

## ANNEXE QUALITE ALIMENTAIRE FILIERES ANIMALES

Version 01/17

La présente annexe complète les principes généraux des Critères de choix Produits Biocoop et ne s'y substitue pas. Elle est destinée aux fournisseurs de Biocoop proposant des produits animaux ou contenant des produits animaux.

Les fournisseurs référencés par Biocoop doivent être en règle avec la réglementation en vigueur et notamment disposer d'un agrément vétérinaire à jour dont ils produiront une copie au responsable achat de Biocoop.

### I. Poissons et produits de la mer

Les produits de la mer acceptés par Biocoop proviennent soit de l'aquaculture bio, soit d'une pêche en mer, ou eau douce.

#### a) Pour l'aquaculture bio :

Les poissons doivent être certifiés conformes au mode de production biologique.

#### b) Pour les produits de la mer :

BIOCOOP fait la sélection de ces produits sauvages selon une grille de 9 critères, répartis sous les 3 axes : environnement, économique et social.

Axe environnement :

Espèce dont les quotas sont respectés pour le maintien des stocks durables, pour des pêches en dehors des périodes de reproduction, dans des zones et sous zones FAO clairement identifiées, et communiquées comme telles.

Axe économique :

Pêcherie au pavillon clairement identifiées avec localisation du ou des ports de débarquement. Technique de pêche adaptée à l'espèce, pratique respectueuse et commercialisation en gestion directe pour une valorisation maximale de la pêche.

Axe social :

BIOCOOP privilégie les pêcheries indépendantes qui mettent en marché leur production directement. Elles sont à jour de la réglementation internationale et respectent le droit du travail.

Le fournisseur qui propose un produit, qu'il soit composé principalement d'une ou de plusieurs matières premières issues de la pêche ou de l'aquaculture, ou un produit composé d'un ingrédient de cette nature, ou encore, un produit contenant un ingrédient fabriqué à base d'une matière première issue de la mer ou de l'aquaculture, doit fournir à BIOCOOP :

- Le nom de l'espèce (latin)
- la zone et sous zone FAO de pêche
- nom de la pêcherie, son pays d'attache
- la date de pêche envisagée.
- La forme du produit utilisée (frais, surgelé, conserve)

Le fournisseur devra transmettre les documents (certificats, facture) qui attestent de ces différentes informations.

A chaque changement d'une information, le fournisseur s'engage à informer BIOCOOP avant de mettre en œuvre son produit.

### Produits transformés

Biocoop demande à ce que l'huile de friture servant à cuire les poissons mis en conserves (sardines en particulier) soit certifiée en bio.

Le fournisseur doit préciser s'il utilise en tout ou partie des poissons congelés dans ses fabrications. Si oui, préciser le lieu de stockage à l'état congelé.

### II. Produits carnés, lait et œufs

Biocoop recherche en permanence des améliorations qualitatives pertinentes qui se traduisent par les critères exprimés plus bas. Ces améliorations s'appliquent en priorité au lait conditionné, aux œufs frais et aux morceaux carnés. Toutefois, Biocoop donnera aussi sa préférence aux fournisseurs de produits transformés contenant d'autres ingrédients qui peuvent apporter les mêmes garanties.

#### 1. Fournisseur

##### 1.1. Mode de production

Biocoop donnera sa préférence aux fournisseurs qui :

- contribuent au développement durable du territoire, en évitant les spécialisations territoriales excessives,
- qui poursuivent des objectifs sociaux
- qui recherchent une cohérence des systèmes de production :
  - absence d'intégration (maîtrise maximum des approvisionnements en matières premières et des formulations d'aliments),
  - taille de l'exploitation limitée,
  - recherche de développement des emplois sur l'exploitation.
- favorisent les systèmes de polyculture élevage,
- minimisent les problèmes sanitaires : limite à la concentration des animaux à l'extérieur comme à l'intérieur,
- favorisent les races locales et adaptées aux systèmes de production (biologique) avec prise en compte des coûts afférents,
- disposent d'un maximum d'autonomie alimentaire, et privilégie en complément l'approvisionnement local / régional en céréales et oléo protéagineux et les échanges entre exploitations ou au sein d'un groupement de producteurs,
- disposent d'une capacité à donner des garanties de traçabilité sur l'origine des aliments,
- favorisent un lien au sol significatif soit :
  - 80% d'autoproduction pour les herbivores,
  - 50% d'équivalent de produit d'origine agricole pour les volailles et les porcs,
- sont en 100% alimentation biologique.

##### 1.2. Alimentation : prévention des risques OGMs

Le fournisseur s'engage à effectuer une analyse des risques de contamination ou de présence d'OGM pour l'alimentation de ses animaux et à prendre les mesures de précaution le cas échéant, conformément à la réglementation générale et au règlement bio. L'analyse de risques consiste en l'identification de tous les points d'entrée possibles de contamination. Elle doit être particulièrement rigoureuse pour les produits et sous-produits de maïs, colza, riz, soja. Biocoop sera particulièrement vigilant auprès des fournisseurs utilisant ces produits pour l'alimentation de leur bétail. En cas de risque accru ou de doute, des analyses en laboratoire s'imposent.

En conséquence, à la demande de Biocoop, le fournisseur pourra être amené à fournir à Biocoop les éléments suivants :

- le plan d'analyses de recherche d'OGM de la matière première utilisée dans l'alimentation (de l'exploitant et le cas échéant celui de ses différents fournisseurs) en préférant les analyses systématiques par rapport au sondage, avec seuil de recherche en laboratoire de 0.01%,
- les dispositions prises pour éviter les risques de contamination de l'alimentation lors du transport et du stockage (nettoyage des véhicules et des entrepôts),
- le plan d'analyses de recherche d'OGM du produit fini utilisé pour l'alimentation (celui de l'éleveur et le cas échéant celui de ses différents fournisseurs) en préférant les analyses systématiques par rapport au sondage, avec une garantie sur absence d'OGM sur le produit fini utilisé par l'alimentation au seuil de quantification de 0.1%.

Biocoop donnera la priorité aux fournisseurs qui s'approvisionnent auprès des filières de matières premières reconnues par Biocoop.

**1.3. Particularités bovins.****a. Elevage**

Biocoop sélectionne les exploitations qui proposent des animaux nés en bio ou en conversion.

La taille de l'atelier doit être limitée à :

- un maximum de 50 gros bovins/an / UTH,
- un maximum de 100 gros bovins finis / an/exploitation

**b. Races**

Pour les produits de découpe de viande, Biocoop accepte uniquement les gros bovins finis de races à viande et mixtes (viande et lait). Les races acceptées par Biocoop sont les suivantes : Charolaise, Limousine, Parthenaise, Salers, Blonde d'Aquitaine, Aubrac, Normande, Montbéliarde, Maine Anjou, ainsi que tous les croisements entre ces races.

**1.4. Particularités porcins**

Biocoop sélectionne les exploitations qui proposent des animaux nés en bio ou en conversion

La taille de l'exploitation doit respecter les critères suivants :

- maximum de 100 truies / UTH en systèmes naisseurs,
- 200 truies maximum par exploitation.
- maximum de 1250 porcs finis/UTH/an.
- 2500 porcs maximum/an/exploitation.

La durée de vie doit être de 182 Jours en moyenne du lot pour les porcs charcutiers.

**1.5. Particularités volailles**

Les poussins sont conduits selon les règles du cahier des charges bio.

Pour les poules pondeuses, Biocoop donne la priorité aux productions dont la taille de l'exploitation respecte les critères suivants :

- maximum de 3000 poules par salle d'élevage. 3 salles maximum.
- 2000 m<sup>2</sup> de surface utile totale maximum par bâtiment.

Pour les Volailles de chair, la taille de l'exploitation doit respecter les critères suivants :

- bâtiments de 200 m<sup>2</sup>. Cependant seront acceptés les bâtiments de 400 m<sup>2</sup> séparés complètement en 2, dont la conversion en bio date d'avant août 2000.
- 1600 m<sup>2</sup> de bâtiments par exploitation.

Pour les poulets, la durée de vie minimum doit être de 84 Jours.

Pour les autres produits dé-nominés à la vente « viande de volaille », Biocoop demande au fournisseur de préciser le type de volaille utilisé.

**2. Produits**

Biocoop demande à ses fournisseurs d'indiquer sur les emballages des produits le plus d'informations possibles sur le mode de production :

- Informations sur le fournisseur (individuel ou groupement) : organisation, charte qualité, rôle de développement de la bio au niveau local, en particulier,
- origine géographique précise du lieu d'élevage,
- % en bio de l'alimentation des animaux.
- durée d'élevage pour la volaille et les porcs.

Biocoop donne sa préférence aux produits laitiers transformés utilisant une présure d'origine animale dans sa définition stricte, c'est-à-dire une sécrétion de l'estomac des jeunes ruminants non sevrés, obtenue en extraction traditionnelle.

Biocoop demande que lui soit transmis le ou les types de présure et ferments utilisés, avec le nom du fabricant. Ces données Confidentielles restent au niveau des responsables de filière et d'achats, et permettent de communiquer au niveau des magasins Sur le seul vocable « produit conforme aux Critères de choix Produits de BIOCOOP. »

**III. Miels et pollen****1. Mode de production**

Les fournisseurs de miel vendu en l'état s'engagent à ne pas chauffer ce produit à une température supérieure à 45°C. Le fournisseur doit fournir au responsable achat de Biocoop, une fois par an, une analyse à la charge du fournisseur pour vérifier le taux de HMF (taux d'hydroxyméthylfurfural). **Ces analyses pourront être faites juste avant ou après conditionnement. Elles sont garanties par les fournisseurs comme étant représentatives de l'état du produit livré à Biocoop.**

Biocoop sera particulièrement vigilant sur les risques OGMs pour les fournisseurs de pollen. Ceux-ci doivent être en mesure de fournir leur plan d'analyse de risques :

- dispositions prises pour éviter les risques de contamination (zone et date de butinage),
- garanties sur absence d'OGM sur le pollen : seuil de quantification en laboratoire : 0.1%.

Pour la gelée royale fraîche, Biocoop donne la priorité aux fournisseurs distribuant de la gelée royale produite en France. Cependant, une tolérance peut être accordée pour les pays limitrophes à la France dans le cas de rupture totale sur la France.

**2. Informations consommateurs**

Les produits référencés par Biocoop devront préciser sur leur emballage la zone de butinage (au minimum le nom du pays). **Le terme « zone de butinage » devra être utilisé sur les emballages. Pour les miels étrangers, Biocoop pourra demander une attestation précisant la zone de butinage.**

Signé\* en deux exemplaires, dont un envoyé à :

**Biocoop - Direction Filières et Produits**

Espace Performance

Immeuble Hermès

4, rue de la chambre aux deniers

49000 Angers

**Le fournisseur**

Nom de l'entreprise :

Représentant légal : \_\_\_\_\_

Signature et tampon de l'entreprise

(\* Signature à faire précéder de la mention manuscrite « Bon pour accord ».