

32, rue d'étampes
02400 Chierry

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

*Cahier des
charges pour
l'Antenne de
groupage de
venaison de
Morhange
(57)*

Saison 2018

Tél : 03.23.83.23.45

FAX : 03.23.83.65.19



VILLETTE VIANDES





Contact



Marie-Line Himmesoëte
Directrice générale, Service comptabilité
03.23.83.88.01
himmesoete@wanadoo.fr



Ludovic Himmesoëte
PDG
06.08.21.86.23
ludovichimmesoete@orange.fr



Stephen Himmesoëte
Assistant de direction achats et ventes
06.32.84.12.70
stephen@villette-viandes.com



Le Calloch-Guironnet Typhaine
Service qualité
06.79.50.50.04/03.23.83.23.45
qualite@villette-viandes.com



Rappels réglementaires

Formation à l'examen initial

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

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

Cette formation est dispensée par les fédérations départementales de Chasseurs. Seules les personnes formées peuvent pratiquer l'examen et renseigner la fiche d'accompagnement. Les docteurs vétérinaires à qui était confiée l'inspection doivent faire une demande auprès de la Fédération Nationale des Chasseurs afin qu'il leur soit attribuée une équivalence. **Le numéro d'examineur attribué par les fédérations doit être reporté sur chacune des fiches.** Ce numéro et l'identité de l'examineur sont contrôlés par les services d'inspection. Les fiches d'accompagnement du gibier sont disponibles sur simple demande auprès des fédérations départementales (prix coûtant). Seul ce document peut être utilisé. Il doit impérativement accompagner les carcasses.

Dispositif de marquage du gibier

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

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

Généralités

Le cahier des charges de la saison 2018/2019 prendra effet dès le 1^{er} Juin 2018

Informations Fournisseurs :

La fiche de renseignement fournisseur jointe en annexe est à retourner à l'Eurl Chasse et Territoire de l'Est (filiale de la Fédération Départementale des Chasseurs de la Moselle) sise Maison de la Chasse et de la Nature – 1 rue de la Passotte – 57078 METZ Cedex 03 - dans les meilleurs délais. Elle permet de mettre à jour le fichier fournisseur et vaut validation du présent cahier des charges. Ce document est à retourner chaque année,

L'« attestation Origine du Gibier » datée et signée.

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

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

Hygiène, préparation des carcasses

L'éviscération doit avoir lieu immédiatement ou dans un délai de 2 heures au maximum après la mort (soit approximativement par ½ journée de chasse). Les animaux doivent nous parvenir dans les 72 heures qui suivent l'abattage (exigences sanitaires). La commercialisation de gibier recherché au sang est formellement interdite. **Les deux pattes arrières de l'animal devront être percées.**

Le refroidissement rapide des carcasses est impératif pour leur traitement : $\leq 7^{\circ}\text{C}$ pour le grand gibier (après 12 à 24 heures de frigo). Pour cela, la température des chambres froides devra être la plus basse possible entre 0°C et 1°C , les froids ventilés seront privilégiés.

Les centres de collecte ou sociétés de chasse veilleront naturellement à ne pas trop les charger (prise en givre, refroidissement inopérant). Lors du refroidissement, les carcasses doivent être suspendues les épaules dégagées pour les plus lourdes, cavité abdominale ouverte jusqu'à la trachée (pas de stagnation du sang). En aucun cas, le refroidissement ne devra se faire sur des carcasses entassées au sol. **Sangliers, cerfs/biches et chevreuils devront être livrés sans tête et sans pattes.**

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

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

Si l'animal est très souillé, **un lavage extérieur des carcasses avant éviscération est nécessaire** (terre, feuilles,...). L'absence d'eau résiduelle de lavage dans les carcasses sera contrôlée par notre service sanitaire. Les carcasses présentant un degré de souillure extérieur trop important (parties non protégées des trophées ou présence de boue par exemple) seront saisies. Les animaux qui seront broyés ou douteux au niveau qualitatif, ne seront travaillés par la société Villettes Viandes qu'après avis vétérinaire. Les animaux resteront donc la propriété du vendeur jusqu'à ce que l'examen vétérinaire post-mortem complet soit réalisé.

Nous informons nos fournisseurs que seules les chasses possédant une chambre froide pourront amener des gibiers à l'antenne de groupage de Morhange .

Exigences documentaires

Les carcasses dans leur ensemble et les abats en particulier (blancs et rouges) doivent subir un examen par une personne formée.

Trois exemplaires de la fiche d'Examen initial ou fiche d'accompagnement du gibier correctement complétée et signée doivent alors accompagner les carcasses. Les abats ne sont laissés attenants par la trachée aux carcasses uniquement dans le cas où un doute subsiste. **L'anomalie supposée doit être notée sur la fiche d'accompagnement.**

Pour assurer une traçabilité fiable, nous refuserons les carcasses dont les abats sont présentés dans des sacs.

Ceux-ci devront impérativement être fixés à l'œsophage (Carcasses douteuses).

Si aucune anomalie n'a été constatée lors de l'examen, la case correspondante doit être cochée. Une fiche d'examen ne doit contenir qu'une seule espèce. Les sangliers, chevreuils, cerfs ne doivent pas être mélangés.



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

Symphyse pubienne sciée.



**Refroidissement
optimal**



Traçabilité/Identification des carcasses

S
e
u
l
e

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

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



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



Identification conforme autour du tendon

Les numéros de bague saisis à réception sont vérifiés à l'aide de la fiche d'accompagnement renseignée par une personne formée à l'examen initial du gibier. Pensez à joindre les trois derniers exemplaires de la fiche d'accompagnement.

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

Sanglier de chasse (se référer à la législation de la chasse)

Identification

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

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

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

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

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

Pour effectuer la recherche de trichine, l'échantillon est désormais prélevé dans le jarret par les services officiels. Afin de favoriser le refroidissement et de limiter les saisies nous exigerons à partir de cette année que les carcasses soient préparées sans tête. Par ailleurs pour diminuer la véhiculasson des parasites, les sangliers devront également être préparés sans les pattes. Dans le cas contraire, le chauffeur ne ramassera aucun sanglier du lot. Les animaux de moins de 20 Kg ne seront pas rémunérés.

Cas particuliers des sangliers blancs (cochongliers) :

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

IDENTIFICATION / ORIGINE des carcasses

Il est de l'entière responsabilité des chasseurs d'identifier les carcasses qu'ils tuent avec le dispositif de marquage qui convient. Toute carcasse identifiée avec un bracelet d'une autre espèce sera consignée (daim pour du cerf par exemple) et l'ONCFS informée. Cette obligation concerne le gibier prélevé en forêts libres comme en parcs.

Par ailleurs nous demandons aux chasseurs, responsables d'associations ou gérants de parcs de nous garantir l'origine française du gibier qu'ils cèdent à la société Vilette Viandes. Toute introduction volontaire ou accidentelle de gibier en provenance de pays autres doit être signalée et tracée. Ces carcasses devront faire l'objet d'une demande préalable et seront clairement identifiées. Nous vous demandons de renseigner à ce titre une attestation spécifique (jointe en annexe).

Chevreaux

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

Lors de marquages douteux ou illégaux au niveau des bracelets, les animaux seront consignés et resteront la propriété du vendeur, la destination en sera décidée par les autorités compétentes. Chaque numéro de bague sera reporté sur la fiche d'accompagnement lors de l'enlèvement, ce document est impératif.

Les carcasses devront être correctement présentées éviscérées sans tête et sans pattes. **le poids minimum requis pour les carcasses est de 8 kg (sans tête et sans pattes). En dessous de ce seuil, le chevreuil ne sera pas rémunéré.**

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

Cerfs, biches et daims

Les conditions de collecte des cerfs, des biches et des daims sont égales à celles du chevreuil.

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

Les carcasses devront être correctement présentées éviscérées sans tête et sans pattes.

50% des cervidés devront être livrés avant les fêtes afin d'avoir un fonctionnement à peu près équilibré.

Pour tous les animaux (sangliers, chevreuils, cerfs, biches et daims) arrivant à l'entreprise avec des parties dépecées dû à la réalisation d'une cape, la partie concernée devra être recouverte d'une stockinette afin d'éviter toute contamination. Tout animal arrivant sans protection sera saisi.

Vilette viandes met à disposition (par le biais de l'Eurl Chasse et Territoire de l'Est) des rouleaux de stockinette.

Tarifs & Règles de décote

- Le prix d'achat communiqué aux différentes sociétés et collecteurs est fixé par villette viandes et ajusté au cas par cas en fonction des éléments suivants :
 - Une redevance sanitaire obligatoire de 1,50€/ bête facturée sera appliquée sur chaque carcasse,
 - Un montant forfaitaire d'élimination des carcasses endommagées ou saisies d'environ 0,20 € /kg sera appliqué aux sociétés de chasse concernées (déchets à hauts risques). **A cette décote s'ajoutera 0,35 €/kg pour le transport et la manutention.**
 - Le poids acheté de tout animal broyé par balle, au niveau du cuissot ou du filet au-delà de la 8ème côte partant de la tête, sera diminué en conséquence.
 - 16,5 % sont déduits par cuissot abîmé
 - 33 % sont déduits pour un dos abîmé
- Ainsi, une carcasse présentant le dos et un des cuissots broyés verra son poids d'achat divisé par deux.
- Tous les animaux qui nous seront livrés démunis des filets mignons, subiront un abattement de 20 kg quel que soit le poids de l'animal.
 - A partir de cette année, l'ensemble des sangliers collectés devront être présentés sans tête et sans pattes. Les panes des sangliers devront être retirées. Les animaux dont les panes ne seront pas enlevés au moment de l'éviscération, seront refusés par le chauffeur.
 - **Les sangliers de moins de 20 kg et les chevreuils de moins de 8 kg ne seront pas rémunérés.**
 - Cervidés : Les fournisseurs ne nous cédant aucun cervidé de leur plan de chasse verront le tarif d'achat de leurs sangliers modifié. Un coefficient dégressif sera appliqué.
 - Collecteurs : Afin de simplifier les règlements et d'éviter les erreurs, chasses et chasseurs ne seront plus réglés directement. Les règlements seront adressés aux collecteurs.
 - La société VILLETTE VIANDES établira les factures (par le biais de l'Eurl Chasse et Territoire de l'Est) dans les conditions décrites et s'engagera à effectuer les règlements dans un délai de 60 jours après livraison. Après les fêtes, ce délai passera à 90 jours. **(Sous réserve des délais de saisie et d'analyse établie par les vétérinaires.) Par ailleurs, les paiements se feront désormais par virement. Votre identité bancaire devra obligatoirement être renseignée dans la fiche de renseignement sous-peine de non-paiement. Par ailleurs, une confirmation de réception sera désormais demander aux collecteurs lors de changement des prix d'achats. Avant réception de cette confirmation, aucune facture ne sera lancée.**

Evaluation Fournisseurs

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

Les sociétés de chasse validant le présent cahier des charges s'engagent en tant que fournisseur, à fournir régulièrement la Sté Villette Viandes durant toute la saison 2018-2019.

Fait à Chierry le 4 octobre 2018

Ludovic HIMMESOETE
PDG

Marie-line HIMMESOETE
Directrice générale

Stephen HIMMESOETE
Assistant de direction achat/vente



Attestation de validation du cahier des charges.

Je soussigné Atteste avoir pris connaissance des conditions générales annoncées dans le cahier des charges et de les appliquer tout au long de la saison 2018/2019.

Validation à renvoyer avant le 22 octobre 2018 à l'Eurl Chasse et Territoire de l'Est – Maison de la Chasse et de la Nature – 1, rue de la Passotte – CS 75821 - 57078 METZ Cedex03.

Date :

Signature :

Fiche de renseignement fournisseur gibier (à renvoyer avant le 22/10/18)

A retourner complétée par **email** (info@fdc57.org) ou par **courrier** à **l'Eurl Chasse et Territoire de l'Est – Maison de la Chasse et de la Nature – 1, rue de la Passotte - 57078 METZ Cedex 03**

Nom du détenteur du droit de chasse	
Identité bancaire (IBAN + BIC)	

Assujetti à la TVA ? oui non

Détenteur du droit de chasse		
Personne(s) à contacter	Téléphone	E-mail
	Mobile :	
	Fixe :	
	Fax :	
Nom(s), Prénom(s) des personnes formées à l'examen initial		

Adresse du détenteur du droit de Chasse (pour le règlement)	
Adresse de collecte/Nom de la personne responsable du centre de collecte	Centre de Formation de la Fédération des Chasseurs de la Moselle La Claire Forêt 57 340 MORHANGE Responsable du centre : Eugène MERTZ (Tél : 06 75 21 57 63)

Pour les titulaires du droit de chasse	Cervidés	Chevreaux	Sangliers
Attributions ou prélèvements attendus saison 2018/2019			
Estimation des quantités cédées à VV			

ATTESTATION ORIGINE DU GIBIER

Attestation à renvoyer avant le 22 octobre 2018 à l'Eurl Chasse et Territoire de l'Est – Maison de la Chasse et de la Nature – 1, rue de la Passotte 57078 METZ Cedex 03.

Je soussigné _____

Agissant en qualité de _____

Atteste qu'aucune introduction de gibier en provenance de l'étranger n'a été réalisée sur le territoire et/ou le parc de tir d'où sont prélevés les animaux que nous fournissons à la société Vilette Viandes.

Je garantis en conséquent que tous les animaux que je cède à la société Vilette Viandes sont nés, élevés (parcs) et abattus en France.

Je m'engage à informer la société Vilette Viandes de toute introduction d'animaux en provenance d'autres pays sur le territoire de chasse que je représente et tiens à disposition tout enregistrement en permettant la vérification (registre, ...).

Date : _____ à : _____

Signature :



TARIFS VENAISON APPLICABLES DU 7 JANVIER 2019 AU 1^{er} JUIN 2019

- Sanglier (sans tête et sans pattes pour des raisons sanitaires)

- - 15 kg = Non payé.
- 15 kg – 30 kg = 0.50 €
- + 30 kg = 0.50 €

- Chevreuil

- - 8 Kg = Non payé
- - 12 Kg = 2.50 €
- + 12 Kg = 3.00 €

- Cerf et biche (sans tête et sans patte)

- Cerf et Daguet = 2.60 €
- Biche et Faon = 3.00 €

- Daim

- Tout confondu = 1.50 €

Nous vous rappelons qu'en cas de saisie une facturation de 0.35€/kg s'ajoutera à celle de 0.20€/kg, déjà en place, pour le transport et la manutention. De plus, les 1.50€/bête facturés pour la redevance sanitaire sont toujours d'actualité.