

Filière BLEU-BLANC-CŒUR

1- Origine et objectif de la démarche

La démarche Bleu-Blanc-Cœur (BBC) est née de la rencontre de paysans, d'agronomes de médecins et de scientifiques souhaitant organiser sur des bases étayées une Agriculture dont les objectifs (mesurables) seraient liés à la santé de la terre, des animaux et des hommes.

Bleu-Blanc-Cœur n'est pas une démarche centrée sur un nutriment (« Les Omega 3, les polyphénols... »), ou une plante (« le lin, l'herbe... »), Mais un projet profondément inscrit dans les trois dimensions du développement durable :



L'amélioration de la nutrition de l'homme dans une logique de prévention passive des maladies de civilisation est bien la **promesse sociale fondatrice**.

Cette amélioration de la santé publique doit intégrer dans nos cahiers des charges les autres dimensions du développement durable et notamment :

- L'écologie

Au travers de pratiques agricoles aux effets positifs sur l'environnement, mesurables selon l'un au moins des critères normés d'une analyse de cycle de vie.

- L'économie et le social

Au travers d'une juste répartition des plus-values défendues par l'association pour rémunérer correctement le travail du producteur agricole, du transformateur, et du distributeur de ses produits, tout en mettant la haute qualité nutritionnelle et environnementale à disposition du plus grand nombre.

2- Les promesses étayées du logo Bleu-Blanc-Cœur et leur mesure

Le logo Bleu-Blanc-Cœur permet au consommateur en bout de chaîne de repérer et de consommer des produits meilleurs pour sa santé, et aussi meilleurs pour la santé des sols et des animaux dont ils sont issus.



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 2 / 21

Le déséquilibre entre des apports (excessifs) d'Oméga 6, et les apports (trop faibles) d'Oméga3 et ses conséquences sur la genèse de toutes les maladies de civilisation (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, certains cancers, certains problèmes psychologiques, etc...) fait l'objet d'un consensus scientifique très large construit sur une incroyable bibliographie : du prix Nobel de 1982 aux dizaines de milliers de publications dans la presse scientifique à comité de lecture.

Ces Oméga 3 et Oméga 6 sont les précurseurs de composés biologiquement très actifs : les médiateurs cellulaires qui régulent toutes les grandes fonctions de l'organisme : Immunité, Inflammation, Reproduction, Agrégation plaquettaire, etc...

Ils ne peuvent être synthétisés par l'homme ou l'animal et leur proportion dans nos assiettes dépend exclusivement de la proportion dans nos champs et nos auges.

Il s'agit bien d'un déséquilibre de la chaîne alimentaire qui se doit d'être traité « à ses racines », et pas d'un déficit qui pourrait être traité avec des suppléments pharmacologiques.

Il s'agit bien d'un problème environnemental aux conséquences sanitaires.

Ce déséquilibre aux effets délétères pour la santé de l'homme a des causes environnementales et des effets collatéraux sur la santé des animaux et des hommes.

3- Sources d'Oméga 3 dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur

3-1- Sources d'Oméga 3 et obligation de moyens (OdM)

Toutes les sources d'oméga 3 tracées et comptabilisées (ALA BBC) au nom de l'OdM (lin, luzerne, cameline, lupin, colza, graminées fourragères, papilionacées, algues, etc...) doivent correspondre à nos objectifs et aux promesses de notre logo.

Notre démarche privilégie logiquement :

- **L'aliment** (source de nutriments multiples aux vertus souvent complémentaires – ex : acides gras poly-insaturés et anti-oxydants) **plutôt que le nutriment**. Seules les graines et plantes entières seront considérées au titre de l'obligation de moyens. Les huiles et tourteaux en alimentation animale ne seront donc pas comptabilisés au titre de l'obligation de moyen.

- **Les graines cuites et détoxifiées** selon les procédés traditionnels plutôt que les **graines crues**, souvent pourvues de facteurs anti-nutritionnels et dont l'emploi a toujours été mineur dans l'alimentation des animaux et des hommes.

- **Les fourrages de l'exploitation** ou produits localement et valorisés en plante entière pour l'alimentation des animaux.



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 3 / 21

- **Les algues** issues soit du milieu naturel marin, soit de filières de production tracées
Elle exclue logiquement :

- Les produits riches en Omega 3, mais **issus de filières non tracées**, ou **non locales** quand une filière locale est possible.

- Les **produits animaux** riches en Omega 3 (poissons et sous-produits de poisson issus de filières menacées -surpêche-) pour l'alimentation animale.

- Les **graines** enrichies en Oméga 3 via le génie génétique (**OGM**), car notre démarche appelle au rejet des grandes monocultures néfastes à la santé des sols, des animaux et des hommes et donc au rejet des OGM liés aux monocultures.

Dans tous les cas, quelle que soit la source d'ALA considérée dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur (lin, luzerne, lupin, colza...), et quel que soit le point d'entrée dans cette chaîne, elle devra répondre à son propre cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur et être issue d'un adhérent agréé par l'association et à jour de leur licence d'utilisation de la marque.

3-2- Sources d'Omega 3 et Obligation de résultats (ODR)

En contre- partie de l'obligation de moyens, chaque filière de fourniture des sources d'Oméga 3 comptabilisée au titre de l'OdM devra :

- **Valider la digestibilité et l'utilisation métabolique de la source d'Omega 3** par des études réalisées par un organisme indépendant soit chez l'animal, soit chez l'homme.

- **Participer à la construction de la base scientifique** en aidant au financement **d'études scientifiques réalisées par un Institut indépendant**. Ces **études ayant trait aux principes généraux de l'association** et pas seulement à sa filière propre (plante ou graine).

- **Fournir un bilan de traçabilité** incluant des garanties de production locale avec :

➤ Fiche traçabilité auditable de l'aval vers l'amont (si possible jusqu'à la parcelle)

- **Fournir a minima un bilan carbone** de ses productions et **au mieux une ACV** :

➤ Quantité de CO2 (et autres facteurs d'impact si possible) par tonne d'ALA

4- Les sources d'Oméga 3 dans la chaîne alimentaire

Seuls les végétaux possèdent l'enzyme nécessaire à la synthèse du précurseur des acides gras Oméga 3 (Enzyme « delta 15 désaturase » qui participe à la synthèse du précurseur oméga 3 « Acide Alpha Linoléique Oméga 3 » (ALA).



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 4 / 21

Une fois ingéré par l'animal, l'ALA des plantes peut être stocké dans les triglycérides des tissus gras ou alors désaturé et allongé dans les phospholipides des tissus animaux pour fournir des acides gras Omega 3 à longues chaînes (EPA, DPA n-3, DHA).

L'extrait éthéré des fourrages verts (herbe, algues, luzerne) est particulièrement riche en ALA. Certaines graines contiennent également des quantités importantes d'ALA. Le lin est la graine oléagineuse la plus riche en ALA (environ 200 grammes / kg de graine).

D'autres graines comme le colza (environ 40 g/kg), ou le lupin (environ 10 g / kg), etc... peuvent être des sources intéressantes d'ALA dans la chaîne alimentaire.

La graine de lin occupe une place à part parmi les sources d'ALA dans la chaîne alimentaire.

- Parce que le lin, l'une des plus vieilles plantes cultivées au monde présente des avantages écologiques et environnementaux.
- Parce que la disparition de l'usage du lin en nutrition animale est révélatrice de pratiques que la démarche de l'association veut combattre.
- Parce que le lin est, de toutes les sources d'Oméga 3 végétales, la plus concentrée.
- Parce que les apports de la fleur bleue du lin à la beauté et à la diversité de nos paysages sont évidents.
- Parce que la filière lin Française a porté et financé la recherche scientifique nécessaire à la création de l'association.

C'est pour cela que le lin est la plante symbole (mais pas exclusive évidemment) de notre démarche.



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 5 / 21

5- Obligation de moyens

5-1 Contraintes liées à l'alimentation lipidique :

5.1.1 Apport en Acides Gras Polyinsaturés

Obligation.

Porcs en engraissement :

	ALA BBC (mini)	LA/ALA (maxi)	IT3 (mini)
Apports dans l'aliment	0,44 %	3	2,7 g/kg brut*

Les porcs BBC doivent consommer cet aliment **dès la sortie de post-sevrage sur toute la période d'engraissement.**

* critère d'observation pour les aliments complets issus de fabricants d'aliments industriels (FAI), critère **obligatoire** pour les aliments complémentaires (FAI) et les fabricants d'aliment à la ferme (FAF).

NB : des tables de valeurs IT3 (indice technique des omégas 3) des sources comptabilisées d'ALA BBC sont disponibles auprès des organismes de nutrition animale agréés par l'association.

Truies dont la viande sert à la fabrication de viandes et charcuteries BBC :

	ALA BBC (mini)	LA / ALA (maxi)
Apports dans l'aliment	0,66%	3

Les truies BBC doivent consommer cet aliment au **minimum 75 jours avant abattage** et devront observer un repos **de 15 jours minimum entre la fin de l'allaitement et l'abattage.**

Recommandations.

Truies et porcelets :

	ALA BBC (mini)	LA / ALA (maxi)
Apports dans l'aliment		3



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 6 / 21

	0,66 %	
--	---------------	--

5.1.2 Autres acides gras

Les animaux d'élevage sont souvent très performants en matière de synthèse d'acides gras (AG) saturés. L'apport dans l'alimentation de ces animaux de sources importantes d'AG saturés est donc déconseillé.

Les huiles et tourteaux de palme, les matières grasses hydrogénées et/ou saponifiées sont interdites dans l'alimentation des animaux BBC.

Les AG conjugués de synthèse sont interdits dans l'alimentation des animaux BBC.

5-2 **Autres contraintes**

5.2.1 Alimentation

Prise en compte des OGM

- La filière prend en compte le risque potentiel lié à une consommation régulière de produits contenant des OGM. Aussi, elle souhaite en limiter la consommation.
- Chaque adhérent devra pouvoir justifier auprès de l'association les mesures qu'il prend pour limiter quantitativement le risque OGM :
- Soit en interdisant dans les formules alimentaires BBC les plantes pour lesquelles existent des variétés génétiquement modifiées légalement utilisables dans le pays où s'applique le cahier des charges.
- Soit en choisissant pour ces plantes des sources qui garantissent un seuil maximum (filière tracée, dites sans OGM ou PCR maxi)
- Soit en limitant sévèrement (10% maxi) la part de produits susceptibles de contenir des OGM dans les rations des animaux BBC.

NB : dans l'état actuel de nos connaissances, le contrôle documentaire doit toujours être privilégié dans une approche de sécurisation quantitative à une approche analytique (analyse par Polymerase Chain Reaction qui ne donne pas d'indication quantitative fiable – expression du résultat en pourcentage d'un matériel génétique lui-même non quantifié-)



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 7 / 21

5.2.2 Cas particulier su soja

La filière prend en compte la préservation de nos ressources naturelles telles que la forêt et l'eau. Elle fait la promotion de la biodiversité (valorisation des protéines locales telles que le lin, lupin, pois, féverole, luzerne).

Elle veut également réduire l'apport de cultures riches en oméga 6 qui sont responsables de notre déséquilibre alimentaire.

Aussi, elle limite à 7% la consommation de tourteau de soja dans la ration des porcs en engraissement dès la sortie du post sevrage

Soit :

- Formule aliment croissance : 10% max de Tourteau de soja
- Formule aliment finition : 5% max de Tourteau de soja
- Formule aliment unique : 7% max de Tourteau de soja

Pour une base d'une alimentation à 40% de croissance et 60% de finition, on obtient une moyenne à 7% de Tourteau de soja consommé pour les porcs.

Chaque adhérent doit pouvoir justifier auprès de l'association les mesures prises.

Ne sont concernés que les aliments complets et complémentaires (avec Tourteau de soja) issus de fabricants d'aliments industriels.

5.2.3 Autres contraintes alimentaires

- L'alimentation est composée exclusivement de produits végétaux, minéraux et vitamines, et éventuellement de produits laitiers.
- L'utilisation de facteur de croissance (catégorie J), de soude caustique, de formol est interdite.
- Les autres sources de lin telles que les huiles ou les tourteaux notamment non tracés et non sécurisés sont interdits dans les aliments BLEU-BLANC-CŒUR.

5.2.4 Traçabilité

Les élevages BBC doivent respecter à minima le socle du cahier des charges VPF, ou s'y soumettre dans le cadre d'un plan de progrès.

5.2.5 Environnement et bien-être animal

Les élevages BBC doivent respecter la réglementation en vigueur.



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 8 / 21

6-Obligation de résultats¹

3 critères analytiques constituent l'obligation de résultats dont sa teneur en matière grasse est **supérieure ou égale** à 7,5%

(en % des AG totaux)	Viande standard	Viande « Bleu-Blanc-Cœur »			
	Valeur courante	Conforme		Non conforme	Commentaires
		Valeur Cible	Tolérance	Hors tolérance	
ALA	0,8	≥ 3	≥ 2	<2	Riche en 'bonne graisse'
Oméga 6 / Oméga 3	10	≤ 4	≤ 5	>5	Equilibré
AGS/ Oméga 3	30	≤ 10	≤ 20	>20	Equilibré

3 critères analytiques constituent l'obligation de résultats dont sa teneur en matière grasse est **inférieure à 7.5%**.

(en % des AG totaux)	Viande standard	Viande « Bleu-Blanc-Cœur »			
	Valeur courante	Conforme		Non conforme	Commentaires
		Valeur Cible	Tolérance	Hors tolérance	
ALA	0,6	≥ 1.8	≥ 1.2	<1.2	Riche en 'bonne graisse'
Oméga 6 / Oméga 3	10	≤ 4	≤ 5	>5	Equilibré
AGS/ Oméga 3	30	≤ 12	≤ 20	>20	Equilibré

Interprétations des résultats en élevage (Annexe 2 pour tableau 1)

Interprétations des résultats sur produits finis » (Annexe 3 pour tableau 1 ou 2)

Guide pratique porc (Annexe 4)

¹ Ces tableaux concernent uniquement les produits qui ont dans leur composition uniquement de la matière grasse de porc. Pour les autres produits finis intégrant des matières grasses d'origines différentes dans leur composition (exemple : côtes de porc marinée à la mexicaine), se référer au cahier des charges Volet 17 « Traiteurs, plats préparés et autres produits élaborés ».



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 9 / 21

7- Recettes

7-1 Demande de validation des recettes

Les recettes devront être soumises à validation, avant phase d'industrialisation pour lancement sur le marché.

Devront être fournis *:

- Le taux de chaque matière première rentrant dans la composition de la recette avec les informations suivantes :

Dénomination matière première	Taux d'incorporation dans la recette	Teneur en oméga 3 pour 100g	Teneur en matière grasse pour 100 g

La mention « BBC » devra apparaître au niveau de la matière première concernée.

Les fiches techniques des autres matières premières pourront être demandées.

- La liste des ingrédients qui sera affichée sur le packaging (en précisant les numéros des codes « E »)
- Après validation documentaire de la recette, une analyse en profil d'acide gras complet avec taux de matière grasse sur le produit fini devra être réalisée et transmis à l'association Bleu-Blanc-Cœur.

La recette sera validée officiellement, uniquement après réception d'une analyse conforme, et avant mise sur le marché.

**Les recettes resteront confidentielles au sein de l'Association.*

7-2 Les additifs, conservateurs, colorants... et arômes

Bleu-Blanc-Cœur souhaite que la liste des additifs et conservateurs utilisés dans les recettes soit **la plus courte et naturelle possible**.

Ceci afin d'être en phase avec la philosophie de l'association et respecter le travail de toute une filière, qui se mobilise au quotidien, pour offrir au consommateur des produits de qualité nutritionnelle.

Les arômes naturels seront logiquement privilégiés aux arômes chimiques.

En annexe 1 est disponible la liste des substances interdites dans une recette Bleu-Blanc-Cœur.



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 10 / 21

8- Périodicité des contrôles

8-1 Obligation de moyens

Le producteur fermier en vente directe, le groupement d'éleveurs de porc, adhérent de l'Association BBC doit tenir une comptabilité matière :

- de ses approvisionnements en aliments BBC qui ont été obligatoirement achetés dans une entreprise de nutrition ou de traitement des graines agréés BBC et à jour de leur licence d'utilisation de la marque
- de sa production / commercialisation de porcs : dates, nombres, poids...

Ils doivent communiquer à l'Association BBC à la fin de chaque trimestre, au plus tard au 15 du mois suivant un état mensuel de ses flux entrant et sortant sur une plateforme web sécurisée www.filierebbc.net

Détail à fournir tous les trimestres :

-Approvisionnement en aliments BBC

Producteur fermier

Fabricant d'aliment BBC	Nom de la ou des formules achetées	Nombre de porc abattus

Groupement

Nom éleveur	N° de Frappe	Fabricant d'aliment BBC	Nom de la ou des formules achetées

2-Commercialisation

Producteur fermier

Nom du produit vendu	Poids en tonne de viande commercialisées	Destinataires	Réseau de commercialisation

Groupement

Nom éleveur + frappe	Nombre de porc envoyé à l'abattoir	Abattoir de destination



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 11 / 21

--	--	--

L'abatteur et le transformateur, adhérents de l'Association BBC doivent eux aussi tenir une comptabilité matière :

- de leurs approvisionnements en animaux / carcasses / pièces de découpe BBC
- de leurs ventes de carcasses / produits transformés BBC

Ils doivent communiquer à l'Association BBC à la fin de chaque trimestre, au plus tard au 15 du mois suivant un état mensuel de ses flux entrant et sortant sur une plateforme web sécurisée www.filierebbc.net

Détail à fournir tous les trimestres :

1-Approvisionnement en animaux

Abattoir

Nom groupement(s) apporteur	Nom de l'élevage	Frappe	Nombre de porc abattu

Transformateur

Nom fournisseur(s)	Produit acheté	Tonne de viande réceptionné

2-Commercialisation

Abattoir

Nom du produit vendu	Poids en tonne de viande commercialisées	Destinataires	Réseau de commercialisation

Transformateur

Nom du produit commercialisé	Poids en tonne commercialisé	Destinataires	Réseau de commercialisation

Tracabilité

Outre le fait que chaque maillon est tenu de mettre en place une procédure de traçabilité de gestion des produits Bleu-Blanc-cœur dans son entreprise, les entreprises adhérentes à



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 12 / 21

l'association devront faire apparaître sur les bons de livraisons et facture la mention « BBC » au niveau de la dénomination du produit commercialisé.

8-2 Obligation de résultats

Chaque intervenant de la filière « Bleu-Blanc-Cœur » doit se soumettre à un plan de contrôle analytique qui permettra de valider ou non la conformité des produits obtenus.

Suivant les cas, et en fonction des volumes de production, et du nombre d'exploitations concernées, le plan de contrôle présenté ci-dessous peut être modifié, en accord avec l'Organisme de contrôle ou/et l'Association BBC.

8.2.1 Contrôle analytique en élevage

Pour le contrôle en élevage, il est possible de choisir entre l'une des deux méthodes ci-dessous :

1/Méthode de détermination des acides gras en chromatographie en phase gazeuse (CPG) :

Analyse demandée : Profil en acides gras complet avec taux de matière grasse (Côtes)

Fréquence :

- Minimum 1 analyse /an/ élevage ([0-1000] porcs produits/an)
- Analyse /1000 porcs produits/ élevage ([1000-4000] porcs produits/an)
- Maximum 1 analyse / trimestre/ élevage (>4000 porcs produits / an)

2/Méthode de détermination des acides gras par spectrométrie proche infrarouge :

Analyse demandée : détermination des acides gras (Gras de bardière)

Fréquence :

- Minimum 2 analyses /an/ élevage ([0-1500] porcs produits/an)
- 4 analyses /an/ élevage ([1500-4000] porcs produits/an)
- Maximum 6 analyses / an/ élevage (>4000 porcs / an)

8.2.2 Contrôle sur produit fini

Analyse demandée : Profil en acides gras complet avec taux de matière grasse (Côtes)

Fréquence découpe uniquement : 1 analyse par an

Fréquence transformation : 1 analyse par trimestre et par recette

Pour chaque envoi d'analyse, un échantillon du produit devra être conservé dans l'attente des résultats conformes.

Réalisation d'une analyse au lancement, transmission immédiate des résultats à l'Association « Bleu-Blanc-Cœur ».



Cahier des charges Volet 5
Production et transformation de
viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 13 / 21

Des prélèvements inopinés de produits peuvent être réalisés par l'Organisme de contrôle ou l'Association Bleu-Blanc-Cœur pour analyses. Ces analyses viendront en substitution de celles prévues dans le plan de contrôle.



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 14 / 21

Annexe 1 :

Liste des additifs alimentaires interdits dans une recette Bleu-Blanc-Cœur

N°E	TYPE	DENOMINATION
E122	Colorant	Azorubine, armoisine
E142	Colorant	Vert S, Vert brillant BS, Vert lissamine
E150c	Colorant	Caramel ammoniacal
E151	Colorant	Noir brillant BN, noir PN
E155	Colorant	Brun HT
E171	Colorant	Dioxyde de titane
E172	Colorant	Oxydes et hydroxydes de fer
E173	Colorant	Aluminium
E200	Conservateur	Acide Sorbique
E202	Conservateur	Sorbate de potassium
E203	Conservateur	Sorbate de calcium
E210	Conservateur	Acide benzoïque
E211	Conservateur	Benzoate de sodium
E212	Conservateur	Benzoate de potassium
E213	Conservateur	Benzoate de calcium
E214	Conservateur	Ethylparabène, Hydroxybenzoate d'éthyle (para-), Esters PHB
E215	Conservateur	Éthylparabène sodique
E218	Conservateur	Methylparabène, Hydroxybenzoate de méthyle (para-), Esters PHB
E219	Conservateur	Méthylparabène sodique, Hydroxybenzoate de méthyle sodique (para-), Esters PHB
E249	Conservateur	Nitrite de potassium
E252	Conservateur	Nitrite de potassium
E311	Antioxydant	Gallate d'octyle
E312	Antioxydant	Gallate de dodécyle
E319	Antioxydant	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)
E320	Antioxydant	Buthylhydroxy-anisol (BHA)
E321	Antioxydant	Buthylhydroxy-toluène (BHT)
E385	Adipate	EDTA calcio-disodique, Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique
E431	Emulsifiant	Stéarate de polyoxyéthylène (40)
E432	Emulsifiant	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)
E433	Emulsifiant	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)
E434	Emulsifiant	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)
E435	Emulsifiant	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)
E436	Emulsifiant	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 15 / 21

E517	Sulfate	Sulfate d'ammonium
E520	Sulfate	Sulfate d'aluminium
E521	Sulfate	Sulfate d'aluminium sodique
E522	Sulfate	Sulfate d'aluminium potassique
E523	Sulfate	Sulfate d'aluminium ammonique
E541	Phosphate	Phosphate d'aluminium sodique acide
E554	Silicate	Silicate alumino-sodique
E555	Silicate	Silicate alumino-potassique
E556	Silicate	Silicate alumino-calcique
E559	Silicate	Silicate d'aluminium (kaolin)
E620	Exhausteur de goût	Acide glutamique
E621	Exhausteur de goût	Glutamate monosodique
E622	Exhausteur de goût	Glutamate monopotassique
E623	Exhausteur de goût	Diglutamate de calcium
E624	Exhausteur de goût	Glutamate d'ammonium



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 16 / 21

ANNEXE 2 :

Interprétation des résultats contrôle en élevage (côtes, bardière) supérieur ou égale à 7.5

L'échantillon analysé est :

- **CONFORME** si le critère ALA est à minima dans la cible et les autres critères à minima dans la tolérance. - **TOLERE** si l'ensemble des critères sont à minima dans la tolérance.
- **HORS Cahier des Charges** (Cdc) dans les autres cas

Dans le cas où le résultat est toléré :

Si le critère ALA est inférieur à 2.3, une analyse supplémentaire au plan de contrôle annuel de l'élevage sera réalisée, jusqu'à obtention d'un résultat supérieur à 2,3 et information par l'abattoir au groupement/éleveur pour vérification du plan d'alimentation et de la formulation des aliments.

Dans le cas où le résultat est hors cahier des charges:

- Si tous les critères sont non-conformes ou l'ALA et le ratio w6/W3 non conformes, l'élevage est exclu.
- Si un ou deux critères, quels qu'ils soient, sont non-conformes, une contre analyse est réalisée sur le prochain lot. Si cette contre analyse est hors cahier des charges, l'élevage est exclu. Les élevages sont exclus jusqu'à la mise en place des actions correctives et vérification de leur efficacité avant réintégration (résultats conformes ou tolérés).
- Dans tous les cas d'une analyse Hors Cahier des Charges, l'abattoir doit informer le groupement/éleveur pour vérification du plan d'alimentation et de la formulation des aliments



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 17 / 21

Récapitulatif :

Interprétation	Critères du Cahiers des charges			Actions
	ALA	W6/W3	AGS/W3	
Cible	C	C/T	C/T	RAS
Toléré	T	T/C	T/C	<i>Si l'ALA < 2.3, une analyse supplémentaire au plan de contrôle annuel sera réalisée</i>
Hors Cahier des Charges	T/C	T/C	HC	<i>Enquête et contre analyse, l'élevage sera exclu si l'obligation de moyen n'a pas été respectée et/ou la contre analyse est de nouveau Hors Cdc.</i>
	T/C	HC	T/C	
	T/C	HC	HC	
	HC	T/C	T/C	
	HC	T/C	HC	
	HC	HC	HC	<i>Exclusion de l'élevage</i>
	HC	HC	T/C	

C: Cible, T: Tolérance, HC : Hors-Cible



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 18 / 21

ANNEXE 3 :

Interprétation des résultats sur produits finis supérieur ou égale à 7.5 de matière grasse
(saucisse, lardon, pâté...)

L'échantillon analysé est :

- **CONFORME** si le critère ALA est à minima dans la cible et les autres critères à minima dans la tolérance.
- **TOLERE** si l'ensemble des critères sont à minima dans la tolérance.
- **HORS Cahier des Charges** (Cdc) dans les autres cas.

Interprétation des résultats sur produits finis inférieur ou égale à 7.5 de matière grasse (jambon, rôti...)

Interprétation	Critères du Cahier des charges		
	ALA	W6/W3	AGS/W3
Conforme	C	C/T	C/T
Toléré	T	C/T	C/T
	C	C/T	HC
	C	HC	C/T
	T	T	HC
	C/T	HC	HC
Hors Cahiers des charges	T	HC	C/T
	HC	C/T	C/T
	T/HC	HC	HC

C: Cible, T: Tolérance, HC : Hors-Cible

Dans le cas où le résultat est hors cahier des charges :

Après vérification de la traçabilité, le transformateur envoie une non-conformité aux fournisseurs du lot de la matière première concernée.

L'abattoir/atelier de découpe, après vérification de la traçabilité, transmet la liste des élevages concernés au groupement de producteur et à l'association BBC. L'association si elle le souhaite, demande une analyse supplémentaire sur un ou des élevages mise en cause. (Ces analyses viendront en supplément de celles prévues dans le plan de contrôle.)



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 19 / 21

ANNEXE 4 : Guide pratique porc

Les Obligations de moyen du cahier des charges s'articulent autour de deux notions clés qui sont :

- Durée
 - o Les porcs BBC doivent consommer cet aliment dès la sortie de post-sevrage sur toute la période d'engraissement.
- Dose
 - o ALA BBC : 0,44% mini
 - o LA/ALA : 3 maxi
 - o IT3 : 2,7 mini

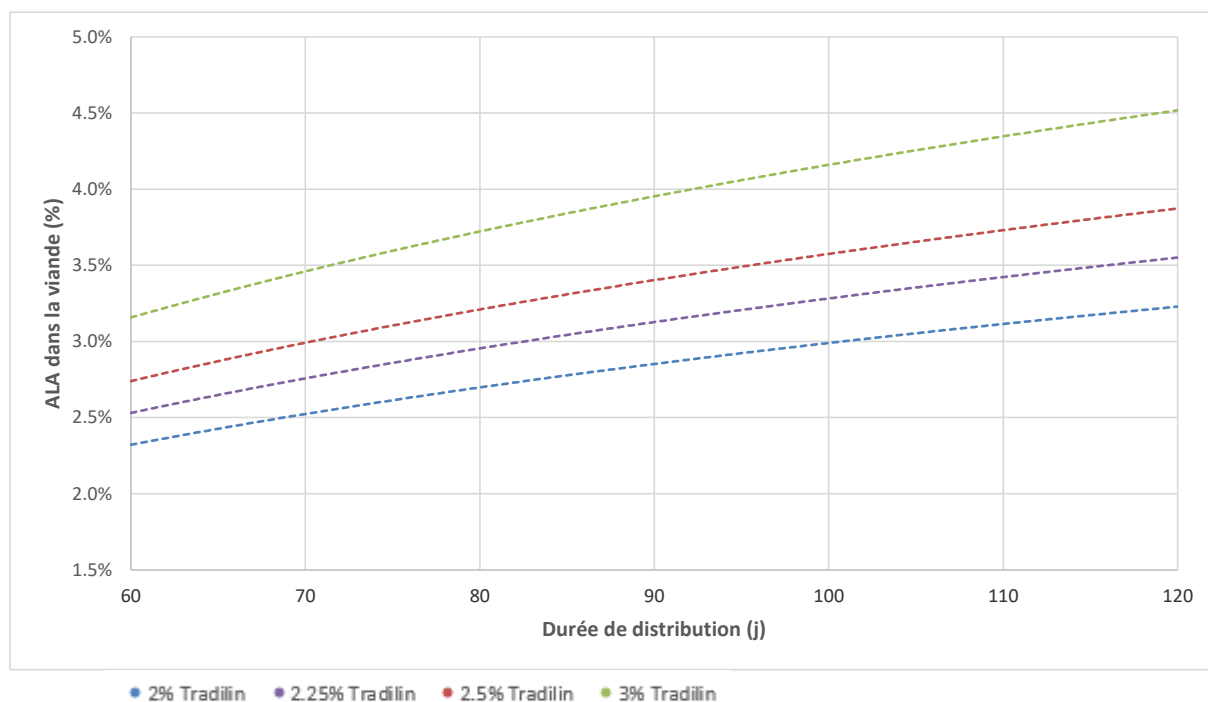
Alors que la notion de durée d'engraissement n'est pas précisée dans le cahier des charges en vigueur, les obligations de résultats sont basées sur une durée comprise entre 100 et 110 jours, soit 100 jours minimum pour le cœur de gamme avec une consommation de 240 kg d'aliment BBC / porc.

Dans le cadre des améliorations de génétique, de conduite d'élevage, de l'alimentation, etc... les porcs de cœur de gamme peuvent être amenés à être abattu après un engraissement inférieur à 100 jours.

Ainsi, ces porcs ne respectent plus l'obligation de moyen en vigueur et donc ne peuvent prétendre à la cible de l'obligation de résultat en vigueur.

De ce fait, il est nécessaire d'adapter la dose d'ALA tracé à la hausse lorsque la durée de distribution est à la baisse.

Le Conseil Scientifique de l'association Bleu-Blanc-Cœur, partant de ce constat, propose les notions de dose / durée suivantes :



Exemple 1

- Durée d'engraissement : 100 jours
- Dose : 2 % de graine de lin Tradi-Lin, soit 4,4 g d'ALA tracé

Exemple 2

- Durée d'engraissement : 80 jours
- Dose : 2,25 % de graine de lin Tradi-Lin, soit 5,0 g d'ALA tracé

Exemple 3

- Durée d'engraissement : 70 jours
- Dose : 2,5 % de graine de lin Tradi-Lin, soit 5,5 g d'ALA tracé

Ces modifications des apports en ALA tracés sous-entendent que les contraintes LA/ALA et IT3 sont elles aussi revues à la hausse.

Exemple

- Durée d'engraissement : 70 jours
- Dose :
 - ALA tracé : 2,5 % de graine de lin Tradi-Lin, soit 5,5 g d'ALA tracé
 - LA/ALA : 2,5 maxi
 - IT3 : 2,9 g/kg mini



Cahier des charges Volet 5 Production et transformation de viande de porc

Réf. : DQ05 P
Date création : 01/05/01
Date modif : 27/09/2019
Page : 21 / 21

Glossaire :

AGS	Acides Gras Saturés
LA	Acide Linoléique
ALA	Acide Alpha-linolénique
IT3*	Indice technique oméga 3

*IT3 est un critère de formulation permettant de caractériser la quantité et la disponibilité de la matière grasse de type Omega 3 d'un fourrage ou d'un aliment. Il rend compte aussi de la proportion d'Omega 3 par rapport aux Omega 6.