



Réglementation :

# Convertir un abattoir ou un atelier de découpe en bio

*La majorité des abattoirs ou des ateliers de découpe ne sont pas uniquement dédiés au bio. Comment bénéficier d'une certification ? Comment conduire deux chaînes de découpe, l'une en bio, l'autre en conventionnel ? Quels sont les avantages et inconvénients d'une certification ? Ce sont autant de points qui seront abordés dans cette fiche.*

## Le processus de certification

### Qui doit se faire certifier ?

Si l'abattoir ou l'atelier de découpe est utilisé par 2 agriculteurs bio, la certification peut être assurée par les agriculteurs. Au-delà de 2 utilisateurs en bio, l'abattoir ou l'atelier de découpe à l'obligation de se faire certifier lui-même par l'un des 6 organismes de contrôle.

### Première étape : la notification à l'agence bio

La première chose à faire est de se notifier à l'Agence bio ([www.agencebio.fr](http://www.agencebio.fr) - 01 48 70 48 42), en tant qu'opérateur de l'agriculture biologique. C'est une déclaration d'activité obligatoire définie par l'article 28 du règlement CE 834/2007. Quasiment tous les opérateurs en agriculture biologique sont concernés.

### Deuxième étape : la certification

Après avoir choisi un organisme certificateur (OC), vous effectuerez auprès de lui la demande du formulaire d'engagement. Une fois ce formulaire complété et renvoyé à l'OC, un contrôleur procédera à une visite. S'il n'y a pas de non-conformité majeure, il vous délivrera un certificat d'engagement à l'agriculture biologique.

Lors de la visite de contrôle le certificateur vérifiera notamment :

- les conditions de transformation, de conditionnement, d'emballage et de stockage ;
- le plan du site, prenant en compte les deux circuits : le bio et le conventionnel ;
- les procédures de séparation de la chaîne bio et de la chaîne conventionnelle (traçabilité, étiquetage, etc) ;

- la conformité de l'étiquetage des produits ;
- les certificats et licences des fournisseurs d'ingrédients biologiques ;
- ...

### Troisième étape : le contrôle annuel

Une fois les deux premières étapes franchies, vous recevrez tous les ans la visite du contrôleur de votre OC, qui s'assurera de la bonne conduite de votre structure. Des contrôles inopinés peuvent avoir lieu.



### Les 6 organismes certificateurs

Ecocert .....	05 62 07 34 24
Agrocet .....	05 53 20 93 04
Certipaq .....	02 51 05 14 92
Qualité France .....	02 99 23 30 83
SGS/ICS .....	01 41 24 83 13
Certisud .....	05 59 02 35 52

## Comment conduire une chaîne bio et une chaîne conventionnelle ?

Deux règles essentielles sont à retenir : la traçabilité doit être irréprochable et les règles d'étiquetage doivent être respectées. Détails

### Pour les abattoirs

#### L'abattage des animaux.

L'arrivée des animaux doit s'effectuer en respectant le bien être animal : par exemple, l'utilisation de stimulation électrique ou de calmants est à proscrire

Si des animaux doivent attendre entre leur temps d'arrivée et le moment où ils sont abattus, ils doivent être nourris avec des produits issus de l'AB. Ils ne doivent pas être mélangés avec des animaux issus d'élevages conventionnels.

Avant l'abattage, c'est à l'abattoir de s'assurer de la cohérence des documents (bon de livraison et document d'accompagnement du bovin)

Pour l'abattage, les animaux biologiques :

- doivent être abattus par série complète,
  - doivent passer en début de journée dans la chaîne d'abattage.
- Le matériel utilisé doit être nettoyé au préalable,

Des stériliseurs d'ustensiles fonctionnels doivent être prévus à chaque poste.

#### La gestion des carcasses.

Les étiquettes des carcasses doivent préciser l'origine biologique et l'organisme certificateur. L'usage d'un tampon « bio » directement sur la carcasse est possible en utilisant une encre alimentaire.

Les abats (rouges et blancs) doivent également être étiquetés ou marqués. En aucun cas, ils ne doivent être en contact avec des abats conventionnels. Si la séparation n'est pas possible, les abats ne pourront pas porter la mention « agriculture biologique ».

Afin de récupérer le sang, il faut faire la preuve d'un système de récupération immédiate lors de la saignée. Le propriétaire de l'animal peut vous fournir des récipients spécifiques mentionnant ses coordonnées et la mention au mode de production biologique.

Pour la défibrination du sang, un batteur défibrineur peut être utilisé. Par contre l'utilisation d'anticoagulant est interdite à l'exception de citrate de sodium.

Comme pour l'arrivée des animaux, les carcasses et les abats doivent être regroupés et identifiables. Il ne doit pas y avoir de contact avec la chaîne conventionnelle.

### Pour les ateliers de découpe

Comme pour l'abattage, il faut travailler par lot entier.

Avant chaque découpe ou emballage, il faut :

- nettoyer et désinfecter le matériel si ce sont les mêmes outils qui sont utilisés dans la chaîne conventionnelle. On peut envisager d'utiliser un matériel qui sera réservé (et marqué) au travail des produits bio.

Les carcasses et les viandes biologiques lors du stockage doivent être clairement identifiées.

Si le produit est destiné à la vente directe, il doit être conforme à la réglementation sur l'étiquetage des produits issus de l'Agriculture Biologique. Les organismes certificateurs demandent en général à valider le modèle d'étiquetage.



### Les 3 règles d'hygiène élémentaires.

- Vous devez nettoyer et désinfecter tous les ustensiles. La table de découpe et les machines doivent être nettoyées et désinfectées avant chaque passage de produits issus de l'agriculture biologique. Des produits agréés pour le contact alimentaire sont à utiliser.

- Les règles d'hygiène obligatoires doivent être appliquées (H.A.C.C.P) pour maîtriser les points critiques au niveau sanitaire (exemple : contrôle régulier de l'efficacité du nettoyage).

- L'abattoir ou l'atelier de découpe doit être en règle vis-à-vis des exigences de la DDCSPP, et notamment vous devez être à jour de votre agrément ou de votre dispense d'agrément.

## Les règles administratives

Pour toute réception d'animaux ou de carcasses, l'abattoir ou l'atelier de découpe doit être en possession de la licence du fournisseur, attestant de son mode de production biologique. Il faut bien vérifier que les produits livrés figurent sur la licence, et que cette dernière est toujours valable (date de validité limitée).

Le bon de livraison et le ticket de pesée fiscale doivent être archivés. Les éléments suivants doivent apparaître obligatoirement :

- Nom de l'éleveur,
- Nombre d'animaux et leur numéro d'identification,
- Date de naissance, sexe,
- Nom du destinataire,
- Organisme certificateur et la nature biologique des animaux

**Attention : Si le certificat et/ou le bon de livraison sont manquants, les produits ne pourront pas être certifiés.**

Si une prestation de service est facturée, celle-ci doit faire référence à l'agriculture « **Prestation d'abattage / de découpe biologique de..... certifiée par « code de l'organisme certificateur ».** »

### Les règles d'étiquetage

#### Les mentions obligatoires :

- Logo communautaire (facultatif pour les produits importés de pays tiers).
- Code de l'organisme certificateur du dernier préparateur dans le champ visuel du logo communautaire.

Lorsque le logo communautaire est utilisé, l'endroit où les matières premières agricoles ont été produites doit apparaître sous le numéro de code de l'organisme certificateur sous la forme :

- « Agriculture UE » si au moins 98% des ingrédients agricoles sont d'origine européenne.
- « Agriculture non UE » si au moins 98% des ingrédients agricoles sont d'origine extracommunautaire.
- « Agriculture UE/Non UE » en cas de mélanges d'ingrédients agricoles d'origine UE et non UE.
- Si 98% minimum des matières premières proviennent d'un même pays, le nom du pays d'origine des matières premières peut remplacer ou être un complément à « UE » ou à « non UE ».

- Liste des ingrédients : préciser la nature bio de chacun des ingrédients concernés. Ex : Un \* pour les ingrédients agricoles biologiques avec renvoi à la fin de la liste des ingrédients : \*issu de l'agriculture biologique.

#### Les mentions facultatives

- Pourcentage bio (X% du total des ingrédients agricoles biologiques par rapport à la totalité des ingrédients agricoles).
- Logo AB ou d'une marque privée.
- Nom de l'OC.

## Expérience vécue : l'atelier de découpe de l'EPLEFPA La Roque

L'atelier technologique de l'EPLEFPA de La Roque, situé à Rodez, s'est fait certifié en Agriculture Biologique en juillet 2005, avec une licence de façonnier ovin, bovin, porc en AB. Outre la découpe en frais, la fabrication de conserves de viandes et de salaisons est également certifiée.

La conversion en bio fait suite à la demande de plusieurs agriculteurs qui utilisaient régulièrement l'atelier, et qui ont poussé les responsables de l'atelier à réfléchir à la conversion et à passer le cap.

*Témoignage de Marie Papaix-Mansouri, gestionnaire de l'atelier de découpe :*



Un des points principaux sur lequel il faut être très vigilant sur la gestion d'une chaîne bio, et en même temps qu'une chaîne conventionnelle, c'est **la nécessité de séparation dans le temps ou dans l'espace de processus de transformation**.

En terme de gestion documentaire, c'est parfois plus compliqué, car il faut beaucoup de précisions sur les documents de traçabilité. Et il est parfois difficile de récupérer les tickets d'abattage, les factures d'achats d'ingrédients avec estampille bio du fournisseur, auprès des producteurs.

Ainsi, toutes les productions ne sont pas toujours valorisées en bio. Les causes les plus fréquentes de rupture de la chaîne de certification AB sont la disponibilité en ingrédients AB, l'absence d'un document de traçabilité ou encore l'impossibilité d'abattage bio pour les volailles par exemple. A noter que, bio ou non, les tarifs sont les mêmes pour les porteurs de projets accompagnés par La Roque.

En 2010, nous avons découpé 13,8 tonnes de viandes en AB, représentant un chiffre d'affaire de 29 700 €. La rentabilité, et l'amortissement du coût de la certification sont difficile à établir. En 2009, 5 éleveurs en démarrage d'activité étaient concernés, et 4 en 2010. Les données 2011 ne sont pas encore disponibles.



### Sources :

Références réglementaires :

RCE 889/2008 :

- Article 18 (Gestion des animaux)
- Articles 26, 27, 28 et 29 (pour les produits transformés)
- Articles 30, 31, 3 et 35 (collecte, emballage, transport et stockage des produits)
- Articles 57 et 58 (Etiquetage)
- Articles 80, 63, 65 et 86 (Exigences de contrôle)
- Article 66 (éléments comptables)
- Article 75 (identification des animaux)

RCE 834/2007 :

- Article 14b (pratiques d'élevage et conditions de logement)
- Articles 23 et 24 (étiquetage)
- Articles 28 et 29 (système de contrôle).

Encocert : Guide pratique abattoirs, ateliers de découpe et boucheries : les bonnes pratiques à adopter.

### Fiche réalisée par :

APABA, les bios de l'Aveyron  
Carrefour de l'agriculture - 12 026 RODEZ Cedex 9  
05 65 68 11 52 - apaba@wanadoo.fr - www.aveyron-bio.fr  
FRAB Midi-Pyrénées- Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques  
61, allées de Brienne - BP 7044 - 31069 Toulouse Cedex  
Tél: 05 61 22 74 99 / 06 86 31 15 52 - frab@biomidipyrenees.org -  
www.biomidipyrenees.org

### Avec le soutien de :

