



Mémoire pour l'obtention du
**Certificat d'Etudes Approfondies Vétérinaires en Santé
Publique Vétérinaire**

**« Evaluation de la démarche d'audits dans le
cadre de la marque « Gibier de Chasse,
Chasseurs de France[®] »**

Mission réalisée du 23 avril 2018 au 27 juillet 2018 au sein de la Fédération Nationale des Chasseurs
sous la responsabilité du Docteur Vétérinaire Eva Faure

MARCOCCIO Maude

*Inspecteur Stagiaire de Santé
Publique Vétérinaire*

2017-2018

**« Evaluation de la démarche
d'audits dans le cadre de la
marque « Gibier de Chasse,
Chasseurs de France [®] »**

Remerciements

Je remercie Nicolas Rivet pour son accueil au sein de la FNC.

Je remercie Eva Faure pour son accueil bienveillant au sein de la Fédération Nationale des Chasseurs, pour son expertise relative à la faune sauvage et toutes les connaissances qu'elle a bien voulu partager. Merci également pour son grand investissement dans l'encadrement de mon stage.

Je remercie également l'ensemble des membres de la Fédération Nationale des Chasseurs pour leur accueil au sein de leur équipe ainsi que pour leur grande disponibilité.

Je remercie Camille, Estelle et Marie pour cette belle année à l'ENSV, et pour l'entraide au sein de notre amitié.

Merci à Solange d'être ... Solange !

Merci au quatuor pour tous les inoubliables moments partagés à réaliser le « PROJECT ».

Merci à Grégoire, pour sa patience, ses relectures attentives et son soutien

Merci à toute l'équipe de l'ENSV d'avoir accueilli avec bienveillance notre enthousiasme parfois débordant

Merci à l'équipe du Service Vétérinaire de Capdenac

Je remercie également l'ensemble des personnes contactées lors de mon stage, pour le temps qu'ils ont bien voulu me consacrer ainsi que pour l'excellent accueil qui m'a été réservé

Table des matières

TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	7
TABLE DES ABREVIATIONS.....	8
INTRODUCTION	9
I. PRESENTATION DES ENJEUX POUR L'ORGANISATION, DU CONTEXTE ET DES OBJECTIFS DE LA MISSION.....	11
A. Enjeux pour l'organisation.....	11
1. Structure d'accueil : présentation et missions	11
2. Enjeux	13
B. Contexte	16
1. Caractéristiques de la marque GCCF®	16
2. Un point sur le cadre réglementaire	18
C. Objectifs de la mission.....	19
II. METHODE RETENUE	20
A. En amont de la rédaction	20
1. Réflexion initiale.....	20
2. Bibliographie.....	22
3. Entretiens	23
B. En aval de la rédaction:	25
III. RESULTATS.....	26
A. Rédaction de la grille	26
B. Rédaction du Vademecum	33
C. Présentation à la FNC	33
IV. DISCUSSION ET RECOMMANDATIONS	34
A. Discussion	34
1. Méthode.....	34
2. Résultats	34
3. Difficultés rencontrées	35
B. Recommandations.....	37
1. Fréquence et auditeurs	38
2. Quid de la gratuité.....	38
3. Rédaction d'un Guide de Bonnes Pratiques.....	39

4. Perspectives d'évolution de GCCF®	40
CONCLUSION	44
Bibliographie.....	46
Sitographie	47
Annexes	48

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Figure 1 : Nombre total de chasseurs formés à la réalisation de l'examen initial sur le territoire français.

Figure 2 : Différents circuits de consommation du gibier sauvage

Figure 3 : Répartition du tableau de chasse en fin de chasse d'après les responsables de chasse

Figure 4 : Carte des professionnels ayant signé le contrat de licence GCCF®

TABLE DES ABREVIATIONS

DDecPP : Direction Départementale en charge de la Protection des Populations

DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

FDC : Fédération Départementale des Chasseurs

FNC : Fédération Nationale des Chasseurs

FRC : Fédération Régionale des Chasseurs

GBPH : guide de bonnes pratiques

GCCF® : Gibier de Chasse, Chasseurs de France ®

HACCP :Hazard Analysis Critical Control Point

INPI : Institut National de la Propriété Individuelle

ONCFS : Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage

INTERBEV : Interprofession Bétail Et Viande

SVI : Service Vétérinaire d'Inspection

INTRODUCTION

« Depuis l'aube de l'humanité il y a des hommes qui chassent. Par nécessité dans un premier temps pour se nourrir et se défendre, puis dès l'apparition de l'élevage et de l'agriculture par plaisir uniquement »¹

La venaison en France

La cession de viande de gibier sauvage, est pratiquée depuis toujours sur le territoire français. Véritable tradition, la chasse est pratiquée en 2016 par 1 150 000 chasseurs². Ils aiment à partager le fruit de leur chasse : le gibier rime avec convivialité, sa cuisine est généralement réservée aux événements familiaux ou amicaux, voire aux occasions comme les fêtes de fin d'année, mais diverses habitudes de consommation cohabitent sur le territoire français.

Les viandes de gibier sauvage, appelées venaison sont définies par la réglementation sanitaire européenne comme les parties comestibles des « ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'état membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage ».

Un paradoxe français

En France, 80% du gibier proposé à la vente provient d'élevages ou de chasses implantés à l'étranger, alors que devant l'augmentation des populations de gibier dans certaines zones, les quantités de viande chassées disponibles dépassent largement le potentiel d'autoconsommation des chasseurs. De plus, les consommateurs déclarent vouloir privilégier un approvisionnement local³.

Le développement de la mise sur le marché de gibier chassé français

Avec l'arrivée du Paquet Hygiène en 2004, affichant la possibilité d'adapter la cession aux différents contextes « en vue de préserver certaines traditions de chasse sans nuire à la sécurité des aliments »⁴ La Fédération Nationale des Chasseurs s'est saisie du dossier et a souhaité promouvoir une filière de gibier chassé en France en déposant sa marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France », destinée à des filières courtes, comme à des acteurs nationaux de la filière gibier. Le cahier des charges a alors été co-construit avec les acteurs professionnels de cette filière. La FNC met ensuite GCCF® à disposition des professionnels via un contrat d'engagement de respect du contrat de licence.

1 Site chasseursdefrance.com

2 Source : données FNC

3 Gib'Sud de France

4 Règlement 853/2004

Différents profils d'entreprises commercialisent du gibier, avec des fonctionnements et des infrastructures variés. Nombreux ont été les professionnels à adhérer à la démarche et ce, dès les premiers balbutiements de la marque GCCF®.

Un bilan au bout de 10 ans

Voilà maintenant dix ans que GCCF ® a été lancée, et la FNC s'est saisie de l'opportunité de réaliser un travail durant ma période de stage de 3 mois consistant à réaliser un premier bilan mais aussi, plus généralement de dresser un état des lieux des pratiques relatives à la cession de gibier. Pour ce faire, diverses sorties sur le terrain ont été organisées afin de coupler des entretiens avec les différents acteurs de la filière à des visites d'ateliers de traitement de gibier.

Dans ce rapport, nous allons d'abord nous attacher à une présentation générale du gibier et de la filière en place en précisant des éléments de contexte puis en détaillant les enjeux pour ma structure d'accueil. Enfin nous terminerons cette première partie par poser les objectifs de ma mission.

Ensuite, nous prendrons soin de livrer une explication précise quant à la méthode retenue, en faisant le choix d'une structuration axée autour de la rédaction de la grille d'audit attendue par le commanditaire. En effet, les différentes étapes s'inscrivent dans une logique chronologique d'élaboration du document demandé.

Nous exposerons ensuite les résultats, en réponse aux attentes de la Fédération Nationale des Chasseurs, présentés de manière assez exhaustive et détaillée, afin de pouvoir livrer les explications nécessaires. Proposer une lecture complète du document remis au commanditaire permettra ainsi de procéder à une discussion sur la méthodologie adoptée, mais aussi sur les résultats obtenus. Enfin, nous exposerons les diverses contraintes et difficultés rencontrées lors de ce travail.

Pour terminer nous livrerons les recommandations qui nous ont paru pertinentes, en lien avec les observations de terrain, les différents constats que nous avons pu effectuer au cours de notre travail.

I. PRESENTATION DES ENJEUX POUR L'ORGANISATION, DU CONTEXTE ET DES OBJECTIFS DE LA MISSION

A. Enjeux pour l'organisation

1. Structure d'accueil : présentation et missions

LA CHASSE EN FRANCE :

La chasse est le troisième loisir préféré des français et compte environ 1 150 000⁵ pratiquants. Les chasseurs sont caractérisés par une population encore essentiellement masculine (98%), composée pour plus de la moitié de passionnés ayant moins de 55 ans, encore en activité professionnelle. En France, toutes les catégories socio-professionnelles sont représentées au sein des chasseurs : professions libérales, cadres, artisans-commerçants, chefs d'entreprise, avec une forte prévalence dans les milieux agricoles et ouvriers⁶. Le Sud-Ouest et la Méditerranée demeurent les grandes régions de prédilection de ce loisir ou il s'exerce encore comme une chasse traditionnelle et populaire. Au-delà des chiffres, le monde cynégétique est un monde passionnel et multiple, qui peut être difficile à appréhender car de nombreuses pratiques de chasse cohabitent, avec chacune leur rite, leur implantation locale et leurs particularités techniques.

Les lois de décembre 1974 et mai 1975⁷ ont mis en place un examen préalable à l'obtention du permis de chasser, organisé par l'État. Le permis de chasser est depuis 1975 un document permanent, au même titre que le permis de conduire.

L'organisation de l'examen du permis de chasser ainsi que sa délivrance sont confiées à l'Office national de la chasse et de la faune sauvage (ONCFS). Cet examen comporte une seule épreuve qui, depuis le 1er janvier 2014, outre les questions théoriques, s'accompagne également d'exercices pratiques.

Le permis de chasse est un document qui est délivré à titre permanent, comme le permis de conduire, mais une validation annuelle ou temporaire est nécessaire afin de pouvoir pratiquer tout au long d'une saison de chasse.

La validation indispensable pour pouvoir chasser se fait désormais par l'intermédiaire d'un guichet unique mis en place dans chaque Fédération Départementale de Chasseur.

ORGANISATION DE LA CHASSE EN FRANCE

La vie associative de la chasse est structurée autour de différentes Fédérations des Chasseurs, présentes aux échelles nationale, régionales et départementales. Ces associations

⁵ Source : fichier FNC

⁶ Etude BIPE 2015

⁷ Loi n° 75-347 du 14 mai 1975 relative au permis de chasser

sont régies par la loi du 1er juillet 1901⁸. Les représentants de ces associations sont élus démocratiquement tous les trois ans.

La Fédération nationale des chasseurs (FNC) est d'une certaine façon, le sommet de la pyramide fédérale cynégétique : elle est notamment chargée de promouvoir et de défendre la chasse et représente les 1,2 million de chasseurs français, les intérêts cynégétiques et assure la coordination des actions des Fédérations Départementales des Chasseurs.

Depuis août 2016, la présidence de la Fédération Nationale des Chasseurs est assurée par Willy Schraen, également président de la fédération départementale des chasseurs du Pas-de-Calais.

La FNC est une association de protection de l'environnement agréée dans le cadre national au titre de l'article L 141-1 du code de l'environnement. Cette reconnaissance d'association agréée de protection de l'environnement lui permet de disposer alors de prérogatives spécifiques comme la participation aux instances consultatives ayant vocation à examiner les politiques d'environnement et de développement durable, ou la possibilité de mener des actions en justice⁹.

L'essentiel du financement de la FNC est assuré par des ressources à caractère obligatoire : en effet, l'adhésion des fédérations départementales, interdépartementales et régionales des Chasseurs revêt un caractère obligatoire et résulte du paiement d'une cotisation, prévue à l'article L.421-14 du Code de l'Environnement. Les FDC tirent leur budget de l'adhésion des chasseurs et d'adhérents territoriaux.

L'Arrêté du 4 décembre 2003 portant modèle de statuts de la Fédération Nationale des Chasseurs, indique le rôle représentatif de la FNC.

La Fédération nationale des chasseurs assure la promotion et la défense de la chasse ainsi que la représentation des intérêts cynégétiques et la coordination de l'action des fédérations départementales, interdépartementales et régionales des chasseurs. Elle assure également la représentation des fédérations départementales et interdépartementales des chasseurs à l'échelon national.

Il est important de souligner que la FNC n'a pas de relation hiérarchique vis-à-vis des fédérations précitées, car elles sont elles-mêmes des associations loi 1901. Les administrateurs de la FNC sont élus parmi les présidents des FDC et FRC.

⁸ Loi du 1er juillet 1901 relative au contrat d'association

⁹ Article L141-1 du Code de l'Environnement

L'arrêté du 4 décembre 2003 précise également les différentes missions de la FNC dont certaines relèvent de l'intérêt général et sont donc des missions de service public.

Péréquation

La Fédération nationale des chasseurs gère un fonds assurant, d'une part, une péréquation entre les fédérations départementales des chasseurs en fonction de leurs ressources et de leurs charges et, d'autre part, la prévention et l'indemnisation des dégâts de grand gibier par les fédérations départementales des chasseurs.

Réglementation et législation

La Fédération Nationale est consultée par le Ministre de l'Environnement et sa Direction de la Nature et des paysages sur les textes législatifs et réglementaires en préparation. Elle coordonne et finance les interventions juridiques des fédérations lors des recours présentés devant les tribunaux administratifs ou le Conseil d'Etat.

Dossiers européens et internationaux

La Fédération Nationale se charge de l'étude des documents internationaux concernant directement ou indirectement la chasse et propose leur adaptation.

Communication

La Fédération Nationale assure la conception, la réalisation et le suivi des actions nationales de communication pour la chasse (relations presse, relations publiques, publicité, édition)

Questions techniques et scientifiques

La Fédération Nationale est en charge de la coordination et de la valorisation des actions des services techniques des fédérations. Pour cela, elle est également en liaison avec les différents services de l'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage Notamment.

Dégâts de gibier

La Fédération Nationale coordonne la politique nationale relative aux dégâts de grand gibier (indemnisation, prévention, études techniques).

2. Enjeux

La structure qui nous a accueilli pour ce stage, la Fédération Nationale des Chasseurs, souhaitait faciliter l'émergence d'une filière « viande de gibier français » afin de faciliter la mise sur le marché du surplus de carcasses de grand gibier tiré par les chasseurs français et aussi pour permettre le développement de l'économie de la chasse. Pour cela, elle a créé en 2007 la marque collective "Gibier de Chasse Chasseurs de France". La volonté de la FNC d'accompagner la mise en place d'une filière de valorisation de la venaison répond également à une réponse éthique : en effet, alors que certains territoires disposent d'excédents de viande de gibier, la majorité de la viande de gibier proposée à la vente en France (aussi bien pour les particuliers que pour les professionnels) provient d'élevages implantés en dehors du territoire français. Cette marque GCCF ® est destinée à

accompagner les professionnels qui souhaitent développer une filière du gibier issu de la chasse française en essayant de favoriser la découverte de la viande de gibier pour les consommateurs.

LES DIFFERENTS CIRCUITS DE VALORISATION DE LA VENAISON EN FRANCE

Le chasseur est considéré comme producteur primaire de la carcasse de gibier qu'il a abattu¹⁰. Différentes possibilités s'offrent à lui afin de valoriser sa carcasse. Tout d'abord, rappelons que la viande de gibier est très souvent réservée à l'autoconsommation par le chasseur et sa famille. Dans ce cas-là, aucune exigence réglementaire ne s'applique. Le chasseur a la possibilité d'offrir sa venaison à son entourage : 44% de la venaison rapportée au foyer du chasseur est offerte¹¹. Dans ce cas, seule une obligation d'information sur le risque trichine est demandée, ainsi qu'un conseil sur la conservation et les possibilités de transformation est souhaité.

La valorisation via un circuit court est devenue possible grâce à l'adoption du Paquet Hygiène : le chasseur peut remettre sa venaison à un commerce de détail (restaurateur, traiteur, boucher). L'idée est que la cession soit possible, si le consommateur final est identifié. Dans ce cas, le chasseur a obligation d'effectuer un examen initial de la carcasse cédée entière, éviscérée et en peau. Le chasseur désirant céder sa venaison doit être formé à l'examen initial de la venaison, formation dispensée par les fédérations de chasse. Une fiche d'examen initial¹² dûment remplie doit accompagner la carcasse et une analyse trichine doit être effectuée, qui reste à la charge du chasseur.

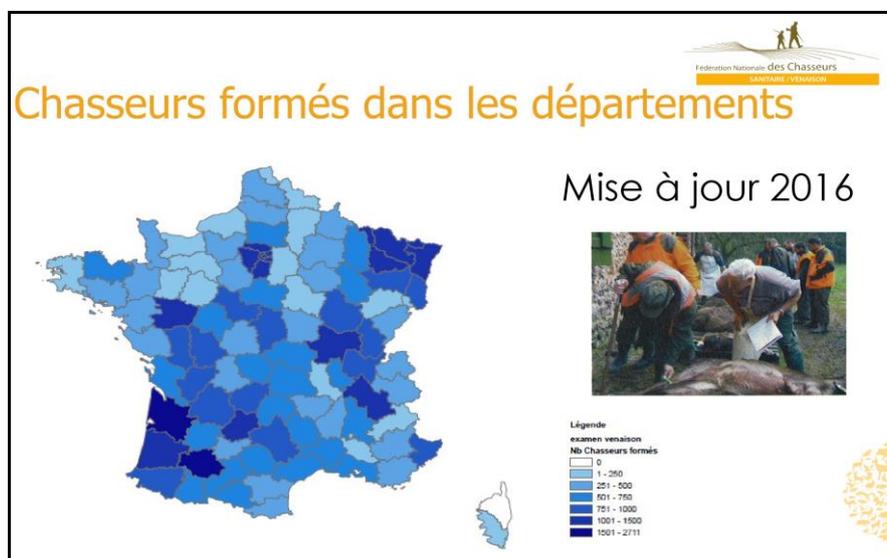


Figure 1 : nombre total de chasseurs formés à la réalisation de l'examen initial sur le territoire français.

10 Règlement 853/2004

11 Etude BIPE 2015, consultable sur www.BIPE.com

12 AM du 18 12 2009

Quant à la cession relative à la valorisation de la venaison dans un circuit long, le chasseur réalise l'examen initial, remplit et signe la fiche d'examen initial et expédie la carcasse en atelier de traitement, par l'intermédiaire ou non d'un centre de collecte. Une inspection de chaque carcasse par les Services Vétérinaire d'Inspection est réalisée, la venaison est jugée apte à la consommation ou non. Lorsque la carcasse ne présente pas de risque sanitaire, elle est estampillée par les SVI et entre dans le circuit de découpe et/ou de transformation.

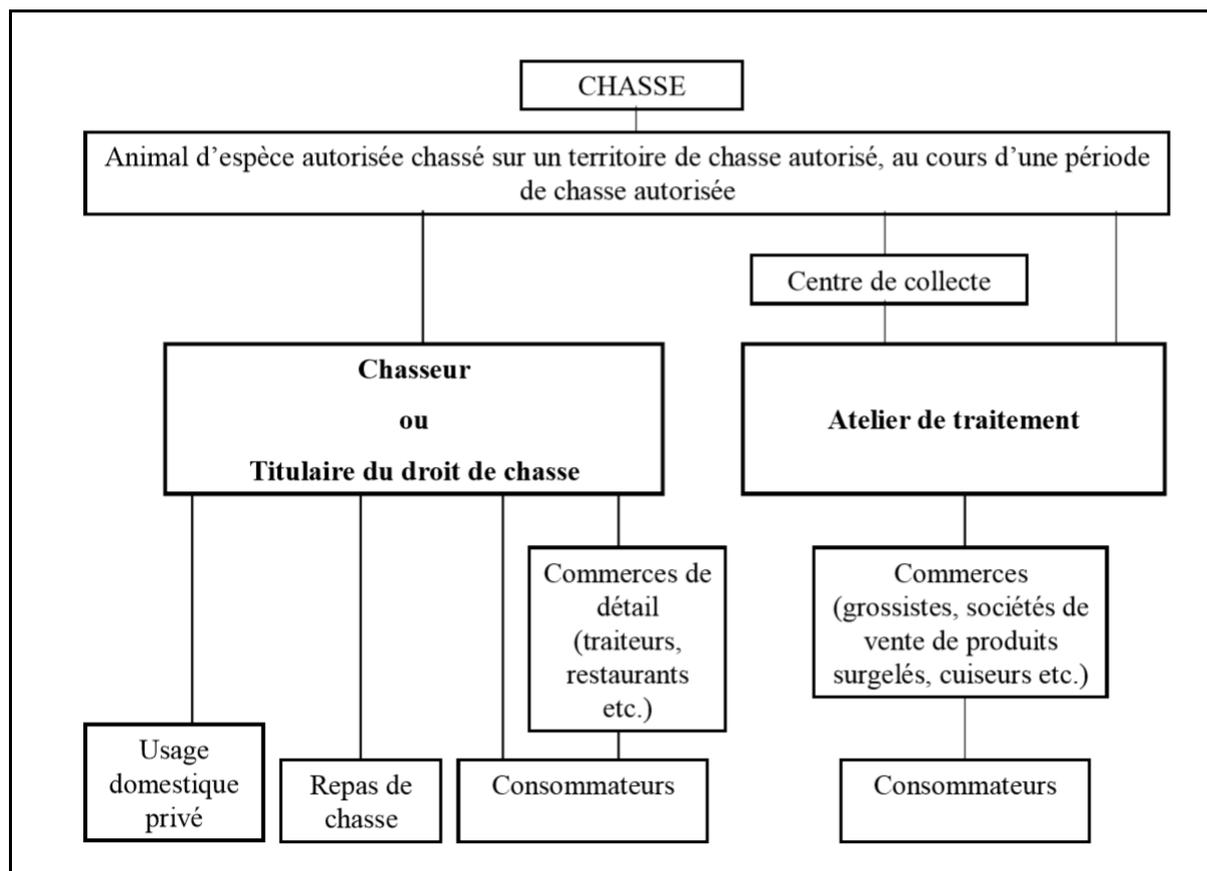


Figure 2 : Différents circuits de consommation de gibier sauvage¹³

La marque Gibier de Chasse Chasseurs de France ®, créée par la Fédération Nationale des Chasseurs permet d'identifier un gibier sauvage chassé en France et ce, tout au long de cette filière. Cette marque se veut être un gage de qualité et d'origine pour le consommateur qui souhaite un produit local et authentique. La FNC a choisi de mettre gratuitement à disposition la marque GCCF ® dont elle est propriétaire, aux professionnels qui le souhaitent. Ceux-ci s'engagent à respecter le cahier des charges élaboré par la FNC en partenariat avec différentes personnes ressources de la filière gibier, aussi bien sur les aspects techniques que réglementaires. Ont contribué à la rédaction du cahier des charges,

¹³ Béatrice POIGNET, Thèse pour le diplôme d'Etat de DOCTEUR VETERINAIRE ANALYSE DES DANGERS POUR LE CONSOMMATEUR DE VIANDES DE GIBIER SAUVAGE, EVALUATION DU STATUT DE CONTAMINATION VIS-A-VIS D'INDICATEURS BACTERIENS.

le docteur François Pequerie, vétérinaire dans l'industrie agro-alimentaire, agissant en titre de consultant auprès de la FNC, le Docteur Charlotte Dunoyer, vétérinaire à la FNC et aussi l'entreprise Villette Viandes, dont l'expertise en tant qu'acteur historique de la filière gibier a été valorisée lors de cet exercice.

Pour le propriétaire d'une marque, les avantages de la licence de marque se trouvent généralement dans le profit économique qu'il va pouvoir tirer de la mise à disposition de sa marque. La FNC a fait le choix de concéder la marque GCCF® à titre gratuit, car son objectif n'est pas financier mais s'inscrit plutôt en termes d'image et de promotion d'un produit local, issu de la chasse française. Nous verrons par la suite que ce contexte n'est pas sans conséquences sur les choix de fonctionnement qui s'imposent.

Aujourd'hui, la marque GCCF® compte une trentaine d'utilisateurs, dont la plupart sont des partenaires ayant adhéré initialement au projet : le projet a maintenant 10 ans, un premier bilan s'impose et une réflexion quant aux perspectives d'évolutions trouve son sens.

B. Contexte

1. Caractéristiques de la marque GCCF®

Pour l'Organisation Mondiale de la Propriété Industrielle (OMPI), la marque est " un signe servant à distinguer les produits ou les services d'une entreprise de ceux d'autres entreprises ".

La FNC a déposé la marque individuelle semi-figurative française GCCF® le 7 avril 2008, enregistrée à l'Institut National de la Propriété Industrielle sous le numéro 083568045 en classe 29. Conformément à l'Article L712-1 du Code de la propriété intellectuelle, la Fédération nationale des Chasseurs est ainsi devenue propriétaire de la marque semi-figurative GCCF®

La FNC, propriétaire de la marque GCCF® a fait le choix de mettre à disposition cette licence de marque à titre gratuit.

Avant de s'intéresser aux caractéristiques de la marque GCCF®, il convient de détailler les différents déterminants d'une marque que sont l'enregistrement, la classe ainsi que le caractère exclusif ou non :

L'ENREGISTREMENT

Il apparait clairement que le propriétaire d'une marque a tout intérêt à demander l'enregistrement de sa marque auprès d'une autorité compétente. En France, il est recommandé d'en référer à l'Institut National de la Propriété Intellectuelle (INPI). L'INPI est un établissement public, entièrement autofinancé, placé sous la tutelle du ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique. Il participe activement à l'élaboration et à la mise en œuvre des politiques publiques dans le

domaine de la propriété industrielle et de la lutte anti-contrefaçon. Il délivre les brevets, marques, dessins et modèles et donne accès à toute l'information sur la propriété industrielle et les entreprises¹⁴.

C'est donc la démarche qu'a réalisée la FNC en 2007, travail qui a abouti au dépôt de la marque Gibier de Chasse, Chasseurs de France auprès de l'INPI, courant 2008.

Une fois enregistré, le titulaire de la marque dispose d'une protection de dix ans à compter de la date de la demande. Lors de l'enregistrement, le titulaire de la marque doit au préalable définir les produits et services de sa marque qui seront enregistrés et regroupés par la suite par catégories au sein de classes, définies par la classification de Nice. Cette classification comporte 45 classes, dont 34 visant des produits et 11 visant des services.

QU'EST-CE QU'UNE CLASSE ?¹⁵

Un dépôt de marque s'effectue dans un domaine précis, pour certains produits et/ou services.

Une classe est un regroupement de produits ou de services, qui permet, dans le cadre du dépôt, de retrouver et de désigner plus facilement le ou les domaines concernés.

Il existe 45 classes différentes regroupant des produits et services de même nature. Ces 45 classes forment la classification internationale de Nice. Chaque classe comprend des sous-catégories ; il est possible d'opter pour la protection de l'intégralité de la classe ou uniquement de certaines sous-catégories.

La FNC est titulaire et propriétaire de la marque individuelle semi-figurative française GCCF enregistrée à l'Institut National de la Propriété Industrielle sous le numéro 083568045 le 7 avril 2008, en classe 29, regroupant les produits : « Viande ; poisson ; volaille ; gibier »

QU'EST-CE QU'UNE MARQUE SEMI FIGURATIVE ?

Afin d'identifier facilement une marque, le signe choisi en tant que marque doit pouvoir être représenté graphiquement : Il peut prendre des formes variées telles qu'une marque "verbale" (mot, nom, slogan, chiffres, lettres, ...), une marque "figurative" (dessin ou logo) ou une "marque semi-figurative", c'est à dire une combinaison des deux.

14 Article L411-1 du Code de la Propriété Intellectuelle

15 www.inpi.fr

L'EXCLUSIVITE

Selon le type de contrat, le licencié peut se voir accorder le droit d'utilisation d'une marque de manière exclusive ou non. L'exclusivité se définit comme le privilège accordé uniquement à une personne ou une entreprise qui est alors la seule à pouvoir utiliser ladite marque ou un savoir-faire.

La FNC, dans sa volonté de promouvoir la consommation de gibier issu de la chasse française a fait le choix d'une licence d'exploitation non exclusive. Ainsi, plusieurs entreprises utilisatrices partenaires peuvent proposer du gibier sous étiquette GCCF ®, ce qui permet de favoriser la connaissance de la filière.

2. Un point sur le cadre réglementaire

Le contrat de licence de marque permet à un entrepreneur d'exploiter une marque qui n'est pas la sienne. Le propriétaire de la marque est titulaire du droit de propriété intellectuelle, a intérêt à faire connaître sa marque et il en protège l'utilisation.

Un contrat écrit n'est pas obligatoire : s'il peut être seulement oral, il reste toutefois très conseillé de poser par écrit les clauses de l'accord. En revanche, pour être opposable au tiers, la licence doit être inscrite au Registre de l'INPI comme c'est le cas pour GCCF ®. Le contrat ainsi rédigé protège toutes les parties en cas de litige.

C'est un contrat de type bail, régit par la législation relative aux marques et notamment l'article L. 712-1 du Code de la propriété intellectuelle ainsi que les dispositions générales relatives aux ventes des articles 1582 à 1585 du Code civil.

Comme la plupart des contrats, le contrat de licence GCCF ® comporte les éléments suivants :

- Description de l'Objet
- Précisions sur la durée de l'accord ainsi que sur les modalités de prolongation.
- Identification des parties, et de leurs responsabilités respectives
- Désignation des droits accordés, ainsi que leur étendue
- Précision du caractère non-exclusif ou non de l'accord
- Domaine d'exploitation et délimitation de la zone géographique
- Notification de la gratuité de la mise à disposition de la marque,
- Précision sur les modalités de résiliation ou de renouvellement,
- Rappel de l'obligation des parties, et suites en cas de non-respect,

Le contrat de licence GCCF® est assorti de 3 annexes :

- la première précisant les caractéristiques des pièces de boucherie pouvant prétendre à l'apposition de la marque GCCF®
- la deuxième consiste en un descriptif technique des produits élaborés GCCF®
- la troisième détaille la charte graphique

C. Objectifs de la mission

La FNC mène actuellement une réflexion sur les évolutions pertinentes qui pourraient être envisagées à propos de la marque GCCF®, afin de donner un nouvel élan au projet mais aussi et surtout répondre aux nouvelles attentes de tous les utilisateurs et des clients. Elle souhaite donc étudier les différentes possibilités tout en tenant compte des particularismes locaux.

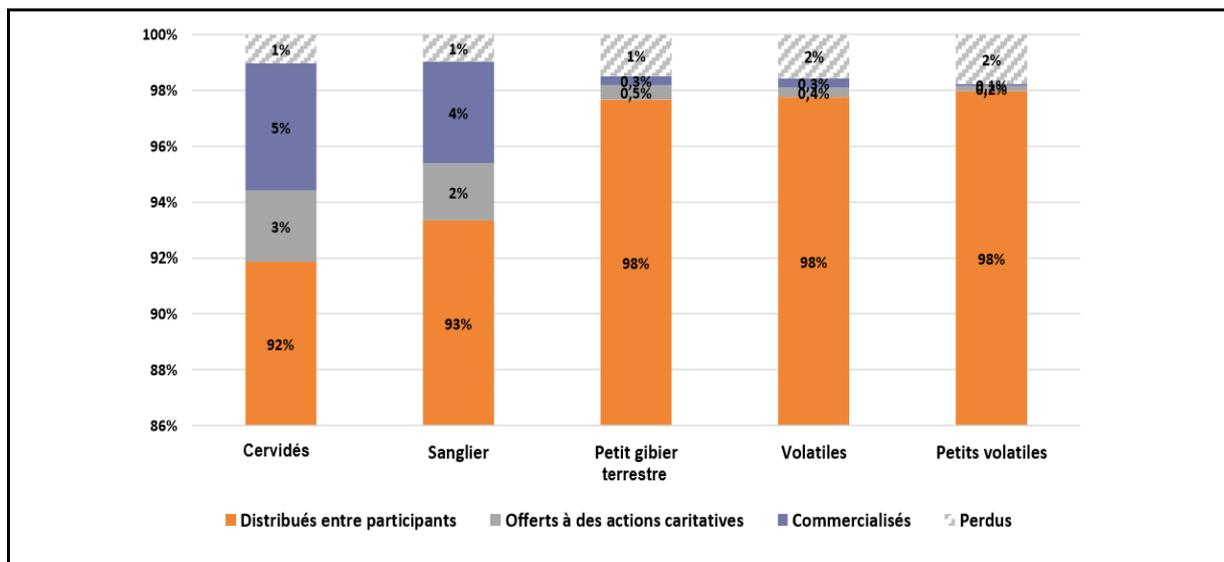


Figure 3 : Répartition du tableau de chasse en fin de chasse d'après les responsables de chasse¹⁶

En effet, la figure met en évidence que seule une faible proportion de la venaison est orientée vers la commercialisation dans un contexte où les capacités d'autoconsommation sont parfois dépassées : les chasseurs sont de moins en moins nombreux, et les tableaux de grands gibiers ne cessent d'augmenter, au vu des populations grandissantes et des dégâts qu'elles causent.

¹⁶ BIPE 2016 – Impact écosystémique, FNC 2016

La commande de la FNC dans le cadre de notre stage consiste en la rédaction d'une grille d'audit afin d'évaluer le respect strict du contrat de licence par les professionnels utilisateurs de la marque GCCF®.

La FNC s'est saisie de l'occasion de l'état des lieux réalisé à la faveur des nombreux entretiens et visites d'ateliers, pour étoffer sa commande : initialement limitée à la réalisation de la grille d'audit, la demande s'est vue assortir d'un bilan sur la filière gibier de chasse.

Jusqu'à il y a peu, ces audits étaient réalisés par un vétérinaire prestataire familial des audits en industries agro-alimentaires. Aujourd'hui, devant le peu de moyens que la FNC, faut-il le rappeler, association de loi 1901, peut dégager pour ce projet de valorisation de la venaison, il est question d'identifier des moyens moins coûteux (mobilisation des salariés de la FNC, contrats ponctuels...). La grille se doit donc être un outil efficace et intuitif, afin de procéder à une vérification aisée et exhaustive des exigences liées au contrat de licence de marque, lui-même assorti de 3 annexes précisant les spécificités techniques des produits de boucherie et élaborés proposés sous étiquette GCCF® ainsi que la charte graphique.

II. METHODE RETENUE

Afin de mener à bien ma mission, il nous a paru essentiel de cadrer les attentes sur mon travail avant de faire le point sur les méthodologies dédiées à la rédaction d'une grille d'audit disponibles. Après avoir pris connaissance du cadre réglementaire, nous avons choisi de mener des entretiens téléphoniques avec divers acteurs de la filière gibier, afin d'appréhender ce contexte assez original. Grâce à ces différentes démarches, après rédaction d'une première ébauche de grille, nous avons pu la confronter au terrain lors de la semaine de déplacements que nous avons dédié aux visites en atelier de traitement. Enfin, riche de mes observations de terrain, nous avons effectué les modifications nécessaires avant de soumettre notre grille pour relecture.

A. En amont de la rédaction

1. Réflexion initiale

Une grille d'audit dans le cadre de la vérification du respect d'un contrat de licence de marque est spécifique. Nous avons préféré prendre le temps de la discussion afin de cibler au plus près les attentes d'Eva FAURE, docteur Vétérinaire à la FNC en charge de l'encadrement de ce stage. En effet, elle sera l'utilisatrice principale de cette grille, et il nous paraissait indispensable de répondre au mieux à ses demandes. Elle envisage de faire les

audits elle-même dans un premier temps, puis éventuellement de réorganiser cette tâche soit en se faisant assister lors de chaque audit, soit en les déléguant un an sur deux à un acteur familier de ce genre de contrôles.

Différentes questions se sont posées :

-doit-on faire le choix d'inspecter l'établissement de manière complète, avec vérification des locaux et les équipements, le bon fonctionnement du site et la bonne application sur le terrain du plan de maîtrise sanitaire ? Même si l'auditeur est en droit de le faire, il a été décidé de ne pas faire ce type d'inspection exhaustive et ce pour plusieurs raisons. Une inspection complète d'établissement est un exercice chronophage. Dans le contexte actuel, la FNC ne peut pas se permettre de dégager autant de temps à la réalisation de ces audits, d'autant que la marque est concédée à titre gratuit. Aussi, les services de Sécurité et de Santé Alimentaire des DDecPP du département où sont agréés les ateliers de traitement de gibier, effectuent cette inspection établissement annuelle réglementaire. Contrairement aux agents des DDecPP qui sont des professionnels de ce type d'inspection, le personnel de la FNC nécessiterait d'être formé à la réalisation de ce type d'inspection. Il m'est apparu donc pertinent de procéder à des vérifications plus globales des locaux, du fonctionnement ainsi que du plan de maîtrise sanitaire, mais surtout indispensable de consulter le rapport d'inspection annuelle. Il est envisageable de demander à consulter le rapport d'inspection annuelle préalablement à la visite sur site, en étant particulièrement vigilant lors de la visite sur les non-conformités relevées et encore davantage aux suites proposées par le professionnel.

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) est un des documents essentiels, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, requis par la nouvelle réglementation européenne « Paquet Hygiène » ¹⁷, pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires.

-quel sera le format de temps dédié à chaque audit ? On comprend aisément qu'en fonction du temps passé, il ne sera pas possible d'inspecter de la même manière. Ce qui ne veut pas dire qu'avec un temps de visite restreint, l'inspection sera de moindre qualité. Au contraire, lors d'une visite avec un format de temps contraint, il est indispensable d'identifier en amont les points critiques et de leur accorder une vigilance toute particulière le jour de la visite.

Nous avons préféré prendre le temps de la discussion afin de cibler au plus près les attentes de mon encadrante Eva Faure, docteur vétérinaire à la FNC. En effet, elle sera l'utilisatrice principale de cette grille et il me paraissait indispensable de répondre au mieux à ses attentes.

L'étude en aval de ces documents permet un gain de temps sur place, le jour de la visite. L'efficacité en sera donc accrue.

¹⁷ Règlement (CE) n° 178/2002, Règlement (CE) n° 852/2004, Règlement (CE) n° 853/2004

2. Bibliographie

Afin de m'imprégner du contexte, une appropriation de différents domaines nous a été nécessaire :

- Tout d'abord, une lecture des textes réglementaires liés à la viande de gibier a été indispensable. Les règlements 853/2004, tout particulièrement l'annexe 4. Les différentes notes de services et instructions techniques du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ont été précieuses.
- Divers textes pour le cadre légal de marque, cahier des charges.
- Enfin, une connaissance approfondie du contrat de licence engageant les professionnels et la FNC

N'ayant pas eu connaissance d'une méthodologie dédiée à la rédaction d'une grille d'audit, et s'agissant d'un contrat de droit privé, la grille proposée procède à une vérification de chaque exigence du contrat de licence GCCF ®.

La connaissance du fonctionnement de la filière nous a permis d'identifier un point critique majeur : la traçabilité et l'origine d'approvisionnement des carcasses.

En termes d'audit en traçabilité, la référence en la matière est la norme NF EN ISO 22005¹⁸ fixant les principes et les exigences fondamentales s'appliquant à la conception et à la mise en œuvre d'un système de traçabilité de la chaîne alimentaire. Une réflexion doit être menée avant que la FNC, dans le cadre de la mise à disposition de sa marque GCCF ® aux professionnels, exige la mise en place d'un tel système de traçabilité. Cette réflexion portant notamment sur les limites techniques inhérentes à la filière mais aussi à la rentabilité, sans oublier les conséquences en termes de contrôle que l'adoption d'une telle certification engendrerait.

En effet, la filière gibier présente différentes spécificités, et certaines ont des impacts sanitaires si importants qu'elles ne permettant pas l'application d'une gestion classique.

La traçabilité par exemple, est tout à fait caractéristique en filière gibier de chasse : en effet, les animaux vivants ne sont pas identifiés (ni individuellement ni même en lot). C'est le chasseur, considéré comme producteur primaire¹⁹ qui « démarre » la traçabilité : il a lui-même la charge d'apposer la première étape de traçabilité, avant d'acheminer la carcasse en centre de collecte ou atelier de traitement. Même si les fédérations de chasseurs de l'ensemble du territoire conseillent les chasseurs quant aux possibilités d'édition de

¹⁸ NF EN ISO 22005 Octobre 2007

Traçabilité de la chaîne alimentaire - Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre.

¹⁹ Règlement 853/2004

numéros de traçabilité, il n'existe aucune harmonisation sur le territoire français. Force est de constater que certains chasseurs, peu habitués des contraintes documentaires n'établissent pas un système de traçabilité efficace.

Aussi, la valeur ajoutée du gibier sous étiquette GCCF ® est lié à l'exigence de son origine « Chasse » et « France ». L'accent doit être mis sur le contrôle des approvisionnements des signataires du contrat de licence GCCF ®.

Le choix de consulter les méthodologies d'élaboration de cahier des charges a été retenu et ce, afin de cibler les exigences en la matière. Cette recherche nous a permis de comprendre la mise au point d'un cahier des charges, d'en comprendre la démarche et d'identifier les attentes du concédant en contractualisant avec un tel document.

S'agissant du contrat de licence, deux de ses annexes s'attachent à détailler les caractéristiques des pièces de boucherie et des produits élaborés, il nous a semblé pertinent d'effectuer une vérification en matière de conformité. C'est pourquoi nous avons pensé à me questionner sur les vérifications que ferait un agent de la DGCCRF²⁰ lors d'un contrôle relatif à un produit sous étiquette GCCF®, ce qui pourrait nous aider à cibler les points essentiels nécessitant une attention particulière, afin d'identifier les non-conformités recherchées dans ce contexte.

Enfin, nous avons consulté les mini-grilles du Ministère de L'alimentation et de l'Agriculture afin de prendre connaissance du format choisi. En effet, les agents en poste en DDecPP ont différents outils à leur disposition afin de réaliser les inspections règlementaires :

-des grilles d'inspection détaillées sur différents domaines (ex traçabilité, nettoyage et désinfection), reprenant plusieurs points de contrôles regroupés en items, et prévoyant l'appréciation par une note globale ainsi que des résultats ou constats plus détaillés.

-différents vade-mecum, supports d'aide à la compréhension des grilles d'inspection. Les vade-mecum reprennent les points de contrôles, les explicitent (en tout cas pour les plus délicats ou ceux qui sont les moins intuitifs), les situations attendues, les points critiques, les non-conformités, en résumé les situations amenant à une notation péjorative.

La formule « grille accompagnée d'un vade-mecum » a été source d'inspiration dans la réalisation de la grille destinées aux audits GCCF®

3. Entretiens

20 La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes est une administration française relevant du ministère de l'Économie. Elle a pour objet de veiller aux conditions des échanges marchands entre les entreprises afin d'assurer la loyauté des transactions à l'égard des consommateurs. Dans ce cadre, elle assure trois grandes missions : la régulation concurrentielle des marchés, la protection économique et la sécurité des consommateurs.

En amont de mes visites en ateliers de traitement, il a été jugé pertinent de réaliser divers entretiens téléphoniques, d'autres en présentiel avec les différents acteurs de la filière gibier. Le recueil de ces informations nous a permis de mieux appréhender les particularités de cette filière si originale dans son fonctionnement. En effet, gardons à l'esprit la spécificité majeure, non sans conséquences, de la filière gibier : aucune véritable inspection ante-mortem n'est réalisée. Le gibier issu de la chasse française est abattu en forêt lors d'une action de chasse. L'état de santé de l'animal n'est donc pas évalué en amont/lors de l'abattage.

Aussi, c'est le chasseur considéré comme producteur primaire par le règlement 853/2004 qui est en charge de l'examen initial de la venaison : cet examen réalisé par un chasseur formé est une première inspection de la carcasse entière en peau, éviscérée. L'examineur initial effectue un contrôle visuel de la carcasse ainsi que des viscères et consigne les éventuelles anomalies observées sur la fiche d'examen initial²¹. Cette fiche suivra la carcasse jusqu'au centre de collecte puis vers l'atelier de traitement où elle sera acheminée. C'est l'atelier de traitement qui a pour mission d'effectuer le contrôle à réception des carcasses, chacune accompagnée de sa fiche d'examen initial : c'est ce qui constitue, avec un outil d'identification de la carcasse, le premier maillon de traçabilité.

Ensuite, il nous a paru important d'effectuer une lecture des Plans de Maîtrise Sanitaire : cette préparation en amont des visites nous a permis de bien appréhender chaque atelier avant de me rendre sur place et de réserver une vigilance accrue lors de mes visites, sur les points identifiés comme critiques.

Enfin, en entretenant les agents des Services Vétérinaires d'Inspection (SVI) en charge des ateliers de traitements de gibier, il ressort que les fiches d'examen initial, premier document d'accompagnement des carcasses, sont assez régulièrement remplis de manière non conforme. Aussi, Les agents des SVI signalent que comme le prévoit la réglementation, c'est le professionnel qui est en charge du contrôle de ces documents, mais en pratique celui-ci essaie régulièrement de se décharger de cette mission en laissant au SVI le soin de cette vérification. Il a donc été jugé nécessaire de réserver une partie de la grille à cette problématique d'inspection documentaire « Fiche d'Examen Initial », d'autant qu'en découle un questionnement sur les responsabilités de chacune de ces deux parties.

Forte de ces données recueillies en amont, nous avons pu nous rendre sur place et consacrer une demie à une journée à chaque atelier de traitement visité. Les ateliers de traitements visités ont été choisis pour leur proximité avec Paris ainsi que pour leur activité et leur taille variées.

²¹ Annexe 6

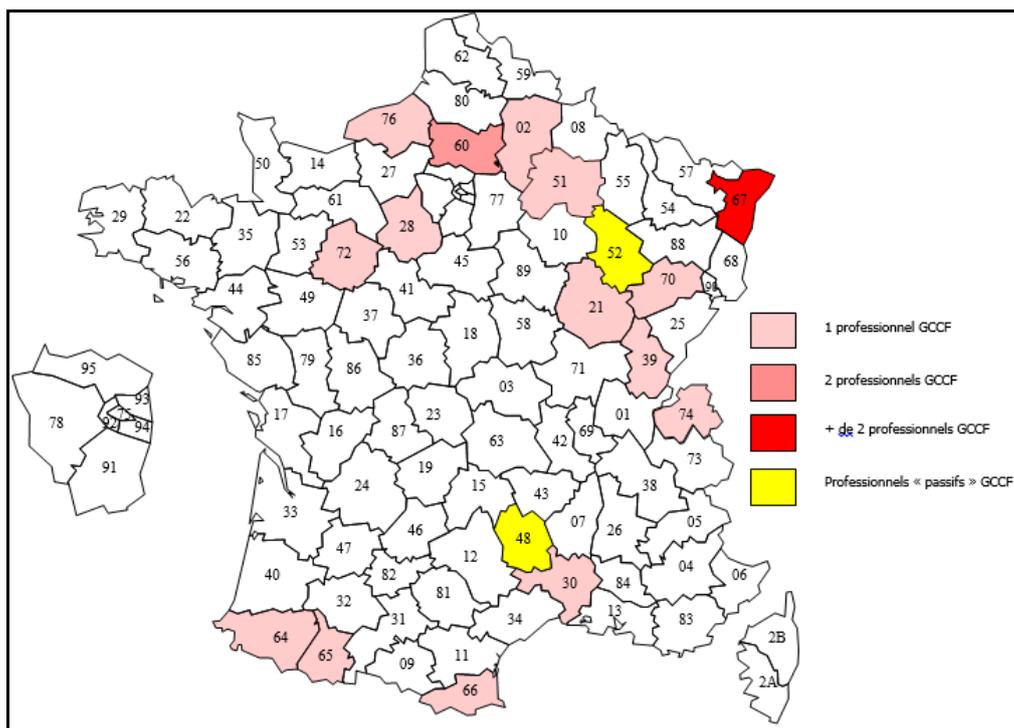


Figure 4 : Carte des professionnels ayant signé le contrat GCCF ®²²

Ces journées consacrées à l’observation m’ont permis de m’imprégner des diverses pratiques et d’intégrer les difficultés inhérentes à l’activité de traitement de gibier mais aussi d’identifier les éventuels points critiques, qui pourraient être relevés comme non-conformité au cahier des charges.

Le temps de visite dédié a été partagé en 3 temps : une présentation générale de l’établissement avec prise de connaissance de l’historique de l’entreprise, puis une visite des ateliers et enfin un temps consacré à l’observation du système documentaire de l’entreprise avant de clôturer par un échange avec les professionnels. Cet échange nous a permis également de sonder les attentes des entreprises quant à la marque GCCF ® mais aussi d’évaluer plus généralement les freins et motivations de chacun concernant la filière gibier, le cadre réglementaire ainsi que les éventuelles perspectives d’évolution.

B. En aval de la rédaction:

Une fois l’ébauche de la grille rédigée, et suite à la semaine qui a été consacrée à la visite de différents ateliers de traitement, une reprise de la grille avec les informations recueillie sur le terrain a été réalisée : quelques modifications et ajustements mineurs de la première

²² Source : Dr Eva Faure, Vétérinaire à la FNC, données FNC. On entend par « professionnels passifs » les adhérents à la charte GCCF® mais qui n’utilisent pas régulièrement la marque, ou qui ne l’utilisent plus, sans avoir résilié le contrat de licence de marque

version de la grille d'audit ont été nécessaires. La prise de connaissance du fonctionnement d'un atelier de traitement nous a permis d'en apprécier les contraintes. Notamment en ce qui concerne la complexité liée à la mise en place de la traçabilité, mais aussi de l'obstacle organisationnel que pose l'absence de dérogation comme il existe chez le porc, à pouvoir débiter le traitement des carcasses dont le résultat trichine reste en attente.

Nous avons également noté qu'une grande vigilance devra être apportée aux ateliers ne se fournissant pas exclusivement en gibier de chasse français, nous avons donc incrémenté notre grille en ce sens.

Les professionnels ont également saisi l'opportunité de ma visite pour porter à ma connaissance quelques possibilités de pratiques non conformes aux exigences établies contractuellement avec GCCF ®. Nous en avons pris bonne note et nous avons actualisé ma grille.

Il paraissait pertinent de solliciter différentes personnes, avec des profils distincts, afin d'effectuer une relecture de la grille. En effet, il me paraissait essentiel de recueillir l'avis d'experts du domaine mais également d'acteurs pratiquants les inspections au quotidien. Cette relecture laissée aux soins du Docteur Eva Faure, vétérinaire au sein de la FNC et principale utilisatrice future de la grille ainsi qu'aux agents du SVI de l'abattoir de Capdenac (Aveyron), familiers de ce genre d'inspections, a été bénéfique dans le sens où toutes les remarques ont été exploitées. Leur œil avisé a indiqué que l'outil demandé était bel et bien adapté à des inspections. Nous allons maintenant nous attacher à présenter les résultats.

III. RESULTATS

Pour répondre à la commande de la FNC et livrer la grille d'évaluation de conformité du contrat de licence, il a fallu s'interroger sur le choix du format proposé.

Dans un souci de clarté et de praticité pour l'auditeur, nous avons donc opté pour la rédaction d'une grille d'audit accompagnée d'un support d'aide au remplissage, le vade-mecum. Ce dernier comprenant des informations et divers éléments d'aide à la compréhension ainsi qu'un détail des attendus de chacun des points à contrôler. Nous allons maintenant détailler la grille d'audit proposée avant de faire un point sur le vade-mecum qui l'accompagne.

A. Rédaction de la grille

La grille sera l'outil central dans la réalisation des audits chez les utilisateurs de la marque GCCF®. Elle se veut être un outil simple et efficace, d'utilisation aisée lors des contrôles.

Choix d'organiser la grille en 2 grands axes

Comme nous l'avons vu précédemment, la question s'est posée de ne pas interférer avec les attributions de la DDecPP : une inspection de l'établissement sera effectuée, assortie d'une consultation attentive du rapport d'inspection annuelle ainsi que des suites données à cette dernière. Ces éléments sont repris dans le premier axe de la grille

En ce qui concerne le deuxième axe, il s'articule autour des exigences spécifiques de la marque GCCF®, détaillées dans le contrat de licence GCCF® mais aussi dans les deux premières annexes. La marque GCCF® se distingue en proposant du gibier issu de la chasse française : il est essentiel d'accorder une vigilance accrue aux approvisionnements.

Dans un souci de lisibilité, le choix de regrouper les points de contrôles en items a été retenu. En effet, il paraît plus aisé d'aborder un contrôle d'établissement en le déployant en plusieurs grands « thèmes ».

Voici donc, la présentation de chaque item, assorti des explications nécessaires

I .PRE REQUIS, exigences réglementaires	
A. Conformité des agréments, dérogations ou autorisations	

Une vérification des agréments, ainsi que de leur concordance avec les activités réellement exploitées paraît essentielle. C'est un pré-requis indispensable, à contrôler avant toute visite.

I .PRE REQUIS, exigences réglementaires	
B. Superficie et conception des locaux	

Pour la partie I.B une vision globale de l'agencement de l'atelier est demandée : configuration des locaux permettant de respecter de la marche en avant, la séparation dans le temps et l'espace. L'identification d'éventuelles erreurs de conception, d'exiguïté ou de mauvais état d'entretien des locaux est à notifier dans cette partie.

I .PRE REQUIS, exigences réglementaires	
C. Nettoyage et désinfection	
DOCUMENTAIRE : PLAN DE NETTOYAGE DESINFECTION	

quoi, qui (avec organisation des éventuelles suppléances), quand, où, comment Respect des prescriptions des fournisseurs de produits de ND ainsi que des prescriptions des fournisseurs d'équipements et matériels Procédure de contrôle interne des opérations de ND Modèle de documents d'enregistrements Plan de formation du personnel	
FONCTIONNEMENT Etats des locaux, équipements et matériels, conditions de stockage, (corrections lors d'anomalies constatées)	
ENREGISTREMENTS Documents d'enregistrement des opérations de NetD, du contrôle interne, analyse des résultats, justificatifs de formation du personnel	

Une partie plus détaillée est consacrée au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel ; En effet, ce sont des éléments essentiels à la sécurité sanitaire : la filière gibier demande une exigence accrue en la matière. La réception des carcasses se faisant en peau et en plumes, il est essentiel que les opérations de nettoyage et désinfection soit réalisées avec un soin particulier ainsi qu'une fréquence adaptée.

I .PRE REQUIS, exigences réglementaires	
D. Contrôle à réception	
DOCUMENTAIRE Modalités d'enregistrement Modalités de réalisation d'audit interne	
FONCTIONNEMENT Réalisation effective Organisation de l'arrivée des carcasses en présence d'un opérateur	
ENREGISTREMENT De la réalisation des contrôles, des anomalies, des audits internes, exploitation des résultats	

La particularité de la filière gibier tient au fait que c'est le chasseur, considéré par le règlement 853/2004 comme producteur primaire, qui est responsable de la mise en place de la première marque de traçabilité. En effet, celui-ci effectue l'examen initial, après éviscération : cette première inspection de la carcasse est notifiée dans la fiche d'examen initial. Cette fiche accompagne la carcasse en centre de collecte s'il y a lieu et jusqu'à l'atelier de traitement. C'est l'atelier de traitement qui est responsable du contrôle à réception : une procédure de communication avec le SVI doit être prévue, ainsi qu'un enregistrement des opérations de contrôle à réception.

I .PRE REQUIS, exigences réglementaires	
A. Traçabilité	
DOCUMENTAIRE Procédure de traçabilité Procédure de contrôle interne Procédure de gestion des retraits rappels	
FONCTIONNEMENT Mise en œuvre des procédures prévues Réalisation d'un test de traçabilité Vérification de la présence des marques de traçabilité prévues dans le système documentaire	
ENREGISTREMENT Mise en œuvre de contrôle prévu Exploitation des résultats Réactivité de l'exploitation lors de rupture de traçabilité Enregistrement des retraits/rappels	

La traçabilité est un élément majeur du règlement

Au vu des exigences « origine Chasse » et « Origine France » de GCCF®, une vigilance accrue est demandée aux auditeurs sur les origines d'approvisionnement.

Lors de l'audit, la possibilité d'un test de traçabilité reste ouverte.

I .PRE REQUIS, exigences réglementaires	
F. Documents officiels	

Comme précisé précédemment, il est demandé à l'auditeur de prendre connaissance des conclusions de l'inspection annuelle effectuée par les services de la DDecPP, mais aussi des suites données en cas de non-conformité ou autres mesures administratives.

La deuxième partie de cette sous-section va s'intéresser à la Partie II de la grille d'audit, s'attachant à vérifier la conformité aux exigences du contrat de licence accordé par la FNC, dans le cadre de la marque déposée GCCF®.

II . SPECIFICITES RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE GCCF®	
A. Système documentaire	
Conformité des produits (matières premières autres que le gibier et spécifications techniques)	
Conformité des types de découpe	
Produits élaborés	
Preuve de fourniture aux distributeurs et aux industriels utilisateurs de ces produits, des descriptifs techniques	
Utilisation de la marque telle que déposée	
Conservation des preuves datées et signées de l'usage de la marque	
Modèles de documents de défense de la marque (procédure, courriers) en cas de fraude ???	
Conservation des conclusions des audits antérieurs ainsi que des mesures correctives mises en œuvre	

Une première lecture du contrat de licence élaboré par la FNC et concédé aux professionnels nous a permis de constater une réelle exigence sur la qualité des produits : outre l'origine chasse et France du gibier, l'annexe 1 précise la découpe de chaque pièce de boucherie. Les fiches de poste des opérateurs doivent donc préciser ces pratiques.

Les bons de livraison et/ou factures doivent être consultés afin de vérifier l'origine des matières premières : origine chasse et France pour le gibier. Certains produits de charcuterie/salaison peuvent nécessiter l'utilisation de viande de Porc et/ou de Coche : GCCF ® exige que ces viandes proviennent exclusivement de porcs et de cochons français : nés, élevés, abattus et découpés en France. Au vu des exigences, notamment en termes de teneur minimale de gibier, de qualité des matières premières autres que le gibier, une vérification des process pour les produits élaborés est impérative.

II . SPECIFICITES RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE GCCF®	
B. Produits	
1. CONTROLE A RECEPTION	
DOCUMENTAIRE Procédure de contrôle Fiches examen initial Exigences de GCCF® relatives aux matières premières Cahier des charges/Modèles de courriers, informations à destination des centres de collectes, producteurs primaires	

FONCTIONNEMENT Transmission des anomalies spécifiques au gibier au SVI	
ENREGISTREMENT Conservation des courriers, avertissements, informations à destination des centres de collectes, producteurs primaires	

Dans un but d'amélioration continue, il nous est apparu nécessaire de prévoir un espace dédié à la qualité de la communication qui doit être évaluée avec le SVI. Ces cases sont destinées à notifier les documents non conformes, absence de fiches d'examen initial... Autant de situations qui doivent être signalées au SVI. L'importance de la communication s'applique également à la remontée des informations et des exigences auprès des chasseurs.

II . SPECIFICITES RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE GCCF®	
2. TRACABILITE relative à GCCF®	
DOCUMENTAIRE Procédure de traçabilité Exigences particulières sur les viandes de Porc utilisées pour les produits sous étiquette GCCF® Procédure de contrôle interne Procédure de gestion des retraits rappels	
FONCTIONNEMENT Mise en œuvre des procédures prévues Réalisation d'un test de traçabilité Présence des marques de traçabilité prévues dans le système documentaire	
ENREGISTREMENT Mise en œuvre de contrôle prévu Exploitation des résultats Réactivité de l'exploitation lors de rupture de traçabilité Enregistrement des retraits/rappels	

Une attention particulière doit être portée au contrôle de la traçabilité, notamment lors de contrôles d'ateliers de traitement utilisant du gibier autre que « chassé en France ». Au vu de cette situation particulière, nous avons fait le choix de dédier une nouvelle partie « traçabilité » s'attachant plus spécifiquement aux garanties attendues par GCCF®

II . SPECIFICITES RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE GCCF®	
3. NATURE DES PRODUITS	

<p>Viandes de Gibier : respect de la nature des produits et de l'origine des matières premières et de toute spécificité exigée par le cahier des charges GCCF®</p> <p>Respect des morceaux et découpes Respect du parage Respect du calibre</p>	
<p>Produits de charcuterie et Salaison, Plats cuisinés :</p> <p>Respect des Matières premières carnées utilisées</p> <p>Respect de la nature des produits et des matières premières. Respect de l'origine des matières premières</p> <p>Respect des Ingrédients et additifs Respect de la composition des produits, ainsi que des teneurs minimales en gibier</p> <p>Fabrication, tranchage et conditionnement</p> <p>Concordance des attentes sur les caractéristiques du produit fini</p> <p>Etiquetage</p>	

Une première lecture du contrat de licence élaboré par la FNC et concédé aux professionnels nous a permis de constater une réelle exigence sur la qualité des produits : outre l'origine chasse et France du gibier, l'annexe 1 précise la découpe de chaque pièce de boucherie. Les fiches de poste des opérateurs doivent donc préciser ces pratiques. Un contrôle visuel des produits en zone d'expédition doit être effectué.

II . SPECIFICITES RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE GCCF®	
4. IDENTIFICATION	
Concordance visuelle des attentes sur les	

<p>caractéristiques du produit fini</p> <p>Etiquetage</p>	
--	--

GCCF® s’attache à proposer des produits de qualité. Afin de valoriser l’image de marque, une exigence visuelle sur les produits finis est demandée.

Il a été remarqué dans les pratiques, et ce pour des raisons diverses et variées, une certaine tendance à ne pas apposer les visuels de marque GCCF®. Or le contrat de licence exige que les produits GCCF® soient identifiés de manière adéquate. Une vérification du bon étiquetage est attendue.

B. Rédaction du Vademecum

Le vade-mecum sera une aide indispensable à l’auditeur lors des premiers audits : une fois familiarisé avec la grille, il est fort probable qu’il s’affranchisse de ce document complémentaire. Il paraissait donc inadapté de proposer un document unique regroupant l’intégralité des informations, dont une partie deviendra rapidement inutilisée par un auditeur averti.

Toutefois, le vade-mecum reste le document de référence lors de la réalisation des audits. Dans un souci de clarté, nous avons préféré reprendre l’intégralité des points à contrôler lors de l’audit, et d’organiser le document sous forme d’un tableau composé de deux colonnes :

- la première colonne intitulée « méthodologie » reprenant chacun des points à contrôler
- la deuxième colonne qui s’intitule « situation attendue » précisant les attentes de chacun des points à contrôler et ce, afin de respecter strictement le contrat de licence. Chaque attendu est explicité en détail. Au-delà du niveau d’exigence attendu pour chaque point contrôlé, définir de manière explicite et détaillée permet de donner les outils nécessaires à l’harmonisation espérée dans ce type de contrôles.

Le vade-mecum se veut également être le guide de référence, outil pratique lors des audits : sont également indiquées les annexes du contrat de licence de marque auxquelles l’auditeur doit se référer, cette indication permettant de gagner un temps précieux lors du contrôle.

Afin de faciliter la lecture de ce mémoire, nous avons choisi de proposer le vade-mecum en annexe et de ne pas reprendre le détail de chaque item.

C. Présentation à la FNC

Une présentation orale à l’équipe de direction de la FNC a été faite le mardi 17 juillet après midi, en collaboration avec Eva FAURE, docteur Vétérinaire. Le choix d’effectuer cette restitution à 2 voix s’inscrit dans un contexte où une description de la filière, un rappel historique de GCCF® ainsi qu’un état des lieux s’avérait nécessaires, dix ans après le

démarrage du travail de la FNC sur le développement de la filière gibier chassé en France. En effet, l'introduction et la présentation du contexte telles que les a faites Eva Faure, a permis que notre travail prenne sens aux yeux de la direction de la FNC.

Au-delà de la livraison de la grille d'audit en réponse à la commande initiale, le travail de terrain réalisé lors du stage a permis de pouvoir faire un état des lieux de la filière gibier : diversité des pratiques en lien avec les contraintes territoriales, aspects économiques, freins et motivations à l'adhésion à la démarche GCCF® pour les professionnels, mais aussi plus généralement à l'attrait éventuel pour la vente de gibier.

L'équipe de direction de la FNC a surtout été attentive aux recommandations ainsi qu'aux perspectives d'évolution proposées dans la présentation et le retour que nous avons pu faire de notre travail de terrain. Ce moment dédié à un échange sur la démarche GCCF® a permis de rappeler qu'une réflexion vaste sur le sujet serait la bienvenue. Voilà 10 ans que la marque a été lancée, et certaines évolutions du contexte amènent à réfléchir sur les évolutions envisageables.

Au sortir de cette présentation, il a été proposé d'aborder le sujet auprès des élus afin de sonder leur avis sur les questions.

IV. DISCUSSION ET RECOMMANDATIONS

A. Discussion

1. Méthode

Le temps alloué au stage étant de 12 semaines, les premières semaines du stage ont été consacrées à prendre connaissance de la filière gibier en France et de son contexte réglementaire ainsi que du contrat de licence de marque signé entre les parties.

N'ayant pas eu connaissance d'une méthodologie dédiée à la rédaction d'une grille d'audit, et s'agissant d'un contrat de droit privé, nous avons décidé, au vu des attentes de la FNC, de reprendre chaque exigence du contrat de licence GCCF® et d'en faire un point de contrôle.

La FNC, forte de ces nombreuses attributions, n'a pas d'expérience en réalisation d'audit. En effet, la plupart des dossiers sont relatifs à la gestion cynégétique et aux problématiques sanitaires. La venaison est en marge de ses domaines d'interventions, et il faut avouer que la sécurité sanitaire des aliments demande une compétence spécifique. Le contrat de licence étant des contrats de droit privé, il demande des connaissances ciblées. Malgré ces limites, le fait que l'objectif et les attentes aient été clairement définis a permis de travailler dans le but de s'adapter aux demandes du commanditaire.

2. Résultats

La grille a été réalisée avec la connaissance de la filière que nous avons pu acquérir lors des premières semaines de notre stage. Le nombre limité de professionnels entretenus ainsi que

d'ateliers visités, représente une limite dans la représentativité bien qu'une attention particulière a été portée à sélectionner les différents ateliers de traitement afin qu'ils correspondent aux différents types existants.

Une première version de la grille a été livrée à mes commanditaires. Cette grille sera à tester sur le terrain et nécessitera certainement des remaniements et des évolutions au fur et à mesure de son utilisation. Aussi, il est important de signaler que les agents de la FNC ne sont pas habitués des audits en industrie agro-alimentaire, ce qui a en partie au moins, orienté le choix du format de la grille. Il est aussi question de faire appel, dans un futur proche et pour certains ateliers de traitement, à des auditeurs extérieurs experts du domaine.

Une caractéristique de la filière gibier, à savoir la mise à mort hors abattoir apporte ses limites en termes de traçabilité. En effet, au vu des exigences réglementaires actuelles, la lisibilité entre les étapes de mise et à mort, de réalisation de l'examen initial et d'arrivée en centre de collecte ou en atelier de traitement reste faible.

La FNC, propriétaire de la marque et partenaire historique des professionnels de traitement de gibier, a une grande connaissance des nombreux acteurs de la filière mais aussi des pratiques. Elle est donc légitime pour la réalisation de contrôles internes de l'usage de la marque. En revanche, il pourrait lui être avancé un éventuel conflit d'intérêt. En effet, en tant que propriétaire de la marque il est important de respecter un contrôle du respect strict du cahier des charges, sans toutefois considérer les éventuelles conséquences de mesures à l'égard des professionnels qui prendraient quelques largesses avec les exigences GCCF®. Toutefois, il faut rappeler que la concession de la marque à titre gratuit limite ce conflit d'intérêt. Seule l'image du gibier et la bonne évolution de la filière importe à la FNC, il est à souligner n'y a pas d'enjeux financiers : l'éventuel conflit d'intérêt en est donc tout à fait limité.

L'appel à un auditeur extérieur est en cours de réflexion. Deux modalités sont actuellement envisagées pour la FNC : réserver les audits externes aux entreprises les plus conséquentes, ou alterner les contrôles par un auditeur extérieur puis un auditeur de la FNC pour chaque utilisateur de GCCF®. La FNC laissant gratuitement GCCF® à disposition des utilisateurs, la question de la facturation des audits est également à aborder. En effet, l'association qu'est la FNC doit s'interroger sur les frais qu'elle continue à engager dans le service rendu aux professionnels.

Après avoir discuté sur la méthode et les résultats obtenus, nous allons maintenant nous attacher à parcourir les difficultés rencontrées lors de la réalisation de la grille d'audit

3. Difficultés rencontrées

Les spécificités de fonctionnement des entreprises traitant du gibier, liées principalement au caractère saisonnier de l'activité, mais également leur répartition sur le territoire français ont été déterminantes dans le choix des ateliers visités.

L'enveloppe budgétaire qui nous a été accordée nous a amené à devoir être sélectif dans les ateliers visités. Le premier critère a été de retenir des ateliers de traitement en activité : soit grâce à une activité gibier maintenue mais avec du gibier non issu de la chasse française et provenant d'élevages, soit avec une activité annexe. En effet, au vu du caractère saisonnier de l'approvisionnement en gibier chassé en France, nombreux sont les ateliers de traitement qui ont développé une activité autre, comme la confection de brochettes de viande. Le deuxième critère a été de me diriger vers des ateliers dont le devenir économique n'est pas remis en question : malheureusement, les créations récentes d'ateliers le sont majoritairement par des passionnés de chasse, non habitués des contrôles et des normes en agro-alimentaires et pour certains peu familiers de la gestion d'entreprise. Il y a donc un turn-over important. Certains projets étaient intéressants, une visite de leurs locaux aurait été pertinente mais il était difficile de solliciter du temps auprès de dirigeants d'entreprise dont l'avenir est remis en question.

Il existe divers ateliers de traitement de gibier sur le territoire français, chacun avec leurs particularités qu'il aurait été enrichissant d'évaluer mais la plupart de ces structures sont disséminées sur le territoire français. nous avons fait le choix de visiter ceux qui bordaient la région parisienne, ce qui nous a permis, en étant basé à Paris, d'organiser des journées de visite en faisant l'aller-retour en train sur la journée. Il paraissait essentiel de visiter un acteur historique majeur de la filière gibier, accessible depuis Paris et qui fonctionne tout au long de l'année grâce à des approvisionnements de gibier d'élevage situés hors du territoire français. Au cours des journées de visites, un échange sur les freins et les motivations à l'adoption de la marque GCCF® a été mené.

Visite des ateliers de traitement hors saison de chasse

La saison de chasse s'étale généralement du mois de septembre jusqu'au mois de février : la période de stage s'étalant de la fin du mois de février jusqu'à la fin juillet, les ateliers visités se trouvaient hors fonctionnement, soit avec une activité restreinte. En effet, une des caractéristiques majeures de l'activité gibier chassé reste la saisonnalité²³.

²³ Les modalités d'ouverture et de clôture de la chasse sont fixées par le décret 86-571 du 14 mars 1986 modifié. Le texte fixe le principe des dates d'ouverture générale et de fermeture générale en fonction de critères géographiques (par régions et départements). La date de fermeture générale est fixée au plus tard le dernier jour de Février.

Quelle est la période d'ouverture de la chasse en France ?

La période de chasse à tir pour la plupart des espèces chassables en France, commence un des premiers dimanches de septembre pour se terminer le dernier jour de février.

Les périodes de chasse du gibier d'eau et des oiseaux de passage est fixée par le ministre chargé de la chasse dans les arrêtés du 24 mars 2006 et du 19 janvier 2009.

Les dates d'ouverture et de fermeture de la chasse sont affichées en mairie pendant toute la période d'ouverture de la chasse. Cette information est également disponible en s'adressant à la Direction départementale des territoires (et de la mer) ou à la Fédération départementale des chasseurs. Les dates d'ouverture et de fermeture de la chasse de tous les départements sont définies par arrêtés préfectoraux

Certaines espèces peuvent-elles être chassées en dehors de la période d'ouverture générale de la chasse ?

Certaines espèces bénéficient de dates de chasse spécifiques définies à l'article R. 424-8 du Code de l'Environnement. Il s'agit notamment des espèces soumises au plan de chasse ou du sanglier. Les oiseaux de passage et le gibier d'eau bénéficient également de dates spécifiques fixées par le Ministre chargé de l'Environnement.

Sur le terrain, les ateliers n'étaient pas en fonctionnement voire certains étaient cours de rénovation ou de maintenance, ce qui ne nous a pas empêchée de comprendre les différentes étapes de traitement des carcasses.

Aussi, il n'est pas inutile de préciser que chaque industriel est réticent à dévoiler ses secrets de fabrication, à éclairer sur les détails de son organisation, à livrer ses fournisseurs ou ses clients... d'autant que la filière gibier comporte peu d'acteurs, qui ont encore du mal à se fédérer. Cependant, lors du stage, on a pu constater un début d'ouverture, observé également par Eva Faure, Vétérinaire en charge des dossiers sanitaires et de la venaison au sein de la FNC lors d'une réunion avec la plupart des professionnels, quelques semaines auparavant. Ce point de blocage pourrait être l'objet de recommandations, mais nous allons nous attacher à proposer des évolutions plus ciblées sur la marque GCCF ®.

B. Recommandations

Le travail mené lors de la période s'étalant sur trois mois a permis de s'imprégner des caractéristiques de la filière gibier et des particularités de la marque GCCF®, tout en conservant une vision globale et externe sur le projet. Diverses pistes d'évolutions ont ainsi pu être proposées, notamment sur les modalités ainsi que les conditions proposées de réalisation des audits, mais aussi sur les perspectives d'évolution envisageables pour la marque GCCF®.

1. Fréquence et auditeurs

Historiquement, les audits étaient confiés à un vétérinaire prestataire, référent dans les audits du secteur agro-alimentaire, plus particulièrement dans les filières de boucherie. Cet auditeur externe ayant cessé ses fonctions, se pose aujourd'hui la question d'attributions des contrôles.

Une fréquence annuelle a été initialement définie ce qui correspond au rythme habituel des opérations de contrôles en la matière : la fréquence annuelle restera inchangée.

Une réflexion au sein de la FNC doit être menée afin de définir les nouvelles orientations de GCCF®, puis une décision quant au choix de la personne qui sera en charge des audits devra être formalisée. Il apparaît que la réalisation d'un audit est un exercice chronophage, et engageant en termes de responsabilité de l'auditeur. Il convient donc de réserver les audits des entreprises les plus conséquentes à un auditeur extérieur. Faire appel à une entreprise externe, spécialisée dans la réalisation d'audit en industrie agro-alimentaire représente un coût important. La question du financement de ces audits doit être posée.

2. Quid de la gratuité

L'initiative de la FNC afin de promouvoir la valorisation de la viande de gibier issue de la chasse française a maintenant 10 ans, un premier bilan s'impose et une réflexion est en cours sur les orientations à envisager.

GCCF® s'est implantée auprès des professionnels de la restauration, mais qu'en est-il du consommateur lambda ? Certains particuliers souhaiteraient trouver des pièces bouchères de gibier sur les étals, des produits transformés à base de gibier français. Et d'après diverses enquêtes, favoriseraient dans la mesure du possible un approvisionnement local.

La réalisation d'audit est un exercice chronophage et lourd de responsabilités. Les moyens humains disponibles à la FNC pour mener ce type de mission paraissent limités. Les confier à un auditeur extérieur permettrait de faire appel à un professionnel en la matière, maîtrisant parfaitement le contexte réglementaire. Le choix de déléguer les audits à une personne extérieure à la FNC éviterait toute discussion sur un éventuel conflit d'intérêt. Aussi, comme l'efficacité est la règle lorsque l'on effectue une mission qui est familière, une personne habituée des audits engagerait moins de temps pour contrôler l'établissement et identifierait plus rapidement les points d'amélioration.

Mais choisir un auditeur extérieur apporterait son lot de conséquences, notamment financières. Faire réaliser un audit par un prestataire extérieur présente un coût non négligeable et une réflexion devrait être menée quant à la gratuité de la mise à disposition de la marque GCCF®. Les moyens humains et matériels mis en œuvre par la FNC dans ce projet de valorisation de la venaison française sont difficilement chiffrables, mais déléguer ce type de mission apporterait l'avantage de concentrer les moyens mobilisés par la FNC à la à des missions de développement du projet.

Enfin, il convient d'essayer d'évaluer l'accueil par les professionnels de la levée de la gratuité. Ce choix initial avait été retenu afin de promouvoir la filière gibier, sans aucune garantie sur l'engouement qui allait être réservé à GCCF®. Aujourd'hui certains professionnels valorisent leurs produits grâce à GCCF®, d'autres disent que ce n'est pas le cas.

Une autre solution peut être envisagée : ne pas remettre en question la gratuité de la mise à disposition du contrat de licence, mais d'ajouter l'obligation aux professionnels de faire réaliser un audit par une entreprise externe, et ce à ses frais.

Une étude suivie d'une réflexion sérieuse doivent être menées afin d'évaluer l'impact de la fin de la gratuité de la mise à disposition de la marque GCCF® avant toute prise de décision.

3. Rédaction d'un Guide de Bonnes Pratiques

Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 (relatif à l'hygiène des denrées alimentaires encourage l'élaboration des guides de bonnes pratiques²⁴ d'hygiène et d'application des principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

« Un guide de bonnes pratiques d'hygiène est un document de référence, évolutif, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur. Tous les secteurs sont couverts, « de la fourche à la fourchette ».25

Ces guides sont particulièrement utiles aux entreprises, et notamment aux PME, en permettant aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets, spécifiques au secteur alimentaire qu'ils concernent, et adaptés à leur structure d'entreprise. Ils trouvent tous leur sens dans une filière comme la filière gibier, où les pratiques restent plutôt individuelles, et où un cadre général et des références seraient bienvenus.

Voilà maintenant plusieurs années que la question de la rédaction d'un guide de bonnes pratiques est récurrente. La FNC est de longue date, force de proposition pour cet exercice, mais devant le manque de communication et de concertation entre les professionnels de la

²⁴ Avis aux professionnels (JO du 15 juin 2005)

²⁵ www.agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph
consulté le 20/07/2018 à 11h44

filière gibier, elle regrette que l'impulsion ait du mal à se déclencher. La FNC souhaiterait une prise de conscience de la part des professionnels, tout en se disant que de tels délais doivent certainement être la règle dans les filières jeunes et encore peu aptes à se fédérer. La FNC reste tout de même persuadée que ce GBPH serait une grande aide à la filière gibier, même si d'autres possibilités d'évolutions ont été identifiées.

4. Perspectives d'évolution de GCCF®

Le cahier des charges GCCF® demande outre l'origine Chasse et France du gibier, de larges exigences qualitatives. Il paraissait pertinent de mener une réflexion sur les possibilités d'évolution de cette marque.

Nous allons maintenant nous attacher à détailler les différentes possibilités qui ont été envisagées : l'évolution vers un des signes officiels d'identification de la qualité (SIQO) et la démarche « Viandes de France ».

Une première approche des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine a été effectuée sur le site internet de l'INAO. En bref, il existe différents SIQO²⁶ : Appellation d'Origine Contrôlée/Appellation d'Origine Protégée, Label Rouge, Agriculture Biologique, Spécialité Traditionnelle Garantie et enfin, l'Indication Géographique Protégée. Après une étude des différentes caractéristiques de chacun des 5 SIQO, le Label Rouge paraissait correspondre à une évolution envisageable dans la démarche de valorisation de la viande de gibier chassé en France.

En effet, c'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine (AOC ou AOP), or la démarche de la FNC en mettant en place GCCF®, vise à valoriser les viandes de gibier provenant de l'ensemble du territoire français.

Au vu du mode de vie du gibier, et devant l'impossibilité de savoir quelle a été son alimentation au cours de sa vie sauvage, la certification « agriculture biologique » n'est pas envisageable. En revanche, notons que le gibier sauvage s'affranchit de tout traitement antibiotique et parasitaire, sauf rares exceptions.

L'Indication Géographique Protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP est liée à un savoir-faire, ce qui peut être le cas pour certains produits élaborés.

La particularité de la Spécialité traditionnelle garantie se définit par deux éléments distincts et pourtant très liés : la spécificité et l'aspect traditionnel. La STG vise à définir la

²⁶ L'article R.641-1 à R.641-10 du Code Rural et de la pêche maritime qui définit les SIQO

composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci ne présente nécessairement de lien avec son origine géographique
IGP et STG sont intéressantes mais ne concerneraient qu'un nombre mineur de produits sous étiquette GCCF®, trop spécifiques et peu représentatives pour que la FNC s'y investisse. N'oublions pas que la FNC représente l'intérêt de l'ensemble des chasseurs français, répartis sur tout le territoire.

Reste le Label Rouge : c'est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

La qualité, dans ce cas, se rapporte à l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit, et lui confèrent son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique : c'est certainement le SIQO qui paraît le plus adapté à une éventuelle évolution de GCCF®. L'annexe 2 du contrat de licence GCCF® s'attache à la définition du « produit courant » avant de préciser le positionnement du produit portant la marque GCCF® : « Le produit courant ne peut bénéficier de la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »²⁷. La qualité « supérieure » des produits GCCF® étant établie, un premier rendez-vous a été organisé avec une Délégation Territoriale Occitanie de l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) afin d'évaluer la possibilité pour la FNC de déposer un Label Rouge pour le gibier issu de la chasse française.

Premièrement, ce rendez-vous a permis de dégager les principes fondamentaux d'une telle démarche à savoir²⁸ :

- La démarche doit être collective et volontaire, et émaner de producteurs ou d'un groupement de producteurs

- Les conditions de production sont strictes et doivent être validées par l'État

- Des contrôles réguliers sont réalisés par des organismes indépendants et agréés par l'État

L'échange avec la déléguée territoriale de l'INAO région Occitanie, nous a permis d'identifier rapidement une limite majeure : le Label Rouge s'attache à distinguer un produit labellisé, qui doit être de qualité supérieure au produit courant. Nous venons de voir que ca peut être le cas pour les produits élaborés mais l'exercice serait difficile avec les pièces de boucherie. A quoi comparer un filet de sanglier GCCF®? A un filet de porc ? A un filet de sanglier d'élevage ? A un filet de sanglier sauvage en provenance d'un pays étranger ?

Sur quels critères se baser afin de démontrer une qualité supérieure ? Teneurs en Graisse, en minéraux ?

Force est de constater que la labellisation « Label Rouge » demanderait un investissement important : mener elle-même le projet ne paraît pas envisageable actuellement pour la FNC,

²⁷ Annexe 2, notice technique « produits de charcuterie et salaisons » « plats cuisinés »
« Gibier de Chasse Chasseurs de France » page 35

²⁸ Site internet INAO

seule une ouverture serait possible grâce à une mobilisation des professionnels souhaitant se saisir de ce dossier.

En revanche, une autre démarche, initiée par INTERBEV²⁹ dès 1996 fait écho aux valeurs portées par la FNC à travers la marque GCCF®. INTERBEV souhaitant rassurer les consommateurs français sur l'origine des viandes de bœuf qu'ils consomment, a mis en place avec l'appui du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation le logo « Viande Bovine Française ».

La déclinaison de la démarche « Viandes de France » appliquée au gibier mérite d'être étudiée. En effet, depuis le succès remporté par la « Viande Bovine Française », d'autres professionnels ont évalué tout l'intérêt de rassurer les consommateurs en garantissant l'origine et la traçabilité de leurs productions, gages d'une meilleure valorisation. En 2014, le projet a abouti à une nouvelle signature « Viandes de France » permettant la déclinaison à travers 10 logos exprimant des valeurs communes et partagées entre les professionnels de la filière (porc, volaille, lapin, viandes bovine, chevaline, ovine et caprine).

Le logo « Viandes de France » assure au consommateur que la viande est issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France. Il garantit également un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et d'animaux nourris grâce à une alimentation saine et durable.

En s'interrogeant sur la possibilité d'appliquer les exigences de « Viandes de France » aux produits sous étiquettes GCCF ®, la réponse a été positive. Le gibier est bel et bien né et « élevé » sur le territoire français. Le gibier considéré comme chassé en France est nécessairement abattu dans des conditions de chasse licite, sur le territoire français. Quant aux exigences de découpes et de transformation sur le territoire français, il a toujours été question de travailler en partenariat et de certifier des entreprises implantées sur le territoire français.

Fiche d'identité express « Viandes de France »³⁰

Origine : viande provenant d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

Espèces concernées : bœuf, agneau, chèvres, cheval, porc, lapin et volailles.

Produits concernés : produits entiers, découpes, hachés, produits élaborés et plats cuisinés.

²⁹ INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes
³⁰ Site agriculture.gouv.fr

Logo : un logo facilement reconnaissable à sa forme qui rappelle la silhouette de la France et aux couleurs bleu-blanc-rouge

Un entretien a été mené avec la personne en charge du dossier, au sein d' INTERBEV, qui a conforté l'idée d'envisager d'appliquer cette démarche au gibier. La démarche se veut ouverte et destinée à accueillir les organisations professionnelles qui souhaitent valoriser leurs produits en respectant les règles de l'association. Ce qui est le cas de la FNC.

L'APAC en un mot....

Les interprofessions agricoles françaises ont créé une identité visuelle commune dans le but de mettre en valeur l'origine française des produits agricoles : les signatures « Produits Agricoles de France »³¹.

Recouvrant des productions variées, ces signatures ont toutes une base commune, qui consiste en quatre critères :

- L'origine France des produits concernés,
- L'existence de cahier des charges ou règlement d'usage encadrant l'utilisation du logo,
- Un engagement formel des opérateurs des filières concernées souhaitant utiliser ces logos,
- Des contrôles réalisés par un organisme tiers.

La démarche paraît pertinente et GCCF® s'inscrit bel et bien dans les caractéristiques de « Viandes de France », cette piste sera à exploiter : les professionnels de la filière interrogés seraient prêts à s'investir dans cette évolution de la marque. Cette proposition a retenu l'attention de l'équipe de direction de la FNC lors de la présentation du travail effectué au terme de cette période de stage de 3 mois. Les élus seront consultés sur la question et une réflexion devrait être menée afin qu'une décision soit prise quant aux perspectives d'évolution de la marque GCCF®.

Cette période de stage de 3 mois aura permis une réponse à la commande « technique » de la FNC en livrant une grille d'audit et son vade-mecum prêts à être utilisés, dès que la campagne d'audit sera mise en place. Au-delà de la rédaction d'un outil dédié aux audits relatifs au respect du contrat de licence GCCF®, la plus-value apportée par ce travail de terrain réside dans un état des lieux de l'utilisation de la marque, des freins et des motivations à son utilisation par les professionnels du gibier ainsi que des propositions d'évolution relative à la marque GCCF®, propriété de la FNC. La présentation du travail effectué a permis d'amener à une réflexion quant à l'avenir de GCCF® ainsi que sur les éventuels changements à mettre en place.

31 www.produitsagricolesdefrance.fr

CONCLUSION

En France, 70 % de la viande de gibier actuellement mise sur le marché en France est importé. Pourtant, du fait de l'augmentation des tableaux de chasse de grands gibiers en France (1,3 millions de têtes prélevées chaque année), les capacités d'autoconsommation de la viande de grand gibier par les chasseurs sont aujourd'hui dépassées. Cette viande de qualité présente des caractéristiques nutritionnelles très intéressantes et favorables à la recherche d'alimentation équilibrée.

Lors de l'arrivée Paquet Hygiène en 2004, qui prévoit règlementairement la possibilité aux chasseurs de céder leur venaison en circuit court et en circuit long, et devant une demande croissante de produits locaux par les consommateurs, la Fédération Nationale des Chasseurs a affiché la volonté de valoriser la venaison française, pour le développement du commerce local et l'économie des territoires ruraux. C'est ainsi que la FNC a déposé en 2008 la marque semi-figurative, « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®. Dix ans après sa création, la FNC souhaitait dresser un premier bilan et mener une réflexion quant aux possibilités d'évolution de la marque dont elle est propriétaire.

Bien que la commande initiale de la FNC se limitait à la rédaction d'une grille d'audit, elle s'est saisie de l'opportunité de réaliser ces missions dans le cadre de notre stage. En effet, les divers entretiens et visites d'ateliers de traitement effectués ont apporté une réelle plus value en termes de connaissance du terrain.

La réalisation d'une grille d'audit dans le cadre du respect du contrat de licence de marque, assimilée à un contrat de droit privé nécessite une bonne connaissance du fonctionnement de la filière concernée. Le manque de méthodologie disponible ne doit pas être perçu comme un frein, mais bien comme l'occasion de coller au plus près des attentes et des besoins spécifiques relatifs à la marque concernée mais aussi et surtout à s'adapter au contexte, à condition bien sûr de s'être imprégné du cadre légal.

Les observations de terrain, indispensables à la bonne compréhension du fonctionnement des entreprises sont essentielles à l'identification des points critiques et des domaines où une vigilance accrue doit être observée.

Enfin une maîtrise des enjeux pour chacun des acteurs paraît essentielle afin d'évaluer les attentes ainsi que les freins et motivations à l'adoption d'une telle démarche afin d'anticiper les possibilités de non-respect des exigences dictées par un contrat de licence.

Ce travail a permis de mettre en exergue les limites de la réalisation de contrôles internes, mais également d'envisager des perspectives d'évolution de la marque GCCF®. Lors de la présentation des missions accomplies, l'équipe de direction a identifié le potentiel de certaines recommandations, comme des leviers possibles d'évolution possibles de GCCF® : la structuration associative des fédérations de chasse demande de soumettre les projets à la décision des élus. Les orientations réservées à GCCF® n'obtiendront peut-être pas une prise

de décision immédiate, mais ce travail aura permis de rappeler qu'une réflexion sur le sujet serait la bienvenue.

Bibliographie

- Source : données FNC
- Fédération Régionale des chasseurs Occitanie – « Gib'Sud de France » étude de la valorisation de la viande de sanglier par les chasseurs (volet 1), étude des déterminants de la volonté de manger du gibier pour le grand public (volet2)
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 30/04/2004)
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOUE du 30/04/2004)
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JOUE du 30/04/2004)
- Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, Avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP - JORF du 15 juin 2005
- Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire, Arrêté du 26 juin 1987 fixant la liste des espèces de gibier dont la chasse est autorisée
- Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire , Arrêté du 2 septembre 2016 relatif au contrôle par la chasse des populations de certaines espèces non indigènes et fixant, en application de l'article R. 427-6 du code de l'environnement, la liste, les périodes et les modalités de destruction des espèces non indigènes d'animaux classés nuisibles sur l'ensemble du territoire métropolitain. JORF n°0214 du 14 septembre 2016 , texte n° 5
- Etude BIPE 2015, consultable sur www.bipe.com
- Etude BIPE 2, consultable sur www.bipe.com
- Loi n° 75-347 du 14 mai 1975 relative au permis de chasser
- Loi du 1er juillet 1901 relative au contrat d'association
- Loi n° 2000-698 du 26 juillet 2000 relative à la chasse
- Article L141-1 du Code de l'Environnement
- Code de la propriété intellectuelle - Article L411-1

- AFNOR NF EN ISO 22005 Octobre 2007 : Traçabilité de la chaîne alimentaire - Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JOCE du 01/02/2002)
- Décret 86-571 du 14 mars 1986 modifié , fixant les modalités d'ouverture et de clôture de la chasse.
- Article R.641-1 à R.641-10 du Code Rural et de la pêche maritime qui porte définition des Signes d'Identification et de la Qualité et de l'Origine
- Béatrice POIGNET, ANALYSE DES DANGERS POUR LE CONSOMMATEUR DE VIANDES DE GIBIER SAUVAGE , EVALUATION DU STATUT DE CONTAMINATION VIS-A-VIS D'INDICATEURS BACTERIENS. Thèse pour le diplôme d'Etat de DOCTEUR VETERINAIRE présentée et soutenue publiquement le 22 décembre 2006 devant la Faculté de Médecine de Nantes

Sitographie

www.agriculture.gouv.fr

www.chasseursdefrance.com

www.ecologique-solidaire.gouv.fr/chasse-en-france

<https://www.inao.gouv.fr>

<https://www.inpi.fr/fr>

www.legifrance.gouv.fr

www.oncfs.gouv.fr

www.onf.fr

www.produitsagricolesdefrance.fr

<https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A11820>

Annexes

- 1 Contrat de Licence de marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France » ®
- 2 Annexe 1 du Contrat de Licence de marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®
- 3 Annexe 2 du Contrat de Licence de marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®
- 4 Grille d'Audit
- 5 Vademecum accompagnant la grille d'audit
- 6 Fiche d'examen initial de la venaison

CONTRAT DE LICENCE DE MARQUE

Gibier de Chasse Chasseurs de France

Entre les soussignés :

La Fédération Nationale des Chasseurs, association loi de 1901,

Ayant son siège au 13 rue du Général Leclerc à Issy-les-Moulineaux (92136),

Représentée par son Président, Monsieur Willy SCHRAEN,

Ci-après désignée la « **FNC** » ;

Ci-après collectivement désigné le « **concedant** » ;

Et,

La société

Ayant son siège social au

.....

Représentée par

Qualité

Ci-après désignée le « **licencié** » ;

Ci-après ensemble des 2 structures désignées les « **parties** ».

Vu l'article L. 714-1 al. 2 du code de la propriété intellectuelle.

Préambule

Faire reconnaître la chasse comme un acteur de développement économique des territoires ruraux, est un des objectifs de la Fédération Nationale des Chasseur. D'autre part, la viande de gibier fait partie du patrimoine gastronomique et de l'économie rurale française. 60 % de la consommation de gibier en France concerne des produits d'importation alors que la France est le pays le plus giboyeux d'Europe.

La Fédération Nationale des Chasseurs (FNC) a donc décidé de faciliter l'émergence d'une filière « viande de gibier français » et de permettre de développer l'économie de la chasse en favorisant pour leurs consommateurs, la découverte de ce produit.

C'est pour répondre à cet enjeu que la FNC a créé en 2007 la marque collective "**Gibier de Chasse Chasseurs de France**", destinée à accompagner les professionnels qui souhaitent développer une filière du gibier de chasse français.

La FNC est titulaire et propriétaire de la marque individuelle semi-figurative française GCCF enregistrée à l'Institut National de la Propriété Industrielle sous le numéro 083568045 le 7 avril 2008, en classe 29, ci-après désignée « **la marque** ».

Le licencié souhaite également s'inscrire dans cette démarche en proposant à la commercialisation des produits de venaison sous forme de viandes ou produits élaborés et fabriqués à partir de gibiers exclusivement tués en action de chasse licite sur le territoire français et respectant strictement les obligations réglementaires s'y référant.

Il est donc intéressé par l'exploitation de la marque visée à l'alinéa ci-dessus et la FNC est d'accord pour lui en concéder une licence d'exploitation.

Les parties se sont rapprochées afin d'établir les conditions de la jouissance de la marque par le licencié dont les concédants gardent la propriété et les modalités de sa mise en œuvre.

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

Article 1 – Objet

Le concédant concède par la présente au licencié qui accepte, une licence d'exploitation non exclusive, non cessible et non transférable pour la durée du présent contrat, de la marque visée à l'alinéa 4 du préambule, propriété du concédant, dans les conditions fixées ci-après.

La présente licence est concédée sans autre garantie que celle du fait personnel des concédants et de l'existence matérielle de la marque susvisée.

Le licencié reconnaît avoir vérifié l'existence, la disponibilité et la validité de la marque et accepte d'assurer l'exploitation de la marque à ses risques et périls.

Article 2 – Durée

La présente licence entrera en vigueur à compter de sa date de signature pour une durée de UN ans, renouvelable par tacite reconduction.

Article 3 – Domaine de la licence - Territoire

La présente licence est concédée afin de valoriser et promouvoir auprès du consommateur final les produits de venaison sous forme de viandes ou produits élaborés et fabriqués à partir de gibiers exclusivement tués en action de chasse licite sur le territoire français et respectant strictement les obligations réglementaires s'y référant.

Son domaine d'exploitation couvre les produits et services visés à l'article 4 de la présente licence pour le territoire français.

Article 4 – Définition des produits et services protégés par la marque

Le licencié pourra exploiter la marque pour les produits et services listés ci-dessous, et dans les conditions fixées dans la présente licence.

4.1 Les produits couverts par la marque

Les produits proposés par le licencié doivent être conforme aux spécificités techniques annexées (annexes 1 et 2).

- (a) A lister par le licencié en annexe 4

Cette liste est modifiable par avenant en cours d'année.

4.2 La commercialisation des produits

Le licencié est autorisé à exploiter la marque pour commercialiser les produits visés à l'article 4.1 de la présente licence et dans le respect de celle-ci.

4.3 La promotion et la communication

Le licencié est autorisé à exploiter la marque pour promouvoir et communiquer sur les produits visés à l'article 4.1 de la présente licence, sur tous supports tels que plaquettes, posters, catalogues, sacs sous vide, étuis, cartons, site internet.

Article 5 – Engagements du licencié

5.1 Conditions d'exploitation de la marque

Le licencié à l'obligation de :

- veiller à ce que les produits utilisés sous ce logo soient conformes aux spécifications techniques figurant en annexes 1 et 2 (viandes fraîches de gibier et produits de charcuterie-salaison ou plats cuisinés).

- respecter les produits visés à l'article 4.1 de la présente licence ;

- fournir aux distributeurs et aux industriels utilisateurs de ces produits les descriptifs techniques joints en annexe de la présente licence ;

Par conséquent, le licencié s'engage à garantir la nature des espèces contenues dans les produits sus-visés ;

Un comité technique de suivi de l'application de la présente licence est mis en place pour suivre le bon déroulement des actions. Il sera composé de trois représentants de chacune des parties et se réunira à la demande de l'une d'elle. En cas de difficultés, les dispositions prévues à l'article 17 trouveront à s'appliquer.

Le licencié autorise les concédants à promouvoir et valoriser ce contrat de licence dans leurs réseaux respectifs.

5.2 Modalités d'usage de la marque

La marque doit apparaître sur tous les supports promotionnels des produits concernés utilisés par le licencié.

Le licencié veille à ne pas induire le public en erreur sur l'identité, la nature ou la quantité des produits et services offerts dans le cadre de la licence de marque.

Le licencié respecte les modalités d'utilisation de la marque telles qu'elles sont énoncées dans le présent contrat de licence.

Le licencié informe la FNC quand il fait bénéficier ses partenaires de la marque.

5.3 Utilisation du signe " GCCF " à seul titre de marque

Le signe "GCCF" est exclusivement utilisé à titre de marque pour désigner les produits et services visés à son libellé. En conséquence, il est formellement interdit d'utiliser ledit signe à un autre titre, et, notamment à titre :

- de dénomination sociale, de nom commercial ou d'enseigne ;
- d'une œuvre protégée par le droit d'auteur ;
- de pseudonyme.

Il est également interdit d'utiliser le signe "GCCF" pour désigner un autre produit et/ou service que ceux pour lesquels l'usage a été expressément autorisé.

5.4 Utilisation de la marque telle que déposée

Le signe "GCCF" accompagné de son logo est utilisé conformément au modèle de son dépôt et dans le respect de sa charte graphique jointe en annexe.

Le licencié s'engage à la respecter. En cas de modification, il en sera informé par le concédant par tous moyens.

Par exception à l'alinéa précédent, le signe "GCCF" pourra être utilisé sous une forme différente de celle qui a été déposée à titre de marque en cas d'usage du signe dans le cadre d'un texte ou d'une citation.

5.5 Conservation des preuves d'usage datées de la marque

En conséquence de l'obligation d'usage sérieux de la marque qui leur est dévolu, le licencié s'engage à conserver des preuves datées d'usage de la marque en nombre suffisant au minimum durant toute la durée de mise sur le marché des produits de ce gibier et de ses dérivés et à en justifier à la première demande du concédant.

Les preuves d'usage de la marque s'entendent des preuves d'usage du signe :

- par le licencié,
- à titre de marque,
- pour désigner les produits et/ou services visés dans la licence,

- sur des documents publics et datés.

Peuvent ainsi constituer des preuves d'usage sérieux des supports de communication datés présentant les produits ou services bénéficiant de la marque et la reproduisant (*brochures, articles de presse, guides, catalogue, site Internet, etc.*).

Le non-respect de la conservation des preuves d'usage ou l'impossibilité de communiquer les preuves d'usage de la marque constituent un manquement de nature à justifier la résiliation de la présente licence dans les conditions fixées à son article 13.

Article 6 – Cotisations

La présente licence est concédée au licencié à titre gratuit.

Article 7 – Sous licence

Le concédant autorise le licencié à concéder des sous-licences d'utilisation et d'exploitation de la marque à des distributeurs et des restaurateurs. Le licencié fournisseur engage alors sa responsabilité.

La FNC se réserve le droit de contrôle par tout moyen auprès des sous-licenciés et de réclamer des dommages au fournisseur en cas de fraude.

Charge au fournisseur de prendre les mesures nécessaires pour faire cesser toute fraude.

Article 8 – Défense de la marque

Le licencié s'engage à signaler immédiatement aux concédants toute atteinte aux droits sur la marque dont il aurait connaissance.

Il appartient au concédant de prendre la décision d'engager à ses frais, une action à l'encontre d'un contrefacteur.

Le licencié de la marque peut intervenir à l'action, à ses frais, risques et périls.

Les dommages et intérêts qui résulteront de l'action engagée par le concédant en son nom seront à la charge de ou au profit exclusif du concédant.

Article 9 – Dépôts de marques subséquents

Le licencié s'engage par les présentes à ne pas déposer pendant toute la durée du présent contrat et après sa terminaison, directement ou indirectement par l'intermédiaire de tiers, en quelques pays que ce soit, une ou des marques semblables à la marque sous licence, ou de nature à faire naître la confusion dans l'esprit des consommateurs.

Si le concédant le juge opportun, des dépôts de marques françaises et/ou étrangères, destinés à protéger soit des vocables, soit des graphismes qui pourraient être des variantes de la marque sous licence, seront effectués aux seuls noms du concédant et à ses frais.

Article 10 – Responsabilité

Le licencié exploite la marque sous sa seule et unique responsabilité. Il est seul responsable du contenu des produits qu'il commercialise sous la marque GCCF et des éventuels dommages qui pourraient en résulter.

Les concédants ne peuvent voir leur responsabilité engagée au titre de cet usage.

Article 11 – Contrôle de l'usage de la marque

Le concédant pourra, à tout moment, mettre en œuvre les moyens nécessaires au contrôle de l'usage du signe conformément à la présente licence auprès du licencié :

- soit directement par lui,
- soit, indirectement, par le biais du licencié.

Le contrôle pourra être effectué sur pièces et sur place.

Article 12 – Résiliation

Dans le cas où le licencié ne respecterait pas ses engagements, les concédants lui retirent sa licence par l'envoi d'un courrier recommandé avec accusé de réception. Le retrait est effectif à compter de la date de réception dudit courrier et entraîne de plein droit la caducité de la licence. Dans ce cas, le licencié cessera tout usage devenu illicite de la marque et retirera, à ses seuls frais, tous les produits frappés de la marque et supports mentionnant la marque, dans les 60 jours de la résiliation.

Article 13 – Terminaison

A l'issue de la présente licence, le licencié cessera tout usage devenu illicite de la marque et retirera, à ses seuls frais, tous les produits frappés de la marque et supports mentionnant la marque, dans les 60 jours de sa terminaison.

Article 14 – Caractère intuitu personae

La présente licence est concédée intuitu personae. Elle ne pourra en aucun cas être cédée, transférée ou transmise à un tiers, à quelque titre que ce soit, directement ou indirectement, totalement ou partiellement, à titre onéreux ou gratuit, ni être considérée comme un des éléments d'actif du licencié, être exploitée par un administrateur judiciaire ou faire l'objet d'un apport en société.

Article 15 – Non validité partielle

Si l'une des stipulations de la présente licence s'avérait nulle au regard d'une règle de droit en vigueur ou d'une décision judiciaire devenue définitive, elle serait alors réputée non écrite mais les autres stipulations garderont leur force et leur portée.

Article 16 - Droit applicable – Litiges

La présente licence est soumise à la loi française.

En cas de litiges, le Tribunal compétent sera celui du lieu du siège du concédant.

Article 17 - Dispositions finales

La présente licence se compose de 18 articles et 3 annexes qui en font partie intégrante :

annexe 1 : descriptif technique CC viandes

annexe 2 : descriptif technique CC produits élaborés

annexe 3 : charte graphique de la marque.

Fait à, le

En deux exemplaires originaux.

Le concédant :

Pour la FNC,
Le Président,
Willy SCHRAEN.

Le licencié :

Annexe 1 :

NOTICE TECHNIQUE

DÉFINISSANT LES CRITÈRES MINIMAUX EN

VIANDES DE GIBIER

À REMPLIR POUR L'USAGE AUTORISÉ DE LA MARQUE*

GIBIER DE CHASSE CHASSEURS DE FRANCE

*DÉTENUE EN PROPRIÉTÉ EXCLUSIVE

PAR LA FÉDÉRATION NATIONALE DES CHASSEURS

Bulletin Officiel de la Propriété Industrielle 08/20-Volume 1-p226

SOMMAIRE

Sanglier.	4-12
- cuissot avec os	4
- cuissot sans os	5
- dos avec os	6
- dos sans os « filet »	7
- filet mignon	8
- épaule avec os	9
- épaule sans os	10
- sauté épaule/collier ou supérieur	11
- sauté standard	12
Chevreuil	13-19
- cuissot avec os	13
- cuissot sans os	14
- dos avec os	15
- épaule avec os	16
- épaule sans os	17

- sauté épaule/collier ou supérieur18
- sauté standard19

Cerf/Biche20-29

- cuissot avec os20
- cuissot sans os21
- dos sans os « filet »22
- dos avec os23
- filet mignon24
- épaule avec os25
- épaule sans os26
- sauté épaule/collier ou supérieur27
- sauté standard28
- pavé29

FICHE TECHNIQUE SANGLIER

CUISSOT AVEC OS

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	CUISSOT AVEC OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	Standard
PARAGE	Paré et dégraissé (résidu 3mm maximum)
CALIBRE	3,000 à 6,000 kg



FICHE TECHNIQUE SANGLIER

CUISSOT SANS OS

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	CUISSOT SANS OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	Standard (avec jarret)
PARAGE	Paré et dégraissé (résidu 3mm maximum)
CALIBRE	2,000 à 4,500 kg



FICHE TECHNIQUE SANGLIER

DOS AVEC OS

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	DOS AVEC OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	Coupé à 10 côtes maximum. Longueur de côte 10 cm maximum. Tête de filet-mignon attenante au dos (dégagé du cuissot)
PARAGE	Paré et dégraissé (résidu 3mm maximum)
CALIBRE	3,000 à 6,000 kg



FICHE TECHNIQUE SANGLIER

DOS SANS OS *FILET*

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	DOS SANS OS *FILET*	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	Issu du dos avec os 10 côtes, avec chaîne
PARAGE	Paré et dégraissé jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	0,800 à 2,500 kg



FICHE TECHNIQUE SANGLIER

FILET-MIGNON

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	FILET-MIGNON	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	avec chaînette et tête
PARAGE	Paré et dégraissé jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	0,150 à 0,500 kg



FICHE TECHNIQUE SANGLIER

EPAULE AVEC OS

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	EPAULE AVEC OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	Standard
PARAGE	Paré et dégraissé (résidu 3mm maximum)
CALIBRE	1,500 à 4,000 kg



FICHE TECHNIQUE SANGLIER

EPAULE SANS OS

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
--------	----------	-------------------

	Gibier Sauvage tué en action de chasse
DESIGNATION	EPAULE SANS OS

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	Issu de l'épaule avec os intacte
PARAGE	Paré et dégraissé (résidu 3mm maximum)
CALIBRE	1,000 à 3,500 kg



FICHE TECHNIQUE SANGLIER

SAUTE EPAULE/COLLIER OU SUPERIEUR

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	SAUTE EPAULE/COLLIER OU SUPERIEUR	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	Issu de pièce intacte désossée, morceaux de forme cubique
PARAGE	Paré et dégraissé (résidu 3mm maximum)
CALIBRE	



FICHE TECHNIQUE SANGLIER

SAUTE STANDARD

ARTICLE

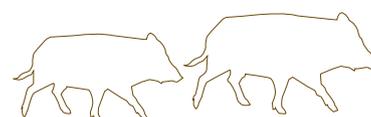
(Données générales)

ESPECE	SANGLIER	<i>Sus scrofa</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	SAUTE STANDARD	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	SANGLIER
DECOUPE	Viande désossée issue d'épaule et collar « cassés » et de poitrine (50% maximum). Morceaux adaptés aux muscles découpés.
PARAGE	Paré et dégraissé (résidu 3mm maximum)
CALIBRE	



FICHE TECHNIQUE CHEVREUIL

CUISSOT AVEC OS

ARTICLE

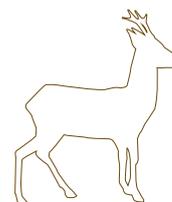
(Données générales)

ESPECE	CHEVREUIL	<i>Capreolus capreolus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	CUISSOT AVEC OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CHEVREUIL
DECOUPE	Standard
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	1,500 à 2,500 kg



FICHE TECHNIQUE CHEVREUIL

CUISSOT SANS OS

ARTICLE

(Données générales)

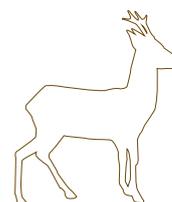
ESPECE	CHEVREUIL	<i>Capreolus capreolus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	CUISSOT SANS OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CHEVREUIL
DECOUPE	Standard (avec jarret)

PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	1,000 à 2,000 kg



FICHE TECHNIQUE CHEVREUIL

DOS AVEC OS

ARTICLE

(Données générales)

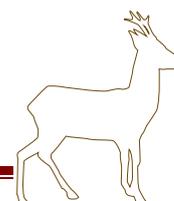
ESPECE	CHEVREUIL	<i>Capreolus capreolus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	

DESIGNATION	DOS AVEC OS
-------------	-------------

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CHEVREUIL
DECOUPE	<p>Coupé à 11 côtes maximum et 5 côtes minimum (en deçà appellation selle-courte chevreuil). Longueur des côtes 5 cm maximum (au-delà appellation dos de chevreuil côtes-longues obligatoire).</p> <p>Tête de filet-mignon attenante au dos (dégagé du cuissot)</p>
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	1,500 à 2,500 kg



FICHE TECHNIQUE CHEVREUIL

EPAULE AVEC OS

ARTICLE

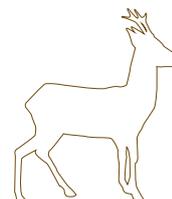
(Données générales)

ESPECE	CHEVREUIL	<i>Capreolus capreolus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	EPAULE AVEC OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CHEVREUIL
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	0,800 à 1,500 kg



FICHE TECHNIQUE CHEVREUIL

EPAULE SANS OS

ARTICLE

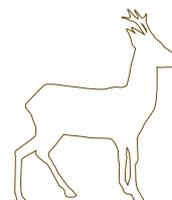
(Données générales)

ESPECE	CHEVREUIL	<i>Capreolus capreolus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	EPAULE SANS OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CHEVREUIL
DECOUPE	Issue de l'épaule avec os intacte (avec jarret).
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	0,600 à 1,000 kg



FICHE TECHNIQUE CHEVREUIL

SAUTE EPAULE/COLLIER OU SUPERIEUR

ARTICLE

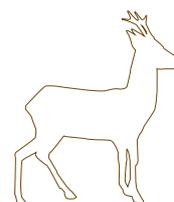
(Données générales)

ESPECE	CHEVREUIL	<i>Capreolus capreolus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	SAUTE EPAULE / COLLIER OU SUPERIEUR	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CHEVREUIL
DECOUPE	Morceaux de forme cubique
PARAGE	Viande désossée issue de pièces intactes, parée et dégraissée
CALIBRE	



FICHE TECHNIQUE CHEVREUIL

SAUTE STANDARD

ARTICLE

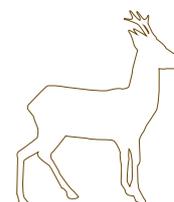
(Données générales)

ESPECE	CHEVREUIL	<i>Capreolus capreolus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	SAUTE STANDARD	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CHEVREUIL
DECOUPE	Morceaux adaptés aux muscles découpés
PARAGE	Viande désossée, parée et dégraissée issue d'épaule et collier « cassés » et de poitrine (50% maximum)
CALIBRE	



FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE

CUISSOT AVEC OS

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	CUISSOT AVEC OS	

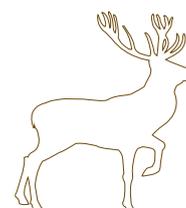
ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Standard (Jarret avec os déjointé ou non)
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose, paré jusqu'au nerf bleu

CALIBRE	5,000 à 12,000 kg
---------	-------------------

FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE



CUISSOT SANS OS

ARTICLE

(Données générales)

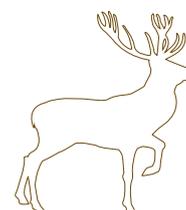
ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	

DESIGNATION	CUISSOT SANS OS
-------------	-----------------

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Standard (avec jarret)
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	4,000 à 8,000 kg



FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE

DOS SANS OS * FILET*

ARTICLE

(Données générales)

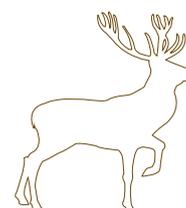
ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	DOS SANS OS *FILET*	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Issu du dos avec os, 11 côtes avec chaîne
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	1,500 à 4,000 kg

FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE



DOS AVEC OS

ARTICLE

(Données générales)

ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	DOS AVEC OS	

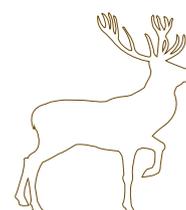
ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Coupé à 11 côtes maximum.

	Longueur des côtes 10cm maximum. Tête de filet-mignon attenante au dos (dégagé du cuissot)
PARAGE	Dégraissé, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	5,000 à 10,000 kg

FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE



FILET MIGNON

ARTICLE

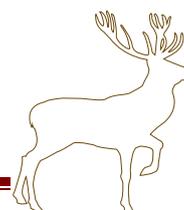
(Données générales)

ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	FILET MIGNON	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Avec chaînette et tête
PARAGE	Dégraissé, paré jusqu'au nerf bleu
CALIBRE	0,250 à 1,000 kg



FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE

EPAULE AVEC OS

ARTICLE

(Données générales)

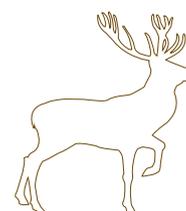
ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	EPAULE AVEC OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Standard avec jarret
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose
CALIBRE	3,000 à 7,000 kg

FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE



EPAULE SANS OS

ARTICLE

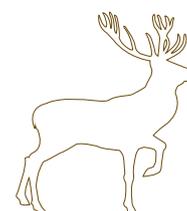
(Données générales)

ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	EPAULE SANS OS	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Issue de l'épaule avec os intacte
PARAGE	Dégraissé, sans aponévrose
CALIBRE	2,000 à 5,000 kg



FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE

SAUTE EPAULE/COLLIER OU SUPERIEUR

ARTICLE

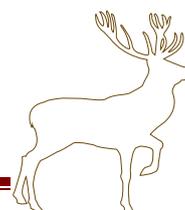
(Données générales)

ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	SAUTE EPAULE/COLLIER OU SUPERIEUR	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Morceaux de forme cubique
PARAGE	Viande désossée issue de pièces intactes, parée et dégraissée
CALIBRE	



FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE

SAUTE STANDARD

ARTICLE

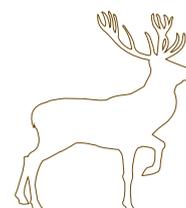
(Données générales)

ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	SAUTE STANDARD	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Morceaux adaptés aux muscles découpés.
PARAGE	Viande désossée, parée et dégraissée issue d'épaule, de collier et de poitrine (50% maximum)
CALIBRE	



FICHE TECHNIQUE CERF/BICHE

PAVE

ARTICLE

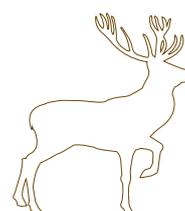
(Données générales)

ESPECE	CERF / BICHE	<i>Cervus elaphus</i>
	Gibier Sauvage tué en action de chasse	
DESIGNATION	PAVE	

ORIGINE	France
---------	--------

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION	CERF / BICHE
DECOUPE	Découpe dans cuissot
PARAGE	Dégraissé (PAD)
CALIBRE	Poids selon commande





Annexe 2 :

NOTICE TECHNIQUE

DÉFINISSANT LES CRITÈRES MINIMAUX EN

« PRODUITS DE CHARCUTERIE SALAISON »

« PLATS CUISINÉS »

À REMPLIR POUR L'USAGE AUTORISÉ DE LA MARQUE*

GIBIER DE CHASSE CHASSEURS DE FRANCE



*DÉTENUE EN PROPRIÉTÉ EXCLUSIVE PAR LA FÉDÉRATION NATIONALE DES CHASSEURS

Bulletin Officiel de la Propriété Industrielle 08/20-Volume 1-p226

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	34
1.1 CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE.....	34
1.2 DÉFINITION DU PRODUIT COURANT.....	34
1.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT « Gibier de Chasse, Chasseurs de France » [®] ,..	35
1.3.1 Caractéristiques qualitatives du produit.....	35
1.3.2 Caractéristiques d'image.....	35
1.3.3 Caractéristiques de présentation.....	36
1.3.4 Régularité.....	36
2. - ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS.....	37
3. - CRITÈRES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGE	40
3.1 SCHEMA DE VIE.....	40
3.2 TRACABILITE.....	40
3.3 VIANDES MISES EN OEUVRE.....	40
3.3.1 Viandes de gibiers	40
3.3.2 Viandes de porcs.....	40
3.3.3 Viandes de cochons	40
3.3.4 Viandes séparées mécaniquement.....	41
3.3.5 Contrôles à réception.....	41
3.4 INGREDIENTS ET ADDITIFS.....	42

3.5 TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT.....	42
3.6 QUALITE DES PRODUITS.....	42
4. - CRITÈRES MINIMAUX PAR PRODUIT	43
4.1 - JAMBON CUIT.....	43
4.1.1 <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	43
4.1.2 <i>Ingrédients et additifs.....</i>	43
4.1.3 <i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	44
4.1.4 <i>Caractéristiques du produit fini.....</i>	44
4.2 - JAMBON SEC, NOIX, ÉPAULES, et PIÈCES de GIBIER SÉCHÉES	45
4.2.1 <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	45
4.2.2 <i>Ingrédients et additifs.....</i>	46
4.2.3 <i>Fabrication.....</i>	46
4.2.4 <i>Caractéristiques du produit fini.....</i>	46
4.2.4.1 <i>Caractéristiques physiques et analytiques.....</i>	46
4.2.4.2 <i>Caractéristiques sensorielles.....</i>	47
4.3 - SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SÈCHE.....	47
4.3.1 <i>Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®</i>	47
4.3.2 <i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	47
4.3.3 <i>Ingrédients et additifs.....</i>	48
4.3.4 <i>Fabrication.....</i>	48
4.3.5 <i>Caractéristiques du produit fini.....</i>	48
4.4 - PATÉ DE TYPE CAMPAGNE.....	49

4.4.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®.	50
4.4.2 Matières premières carnées utilisées.....	50
4.4.3 Ingrédients et additifs.....	50
4.4.4 Fabrication et conditionnement.....	51
4.4.5 Caractéristiques du produit fini.....	52
4.5 - SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMÉE OU NON)	53
4.5.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®	53
4.5.2 Matières premières carnées utilisées.....	53
4.5.3 Ingrédients et additifs.....	53
4.5.4 Fabrication,.....	54
4.5.5 Caractéristiques du produit fini.....	54
4.6 - RILLETTES.....	56
4.6.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®	56
4.6.2 Matières premières carnées utilisées.....	56
4.6.3 Ingrédients et additifs.....	56
4.6.4 Fabrication.....	56
4.6.5 Caractéristiques du produit fini.....	57
4.7 - SAUCISSON CUIT.....	58
4.7.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®	58

4.7.2	<i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	58
4.7.3	<i>Ingrédients et additifs.....</i>	58
4.7.5	<i>Fabrication.....</i>	59
4.7.6	<i>Caractéristiques du produit fini.....</i>	59
4.8	ROTI CUIT.....	60
4.8.1	<i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	60
4.8.2	<i>Ingrédients et additifs.....</i>	60
4.8.3	<i>Fabrication, tranchage et conditionnement.....</i>	60
4.8.4	<i>Caractéristiques du produit fini.....</i>	61
4.9	PLATS CUISINÉS DE GIBIER.....	32
4.9.1	<i>Matières premières carnées utilisées.....</i>	62
4.9.2	<i>Ingrédients et additifs.....</i>	62
4.9.3	<i>Fabrication</i>	63
4.9.4	<i>Dénominations : civet et sauté.....</i>	63
4.9.5	<i>Caractéristiques du produit fini.....</i>	64
5.	EXIGENCES MINIMALES DE CONTRÔLE.....	65

1- INTRODUCTION

La notice technique « **PRODUITS DE CHARCUTERIE, SALAIISON** » & « **PLATS CUISINÉS** » est d'application obligatoire pour tous les produits de charcuterie, salaison et plats cuisinés désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] couverts par son champ d'application.

Elle a pour objet de définir les règles de production, les critères minimaux, nécessaires et suffisants, à respecter par les cahiers des charges des produits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], ainsi que les exigences minimales de contrôle.

Elle s'inscrit dans le projet de la FNC de valoriser la viande de gibier chassé en France ainsi que la chasse française, auprès de tous les consommateurs possibles, par tous circuits et moyens de vente permettant la diffusion de produits issus de la tradition culinaire française, en particulier les produits de haut niveau qualitatif de charcuterie salaisons, ou les plats cuisinés.

Les règles fixées dans la présente notice s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

Dans le cadre d'une demande de création de produit ou de modification de cahier des charges d'un produit soumis à la présente notice technique, il conviendra de se reporter également au Guide du demandeur, disponible sur le site internet: www.chasseurdefrance.com

1.1 CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE

La présente notice technique s'applique à toutes les catégories de

- ⇒ salaisons et charcuterie crues, cuites, telles que définies dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, ci-après dénommé Code des usages
- ⇒ plats cuisinés tels que définis dans le cadre du Codes des usages référents (SYNAFAP) ci-après dénommé Code des usages
- ⇒ conserves de viandes telles que définies dans le cadre du Code des usages référent (FIAC), ci-après dénommé Code des usages

Elle définit les critères minimaux que doivent respecter tous les cahiers des charges ainsi que des critères par produit qui s'appliquent aux produits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], relevant de ces différentes catégories.

1.2 DEFINITION DU PRODUIT COURANT

Le produit courant est défini comme étant un produit similaire en dénomination au produit candidat, désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], conforme au Codes des usages.

Quand ce code distingue plusieurs catégories, le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « standard » ou « choix », d'autres produits relevant quant à eux de la catégorie « supérieur » ou « traditionnel ».

Le produit courant ne peut bénéficier de la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

1.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT PORTANT LA MARQUE « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

1.3.1 Caractéristiques qualitatives du produit

Les consommateurs attendent un produit organoleptiquement supérieur.

L'aspect visuel doit être attirant.

Les caractéristiques sensorielles spécifiques du produit doivent être décrites.

1.3.2 Caractéristiques d'image

Pour les consommateurs de ces produits marketés « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], l'image est également un critère d'achat. Ceci concerne en particulier :

- ⇒ Les caractéristiques spécifiques dont l'origine française des matières premières,
- ⇒ La qualité des viandes et gras ajoutées et particulièrement de porc ,
- ⇒ Les aspects traditionnels du mode de fabrication tout en visant une productivité optimale permettant un prix de revient accessible
- ⇒ La limitation des ingrédients chimiques de fabrication : « clean labellisation »
- ⇒ Tous les arômes doivent être naturels
- ⇒ L'exclusion de tous procédés technologiques « mal perçus » par le consommateur :
 - ionisation des épices interdites
 - support d'arômes ou additifs ou matières premières « OGM » ou issus d'OGM interdits
- ⇒ Les spécificités du produit fini.
- ⇒ Respectant les recommandations en terme de limitation des taux de sel dans l'alimentation du PNNS 2

Les caractéristiques d'image doivent être valorisées lorsqu'elles existent. Elles doivent être appréciées et précisées au regard de la nature du produit, de sa spécificité et de son positionnement sur le marché.

1.3.3 Caractéristiques de présentation

Cet aspect couvre la mise en valeur du produit ainsi que l'aspect "service" qui peut être un élément important à considérer dans les différentes catégories de produits.

La diversité des produits conduit à des différences d'approche de cette notion de « service » suivant les catégories de produits. Elle peut notamment concerner la présentation à la vente, l'emballage, le conditionnement.

1.3.4 Régularité

La qualité des produits

- ⇒ d'une même entreprise,
- ⇒ sous la même dénomination
- ⇒ la même marque
- ⇒ désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »®

doit être régulière.

Pour ce faire, le cahier des charges devra définir les règles et caractéristiques assurant cette régularité.

2 : ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

A.C. : Avec Couenne

Audit : examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs à la qualité satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et sont aptes à atteindre les objectifs (ISO 8402)

Caractéristiques : ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité

Circuit interne du fabricant : Toutes les étapes au cours desquelles le produit est sous la responsabilité du fabricant
Coche : Terme professionnel pour désigner une carcasse de truie de réforme ayant mis bas au moins une fois. La maîtrise de l'élevage des cochons destinées à fournir des viandes pour la fabrication des charcuteries label doit être effective au moins à compter de la dernière mise-bas.

Code des usages : Abréviation pour « Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande », des plats cuisinés frais, des conserves

Conformité : satisfaction aux exigences spécifiées (ISO 8402) = aux exigences décrites dans la notice technique

Contrôle : activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité et comparer les résultats obtenus aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune des caractéristiques (ISO 8402)

C/P : Rapport Collagène sur protide

D.D. : Découenné, Dégraissé

Dénomination de vente : la dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives qui lui sont applicables et à défaut, le nom consacré par les usages de l'Etat Membre dans lequel s'effectue la vente au consommateur final et aux collectivités ou une description de la denrée alimentaire et , si nécessaire, de son utilisation suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue (article 5, alinéa 1 de la directive 79/112 CE du Conseil du 18 Décembre 78 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. Elle ne peut faire référence à une origine géographique que si le produit fait l'objet de l'enregistrement d'une indication géographique protégée (IGP) ou d'une attestation de spécificité (AS) ou si la dénomination est considérée comme générique.

D.F.D. : Dark, Firm, Dry

DLC : date limite de consommation = à consommer jusqu'au....

DLUO : Date limite d'utilisation optimale = à consommer de préférence avant le

Dosage (des rillettes) : Terme utilisée par la profession signifiant la mise en récipient des rillettes après le cycle de rissolage-cuisson-séparation-mélange

Echaudage (des gras) : Traitement thermique en phase humide ou par immersion dans l'eau ou par traitement à la vapeur d'eau

Enregistrement : Document qui fournit des preuves tangibles des activités effectuées ou des résultats obtenus (ISO 8402)

Exsudative : Se dit d'une viande qui a tendance à perdre son eau.

Farce fine : pâte fine permettant de lier entre eux les marquants. La farce est composée d'une partie des viandes et/ou des abats autorisés dans le produit. Elle intègre généralement les ingrédients non carnés et les additifs et est issue d'un hachage fin au hachoir ou au cutter

Habilitation : reconnaissance par l'organisme détenteur de la marque de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à appliquer le cahier des charges

HPD : Humidité du produit dégraissé

HPDA : Humidité du produit dégraissé désamidonné

Maîtrise de la qualité : techniques et activités à caractère opérationnel utilisés pour satisfaire aux exigences pour la qualité (ISO 8402)

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité physique

Lot de produit fini : quantité de produit fini fabriqué dans des circonstances pratiquement identiques. Ces circonstances correspondent AU MAXIMUM à une journée de production

Marque : constituée d'un nom et /ou d'un graphisme, ce signe sert à distinguer les produits ou services d'une personne physique ou morale. La marque est déposée à l'INPI. Elle peut être exploitée par toute entité

respectant le règlement d'usage établi par le titulaire de l'enregistrement après étude du dossier de demande et autorisation expresse

Parage : Action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux et les ganglions lymphatiques. Pour les pièces de découpe, le parage concerne également l'ablation des rougeurs et éventuellement la couenne.

pH ultime : pH pris au minimum 18 h après l'abattage.

Préparations de viandes : Viandes ayant subi une adition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs tout en conservant les caractéristiques de la viande fraîche

Procédé ou Processus : ensemble de moyens et d'activités liés qui transforment des éléments entrants en éléments sortants (ISO 8402)

Produits à base de viande : viande ayant subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur a perdu les caractéristiques de la viande fraîche

PSE (Pale, Soft and Exsudative) : Viande claire (Valeur 1 et 2 de l'échelle japonaise) et Exsudative; ou encore viande présentant un caractère bicolore, une partie de la pièce a une valeur 1 ou 2 de l'échelle japonaise et l'autre partie a une valeur de 5 ou 6. Ces viandes sont technologiquement impropres à la transformation pour la fabrication d'un produit de qualité.

Pur « espèce de gibier XX » ou 100 % « espèce de gibier XX » : cette mention peut être apposée sur l'étiquette de produit composés de maigre et gras provenant exclusivement de l'espèce concernée (aucune autre origine de viande ou de gras ne peut y être incorporée)

Qualité : ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimé ou implicites(ISO 8402)

Rissolage (des rillettes) : Coloration jusqu'à caramélisation en surface d'une viande obtenue en utilisant un corps gras pour la saisir

S.C. : Sans Couenne

SST : Teneur en sucres solubles totaux

Sous-traitance : opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans un atelier ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées (ISO 8402)

Teneur en lipides : teneur en matière grasse libre

UVCI : unité de vente « industrielle », elle est élaborée en série à partir de muscles , carcasses, pièces de gros et est conditionnée pour une vente individuelle à un consommateur final. Elle est vendue à un « distributeur » en emballage regroupant plusieurs « UVCI »

Valeur cible : Valeur moyenne de la caractéristique que vise à atteindre le fabricant afin que la population d'entités produites respectent à un pourcentage faible près, la valeur limite choisie tenant compte de la dispersion entraînée par le process

Valeur limite : valeur à ne pas dépasser ou à atteindre pour rester conforme

VP : valeur pasteurisatrice

VS : Valeur Stérilisatrice : valeur minimale de l'effet thermique (couple temps température) sur la destruction des micro-organismes pour obtenir la stérilisation

3 - CRITÈRES MINIMAUX à RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES

3.1 SCHÉMA DE VIE

Chaque entreprise doit définir, dans son cahier des charges, ou a minima son PMS (arrêté du 8 juin 2006) le schéma de vie propre à chacun ses produits ou par famille de produits.

3.2 TRACABILITÉ

C1 Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à toutes les étapes de connaître l'historique des produits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire, conformément a minima à la réglementation.

Chaque cahier des charges doit comporter un schéma de traçabilité présentant la traçabilité ascendante et descendante.

3.3 VIANDES MISES EN OEUVRE

3.3.1 Viandes de gibier :

Exclusivement des viandes conformes à la Charte et la Notice Technique « Viandes de Gibier » « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®,

3.3.2 Viandes de porcs

C2 Par souci de cohérence en matière de qualité supérieure et de lisibilité de la démarche qualitative, les produits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »® doivent être produits exclusivement à partir de viande de porc d'origine française : porc né, élevé, abattu et découpé en FRANCE.

Il est néanmoins rappelé qu'un produit désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »® n'est pas légitime du seul fait de l'utilisation d'une matière première origine France pour

sa fabrication, et que toute matière première éligible n'est pas forcément utilisable pour la production (voir spécifications des matières premières).

3.3.2 Viandes de cochons

C2bis Certains produits de charcuterie salaison peuvent être fabriqués à partir de viandes de cochons mais exclusivement à partir de viande de cochons d'origine française : cochon née, élevée, abattue et découpée en FRANCE.

3.3.3 Viandes séparées mécaniquement

C3 L'emploi de VSM de toute autre espèce que de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], n'est pas autorisé.

C3bis L'emploi de VSM des espèces de gibiers qualifiables « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], est autorisé.

3.3.4 Contrôles à réception

C4 Le cahier des charges « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], fixe les exigences en termes d'origine anatomique, état physique, caractéristiques physico-chimiques, auxquelles doivent satisfaire les viandes des espèces de Gibier et leurs catégories

C5 En particulier, les viandes fraîches sont mises en œuvre conformément aux cahiers des charges établis par les entreprises et à minima en conformité avec la réglementation après la date d'abattage des gibiers dont elles sont issues.

En particulier, les viandes fraîches de porc sont mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours.

Dans le cas particulier de la viande de cochon, ce délai est fixé à 6 jours sans dérogation.

C6 En outre, l'utilisation de maigre et gras congelé de gibiers qualifiés « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], est autorisée pour la fabrication de produits désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®].

Cette autorisation inclut l'opération de raidissage à des fins technologiques lorsque cette opération est nécessaire.

Ceci étant, la conservation des produits à l'état raidi ne saurait excéder 96 heures à une température :

- pour le maigre comprise entre -5°C et -3°C,
- pour le gras comprise entre -7°C et -5°C.

Ce délai sera au maximum de 96 heures (sans modification du délai maximal) dans le cas des week-ends et jours fériés.

L'utilisation de gras de porc congelé peut être envisagée uniquement pour les saucissons secs, pâtés, rillettes et saucissons cuits, et devra respecter les conditions suivantes :

- S** Congélation au plus tard 72 heures après abattage
- S** Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum
- S** Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées,

3.4 INGREDIENTS ET ADDITIFS

C7 La liste des ingrédients ou additifs autorisés susceptibles d'être utilisés, doit être établie dans cahier des charges pour chaque produit ou famille de produits.

Cette liste est établie suivant le principe de la liste positive, tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit. Le cahier des charges précise les points à maîtriser et à contrôler pour s'assurer de la qualité et de la conformité de ces matières et ingrédients à réception.

L'emploi de fumée liquide est interdit pour l'ensemble des produits couverts par la présente notice technique.

3.5 TRANCHAGE ET CONDITIONNEMENT

C8 Si l'entreprise prévoit la vente de produits tranchés et conditionnés, le processus de tranchage conditionnement doit être décrit étape par étape. Les exigences spécifiques à chaque étape, les points à maîtriser et à contrôler sont définis.

3.6 QUALITE DES PRODUITS

Le cahier des charges du produit candidat à la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], fixe les exigences de qualité du produit notamment en ce qui concerne la composition et les caractéristiques physico-chimiques.

Les exigences qualitatives devront nécessairement être supérieures à celles définies pour le segment de la qualité «supérieure » ou « traditionnel » dans le Code des usages si cette catégorie est définie pour le produit considéré.

4 : CRITÈRES MINIMAUX PAR PRODUIT

Les fiches qui suivent précisent les critères minimaux à respecter par produit

4.1 - JAMBON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.3.3 du Code des usages relative au Jambon cuit supérieur.

4.1.1 Matières premières carnées utilisées

Le produit désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], entier ou en portions, est fabriqué à partir de jambon frais ou congelés qualifiés « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], de façon à garantir la qualité sensorielle (moelleux) et la qualité technologique (perte d'eau et de protéines si congélation).

Les jambons entrant dans la fabrication du jambon cuit ne doivent pas présenter de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur.

Cet aspect est essentiel pour la présentation du produit fini.

Le jarret est exclu de la fabrication du jambon désossé de façon à éliminer la partie nerveuse. Il peut dans certains cas, être conservé au cours de la cuisson pour des raisons organoleptiques, mais il doit alors être exclu lors de la présentation à la vente du jambon désossé. Cependant, dans le cas du jambon à l'ancienne, les muscles du jarret peuvent être réintroduits au niveau de la cavité laissée par le fémur dans le respect des proportions anatomiques initiales.

Le gras de couverture des jambons frais entiers non désossés doit être de couleur blanche et de consistance ferme.

Le pH ultime mesuré dans le muscle demi-membraneux doit être compris dans l'intervalle 5,50 / 6,20. Cette valeur de pH détermine la qualité sensorielle de moelleux et l'aptitude technologique de la viande à la transformation. En particulier, les viandes PSE sont inaptées à la transformation.

La couenne utilisée est de la couenne de jambon de porc. En effet, l'utilisation de la couenne de jambon plus tendre et moins épaisse que la couenne de bardière permet d'obtenir une qualité sensorielle supérieure.

4.1.2 Ingrédients et additifs

Le jambon cuit désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] est préparé avec ajout éventuel et raisonné "a minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ⇒ sel,
- ⇒ eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés
- ⇒ sucres : saccharose, dextrose, lactose □
- ⇒ aromates, épices, La dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés
- V. arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en oeuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines.
- VI. nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249),
- VII. acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- VIII. acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le jambon "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs.
- IX. ferments

4.1.3 Fabrication, tranchage et conditionnement

Le traitement thermique appliqué au jambon est mené de façon à ce que la cuisson à cœur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice pour streptococcus faecalis (V.P 10) minimale de 50 minutes. 70

Le tranchage et le conditionnement doivent être réalisés au plus tôt 2 jours après la fin de la cuisson. Ce temps de repos est indispensable pour garantir l'aspect de la tranche (Tenue). La température de repos est de 0°C/+4°C. Le cahier des charges précise les éléments relatifs à ces opérations.

4.1.4 Caractéristiques du produit fini

La DLC est inférieure à 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution. Elle est décomptée à partir du tranchage pour les produits destinés au libre service.

Dans le cas des jambons vendus à la coupe, la DLC est décomptée à partir du reconditionnement avant expédition, ce dernier devant intervenir dans les 30 jours qui suivent la cuisson du jambon.

Les valeurs des caractéristiques physico-chimiques des produits finis doivent être conformes à celles définies dans le tableau suivant. :

Caractéristiques physico-chimiques minimales des jambons cuits (produit fini) désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®

- ⇒ Sucres solubles totaux $\leq 0,8 \%$ (Justification Cette teneur inférieure à la valeur retenue par le code des usages (1%) limite les apports extérieurs de matières sèches.)
- ⇒ Lipides totaux (sur tranche découennée et dégraissée) $\leq 5 \%$, Cette teneur permet de garantir un bel aspect et contraint les fabricants à choisir des matières premières ne contenant pas trop de gras intramusculaire $\leq 7 \%$ Dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté.
- ⇒ PCL : ≥ 20 (Moyenne > 20 et aucun résultat < 19) Cette valeur équivalente en moyenne au seuil retenu par le code des usages mais plus sévère du point de vue de la valeur de rejet (19 au lieu de 18) permet de garantir la régularité du produit du point de vue de l'humidité et des teneurs en protéines et en lipides.

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié, interne ou externe à l'entreprise.

Les évaluations sont faites sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement

4.2 - JAMBON SEC, NOIX, ÉPAULES et PIÈCES de GIBIER SÉCHÉES

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche à la référence 2.1.2.5 du Code des usages relative au Jambon sec, jambon sel sec, supérieur ou traditionnel.

4.2.1 Matières premières carnées utilisées

Les pièces fraîches entrant dans la fabrication des jambons secs, noix, épaules et pièces de gibier séchées ne doivent pas présenter de défauts d'aspect : défauts d'épilation et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur. Ce point est essentiel pour la présentation finale du produit désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®.

Les jambons frais destinés à la fabrication de jambon sec ont un pH compris entre 5,50 et 6,20.

Les pièces fraîches entières peuvent présenter une épaisseur de gras de couleur blanche et de consistance ferme.

Une épaisseur minimale de gras est nécessaire pour garantir la qualité sensorielle du produit fini. Ce gras peut être apporté sous forme de saindoux ou de pannes technologiques à différents stades du procédé de séchage

L'épaisseur de gras permet de "supporter" la durée d'affinage, séchage. La couleur du gras de couverture joue un rôle prépondérant pour l'aspect du jambon sec. Enfin la consistance du gras assure sa résistance à la fusion et à l'oxydation.

4.2.2 Ingrédients et additifs

Les jambons secs, noix, épaules et pièces de gibier séchées peuvent être fabriquées en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ⇒ sel,
- ⇒ sucres : saccharose, dextrose,

- ⇒ aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- ⇒ nitrate de sodium (E251), potassium (E252),
- ⇒ panne, saindoux, amidon,
- ⇒ Ferments.

4.2.3 Fabrication

Le salage peut être réalisé par tous procédés sauf l'injection

La durée minimale de fabrication à compter de la mise au sel jusqu'à la sortie de l'affinage, des jambons secs, noix, épaules et pièces de gibier séchées des différentes espèces de « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], est de la seule responsabilité des entreprises mais doit permettre l'obtention d'un jambon de haute qualité sensorielle en conformité du positionnement de l'ensemble des produits « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

Le raidissage avant tranchage doit être limité à 32 semaines maximum. La température à cœur du jambon ne doit pas descendre en dessous de -14°C

4.2.4 Caractéristiques du produit fini

4.2.4.1 Caractéristiques physiques et analytiques

La teneur maximale :

- ⇒ en sel est fixée à 6,5%.
- ⇒ en sucres solubles totaux (SST) est inférieure ou égale à 0,5%.
- ⇒ en eau mesurée par la méthode définie par le code des usages est fixée à 61%. Dans le cas de vente en quart ou en tranche, la plus grande partie du jarret sera éliminée. En effet, cette partie est plus nerveuse, donc plus dure.
- ⇒ En nitrites max (NaNO_2) mg/kg 50
- ⇒ En nitrates max (NaNO_3) mg/kg 250

La DLUO définie pour le jambon conditionné en demi, quart ou pré tranché ne doit pas excéder 90 jours suivant le jour de conditionnement.

La DLUO définie pour le jambon entier avec os ou le jambon désossé conditionné sous vide ne doit pas excéder 90 jours suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant.

4.2.4.2 Caractéristiques sensorielles

Les caractéristiques sensorielles minimum à respecter concernent :

Une texture fondante et sèche.

L'absence des défauts suivants :

- ⇒ Goût de rance, de moisissure, de viande crue.
- ⇒ Aspect de tranche moirée, irisé
- ⇒ Texture pâteuse

Ces caractéristiques et l'absence de défauts doivent faire l'objet de descripteurs sensoriels et donner lieu à une évaluation par un jury, interne ou externe à l'entreprise.

Les évaluations sont faites sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement

4.3 - SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SÈCHE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.5.4 du Code des usages relative aux saucissons secs et saucisses sèches, supérieur(e)s.

Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux grosses pièces (Rosette, Miche etc. correspondant aux fiches 2.1.5.5 et 2.1.5.6 du Code des usages.)

4.3.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®,

Le taux minimal dans la mêlée FRAICHE de viandes et gras de gibier est de 80 %.

4.3.2 Matières premières carnées utilisées

Les maigres de gibiers qualifiés « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], de porcs et de cochons sont issus des pièces anatomiques parées suivantes : jambon, épaule et longues.

Les jambons (et l'épaule) sont utilisés sans jarrets. Les gras utilisés pour la fabrication de saucissons secs désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] sont des gras durs provenant de la bardière (gras dorsal) et de la poitrine.

Les maigres de gibier peuvent être congelés.

L'opération de raidissage à des fins technologiques est définie selon les modalités du paragraphe 3.3.4.

Les gras peuvent être utilisés frais, raidis ou congelés. Ils devront alors respecter les conditions définies au §3.3.4.

Les viandes utilisées fraîches sont à réception, à une température de +4 °C au maximum.

Nb : En cas d'utilisation de viande de cochon, le cahier des charges doit suivre les dispositions du 3.3.

4.3.3 Ingrédients et additifs

Le saucisson sec désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] et la saucisse sèche désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ⇒ sel, 28 g maximum de NaCl ou ses substituts par kg de mée fraîche
- ⇒ sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, de 5 à 18g /kg de mée fraîche
- ⇒ aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- ⇒ ferments,
- ⇒ nitrate de sodium = salpêtre (E251), potassium (E252)
- ⇒ nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- ⇒ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- ⇒ fleurs de surface poudres de fleurage exemptes de sorbate et de natamycine : amidon, farine, talc, bentonite, argile, carbonate de calcium
- ⇒ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),

Nota Bene :

NB1 : l'usage de fumée liquide est interdit

NB2 : Pour les produits entiers, l'embossage doit être réalisé avec du boyau naturel de porc. L'embossage du jésus doit être réalisé à partir de caecum d'origine porcine.

Pour les produits à trancher présentés en libre service, l'embossage sous boyau collagénique destiné à être pelé avant le tranchage est toléré. Cependant, pour l'utilisation de la mention "traditionnel" ou "à l'ancienne", l'utilisation de boyaux naturels est obligatoire également sur les produits pelés avant tranchage.

4.3.4 Fabrication

Le degré de hachage lors de la réalisation de la mûlée doit être défini. La taille des grains doit être de 6 mm au minimum. Le hachage est effectué au hachoir ou au cutter. Pour ce dernier le personnel devra être qualifié.

Les durées minimales de séchage doivent être définies suivant la catégorie et le poids du produit afin de répondre aux critères physico-chimiques du produit fini.

4.3.5 Caractéristiques du produit fini

Les produits peuvent être commercialisés entiers ou tranchés sans conditionnement, ou avec conditionnement :

- conditionnés sous sachet classique composé d'un film perforé, (DLUO 90 jours maxi)
- conditionnés sous sachet sous atmosphère modifiée. (DLUO 60 jours maxi)
- Conditionnés sous vide (DLUO maxi de 180 jours en conservation à 7°C max)

La valeur :

- ⇒ de la teneur en lipides rapportée à l'HPD de 77 % des produits finis doit être inférieure ou égale à 18. Cette valeur permet d'éviter l'excès de gras et témoigne de la bonne qualité de parage des viandes destinées à la fabrication.
- ⇒ du rapport collagène / protides des produits finis doit être inférieure ou égale à 15 Cette valeur témoigne de l'absence de fibres nerveuses qui rendent le produit désagréable en bouche
- ⇒ La teneur en sucres solubles totaux rapportée à l'HPD de 77 % est inférieure à 0,8%, ce qui témoigne que l'entreprise maîtrise le processus de fermentation lactique qui s'opère durant l'étuvage et le séchage du produit.

- ⇒ Le pH des produits finis est $>$ ou $=$ à 5,2 pour les petites pièces, et à 5 pour les grosses pièces dont le poids est supérieur ou égal à 1 Kg. Ces valeurs garantissent que le produit ne sera pas acide en bouche et sont donc essentielles pour la qualité sensorielle du produit.

La valeur de l'HPD est à justifier dans le cahier des charges, et conforme au code de la charcuterie-salaison, catégorie « supérieure ».

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié, interne ou externe à l'entreprise suivant une procédure établie.

Les évaluations sont faites sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement.

4.4 - PATÉ DE TYPE CAMPAGNE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.7.6 du Code des usages relative au Pâté de campagne supérieur, frais ou appertisés. Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux autres types de pâtés proches du pâté de campagne.

Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

- ⇒ conditionnés entiers sous vide, éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être tranchées,
- ⇒ conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés,
- ⇒ conditionnés pré tranchés,
- ⇒ sous la forme de produits appertisés.

4.4.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

Le taux minimal dans la méléée FRAICHE de **viandes, est de 70%** ;

avec couennes et gras de gibier : de 80 %.

4.4.2 Matières premières carnées utilisées

Le pâté de type campagne désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] pur « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], ou mixte gibier porc est fabriqué exclusivement à partir des matières premières carnées d'origine porcine suivantes :

- ⇒ gorge entière découennée,
- ⇒ poitrine (après parage des glandes mammaires),
- ⇒ maigre de gibier et porc,
- ⇒ gras de gibier et porc,
- ⇒ foie, cœur, rognon (pour les abats exclusivement de porc)
- ⇒ viande de tête (maigre, gras, couenne),
- ⇒ couenne cuite au bouillon (dans la limite du respect du rapport collagène / protides),
- ⇒ barde et crépine (pour la couverture du produit).

Les matières grasses (gorge, poitrine et gras dur) peuvent être congelées dans les conditions définies au paragraphe 3.3.4.

L'utilisation de couenne déshydratée de porc qui joue le rôle d'auxiliaire technologique n'est pas autorisée pour la fabrication des pâtés de type campagne « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®].

4.4.3 Ingrédients et additifs

Le pâté de type campagne désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] peut être fabriqué en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ⇒ gelée, gélatine G en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- ⇒ sel,
- ⇒ eau, bouillon en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- ⇒ sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- ⇒ aromates, épices, vins, alcools, condiments, truffes, champignons, noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.,
- ⇒ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,

- ⇒ lait : dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- ⇒ œufs : entiers, blancs, dose maximale d'emploi à 2 %, comptée en matière sèche, du poids de la mêlée,
- ⇒ farines¹, ,(la farine peut être utilisée sous forme de pain)
- ⇒ fécules, amidons
- ⇒ nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
- ⇒ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- ⇒ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- ⇒ lactate de sodium (E325), potassium (E326).
- ⇒ Colorants de masse (uniquement pour les pâtés de chair et les pâtés de foie) : cochenille, acide carminique, carmins (E120), caramel (E150 a)

et pour le badigeonnage éventuel :

- ⇒ œufs : jaunes
- ⇒ caramel E150a

4.4.4 Fabrication et conditionnement

La proportion minimale en gorge (gibier et porc) et foie (uniquement de porc) dans le mélange destiné à la fabrication du pâté de type campagne désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] est supérieure ou égale à 25 % pour les gorges entières découennées et supérieure ou égale à 22 % pour le foie frais. Ces proportions minimales sont essentielles pour obtenir une bonne qualité sensorielle du produit avec un goût de foie et de viande équilibrée et une texture agréable.

Afin d'obtenir une texture traditionnelle, le mélange mis en œuvre doit être composé :

- ⇒ soit exclusivement à partir de grains,
- ⇒ soit d'un mélange de gros grains et de farce, les grains représentant 75 % minimum en poids de la mêlée et la farce fine 25 % maximum en poids de la mêlée.

La taille des marquants est supérieur ou égale à 8mm pour les produits frais

Pour ceux appertisés cette taille minimale est de 6 mm

La distribution des grains doit être homogène sur l'ensemble du produit. Le traitement thermique appliqué au pâté de type campagne désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] est mené de façon à ce que la cuisson du produit corresponde :

- à une valeur pasteurisatrice (VP 10) minimale de 100 minutes pour les produits vendus à l'état frais, 70

- à une valeur stérilisatrice (VF 10) minimale de 3 minutes et inférieure à 7mn pour les produits appertisés.

La température maximale appliquée au produit ne doit pas excéder 115 °C sauf pour les traitements d'appertisation.

Les produits vendus à l'état frais doivent être conditionnés 4 jours au plus tard après cuisson pour garantir la fraîcheur du produit de type campagne désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®].

Les produits (vendus à la coupe) doivent présenter un aspect doré en surface obtenu par cuisson avec badigeonnage éventuel au jaune d'œuf ou au caramel.

4.4.5 Caractéristiques du produit fini

- ⇒ HPDA 76%
- ⇒ Lipides < ou = 35%
- ⇒ C/P < ou = 20%
- ⇒ SST < ou = 2%
- ⇒ Amidon < ou = 2%

La DLC ne doit pas excéder 32 jours après la date de cuisson.

Pour les produits tranchés, le délai entre la cuisson et le tranchage ne doit pas excéder 4 jours.

La DLUO définie pour les produits appertisés ne doit pas excéder 3 ans suivant le jour de conditionnement.

La valeur du rapport collagène / protides des produits finis doit être inférieure ou égale à 20 %, de façon à obtenir une texture satisfaisante.

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié, interne ou externe à l'entreprise suivant une procédure établie. Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement

- ⇒ pour chaque lot de produits appertisés
 - en produit frais, sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

4.5 - SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMÉE OU NON)

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans les fiches référence 2.1.4.2 et 2.1.4.3 du Code des usages relatives aux Saucisse, Saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir, supérieur(e) et Saucisse de Toulouse.

Ceci étant, les principes établis dans cette Notice technique s'appliquent également aux autres types de saucisses proches des produits cités ci-dessus. Les produits sont commercialisés soit en libre service sous film ou sous gaz soit en vrac, sous film ou sous gaz pour le rayon traditionnel.

4.5.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

Le taux minimal dans la méléée FRAICHE de **viandes et gras de gibier est de 80 % avec un minimum de 70% de viandes de gibier** « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

4.5.2 Matières premières carnées utilisées

Les saucisses crues fumées ou non fumées désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] sont fabriquées à partir des pièces nobles de la carcasse du gibier et /ou porc et/ ou bœuf et/ ou mouton :

- ⇒ épaule,
- ⇒ échine,
- ⇒ longe,
- ⇒ jambon sans jarret,
- ⇒ poitrine (parée des glandes mammaires),
- ⇒ gras dur
- ⇒ gorges

4.5.3 Ingrédients et additifs

Les saucisses crues fumées ou non fumées label rouge peuvent être fabriquées en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, le cas échéant dans les conditions définies ci-après et à l'exclusion de tout autre :

- ⇒ sel,
- ⇒ eau, glace, en quantité telle que les critères analytiques soient respectés,
- ⇒ sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- ⇒ aromates, épices, vins, cidres, alcools, liqueurs,
- ⇒ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes,
- ⇒ ferments,
- ⇒ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),
- ⇒ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
- ⇒ acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334),
- ⇒ acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263),
- ⇒ lactate de sodium (E325), potassium (E326),
- ⇒ nitrite de sodium (E250), potassium (E252),
- ⇒ E120 (cochenille, acide carminique, carmins).

4.5.4 Fabrication,

Les saucisses crues, fumées ou non fumées, désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] sont des produits de gros hachage, fabriquées sans addition de farce. La taille du grain est à justifier dans le cahier des charges.

L'embossage doit être réalisé avec du boyau naturel de porc ou de mouton.

4.5.5 Caractéristiques du produit fini

La valeur du taux de lipides est inférieure ou égale à 20%.

La valeur du rapport collagène / protides des saucisses crues non fumées label doit être inférieure ou égale à 12 %.

La teneur en sucres solubles totaux est inférieure à 0,8.

Les autres critères physico-chimiques sont au moins conformes à ceux fixés par le code des Usages pour la catégorie "supérieure".

Du point de vue sensoriel, les produits désirant porter la marque « gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] correspondent au minimum aux caractéristiques du code des usages :

- ⇒ Couleur homogène,
- ⇒ Texture homogène et ferme,
- ⇒ Goût de viande,
- ⇒ Peu grasse,
- ⇒ Peu salée,
- ⇒ Peau fine,

⇒ Odeur caractéristique.

Les caractéristiques sensorielles doivent donner lieu à une évaluation par un jury qualifié, interne ou externe à l'entreprise suivant une procédure établie.

- ⇒ Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement
- ⇒ En produit frais, cette évaluation se fait sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

4.6 - RILLETES

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche Ref 2.1.8.1 du Code des usages relative aux Rillettes.

Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

- ⇒ conditionnés entiers sous vide éventuellement en petites terrines individuelles ou en terrines destinées à être détaillées,
- ⇒ conditionnés entiers non emballés, destinés à être tranchés,
- ⇒ conditionnés en pots,
- ⇒ appertisés.

4.6.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

Le taux minimal dans la mêlée FRAICHE de **viandes et gras de gibier est de 60 % avec un minimum de 50% de viandes de gibier** « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

4.6.2 Matières premières carnées utilisées

Les rillettes désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] peuvent être fabriquées à partir de maigre et gras et/ou graisse provenant de porcs ou de cochons.

La poitrine de gibiers et de porc lorsqu'il en est fait usage, doit être exempte de couenne, de rougeur, de point de sang et de glande mammaire.

Les matières premières maigres de porc et/ou de cochons sont utilisées à l'état frais exclusivement. L'utilisation de gras congelé ou raidi doit respecter les conditions définies au § 3.3.4.

4.6.3 Ingrédients et additifs

Les rillettes désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] ne peuvent être fabriquées qu'avec les ingrédients et additifs traditionnels suivants :

- ⇒ sel,
- ⇒ aromates, épices,

- ⇒ bouillon, jus, fumet,
- ⇒ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes
- ⇒ nitrite de sodium (E250).

4.6.4 Fabrication

Rissolage cuisson : la cuisson effectuée à 85 °C minimum est nécessairement lente, c'est à dire d'une durée supérieure à 8 heures, temps de rissolage compris. Le rissolage est effectué à une température supérieure à 95°C.

Séparation/ réincorporation /Mélange / Dosage : à la fin de la cuisson les phases liquides (jus et graisses) sont extraites. Les viandes peuvent être brassées. On réincorpore ensuite, tout en mélangeant une partie des phases extraites (maintenues à au moins 60 °C) en quantité compatibles avec le taux de lipides du produit fini limité à 42%.

Les rillettes pourront être recouvertes d'une couche superficielle de graisse de porc ou saindoux d'origine française garantie

Pour les produits appertisés après cuisson, le traitement thermique est mené de façon à ce que le traitement thermique du produit corresponde à une valeur stérilisatrice (VF 10) minimale de 3 minutes. 121,1

4.6.5 Caractéristiques du produit fini

Les rillettes « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], peuvent être conditionnées :

- ⇒ en frais, avec ou sans graisse de couverture,
- ⇒ en conserve.

Pour les produits appertisés, la DLUO ne doit pas excéder 2 ans suivant le jour de conditionnement.

La valeur :

- ⇒ de l'HPD2 est inférieure à 72 %.
- ⇒ du taux de lipides rapporté à l'HPD 72 % est inférieure ou égale à 42%.
- ⇒ du rapport collagène / protides des produits finis doit être inférieure ou égale à 15%.

- ⇒ HPD : Humidité sur produit dégraissé mesuré selon les modalités fixées par le code des usages
- ⇒ des Sucres Solubles Totaux rapporté à l'HPD 72 % est inférieure à 0,5%
- ⇒ du NaCl inférieure ou égale à 2% à la mise en oeuvre.
- ⇒ Du nitrite de sodium inférieur ou égal à 450 mg/kg de NaNO₂ à la mise en œuvre
- ⇒ Arome Patrelle (caramel ordinaire) inférieur ou égal à 0.5% à la mise en oeuvre

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié, interne ou externe à l'entreprise suivant une procédure établie. Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement

- ⇒ pour chaque lot de produits appertisés
- ⇒ en produit frais, sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

4.7 - SAUCISSON CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.6.2. du Code des usages relative au Saucisson cuit, saucisson cuit à l'ail supérieur.

4.7.1 Taux minimum de viandes de gibier « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®

Le taux minimal dans la méele FRAICHE de **viandes et gras de gibier est de 80 % avec un minimum de 70% de viandes de gibier** « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®,

4.7.2 Matières premières carnées utilisées

Les maigres de gibiers, porcs et/ou cochés utilisés pour la fabrication de saucissons cuits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »® proviennent des pièces anatomiques parées suivantes : jambon, longe, épaule, échine, poitrine parée des glandes mammaires, gorges.

Les maigres de porcs et/ou cochés doivent exclusivement être utilisés à l'état frais ou raidis (cf § 3.3.4.).

Les gras utilisés pour la fabrication de saucissons cuits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »® sont des gras durs provenant de la bardière (gras dorsal), du dessus d'épaule et du jambon. Ils peuvent être utilisés raidis ou congelés dans les conditions définies au § 3.3.4.

4.7.3 Ingrédients et additifs

Les saucissons cuits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »® peuvent être fabriqués en ajoutant les ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre, dans les conditions définies au tableau ci-dessous :

- ⇒ sel,
- ⇒ sucres : saccharose, dextrose, glucose,
- ⇒ ail,
- ⇒ aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,
- ⇒ arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes

- ⇒ blanc d'oeuf,
 - ⇒ plasma de porc,
 - ⇒ nitrite de sodium (E250), potassium (E249),
 - ⇒ acide ascorbique (E 300), ascorbate de sodium (E301),
 - ⇒ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),
 - ⇒ acides organiques, acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334),
 - ⇒ acétate de sodium (E262), de potassium (E261), calcium (E263
-
- ⇒ lactate de sodium (E325), potassium (E326),
 - ⇒ cochenille, acide carminique, carmins (E120)

4.7.4 Fabrication

Les saucissons cuits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] sont des produits de gros hachage. La proportion de maigre est $\geq 40\%$ et la proportion de farce est $\leq 15\%$ dans la m \acute{e} lée \grave{a} la mise en oeuvre. L'embossage doit \hat{e} tre r \acute{e} alis \acute{e} avec du boyau naturel.

4.7.5 Caractéristiques du produit fini

La DLC ne doit pas exc \acute{e} der 29 jours \grave{a} compter de la date de cuisson quelle que soit la pr \acute{e} sentation du produit et son mode de distribution. En cas de tranchage, le d \acute{e} lai entre la cuisson et le tranchage est inf \acute{e} rieur \grave{a} 4 jours. Ces caract \acute{e} ristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu \grave{a} une \acute{e} valuation par un jury qualifi \acute{e} .

La valeur du taux de lipides est inf \acute{e} rieure ou \acute{e} gale \grave{a} 25%.

La valeur du rapport collag \acute{e} ne / protides des produits finis doit \hat{e} tre inf \acute{e} rieure ou \acute{e} gale \grave{a} 15%.

La teneur en sucres solubles totaux est inf \acute{e} rieure \grave{a} 1%.

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié, interne ou externe à l'entreprise suivant une procédure établie.

Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement

En produit frais, cette évaluation se fait sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

4.8 - ROTI CUIT

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche référence 2.1.3.9 du Code des usages relative au Rôti cuit supérieur.

4.8.1 Matières premières carnées utilisées

Les matières premières carnées sont préparées exclusivement à partir des pièces nobles de la carcasse de « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®]

4.8.2 Ingrédients et additifs

Le plat cuisiné est préparé avec ajout éventuel et raisonné "a minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ⇒ sel,
- ⇒ eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés
- ⇒ sucres : saccharose, dextrose, lactose,
- ⇒ aromates, épices, La dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés.
- ⇒ arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines.
- ⇒ nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249),
- ⇒ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)
- ⇒ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le rôti "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs.
- ⇒ ferments

et pour la coloration de surface exclusivement : caramel E150 a

4.8.3 Fabrication, tranchage et conditionnement

Le traitement thermique appliqué au rôti est mené de façon à ce que la cuisson à cœur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice pour streptococcus faecalis (V.P 10) minimale de 50 minutes. 70

Le tranchage suivi du conditionnement doivent être réalisés au plus tôt 2 jours après la fin de la cuisson. Ce temps de repos est indispensable pour garantir l'aspect de la tranche (Tenue). La température de repos est de 0°C/+4°C. Le cahier des charges précise les éléments relatifs à ces opérations.

4.8.4 Caractéristiques du produit fini

La DLC est inférieure à 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution.

Les valeurs des caractéristiques physico-chimiques des rôtis cuits (produit fini) désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] doivent être conformes aux caractéristiques minimales suivantes :

Sucres solubles totaux $\leq 0,8 \%$: Cette teneur inférieure à la valeur retenue par le code des usages (1%) limite les apports extérieurs de matières sèches.

PCL ≥ 20 (Moyenne > 20 et aucun résultat < 19) : Cette valeur équivalente en moyenne au seuil retenu par le code des usages mais plus sévère du point de vue de la valeur de rejet (19 au lieu de 18) permet de garantir la régularité du produit du point de vue de l'humidité et des teneurs en protéines et en lipides.

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié, interne ou externe à l'entreprise suivant une procédure établie.

Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement

En produit frais, cette évaluation se fait sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

4.9 - PLATS CUISINÉS DE GIBIER

Les produits correspondants peuvent être présentés à la vente :

- ⇒ conditionnés sous vide en UVC et éventuellement en poches destinées à être utilisées en restauration collective,
- ⇒ appertisés.

4.9.1 Matières premières carnées utilisées

Le degré de hachage lors de la réalisation de la mêlée doit être défini. La taille des grains doit être de 6 mm au minimum. Le hachage est effectué au hachoir ou au cutter. Pour ce dernier le personnel devra être qualifié.

Le Plat cuisiné désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], entier ou en portions, est fabriqué et préparé à partir exclusivement des pièces nobles de gibier épaule, carré ou filet, cuissot, frais ou congelés, qualifiés « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], de façon à garantir la qualité sensorielle (moelleux) et la qualité technologique (perte d'eau et de protéines si congélation).

Les pièces nobles entrant dans la fabrication des plats cuisinés ne doivent pas présenter de défauts d'aspect : défauts d'épilation, de poils et de couennes, hématomes ou ecchymoses, points de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur.

Cet aspect est essentiel pour la présentation du produit fini.

Le jarret est exclu de la fabrication du plat cuisiné désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®] de façon à éliminer la partie nerveuse. Les jambons (et l'épaule) sont utilisés sans jarrets.

4.9.2 Ingrédients et additifs

Le plat cuisiné est préparé avec ajout éventuel et raisonné "a minima" des seuls ingrédients et additifs suivants, à l'exclusion de tout autre :

- ⇒ sel,
- ⇒ eau, bouillon, saumure en quantité telle que les critères analytiques soient respectés
- ⇒ sucres : saccharose, dextrose, lactose,
- ⇒ aromates, épices, La dose maximale d'emploi doit être inférieure à 0,5 % du produit tel que commercialisé. Cette dose s'entend exprimée en matière sèche, support compris. Les supports des arômes doivent être neutres, sans rôle technologique dans le produit et doivent figurer dans la liste des ingrédients autorisés.
- ⇒ arômes : substances aromatisantes naturelles et préparations aromatisantes. En cas d'utilisation de gomme arabique ou de gomme xanthane comme support d'arôme, la dose maximale autorisée est de 0,04% du poids de viande mise en œuvre. Ce pourcentage passe à 0,2% pour les maltodextrines.
- ⇒ nitrite de sodium (E 250), potassium (E 249),
- ⇒ acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301)
- ⇒ acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316) et, pour le rôti "à l'ancienne", la gélatine G de porc en quantité strictement nécessaire pour recoller les chairs.
- ⇒ Ferments
- ⇒ Gelée

4.9.3 Fabrication

Le traitement thermique appliqué au plat cuisiné est mené de façon à ce que la cuisson à coeur du produit corresponde à une valeur pasteurisatrice ou stérilisatrice établie soit sur des références internes au site de fabrication sur des produits similaires soit établie spécifiquement en fonction du plat cuisiné

4.9.4 Dénominations Civet et Sauté

Ces dénominations sont identiques à celles définies dans la charte « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], viandes fraîches.

Civet : les matières premières carnés sont issus exclusivement des pièces nobles : longe, carré ou filet, cuissot sans jarret dont leurs affranchis de parage. Les grammages unitaires des morceaux doivent être > 35 grammes avec une découpe parage au couteau ou procédé technologique équivalent (exclusion des lardonneuses ou équivalents). La recette doit être non ambiguë et non trompeuse pour le consommateur

Sauté : les matières premières peuvent être issus de l'épaule, jarret exclu et à l'exclusion des petites viandes de parage. Les grammages unitaires des morceaux doivent être > 23 grammes avec une découpe parage par tout procédé technologique.

4.9.5 Caractéristiques du produit fini

La DLC en frais est inférieure à 30 jours quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution.

La DLUO en appertisé est inférieure à 2 ans quelle que soit la présentation du produit et son mode de distribution.

Les caractéristiques sensorielles doivent faire l'objet de descripteurs et donner lieu à une évaluation par un jury qualifié, interne ou externe à l'entreprise suivant une procédure établie. Les résultats de ces évaluations doivent être enregistrés systématiquement

- ⇒ pour chaque lot de produits appertisés
- ⇒ en produit frais, sur la base d'un échantillonnage de batch de fabrication représentatif des fabrications de l'entreprise et de sa maîtrise de ses procédés.

5 : EXIGENCES MINIMALES DE CONTRÔLE

En application de l'article R.641-2 du Code rural, le tableau ci-après présente les exigences minimales qui doivent obligatoirement être prises en considération par l'organisme propriétaire ou tout organisme certificateur mandaté lors de l'établissement du plan de contrôle du produit « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®], considéré.

Il est important de noter que ces exigences minimales de contrôle ne constituent pas un plan de contrôle-type, mais sont à considérer comme étant des minima pouvant être complétés sur le fondement, notamment, d'une analyse de risque catégorielle.

En effet, les fréquences minimales de contrôle externe figurant dans ce chapitre constituent les planchers pour toutes les catégories d'opérateurs et s'appliquent aux opérateurs et catégories d'opérateurs ne présentant pas un risque élevé de non-respect du cahier des charges et à tous les produits.

Les projets de plan de contrôle peuvent comporter des fréquences plus élevées pour les catégories d'opérateurs présentant dans leur ensemble un niveau élevé de risque de non respect du cahier des charges. Cette augmentation, calculée sur l'année civile, sera déterminée par la FNC sur la base d'une analyse de risque catégorielle effectuée.

Exigences minimales de contrôle

- ⇒ Atelier de découpe autonome de produits désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®],

1 contrôle / site / an

- ⇒ Atelier d'élaboration de produits transformés désirant porter la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France »[®]

1 contrôle / atelier / an

⇒ Analyses bactériologiques et physico-chimiques des produits désirant porter la marque
« Gibier de Chasse, Chasseurs de France »®

En conformité avec le PMS du fabricant

GRILLE D'AUDIT MARQUE GCCF

A usage interne à la Fédération Nationale des Chasseurs

Etablissement	Nom de l'auditeur
Date du contrôle	
Libellé	Résultats/constats
I .PRE REQUIS, exigences réglementaires	
B. Conformité des agréments, dérogations ou autorisations	
C. Superficie et conception des locaux	
D. Nettoyage et désinfection	
DOCUMENTAIRE : PLAN DE NETTOYAGE DESINFECTION quoi, qui (avec organisation des éventuelles suppléances), quand, où, comment Respect des prescriptions des fournisseurs de produits de ND ainsi que des prescriptions des fournisseurs d'équipements et matériels Procédure de contrôle interne des opérations de ND Modèle de documents d'enregistrements Plan de formation du personnel	
FONCTIONNEMENT Etats des locaux, équipements et matériels, conditions de stockage, (corrections lors d'anomalies constatées)	
ENREGISTREMENTS Documents d'enregistrement des opérations de NetD,	

du contrôle interne, analyse des résultats, justificatifs de formation du personnel	
E. Contrôle à réception	
DOCUMENTAIRE Modalités d'enregistrement Modalités de réalisation d'audit interne	
FONCTIONNEMENT Réalisation effective Organisation de l'arrivée des carcasses en présence d'un opérateur	
ENREGISTREMENT De la réalisation des contrôles, des anomalies, des audits internes, exploitation des résultats	
F. Traçabilité	
DOCUMENTAIRE Procédure de traçabilité Procédure de contrôle interne Procédure de gestion des retraits rappels	
FONCTIONNEMENT Mise en œuvre des procédures prévues Réalisation d'un test de traçabilité Vérification de la présence des marques de traçabilité prévues dans le système documentaire	
ENREGISTREMENT Mise en œuvre de contrôle prévu Exploitation des résultats Réactivité de l'exploitation lors de rupture de traçabilité Enregistrement des retraits/rappels	
G. Documents officiels	

II . SPECIFICITES RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE GCCF	
C. Système documentaire	
Conformité des produits (matières premières autres que le gibier et spécifications techniques)	
Conformité des types de découpe	
Produits élaborés	
Preuve de fourniture aux distributeurs et aux industriels utilisateurs de ces produits, des descriptifs techniques	
Utilisation de la marque telle que déposée	
Conservation des preuves datées et signées de l'usage de la marque	
Modèles de documents de défense de la marque (procédure, courriers) en cas de fraude ???	
Conservation des conclusions des audits antérieurs ainsi que des mesures correctives mises en œuvre	
D. Produits	
3. CONTROLE A RECEPTION	
DOCUMENTAIRE Procédure de contrôle Fiches examen initial Exigences de GCCF relatives aux matières premières Cahier des charges/Modèles de courriers, informations à destination des centres de collectes, producteurs primaires	
FONCTIONNEMENT Transmission des anomalies spécifiques au gibier au SVI	
ENREGISTREMENT Conservation des courriers, avertissements, informations à destination des centres de collectes, producteurs primaires	

4. TRACABILITE relative à GCCF	
DOCUMENTAIRE Procédure de traçabilité Exigences particulières sur les viandes de Porc utilisées pour les produits sous étiquette GCCF Procédure de contrôle interne Procédure de gestion des retraits rappels	
FONCTIONNEMENT Mise en œuvre des procédures prévues Réalisation d'un test de traçabilité Présence des marques de traçabilité prévues dans le système documentaire	
ENREGISTREMENT Mise en œuvre de contrôle prévu Exploitation des résultats Réactivité de l'exploitation lors de rupture de traçabilité Enregistrement des retraits/rappels	
5. NATURE DES PRODUITS	
Viandes de Gibier : respect de la nature des produits et de l'origine des matières premières et de toute spécificité exigée par le cahier des charges GCCF Respect des morceaux et découpes Respect du parage Respect du calibre	
Produits de charcuterie et Salaison, Plats cuisinés : Respect des Matières premières carnées utilisées Respect de la nature des produits et des matières premières.	

<p>Respect de l'origine des matières premières</p> <p>Respect des Ingrédients et additifs Respect de la composition des produits, ainsi que des teneurs minimales en gibier</p> <p>Fabrication, tranchage et conditionnement</p> <p>Concordance des attentes sur les caractéristiques du produit fini</p> <p>Etiquetage</p>	
6. IDENTIFICATION	
<p>Concordance visuelle des attentes sur les caractéristiques du produit fini</p> <p>Etiquetage</p>	

VADEMECUM D'AIDE A L'AUDIT DE RESPECT DU CAHIER DES CHARGES DE LA MARQUE GCCF®

I. PRE REQUIS, exigences réglementaires

A. Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés

METHODOLOGIE	Situation attendue
Si l'établissement dispose d'une autorisation, vérifier qu'elle est en cours de validité	Respect de l'adéquation entre les activités autorisées et réalisées

B. Superficie et conception des locaux

METHODOLOGIE	Situation attendue
Vérifier la séparation des activités dans le temps et/ou dans l'espace	<p>Superficie et capacité des locaux adaptés à la circulation et la production des denrées</p> <p>Dans les ateliers de traitement de grand gibier, vérifier la présence d'un local dédiée au dépeçage des carcasses</p> <p>Dans les ateliers de traitement du petit gibier, vérifier la présence d'un local dédié au plumage et l'éviscération</p>

C. Nettoyage et désinfection

METHODOLOGIE	Situation attendue
<u>Plan de Nettoyage et désinfection</u> Vérifier la conformité du Plan de Nettoyage et	Le plan de nettoyage et désinfection est pertinent

désinfection, des produits de nettoyage et de leur bonne utilisation	Les produits sont adaptés aux surfaces et matériels L'utilisation des produits de NetD respectent les prescriptions des fournisseurs
Vérifier la réalisation de contrôles internes	Consulter la fréquence et l'effectivité des contrôles internes
Vérifier le plan de formation du personnel	Consulter le plan de formation du personnel aux opérations de NetD
<u>Fonctionnement</u> Etats des locaux	Les locaux doivent être propres, Les équipements et matériels doivent être propres Les locaux de stockage doivent être organisés et propres
<u>Enregistrements :</u>	Les enregistrements des opérations de nettoyage et désinfection, des contrôles internes sont repris dans des documents disponibles et consultables. Les attestations de formation du personnel, notamment des personnels nouvellement recrutés, doivent être consultables

D. Contrôle à réception

METHODOLOGIE	Situation attendue
Documentaire Modalités d'enregistrement Modalités de réalisation d'audit interne	Les denrées réceptionnées dans l'entrepôt doivent correspondre strictement à celles mentionnées sur les bons de livraisons ou autres documents de transport les accompagnant Conservation des fiches d'examen initial Chaque pièce (ou lot en cas de petit gibier) de gibier réceptionné doit être repris dans une

	<p>fiche d'examen initial</p> <p>Consultation des documents d'enregistrement des contrôles à réception ainsi que ceux relatifs aux contrôles internes</p> <p>Vérification de l'existence d'une procédure de réception en dehors des heures de fonctionnement « classique » de l'entreprise</p>
<p>Fonctionnement</p> <p>Réalisation effective Organisation de l'arrivée des carcasses en présence d'un opérateur</p>	<p>Spécificités liées au gibier :</p> <p>Vérifier que les carcasses soient acheminées par un membre du personnel de l'entreprise. ou Vérifier la présence d'un opérateur interne à l'entreprise dans le cas où les carcasses sont amenées par un tiers</p>
<p>Enregistrement</p> <p>De la réalisation des contrôles, des anomalies, des audits internes, exploitation des résultats</p>	<p>Vérification du contrôle effectifs et des enregistrements relatifs de chaque carcasse réceptionnée.</p> <p>Vérifier la gestion lors d'arrivée d'une carcasse non conforme : aiguillage vers l'équarrissage, retour sans délai à l'apporteur,</p> <p>En cas de réception de carcasse non conforme, une communication au détenteur initial doit être effectuée (courrier, communication téléphonique, etc)</p>

E. Traçabilité

METHODOLOGIE	Situation attendue
DOCUMENTAIRE	

<p>Procédure de traçabilité Procédure de contrôle interne Procédure de gestion des retraits rappels</p>	<p>Système documentaire de traçabilité à consulter, recueillir les informations sur le test de traçabilité du SVI, leurs conclusions ainsi que les éventuelles mesures correctives mises en œuvre</p>
<p>FONCTIONNEMENT</p> <p>Mise en œuvre des procédures prévues Réalisation d'un test de traçabilité Vérification de la présence des marques de traçabilité prévues dans le système documentaire</p>	<p>Résultat du test effectué par l'auditeur Resultat du test de traçabilité réalisé par le SVI Les marques de traçabilité prévues doivent être effectivement apposées</p>
<p>ENREGISTREMENT</p> <p>Mise en œuvre de contrôle prévu Exploitation des résultats Réactivité de l'exploitation lors de rupture de traçabilité Enregistrement des retraits/rappels</p>	<p>Période d'enregistrements contrôlés du au Nombre de rupture de traçabilité sur la période Réactivité de l'exploitant pour la gestion de ces ruptures de traçabilité</p>

F. Documents officiels

METHODOLOGIE	Situation attendue
Inspection annuelle effectuée par la DDecPP	Conservation du rapport d'inspection et des échanges de courrier afférents : doit être disponible et consultable
Mesures correctives mises en œuvre, le cas échéant	Preuves de réalisation des mesures correctives adoptées, échanges de courriers afférents aux suites de l'inspection annuelle : disponibles et consultables

II- SPECIFICITES RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE GCCF

A. Système documentaire

METHODOLOGIE	Situation attendue
PRODUITS	
Conformité des matières premières autres que le gibier	<p>Contrôle des documents relatifs aux matières premières utilisées (factures, bons de livraison...) : les denrées réceptionnées dans l'entrepôt doivent correspondre strictement à celles mentionnées sur les bons de livraisons ou autres documents de transport les accompagnant</p> <p>Doivent être conformes aux exigences de GCCF (ex : viande de coche,) : se référer à l'annexe 2 pour identifier les critères demandés par GCCF.</p> <p>GCCF exige :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ l'origine française des matières premières ⇒ la limitation des ingrédients chimiques de fabrication « clean labellisation ⇒ la totalité des arômes doivent être naturels ⇒ l'interdiction d'épices ionisées ⇒ des support d'arômes ou additifs ou matières premières « OGM » ou issus d'OGM interdits ⇒ -le respect des recommandations en terme de limitation des taux de sel dans l'alimentation du PNNS 2

Conformité des produits (spécifications techniques)	Le cahier des charges GCCF précise : « Il est également interdit d'utiliser le signe "GCCF" pour désigner un autre produit et/ou service que ceux pour lesquels l'usage a été expressément autorisé. » Une adéquation stricte doit être observée entre les produits autorisés et les produits étiquetés GCCF
Conformité des types de découpe	Adéquation entre le cahier des charges (Annexe 1) et les instructions de découpe relatives à chaque poste (fiches de postes)
Produits élaborés	Vérifier le process, les diagrammes de fabrication ainsi que la concordance avec l'annexe 2
Utilisation de la marque telles que déposée	Se référer au cahier des charges qui précise que « Le signe "GCCF" accompagné de son logo est utilisé conformément au modèle de son dépôt et dans le respect de sa charte graphique jointe en annexe »
Conservation des preuves datées et signées de l'usage de la marque	Il convient de vérifier l'existence d'un registre, complété et disponible, relatifs aux usages de la marque Procédure d'étiquetage des produits : Il doit exister un système de différenciation des produits GCCF de ceux non GCCF dans l'atelier La cahier des charges GCCF précise : « le licencié s'engage à conserver des preuves datées d'usage de la marque en nombre suffisant au minimum durant toute la durée de mise sur le marché des produits de ce gibier et de ses dérivés et à en justifier à la première demande du concédant.

	<p><i>Les preuves d'usage de la marque s'entendent des preuves d'usage du signe :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - par le licencié, - à titre de marque, - pour désigner les produits et/ou services visés dans la licence, - sur des documents publics et datés. <p><i>Peuvent ainsi constituer des preuves d'usage sérieux des supports de communication datés présentant les produits ou services bénéficiant de la marque et la reproduisant (brochures, articles de presse, guides, catalogue, site Internet, etc.). »</i></p>
<p>Conservation des conclusions des audits antérieurs ainsi que des mesures correctives mises en œuvre</p>	<p>Les documents doivent être conservés, disponibles et consultables</p>

B. Produits

METHODOLOGIE	Situation attendue
<p>1. CONTROLE A RECEPTION</p>	
<p>DOCUMENTAIRE Procédure de contrôle du gibier</p> <p>Fiches examen initial</p>	<p>Contrôle visuel des carcasses à réception Procédure de refus des carcasses non conformes</p> <p>Procédure de contrôle des fiches d'examen initial :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vérifier que chaque carcasse s'accompagne de sa fiche d'examen initial - la fiche d'examen initial est complète et signée

<p>Exigences de GCCF relatives aux matières premières</p> <p>Cahier des charges/Modèles de courriers, informations à destination des centres de collectes et/ou producteurs primaires</p>	<p>Procédure en cas de non-conformité des fiches d'examen initial</p> <p>-en cas de non-conformité, vérifier que les informations sont recherchées sans délai</p> <p>Se référer à l'annexe 2 et vérifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les viandes fraîches de porc sont mises en œuvre au plus tard 4 jours après la date d'abattage des porcs dont elles sont issues. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours Dans le cas particulier de la viande de coche, ce délai est fixé à 6 jours sans dérogation. <p>La présence de ces documents ne constitue pas une exigence de GCCF. Ils se justifient dans le cadre d'une volonté d'amélioration continue. Leur consultation paraît pertinente</p>
<p>FONCTIONNEMENT</p> <p>Transmission des anomalies spécifiques au gibier au SVI</p>	<p>Il doit exister une effectivité d'échange d'informations (et des modalités précises) avec le SVI en cas de non-conformité lors du contrôle à réception.</p> <p>Il doit exister une effectivité d'échange d'informations (et des modalités précises) avec le SVI en cas d'anomalie constatée par le détenteur initial (anomalie précisée dans la fiche d'examen initial)</p>
<p>ENREGISTREMENT</p> <p>Conservation des courriers, avertissements, informations à destination des centres de collectes, producteurs primaires</p>	<p>La présence de ces documents ne constitue pas une exigence de GCCF. Ils se justifient dans le cadre d'une amélioration continue. Leur consultation paraît pertinente</p>

2. TRACABILITE relative à GCCF	
<p>DOCUMENTAIRE</p> <p>Procédure de traçabilité</p> <p>Exigences particulières sur les viandes utilisées pour les produits sous étiquette GCCF</p> <p>Procédure de contrôle interne</p> <p>Procédure de gestion des retraits rappels</p>	<p>Une vigilance accrue doit être respectée dans les ateliers utilisant de la viande d'import et/ou d'élevage. Dans les ateliers ne s'approvisionnant pas exclusivement en gibier chassé en France, une distinction stricte doit être observée entre les « origines » différentes (gibier d'élevage et/ou gibier importé)</p> <p>GCCF exige (se référer à l'annexe 2) :</p> <ul style="list-style-type: none"> -la viande de porc doit provenir de porcs nés, élevés, abattus et découpés en France -idem pour les viandes de cochons -l'emploi de VSM de toute autre espèce que de gibier GCCF n'est pas autorisée <p>Existence d'une procédure de contrôle interne pertinente</p> <p>Procédure de gestion des retraits/rappels pertinente</p> <p>Réactivité : en cas de suspicion de TIAC, en cas de résiliation par le concédant de GCCF</p>
<p>FONCTIONNEMENT</p> <p>Mise en œuvre des procédures prévues</p> <p>Réalisation d'un test de traçabilité</p> <p>Présence des marques de traçabilité prévues dans le système documentaire</p>	<p>Définition d'un lot et traçabilité interne</p> <p>Archivage des documents</p> <p>Vérification de la présence des marques de traçabilité prévues dans le système documentaire</p>
<p>ENREGISTREMENT</p> <p>Mise en œuvre de contrôle prévu</p>	<p>Vérification de l'efficacité des procédures de traçabilité</p> <p>Présence des documents d'enregistrement relatifs aux tests de traçabilité</p>

Exploitation des résultats Réactivité de l'exploitation lors de rupture de traçabilité Enregistrement des retraits/rappels	Mesures correctives Réactivité
3. NATURE DES PRODUITS	
<u>Viandes de Gibier</u> : respect de la nature des produits et de l'origine des matières premières et de toute spécificité exigée par le cahier des charges GCCF Respect des morceaux et découpes Respect du parage Respect du calibre	Concordance entre les découpes demandées par GCCF et les produits étiquetés GCCF, se référer à l'annexe 1 pour consulter les exigences en matière de découpe, de parage et de calibre
<u>Produits de charcuterie et Salaison, Plats cuisinés</u> : Respect des Matières premières carnées utilisées Respect de la nature des produits et des matières premières. Respect de l'origine des matières premières Respect des Ingrédients et additifs Respect de la composition des produits, ainsi que des teneurs minimales en gibier Fabrication, tranchage et conditionnement	Concordance entre les caractéristiques demandées par GCCF et les produits étiquetés GCCF, se référer à l'annexe 2 pour consulter les exigences en matière de teneur minimum en gibier, de type de matières premières carnées utilisées, d'ingrédients et additifs, de fabrication et conditionnement et de caractéristique du produit fini (notamment DLC et DLUO)

<p>4. IDENTIFICATION</p>	
<p>Concordance des attentes sur les caractéristiques du produit fini</p> <p>Etiquetage</p>	<p>Vérifier la concordance visuelle des attentes sur produit finis (annexes 1 et 2)</p> <p>Apposition correcte et sans délai des étiquettes GCCF</p>



FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GIBIER

Une seule espèce animale par fiche, petit ou grand gibier

Exemplaire N°1
destiné à l'examineur initial

A L'EXAMINATEUR INITIAL <i>(Personne formée à l'examen initial ayant établi cette fiche)</i> NOM : Prénom : Tél. : N° d'attestation : Signature de l'examineur :	B LE PREMIER DÉTENTEUR DU GIBIER <i>(Chasseur, société de chasse ou association de chasseurs ...)</i> NOM : Prénom : Tél. : Adresse : Signature du détenteur :	C LA DESTINATION DU GIBIER <input type="checkbox"/> Atelier de traitement <input type="checkbox"/> Centre de collecte <input type="checkbox"/> Commerce de détail <input type="checkbox"/> Repas de chasse, associatifs NOM : Adresse : Tél. :																																																																																																																																			
D1 GRAND GIBIER UNITAIRE Espèce : Lieu de mise à mort : Date de mise à mort : jour mois année Identification du ou des animaux : Heure de mise à mort (MM) Sexe (M/F) <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>N°</td><td>→</td><td>Code anomalie*</td><td>organes rouges</td><td>tube digestif</td><td>carcasse</td></tr> <tr><td>N°</td><td>→</td><td>Code anomalie*</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	N°	→	Code anomalie*	organes rouges	tube digestif	carcasse	N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				N°	→	Code anomalie*				E1 L'EXAMEN INITIAL DU GRAND GIBIER Lieu d'éviscération : <input type="checkbox"/> Sur le lieu de chasse <input type="checkbox"/> Au local de chasse <input type="checkbox"/> En centre de collecte Lieu d'examen initial : <input type="checkbox"/> Sur le lieu de chasse <input type="checkbox"/> Au local de chasse <input type="checkbox"/> En centre de collecte Date et heure de l'examen initial : jour mois année heure Les grands gibiers examinés sont accompagnés de : <input type="checkbox"/> leurs tube digestif <input type="checkbox"/> leurs organes rouges <input type="checkbox"/> leur tête Délai moyen entre la mise à mort et l'éviscération : heures <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><input type="checkbox"/> Anomalies constatées sur</td> <td style="width: 15%;">organes rouges</td> <td style="width: 15%;">tube digestif</td> <td style="width: 15%;">carcasse</td> <td style="width: 25%;">*CODES ANOMALIES :</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>ORGANES ROUGES</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>C = Anomalie cœur</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>F = Anomalie foie</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>P = Anomalie poumon</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>CODES ANOMALIES TUBE DIGESTIF</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1 = Aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>2 = Souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3 = Hémorragie sur le tube digestif.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4 = Taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>5 = Mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>ANOMALIE CARCASSE :</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Mettre une croix</td> </tr> </table> <input type="checkbox"/> Pas d'anomalie pour aucun des animaux listés sur le cadre D1 Commentaires éventuels :	<input type="checkbox"/> Anomalies constatées sur	organes rouges	tube digestif	carcasse	*CODES ANOMALIES :					ORGANES ROUGES					C = Anomalie cœur					F = Anomalie foie					P = Anomalie poumon					CODES ANOMALIES TUBE DIGESTIF					1 = Aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale.					2 = Souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération.					3 = Hémorragie sur le tube digestif.					4 = Taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux.					5 = Mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.					ANOMALIE CARCASSE :					Mettre une croix	F1 RECHERCHE TRICHINE <i>(sangliers pour commerce de détail et repas de chasse ou associatifs)</i> Nom et adresse du laboratoire : Résultats à retourner à (nom et adresse ou fax) : Prélèvement réalisé sur le lieu de chasse par : <input type="checkbox"/> examinateur <input type="checkbox"/> détenteur <input type="checkbox"/> autre (nom) : Nature du ou des prélèvement(s) <input type="checkbox"/> langue <input type="checkbox"/> autre F2 A REMPLIR PAR LE LABORATOIRE Prélèvement arrivé le : jour mois année <input type="checkbox"/> Absence de larves de trichine pour tous les échantillons Analyse effectuée le : jour mois année <input type="checkbox"/> Présence de larves de trichine pour : Méthode : N° : Résultat remis le : jour mois année N° : N° : Signature du responsable de laboratoire : N° : N° : N° : Absence dans les autres échantillons
N°	→	Code anomalie*	organes rouges	tube digestif	carcasse																																																																																																																																
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
N°	→	Code anomalie*																																																																																																																																			
<input type="checkbox"/> Anomalies constatées sur	organes rouges	tube digestif	carcasse	*CODES ANOMALIES :																																																																																																																																	
				ORGANES ROUGES																																																																																																																																	
				C = Anomalie cœur																																																																																																																																	
				F = Anomalie foie																																																																																																																																	
				P = Anomalie poumon																																																																																																																																	
				CODES ANOMALIES TUBE DIGESTIF																																																																																																																																	
				1 = Aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale.																																																																																																																																	
				2 = Souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération.																																																																																																																																	
				3 = Hémorragie sur le tube digestif.																																																																																																																																	
				4 = Taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux.																																																																																																																																	
				5 = Mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.																																																																																																																																	
				ANOMALIE CARCASSE :																																																																																																																																	
				Mettre une croix																																																																																																																																	
D2 PETIT GIBIER PAR LOTS Espèce : Lieu de mise à mort : Date de mise à mort : jour mois année N° du lot : Nombre d'animaux	E2 L'EXAMEN INITIAL DU PETIT GIBIER <input type="checkbox"/> Pas d'anomalie pour aucun des animaux listés sur le cadre D2 <input type="checkbox"/> Anomalies petit gibier → (description)																																																																																																																																				