

VILLETTE VIANDES

32, rue d'Etampes
02400 CHIERRY
☎ : 03.23.83.23.45
☎ : 03.23.83.65.91/19



Atelier agréé FR 02 187 002 CE
www.villette-viandes.com



CAHIER DES CHARGES

Saison 2013/2014

Tel : 03.23.83 23 45

Fax : 03.23.83 65 19

✉ jb.boehm@villette-viandes.com
✉ carole@villette-viandes.com



RAPPELS REGLEMENTAIRES

Formation à l'examen initial

La mise en œuvre du paquet hygiène au travers l'**Arrêté ministériel du 18/12/09 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant**, impose que les personnes ou groupements de personnes souhaitant commercialiser leur venaison suivent une formation pour la pratique de l'examen initial des carcasses.

La formation d'une personne référente à l'examen initial est donc obligatoire pour les particuliers, sociétés ou associations de chasses qui désirent vendre leur gibier à Villette Viandes.

Cette formation est dispensée par les fédérations départementales.

Seules les personnes formées peuvent pratiquer l'examen et renseigner la fiche d'accompagnement. Les docteurs vétérinaires à qui était confiée l'inspection doivent impérativement suivre cette formation ou faire une demande auprès de la Fédération Nationale des Chasseurs afin qu'il leur soit attribuée une équivalence. Le numéro d'examineur attribué par les fédérations doit être reporté sur chacune des fiches. Ce numéro et l'identité de l'examineur sont contrôlés par les services d'inspection.

Les fiches d'accompagnement du gibier sont disponibles sur simple demande auprès des fédérations départementales (prix coûtant). Seul ce document peut être utilisé. Il doit impérativement accompagner les carcasses.

Nous joignons en annexe un modèle de fiche d'Examen Initial. Des copies de ce document peuvent être utilisées.

Dispositif de marquage du gibier

La réglementation est claire (Arrêté du 22/01/09 relatif à la mise en œuvre du plan de chasse et au marquage du gibier), l'identification des carcasses doit se faire entre l'os du tibia et le tendon. **Il n'est aucunement imposé de fixer les bracelets autour du tibia.** Les carcasses livrées à Villette Viandes devront impérativement être identifiées avec un bracelet autour du tendon.

Les cervidés sont soumis au plan de chasse national (cerf élaphe + chevreuil). Seuls les dispositifs de marquage attribués par les fédérations sont valables. Nous refuserons de charger les carcasses si l'identification n'est pas conforme à la réglementation.



GENERALITES

Organisation Collectes :

Villette Viandes collectera le gibier pendant les périodes officielles d'ouverture jusqu'à la première semaine de Mars.

Concernant l'entre deux fêtes, le laboratoire ne pouvant pas assurer le suivi des analyses trichine, **Villette Viandes n'assurera pas de collecte dans cette période. Nous collecterons jusqu'au mercredi 18/12/2013 puis reprendrons à partir du jeudi 02/01/2014.**

Afin de coordonner au mieux les tournées de collecte, nous vous demandons de ne pas contacter les chauffeurs en direct mais bien de nous communiquer, par fax (03 23 83 65 19) ou par téléphone (03 23 83 23 45) après chaque journée de chasse le nombre de bête à ramasser.

Notre chauffeur devra être aidé pour accrocher les carcasses dans le camion. **Nous vous remercions de ne pas le faire attendre.**

Cas particulier des Barrières de Dégèle

Au vu des difficultés rencontrées durant la saison 2007-2008, nous n'assurerons pas les collectes des chambres froides dont l'accès est interdit pour cause de gèle. Nous demandons donc à nos fournisseurs de tenir compte de cette contrainte indépendante de notre volonté et d'assurer les rotations de stock nécessaires jusqu'à la levée des interdictions. En d'autres termes, nous ne collecterons pas les carcasses que nous n'aurions pas pu ramasser une fois précédente (hors délai réglementaire).

Informations Fournisseurs :

Éléments à retourner pour le 15/09/2013 au plus tard

La fiche de renseignement fournisseur jointe en annexe est à retourner à Villette Viandes dans les meilleurs délais. Elle permet de mettre à jour le fichier fournisseur et vaut validation du présent cahier des charges.

Votre **calendrier de chasse** doit par ailleurs nous être transmis. Il est indispensable à la bonne organisation des collectes.

Un plan d'accès et des indications claires nous permettant de nous rendre au lieu de collecte doivent nous être communiqués.

Seules les chasses nous communiquant un **e-mail ou un n° Fax** pourront être informées des saisies vétérinaires. Les certificats de saisies seront transmis avec les règlements.

Enfin, en cas de prolongation, merci de nous transmettre le cas échéant une copie de votre arrêté préfectoral.



Hygiène, préparation des carcasses :

Les animaux chassés devront être tués par balle, sauf dérogation départementale.

L'éviscération doit avoir lieu immédiatement ou dans un délai de 3 heures au maximum après la mort (soit approximativement par ½ journée de chasse). Les animaux doivent nous parvenir dans les 72 heures qui suivent l'abattage (exigences sanitaires). La commercialisation de gibier recherché au sang est formellement interdite.

Le refroidissement rapide des carcasses est impératif pour leur traitement : 3° C +/- 2° C pour le petit gibier (après 6 heures de frigo) ; ≤ 7°C pour le grand gibier (après 12 à 24 heures de frigo). Pour cela, la température des chambres froides devra être la plus basse possible entre 0°C et 1°C, les froids ventilés seront privilégiés. Les centres de collecte ou sociétés de chasse veilleront naturellement à ne pas trop les charger (prise en givre, refroidissement inopérant). Lors du refroidissement, les carcasses doivent être suspendues les épaules dégagées pour les plus lourdes, cavité abdominale ouverte jusqu'à la trachée (pas de stagnation du sang). Les pannes des sangliers devront être retirées. Les sangliers dont les pannes ne seront pas enlevées au moment de l'éviscération, seront refusés par le chauffeur. En aucun cas, le refroidissement ne devra se faire sur des carcasses entassées au sol.

Cerfs/Biches et chevreuils devront être livrés sans tête et sans pattes.

Dans certains cas définis avec les sociétés de chasse, les animaux transportés par nos véhicules frigorifiques termineront de refroidir lors du transport.

Vous êtes opérateur primaire, vous ne pouvez en aucun cas dépouiller ou découper la venaison avant commercialisation. Les carcasses doivent nous parvenir entières, éviscérées, suspendues par les pattes arrières.

Afin de garantir une hygiène optimale, la prise des trophées se fera sur l'animal suspendu et les parties dénudées seront emballées dans une stockinette. Les carcasses non protégées seront saisies à réception par les vétérinaires. La société Villettes Viandes pourra fournir des stockinettes aux chasses qui en feront la demande (facturation prix coûtant).

Si l'animal est très souillé, un lavage extérieur des carcasses **avant éviscération** est nécessaire (terre, feuilles,...). L'absence d'eau résiduelle de lavage dans les carcasses sera contrôlée par notre service sanitaire. Les carcasses présentant un degré de souillure extérieur trop important (parties non protégées des trophées ou présence de boue par exemple) seront saisies.

Les animaux qui seront broyés ou douteux au niveau qualitatif, ne seront travaillés par la société Villettes Viandes qu'après avis vétérinaire. Les animaux resteront donc la propriété du vendeur jusqu'à ce que l'examen vétérinaire post-mortem complet soit réalisé.

Exigences documentaires

Les carcasses dans leur ensemble et les abats en particulier (blancs et rouges) doivent subir un examen par une personne formée. Un exemplaire de la fiche d'Examen initial dûment complétée et **signée doit alors accompagner les carcasses**. Les abats ne sont laissés attenants par la trachée aux carcasses uniquement dans le cas où un doute subsiste. L'anomalie supposée doit être notée sur la fiche d'accompagnement. Pour assurer une traçabilité fiable, nous refuserons les carcasses dont les abats sont présentés dans des sacs. Ceux-ci devront impérativement être fixés à l'œsophage (Carcasses douteuses).

Si aucune anomalie n'a été constatée lors de l'examen, la case correspondante doit être cochée et les abats doivent être supprimés.



ILLUSTRATIONS PREPARATION CARCASSE



Carcasse ouverte jusqu'à la trachée.
Pannes retirées
Cavité abdominale bien dégagée

Symphyse pubienne sciée



**REFROIDISSEMENT
OPTIMAL**





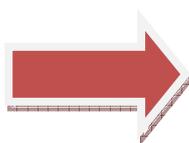
Traçabilité / Identification des carcasses

Seules les bagues plastiques de fédération sont tolérées pour l'identification des carcasses. **Pour les espèces non soumises à plan de chasse, les carcasses doivent être identifiées à l'aide de dispositifs faisant apparaître au minimum le numéro du département suivi d'un numéro d'ordre unique dans le département.** Vous rapprocher de votre FDC pour plus d'information.

Pour des raisons d'hygiène et de traçabilité après dépouille, il est impératif que le bracelet soit mis après le tendon et non pas après le tibia.



Identification autour du tibia => Dépouille incomplète, risques importants de souillure



Identification conforme autour du tendon

Les numéros de bague saisis à réception sont vérifiés à l'aide de la fiche d'accompagnement renseignée par une personne formée à l'examen initial du gibier. Le contrôle du Bon de Livraison accompagnant les carcasses nous permet de vérifier le propriétaire et le nombre de carcasse par espèce. Ce document doit donc **impérativement** nous parvenir. Dans le cas contraire nous ne prendrons pas en compte les réclamations concernant les erreurs de saisie informatique. Le BL doit au minimum faire apparaître les informations suivantes :

- Date chasse
- Nom & Adresse complète de la société ou du chasseur

Si tel n'est pas le cas, le règlement ne pourra être effectué.

- Détail par espèce du nombre de carcasse

Pour les chasseurs ou société de chasse ne disposant pas de ce document, nous joignons en Annexe un BL « type » que vous pourrez photocopier autant que nécessaire.

Pensez à joindre les deux derniers exemplaires de la fiche d'accompagnement. L'un sera archivé par les vétérinaires, l'autre sera annexé aux documents de réception.

Si plusieurs sociétés de chasse se regroupent pour entreposer les carcasses dans une même chambre froide, il est important qu'il y ait un bon de livraison pour chacune d'entre elles. Les erreurs qui pourront découler de l'impossibilité de relier des carcasses à un propriétaire ne seront pas de notre fait.

L'acheteur ne pourra être tenu pour responsable en cas de mauvaise identification des animaux ou de tromperie de toute nature sur le marquage des bracelets.

Toutes les carcasses ne répondant pas à ces exigences ne seront pas collectées.

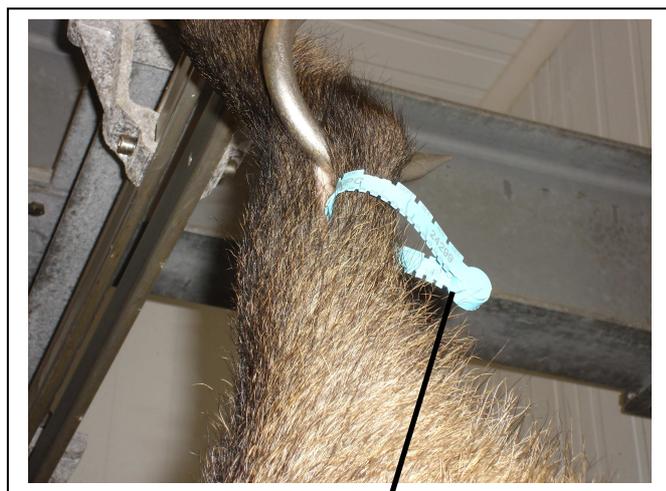


SANGLIER DE CHASSE

(Se référer à la législation de la chasse)

Identification

Pour les départements qui ne nécessitent pas un marquage par la fédération (voir avec la fédération du département), les animaux devront être identifiés sur place, avant le transport. Les numéros seront reportés sur les bordereaux de livraison, les fiches d'accompagnement et les bons de réception. Ils seront repris pour l'identification des échantillons servant aux analyses trichine obligatoires.



**Bracelet de fédé
apposé autour du
tendon**



**Sanglier non soumis à plan
de chasse. Apposition
dispositif de marquage sur
poitrine**

Risque Parasitaire : (La gestion des analyses et du traitement des non conformités se déroule entièrement sous l'autorité de la DDPP 02)

Un plan de contrôle national piloté par les services vétérinaires impose au détenteur de sanglier souhaitant en faire la commercialisation, de réaliser un examen trichine. Cet examen individuel à la charge du vendeur ou de l'atelier de traitement destinataire, consiste à rechercher la présence dans les muscles d'une larve : *Trichinella*. Si cette dernière est détectée, les carcasses contaminées seront saisies puis détruites.

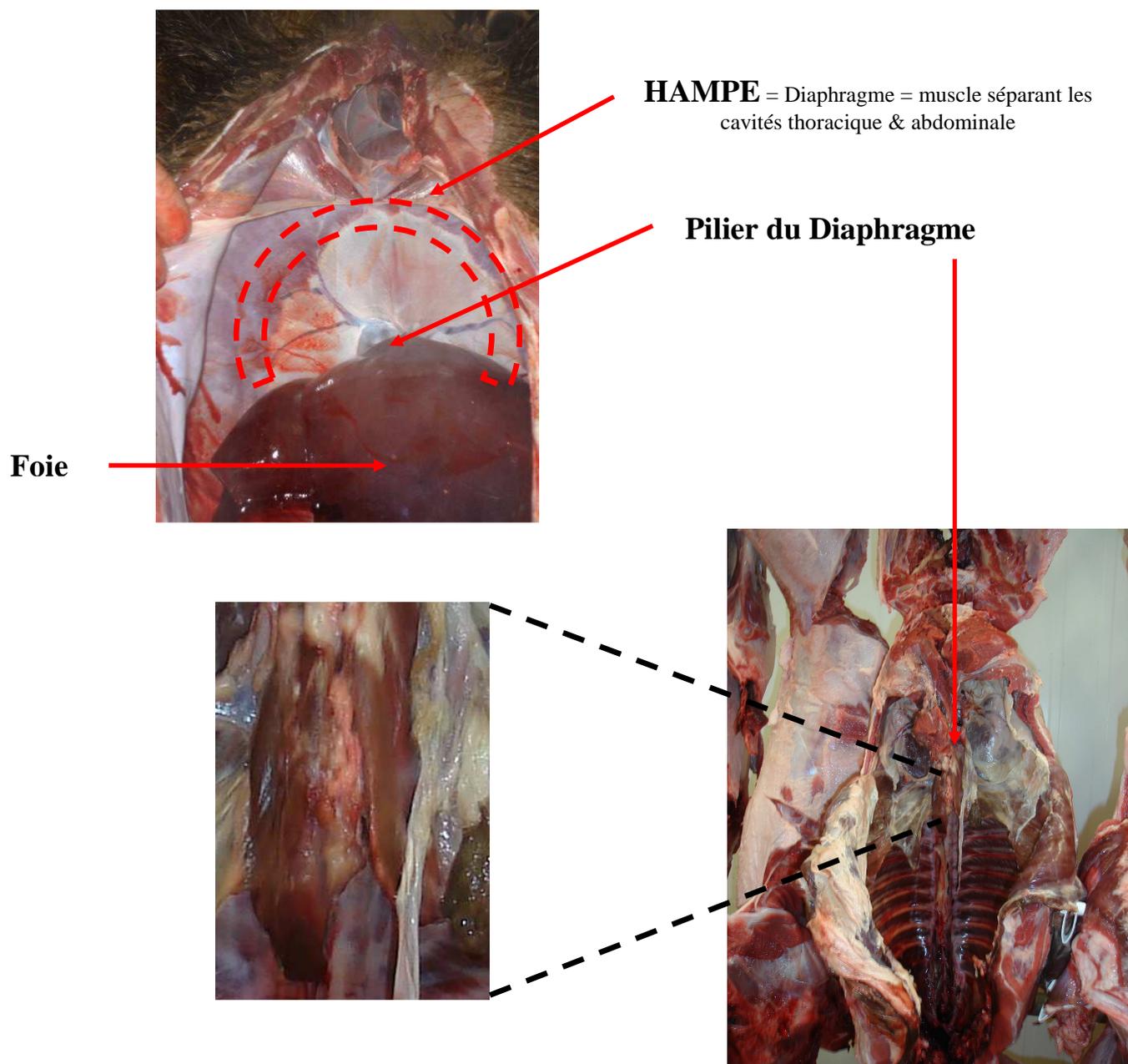
Le sanglier est évidemment porteur sain de nombreux parasites dont certains peuvent constituer un risque sanitaire pour l'homme. C'est notamment le cas d'*A.alata*. Les carcasses positives obéiront à la procédure de gestion du risque parasitaire. Les découpes issues de ces carcasses seront orientées vers un process assainissant.

Ce manque à gagner sera répercuté sur le prix d'achat des sangliers.



Les sites prélevés par les services officiels pour la recherche de trichine sont le pilier du diaphragme, la hampe ou la langue.

Afin de favoriser le refroidissement et de limiter les saisies, nous souhaitons que les carcasses soient préparées sans tête. **Ceci implique que la hampe soit impérativement laissée.** Dans ce cas, le prix d'achat des carcasses sera majoré de 10%. Si l'analyse Trichine ne peut être faite, la carcasse sera saisie.



Cas particuliers des sangliers blancs (cochongliers) :

Nous refusons le chargement, le traitement et le paiement des sangliers croisés avec des porcs domestiques.



Sangliers blancs ou Cochongliers



CHEVREUIL

Les animaux fournis à la société VILLETTE VIANDES devront correspondre au plan de chasse avec attribution de bagues numérotées par la fédération des chasseurs du département concerné.

Pour les animaux abattus en tir sélectif, la vente est autorisée pendant cette période.

Lors de marquages douteux ou illégaux au niveau des bracelets, les animaux seront consignés et resteront la propriété du vendeur, la destination en sera décidée par les autorités compétentes. Chaque numéro de bague sera reporté sur le bordereau de livraison et la fiche d'accompagnement lors de l'enlèvement, ces documents sont impératifs.

Les carcasses devront être correctement présentées éviscérées sans tête et sans pattes. Un poids minimum requis pour les carcasses est de **8 kg** (sans tête et sans pattes).

Les carcasses qui après dépouille révéleront la présence importante de parasite tel que le Varon, seront saisies.

CERF ET BICHE

(Conditions identiques aux chevreuils).

Pour les animaux abattus en tir sélectif, la vente est autorisée pendant cette période.

L'identification est obligatoire avec les bracelets de fédération appropriés.

Les animaux seront réceptionnés dans notre atelier après en avoir retiré tête et pattes.

DAIMS

Conditions identiques à celles du Cerf



Tarifs & Règles de Décote :

Le prix d'achat communiqué aux différentes sociétés et collecteurs est fixé par villette viandes et ajusté au cas par cas en fonction des éléments suivants :

➤ Un montant forfaitaire d'élimination des carcasses endommagées ou saisies d'environ 0,20 € /kg sera appliqué aux sociétés de chasse concernées (déchets à hauts risques).

➤ Le poids acheté de tout animal broyé par balle, au niveau du cuissot ou du filet au-delà de la 8^{ème} côte partant de la tête, sera diminué en conséquence.

16,5 % sont déduits par cuissot abîmé

33 % sont déduits pour un dos abîmé

Ainsi, une carcasse présentant le dos et un des cuissots broyés verra son poids d'achat divisé par deux

➤ Tous les animaux qui nous seront livrés démunis des filets mignons, subiront un abattement de 20 kg quel que soit le poids de l'animal.

➤ Le prix d'achat des carcasses de sangliers livrés sans tête sera majoré de 10%. **Naturellement, ceci ne sera valable que si l'intégralité du lot collecté est préparée sans tête et si la hampe est laissée (prélèvement trichine).**

➤ Cervidés : Les fournisseurs ne nous cédant aucun cervidé de leur plan de chasse verront le tarif d'achat de leurs sangliers modifié. Un coefficient dégressif sera appliqué.

➤ Collecteurs : Afin de simplifier les règlements et d'éviter les erreurs, chasses et chasseurs ne seront plus réglés directement. Les règlements seront adressés aux collecteurs.

La société VILLETTE VIANDES établira les factures dans les conditions décrites et s'engagera à effectuer les règlements dans un délai de 30 jours après livraison (Cf. tarifs 2013-2014).

Evaluation Fournisseurs

Outre les synthèses tirées des saisies pour motifs sanitaires, les autocontrôles réalisés à réception portant sur le respect du présent cahier des charges, serviront de base à l'évaluation de tous nos fournisseurs. Du résultat de ces cotations dépendra le devenir de notre collaboration.

Les sociétés de chasse validant le présent cahier des charges s'engagent en tant que fournisseur, à collecter régulièrement durant toute la saison 2013-2014 pour la Sté Vilette Viandes.

Fait à Chierry le 3 juin 2013

Ludovic HIMMESOETE
PDG



FICHE DE RENSEIGNEMENT FOURNISSEUR GIBIER

A retourner complétée par fax (03 23 83 65 19) ou courrier (32 rue d'Etampes 02400 Chierry)

Nom Fournisseur / Société Chasse	
---	--

Personne(s) à contacter	Téléphone (fixe, portable, fax)	e-mail
	Mobile :	
	Fixe :	
	Fax :	
Nom(s), Prénom(s) Personne(s) formée(s) à l'examen initial		

Adresse Règlement	
Adresse Lieu de Collecte	

Joindre plan d'accès et indications détaillées pour se rendre au lieu de collecte (coordonnées GPS...)

Activité (cocher)	Collecte	Société Chasse	Chasseur Indépendant

Pour les sociétés

	Cervidés	Chevreaux	Sangliers
Attributions saison 2012-2013			
Estimation quantités cédées à VV			

Validation Cahier des charges

Nom du Signataire	
Date	
VISA	