



QUALITE ROSE PORC PAYS

une réponse des éleveurs face aux attentes des consommateurs

> **QUALITE ROSE PORC PAYS** c'est un cahier des charges impliquant tous les acteurs de la filière basé sur les normes du Label Rouge National.

C'est aussi une volonté d'éleveurs et un engagement de professionnels afin d'assurer une démarche de qualité.

Les porcs qui bénéficient de l'appellation « **QUALITE ROSE PORC PAYS** » doivent obligatoirement provenir d'élevages agréés par la commission « **QUALITE ROSE PORC PAYS** ».

Pour qu'un élevage soit agréé, il faut que cet éleveur adhère à la CPPR et qu'il s'engage à respecter le cahier des charges suivant :

> **RACES ET CROISEMENTS UTILISES**

Les porcs « **QUALITE ROSE PORC PAYS** » devront :

- être issus d'un schéma génétique approuvé par le Ministère de l'Agriculture,

> **CONDUITE DE L'ELEVAGE**

- L'éleveur devra être obligatoirement naisseur engraisseur pour limiter les stress de transport, les risques sanitaires et faciliter les contrôles.

> **ALIMENTATION**

- L'élevage respectera le plan d'alimentation correspondant à la production d'un porc de 100 kg vif soit 80 kg de carcasse en au moins 182 jours d'âge avec de l'aliment composé.
- L'alimentation du Porc Qualité Rose devra être constitué d'au moins 60% de céréales.

> **SUIVI SANITAIRE**

- L'élevage respectera le plan sanitaire d'élevage établi par le vétérinaire conseil de la commission « **QUALITE ROSE PORC PAYS** ».

> **BATIMENT**

- La conception du bâtiment devra assurer un confort suffisant à l'animal et une ambiance favorable au bon état sanitaire. Chaque animal devra disposer collectivement d'au moins 0,8 M² ;
- Les bâtiments comprendront obligatoirement une maternité distincte des boxes d'engraissement

> **PREPARATION AU TRANSPORT**

Pour préparer le transport des animaux vers l'abattoir, l'éleveur doit placer ses porcs dans les meilleures conditions :

- Les animaux seront mis à jeûn au moins 12 heures avant l'embarquement ;
- Le stockage des animaux se fera si possible dans un parc d'attente ;
- Les tranquillisants sont interdits à l'exception du glucose et de la saccharose.

> **LES CONDITIONS D'ABATTAGE DES PORCS**

La commission « **QUALITE ROSE PORC PAYS** » agréée les abattoirs qui respectent les normes CEE d'abattage et vérifie que :

- L'abattoir est agréé et bénéficie de l'estampille CEE,

> **CONTROLE DES CARCASSES DE PORCS**

Les carcasses doivent respecter un certain nombre de critères :

- Les carcasses doivent provenir d'animaux qui sont âgés d'au moins 26 semaines ; la semaine de naissance étant tatouée dans l'oreille, les carcasses trop jeunes ne pourront être classées **QUALITE ROSE PORC PAYS** .

> **DESTINATION DES CARCASSES RETENUES**

Les carcasses ainsi retenues et marquées pourront être vendues en l'état : cheville ; ou subir un travail complémentaire pour être vendue :

- en PAD (morceau Prêt à Découper) ;
- en barquettes ;
- en produits élaborés frais ;
- comme matière première de charcuterie ;

> **LA TRANSFORMATION**

Les conditions de découpe, de conditionnement et la qualité de la chaîne du froid ont une forte influence sur la qualité de la viande rendue chez le consommateur. L'entreprise souhaitant travailler et valoriser la viande « **QUALITE ROSE PORC PAYS** » s'engage à respecter les conditions suivantes :

> **DECOUPE**

Les carcasses « **QUALITE ROSE PORC PAYS** » seront découpées séparément et les produits de découpe transférés dans la salle de conditionnement barquette.

Un cahier des charges des produits de découpe sera élaboré par l'entreprise selon les exigences de ses clients et sera validé par la Commission Qualité Rose.

- Les produits conditionnés en barquettes seront présentés au public dans un emplacement défini respectant les normes garantissant une bonne conservation des produits (en particulier la production de froid).
- Les rayons seront bien entretenus : classement régulier des barquettes par ordre des familles, enlèvement des barquettes défraîchies ou abîmées, éclairage,...

REMARQUE : Certains aspects techniques particuliers à chaque entreprise seront ajoutés à ce règlement de base.

Avertissement : Ce cahier des charges n'est pas complet. Il est donné à titre indicatif. Pour plus d'informations, contactez M. Jean Collet : jcollet@cpr.fr

[fermer la fenêtre](#)