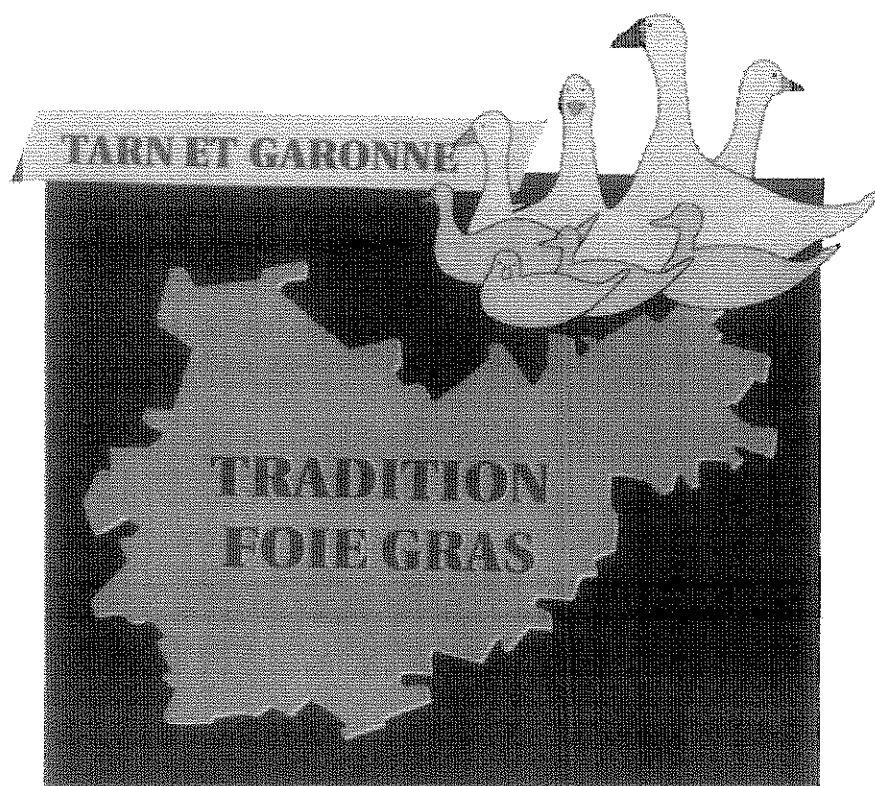


**Association pour le Développement du Palmipède Gras
- Section Tradition Foie Gras -**

Chambre d'Agriculture - 130, Avenue Marcel Unal - 82017 Montauban Cédex
Tél. : 05.63.63.30.25 Fax 05.63.91.54.92

CHARTRE DE QUALITE

TRADITION FOIE GRAS



REGLEMENT INTERIEUR

Association pour le Développement du Palmipède Gras

Chambre d'Agriculture - 130, Avenue Marcel Unal - 82017 Montauban Cédex
Tél. : 05.63.63.30.25 Fax 05.63.91.54.92

CHARTRE DE QUALITE : TRADITION FOIE GRAS

REGLEMENT INTERIEUR

Il précise l'Article 6 du règlement intérieur de l'Association pour le Développement du Palmipède Gras concernant le "cahier des charges de production" de mulards, de barbaries et d'oies gavés suivant les techniques traditionnelles.

But : Obtenir des canards mâles et des oies, à chair ferme, bien couverts avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés.

CHAPITRE 1 : CONDITIONS DE L'ADHESION

ARTICLE 1 :

Tout nouvel adhérent fait une demande d'adhésion écrite au conseil d'administration. Son agrément définitif sera prononcé par le conseil d'administration après vérification du suivi du règlement intérieur par la commission de contrôle.

ARTICLE 2 :

En cas de décès d'un adhérent, son conjoint le remplacera automatiquement, sauf demande expresse de sa part.

ARTICLE 3 :

- Les conditions d'adhésion à TRADITION FOIE GRAS sont les suivantes
- être adhérent à l'Association pour le Développement du Palmipède Gras
 - le producteur doit être inscrit à la MSA et fournir une attestation de filiation s'engager à respecter le règlement technique de la charte TRADITION FOIE GRAS
 - s'engager à participer à toutes les réunions et actions du groupe TRADITION FOIE GRAS ou à s'excuser

ARTICLE 4

Chaque adhérent s'engage à être à jour de sa cotisation à l'Association pour le Développement du Palmipède Gras. Tout nouvel adhérent s'engage pour 5 ans sauf arrêt de la production. Une participation pourra lui être demandée pour financer des actions spécifiques (formation, promotion, etc....).

ARTICLE 5 :

Pour décider d'une action, le Conseil d'Administration devra s'être réuni (sur convocation avec ordre du jour envoyé au moins 8 jours à l'avance). Pour être valable, la décision devra être prise à la majorité des membres présents.

ARTICLE 6 :

Chaque adhérent pourra faire figurer le logo TRADITION FOIE GRAS sur ses prospectus, étiquettes ou autres. Il pourra aussi utiliser comme signalisation les panneaux de TRADITION FOIE GRAS qu'il achètera. Cependant en cas d'exclusion, il devra restituer tous les figuratifs, l'association restant propriétaire du logo.

CHAPITRE 2 : REGLEMENT TECHNIQUE

ARTICLE 7 : ELEVAGE

Elevage d'animaux d'origine connue dans des bâtiments tenus en bon état de propreté avec une ventilation adaptée et une litière sèche.

Les animaux doivent être élevés sur l'exploitation ou à défaut chez un éleveur situé dans les départements du Tarn et Garonne et limitrophes. L'éleveur devra fournir au gaveur, à sa demande, la fiche d'élevage afférente à la bande.

BATIMENT

- Avant l'entrée des animaux, les locaux et le matériel font l'objet d'un nettoyage approfondi et d'une désinfection
- L'élevage en bande unique est la règle, sinon l'écart minimum entre 2 bandes d'âge différent est de 3 semaines.
- Protection contre les animaux étrangers
- Densité
 - 7 canards au m² sur caillebotis partiel
 - 8 canards au m² sur caillebotis intégral

VIDE SANITAIRE DES BATIMENTS

10 jours minimum après nettoyage et désinfection.

PARCOURS

- Obligatoires. Il faut mettre tout en œuvre pour en faciliter l'accès
- Accès à l'âge de 6 semaines au plus tard
- Surface 5 m² minimum par canard

- Tous les points d'eau intérieurs ou extérieurs sont disposés de façon à faciliter l'écoulement des eaux
- La rotation des parcours est égale à la durée d'élevage sur les parcours

ALIMENTATION

L'aliment croissance devra comporter à partir de 6 semaines au minimum 70 % de céréales. L'aliment "croissance" doit contenir au minimum 20 % de maïs et 30 % de blé maximum et l'aliment finition 15 % de maïs minimum et 40 % de blé maximum

Les additifs doivent respecter la réglementation en vigueur.

Pendant le prégavage incorporation de 25 % de céréales en grain entier à partir de 4 kg de poids moyen pour le mulard ou 10 semaines maximum.

Les traitements sont limités au plan de prophylaxie aux seules interventions nécessaires au bon rétablissement de la santé des animaux. Ils sont effectués sous contrôle vétérinaire

FICHE D'ELEVAGE

La tenue de la fiche d'élevage est exigée pour chaque bande (*voir annexe I*). Elle mentionne la date de naissance ou d'entrée des animaux, l'identification du lot et doit comporter le programme d'alimentation, la conduite de l'élevage, le plan de prophylaxie, la mortalité, les interventions vétérinaires et les analyses de laboratoire s'il y a lieu.

Cette fiche présente dans chaque bâtiment est tenue à la disposition de tout contrôle. Tout gaveur doit pouvoir visiter les lots en élevage.

DUREE

La durée de l'élevage est fixée à 91 jours minimum

POUR L'OIE

- Sortie sur parcours : 6 semaines au plus tard
- Surface parcours : 10 m²
- Durée d'élevage minimum : 98 jours

ARTICLE 8 : GAVAGE

Tous les animaux doivent être gavés sur l'exploitation par l'exploitant ou un salarié dans des locaux tenus en bon état de propreté et où doit régner une bonne ambiance (contrôle ventilation, température, hygrométrie, luminosité) assurant une atmosphère saine aux animaux.

Entre chaque lot, le gaveur doit procéder à un nettoyage complet, à une désinfection du bâtiment et du matériel.

Un vide sanitaire annuel de 30 jours consécutifs est exigé par salle de gavage.

DENSITE

- 5 canards au m² en gavage au sol
- 6 canards au m² en cage collective
- 8 canards au m² en cage individuelle

ALIMENTATION

- Gavage au maïs, grain entier de qualité, les seuls additifs sont graisse de canards ou d'oies, huile végétale, sel, acide sorbique, bicarbonate, ferment lactique et complexes vitaminiques.

PROPHYLAXIE

- Pendant le gavage sont interdits tous les traitements, les antibiotiques. Seuls les produits anti-parasitaires pourront être utilisés sur prescription vétérinaire pendant les 3 premiers jours du gavage.
- Tout traitement nécessaire à la santé des animaux est fait sous contrôle vétérinaire ; ce dernier décidera de la destination des animaux

DUREE DU GAVAGE

12 jours minimum

AGE D'ABATTAGE

103 jours minimum

POUR L'OIE

- Gavage au sol : 3 oies au m²
- Gavage en parc : 5 oies au m²
- Durée gavage : 20 jours minimum
- Age à l'abattage : 118 jours minimum

ARTICLE 9 : ABATTAGE

La diète avant l'abattage sera de 8 heures. Les conditions d'enlèvement, de manutention et d'attente avant l'abattage doivent entraîner le moins d'agression possible. L'abattage doit avoir lieu dans une salle d'abattage agréée à la ferme répondant à la réglementation en vigueur et ayant obtenu l'agrément délivré par les Services Vétérinaires.

La tenue de l'hygiène des installations et du personnel est sous la responsabilité de l'exploitant.

Pour les utilisateurs de conserveries en location, le transport des animaux abattus doit s'effectuer dans les bacs en plastique alimentaire isotherme et réfrigérés au-delà de 80 km. Ils font l'objet après chaque utilisation d'un nettoyage et d'une désinfection.

ARTICLE 10 : VENTE SOUS CONTRAT DE CARCASSES ABATTUES A LA FERME

Dans le cas d'une commercialisation sous contrat dans un établissement agréé CEE, les carcasses devront être estampillées à leur départ de la ferme. Le transport des animaux abattus doit s'effectuer dans les bacs en plastique alimentaire isothermes et réfrigérés au-delà de 80 km. Ils font l'objet après chaque utilisation d'un nettoyage et d'une désinfection.

L'artisan devra établir une attestation de reprise des carcasses au producteur sur une période. Cette attestation devra être tenue à la disposition de tout contrôle.

ARTICLE 11 : DECOUPE

Les gaveurs peuvent commercialiser les carcasses des animaux gavés sous forme de morceaux de découpe sous réserve que la découpe soit effectuée dans un atelier répondant à la réglementation en vigueur et ayant obtenu l'agrément délivré par les Services Vétérinaires.

Dans tous les cas, le maintien de la chaîne du froid est obligatoire.

ARTICLE 12 : LA TRANSFORMATION

Les ateliers de transformation doivent répondre aux normes en vigueur. Le numéro sera porté à la connaissance de l'Association. Ne peuvent être transformés que des animaux gavés sur la ferme.

Une propreté irréprochable doit être maintenue dans chacune des pièces ainsi que dans les chambres froides. Un nettoyage et une désinfection doivent être effectués après chaque utilisation des locaux.

Des stages de formation pour l'hygiène et la fabrication sont exigés pour tout transformateur.

Le conserveur qui ne détient pas d'atelier doit obtenir l'autorisation de la DSV pour louer une conserverie à la ferme.

Une convention sera passée entre le gaveur, le propriétaire de la conserverie et l'association pour la location d'une conserverie précisant les responsabilités de chacun.

LES PRODUITS

Certaines préparations à base de palmipèdes gras font l'objet de prescriptions très précises auxquelles il faut se référer pour leur fabrication. Il s'agit des décisions du CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) concernant :

- Les préparations à base de foie gras (décision n°83 + décret),
- le confit (décision n°39),
- le rillettes (décision n°51),
- le cassoulet (décision n°60),
- les conserves de viande et légume (décision n°28)

DETAIL DES PREPARATIONS

Les préparations de type fermière ne doivent présenter ni colorants, ni additifs.

Le foie gras entier

Il doit être élaboré à partir de foie présentant un poids minimum de 400 g pour le canard et 600 g pour l'oie et doit être souple de couleur uniformément claire et ne pas présenter de lésion.

Il fait l'objet d'un déveinage et d'un parage soignés.

Le confit

Les seules parties de l'animal qui peuvent être utilisées pour le confit sont la cuisse, l'aile avec le magret de canards et d'oies gavés

Les pièces sont convenablement parées. Le temps de salage minimum est de 12 h. Après la période de salage, le sel est enlevé de la surface. Aucune esquille d'os ou caillot de sang n'est admis. Une pré-cuisson dans la graisse de canard ou d'oie est obligatoire pendant 15 à 25 minutes après ébullition de la graisse.

Le confit est mis en boîte ou en bocal couvert de graisse stérilisée.

LE TRAITEMENT THERMIQUE FINAL

Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber les enzymes ainsi que les micro organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération peuvent altérer les produits ou les rendre impropres à la consommation humaine.

Les traitements thermiques et le cycle de refroidissement constituent un barème de stérilisation

Les autoclaves ou stérilisateur doivent être munis d'un thermomètre à mercure, à lecture directe et d'un thermomètre enregistreur bien étalonnés.

L'agriculteur est tenu d'effectuer des auto-contrôles de sa fabrication pour garantir l'efficacité des fermetures et de la stérilisation. Les résultats de ces auto-contrôles doivent être mentionnés sur des cahiers ou registres.

LES NORMES D'ETIQUETAGE

Les étiquettes ou autres documents de vente doivent être conformes au décret du 7 décembre 1984 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

Ces documents doivent être visés par la Direction de la Répression des Fraudes.

Dans le cas de location de conserverie, le propriétaire reste responsable de l'utilisation de sa marque de salubrité par les autres utilisateurs (convention particulière d'utilisation).

ARTICLE 13 : ACCUEIL

Les producteurs vendant à la ferme s'engagent à :

- Accueillir les acheteurs dans la tradition paysanne sur leur exploitation
- Maintenir le lieu de vente et ses abords d'aspect agréable, propre et fleuri
- Avoir une exploitation présentable à tous égards
- Expliquer tous les stades d'élaboration des produits
- Renseigner sur les aspects touristiques et la vie régionale.

ARTICLE 14 : LA COMMERCIALISATION

Tout achat pour la revente est interdite que ce soit pour l'abattage ou la transformation. Cette disposition n'inclut pas les ingrédients de type secondaires et complémentaires.

Conformément à la législation, le type de débouché sera fonction des installations :

- Sur l'exploitation (en bord de route, dans les bâtiments de la ferme)
- En bord de route hors de l'exploitation
- Sur les marchés locaux traditionnels
- Dans un local (dans une agglomération proche) réservé à la vente des produits de l'exploitation
- Dans les magasins de produits régionaux mis en place et gérés par un producteur individuel ou un groupement d'agriculteur
- Dans les foires, dans un autre département, une autre région à l'étranger
- Dans les grandes et moyennes surfaces lors d'une animation par l'agriculteur
- Dans les comités d'entreprise
- La vente par correspondance

Les points de vente sont propres, rangés et situés dans un cadre particulièrement accueillant, mettant en valeur l'activité agricole. La personne assurant la vente devra être sensibilisée à l'importance de l'accueil.

ARTICLE 15 : LES CONTROLES

1. Par une commission

Une commission d'agrément des ateliers et de contrôle est mise en place par l'assemblée générale. Cette commission vérifiera le respect des conditions d'élevage, de gavage et de commercialisation des produits conformément au cahier des charge ci-dessus.

Elle est composée de :

- 1 représentant des Services Vétérinaires
- 2 représentants des producteurs choisis parmi les administrateurs.

La fréquence des contrôles par la commission est fixée à 2 ans.

2. Par les auto-contrôles

Chaque conserveur est tenu d'effectuer des auto-contrôles de ses produits finis. Leur modalité et leur périodicité doit être en accord avec les recommandations de l'HACCP.

3. Par un organisme extérieure

Il peut s'agir du CTCPA ou tout autre organisme équivalent.

CHAPITRE 3 : CONDITIONS D'EXCLUSION

C'est le Conseil d'Administration qui décide des exclusions, l'intéressé ayant été invité par lettre recommandée à se présenter devant le Conseil d'Administration pour fournir des explications

Les motifs d'exclusion sont les suivants (liste non limitative)

- non paiement de la cotisation
- aucune participation aux réunions et actions du groupe TRADITION FOIE GRAS
- infraction au règlement intérieur
- manquement aux règles de production et de commercialisation

Si un producteur à la ferme ou son conjoint prend le statut d'artisan, son exclusion sera automatiquement prononcée à l'Assemblée Générale suivante. Ce présent règlement peut faire l'objet d'avenants venant modifier ou compléter un de ses articles.

ANNEXES

Annexe 1 : Fiche d'élevage

Annexe 2 : Fiche de gavage

Annexe 3 : Attestation de reprise

Annexe 4 : Bulletin d'adhésion et d'engagement

Annexe 5 : Descriptif des bâtiments d'élevage

Annexe 6 : Descriptif de la salle de gavage

Annexe 7 : Description des ateliers d'abattage, de découpe et de conserverie

FICHE DE GAVAGE

GAVEUR : (Nom, Adresse, Téléphone)

.....

N° d'exploitation.....

Espèce :

Origine du PAG :

Nombre mis en gavage :

Age de la mise en gavage :

Poids moyen à la mise en gavage :

Date	Mortalité	Dose maïs sec (facultatif)			Traitement et observations
		Matin	Soir	Total	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
TOTAL					

Date de passage de la commission

Signature

**Association pour le Développement du Palmipède Gras
- Section Tradition Foie Gras -**

Chambre d'Agriculture - 130, Avenue Marcel Unal - 82017 Montauban Cédex - Tél. : 63.63.30.25

**ATTESTATION DE REPRISE DES
CARCASSES**

Je soussigné Madame ou Monsieur
atelier CEE n°....., exerçant à.....

m'engage à reprendre la production de

Madame ou Monsieur
salle d'abattage agréée n°..... demeurant à

Sous réserve du respect du planning de production, et de la finition irréprochable des carcasses

Le Gaveur autorise les visites de vérification dans ses ateliers et est conscient que des prélèvements et des contrôles peuvent être fait à tout moment lors de la livraison des animaux

Fait à le.....

Le Producteur

L'Artisan

**Association pour le Développement du Palmipède Gras
- Section Tradition Foie Gras -**

Chambre d'Agriculture - 130, Avenue Marcel Unal - 82017 Montauban Cédex
Tél. : 05.63.63.30.25 Fax 05.63.91.54.92

BULLETIN D'ADHESION ET D'ENGAGEMENT

Madame, Monsieur

Demeurant à

Exploitant individuel

GAEC

EARL

Autres

Affilié à la MSA (joindre une attestation)

Déclare après avoir pris connaissance de la Charte TRADITION FOIE GRAS

- Adhérer à cette section
- Appliquer la Charte TRADITION FOIE GRAS
- Accepter tout contrôle
- Participer au frais de fonctionnement de cette section

Fait à le

Le Producteur

Le Président

BATIMENT ELEVAGE Mode d'élevage 2

Feuille à utiliser en complément de feuil1, si les animaux sont déplacés en cours d'élevage.

Nom _____
 Adresse _____
 Numéro de l'exploitation _____

N° de bâtiment _____
 Date de construction _____

Mode d'élevage de 1 jour à l'enlèvement dans le même bâtiment (1)
 animaux déplacés selon leur âge (2)

Partie différente Mode d'Elevage (2)

POUSSINIÈRE ET DEMARRAGE
 cf remplir "partie identique mode d'élevage": feuil 1

ABRI

Surface m² _____ longueur (m) _____
 largeur (m) _____
 hauteur moyenne (m) _____

Volume m³ _____

Bardage tôle (1) bois (2) bâche (3) autres (9)

Litière copeaux (1) sciure (2)
 paille (3) paille hachée (4) autres (9)

Isolation oui (1) non (2)
 Lanterneau oui (1) non (2)

Volets m² _____

Sortie animaux (m) _____

Abreuvement siphonides (1) pipettes (2) dalles (3)
 dalles+siphonides (4) autres (9)

Mangeoires (m) _____
 Rationnement horaire (1) quantitatif (2)
 Age du début de rationnement _____ en jours

Parcours (nb) _____
 Surface totale de tous _____ en m²
 les parcours

DEJECTIONS

Fumière oui (1) non (2)
 Surface _____ en m²

Fosse à lisier: volume _____ en m³
 couverte oui (1) non (2)
 Fosse réceptacle à _____
 eaux de lavage oui (1) non (2)

volume _____ en m³

BATIMENT SALLE DE GAVAGE

Nom _____
 Adresse _____
 Numéro de l'exploitation _____

N° de bâtiment
 Date de construction

LE BATIMENT EN LUI MEME

Type fermé (1) ouvert (2)

Surface en m² longueur (m)
 largeur (m)
 hauteur moyenne (m)

Volume en m³

Isolation toit+parois (1) toit(2) rien(3)
 Contention parcs sur caillebotis (1) parcs au sol (2) cages individuelles (3)
 épinettes (4) autres (9)

Nombre de places

MATERIEL DE VENTILATION

Type Pulsion + extraction (1) extraction (2) pulsion (3)
 Pulsion + brassage (4) brassage (5) statique (6) autres (9)

Régulation de l'extraction manuelle (1) automatique (2) semi-automatique (3) rien (4)
 Régulation de ventilation manuelle (1) automatique (2) semi-automatique (3) rien (4)

Extracteurs Type:
 Nombre:
 Débit théorique (m³/h)

Brassage Type:
 Nombre:
 Nombre de tours/min

MATERIEL DE CLIMATISATION

Type cooling (1) microjets (2) autres (9)
 Mise en route manuelle (1) automatique T° (2) automatique hygrométrie (3)
 automatique T° et hygrométrie (4)

Cooling Type:
 Surface (m²):

Microjets Nombre:
 Débit (l/h)

MATERIEL DE GAVAGE

Type Mécanique à la dose (1) mécanique simple (2) pneumatique (3)
hydraulique (4) autres (9)

PREPARATION ET TYPE D'ALIMENTATION

Type aliment grain entier (1) grain broyé (2) autres (9)
Préparation Cuisson (1) trempage (2) mélangeuse (3) autres (9)

DEJECTIONS

Fumière oui (1) non (2)
Surface en-m²

Fosse à lisier: volume en m³
couverte oui (1) non (2)

Fosse réceptacle à oui (1) non (2)
eaux de lavage

volume en m³

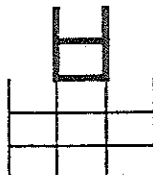
ENREGISTREMENTS SPECIFIQUES A LA FILIERE COURTE

Chaque fois que la réponse est faite par oui ou non, cela est matérialisé par un cadre et, oui = 1 et non = 2

Nom _____
 Adresse _____
 Numéro de l'exploitation _____

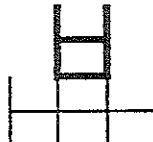
LA SALLE D'ABATTAGE

Agréée UE
 Frigo de ressuage
 Surface au sol
 Taille maximale d'un lot abattu par jour


ou  m²
 têtes de canards
 têtes d'oies

LA SALLE DE DECOUPE

Agréée UE
 Frigo
 Capacité de réfrigération

ou  têtes
 m³

Climatisation
 Surface au sol
 Taille maximale d'un lot découpé par jour

ou  m²
 têtes de canards
 têtes d'oies


LE MATERIEL DE TRANSPORT

si oui


 isotherme (1) frigo (2)

LE LABORATOIRE


Agrée UE
 Conditionnement

 bocaux (1) boîtes (2)
 bocaux et boîtes (3) autres (9)

Surface au sol
 Taille maximale d'un lot transformé par semaine

ou  m²
 têtes de canards
 têtes d'oies

Matériel de sertissage

 manuel (1) semi-automatique (2)
 automatique (3)

MATERIEL DE TRANSFORMATION

Machine sous-vide
 Cutter sous-vide



MATERIEL D'AUTOCLAVAGE

Régulation du chauffage
Programmation barème
Capacité

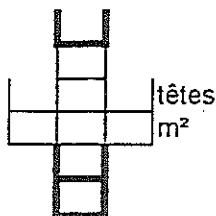


MATERIEL FRIGORIFIQUE

Frigo (produits pasteurisés)
nombre:
Capacité de réfrigération

Congélateur
Surgélateur

ou



APPREHENSION DE LA QUALITE

adhésion à un système de contrôle qualité

aspects auto-contrôles

étuve

plan d'hygiène

validation barèmes

validation organoleptique

interne

externe



LA COMMERCIALISATION

VPC

ventes à la ferme

comités d'entreprise

restaurants

marchés locaux

autres

local spécifique de ventes à la ferme

ventes réalisées par un VRP



LA FORMATION

Formation professionnelle spécifique

nombre de jours au cours des 5 dernières années:

