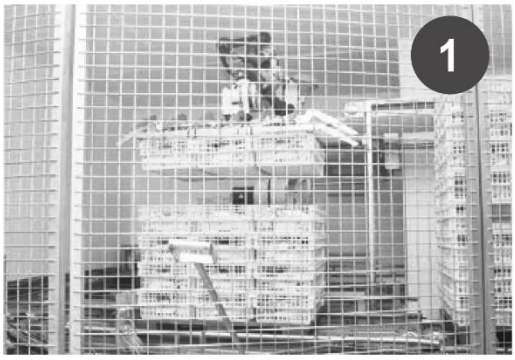
Un cahier des charges sur le bien-être animal

POULET Outre l'amélioration des conditions de travail et la réduction de la pénibilité, Royal Bernard met l'accent sur le bien-être animal. L'entreprise est en train de définir un nouveau cahier des charges avec les éleveurs en conventionnel pour se conformer au niveau 1 de la directive européenne 2007/43/CE sur la protection animale. Soit une densité de peuplement de 33 kg/m² (environ 15-17 poulets par m²), contre 39 kg/m² actuellement. « C'est à terme notre objectif », pointe Gilbert Pourtier. Sur les éleveurs de poulets régionaux, 90 travaillent en conventionnel et 60 en Label Rouge (IGP Drôme et Cévennes).

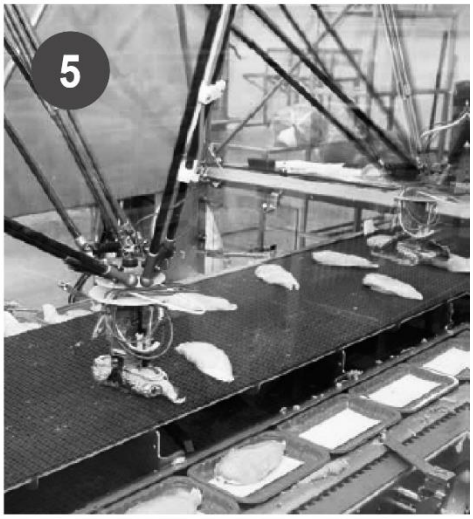
DOCUMENT 1 (suite)















❶ **Après être passés dans les ateliers d'abattage,** d'échaudage, d'éviscération et de ressuage, les poulets sortent à 4 °C. Ils sont dépalettisés par un robot (Panuc).

❷ **Vue d'ensemble de l'atelier.** En entrée, les poulets sont accrochés (5 200 à 5 400/h), avant une succession de modules.

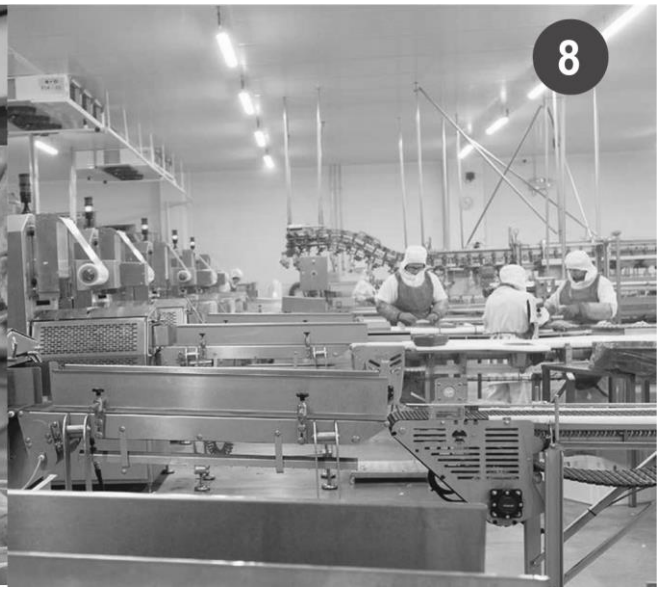
❸ **Les tarses sont coupés,** les ailes sont assouplies puis une fois le poulet pesé, le système Marel permet de couper simultanément des ailes deux ou trois phalanges ou bien des wings.

❹ **Le poulet arrive dans les modules de coupe** pour y détacher le coffre (bateau). La peau et la fourchette sont retirées. La ligne AMF (Marel) vient décoller le filet de la carcasse. Les filets passent ensuite par un poste de parage puis sont transportés jusqu'au robot par un tapis Omega (Marel).

❺❻ **Avant d'entrer dans le robot Marel,** les filets sont visionnés et pesés pour être positionnés dans les barquettes soit en poids fixe ou en nombre. En sortie, les barquettes sont reprises manuellement pour y ranger correctement les filets.

DOCUMENT 1 (suite et fin)





7 Parallèlement aux filets, une fois le dos coupé, le carrousel Marel permet de peser et découper en même temps des cuisses déjointées ou sciées ainsi que des pilons et hauts de cuisses.

8 9 Sept lignes d'operculeuses TSA 680 de Ulma permettent de conditionner en simultané toutes les lignes de fabrication (ailes, filets, cuisses, pilons, hauts de cuisses) : operculage et mise sous atmosphère protectrice. Les barquettes sont automatiquement mises en cartons en deux ou trois couches, par un système de ventouses grâce à sept robots (Ulma).



DOCUMENT 2

Les dossiers prioritaires de la filière volaille

L'INTERPROFESSION FRANÇAISE DE LA VOLAILLE DE CHAIR (ANVOL)

a exposé les dossiers prioritaires de la filière. Zoom sur quatre thématiques fortes.

1. La baisse de la consommation en GMS

« Le début de l'année a été difficile pour la filière volaille française», souligne Jean-Yves Ménard, président du Comité interprofessionnel du poulet de chair (CIPC). Si la production et la consommation de volaille augmentent à l'échelle mondiale, la situation est nuancée en France. Tous circuits confondus, la consommation de poulet a bondi de 2,4 % au premier semestre mais la production a reculé de 3,6 %. « La consommation est en baisse en grandes surfaces, seuls les produits élaborés et la volaille en restauration hors domicile progressent, ajoute Jean-Michel Schaeffer, éleveur et président d'Anvol. Il y a de profonds changements de comportements des consommateurs, ils cuisinent moins les pièces entières et veulent de plus en plus qu'on leur apporte du service. »

2. Étiqueter l'origine pour contrer l'import

« On est sous la pression des importations », alarme Jean-Michel Schaeffer. Leur poids dans la consommation de poulet en France est de 45 % contre 25 % en 2000. « Elles ont augmenté de près de 5 % au début de l'année, la situation va donc probablement s'aggraver en 2019 pour dépasser 45 % du poulet consommé », estime Jean-Yves Ménard du CIPC. Cette augmentation se fait au profit des pays d'Europe du Nord, de la Pologne et de l'Ukraine. Premier exportateur de volaille vers l'UE, le Brésil revient en force.

Anvol est vent debout contre l'accord UE/Mercosur, qu'elle estime mortifère pour ses filières. « L'accord Mercosur, c'est 180 000 tonnes de volailles importées en plus en Europe, s'indigne Paul Lopez, président de la Fédération des industries avicoles (FIA). Nous réclamons la confirmation par Emmanuel Macron de la non-ratification, même provisoire, de cet accord par la France. Un hard-Brexit serait aussi une catastrophe supplémentaire pour notre filière. » Pour lutter contre ces importations, Anvol mise sur l'étiquetage de l'origine de la volaille en restauration hors domicile. Jean-Michel Schaeffer se montre confiant : « Bercy et le ministère de l'Agriculture y sont favorables, nous pouvons annoncer que cet étiquetage obligatoire en restauration sera mis en place au 1er janvier 2020. » Anvol souhaite aussi la pérennisation de l'expérimentation en cours de l'étiquetage obligatoire de l'origine sur les produits transformés vendus en GMS.



Enjoy Prod

Jean-Michel Schaeffer, président d'Anvol, l'interprofession volaille de chair.
Il réclame la pérennisation de l'expérimentation française de l'étiquetage de l'origine des viandes sur les produits transformés.

3. L'effet négatif de l'encadrement des promos

La filière juge que l'encadrement des promos lié à la loi EGAlim a eu des effets négatifs sur les volumes de volaille française vendus, en favorisant les importations. « Cela a particulièrement touché le Label Rouge qui était très promo-dépendant, note Jean-Yves Ménard du CIPC. Les labellisations ont baissé de 5 % au premier trimestre. »

Jean-Michel Schaeffer a clarifié la position d'Anvol : « Nous n'étions pas opposés à l'encadrement du taux promo car auparavant le poulet Label Rouge était vendu à un prix trop bas. En revanche, le fort encadrement du volume promo empêche les mises en avant en magasins. » Pour autant, Anvol ne réclame pas au gouvernement l'assouplissement de cet encadrement, estimant avoir besoin de temps pour bien mesurer les effets de la loi EGAlim.

4. Jusqu'où aller sur le bien-être animal ?

La filière met en avant ses travaux sur le bien-être animal, notamment les audits réalisés en élevage avec l'appli mobile EBENE, mise au point en collaboration avec deux associations de protection animale : CIWF et Welfarm.

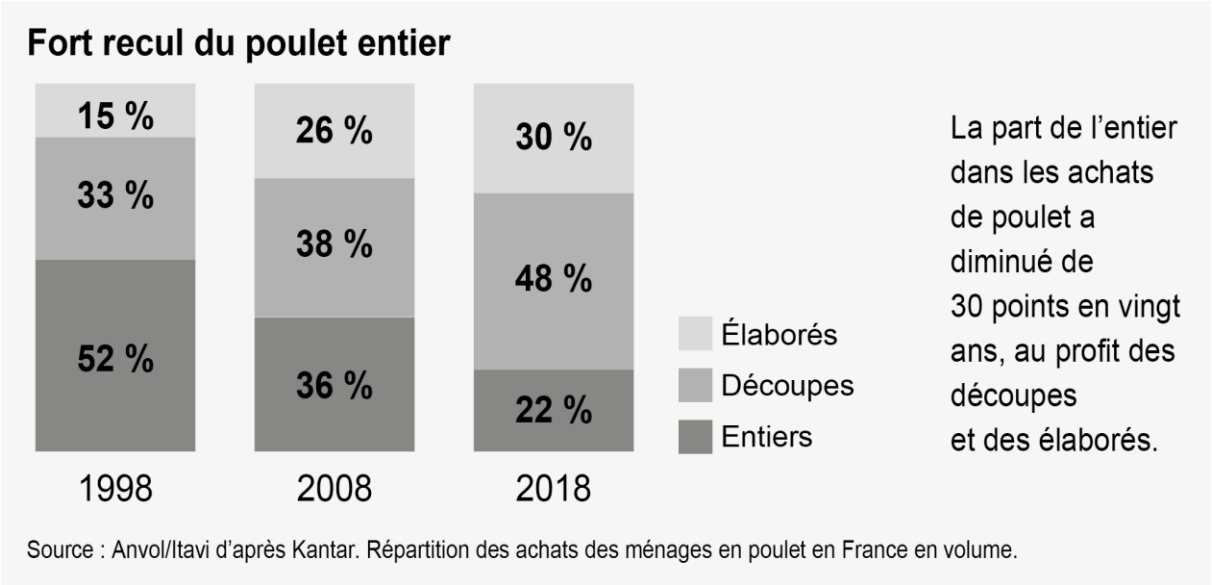
« Notre objectif est d'atteindre plus de 1 000 élevages suivis en 2020 », lance-t-on chez Anvol (la France compte 14 000 élevages avicoles). Bien consciente de la montée en puissance du bien-être animal et des dégâts causés dans l'opinion par les campagnes chocs d'organisations comme L214, Anvol tempère néanmoins : « Nous avons un devoir de vigilance sur le bien-être animal et nous y répondons, déclare son président. Mais alors que la consommation de volaille baisse en grandes surfaces, nous devons veiller à ne pas renchérir les prix consommateurs avec trop d'investissements en élevages. Par ailleurs, notre segmentation française, avec le Label Rouge, répond déjà à cette attente. » ●

FRÉDÉRIC CARLUER-LOSSOUARN

DOCUMENT 3

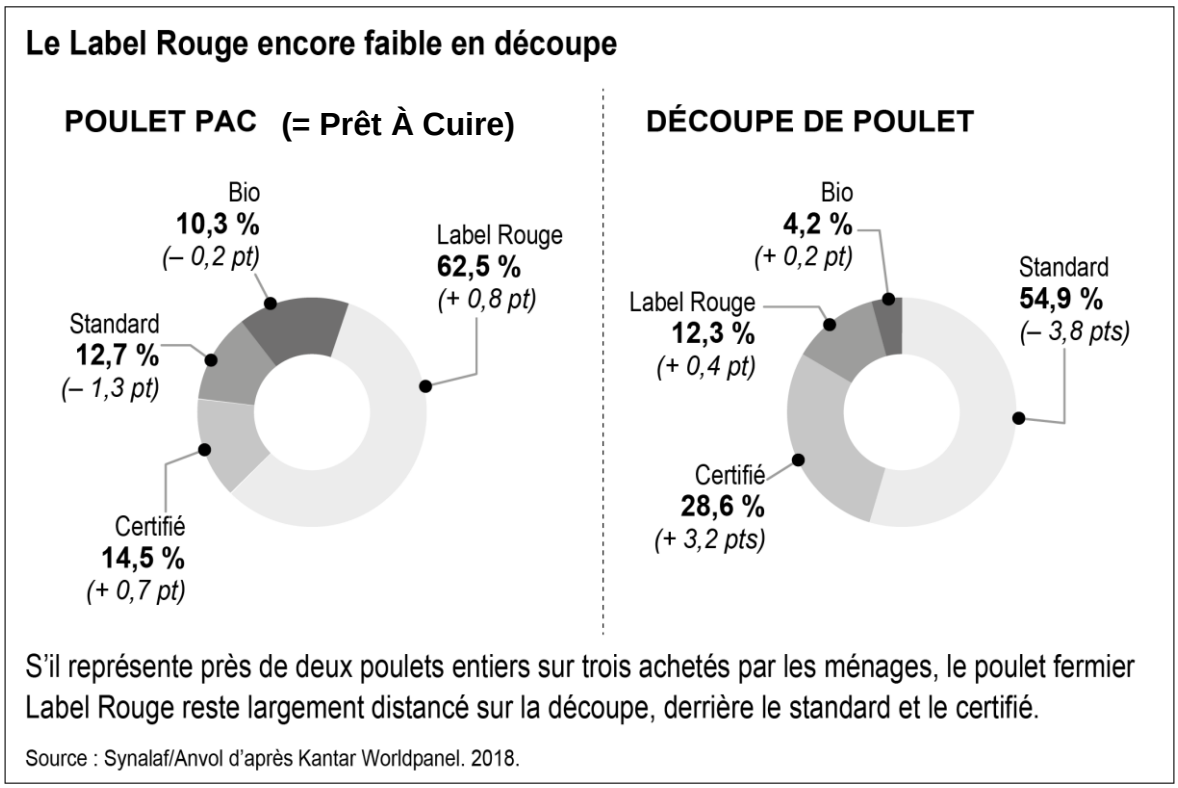
Segments de marché en volailles

Évolution de la consommation de poulet en France depuis 1998



Source : *Linéaires* n°361, octobre 2019, page 104

Part du Label Rouge dans les décisions d'achat des ménages 2018



Source : *Linéaires* n°361, octobre 2019, page 110

DOCUMENT 4

Extrait du cahier des charges du Label Rouge

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 08/87 homologué par l'arrêté du 31 août 2017
JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation n°2017-37

Cahier des charges du Label Rouge n°LA 08/87
« Poulet blanc fermier élevé en plein air,
entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

– Fermier - élevé en plein air
– Durée d'élevage minimale 84 jours
– Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

Avertissement

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production Label Rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production apparaissent en **gras** dans le présent document.

DOCUMENT 4 (suite)

[…]

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits Label Rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à pattes et peau blanches, non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 84 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5 %	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	1 km minimum	Pas d'exigences
Entretien de la litière	1 kg de paille minimum par sujet	Pas d'exigences
Rotation des parcours	Repos de 9 semaines minimum	Pas de parcours
Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Durée ≤ 2 heures	Pas d'exigences
Âge minimal d'abattage	≥ 84 jours	Environ 38 jours

[…]

DOCUMENT 4 (suite)

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S31.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux, est réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux, sous éclairage faible.
S32.	**Conditions de saignée (durée)**	Lorsqu'il y a saignée, **sa durée est ≥ 1 minute et 35 secondes.**
S33.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes minimum et 4 minutes maximum.
S34.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

[…]

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S36.	Poids	– Poids des carcasses mâles éviscérées sans abats (poids sans tarses) : **1 300 grammes** à 2 200 grammes. – Poids des carcasses femelles éviscérées sans abats (poids sans tarses) : 1 000 grammes à 1 600 grammes. – Poids minimum effilé : 1 300 grammes. – Poids minimum des carcasses pour les pièces de découpe : 1 000 grammes

[…]

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S39.	**Durée de ressuage**	**– Durée minimum de 2h30 en ressuage dynamique en continu.** **– Durée minimum de 4h en ressuage statique.** – La durée est régulièrement validée par les abattoirs. Il est également possible, dans le cas d'un ressuage dynamique, pour faciliter le bridage des carcasses dont la rigidité cadavérique est importante en fin de ressuage, et préserver ainsi la qualité visuelle du produit fini, de pré-ressuer les volailles avant bridage pendant au minimum 30 minutes. – Le ressuage est alors terminé en statique en chambre froide à température inférieure ou égale à 4 °C.
S40.	Température des volailles en sortie de ressuage	≤ 4 °C à cœur

[…]

DOCUMENT 4 (suite et fin)

5.8. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S47.	Tri des carcasses avant découpe	– Seules des carcasses correspondant aux critères de labellisation sont découpées. – Pour cela, un deuxième tri des carcasses avant découpe est réalisé.
S48.	Modalités d'identification des carcasses destinées à la découpe	– Les chariots de carcasses destinées à la découpe sont identifiés par une étiquette portant les informations suivantes : • nom ou code de l'éleveur, • date d'abattage, ou code de traçabilité de l'abattoir (code couleur, n° de jour…) • mention découpe Label Rouge. – Ils sont stockés dans un emplacement matérialisé (marquage au sol, ou aire délimitée par des cordelettes) et identifié par une étiquette « découpe Label Rouge ».

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S49.	Tri des découpes avant conditionnement	Un tri des découpes est réalisé selon les caractéristiques complémentaires suivantes : – pas de nécroses (= abcès, pus), pas de diaphyse (= milieu de l'os) rouge, – pas d'ecchymoses (taches rouges ou bleues), – absence de plumes résiduelles et de sicots*, – pas de déchirure de peau, – pas de brûlure, – pas de griffure.

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S50.	Modalités de conditionnement des pièces de découpe	Les découpes sont conditionnées : – soit en barquettes sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice, – soit en vrac, dans des cartons identifiés fermés et emballés dans du papier à usage alimentaire, chaque pièce étant identifiée ou dans des bacs plastiques identifiés faciles à nettoyer et à désinfecter, chaque pièce étant identifiée.
S51.	Modalités d'identification des pièces de découpe	– Chaque unité de vente consommateur est identifiée par l'étiquette Label Rouge portant un numéro individuel chronologique. – En vrac, chaque pièce de découpe porte un sticker avec le logo Label Rouge et l'estampille sanitaire. – Les bacs et les cartons sont scellés avec une étiquette portant les mentions de certification et le numéro chronologique et une étiquette précisant le poids, la dénomination de la pièce, le nombre de pièces et la DLC.

*sicot : reste de plumes sur la peau