



v 3.0 du 24.10.2018

# Standard BELBEEF

---

Version 3.0 du 24.10.2018





## Contenu

1. INTRODUCTION .....	3
1.1 La concertation de chaîne .....	3
1.2 La concertation de chaîne viande bovine.....	3
1.3 Standard Belbeef .....	3
1.4 Les avantages pour le secteur agricole .....	5
1.5 Les avantages pour les abattoirs, les ateliers de découpe et les grossistes.....	6
1.6 Les avantages pour la distribution .....	6
2 CONDITIONS AU NIVEAU DE LA PRODUCTION.....	7
2.1 Enregistrement de l'exploitation.....	7
2.2 Identification & enregistrement des animaux .....	7
2.3 Aliments pour animaux et eau d'abreuvement .....	9
2.4 Bien-être animal .....	11
2.5 Santé animale .....	13
2.6 Durabilité .....	15
2.7 Autocontrôle .....	15
3 CONDITIONS RELATIVES AU TRANSPORT .....	17
4 CONDITIONS AU NIVEAU DES ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE .....	20
4.1 Certification de l'entreprise .....	20
4.2 Certification animale .....	28
5 CONDITIONS AU NIVEAU DES GROSSISTES SANS ACTIVITE PHYSIQUE.....	30



## 1. INTRODUCTION

### 1.1 La concertation de chaîne

Il existe depuis 2009 une concertation structurelle entre les maillons de la chaîne agroalimentaire belge, ce qu'on appelle la concertation de chaîne. Cette concertation est le résultat d'une initiative commune à tous les maillons de la chaîne, au niveau interprofessionnel. La concertation de chaîne se compose des présidents / des chefs d'entreprise de l'APFACA, l'AGROFRONT (Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture), FEVIA, COMEOS, UNIZO et UCM. Ces organisations souhaitent ainsi améliorer la collaboration dans la chaîne et stimuler les bonnes relations commerciales entre tous les opérateurs avec une garantie de liberté contractuelle.

Pour le concrétiser il a été convenu de mettre trois ateliers en œuvre:

- Le développement d'un code de conduite pour des pratiques commerciales correctes et éthiques dans la relation entre la chaîne agro-alimentaire et le secteur de la distribution,
- La valorisation d'une qualité extralégale
- L'étude sur la possibilité de conclure des accords interprofessionnels (AIP), dans un contexte européen, qui doit renforcer la position du secteur agricole dans la chaîne.

La discussion sur la valorisation de la qualité extralégale commence avec une délimitation correcte au sein de la qualité extralégale entre la qualité pour l'accès au marché et la qualité commerciale. Le 20 septembre 2010, le principe d'une distribution correcte du surcoût de la qualité pour l'accès au marché au travers de la chaîne d'une part, et une distribution correcte du surcoût et surprix de la qualité commerciale au travers de la chaîne d'autre part, a été accepté par toutes les parties. Avec cette délimitation, la route a été libérée pour l'intégration des systèmes d'accès au marché dans les systèmes privés de l'industrie alimentaire comme dans la distribution. Le développement d'un cahier des charges de l'accès au marché pour la viande bovine est une première réalisation importante dans ce processus.

### 1.2 La concertation de chaîne viande bovine

Le développement du Standard Belbeef (anciennement cahier des charges Générique Viande Bovine) a été réalisé au sein de la concertation de chaîne viande bovine qui est composée comme suit: APFACA, Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond, Fédération Wallonne de l'Agriculture, Febev, Comeos, Colruyt, Delhaize, Carrefour et Codiplan.

### 1.3 Standard Belbeef

La commercialisation de la viande bovine a toujours été faite sur base de cahiers de charges du secteur de la distribution. Si ces derniers sont différents dans la forme, en ce qui concerne le contenu, ils sont très proches les uns des autres. De cette constatation est née la volonté de créer un cahier des charges générique qui reprend les exigences communes à tous les cahiers de charges, ceci pour en simplifier la gestion tant pour les agriculteurs que pour les distributeurs.



En effet, la coexistence de plusieurs cahiers de charges a entraîné une multiplication des contrôles, des échantillonnages et des analyses, et donc des coûts, dans la mesure où la plupart des éleveurs étaient affiliés à plusieurs systèmes afin de se garantir l'accès au marché le plus large possible.

Avec l'instauration du présent "Standard Belbeef", la concertation de chaîne dans le secteur agrolimentaire veut éviter les doubles contrôles et analyses, et les frais y afférents.

Auparavant, deux grands systèmes de gestion réunissaient ces différents cahiers des charges: Meritus (Belbeef asbl) et BBQS (Procerviq asbl). Il y avait donc sur toute la Belgique deux bases de données qui reprenaient la synthèse des démarches de qualité. Un nombre élevé de fermes et d'animaux adhèrent aux deux initiatives.

Le Standard Belbeef géré par l'asbl Belbeef, en collaboration avec les bases de données existantes dans lesquelles l'ensemble des données communes liées aux différents cahiers des charges sont reprises, a eu pour but la simplification pour les éleveurs, la réduction des coûts, et l'accès au marché pour tous ceux qui ont suivi cette initiative. Le « Standard Belbeef » n'enlève en rien l'opportunité pour les distributeurs individuels de compléter ces exigences communes par leurs exigences propres, plus spécifiques et commerciales, mais à leurs frais.

Dans le Système Belbeef, le principe de base est que toutes les dispositions légales en vigueur doivent être respectées. C'est pourquoi il est absolument nécessaire, pour tous les maillons concernés, à savoir les producteurs de fourrage, les éleveurs, les abattoirs, et les ateliers de découpe d'être certifiés pour l'autocontrôle, selon le Guide sectoriel applicable à leurs activités (avec exception pour les grossistes sans activité physique qui doivent uniquement être enregistrés auprès de l'AFSCA) . Les fournisseurs d'aliments pour animaux doivent respecter le « Guide autocontrôle alimentation animale » (G-001). Pour la production primaire, il s'agit du « Guide de l'autocontrôle pour la production primaire animale » ( G-040); pour les abattoirs et ateliers de découpe, du « Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques » (G-018).

Ce principe de base est illustré dans le tableau suivant:

	FOURNISSEURS	PRODUCTION	ABATTOIRS/AT. DECOUPE
<b>BASE</b>	GS G-001	G040	GS G-018
<b>ACCES AU MARCHÉ</b>	FCA	CODIPLAN <sup>PLUS</sup> Bovins	FEBEV <sup>PLUS</sup> Bovins



Belgian Feed Association





Dans la plupart des cas, l'audit relatif au Guide sectoriel, d'une part, et le contrôle des exigences extra-légales reprises dans le Standard Belbeef, d'autre part, pourront être effectués au cours d'une seule visite.

Il faut faire la distinction entre la certification de l'exploitation et la certification de l'animal. En effet, l'éleveur qui est certifié pour le Standard Belbeef peut également détenir des bovins qui n'entrent pas en considération pour être valorisés au sein du Système Belbeef, par exemple en ce qui concerne la période de suivi des animaux. Comme c'est exclusivement au niveau de l'abattoir que l'on peut déterminer la période de suivi, cette certification de l'animal est effectuée au niveau de l'abattoir, sur la base des données enregistrées dans Sanitel.

Afin d'offrir des garanties supplémentaires relatives à l'absence d'additifs chimiques, microbiologiques, hormonaux et antihormonaux et de contaminants, un plan d'échantillonnage validé par l'AFSCA sur avis de son Comité scientifique est associé à ce cahier des charges et applicable à tous les participants. Ce plan d'échantillonnage indique quelles analyses doivent avoir lieu et à quelle fréquence. Les résultats sont mis à disposition sur une plateforme digitale centrale endéans des délais fixés.

Il s'agit d'un système dynamique, qui peut être adapté en fonction de nouvelles informations, connaissances et techniques d'analyses.

Les conditions pratiques de réalisation des contrôles et de la certification, le plan d'échantillonnage, les durées de validité des certificats sont repris dans un règlement de certification distinct.

Chaque OCI qui satisfait aux conditions fixées par le gestionnaire et est agréé par l'AFSCA pour la certification des guides sectoriels respectifs est habilité à effectuer des audits conformément à ce cahier des charges et à délivrer des certificats.

#### 1.4 Les avantages pour le secteur agricole

Les participants au Système Belbeef répondent *à priori* aux conditions exigées par les acheteurs de viande bovine. Autrement dit, l'éleveur qui répond de façon démontrable aux conditions du Standard Belbeef, c'est-à-dire qui est certifié pour ce cahier des charges, s'assure des débouchés potentiels auprès de toutes les chaînes de la distribution alimentaire et de toutes les boucheries.

Les exigences du Standard Belbeef sont concertées et établies au niveau interprofessionnel.

Le système crée de la transparence envers les agriculteurs concernant les frais de gestion et de contrôle. Le coût de la certification (c.-à-d. les frais de gestion et d'audit) du cahier des charges est réduit de par la plus grande quantité de participants. L'éleveur de bovins peut en outre réaliser des économies sur les frais d'audit grâce au fait qu'un seul audit suffit concernant la production de viande bovine.

La perspective d'une plus-value potentielle est offerte à l'éleveur de bovins dans le cas d'exigences commerciales posées par le retailer.



D'autres systèmes de qualité extralégaux (cf. IGP BBB) peuvent toujours être greffés sur le Standard Belbeef. Ceci réduit les coûts pour tous les maillons de la chaîne.

Si l'acheteur le désire, il peut imposer des conditions supplémentaires, qui sont alors qualifiées de conditions commerciales. Ceci implique automatiquement une négociation commerciale relative à l'augmentation consécutive des coûts et des revenus. Dans ce cas, l'éleveur de bovins se voit ouvrir la perspective d'une plus-value potentielle.

### **1.5 Les avantages pour les abattoirs, les ateliers de découpe et les grossistes**

Les abattoirs s'assurent d'une acquisition de bovins conformes au marché.

Les coûts d'échantillonnage peuvent être optimisés par le fait que la prise d'échantillons dans le cadre du plan d'échantillonnage sectoriel peut être combinée à celle effectuée dans le cadre du système d'assurance de qualité des abattoirs.

Les contrôles redondants pour les divers systèmes sont évités.

Un logiciel unique, qui peut être utilisé par tous les abattoirs, grossistes et ateliers de découpe adhérents au système Belbeef, compile les données pour les divers retailers.

### **1.6 Les avantages pour la distribution**

Le système est fondé sur l'autocontrôle (SAC), ce qui signifie que tous les bovins de l'exploitation, et non uniquement les animaux en période d'engraissement, doivent répondre aux dispositions légales. Ce qui offre une perspective plus large que les systèmes proposés auparavant.

Le retailer bénéficie d'un choix plus large d'exploitations/d'animaux qui répondent aux conditions d'accès au marché.

Les coûts de certification des exigences commerciales à charge du retailer sont réduits.

Les coûts d'analyse par carcasse sont réduits de façon substantielle de par l'augmentation du nombre de bovins intégrés au système et de par l'introduction d'un plan d'échantillonnage sectoriel qui est élaboré en concertation avec l'AFSCA sur avis du Comité scientifique

Transparence : tout le monde utilise les mêmes conditions, connues de tous, et les résultats d'analyses généralisés sont disponibles pour l'utilisateur.

La discussion relative à une éventuelle plus-value pour des exigences commerciales supplémentaires est objectivée.

Le système est géré par un organe central, national, au sein duquel toutes les parties, y compris la distribution, sont représentées.



## 2 CONDITIONS AU NIVEAU DE LA PRODUCTION

### CONDITIONS GÉNÉRALES

Tout participant au Standard Belbeef pour la viande bovine,, s'engage à appliquer toutes les réglementations légales qui lui sont applicables. C'est pourquoi chaque maillon doit disposer d'un système certifié d'autocontrôle pour les activités qu'il exerce et qui font partie du champ d'application de ce cahier des charges.

Les exigences qui font partie du Guide sectoriel pour la production primaire animale ne sont pas reprises ici, sauf celles qui concernent le bien-être animal. Celles-ci comportent une lettre et un chiffre. De plus, vous trouverez ci-dessous des exigences extra-légales. qui sont quant à elles uniquement numérotées. Le degré d'importance de la condition est indiqué par la lettre A, B ou C. (cf. règlement de certification)

### 2.1 Enregistrement de l'exploitation

1	L'éleveur est correctement enregistré et inscrit auprès de Belbeef ; il est enregistré dans la base de données de Belbeef.	A
Le responsable sanitaire du troupeau dispose à cette fin d'un contrat avec BELBEEF signé par lui et accepté par BELBEEF (cf. point 4.2. du règlement de certification).		

### 2.2 Identification & enregistrement des animaux

#### PÉRIODE DE SUIVI

2	La durée minimale de la période de suivi est de 180 jours (6 mois) pour les animaux mâles et 75 jours (2,5 mois) pour les animaux femelles.	A
Afin de pouvoir offrir les garanties nécessaires en matière d'hébergement, d'alimentation, d'utilisation (le cas échéant) de médicaments et de bien-être animal, il est nécessaire que les animaux soumis au système soient gardés pendant une période minimale (75 jours pour les vaches, 180 jours pour les taureaux) dans le même troupeau avant d'être abattus. Les contrôles dans le cadre du présent cahier des charges se dérouleront donc auprès du dernier maillon de la production. Le certificat Codiplan <sup>PLUS</sup> Bovins est délivré à cette unité d'exploitation.		
Le contrôle de la présente exigence se fait également au niveau de l'abattoir. Les animaux pour lesquels cette règle n'est pas respectée sont exclus du système Belbeef.		
3	Il faut vérifier si les caractéristiques de naissance des animaux échantillonnés sont correctes en ce qui concerne le sexe, le type de race et le pelage. Chaque agriculteur participant contrôle minimum une fois par an l'exactitude des données Sanitel de son troupeau.	A



L'éleveur doit contrôler au moins une fois par an l'exactitude des passeports de ses bovins. Ceci peut se dérouler de deux façons :

- De façon **électronique** via l'application web online.
  - Pour l'ARSIA, il s'agit de « **CERISE** ». Ce manuel ([cliquez](#)) décrit la procédure à suivre pour établir votre registre de troupeau via la « déclaration Belbeef ».
  - Pour la DGZ, il s'agit de « **Veeportaal** ». Vous pouvez y accéder via le lien suivant de la DGZ :

<http://www.dgz.be/publicatie/handleiding-registercontrole-rundvee-veepor...>

Au cours de l'audit, l'éleveur montre la déclaration de concordance de Belbeef en question à l'auditeur. Ceci peut se faire de façon directe, dans l'application en ligne, ou de façon indirecte en mentionnant le numéro d'opération de cette déclaration.

- Sur support **papier**. Dans ce cas, l'éleveur doit pouvoir présenter le registre imprimé avec une déclaration écrite signée que tous les bovins ont été contrôlés et si nécessaire (lors de découverte d'une erreur) ont été corrigés.

Lorsqu'un abattoir constate dans les données Sanitel une erreur qui doit être corrigée, Belbeef informe systématiquement l'OCI qui a certifié le troupeau.

Ensuite, l'OCI contacte l'éleveur et lui demande d'exécuter un nouveau contrôle de son registre de troupeau. L'éleveur doit fournir la preuve écrite de ce contrôle endéans le mois.

Ceci doit se dérouler de la façon suivante :

- En renvoyant une copie de la déclaration de concordance Belbeef dans l'application web avec mention du numéro de déclaration

ou

- En fournissant une copie du registre sur lequel le contrôle des bovins est clairement visible.

Les éleveurs qui ne fournissent pas cette preuve seront repris dans les 10% d'audits inopinés, tel que prévu dans le Standard Belbeef.

#### **ORIGINE DES ANIMAUX**

Seuls les animaux qui sont nés, engraisés et transformés en Belgique entrent en considération pour être commercialisés en tant qu'animaux conformes au système Belbeef. Le contrôle de cette règle s'effectue au niveau de l'abattoir. Les animaux qui ne satisfont pas à ces critères sont exclus du système Belbeef.

4	Les animaux achetés proviennent de préférence d'exploitations qui disposent d'un certificat ou d'une attestation d'autocontrôle pour le G-040.	C
---	--	---





Afin de pouvoir offrir les garanties maximales relatives à la période précédant la période de suivi, il est fortement conseillé que les animaux achetés proviennent d'exploitations qui disposent d'un certificat ou d'une attestation d'autocontrôle pour le G-040, ou d'un système d'autocontrôle validé par l'AFSCA pour l'activité « Elevage d'animaux de productions, bovins ».

### **EXCLUSION**

5	Interdiction temporaire de livraison pour les exploitations soumises à un contrôle renforcé de l'AFSCA. Cela concerne les codes H, N1 et N2 qui sont associés aux infractions relatives aux substances non autorisées et les codes M1, M2 et R qui sont associés aux infractions relatives aux substances autorisées. Ces codes sont enregistrés dans Sanitel et imprimés sur les passeports des bovins..	A
<p>Voir l'arrêté royal du 27.02.2013 sur les mesures de contrôle à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et produits d'origine animale, et la circulaire (PCCB / S2 / CRR / 1034289) relative à l'application de l'arrêté royal du 27/02/2013 sur les mesures de contrôle à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et produits d'origine animale. Les animaux provenant d'exploitations sous contrôle renforcé sont exclus du système Belbeef. Les exploitations en question sont suspendues.</p> <p>Avant qu'ils ne puissent à nouveau livrer dans le système, le contrôle renforcé devra être clôturé par l'AFSCA, et il faudra effectuer un nouvel audit Codiplan<sup>PLUS</sup> Bovins et que le résultat soit positif.</p> <p>Le producteur prendra l'initiative en livrant la preuve à Belbeef que la suppression du contrôle renforcé est levée.</p>		

## **2.3 Aliments pour animaux et eau d'abreuvement**

Les dispositions mentionnées ci-dessous sont applicables dans le cadre du Standard Belbeef et sont contrôlables au niveau des aliments pour animaux utilisés au cours de la **période de suivi** (cf. disposition 2).

F1	Fournissez à tous vos animaux une alimentation en suffisance, sûre et de qualité de manière à garantir leur bonne santé et à satisfaire aux besoins nutritionnels. Aucune substance nuisible à la santé et/ou au bien-être des animaux n'est administrée.	A
6	En cas d'alimentation rationnée (limitée), tous les animaux doivent disposer d'une place à l'auge. La nourriture est donnée aux animaux à des intervalles correspondant à leurs besoins physiologiques.	A
Soit tous les animaux peuvent se nourrir en même temps (autant de place à l'auge que d'animaux), soit est appliqué le système d'alimentation ad libitum, dans lequel des aliments sont disponibles en		



permanence.		
7	Toutes les matières premières des aliments pour animaux <sup>1</sup> qui ont été cultivées par l'opérateur lui-même ou qu'il a achetées auprès d'un collègue agriculteur et qui ont été utilisées au cours de la période de suivi proviennent par préférence d'exploitations certifiées pour le Standard Vegaplan (anciennement GIQF) ou pour un système équivalent accepté par le gestionnaire du cahier des charges.	C
autre système accepté est le suivant: G-040 Module B.		
8	Tous les aliments pour animaux <sup>2</sup> (à l'exclusion de ceux mentionnés sous le point 7) utilisés au cours de la période de suivi proviennent d'exploitations certifiées FCA ou pour un système équivalent accepté par Ovocom. Voir les systèmes équivalents par type d'aliments sur le site web d'Ovocom via le lien suivant: <a href="http://www.ovocom.be/International_cattle_breeder.aspx?lang=fr">http://www.ovocom.be/International_cattle_breeder.aspx?lang=fr</a>	A
Les dispositions 7 et 8 sont contrôlées sur la base des factures et/ou des bordereaux d'achat, bons de livraison et certificats.		
F3	Veillez à ce que le fourrage fourni convienne au type d'animal, à son âge et à son poids.	A
F4	Éliminez les restes d'eau et d'aliments pour éviter qu'ils pourrissent ou moisissent.	A
<b>Systèmes de distribution</b>		
F5	Si vous utilisez des systèmes de distribution, vous devez assurer leur nettoyage de façon à ce qu'ils restent toujours propres.	A
F6	Contrôlez quotidiennement le bon fonctionnement de ces systèmes, afin que l'approvisionnement en eau et aliments soit garanti.	A
9	Les installations d'alimentation et d'abreuvement doivent être conçues, construites et installées de manière à limiter autant que possible les risques de contamination de la	A

<sup>1</sup> Matières premières des aliments pour animaux: les différents produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que substrats de prémélanges. (cf. Directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux.

<sup>2</sup> Aliments pour animaux: les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation des animaux par voie orale (Cf. Directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux)



	nourriture et de l'eau.	
<b><u>Stockage du fourrage: dispositions générales</u></b>		
F7	Veillez à ce que le fourrage n'entre pas en contact avec les engrais, biocides, déchets, etc.	A
F8	Veillez à ce que le fourrage ne moisisse pas; au cas où des moisissures apparaissent néanmoins, éliminez le fourrage moisi.	A
F9	Prenez les mesures nécessaires pour empêcher les animaux nuisibles d'atteindre le fourrage et empêchez que celui-ci ne puisse être contaminé par des excréments.	B
Il faut aussi veiller à ce que les animaux ne puissent pas ingérer les appâts contre les nuisibles.		
<b><u>Approvisionnement d'eau d'abreuvement</u></b>		
F2	Fournissez à tous vos animaux suffisamment d'eau propre et fraîche de manière à garantir leur bonne santé et à satisfaire aux besoins nutritionnels.	A
F27	Tous les animaux doivent avoir un accès libre et permanent à de l'eau d'abreuvement fraîche.	A
F28	L'eau, les bacs d'eau d'abreuvement et le système d'approvisionnement doivent être propres. L'éleveur contrôle chaque jour le fonctionnement des systèmes d'approvisionnement et la propreté.	B
F29	Des mesures sont prises par l'éleveur afin d'éviter que les animaux puissent boire des eaux impropres (exemple: eaux d'égouts).	A

## 2.4 Bien-être animal

### **ATMOSPHERE DANS L'ETABLE**

10	Le volume d'air dans l'étable s'élève à minimum 15 m <sup>3</sup> /500 kg poids vif.  Les étables ouvertes équipées d'un filet brise-vent fixe, non ouvrable, sont également considérées comme des étables fermées.	B
Le volume d'air dans l'étable est mesurée au moyen d'un laser mètre. Le résultat de la formule largeur x longueur x hauteur divisé par le nombre d'animaux doit être supérieur ou égal à 15 m <sup>3</sup> .		
11	La ventilation est suffisante: l'arrivée d'air et l'évacuation d'air doivent être répartis régulièrement tout le long de l'étable afin d'assurer une aération efficace.	B
W3	Lorsqu'il est fait usage d'un système de ventilation automatique, celui-ci doit être équipé:	B



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ d'un système de secours adapté permettant d'apporter de l'air frais en suffisance tel que prévu par le système principal.</li> <li>✓ d'un système d'alerte qui avertit lorsque le système principal tombe en panne.</li> <li>✓ Le système d'alarme doit être régulièrement testé.</li> </ul>	
--	---	--

### **STABULATION ET TAUX D'OCCUPATION MAXIMAL AUTORISE**

W2a	Les matériaux et objets pouvant entrer en contact avec les animaux non susceptibles de leur nuire et sont faciles à nettoyer et désinfecter.	B
W2b	L'éclairage suffit aux besoins physiologiques des animaux. Il y a un éclairage suffisant (fixe ou amovible) pour pouvoir inspecter minutieusement chaque animal à tout moment.	B
12	Les animaux mâles ne peuvent pas être attachés, sauf s'ils sont en quarantaine ou en rétablissement.	A
13	Les animaux femelles ne peuvent pas être attachés en permanence, sauf en période de suivi pour la vèlée, de quarantaine ou de rétablissement, ou s'il existe pour cela une raison confirmée par écrit par le vétérinaire d'exploitation.	A
14	Des tapis de sol ne peuvent être utilisés que pour des animaux femelles.	A
15	Les litières doivent être maintenues propres.  Au cours de la période d'engraissement, les litières doivent être au moins partiellement paillées ou pourvues d'un tapis de sol (autorisé seulement pour les animaux femelles).	B
La propreté des litières induit la propreté des animaux.  Pas plus de 20% des animaux en période d'engraissement ne peuvent se situer en catégorie 2 ou 3, sur la base de l'état de la peau et du pelage <sup>3</sup> .		
16	L'aire paillée est de minimum 3,25m <sup>2</sup> par animal de 500kg, plus (ou moins) 0,5m <sup>2</sup> par 100 kg de plus ou de moins que 500kg <sup>4</sup> . Les animaux peuvent se lever, se coucher, se toiletter facilement.	B
Au cours du contrôle, l'aire paillée est mesurée au moyen d'un laser mètre et le nombre d'animaux par box est compté. La surface par animal, résultat de la formule "surface divisée par nombre d'animaux", doit être supérieure ou égale à 3,25 m <sup>2</sup> .		
17	Les animaux attachés doivent disposer d'au moins 1,25 m <sup>2</sup> d'aire paillée /500 kg de poids	B

<sup>3</sup> [http://www.afsca.be/publicationsthematiques/documents/Vademecum\\_FR\\_26-01-2018\\_web.pdf](http://www.afsca.be/publicationsthematiques/documents/Vademecum_FR_26-01-2018_web.pdf)

<sup>4</sup> Fondé sur les recommandations de l'étude de EFSA "The welfare of cattle kept for beef production", mais plus strict.



	vif (ou d'un tapis de sol pour les animaux femelles).	
--	---	--

## 2.5

### 2.5 Santé animale

W1	L'éleveur veille sur ses animaux : il contrôle leur état sanitaire au moins une fois par jour et prend des mesures pour garantir leur bien-être.	B
W4	Les animaux malades ou blessés reçoivent immédiatement le traitement adéquat et si nécessaire, sont séparés des autres dans un logement adéquat avec un revêtement de sol adapté. Lorsqu'aucune amélioration n'est constatée dans l'état de l'animal, un vétérinaire sera consulté le plus rapidement possible. Le cas échéant, un abattage d'urgence ou une euthanasie sera pratiqué.	B

#### Abattage d'urgence

V22	Les abattages d'urgence restent limités à des cas bien précis et se font selon les prescriptions en vigueur.	A
<p>En cas d'abattage d'urgence, la viande des animaux abattus en dehors d'un abattoir ne peut être déclarée propre à la consommation humaine que si les trois conditions suivantes sont remplies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'animal a eu un <u>accident</u> – un événement soudain imprévisible ayant engendré des dommages et des lésions chez l'animal.</li> <li>2. L'animal était et est en bonne <u>santé</u> – l'animal ne souffrait pas ou n'était pas supposé souffrir d'une maladie et ne se trouvait pas en période d'attente dans le cadre d'un traitement médicamenteux.</li> <li>3. L'animal ne peut pas être transporté à l'abattoir, pour des raisons de <u>bien-être</u> – par exemple pattes brisées ou importantes lésions.</li> </ol> <p>Pour l'abattage, l'animal sera saigné – après avoir été étourdi.</p> <p>L'abattage d'urgence n'est autorisé que si un vétérinaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ a examiné l'animal vivant</li> <li>✓ veille à l'enlèvement éventuel sur place de l'estomac et de l'intestin – les boyaux accompagnent l'animal à l'abattoir</li> <li>✓ délivre le document de transport entièrement complété</li> </ul>		
18	Si un éleveur ou un vétérinaire constate que, lors de l'administration d'un médicament via une injection, une aiguille s'est cassée et reste dans l'animal, le responsable sanitaire va l'enregistrer et le signaler dans le document ICA.	B
<p>Lors de chaque administration de médicaments par injection, il existe un risque que l'aiguille se casse. Dans le cadre de la sécurité alimentaire, il est absolument nécessaire que le maillon suivant en soit averti.</p>		



19	Il est recommandé aux agriculteurs et aux vétérinaires d'utiliser de préférence des aiguilles dont le métal est détectable.	C
Lors de l'utilisation d'aiguilles avec métal détectable, la chance est grande que l'aiguille soit détectée par le détecteur de métaux, ce qui permet encore de l'enlever.		
20	Il est recommandé aux éleveurs qui participent au Standard Belbeef de faire enregistrer les antibiotiques fournis par leur vétérinaire dans les bases de données développées à cet effet, soit directement (Sanitel-Med) ou indirectement (Bigame ou AB registre) <sup>5</sup> .	C
Lors de l'enregistrement systématique des antibiotiques fournis, l'éleveur et le vétérinaire peuvent avoir une meilleure vue de la quantité d'antibiotiques utilisés dans l'exploitation. Dans la phase suivante, le benchmarking sera appliqué, afin que l'éleveur puisse évaluer sa consommation d'antibiotiques par rapport aux autres éleveurs.		

### Interventions autorisées

B9	Seules les interventions légalement autorisées sont effectuées. Une anesthésie est réalisée par le vétérinaire lorsque c'est exigé conformément au tableau ci-dessous.	A
----	--	---

#### *Bovins – Interventions autorisées*

<b>Intervention</b>	<b>Conditions</b>	<b>Anesthésie et/ou Sédation</b>
Marquage au fer	Interdit	-
Marquage au froid	Pas déterminé	Pas déterminé
Castration	Uniquement autorisé par voie chirurgicale  ou  avec des pinces hémostatiques	Anesthésie exigée si acte chirurgical, intervention vétérinaire nécessaire.   Sédation exigée en cas de recours aux pinces hémostatiques.
Vasectomie	Pas déterminé	Anesthésie exigée, intervention vétérinaire nécessaire.

<sup>5</sup> Lorsque cette(ces) base(s) de données seront disponibles pour les agriculteurs.



Suppression de mamelles en surnombre	Par voie chirurgicale ou via pince hémostatique	Sédation exigée.
Perforation de la paroi nasale	Uniquement pour placer un anneau nasal avec pince adéquate	Pas déterminé
Ecorner	Uniquement si nécessaire pour la sécurité de l'homme et de l'animal	Anesthésie exigée, acte vétérinaire nécessaire.
Si vous écornez, vous devez faire appel à un vétérinaire pour une anesthésie adaptée.		
Suppression points de croissance des cornes chez les veaux	Uniquement par thermo cautérisation jusque l'âge de deux mois	Anesthésie exigée, acte vétérinaire nécessaire.
Pour la suppression des points de croissance chez les veaux, seule la cautérisation à chaud (p. ex. fer à cornes) est autorisée. Les pâtes ne sont pas autorisées.		
Perforation ou entaille des oreilles	Uniquement pour le placement de marques auriculaires	Pas déterminé

## 2.6 Durabilité

21	L'engraisneur indique dans la check-liste du « moniteur de durabilité » les initiatives de durabilité qu'il applique dans son exploitation et rassemble les preuves requises à cette fin. La check-liste complétée est signée.	A
<p>Grâce à une utilisation efficace des engrais, de l'eau, des produits phytosanitaires, de l'énergie, de la production d'énergie durable, etc., les exploitations de bovins viandeux peuvent contribuer à une production durable. Afin de pouvoir dresser un inventaire de ce que les engraisneurs participants appliquent déjà dans leur exploitation, diverses méthodes et applications possibles ont été rassemblées dans ce qu'on appelle le moniteur de la durabilité.</p> <p>Les initiatives liées à la durabilité sont réparties dans les sections suivantes: santé animale, bien-être animal, énergie, biodiversité, milieu et environnement, alimentation animale, sols, eau, social et économique.</p>		

## 2.7 Autocontrôle

22	Tout éleveur participant doit disposer d'un système d'autocontrôle validé.	A
Un certificat Codiplan <sup>PLUS</sup> Bovins ne peut être délivré que si l'éleveur dispose d'un certificat ou d'une attestation G-040. La date de fin de validité du certificat Codiplan <sup>PLUS</sup> Bovins doit en tout cas être		



identique à celle de l'attestation ou du certificat d'autocontrôle.







### 3 CONDITIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Chaque participant au Standard Belbeef, s'engage à respecter toutes les réglementations régionales, nationales et européennes en vigueur.

Les conditions mentionnées ci-dessous s'appliquent au transport commercial de bovins. Les points 1,2,4 et 5 des dispositions ci-dessous ne s'appliquent pas aux éleveurs de bovins qui transportent eux-mêmes leurs propres animaux vers un abattoir, à condition que cet abattoir se situe dans un rayon de 50 km de l'élevage où l'animal se trouvait. Dans ce cas, les conditions de transport sont couvertes par le Guide sectoriel pour la production primaire (G-040 module C).

Le degré d'importance de la condition est indiqué par la lettre A, B ou C. (cf. règlement de certification).

1	Le contrôle de la conformité du transport doit s'effectuer à hauteur de l'abattoir. Chaque société de transport chargée de transporter des animaux vivants doit satisfaire aux exigences légales en matière de transport d'animaux vivants et doit tout mettre en œuvre afin d'assurer le chargement et la livraison finale des animaux à l'abattoir dans les meilleures conditions possibles.	B
<p>L'abattoir doit s'assurer de la présence des éléments suivants à la réception des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificat d'aptitude professionnelle pour le transport d'animaux pour les chauffeurs et accompagnateurs actifs + mise à jour à chaque changement ;</li> <li>• Liste des noms des chauffeurs habilités à transporter qui peuvent effectuer le transport des animaux pour le transporteur concerné.</li> <li>• En cas de recours à des transporteurs, moyens de transport et chauffeurs fixes, l'abattoir peut demander ces informations à l'avance. L'exactitude des informations transmises sera vérifiée par l'exploitant de l'abattoir. Le contrôle doit être enregistré dans le système qualité. Dans le cas de non-conformités, des mesures sont entreprises sans délai.</li> </ul>		
2	Tout exploitant est agréé par l'AFSCA.	A
<p>Une copie de l'autorisation officielle pour l'activité "transport commercial d'animaux agricoles" doit être conservée dans le moyen de transport.</p>		
3	Les réglementations relatives au bien-être des animaux durant le transport doivent être strictement respectées.	A
<p>Afin d'éviter le plus possible le stress, une attention spéciale est accordée aux points suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'itinéraire doit être le plus court possible, et la durée de transport ne peut excéder 8 heures.</li> <li>• Le chauffeur doit adopter un style de conduite calme afin de ne pas provoquer de stress supplémentaire.</li> <li>• Le moyen de transport doit être équipé de séparations physiques afin de créer des compartiments séparés pour les animaux provenant de différents groupes ou troupeaux.</li> </ul>		



- La densité d'occupation maximale ne peut être dépassée:

Catégorie	Poids approximatif	Surface par animal, en m <sup>2</sup>
Grands bovins	500 kg	1,30 à 1,60
Très grands bovins	>700 kg	> 1,60

- L'utilisation de calmants est interdite,
- L'utilisation de piles électriques est interdite, sauf en cas de force majeure, et respecte les dispositions de l'annexe III, point 1.9 du Règlement (CE) 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

On entend par « animal adulte » un animal parvenu au terme de sa croissance et ayant atteint la maturité sexuelle. Bien que le moment puisse varier en fonction du type et de la race de l'animal, pour garantir une application uniforme de la législation, l'âge minimum pour l'utilisation des piles électriques est fixé à 18 mois pour les bovins.

En cas d'utilisation d'une pile électrique, les chocs ne peuvent être appliqués que sur les muscles de l'arrière-train et ne peuvent pas durer plus d'une seconde. Il convient de laisser s'écouler au minimum 5 secondes entre deux chocs. Si, après deux chocs, l'animal ne réagit toujours pas, même s'il a suffisamment de place pour avancer, il est interdit de lui administrer d'autres chocs et il faut chercher une autre solution.

L'utilisation de la pile électrique sur plus de 10 % des animaux est considérée comme systématique et n'est donc pas autorisée. Pour éviter toute utilisation systématique de la pile électrique, les membres du personnel ne peuvent pas l'avoir en main en permanence, car cela mènerait automatiquement à une utilisation excessive. La pile ne peut être pris en main qu'en cas de besoin (p. ex. en présence d'un animal dangereux) et doit ensuite être remis de côté.

- Le propriétaire des animaux ou le transporteur est tenu de signaler à l'abattoir tout manquement pouvant avoir une influence sur le bien-être des animaux.

4	Chauffeurs et accompagnateurs doivent disposer d'un certificat d'aptitude professionnelle	A
---	---	---

Ce certificat, délivré par l'instance régionale compétente (CER Groupe en Wallonie et DGZ en Flandre) est unique, personnel et dispose d'une période de validité illimitée. Sur ce document figure les espèces animales pour lesquelles le candidat a réussi l'examen.

5	Le transporteur doit disposer d'un plan d'urgence visant à préparer tant le chauffeur que la société de transport à une éventuelle situation d'urgence.	B
---	---	---

Le plan d'urgence doit toujours être présent dans le camion et doit aborder les points suivants :

- Quels sont les risques potentiels susceptibles de provoquer une situation d'urgence ?



- Que peut-on faire en cas d'incident ?
- Quelles sont les mesures à prendre ?
- Comment limiter les risques dans la mesure du possible ?

En étant préparé un minimum, le transporteur pourra réagir de manière efficace et limiter l'impact de l'incident ou de l'accident.

Le plan d'urgence doit comporter les éléments suivants (à documenter en fonction de la situation avec les animaux) :

- Description des moyens utilisés pour assurer la communication entre le chauffeur et la société de transport ;
- Coordonnées des instances à contacter en cas d'urgence (police, services de secours, abattoirs, vétérinaire, autorités, assurances, etc.) ;
- Politique de remplacement en cas de panne du véhicule ;
- Solutions de réparation en cas de dommage au véhicule ;
- Solutions pour le déchargement des animaux en cas de retard ou d'urgence, avec identification du lieu où les animaux peuvent éventuellement être déchargés ;
- Solutions pour l'approvisionnement en eau, en fourrage et en paille en cas de longs retards imprévus ;
- Tout autre élément permettant d'éviter de faire souffrir inutilement les animaux en raison de retards pendant le transport.

6	Le chauffeur doit s'assurer que les animaux sont aptes au transport.	A
---	--	---

Le chauffeur dispose des informations et connaissances nécessaires pour pouvoir évaluer l'aptitude des animaux au transport.

Le document « Practical guidelines to assess fitness for transport of adult bovines »<sup>6</sup> peut s'avérer utile pour évaluer l'aptitude au transport.

---

6

<https://www.agriculture.gov.ie/media/migration/animalhealthwelfare/transportofliveanimals/GuidelinesAssessFitnessTransportBovines050716.pdf>



## 4 CONDITIONS AU NIVEAU DES ABATTOIRS ET ATELIERS DE DECOUPE

### CONDITIONS GÉNÉRALES

Chaque participant au Standard Belbeef, s'engage à respecter toutes les réglementations régionales, nationales et européennes en vigueur. Il s'agit ici plus précisément de l'application des prescriptions en matière de:

- agréments ou autorisations légalement obligatoires,
- permis de bâtir et environnementaux,
- classification et présentation de carcasses de bovins,
- étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine,
- conditions de production, d'entreposage, de transport, de commercialisation et d'hygiène relatives à la viande, au haché et aux préparations de viande tout au long de la filière de production (entreprise, dépôt, point de vente...),
- bien-être animal,
- traçabilité,
- notification obligatoire aux pouvoirs publics,
- ...

Les exigences qui font partie du Guide générique d'autocontrôle pour les abattoirs, ateliers de découpe et établissements de transformation (G-018 – v 2) ne sont pas reprises ici. Les exigences ci-après sont exclusivement les dispositions extra-légales. Elles sont numérotées.

Le degré d'importance de la condition est indiqué par la lettre A, B ou C. (cf. règlement de certification).

### 4.1 Certification de l'entreprise

#### ENGAGEMENT DE LA DIRECTION

1	La déclaration de politique comprend au minimum l'engagement de la direction en ce qui concerne la sécurité alimentaire, la qualité et le bien-être animal, ainsi que la manière dont cet engagement est mis en œuvre dans la pratique.	A
	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'entreprise dispose d'une déclaration de politique écrite signée par l'exploitant.</li><li>• L'entreprise est en mesure d'expliquer la manière dont cette politique est mise en œuvre dans la pratique.</li><li>• L'entreprise est en mesure de démontrer comment la politique a été communiquée au personnel.</li><li>• La politique doit faire l'objet de contrôles réguliers, dont les résultats doivent être discutés avec le senior management via les structures de concertation de l'entreprise.</li></ul>	
2	L'entreprise a formulé des objectifs SMART visant à mettre la politique en œuvre.	A



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les éléments de la déclaration de politique doivent donner lieu à la fixation d'objectifs en matière de sécurité alimentaire, de qualité et de bien-être animal, au minimum.</li> <li>• Ces objectifs doivent être définis selon le principe SMART (ils doivent être spécifiques, mesurables, acceptables, réalisables et temporels).</li> </ul>	
3	L'évaluation de la direction comprend, outre les exigences des titulaires de normes, une analyse des manquements constatés par les divers services publics (AFSCA, service Bien-être animal, etc.).	A
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les manquements constatés par les instances officielles, ainsi que leur suivi en interne, doivent figurer dans l'évaluation de la direction.</li> <li>• En cas de constatation de manquements structurels, la direction doit prendre les mesures nécessaires pour en déceler la cause première et y apporter des solutions définitives.</li> </ul>	
4	L'entreprise dispose d'un organigramme qui décrit notamment les canaux utilisés pour assurer la communication entre les responsables et le senior management en matière de sécurité alimentaire et de bien-être animal.	A
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organigramme comprend un aperçu des canaux de notification au sein de l'entreprise.</li> <li>• L'organigramme indique clairement la présence d'un rapport de communication/notification directe au senior management pour les fonctions en lien avec la sécurité alimentaire et le bien-être animal.</li> <li>• La description des fonctions susmentionnées doit mettre en avant leurs responsabilités et compétences en la matière, mais aussi confirmer ce rapport de notification au senior management.</li> <li>• L'entreprise doit prouver qu'il existe une structure de concertation bien en place avec le senior management des services Qualité et Bien-être animal.</li> </ul>	

### GESTION DE CRISE

5	Chaque exploitant dispose d'un scénario de crise.	A
	<p>Ce scénario de crise comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une procédure décrivant comment l'entreprise organise/réoriente ses activités en cas d'incident imprévu ;</li> <li>• Un aperçu des contacts ICE (In Case of Emergency) des clients, des fournisseurs, de la FEBEV ;</li> <li>• Le fonctionnement du scénario de crise peut faire l'objet d'un test organisé par la FEBEV.</li> </ul>	
6	Tout incident susceptible d'avoir un impact sur le secteur et/ou d'être couvert par les médias doit être signalé à la FEBEV.	A



Il convient de prévenir la FEBEV en cas d'incident. La FEBEV évalue alors l'ampleur de l'impact négatif que l'incident pourrait avoir sur le secteur et décide des éventuelles mesures à prendre.

### **AGRÉMENTS**

<b>7</b>	<b>Tout exploitant est agréé par l'AFSCA et inscrit auprès de Belbeef.</b>	A
<p>Les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de production de viande doivent obtenir au préalable un agrément de l'autorité compétente.</p> <p>La lettre d'agrément officielle relative à toutes les activités doit être conservée au sein de l'exploitation.</p> <p>L'exploitant a introduit auprès de Belbeef, un formulaire de demande signé par lui et comprenant les données nécessaires.</p>		

### **AUTOCONTRÔLE - HACCP**

<b>Validation du système d'autocontrôle</b>		
<b>8</b>	<b>Tout abattoir et/ou atelier de découpe doit disposer d'un système d'autocontrôle validé.</b>	A
<p>Chaque abattoir ou atelier de découpe doit disposer d'un système d'autocontrôle certifié ou validé basé sur le Guide sectoriel de l'autocontrôle G018 pour les activités qu'il exerce et qui tombent sous le champ d'application du système Belbeef.</p> <p>La validation de l'application du Guide sectoriel d'autocontrôle G018 est effectuée par les Autorités (l'AFSCA); sa certification est effectuée par un organisme de certification, qui doit être accrédité par l'AFSCA.</p>		
<b>Standard GFSI</b>		
<b>9</b>	<b>Possibilité d'audit combiné, aussi bien avec le Standard GFSI qu'avec le Guide sectoriel d'autocontrôle.</b>	A
<p>Outre l'autocontrôle, les abattoirs et les ateliers de découpe doivent être certifiés selon un référentiel reconnu par la GFSI (BRC, IFS, GRMS, FSSC 22.000,...) ou selon le référentiel IFS-BRC Global Market.</p> <p>Pour obtenir la validation ou certification précitée, le maillon en question doit pouvoir présenter au moment du contrôle au moins un certificat ou une preuve de certification valable.</p>		
<b>Manquements pendant les audits</b>		



10	L'exploitant doit être en mesure de prouver le suivi efficace des manquements constatés pendant les audits.	B
L'exploitant doit prouver que les manquements constatés par des tiers font l'objet d'un suivi adéquat, conformément aux usages du système d'autocontrôle et en vertu des exigences des propriétaires de normes, et qu'ils seront résolus endéans les délais fixés par ces mêmes tiers.		

### TRAÇABILITÉ

11	Toute réception et livraison de viande doit être enregistrée dans la base de données Belbeef.	A
<p>Tout exploitant doit disposer de systèmes (IN/OUT) ou de procédures qui permettent d'enregistrer toute réception et toute livraison de viande. Il doit également disposer de systèmes ou de procédures qui permettent de faire le lien entre les produits entrants et sortants et de tracer les produits à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution. Lors de l'audit, l'attribution correcte et régulière des viandes via la base de données Belbeef fait l'objet d'un contrôle au moyen d'un bilan matière. Il convient ici d'accorder une attention particulière à l'enregistrement correct et systématique des livraisons de viandes Belbeef aux acheteurs<sup>7</sup> participants. Les contrôles de traçabilité sont basés sur des observations ainsi que des enregistrements par l'auditeur lors de la visite sur place et les contrôles physiques lors de la production.</p> <p>Chaque exploitant est tenu d'effectuer un exercice de traçabilité par bilan matière au moins 2 fois par an.</p>		
12	Conservation de l'oreille avec la marque auriculaire jusqu'à minimum 7 semaines après la date d'abattage. (abattoir)	B
L'oreille avec la marque auriculaire doit rester sur la carcasse jusqu'au moment où les quatre quarts de la carcasse ont été identifiés de façon univoque conformément aux dispositions légales. En vue des contrôles d'identification, l'oreille portant la marque auriculaire doit être conservée au sein de l'abattoir jusqu'à minimum 7 semaines après la date d'abattage. Sur demande les oreilles doivent être disponibles endéans les 3 jours ouvrables.		
13	Les documents commerciaux doivent être complétés de façon correcte et démontrant l'univocité de la traçabilité des produits.	B

<sup>7</sup> Pour les acheteurs participants, voir le site web de Belbeef: <http://www.belbeef.be/fr/b2c/points-de-vente>



En cas de livraisons de carcasses, de viande ou d'autres produits transformé à un maillon suivant (grossiste, atelier de découpe ou détaillant), le fournisseur de viande doit toujours prévoir un numéro de livraison unique. Un double du bon de livraison doit être conservé par le fournisseur et par l'acheteur jusqu'au moins 2 ans après la livraison.

Le bon de livraison doit spécifier clairement – pour ce qui concerne les livraisons de viande bovine dans le cadre du Standard Belbeef – qu'il s'agit de viande de bœuf Belbeef. En outre, le bon de livraison doit comporter au minimum la date de livraison, la quantité livrée (en kg), le(s) numéro(s) auriculaire(s) et/ou numéro de lot (ou de lot mixte) correspondants, et la destination.

Les produits qui répondent au standard Belbeef doivent être clairement identifiés dans les documents commerciaux (Logo, listing, etc), et distingués des éventuels autres produits.

#### **BIEN-ÊTRE ANIMAL (ABATTOIR)**

14	L'entreprise doit disposer d'un AWO.	A
	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'entreprise doit au moins disposer d'une fonction AWO (Animal Welfare Officer) reconnue par un organisme agréé, ainsi que d'un(e) suppléant(e).</li><li>• Si l'AWO est un opérateur externe, il convient d'établir avec la personne concernée un contrat décrivant la fonction.</li><li>• L'AWO doit suivre des recyclages de base organisés par l'autorité compétente et/ou la FEBEV. Ces formations sont enregistrées.</li><li>• L'AWO doit disposer des compétences nécessaires pour satisfaire aux exigences en matière de bien-être animal, telles que décrites à l'article 17 du document VO1099/2009<sup>8</sup>.</li><li>• L'AWO ou son/sa suppléant(e) doivent être présents chaque jour à l'abattoir pour y assurer le suivi du bien-être des animaux. Pendant le contrôle, ils doivent accorder une attention particulière au déchargement, au déplacement, à l'étourdissement et à la saignée des animaux, ainsi qu'à l'espace d'attente.</li></ul>	
15	L'abattoir applique l'abattage avec étourdissement (étourdissement suivi de la saignée, mort par exsanguination) pour les bovins qui entrent en ligne de compte pour la commercialisation en vertu du Standard Belbeef.	A
16	L'abattoir est tenu de respecter la législation relative au bien-être animal. Pour ce faire, l'opérateur doit avoir mis en place une politique de bien-être animal dans son système d'autocontrôle.	A

<sup>8</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1099&from=NL> A





	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'opérateur dispose d'une politique de bien-être animal faisant partie intégrante de son système d'autocontrôle.</li> <li>• La garantie du bien-être animal peut notamment être prouvée comme suit :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles quotidiens avec enregistrement du bien-être des animaux et du bon fonctionnement des systèmes d'étourdissement primaires et secondaires ;                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Audits d'infrastructure mensuels et contrôle de la bonne exécution des contrôles quotidiens sur le terrain ;                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• Audits internes ;</li> <li>• Formation du personnel ;</li> <li>• Présence de procédures et instructions.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li></ul>	
17	Chaque membre du personnel doit être correctement formé et en possession d'une attestation d'aptitude professionnelle délivrée par l'autorité compétente.	A
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'autorité compétente délivre l'attestation d'aptitude professionnelle au terme d'un contrôle favorable. Tous les opérateurs en contact avec des animaux vivants doivent être en possession de cette attestation.</li> <li>• L'exploitant prévoit de former le personnel en contact avec des animaux vivants, et ce, au minimum une fois par an. La formation doit porter sur les points à améliorer constatés lors de l'exploitation quotidienne de l'entreprise.</li> </ul>	
18	L'abattoir prévoit l'installation de caméras (cf. Convention sectorielle entre la FEBEV et le Ministre du bien-être animal, 04/2017), et ce, au minimum aux endroits suivants : aire de déchargement, étable, passage, zone d'étourdissement et zone de saignée.	A
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entreprise respecte la réglementation relative à la protection de la vie privée.</li> <li>• Les images ne peuvent être conservées plus de 14 jours et servent principalement à des fins de vérification et de formation du personnel de l'étable.</li> <li>• L'AWO peut accéder aux images et son nom est repris dans la liste des personnes autorisées à accéder aux images.</li> </ul>	
19	Toute atteinte au bien-être des animaux constatée à hauteur de l'étable sera immédiatement transmise au service public compétent, en concertation avec lequel il sera décidé de la manière dont il convient de traiter l'animal. En cas d'absence du service compétent, la décision sera prise par l'AWO ou par son préposé. Toutes les informations requises (photos décrivant la situation ou le problème, etc.) seront transmises au service compétent afin qu'ils puissent établir le formulaire d'information permettant l'identification de la partie responsable.	A
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entreprise peut prouver que les services compétents ont été notifiés via son système d'autocontrôle. En ce qui concerne les notifications dont le suivi incombe à l'exploitant même, il est possible de prouver que la cause première a été identifiée et que les mesures</li> </ul>	



nécessaires ont été prises.		
20	<p>L'abattoir transmet périodiquement une évaluation du transport et ses observations aux fournisseurs concernés. Ce feed-back doit aborder au minimum les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre d'animaux fatigués et blessés ;</li> <li>• Nombre d'animaux livrés morts ;</li> <li>• État des animaux ;</li> <li>• Feed-back du contrôle post-mortem dans le cadre du bien-être animal ;</li> <li>• Propreté des animaux.</li> </ul>	A
21	L'animal doit être correctement immobilisé lors de l'utilisation du pistolet à tige perforante. S'il n'est pas possible d'immobiliser les animaux, l'abattoir doit s'assurer de la compétence de l'opérateur travaillant à ce poste par des contrôles réguliers.	B
22	Si, lors de l'utilisation du pistolet à tige perforante, l'opérateur constate que le coup n'a pas eu l'effet escompté, il doit immédiatement tirer une deuxième fois.	A
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il va de soi que la méthode d'étourdissement doit être efficace. Il convient dès lors de procéder à un contrôle pré-opérationnel pour s'assurer du bon fonctionnement de l'instrument et de l'utilisation du modèle correct en fonction de la nature des animaux à abattre.</li> <li>• L'opérateur doit être qualifié pour manipuler cet instrument et doit être en mesure de le prouver. La formation doit clairement décrire la technique à appliquer et les mesures à prendre en cas de manquement.</li> <li>• S'il s'avère que l'animal n'est pas suffisamment étourdi et qu'un deuxième tir est nécessaire, il convient de le faire immédiatement. Cet étourdissement supplémentaire doit être consigné dans le système d'autocontrôle de l'abattoir avec mention de la cause et des mesures prises. Les manquements en matière d'étourdissement doivent être examinés chaque mois dans le but de déceler les éventuels problèmes structurels et de prendre les mesures correctives adéquates si nécessaire.</li> <li>• L'AWO est tenu d'évaluer au quotidien les performances en matière d'étourdissement pendant les activités d'abattage.</li> </ul>		
23	L'utilisation d'un bâton sert en priorité de moyen de protection de l'opérateur ce qui nécessite un emploi qu'en cas d'urgence. L'utilisation ne peut pas blesser l'animal ni entraîner un stress supplémentaire.	A
24	La pile électrique ne peut être utilisée qu'en tout dernier recours, dans le respect des conditions d'utilisation.	A
<ul style="list-style-type: none"> <li>• On entend par « animal adulte » un animal parvenu au terme de sa croissance et ayant atteint la maturité sexuelle. Bien que le moment puisse varier en fonction du type et de la race de</li> </ul>		



<p>l'animal, pour garantir une application uniforme de la législation, l'âge minimum pour l'utilisation des piles électriques est fixé à 18 mois pour les bovins.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En cas d'utilisation d'une pile électrique, les chocs ne peuvent être appliqués que sur les muscles de l'arrière-train et ne peuvent pas durer plus d'une seconde. Il convient de laisser s'écouler au minimum 5 secondes entre deux chocs. Si, après deux chocs, l'animal ne réagit toujours pas, même s'il a suffisamment de place pour avancer, il est interdit de lui administrer d'autres chocs et il faut chercher une autre solution.</li> <li>• L'utilisation de la pile électrique sur plus de 10 % des animaux est considérée comme systématique et n'est donc pas autorisée. Pour éviter toute utilisation systématique de la pile électrique, les membres du personnel ne peuvent pas l'avoir en main en permanence, car cela mènerait automatiquement à une utilisation excessive. La pile ne peut être pris en main qu'en cas de besoin (p. ex. en présence d'un animal dangereux) et doit ensuite être remis de côté.</li> </ul>		
25	Si un abattage d'urgence s'avère nécessaire, l'abattoir doit en avoir été informé au préalable.	B
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les modalités de l'abattage d'urgence doivent figurer dans le système d'autocontrôle de l'abattoir.</li> </ul>		

### CONTRÔLES

26	L'exploitant effectue chaque jour un contrôle pré-opérationnel des installations, de l'étable de la zone de déchargement à la zone de saignée, de manière à constater les éventuelles irrégularités au niveau des infrastructures ou les comportements suspects du personnel, et à les signaler au senior management. (Abattoir)	A
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le cadre de ce contrôle, il convient d'examiner régulièrement l'intégrité de l'environnement de l'entreprise, ainsi que les modifications ne relevant pas des activités connues.</li> <li>• Tout manquement doit être immédiatement signalé à la direction.</li> </ul>		
27	Aucun tiers ne peut accéder à l'étable, à moins d'être accompagné par un représentant de l'entreprise. (Abattoir)	A
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entreprise est tenue d'empêcher tout accès de tiers non accompagnés sur le site de l'entreprise. Le cas échéant, la personne doit être immédiatement raccompagnée à la réception.</li> <li>• Les tiers ne sont pas autorisés à se déplacer sur le site de l'entreprise sans être accompagnés.</li> </ul>		
28	Le règlement de travail de l'exploitant mentionne les restrictions relatives à la prise de photos et à la communication avec des tiers en ce qui concerne le fonctionnement	A



	interne de l'entreprise.	
--	--------------------------	--

## 4.2 Certification animale

### ENREGISTREMENT DES ANIMAUX PROPOSÉS

1	Vérification, au moyen de la banque de données numérique Belbeef, que les animaux proposés proviennent d'une exploitation agréée Belbeef.	B
<p>Lors de la réception des animaux par l'abattoir, les animaux sont contrôlés au moyen de la banque de données numérique afin de vérifier qu'ils proviennent d'un éleveur de bovins qui est certifié pour le système Belbeef. Il est vérifié que ces animaux répondent à toutes les conditions imposées par le distributeur (période de suivi, âge, poids de la carcasse, genre,...). Si c'est le cas, les animaux seront considérés comme conformes pour être proposés au distributeur. Celui-ci fait son choix parmi les animaux qui lui sont proposés et peut, à titre de contrôle du contrôle, demander de vérifier par échantillonnage que les conditions sont respectées. Dans le cas où pour l'une ou l'autre raison une carcasse serait exclue du Standard Belbeef, la carcasse doit rester disponible jusqu'à 48h après l'abattage pour permettre à l'éleveur de venir contrôler les raisons de ce refus.</p>		
2	Enregistrement des animaux proposés dans Beltrace.	A
<p>La déclaration et l'enregistrement dans le système Beltrace des animaux entrants doit se faire dans tous les cas, de sorte que le vétérinaire officiel puisse introduire les données ante-mortem. Le vétérinaire officiel ne peut qu'à cette condition donner l'autorisation d'abattage. Simultanément l'animal doit être aussi introduit dans la base de données de Belbeef.</p>		
3	Tous les animaux sont contrôlés lors de leur arrivée pour ce qui concerne l'identification, la propreté, le bien-être animal.	B

### CLASSIFICATION DES CARCASSES

4	Au sein des abattoirs, les carcasses sont classées conformément à la classification SEUROP au moyen d'un cachet ou d'une étiquette.	B
<p>Cette classification doit être contrôlée par une instance désignée par les Autorités. L'abattoir communique le résultat de la classification à l'instance précitée. Cette classification et les autres caractéristiques animales (poids de la carcasse chaude, taux d'acidité, âge etc.) sont également simultanément communiquées au système de données Belbeef.</p> <p>S'agissant de taureaux, seules les carcasses avec la classification S ou E sont admises dans le système Belbeef.</p>		

**POIDS DE LA CARCASSE CHAUDE**

5	Toute carcasse avec un poids de carcasse chaude de minimum 350 kg est acceptée.	B
Le poids chaud de la carcasse est le poids au moment de la pesée et du classement sur la chaîne d'abattage.		

**TAUX D'ACIDITÉ (PH)**

6	Seules les carcasses dont le pH mesuré entre 24 heures et 48 heures après l'abattage est inférieur à 6 sont prises en considération.	C
---	--	---



## 5 CONDITIONS AU NIVEAU DES GROSSISTES SANS ACTIVITE PHYSIQUE.

### ENREGISTREMENT ET DOCUMENTATION

1	L'opérateur est enregistré auprès de l'AFSCA, mentionné à Belbeef, et dispose des documents nécessaires pour vérifier sa conformité aux exigences Belbeef.	A
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les grossistes sans activités physiques doivent obtenir au préalable un enregistrement auprès des autorités compétentes.</li><li>• L'opérateur a introduit auprès de Belbeef un formulaire de demande signé par lui et comprenant les données nécessaires.</li><li>• L'opérateur dispose de tous les documents (compatibilité, pièces justificatives, etc.) prouvant qu'il est en conformité avec les exigences Belbeef.</li><li>• L'opérateur dispose d'un aperçu de ces clients et fournisseurs qui permet d'identifier aisément les participants Belbeef.</li></ul>		

### GESTION DES PLAINTES

2	Tout grossiste sans activité physique doit disposer d'un système de gestion des plaintes.	B
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'opérateur dispose d'un système de gestion des plaintes, ainsi qu'un registre dans lequel ces plaintes sont enregistrées.</li><li>• Les plaintes éventuelles sont conservées sur une durée d'au moins 5 ans calendrier.</li></ul>		

### TRAÇABILITÉ

3	Toute réception et livraison de viande doit être enregistrée dans la base de données Belbeef.	A
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'opérateur dispose d'une procédure de traçabilité lui permettant d'établir le lien entre les produits achetés entrants et les produits sortants qui sont livrés à ses clients. Lors de l'audit, l'attribution correcte et régulière des viandes sera vérifiée via la base de données Belbeef. Une attention particulière est donnée à un enregistrement correct et systématique des livraisons de viandes Belbeef aux acheteurs<sup>9</sup> participants.</li><li>• Il existe ainsi également un lien clair entre les factures d'achat et les factures de vente.</li></ul>		
4	L'opérateur a effectué un exercice de traçabilité dans l'année écoulée.	B

<sup>9</sup> Pour les acheteurs participants, voir le site web de Belbeef: <http://www.belbeef.be/fr/b2c/points-de-vente>



L'opérateur a effectué au moins un exercice de traçabilité dans l'année écoulée. Lors de cette exercice, la traçabilité doit être démontrée de l'entrée des produits à leur sortie, et vice versa.

5	Un lien peut être démontré entre les produits entrants/sortants et l'encodage des lots dans la base de données Belbeef.	A
6	Les produits sortants commercialisés qui répondent au standard Belbeef doivent être clairement identifiés dans les documents commerciaux, et distingués des éventuels autres produits.	B

**RAPPELS**

7	L'opérateur dispose d'une procédure de rappel.	B
Cette procédure a été testée au moins une fois par an par le biais d'un exercice de rappel de produits.		