

I. N. A. O.
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES
LR 06/09 « Cassoulet »
<i>Demande de reconnaissance en label rouge Rapport de la commission d'enquête Proposition de lancement de la PNO</i>
2010-216 DATE : 19 avril 2010

DEMANDEUR : Association PAQ – Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité ;
COMMISSION D'ENQUETE : <u>Date de nomination</u> : 01/10/2009 <u>Composition</u> : Mme Cécile LE DOARE (Présidente), M Frédéric ERNOU <u>Missions</u> : La commission d'enquête est chargée de prendre connaissance du dossier en son état d'instruction et d'en faire une analyse en prenant en compte les orientations du Comité National. Par ailleurs la commission d'enquête s'assurera que le demandeur répond aux dispositions du code rural relatives aux ODG

I- Fiche de suivi simplifiée

Phase ou évènement	Date	Observation
Rappel : dépôt d'un dossier IGP Cassoulet de Castelnaudary	<i>Août 1996</i>	Clôture du dossier en 2006
Premier contact pour un LR	<i>24/05/2007</i>	
Date d'envoi du dossier de demande	<i>06/02/2009</i>	
Décision de la Commission Permanente	<i>30/09/2009</i>	Avis favorable pour nommer une commission d'enquête.
Décision du Comité National	<i>01/10/2009</i>	Nomination de la commission d'enquête : Mme Cécile LE DOARE et M. Frédéric ERNOU. Rapport au plus tard le 30 juin 2010

Phase ou évènement	Date	Observation
1 ^{ère} Réunion téléphonique de la commission d'enquête	10/02/2010	Un relevé de questions et de recommandations a été envoyé au demandeur
Réponses du groupement	16/03/2010	
2 ^{ème} Réunion téléphonique de la commission d'enquête	14/04/2010	Questions complémentaires envoyées au groupement
Réponses du groupement	20/04/2010	

II- Présentation de la demande :

Cette demande de label rouge pour le cassoulet est déposée par le groupement « PAQ ».

La commission permanente du 30 septembre 2009 a donné un avis favorable à la nomination par le comité national d'une commission d'enquête, avec pour mission, outre l'étude générale du dossier, de s'attacher particulièrement à demander une caractérisation plus précise des lingots, voire une caractéristique communicante les concernant, cet ingrédient étant majeur dans la recette.

La commission d'enquête, composée de Mme Cécile LE DOARE (Présidente) et M Frédéric ERNOU a été nommée par le Comité National du 1^{er} octobre 2009 et a étudié la demande de reconnaissance.

Deux réunions téléphoniques ont permis d'étudier le dossier et d'interroger le groupement qui a fourni les réponses en mars et avril 2010

III- Etude de la demande par la commission d'enquête

• ODG

La commission constate en préalable que le groupement « PAQ », déjà reconnu ODG pour plusieurs labels rouges, remplit les missions d'ODG pour cette demande de label rouge cassoulet.

• Questions au Groupement

1. Caractéristiques communicantes :

Au sujet des réponses du groupement sur le point soulevé par la commission permanente qui a demandé une caractérisation plus précise des lingots, voire une caractéristique communicante les concernant, cet ingrédient étant majeur dans la recette, la commission d'enquête note que :

L'ODG a ajouté une 4^{ème} caractéristique communicante : « Haricots sélectionnés et fondants »

L'ODG précise :

« Seul le haricot de type variétal lingot (linex et diégo) est retenu alors que pour le produit courant peuvent s'utiliser des haricots divers, coco, lingots, mogette de vendée, haricots tarbais, soissons, great northern »

« Ce haricot possède une bonne faculté de réhydratation en liaison avec sa quantité de fibres hydrophiles ; »

« le temps de trempage est plus long et le temps de cuisson moins long »

« ainsi, il garde moelleux et onctuosité, sans déhiscence de la graine après cuisson »

Le choix de la variété Lingot et les conditions d'utilisation limitées aux haricots de la dernière récolte d'août/septembre contribue à favoriser la production locale.

En effet, pour le produit courant, une partie de l'approvisionnement provient de l'Amérique du sud (récolte de printemps)

Les caractéristiques communicantes sont :

- **Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP**
- **Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four**
- **Recette généreuse en viandes**
- **Haricots sélectionnés et fondants**

2. Autres questions posées au groupement

- Sur la dénomination de vente : il a été demandé de supprimer les dénominations de vente. Celles ci ont été remplacées par une description précise du produit
- Sur l'harmonisation de l'écriture du pourcentage de viande maigre
La modification a été apportée
- Sur la DLUO des matières premières congelées
Les précisions ont été apportées : 12 mois pour la produit demandant le label alors qu'elle est de 18-24 mois pour le produit courant. Cette diminution permet d'éviter d'éventuels problèmes de rancissement.
- Sur la DLUO des saucisses : 5 jours pour le candidat label contre 7 pour le produit courant
- Sur le présalage : celui ci est effectué avec uniquement sel et eau
- Sur la graisse de canard utilisé pour le confisage : il s'agit de la graisse de fonte
- Sur le pourcentage de tomate dans la sauce :
L'ODG précise que la dose maximum est de 2% de concentré de tomate à 28% de MS (ou ratio équivalent)
- Sur le pourcentage de viande de canard :
L'ODG a précisé que le canard devait représenter 25% minimum du total de la garniture.

La commission d'enquête a approuvé ces précisions.

La commission d'enquête constate que :

La traçabilité est bien décrite

La méthode d'obtention est bien décrite

Les caractères et principaux point à contrôler sont bien décrits

Le produit courant répond aux décisions du CTCPA (décision N°60 de Mars 1995 – Mise à jour indice a) et se situe dans l'univers des cassoulets évoquant une catégorie supérieure (afin de pouvoir comparer des produits similaires).

Le produit courant peut être un produit régional (fabriqué en région) et/ou à résonance nationale.

Le marché cible pour le produit label rouge est la grande distribution et le consommateur cible consomme fréquemment des cassoulets plus typés (cassoulets régionaux).

Le poids de la conserve de produit courant est identique au poids de la conserve du produit Label Rouge.

Le produit de comparaison courant ne bénéficie pas d'un signe officiel de qualité et n'est pas non plus en passe d'obtenir un signe officiel de qualité.

La commission d'enquête constate que la qualité supérieure du produit s'appuie sur :

- Les conditions de production
 - Le choix des matières premières
 - o Haricots sélectionnés d'un type variétal spécifique et utilisés au plus tard au mois d'octobre de l'année suivant la récolte
 - o Utilisation de viandes sous signes de qualité, LR pour la saucisse de Toulouse et les morceaux de porc, IGP pour les morceaux de canard
 - Elaboration
- Les process utilisés sont adaptés pour mettre en évidence les qualités organoleptiques de chacune des matières premières
 - o Trempage et blanchiment à la vapeur pour les haricots
 - o Confisage des morceaux de canard dans leur graisse
 - o Saucisse et morceaux de porc grillés au four
- Pourcentage de viande plus élevé
- Les tests hédoniques ont démontré que le cassoulet candidat au label rouge est significativement plus apprécié que le « cassoulet de Castelnaudary au canard » retenu comme produit courant (appartenant à la catégorie des cassoulets dits « supérieurs »). Le caractère de chaque matière première est bien retrouvé avec notamment des saucisses et cuisses de canard de couleur plus foncée et aux arômes plus intenses. La fermeté de la saucisse et le fondant des haricots est signalé et la sauce, moins épaisse, présente un arôme de graisse de canard.

Au vu de ces éléments, la commission d'enquête conclut que ce Cassoulet se démarque nettement du produit courant.

IV – Questions posées au comité national

La commission d'enquête invite le comité national à :

- **prendre connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête**
- **approuver le lancement la procédure nationale d'opposition**

Pièces jointes :

- Rapport de la commission d'enquête
- Cahier des charges
- Etude de faisabilité technique et économique
- Modèle étiquetage

Liens :

- Profil sensoriel :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CNIGPLRSTG-2010-216-LR-0609-Cassoulet-ProfilSenso.PDF>

- Essai hédonique :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CNIGPLRSTG-2010-216-LR-0609-Cassoulet-TestHedo.PDF>

- Essai hédonique – rapport annexe :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CNIGPLRSTG-2010-216-LR-0609-Cassoulet-TestHedoAnnexe.PDF>



Demande de reconnaissance en Label

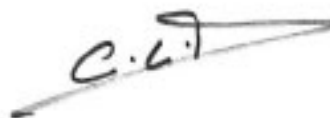
Nom du produit	Nom et adresse du groupement	Numéro
CASSOULET LABEL ROUGE	PAQ Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité Siège social : 33 Rue Marbeuf – 75008 PARIS	

Rapport de la Commission d'enquête

Membres de la Commission

Signature

Cécile LE DOARE (présidente)

Cécile LE DOARE


Frédéric ERNOU

Frédéric ERNOU .



Sommaire

I.	Demandeur	3
A.	Structure demandeuse :	3
B.	Appréciation de la représentativité:	4
C.	Appréciation de la représentation équilibrée	4
D.	Appréciation de l'organisation de la structure (fonctionnement)	5
E.	Appréciation de la capacité de la structure à assurer les missions d'un ODG.....	5
F.	Conclusion	6
II.	Nom du label	6
III.	Etude de faisabilité technique et économique de mise en œuvre du label	7
IV.	Opposition	Erreur ! Signet non défini.
V.	Description du produit	7
VI.	Méthode d'obtention (Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation) :	10
VII.	Traçabilité :	10
A.	Traçabilité ascendante	11
B.	Traçabilité descendante	11
C.	Documents associés	11
VIII.	Etiquetage (Principales caractéristiques certifiées) :	11
IX.	Justification du niveau de qualité supérieure :	11
	Conclusion	12

I. Demandeur

A. Structure demandeuse :

- Nature juridique de la structure :
Association Loi 1901

- Est-elle déjà reconnue comme ODG ? si, oui pour quels signes ?
OUI

Filière carnée

Blanc de poulet cuit Label Rouge LA 03-07
Jambon cuit supérieur entier, portion ou prétranché, préemballé Label Rouge LA 29-99
Pâté Label Rouge LA 19-05
Produits de saucisserie à l'ancienne Label Rouge LA 17-05
Rôti de porc cuit supérieur Label Rouge LA 14-06
Saucisson cuit Label Rouge LA 20-05
Pâté en croûte Label Rouge LA 23-05

Filière végétale

Farine pour pain de tradition française Label Rouge LA 11-04
Farine pour pain courant LA 20-06
Betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge LA 21-99
Plants de pomme de terre Label Rouge LA 14-99

Filière Mer et Aquaculture

Saumon fumé Label Rouge LA 04-94
Saumon Atlantique Label Rouge LA 31-05 élevé en Norvège
Truite fumée Label Rouge LA 28-06

Filière laitière et autres produits

Mousse au chocolat Label Rouge LA 17-01
Mimolette vieille et extra-vieille Label Rouge LA 26-89
Fromage à raclette Label Rouge LA 04-03
Brie au lait thermisé Label Rouge LA 28-99
Crème fluide Label Rouge LA 10-89
Escargots préparés Label Rouge LA 04-83
Pizza surgelée Label Rouge cuite au feu de bois LA 12-01

- Nombre d'adhérents par famille d'opérateurs
1 transformateur sous couvert de la filière carnée
- Estimation du nombre d'opérateurs total
1 transformateur sous couvert de la filière carnée qui comprend 50 adhérents permanents
- Volume produit par les adhérents actuels

- Estimation des volumes totaux produits

6413 tonnes de cassoulet supérieurs produits en 2009. L'entreprise fabrique 100% de cassoulet supérieur.

B. Appréciation de la représentativité:

Préciser les différentes familles d'opérateurs du produit concerné :

- ☐ activités de production, préciser
- ☒ activités de transformation, préciser ...Transformateur
- ☐ activités d'élaboration, préciser

Y- a – il d'autres opérateurs que ceux concernés par les activités de production, transformation ou élaboration impliqués dans le cahier des charges ?

NON

Lesquels sont représentés au sein de la structure –futur ODG ?

- ☐ Production
- ☐ Transformation
- ☐ Elaboration
- ☐ Autres, lesquels ?

Y-a-t-il d'autres membres adhérents que les opérateurs ?

- ☐ Non ☒ Oui, lesquels ? Les opérateurs intervenant sur les autres cahiers des charges Label Rouge homologués détenu par le PAC.

Le président est –il opérateur ?

- ☐ Oui ☒ Non Pas opérateur intervenant sur le cahier des charges du Cassoulet Label Rouge.

C. Appréciation de la représentation équilibrée

Y- a- il un mode de répartition des voix en Assemblée Générale ? si oui le quel ?

- ☐ Par collège (famille)
- ☒ Par poids économique
- ☒ Par section si plusieurs signes

Quelles sont les règles de vote en AG et au CA ?

CA : Les décisions sont prises à la majorité des 2/3 des membres présents ou représentés.

AG : Les décisions de l'Assemblée Générale ordinaire sont prises à la majorité absolue des voix des adhérents présents ou représentés.

Quelles sont les règles de quorum en AG et au CA ?

CA : Le Conseil d'Administration ne peut délibérer que si la moitié au moins des membres sont présents ou représentés, et si chaque filière est représentée.

AG : Pour délibérer valablement, toute Assemblée Générale ordinaire doit rassembler au moins la moitié plus un des adhérents du PAQ présents ou représentés.

S'il y a d'autres membres que les opérateurs, disposent ils d'un droit de vote ?

- ☐ Oui ☒ Non

D. Appréciation de l'organisation de la structure (fonctionnement)

- ☒ L'adhésion est elle directe et individuelle ? Directe
- ☐ directe via un groupement d'opérateurs qui les représente ?
- ☐ Existe-t-il des conditions à l'admission autre que celle d'être opérateur ? si oui lesquelles ?
NON
- ☐ Existe-t-il des conditions d'exclusion autre que le fait de ne pas être opérateur ou de ne pas avoir payé sa cotisation ? si oui lesquelles ?
NON

Quel est le lieu de décision sur le cahier des charges ?

- ☐ AG
- ☐ CA
- ☒ Section si plusieurs signes

Quel est le lieu de décision de la cotisation ODG ?

- ☒ AG
- ☐ CA
- ☐ Section si plusieurs signes

Existe-t-il un droit d'entrée ?

- ☐ Oui ☒ Non

E. Appréciation de la capacité de la structure à assurer les missions d'un ODG

Parmi les missions fixées par la loi, sont-elles toutes prévues dans les statuts ?

- ☒ Oui ☐ Non , lesquelles

Parmi les missions fixées par la loi, lesquelles ne peuvent pas être assurées par l'ODG au moment de sa candidature, (en raison du manque d'effectif, de la compétence des salariés, de l'organisation, par exemple)

- ☐ Elaboration du cahier des charges
- ☐ Animation
- ☐ Contrôle interne
- ☐ Identification des opérateurs pour le compte de l'INAO
- ☐ Connaissance statistique du secteur
- ☐ Défense et protection du nom, du produit, du terroir
- ☐ Valorisation du produit

Quelle solution est envisagée par le candidat pour remplir ces missions ?

F. Conclusion

RAS ☒

Modifications des statuts ☐

Problème majeur ☐

Commentaires :

.....

II. Nom du label

Nom géographique ☐ Oui ☒ Non

Si utilisation d'un nom géographique, celui-ci peut il être considéré comme générique ?

- ☐ Oui ☐ Non

Justification

.....
.....

Cohérence du nom avec les produits couverts par le cahier des charges : ☒ Oui ☐ Non

Le nom constitue-t-il une désignation précise du produit ?

- ☒ Oui ☐ Non

Est-ce la dénomination de vente du produit ?

- ☐ Oui ☒ Non

Existe-t-il d'autre(s) label(s) pour le même produit ? ☐ Oui ☒ Non

Commentaires :

.....

III. Etude de faisabilité technique et économique de mise en œuvre du label

☒ Existante

L'étude de faisabilité technique et économique est correcte

IV. Description du produit

☐ Produit agricole non alimentaire et non transformé

☒ Denrée alimentaire

☒ Un Ou ☐ plusieurs produits :

Cassoulet.....

.....

	satisfaisant	Commentaires/justification
Niveau d'élaboration	☒ Oui ☐ Non	Toutes les étapes d'élaboration du cassoulet sont bien décrites ainsi que les points de maîtrise associés.
Composition	☒ Oui ☐ Non	Le cassoulet Label Rouge est préparé à partir : -de cuisses de canards à foie gras du Sud-Ouest IGP -de découpes de porc Label Rouge -de saucisses de Toulouse Label Rouge -de haricots lingots secs -d'une sauce contenant de la purée de tomate et/ou des concentrés de tomate et/ou

		de la pulpe de tomate ou du coulis de tomate
les principales caractéristiques de présentation (type conditionnement, grammage du conditionnement, PAC effilé...)	☒ Oui ☐ Non	Le cassoulet Label Rouge appertisé est conditionné en boîtes de conserve (plusieurs grammages) ou en bocaux (plusieurs grammages) en verre avec une DLUO maximale de 4 ans ou en barquettes avec une DLUO de 18 mois.
les principales caractéristiques physiques Etat du produit (frais, réfrigéré, appertisé, pasteurisé, etc)	☒ Oui ☐ Non	Produit appertisé ou stérilisé
les principales caractéristiques chimiques	☒ Oui ☐ Non	Aspect réglementaire respecté.
les principales caractéristiques microbiologiques	☒ Oui ☐ Non	Aspect réglementaire respecté. La stérilisation est encadrée et contrôlée.
les principales caractéristiques organoleptiques	☒ Oui ☐ Non	Fondant des haricots, sauce aux arômes intenses de graisse de canard, fermeté et goût grillé des saucisses, tendreté du confit de canard.

Le produit fait il l'objet d'une notice technique ? ☐ Oui ☒ Non

.....

Le produit fait il l'objet d'exigence et recommandation ? ☒ Oui ☐ Non

. Décision n°60 de mars 1995. du CTCPA

Tableau comparatif du produit LR avec le produit courant pour ce qui concerne les principales caractéristiques distinctives

caractéristique	Significative	Commentaires/justification
Haricots blancs en grains sélectionnés	☒ Oui ☐ Non	Le type variétal lingot (Linex et Diego) particulièrement adapté à la fabrication du cassoulet de part ses qualités organoleptiques (obtention du caractère fondant), nutritionnelles et ses propriétés culinaires. Le lingot est facile à cuisiner, il garde moelleux et onctuosité, sans déhiscence de la graine après cuisson.
Garniture constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de	☒ Oui ☐ Non	Les composants de la garniture sont sous SIQO ou issus de

viande sous SIQO ou issus de SIQO :		SIQO, ce qui garantit qualité supérieure et contrôles stricts.
Spécificité de la charcuterie Saucisse de Toulouse Label Rouge (recette à l'ancienne) conforme au cahier des charges LA n°17-05 :	☒ Oui ☐ Non	La saucisse de Toulouse choisie est une saucisse de Toulouse Label Rouge répondant de par ses valeurs cibles à la définition d'un ingrédient pour l'obtention d'un cassoulet supérieur et dont l'une des particularités correspond à un embossage sous boyau naturel, plus digeste et assurant une certaine résistance lors de la cuisson.
Types de viandes : Les morceaux de viande sont : - des morceaux de cuisses congelées de canard à foie gras du Sud Ouest IGP (pour confisage) - des morceaux issus de longe, de jambon ou d'épaule de porc Label Rouge	☒ Oui ☐ Non	Ces deux types de viandes : canard et porc, assurent : - un goût caractéristique de viande de l'espèce concernée - une fermeté pour une meilleure aptitude à la cuisson (stérilisation) En utilisant une viande maigre, on assurera la fermeté et on évitera une trop grande réduction à la cuisson (stérilisation).
Délai maximum de mise en œuvre des produits composants la garniture : 12 mois pour morceaux de canard congelés et 5 jours pour la saucisse de Toulouse	☒ Oui ☐ Non	Conservation des qualités organoleptiques des matières premières et de la tenue à la cuisson.
Saucisse de Toulouse grillé au four	☒ Oui ☐ Non	Ce mode de préparation garantit une couleur bien dorée à la saucisse, ainsi que la libération de gras et d'eau pour éviter une sensation trop grasse en bouche.
Blanchiment vapeur des haricots	☒ Oui ☐ Non	Le blanchiment vapeur est plus performant que le blanchiment par immersion et il permet de maintenir les qualités naturelles des haricots lingots après cuisson, l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine et de couleur crème.
Composition de la garniture (base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de saucisse de Toulouse - 1 morceau de cuisse de canard confit - 1 morceau issu de porc Label Rouge	☒ Oui ☐ Non	Le fait d'imposer un nombre minimal de morceaux de viandes, assure une part équivalente pour chaque consommateur.
Proportion de la garniture (viande + charcuterie) Masse nette égouttée de garniture égale à 25% minimum du poids net total de la conserve et : -1 morceau de cuisse de canard confit (issu	☒ Oui ☐ Non	Cette composition définie, participe à la caractéristique certifiée « recette généreuse en viandes »

de canard à foie gras du Sud Ouest IGP) désossé et 1 morceau de porc représentant : 40% minimum de viande désossée du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. -1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée.		
Traçabilité : séparation physique et/ou dans le temps des lots de fabrication Label Rouge des lots de fabrication sans Label	☒ Oui ☐ Non	Traçabilité certifiant la séparation des flux de produit sous Label de ce qui ne le sont pas
Critères sensoriels	☒ Oui ☐ Non	Le profil sensoriel et les tests hédoniques attestent de la qualité supérieure du produit.

V. Méthode d'obtention (Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation) :

Toutes les étapes sont-elles décrites ?

☒ Oui ☐ Non

Etapes du schéma de vie	Significative	Commentaires/justification
Réception agréage	☒ Oui ☐ Non	Documentaire et visuel
Préparation du confit	☒ Oui ☐ Non	Documentaire et visuel
Préparation des saucisses	☒ Oui ☐ Non	Documentaire et visuel
Préparations des morceaux de porc	☒ Oui ☐ Non	Documentaire et visuel
Préparation des haricots Préparation de la sauce	☒ Oui ☐ Non	Documentaire et visuel
Assemblage	☒ Oui ☐ Non	Documentaire et visuel
Produit fini	☒ Oui ☐ Non	Documentaire et visuel

Les principaux points à contrôler sont ils tous listés ?

☒ Oui ☐ Non, lesquels ?

Commentaires

.....
.....

Les méthodes d'évaluation sont elles toutes listées ?

☒ Oui ☐ Non, lesquels ?

VI. Traçabilité :

A. Traçabilité ascendanteRAS ☒Modifications ☐Problème majeur ☐**B. Traçabilité descendante**RAS ☒Modifications ☐Problème majeur ☐**C. Documents associés**RAS ☒Modifications ☐Problème majeur ☐**VII. Etiquetage (Principales caractéristiques certifiées) :**Logo label rouge ☒ Oui ☐ Non

Caractéristiques certifiées de 2 à 5

Caractéristiques	Significative
Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP	☒ Oui ☐ Non
Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four	☒ Oui ☐ Non
Recette généreuse en viandes	☒ Oui ☐ Non
Haricots sélectionnés et fondants	☒ Oui ☐ Non

La commission permanente a demandé une caractérisation plus précise des lingots, voire une caractéristique communicante les concernant, cet ingrédient étant majeur dans la recette. L'ODG a répondu favorablement à la demande.

VIII. Justification du niveau de qualité supérieure :

Sur quel(s) critère(s) repose la qualité supérieure du produit

☒ les conditions de production,

Le choix des matières premières :

- des haricots lingots provenant de variétés spécifiques et récolté du mois d'août/septembre de l'année N-1 qui peuvent être utilisés jusqu'au mois d'octobre de l'année N. Ces conditions favorisent une production locale. [En effet, la majorité des haricots utilisés sont

issus de la production des alentours de Castelnaudary, le reste pouvant venir d'autres bassins nationaux].

- L'utilisation de viandes sous signes de qualité, Label Rouge pour la saucisse de Toulouse et les morceaux de porc, IGP pour les morceaux de canard, garantie une qualité supérieure et une bonne traçabilité.

Les process utilisés, sont adaptés pour mettre en évidence les qualités organoleptiques de chacune des matières premières (blanchiment vapeur pour les haricots, confisage des morceaux de canard dans leur graisse de fonte, saucisse et morceaux de porc grillés au four)

☒ Les caractéristiques organoleptiques du produit et leur perception,

- Matières premières de qualité.
- Le profil sensoriel démontre les caractéristiques communicantes revendiquées.

☐ L'image du produit,

☐ Les éléments de présentation, de service, ou de tous autres éléments pertinents démontrés par une analyse de marché considérée.

Commentaires :

Les tests hédoniques fournis ont montré que le cassoulet candidat au Label rouge a été très apprécié et jugé de qualité supérieure par les dégustateurs.

Le cahier des charges établit-il un ensemble distinct de qualités et de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure ?

☒ Oui ☐ Non

Conclusion

Compte tenu des réponses apportées par le groupement suite à la commission permanente du 30 septembre 2009, et à l'examen du dossier par la commission d'enquête, cette dernière propose au Comité National :

- de prendre connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête
- de décider de l'opportunité du lancement de la PNO

CAHIER DES CHARGES

CASSOULET APPERTISÉ

LABEL ROUGE

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
- Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four
- Recette généreuse en viandes
- Haricots sélectionnés et fondants

ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION



Groupement pour le Développement et la Promotion des
Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité

Siège social : 33 Rue Marbeuf – 75008 PARIS

Tél : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

Le Président du Conseil d'Administration

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR	3
1.1 LE CHAMP DE LA CERTIFICATION DU CASSOULET APPERTISE LABEL ROUGE.....	3
2) NOM DU PRODUIT	5
3) LA DESCRIPTION DU PRODUIT.....	5
3.1 PRESENTATION DU PRODUIT ET DESCRIPTION PRECISE	5
3.1.1 Présentation du cassoulet appertisé Label Rouge	5
3.1.2 Description précise	5
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	5
3.2.1 La présentation du produit courant	5
3.2.2 Tableau descriptif du produit Label Rouge par rapport au produit courant	7
3.3 ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	14
4) TRAÇABILITE	15
5) METHODE D'OBTENTION.....	16
5.1 CHRONOLOGIE SYNTHETIQUE DES OPERATIONS	16
5.2 SCHEMA DE VIE DU CASSOULET APPERTISE LABEL ROUGE – CARACTERISTIQUES ET PRINCIPAUX POINTS A MAITRISER	17
5.2.1 Réception et agréage	17
5.2.2 Préparation du confit.....	18
5.2.3 Préparation des saucisses et des morceaux de porc	19
5.2.4 Préparation des haricots	19
5.2.5 Préparation de la sauce et assemblage	20
5.2.6 Conditionnement - produit fini	21
6) ETIQUETAGE	23
7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	24
7.1 ÉTAPE 1 – RECEPTION ET AGREAGE	24
7.2 ÉTAPE 2 - FABRICATION	25
7.3 ÉTAPE 3 – ASSEMBLAGE / CONDITIONNEMENT	26
8) DEFINITIONS ET ABREVIATIONS	27
8.1 DEFINITIONS	27
8.2 ABREVIATIONS	28
✓ <u>Annexe 1 : Caractérisation sensorielle</u>	29
✓ <u>Annexe 1 bis : Règles générales d'échantillonnage et de conservation des échantillons.....</u>	30

1) NOM DU DEMANDEUR

NOM :	ASSOCIATION PAQ
Présentation succincte de l'association :	Association de type loi 1901 regroupant 4 filières composées de divers opérateurs dans plusieurs secteurs d'activité.
L'ODG :	Groupement pour le Développement et la Promotion des produits Agricoles et Alimentaires de Qualité.
Siège administratif :	33 Rue Marbeuf 75008 PARIS ☎ : 01 53 23 04 10 ☎ : 01 49 52 01 22 paq@paq-groupement.com
Missions :	Le PAQ assure toutes les missions afférentes à l'ODG

Le PAQ est l'ODG du Cassoulet appertisé Label Rouge. La reconnaissance en ODG a été prononcée en Mai 2007 par l'INAO.

Les opérateurs impliqués dans la démarche et adhérents de l'ODG sont :

☞ Les fabricants de Cassoulet appertisé Label Rouge

1.1 Le champ de la certification du cassoulet appertisé Label Rouge

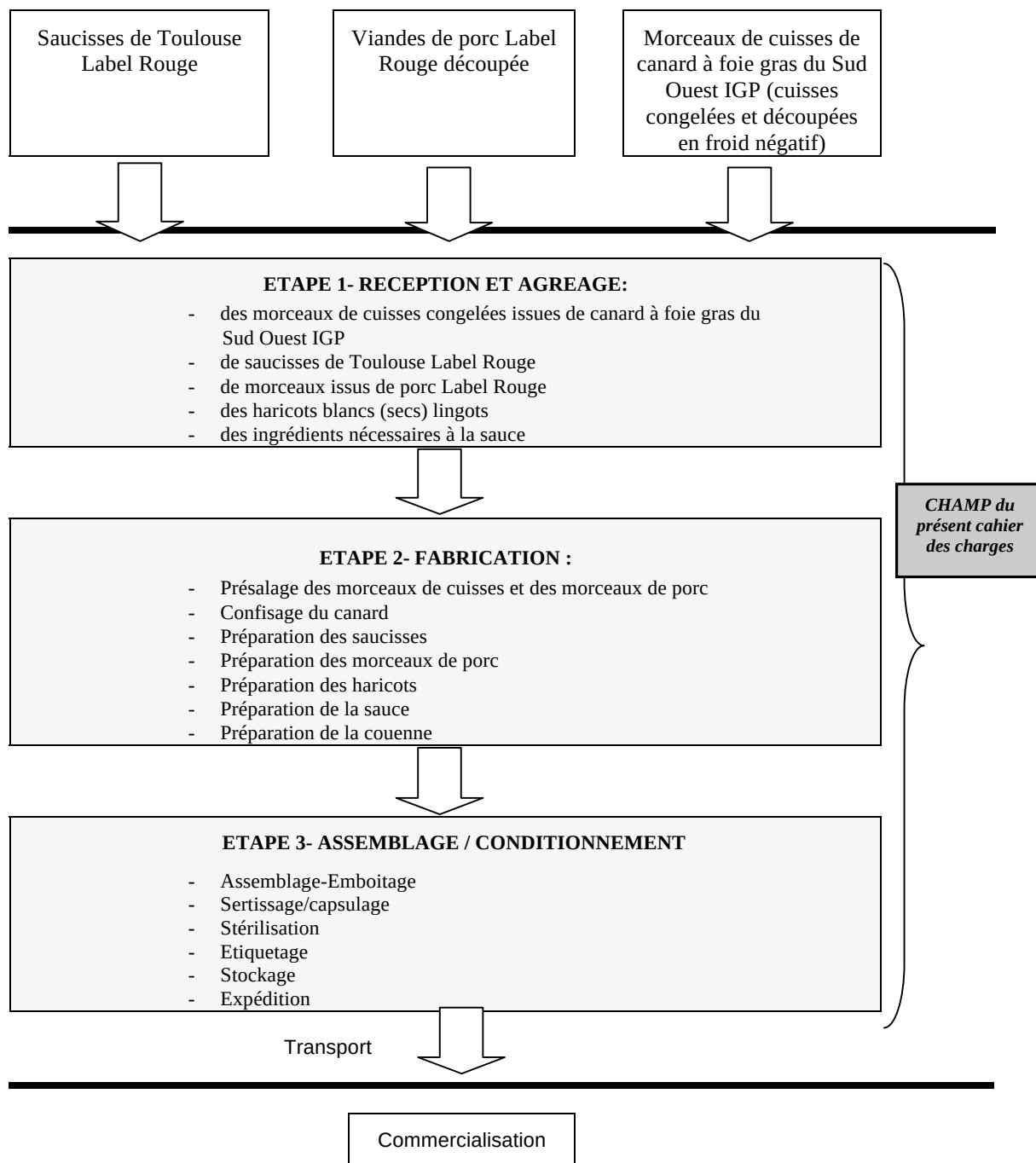
Le champ de la certification commence à la réception des matières premières nécessaires à la fabrication du cassoulet Label Rouge chez le fabricant. Le champ couvre ensuite la fabrication, le conditionnement jusqu'à l'expédition du produit fini Label Rouge pour commercialisation.

Les opérations effectuées en amont (opérations relatives aux matières premières) entrent dans le champ de la certification défini dans chacun des cahiers des charges sous SIQO concernés (IGP et Label Rouge). À ce titre, les opérateurs réalisant ces processus sont habilités et adhérents des Organismes de Défense et de Gestion détenteurs de ces cahiers des charges et ils sont contrôlés par les Organismes certificateurs associés.

Aussi, ils n'entrent pas directement dans le champ de la certification du présent cahier des charges. Les opérations contrôlées selon un autre cahier des charges sont les suivantes :

- élevage, abattage, congélation et découpe de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
- élevage, abattage et découpe de porc frais Label Rouge
- fabrication de saucisses de Toulouse fraîches Label Rouge

Les exigences relatives aux opérations entrant dans le champ de certification du Cassoulet appertisé Label Rouge sont décrites dans le présent cahier des charges. Les opérateurs habilités pour la réalisation de tout ou partie des ces exigences sont adhérents transformateurs (conserveurs) du PAQ et contrôlés par l'Organisme certificateur choisi par l'ODG.



2) NOM DU PRODUIT

L'intitulé général du cahier des charges est CASSOULET APPERTISÉ LABEL ROUGE.

3) LA DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit et description précise

3.1.1 Présentation du cassoulet appertisé Label Rouge

Le produit candidat au Label Rouge est un **cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse (grillée)**. Le produit est appertisé.

Ce cassoulet répond à la définition et aux conditions définies dans la décision n°60 du CTCPA, relatives aux conserves de cassoulet appertisé, avec un qualificatif évoquant une supériorité de qualité.

3.1.2 Description précise

Le cassoulet appertisé Label rouge est un cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse (grillée).

Le cassoulet appertisé Label Rouge est préparé à partir :

- de cuisses de canards à foie gras du Sud-Ouest IGP
- de découpes de porc Label Rouge
- de saucisses de Toulouse Label Rouge
- de haricots blancs (secs) lingots (Linex, Diego)
- d'une sauce contenant de la purée de tomate et/ou des concentrés de tomate et/ou de la pulpe de tomate ou du coulis de tomate
- Un morceau de couenne de porc complétera la portion.

Une quantité par personne est recommandée et comprend un nombre de morceaux minimum par part, lors de l'assemblage.

Le cassoulet Label Rouge appertisé est conditionné en boîtes de conserve (plusieurs grammages) ou en bocaux (plusieurs grammages) en verre avec une DLUO maximale de 4 ans ou en barquettes avec une DLUO de 18 mois. Les principaux circuits de commercialisation sont les grandes et moyennes surfaces et les autres réseaux (RHF, grossistes..).

3.2 Comparaison avec le produit courant

3.2.1 La présentation du produit courant

Le produit courant est un cassoulet appertisé qui comprend du canard et de la saucisse dans sa formulation, dans le but de pouvoir comparer les viandes.

Le produit courant est un produit similaire cassoulet au canard et est fréquemment rencontré sur le marché.

Le produit courant répond aux décisions du CTCPA (décision N°60 de Mars 1995 – Mise à jour indice a) et se situe dans l'univers des cassoulets évoquant une catégorie supérieure (afin de pouvoir comparer des produits similaires).

Le produit courant peut être un produit local et/ou à résonance nationale.

Le marché cible pour le produit label rouge est la grande distribution et le consommateur cible consomme fréquemment des cassoulets plus typés (cassoulets locaux).

Le poids de la conserve de produit courant est identique au poids de la conserve du produit Label Rouge.

Le produit de comparaison courant ne bénéficie pas d'un signe officiel de qualité et n'est pas non plus en passe d'obtenir un signe officiel de qualité.

3.2.2 Tableau descriptif du produit Label Rouge par rapport au produit courant

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES			
Réception et agréage	Haricots, blancs en grains, tendres, frais ou secs, sains, uniformes, exempts de tâches et de corps étrangers (décision n°60 du CTCPA- Articles 1 et 6) n.b : Les types de haricots généralement utilisés pour le cassoulet sont les suivants : -coco -autres haricots blancs (Soissons ou Great Northern) -lingots -moquettes de vendée -haricots tarbais	E1 <u>HARICOTS, BLANCS EN GRAINS SÉLECTIONNÉS :</u> -de type lingots (Linex et Diego) -secs (humidité ≤ 15,5%) -calibrés (calibre 160 à 190) -couleur blanche, exempts de goûts anormaux ou d'odeurs anormales -graines défectueuses et impuretés limitées. -haricots de la récolte de la dernière campagne -Absence de parasites vivants Haricots de la récolte du mois d'août/septembre de l'année N-1 qui peuvent être utilisés jusqu'au mois d'octobre de l'année N.	Le type variétal lingot est particulièrement adapté à la fabrication du cassoulet de part ses qualités organoleptiques (obtention du caractère fondant), nutritionnelles et ses propriétés culinaires. Le lingot est facile à cuisiner et ne demande pas un temps de trempage trop long pour la réhydratation. En effet, sa faculté de réhydratation provient de sa quantité en fibres hydrophiles. Ainsi, il garde moelleux et onctuosité, sans déhiscence de la graine après cuisson (bonne tenue à la cuisson).
	Garniture constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande (décision n°60 du CTCPA- Article 3)	E2 <u>GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO :</u> -saucisse de Toulouse Label Rouge -morceaux issus de longe, de jambon ou d'épaule de porc Label Rouge renfermant 90% de viande maigre minimum. -morceaux (à cuisiner en confit) de cuisses congelées issus de canard à foie gras du Sud Ouest IGP	Les composants de la garniture sont sous SIQO ou issus de SIQO, ce qui garantit qualité supérieure et contrôles stricts. Les morceaux de cuisses de canard congelées apportent une qualité liée à la zone IGP et sont sélectionnées pour leur aptitude au confitage. Les produits Label Rouge sont reconnus de qualité supérieure, notamment organoleptique. Tous ces ingrédients carnés apportent une saveur, un goût et une bonne tenue à la cuisson pour la constitution du cassoulet.

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES			
Réception et agréage	La charcuterie doit être pur porc, non amylacée et comprendre de la saucisse de Toulouse (boyau naturel - diamètre 30 à 40 mm) ou de la saucisse de gros hachage, de diamètre équivalent, embossée sous boyau naturel / collagénique Ingrédients autorisés : •Sel •Eau, glace, bouillon •Sucres, y compris le lactose •Epices, arômes et aromates •Blancs d'œuf •Acide ascorbique et ascorbate de sodium •Acides organiques •Polyphosphates •Nitrates de sodium, potassium •Nitrite de sodium (décision n°60 du CTCPA- article 4)	E3 <u>SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE :</u> <u>Saucisse de Toulouse Label Rouge (recette à l'ancienne) conforme au cahier des charges LA n°17-05 :</u> - pur porc, gros hachage $\geq$ 8 mm - diamètre 30 à 40 mm (le cahier des charges saucisse de Toulouse Label Rouge autorise une plage de diamètre allant de 20 mm à 40 mm mais nous ne retenons ici que celles de 30 à 40 mm) - saucisse sous boyau naturel Ingrédients autorisés : •Eau, glace •Sel •Sucres •Aromates, épices, condiments, non ionisés, •Arômes naturels •Acide ascorbique et ascorbate de sodium •Acide érythorbique et érythorbate de sodium	La saucisse de Toulouse choisie est une saucisse de Toulouse Label Rouge répondant de par ses valeurs cibles à la définition d'un ingrédient pour l'obtention d'un cassoulet supérieur et dont l'une des particularités correspond à un embossage sous boyau naturel, plus digeste et assurant une certaine résistance lors de la cuisson. Les ingrédients et additifs sont choisis et restreints, tout en permettant d'obtenir la couleur, le goût et la texture souhaitées. ■ Action sur le goût : Le sel, le sucre, les aromates épicés condiments et arômes sont mis en œuvre pour apporter des saveurs d'intensité faibles à moyennes tout en ne masquant pas le goût caractéristique de la viande. ■ Action sur la texture : L'eau et la glace participent à l'homogénéisation de l'ensemble. En outre, l'acide ascorbique et l'acide érythorbique limitent l'oxydation de l'ensemble.
	Les morceaux de viande sont de la viande de porc et/ou de mouton et/ou d'oie et/ou de canard <u>et/ou de la poitrine de porc renfermant 40% de maigre au minimum</u> (décision n°60 du CTCPA- article 5)	E4 <u>TYPES DE VIANDES :</u> Les morceaux de viande sont : - des morceaux de cuisses congelées <u>de canard</u> à foie gras du Sud Ouest IGP (pour confisage) - des morceaux issus de <u>longe, de jambon ou d'épaule de porc</u> Label Rouge renfermant 90% de viande maigre minimum.	Ces deux types de viandes : canard et porc, assurent : - un goût caractéristique de viande de l'espèce concernée - une fermeté pour une meilleure aptitude à la cuisson (stérilisation) En utilisant une viande maigre, on assurera la fermeté et on évitera une trop grande réduction à la cuisson (stérilisation).

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
PRÉPARATION DU CONFIT			
Fabrication	Les parties d'oie ou de canard à foie gras qui peuvent être utilisées sont : la cuisse, l'aile à l'exclusion de toute autre partie de l'animal. (décision n°60 du CTCPA)	E5 <u>DECOUPES DE CANARD à foie gras sélectionnées:</u> Utilisation exclusive de morceaux de cuisses congelées de canard à foie gras du Sud Ouest IGP, calibrées et découpées.	Les cuisses congelées sont calibrées et découpées en morceaux, afin de permettre un meilleur emboîtement et obtenir un produit fini homogène. La congélation est préférée pour des raisons techniques de facilité et de qualité de découpe (la chair reste ainsi intègre sur l'os de chacun des morceaux et ne se délite pas).
	Délai de mise en œuvre des morceaux de cuisses dans le respect de leur DLUO/DLC (soit 18 mois à 2 ans pour le produit courant).	E6 <u>DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE (décongélation) des morceaux de cuisses congelées de canard à foie gras du Sud Ouest IGP : 12 mois après congélation</u>	La limitation du délai de mise en œuvre avant atteinte de la DLUO permet d'éviter les éventuelles altérations de goût (rancissement) et les altérations fonctionnelles (de bonne tenue à la cuisson, par exemple). En respectant une période de congélation plus brève que celle du produit courant, on assure une qualité maximale de la viande en terme de saveur.
	Morceaux de cuisses préalablement salés et assaisonnés (ou non) Ingrédients autorisés : • Eau, glace • Sel, bouillon, saumure • Aromates, épices, condiments, vins, alcools, • Arômes naturels • Nitrates, nitrites • Acide ascorbique érythorbique et acides organiques • Acétate, lactate et citrates • Exhausteurs de goût • Chlorure de potassium, de calcium, de magnésium	E7 <u>PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE CUISSE</u> sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau (soit 1,2 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).	Le présalage permet de préparer le canard au confisage. Sous l'effet de la cuisson, les sucs de la viande combinés au sel, vont favoriser l'obtention d'une saveur spécifique de canard confit.
	Cuisson à cœur dans leur graisse/dans de la graisse	E8 <u>CUISSON DANS LA GRAISSE POUR LE CONFISAGE :</u> Cuisson <u>dans la graisse de canard</u> (graisse de fonte)	Cuisson adaptée dans la graisse de canard, jusqu'à obtention du confisage et d'une robe dorée à brune avec des reflets ambrés et une impression d'aspect craquant évalués selon un référentiel photographique.

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
PRÉPARATION DES SAUCISSES DE TOULOUSE			
Fabrication	Délai de mise en œuvre des saucisses dans le respect de leur DLC (6 ou 7 jours)	E9 <u>DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE (cuisson au four) des saucisses de Toulouse label rouge:</u> Mise en œuvre dans les 5 jours suivant la fabrication	Le délai réduit de mise en œuvre des saucisses assure une fraîcheur de la matière première.
	Saucisses de Toulouse pochées ou précuites (rissolées, étuvées...) ou éventuellement emboîtées crues.	E10 <u>SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES AU FOUR</u>	Ce mode de préparation garantit une couleur bien dorée à la saucisse, ainsi que la libération de gras et d'eau pour éviter une sensation trop grasse en bouche. En outre, la saucisse de Toulouse Label Rouge est riche en viandes avec une teneur en matières grasses limitée. Un référentiel photographique garantit l'obtention d'une coloration conforme.
	Saucisse de Toulouse généralement présentée entière	E11 <u>MORCEAUX DE SAUCISSE DE TOULOUSE LABEL ROUGE COUPÉES AU COUTEAU</u>	La découpe au couteau permet d'apporter au consommateur une présentation traditionnelle telle une présentation bouchère. Elle participe à un meilleur aspect du produit à l'ouverture de la boîte.
PRÉPARATION DES MORCEAUX DE PORC			
Fabrication	Aucune exigence sur la taille des morceaux ni sur leur homogénéité	E12 <u>CALIBRE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE : Morceaux crus calibrés</u>	Assure une certaine régularité au produit et facilite l'emboîtement ainsi que la présentation.
	Viandes préparées en salaison et pouvant comprendre les additifs prévus pour le cassoulet (cf additifs autorisés dans les caractéristiques des matières premières).	E13 <u>PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE PORC LABEL ROUGE</u> sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau. (soit 1 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).	Le présalage des morceaux de porc apporte une garantie de qualité sans adjonction d'additif et une homogénéité de salage au niveau du produit fini. En effet, le présalage a pour but de permettre d'assaisonner la viande à cœur.
	Délais de mise en œuvre : pas de délais obligatoires requis	E14 <u>DELAIS DE MISE EN OEUVRE (présalage) des morceaux de porc Label Rouge</u> de 5 jours maximum après la découpe en morceaux.	La limitation de durée depuis la découpe assure la fraîcheur des matières premières, tout en évitant leurs altérations fonctionnelles, chimiques et microbiologiques
	Paramètres et types de cuisson variables	E15 <u>PRÉCUISSON AU FOUR DES MORCEAUX DE PORC</u>	Les paramètres de cuisson sont adaptés jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
PRÉPARATION DES HARICOTS SECS			
Fabrication	Absence de trempage ou trempage rapide	E16 <u>TREMPAGE DES HARICOTS</u> de 8 à 11 heures	Le trempage permet une hydratation complète de la graine et l'absence de plissures à l'étape postérieure du blanchiment. De plus cela assure un nettoyage complet avec élimination de toute impureté.
	Blanchiment par immersion possible	E17 <u>BLANCHIMENT À LA VAPEUR DES HARICOTS</u> pendant 2 minutes 30 à 60° C ou autre barème équivalent (temps plus long et température plus faible pour l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine après cuisson)	Le blanchiment à la vapeur permet de conserver l'aspect des haricots (couleur crème après cuisson) et leur fermeté dans le plat final Le blanchiment assure également une meilleure digestibilité de la graine.
PRÉPARATION DE LA SAUCE			
Fabrication	Aucune exigence particulière sur les délais	E18 <u>FABRICATION DE LA SAUCE LE JOUR DE L'ASSEMBLAGE</u>	La préparation de la sauce le jour même de l'assemblage assure une consistance qui facilite l'assemblage des ingrédients, conserve le goût optimal de l'assaisonnement et évite l'oxydation de l'ensemble du produit.
	Ingrédients autorisés : • Sel • Purées de tomate, concentrés de tomate, pulpe de tomate ou coulis de tomate • Eau, glace, bouillon • Sucres, y compris le lactose • Epices, arômes et aromates • Blancs d'œuf à la dose de 0,3% • Nitrates de sodium, de potassium • Nitrite de sodium • Acide ascorbique et ascorbate de sodium • Acides organiques • Polyphosphates (décision n°60 du CTCPA- article 4 et 7)	E19 <u>INGRÉDIENTS OBLIGATOIRES DE LA SAUCE :</u> - purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate ou coulis de tomate (2 % de concentré de tomate à 28% de MS -ou ratio équivalent- maximum dans la sauce) - sel - épices et aromates - eau - graisse de canard	Les ingrédients choisis sont des ingrédients qualitatifs. La couleur, le goût et la texture de la sauce sont conférés par les ingrédients utilisés et la cuisson le jour même. Les arômes autorisés entrent dans la catégorie des arômes naturels. Les arômes synthétiques sont donc exclus.
		E20 <u>INGRÉDIENTS FACULTATIFS DE LA SAUCE :</u> - fonds, - légumes - autres matières grasses animales - arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes- dont extraits de levure) - supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines	

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
ASSEMBLAGE – EMBOÎTAGE			
De l'assemblage à l'expédition	Garniture constituée par de la charcuterie et par un ou plusieurs morceaux de viande (décision n°60 du CTCPA- Article 3)	E21 COMPOSITION DE LA GARNITURE (base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de saucisse de Toulouse - 1 morceau de cuisse de canard confit - 1 morceau issu de porc Label Rouge	Le fait d'imposer un nombre minimal de morceaux de viandes, assure une part équivalente pour chaque consommateur. Cette base minimale est doublée pour deux consommateurs, triplée pour trois consommateurs et ainsi de suite.
PRODUIT FINI			
De l'assemblage à l'expédition	Emploi possible de poitrine de porc ou de poitrine de mouton (décision n°60 du CTCPA- Article 5)	E22 AJOUT D'UN MORCEAU DE COUENNE ECHAUDÉE à l'assemblage (base minimale pour une part consommateur de 420 g)	À cette étape, on ajoute un morceau de couenne pour apporter de l'onctuosité à la sauce. La couenne est échaudée (blanchie), puis découpée en morceaux.
	Additifs prévus par la décision du CTCPA •Nitrates de sodium, de potassium •Nitrite de sodium •Acide ascorbique et ascorbate de sodium •Acides organiques •Polyphosphates	E23 ASSEMBLAGE SANS AUCUN ADDITIF	Les additifs autorisés par la décision du CTCPA ne sont pas utilisés dans le produit Label Rouge pour conserver le caractère traditionnel de la recette.
	La masse nette égouttée de garniture (viande + charcuterie) mesurée à l'ouverture doit être égale à 21,5% du poids net total indiqué et comprendre au minimum 33% de viande désossé et au minimum 33% de charcuterie. (décision n°60 du CTCPA- Article 8)	E24 PROPORTION DE GARNITURE (viande + charcuterie) - Masse nette égouttée de garniture égale à 25% minimum du poids net total de la conserve et : -1 morceau de cuisse de canard confit (issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP) désossé et 1 morceau de porc représentant : 40% minimum de viande désossée du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. -1 morceau de saucisse de Toulouse ; représentant 40% minimum de charcuterie du total de garniture (viande + charcuterie) égouttée.	Cette composition définie, participe à la caractéristique certifiée « recette généreuse en viandes ».

ÉTAPE	PRODUIT COURANT	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
PRODUIT FINI			
De l'assemblage à l'expédition	Critères chimiques Les critères analytiques de la charcuterie sont les suivants : HPD ≤ 77% Lipides ≤ 30% C/P ≤ 15% Sucres ≤ 1%	E25 Critères chimiques <u>critères analytiques de la saucisse de Toulouse Label Rouge LA n°17-05 :</u> HPD ≤ 77% Lipides ≤ 18% C/P ≤ 12% Sucres ≤ 0,8%	Les saucisses Label Rouge conformes au Label Rouge 17-05 sont moins grasses, moins nerveuses, et contiennent moins de sucres que les produits courant du marché.
	décision n°60 du CTCPA- Article 10 : - L'aspect, l'odeur et la saveur doivent être ceux d'un produit bien cuisiné, correctement épicé, judicieusement aromatisé. Le produit doit être exempt d'odeurs, de saveurs et de colorations anormales. - Les éléments constituant la conserve doivent avoir gardé leur forme dans la sauce onctueuse, de couleur franche ; les haricots doivent être moelleux, exempts de graines parasitées : la proportion de graines tachées ou brunes ne doit pas excéder 5% de la masse de haricots égouttés, le nombre d'esquilles d'os ne doit pas être excessif.	E26 <u>CARACTERISTIQUES SENSORIELLES SPECIFIQUES</u>	- Test de satisfaction des consommateurs (hédonique : note > 5/10) - profil sensoriel - Caractéristiques sensorielles suivantes : - Quantité ou intensité globale de viande plus importante - Quantité d'yeux (globules de gras) plus nombreux - Couleur beige plus foncée de la sauce - Goût /arôme de graisse de canard de la sauce intense - Sauce moins épaisse - Fondant des haricots important - Saucisse grillée et ferme - Texture moins ferme du canard Le goût/l'odeur en général doivent être intense et typique du cassoulet - Pas d'esquilles d'os. - Pas de haricots tachés
	Pas de contrôle systématique d'aspect des produits finis	E27 <u>ASPECT DES BOÎTES CONSERVES</u>	Ceci évite l'obtention de boîtes de conserve à l'aspect non conforme et les éventuels trous qui pourraient être générés par des boîtes défectueuses.

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages du cassoulet Label Rouge, sont les suivantes :

- C1** : Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
- C2** : Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four
- C3** : Recette généreuse en viandes
- C4** : Haricots sélectionnés et fondants

Elles correspondent aux caractéristiques explicites :

C1	E2 : GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO E4 : TYPES DE VIANDES E5 : DECOUPES DE CANARD à foie gras sélectionnées
C2	E2 : GARNITURE constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO ou issus de SIQO E3 : SPECIFICITÉS DE LA CHARCUTERIE : Saucisse de Toulouse Label Rouge (recette à l'ancienne) conforme au cahier des charges LA n°17-05 E10 : SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE GRILLÉES AU FOUR
C3	E21 : COMPOSITION DE LA GARNITURE E24 : PROPORTION DE GARNITURE (viande + charcuterie)
C4	E1 : HARICOTS BLANCS EN GRAINS SÉLECTIONNÉS E17 : BLANCHIMENT À LA VAPEUR DES HARICOTS

4) TRAÇABILITÉ

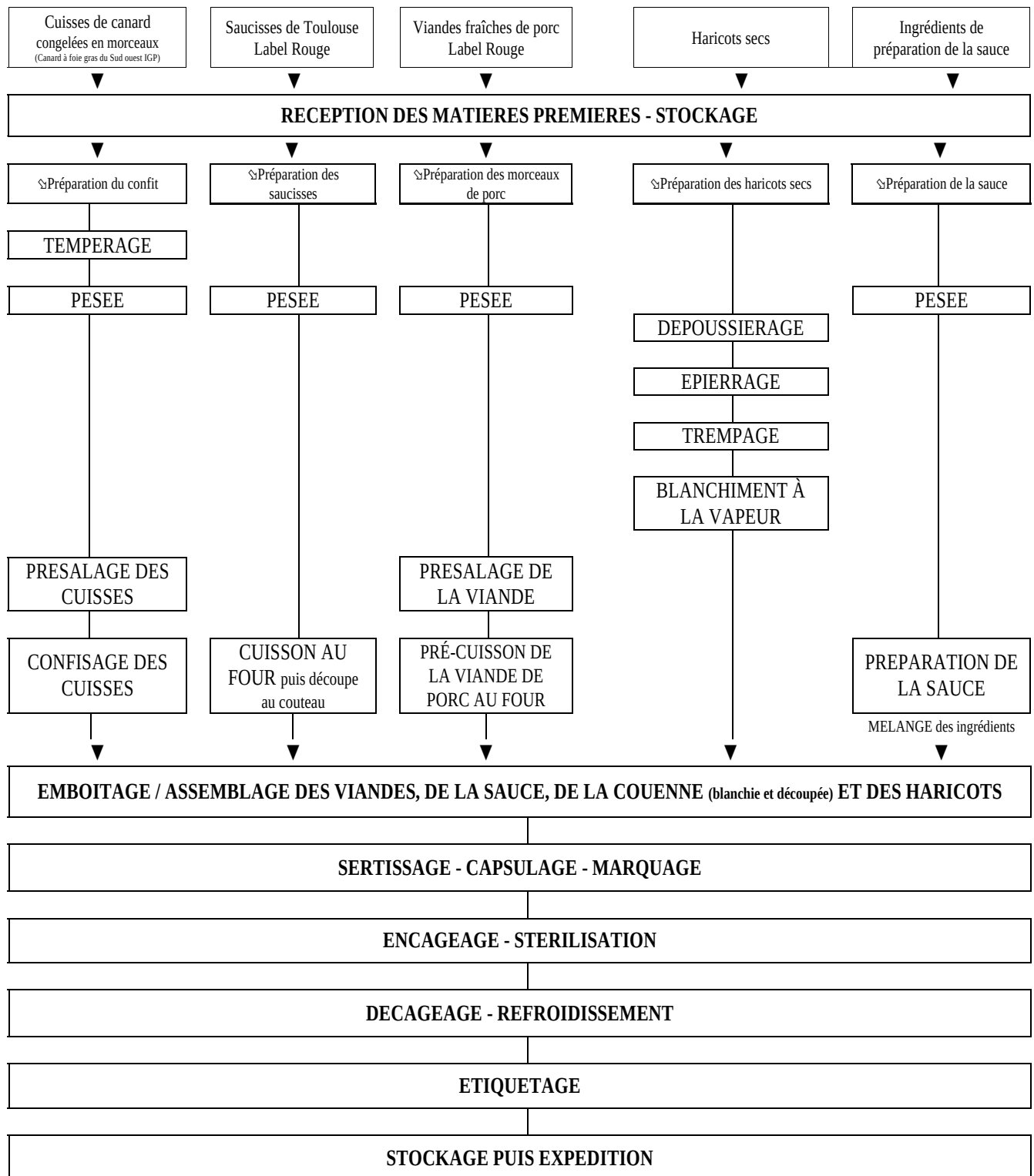
Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

ETAPES	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	IDENTIFICATION	DOCUMENTS
Réception matières premières et stockage	Enregistrement au minimum : - du nom de la matière première - de la date de réception - du nom du fournisseur - la traçabilité relative au Label Rouge (ex : issu du LA n°) ou à l'IGP - du n° de lot (pour la viande et les haricots) - l'état de la matière première (pour les contrôles à réception) - les quantités - la date de découpe ou de fabrication	- Etiquette ou autre identifiant permettant l'identification en stockage - Etiquette permettant d'identifier les délais d'utilisation éventuellement	- Cahier des charges fournisseurs (contrat d'achat) - Bon de livraison - Référencement des fournisseurs par le service achats - Enregistrement sur base de données ou cahier de réception ou autres
Préparation des viandes	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot des viandes mises en fabrication - les quantités mises œuvre ainsi que les dates des opérations de pré-salage, de cuisson ou pré cuisson, de décongélation (pour les morceaux de cuisse uniquement).	Moyen d'identification : n° de lot des viandes mis en œuvre	- Recette Label Rouge - Registre de fabrication, fiche de fabrication
Préparation des sauces	Le fabricant enregistre au minimum : - les numéros de lot, les ingrédients et les fournisseurs d'ingrédients mis en œuvre - le contenu (dénomination de la sauce) et la quantité de chaque unité de cuisson - la date de préparation de la sauce	Identification des cuissons	- Recette de la sauce - Registre de fabrication
De la stérilisation au stockage	Enregistrements à partir desquels on peut associer un lot de produit fini : - la date de stérilisation - les quantités et ingrédients utilisés à l'assemblage - le ou les lots de fabrication de la journée d'assemblage et de stérilisation - la DLUO apposée au conditionnement - le nombre d'UVC conditionnées - les quantités stockées	Etiquetage dont : label rouge Numéro de lot produit fini DLUO	Registre de conditionnement et de stockage « Recette » de l'assemblage
Expédition	Enregistrements à partir desquels on peut associer à un lot de produit fini : - la DLUO - les jours d'expédition - les clients - les quantités expédiées	Etiquetage dont : label rouge Numéro de lot produit fini DLUO	Registre d'expédition - Factures ou bons d'expédition (documentaire ou base de données informatique)

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : **3 ans minimum**

5) METHODE D'OBTENTION

5.1 Chronologie synthétique des opérations



5.2 Schéma de vie du cassoulet appertisé label rouge – caractéristiques et principaux points à maîtriser

5.2.1 Réception et agréage

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
RECEPTION AGREAGE	E1	Haricots blancs sélectionnés en grains de type lingot	PM1	TYPE VARIETAL	Haricots blancs (haricots secs) de type lingot : Linex / Diego
			PM2	HUMIDITE	Humidité ≤15,5%
			PM3	CALIBRE	Calibre de 160 à 190 au 100 g –(tolérance de 150 à 210 aux 100 g)
			PM4	ASPECT DES HARICOTS SECS	Haricots de couleur blanche, exempts de goûts anormaux ou d'odeurs anormales, - graines parasitées ≤0,01% - graines cassées ≤2% - graines tâchées ≤2% - impuretés végétales ≤0,3% - impuretés minérales ≤0,3% - absence de parasites vivants
			PM5	HARICOTS DE LA RECOLTE DE LA DERNIÈRE CAMPAGNE	Haricots de la récolte du mois d'août/septembre de l'année N-1 qui peuvent être utilisés jusqu'au mois d'octobre de l'année N. Exemple : la récolte d'août 2008 est utilisable jusqu'en octobre 2009.
	E2	Garniture constituée par de la charcuterie et par plusieurs morceaux de viande sous SIQO	PM6	CONFORMITE DES MATIERES CARNEES (températures)	<u>Conformité des températures des viandes :</u> - Température des viandes fraîches: +1°C à +6°C. - Température des morceaux de cuisses congelées : -20°C à -12°C. Saucisses : -1°C à +4°C
			PM7	CONFORMITE DES MATIERES CARNEES (identification et étiquetage des SIQO)	- Présence de l'étiquetage spécifique signifiant que la matière première carnée est issue de SIQO : - Saucisse de Toulouse Label Rouge - Morceaux issus de longe, de jambon ou d'épaule de porc Label Rouge (présence de la date d'abattage) - Morceaux issus de cuisses congelées de canard à foie gras du Sud Ouest IGP

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
RECEPTION AGREAGE	E3	Spécificités de la charcuterie –saucisse de Toulouse Label Rouge	PM8	SAUCISSES DE TOULOUSE CONFORMES au LA 17-05	Saucisse de Toulouse conforme au cahier des charges label rouge LA 17-05
			PM9	DIAMETRE DU BOYAU	- Diamètre de 30 à 40 mm
	E4	Types de viandes	PM10	MORCEAUX DE VIANDES SÉLECTIONNÉS	Les morceaux de viande sont : - des morceaux de cuisses congelées <u>de canard</u> à foie gras du Sud Ouest IGP (pour confisage) - des morceaux issus de <u>longe, de jambon ou d'épaule de porc</u> Label Rouge renfermant 90% de viande maigre minimum

5.2.2 Préparation du confit

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PREPARATION DU CONFIT	E5	Découpes de canard à foie gras sélectionnées	PM11	CALIBRAGE DES CUISSES	Calibre des morceaux de cuisse : 100 à 150 g (poids moyens)
	E6	Délai maximum de mise en œuvre des morceaux de cuisses congelées	PM12	DELAÏ MAXIMUM ENTRE LA CONGELATION ET L'UTILISATION (décongélation) DES MORCEAUX DE CUISSES CONGELÉES	Délai de 12 mois maximum entre la congélation et l'utilisation
	E7	Présalage des morceaux de cuisse	PM13	MODE DE PRÉSALAGE DES MORCEAUX DE CUISSES	Présalage sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau (soit 1,2 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).
	E8	Cuisson dans la graisse pour le confisage	PM14	CUISSON DES MORCEAUX DE CUISSES DANS LA GRAISSE DE CANARD	Cuisson dans la graisse de canard (graisse de fonte)

5.2.3 Préparation des saucisses et des morceaux de porc

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PREPARATION DES SAUCISSES	E9	Délai maximum de mise en œuvre (cuisson au four) des saucisses de Toulouse	PM15	DELAI MAXIMUM ENTRE LA FABRICATION ET L'UTILISATION (cuisson au four)	Mise en œuvre dans les 5 jours maximum après fabrication et dans le respect de leur DLC.
	E10	Saucisses de Toulouse Label Rouge grillées au four	PM16	ASPECT DES SAUCISSES	Saucisses de Toulouse Label Rouge grillées au four
	E11	Morceaux de saucisses de Toulouse Label Rouge coupées au couteau	PM17	CONDITIONS DE DECOUPE	- Découpe manuelle au couteau des saucisses grillées - Saucisses non déchirées et sans bouts
PREPARATION DES MORCEAUX DE PORC	E12	Calibre des morceaux de porc label rouge	PM18	POIDS DES MORCEAUX CRUS	Taille des morceaux de porc : 20 à 40 g
	E13	Présalage des morceaux de porc label rouge sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau	PM19	MODE DE PRESALAGE	Présalage, sans aucun additif ni autre ingrédient que le sel et l'eau (soit 1 kg de sel délayé dans 5L d'eau pour 100 kg de viande).
	E14	Délais de mise en œuvre des morceaux de porc label rouge	PM20	DELAI MAXIMUM DE MISE EN OEUVRE ENTRE LA DÉCOUPE ET L'UTILISATION (présalage)	5 jours maximum après le jour de découpe des morceaux de porc
	E15	Cuisson au four des morceaux de porc	PM21	PRÉ-CUISSON DES MORCEAUX DE PORC AU FOUR	Morceaux d'une couleur dorée

5.2.4 Préparation des haricots

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PREPARATION DES HARICOTS	E16	Trempage des haricots	PM22	CONDITIONS DE TREMPAGE	Trempage en cuve ou autre récipient adapté Durée de trempage de 8 à 11 heures
	E17	Blanchiment des haricots	PM23	CONDITIONS DE BLANCHIMENT	Blanchiment à la vapeur Blanchiment pendant 2 minutes 30 à 60° C ou autre barème équivalent (temps plus long et température plus faible pour l'obtention d'un haricot fondant, moelleux, onctueux, sans déhiscence de la graine)

5.2.5 Préparation de la sauce et assemblage

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PREPARATION DE LA SAUCE	E18	Fabrication de la sauce le jour de l'assemblage	PM24	DELAIS DE PREPARATION DE LA SAUCE	Préparation de la sauce le jour de l'assemblage/stérilisation
	E19	Ingrédients obligatoires de la sauce	PM25	RESPECT DE LA LISTE DES INGREDIENTS OBLIGATOIRES	- Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate (ou coulis de tomate) - Eau - Sel - Épices et aromates - Graisse de canard (ingrédients non ionisés)
			PM26	RESPECT DE LA PROPORTION DEFINIE POUR LA TOMATE	- Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate (ou coulis de tomate) : 2% de concentré de tomate à 28% de MS (ou ratio équivalent) maximum dans la sauce
	E20	Ingrédients facultatifs de la sauce	PM27	RESPECT DE LA LISTE DES INGREDIENTS FACULTATIFS	- Fonds, - Légumes - Autres matières grasses animales - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes-dont extraits de levure) - Supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines
	E21	Composition de la garniture	PM28	TYPE ET NOMBRE MINIMUM DE MORCEAUX	(base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de saucisse de Toulouse Label Rouge - 1 morceau de cuisse de canard confit issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP - 1 morceau issu de porc Label Rouge
ASSEMBLAGE	E22	Ajout d'un morceau de couenne échaudée	PM29	ECHAUDAGE (blanchiment) DE LA COUENNE	Couenne blanchie, échaudée (puis découpée)
			PM30	AJOUT DE COUENNE	(base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de couenne

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
ASSEMBLAGE	E23	Assemblage sans aucun additif	PM31	CONDITIONS D'ASSEMBLAGE	Assemblage sans additifs supplémentaires (seuls les additifs de la saucisse de Toulouse 17-05 et des supports d'arômes sont retrouvés dans le mélange)
	E24	Proportion de garniture	PM32	MASSE NETTE EGOUTTÉE DE GARNITURE SUR POIDS NET TOTAL	La masse nette égouttée de la garniture (viande + charcuterie) est égale à 25% minimum du poids net total.
			PM33	PROPORTION DE VIANDE ET CHARCUTERIE SUR LE TOTAL GARNITURE (viande + charcuterie)	- 1 morceau de cuisse de canard confit (issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP) désossé et 1 morceau de porc représentant 40% minimum de viande désossée sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée. Dont canard : 25% minimum du total de garniture. - 1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée.

5.2.6 Conditionnement - produit fini

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PRODUIT FINI	E25	Critères analytiques de la saucisse de Toulouse label rouge LA 17-05	PM34	CRITERES CHIMIQUES	Saucisses de Toulouse Label Rouge conformes au cahier des charges LA 17-05: HPD ≤ 77% Lipides ≤ 18% C/P ≤ 12% Sucres ≤ 0,8%

ETAPES	E	Caractéristiques du produit Label Rouge	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles
PRODUIT FINI	E26	Caractéristiques sensorielles spécifiques	PM35	CARACTERISTIQUES SENSORIELLES - test profil - test de satisfaction des consommateurs	- satisfaction des consommateurs (note>5/10) - Caractéristiques sensorielles suivantes : - Quantité ou intensité globale de viande plus importante - Quantité d'yeux (globules de gras) plus nombreux - Couleur beige plus foncée de la sauce - Goût /arôme de graisse de canard de la sauce intense - Sauce moins épaisse - Fondant des haricots important - Saucisse grillée et ferme - Texture moins ferme du canard - Le goût/l'odeur en général doivent être intense et typique du cassoulet - Pas d'esquilles d'os. - Pas de haricots tâchés
	E27	Aspect des boîtes de conserve	PM36	ABSENCE DE BOÎTES DEFECTUEUSES	- Pas de boîte « floche », « bombée » ou de verrine non étanche, pas de trous. - Pas de produit de couleur anormale, pas de corps étranger.

Pour les critères microbiologiques, l'entreprise réalise un test de stabilité (1/lot) basé sur les éléments suivants :

- Test d'incubation conforme après 7 jours à 37°C et 7 jours à 55°C.
- Aucune boîte bombée ou fuitée
- $\Delta pH \leq 0,5$

N.B : la DLUO des cassoulets label rouge est de 4 ans.

6) ETIQUETAGE

L'étiquetage du cassoulet appertisé Label Rouge, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, comporte les éléments suivants :

- Le Logotype Label Rouge , dans le respect de la charte graphique.
- Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation LA n°XX-YY ou Homologation n° LA XX-YY.
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - o Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
 - o Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four
 - o Recette généreuse en viandes
 - o Haricots sélectionnés et fondants
- Nom et coordonnées de l'Organisme Certificateur : à proximité de sa marque collective de certification conforme aux règles d'usage définies
- Indication du nom et des coordonnées de l'ODG PAQ.

7) Tableau des principaux points à contrôler

7.1 Etape 1 – Réception et agréage

E	PM	PPC	Principaux points à contrôler	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
E1	PM1	PPC1	TYPE VARIETAL	Haricots blancs (haricots secs) de type lingot : Linex / Diego	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E1	PM2	PPC2	HUMIDITE	Humidité $\leq 15,5\%$	DOCUMENTAIRE
E1	PM3	PPC3	CALIBRE	Calibre de 160 à 190 au 100 g – (tolérance de 150 à 210 aux 100 g)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E3	PM8	PPC4	SAUCISSES DE TOULOUSE CONFORMES AU LABEL LA 17-05	Saucisse de Toulouse conforme au cahier des charges label rouge LA 17-05	DOCUMENTAIRE
E3	PM9	PPC5	DIAMETRE DU BOYAU	- Diamètre de 30 à 40 mm	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E4	PM10	PPC6	MORCEAUX DE VIANDES SÉLECTIONNÉS	Les morceaux de viande sont : - des morceaux de cuisses congelées <u>de canard</u> à foie gras du Sud Ouest IGP (pour confisage) - des morceaux issus de <u>longe, de jambon ou d'épaule de porc</u> Label Rouge renfermant 90% de viande maigre minimum	DOCUMENTAIRE VISUELLE

7.2 Étape 2 - Fabrication

E	Code	PPC	Principaux points à contrôler	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
E5	PM11	PPC7	CALIBRAGE DES CUISSES	Calibre des morceaux de cuisse : 100 à 150 g (poids moyens)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E8	PM14	PPC8	CUISON DES MORCEAUX DE CUISSES DANS LA GRAISSE DE CANARD	Cuisson dans la graisse de canard (graisse de fonte)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E10	PM16	PPC9	ASPECT DES SAUCISSES	Saucisses de Toulouse Label Rouge grillées au four	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E13	PM19	PPC10	POIDS DES MORCEAUX CRUS DE PORC	Taille des morceaux de porc : 20 à 40 g	DOCUMENTAIRE MESURE
E19	PM25	PPC11	RESPECT DE LA LISTE DES INGREDIENTS OBLIGATOIRES	- Purée de tomate et/ou concentrés de tomate et/ou pulpe de tomate (ou coulis de tomate) - Sel - Épices et aromates - Graisse de canard (ingrédients non ionisés)	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E20	PM27	PPC12	RESPECT DE LA LISTE DES INGREDIENTS FACULTATIFS	- Eau, - fonds - Légumes - Autres matières grasses animales - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes-dont extraits de levure) - Supports d'arôme de la liste positive + amidons (blés, pommes de terre, riz) et maltodextrines	DOCUMENTAIRE VISUELLE
E21	PM28	PPC13	TYPE ET NOMBRE MINIMUM DE MORCEAUX	(base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de saucisse de Toulouse Label Rouge - 1 morceau de cuisse de canard confit issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP - 1 morceau issu de porc Label Rouge	DOCUMENTAIRE VISUELLE

7.3 Étape 3 – Assemblage / conditionnement

E	Code	PPC	Principaux points à contrôler	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
E22	PM30	PPC14	AJOUT DE COUENNE	(base minimale pour une part consommateur de 420 g) : - 1 morceau de couenne	VISUELLE
E24	PM32	PPC15	MASSE NETTE EGOUTTÉE DE GARNITURE SUR POIDS NET TOTAL	La masse nette égouttée de la garniture (viande + charcuterie) doit être égale à 25% minimum du poids net total.	MESURE DOCUMENTAIRE
E24	PM33	PPC16	PROPORTION DE VIANDE ET CHARCUTERIES SUR LE TOTAL GARNITURE	- 1 morceau de cuisse de canard confit (issu de canard à foie gras du Sud Ouest IGP) désossé et 1 morceau de porc représentant 40% minimum de viande désossée sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée. - 1 morceau de saucisse de Toulouse : représentant 40% minimum de charcuterie sur le total garniture (viande + charcuterie) égouttée.	MESURE DOCUMENTAIRE
E26	PM35	PPC17	CARACTERISTIQUES SENSORIELLES	- satisfaction des consommateurs (note>5/10) - Caractéristiques sensorielles suivantes : - Quantité ou intensité globale de viande plus importante - Quantité d'yeux (globules de gras) plus nombreux - Couleur beige plus foncée de la sauce - Goût /arôme de graisse de canard de la sauce intense - Sauce moins épaisse - Fondant des haricots important - Saucisse grillée et ferme - Texture moins ferme du canard Le goût/l'odeur en général doivent être intense et typique du cassoulet - Pas d'esquilles d'os. - Pas de haricots tâchés	DOCUMENTAIRE

8) DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

8.1 Définitions

Acide ascorbique : L'acide ascorbique, couramment dénommé vitamine C, est un réducteur naturel que l'on qualifie usuellement d'antioxydant.

Additif : Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi ni utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant une valeur nutritionnelle ou pas, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, qu'elle devienne elle-même ou ses dérivés, un composant de ces denrées alimentaires.

Aromates : Toute plante ou partie de plantes ajoutées en faible dose au produit dans un but aromatique. Les aulx, oignons, échalotes, tomates sont assimilés à des aromates.

« **Bombée** » : Se dit d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé (ou le couvercle d'un bocal est déformé) à cause d'un développement bactérien ou de la corrosion de la boîte.

Campagne : En général durée exigée pour l'exécution d'une opération (ex. : campagne sucrière pour les sucreries); en particulier, période s'étendant des travaux de préparation du sol à la récolte.

Caractéristique certifiée communicante : Caractéristique certifiée communiquée au consommateur sur l'étiquette.

Couenne : Peau du porc. Elle est généralement échaudée ou flambée.

Echaudage : Traitement thermique en phase humide ou par immersion dans l'eau ou par la vapeur d'eau.

Enregistrement : Document qui fournit la preuve tangible des activités effectuées ou des résultats obtenus.

Epices : Produits végétaux naturels ou mélanges de ceux-ci exempts de matières étrangères, utilisés pour donner de la saveur et de l'arôme et pour assaisonner les aliments.

« **Floche** » : Se dit d'une boîte de conserve dont l'un des fonds est déformé mais dont la conservation n'est pas remise en cause.

Fond : Préparation liquide grasse ou maigre destinée à la confection de sauce. Il est obtenu par cuisson longue, dans l'eau, de certains des ingrédients principaux suivants : viandes, os, parures, couennes, arêtes de diverses espèces animales et légumes aromatiques. Le fond peut être commercialisé sous forme déshydratée.

Mise en oeuvre : Moment à partir duquel on modifie l'intégrité physique ou chimique des matières premières carnées..

Poids net total : Poids total, eau comprise

8.2 Abréviations

CTCPA : Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles

C/P : Rapport Collagène sur Protides

SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

DLUO : Date limite d'utilisation optimale

HPD : Humidité du Produit Délimité = Humidité / (100-Matières grasses libres)*100

PM : Point à Maîtriser

RHF : Restauration Hors Foyer

UVC : Unité de vente Consommateur

✓ Annexe 1 : Caractérisation sensorielle

La caractérisation sensorielle du cassoulet s'effectue après préparation au four (voir annexe échantillonnage). Le jury est impérativement entraîné sur un espace viandes et/ou plats cuisinés.

La grille de caractérisation est définie en partenariat entre l'ODG et la personne qualifiée en analyses sensorielles. Les descripteurs concernent le cassoulet au global, puis la sauce, les haricots et les viandes pris séparément. La notation est étalonnée sur une échelle de 0 à 10.

Le produit Label Rouge se caractérise par rapport au produit de comparaison par :

- quantité ou intensité globale de viande plus importante
- quantité d'yeux (globules de gras) plus nombreux
- couleur beige plus foncée de la sauce
- goût /arôme de graisse de canard de la sauce plus intense
- sauce moins épaisse
- fondant des haricots important
- saucisse grillée et ferme
- texture moins ferme du canard

Les descripteurs associés et le mode de notation sont répertoriés dans le tableau suivant :

DESCRIPTEURS	SENS	NIVEAU D'APPRÉCIATION	RESULTATS ATTENDUS
Quantité / intensité de viande du cassoulet	Vue	0 : 0% de viande 5 : 50% de viande 10 : 75% de viande	Quantité ou intensité de viande plus importante
Intensité d'odeur globale de viande	Odorat Goût	0 : faible 5: moyenne 10 : importante	
Quantité d'yeux (globules de gras) dans la sauce	Vue	0 : Absence 5: moyennement nombreux 10 : très nombreux	Globules de gras plus nombreux
Couleur de la sauce	Vue	0 : beige clair 5 : coloration beige 10 : beige foncé	Couleur beige plus foncée
Arôme graisse de canard	Odorat Goût	0 : faible 5 : moyen 10 : important	Arôme plus intense
Épaisseur de la sauce	Vue Goût	0 : fluide/fondante 5 : moyennement épaisse 10 : très épaisse	Sauce moins épaisse
Fondant des haricots (disparition en bouche des haricots)	Goût	0 : disparition lente en bouche 5 : disparition moyenne en bouche 10 : disparition rapide en bouche	Fondant des haricots plus important
Fermeté de la saucisse	Toucher Goût	0 : peu ferme 5 : moyennement ferme 10 : dure	Saucisse plus ferme
Arôme grillé de la saucisse	Goût	0 : faible 5: moyen 10 : important	Saucisse plus grillée
Fermeté du canard	Toucher Goût	0 : peu ferme 5 : moyennement ferme 10 : dure	Texture moins ferme

✓ **Annexe 1 bis : Règles générales d'échantillonnage et de conservation des échantillons**

- la nature de l'échantillon au regard de sa présentation :

L'échantillon est constitué de conserves de cassoulet au confit de canard, de poids identiques à celles du produit courant. Les échantillons (de deux lots différents si possible) sont pris au hasard en grande surface et prélevé par le laboratoire d'analyse sensorielle ou envoyés directement par le fabricant.

- la date de prélèvement :

S'agissant de conserves à DLUO assez longue, il n'est pas possible de respecter la valeur du dernier 1/3 de la DLUO.

- le numéro et les caractéristiques du lot dont il est issu :

S'agissant de conserves, un même lot étant constitué d'un nombre conséquent de boîtes, on essaie, dans la mesure du possible, d'avoir deux numéros de lot différents.

- Transport et conservation des échantillons :

Le transport est effectué par camion à température ambiante.

- Les règles de préparation et de présentation des échantillons.

Les boîtes de cassoulet sont réchauffées au bain marie à 80°C pendant 10 minutes. Pendant ce temps, le four est préchauffé à 180°C. Après le bain marie, les boîtes sont passées sous l'eau froide et leur contenu est mis dans des plats en terre cuite. Les cassoulets sont alors réchauffés au four à 180°C pendant 15 minutes.

- les modalités de prélèvement des échantillons des produits courants :

Le prélèvement des produits courants est effectué par un achat du laboratoire d'analyses sensorielles dans un ou plusieurs magasins.

Anonymat des échantillons

Les échantillons présentés aux dégustations sont systématiquement anonymés.

Tous les échantillons sont reconnus par un numéro dès leur entrée dans le lieu d'examen

La levée de l'anonymat n'est réalisée qu'après validation de la séance de test par l'organisme certificateur ou le représentant qu'il a mandaté.

Nombre d'échantillons

Le nombre d'échantillons à déguster en séance est porté à 4 maximum par dégustateur (1 à 2 produits Label Rouge et deux échantillons de produit courant)

Pour les produits courants :

Il est représenté par au moins deux échantillons différents issus de deux lots différents ou de deux produits de comparaison différents.

Pour le produit label rouge:

Les échantillons soumis à chaque membre du jury-test proviennent de un à deux opérateurs fabricants du cassoulet label rouge.

Etude de faisabilité économique et technique Cassoulet **Label Rouge**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Confit issu de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
- Saucisse de Toulouse Label Rouge grillée au four
- Recette généreuse en viandes

Organisme de défense et de gestion demandeur



Groupement pour le Développement et la
Promotion des Produits Agricoles et
Alimentaires de Qualité

9, avenue George V – 75008 PARIS

Tél : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

Le Président du Conseil d'Administration :

SOMMAIRE

I. Etude de faisabilité économique.....	3
1. Les produits concernés par la demande	3
2. La cible visée	3
3. Le marché.....	4
3.1. le marché des plats cuisinés appertisés en chiffres	4
3.2. Le marché du cassoulet appertisé.....	5
3.4. Positionnement du produit candidat au Label Rouge	6
II. Etude de faisabilité technique.....	6
1 - Environnement qualité.....	6
2- Conformité des matières premières	7
3- Cuisson	7
4- Opérations de production et parc matériel.....	7
5- Adéquation aux caractéristiques certifiées communicantes	8
6- Bilan récapitulatif des points à modifier dans le cahier des charges	9
7- CONCLUSION.....	11

I. ETUDE DE FAISABILITE ECONOMIQUE

La cassoulet est une spécialité originaire du Languedoc à base d'haricots secs et d'une garniture de viandes. Il tiendrait son nom du mot « cassole », nom du plat de terre cuite vernissée, dans lequel le cassoulet cuit, à l'origine. Il semblerait que son histoire remonte à la guerre de 100 ans (1337-1453). Au fur et à mesure des affrontements, les réserves s'épuisaient. Les soldats étaient affaiblis. Les villageois apportèrent alors ce qui leur restait: fèves, légumes, porcs, volailles... Avec ces ingrédients, les cuisiniers préparèrent dans une grande "cassole" un plat copieux pour redonner des forces aux valeureux défenseurs de la cité de Castelnaudary. Le Cassoulet était né! (Il s'appelait "estofsat" à cette époque).

Le cassoulet est un plat d'origine paysanne qui a ensuite généré autant de recettes qu'il y avait de fermes. Chacun se targuait de posséder la « vraie préparation ». (source : site de la ville de Castelnaudary)

Le PAQ dépose aujourd'hui une demande de Label Rouge, pour du cassoulet appertisé Label Rouge au confit de canard et à la saucisse de Toulouse grillée.

1. Les produits concernés par la demande

Le produit candidat au Label Rouge est un **cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse grillée**. Le produit est appertisé.

De par sa composition et sa dénomination de vente, ce cassoulet est considéré comme un cassoulet « supérieur » : avec un qualificatif de supériorité, d'autant que le canard est préparé en confit .

La dénomination de vente peut être détaillée ou pas :

Cassoulet Label Rouge au confit de canard

Cassoulet Label Rouge au confit de canard et à la saucisse de Toulouse grillée

Le cassoulet Label Rouge est préparé à partir :

- de cuisses de canard à foie gras du Sud-Ouest IGP
- de découpes de porc Label Rouge
- de saucisses de Toulouse Label Rouge
- de haricots lingots
- d'une sauce constituée de purée de tomates et/ou des concentrés de tomates et/ou de la pulpe de tomates et/ou du coulis de tomate

La garniture de viande et de charcuterie est composée de canard cuisiné en confit, de saucisses de Toulouse Label Rouge grillées au four, de morceaux de maigre de porc Label Rouge, précuits et légèrement dorés au four. Un morceau de couenne de porc complétera la portion.

Une quantité par personne sera recommandée et comprendra un nombre de morceaux minimum par part.

Le cassoulet Label Rouge appertisé est conditionné en boîtes de conserve ou en bocaux de verre, avec une DLUO de 4 ans ou en barquettes avec une DLUO de 1 an.

2. La cible visée

Le cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse grillée Label Rouge est destiné au consommateur final qui trouvera le produit en Grandes et Moyennes Surfaces principalement.

Les consommateurs plus particulièrement visés sont en partie des seniors gastronomes et autres amateurs de produits cuisinés qualitatifs. Ces consommateurs trouveront au travers du Label Rouge une garantie de la qualité supérieure du produit.

3. Le marché

3.1. le marché des plats cuisinés appertisés en chiffres

3.1.1. Le marché des plats cuisinés appertisés

Le marché des plats cuisinés appertisés se décompose en 3 segments :

- les plats traditionnels « français » classiques et du terroir : cassoulet, petit salé aux lentilles, choucroute garnie... (60% en volume)
- les plats italiens : pâtes cuisinées telles que raviolis, cannellonis...(22% en volume)
- les plats exotiques : couscous, paëlla...(18% en volume)

En 2006, la production totale des plats cuisinés appertisés était de 420 000 tonnes pour un chiffre d'affaires de 900 Millions d'euros.

Les 5 produits les plus fabriqués sont :

Produits (en milliers de tonnes)	2005	2006
pâtes cuisinées	97,9	98,6
cassoulet	62,9	64,8
plats exotiques	47,4	43,3
saucés, garnitures	47,9	59
lentilles garnies	27,4	26,9

Le marché est un marché plutôt basique qui peine à trouver un relais de croissance. Cependant entre 2005 et 2006, une progression de 3,5% a été enregistrée à laquelle, le cassoulet, les haricots cuisinés mais aussi les sauces et garnitures ont contribué. De même, le conditionnement en barquette est un facteur de développement.

Les produits à Marque de Distribution se développent fortement au détriment des marques nationales tandis que le Hard Discount marque le pas.

Cependant, en hypermarché comme en supermarché, les marques et le nombre de références sur les plats cuisinés, tendent à se resserrer, allant dans le sens d'une réduction d'assortiment.

NOMBRE MOYEN DE RÉFÉRENCES EN 2006 Hypermarchés et Supermarchés – Source : magazine Process- :

Nb de réf			Evol./1 an		
HYPER			SUPER		
Légumes	313	+1,8%	Légumes	199	-1,6%
Poissons	244	+0,1%	Poissons	134	+0,3%
Plats cuisinés	311	-2,0%	Plats cuisinés	164	-4,3%
Pâtés et viandes	106	-1,1%	Pâtés et viandes	56	-3,7%
TOTAL	974	-0,2%	TOTAL	553	-2,2%

3.1.2. Les intervenants

59 entreprises sont sur le marché des plats cuisinés appertisés.

Les plats cuisinés fabriqués par le groupe CCA (à marques William Saurin, Panzani, Garbit, La Belle Chaurienne) représentent 40% de parts de marché, suivis des produits Raynal et Roquelaure 18% (à marques Raynal et Roquelaure, Zapetti et Buitoni).

Les produits à Marque De Distribution pèsent entre ¼ et 1/3 de parts de marché.

Les autres marques (Spanghero, Covi...) se partagent moins de 15% du marché.

3.2. Le marché du cassoulet appertisé

3.2.1. Les produits

Plusieurs recettes de cassoulet appertisé se côtoient sur le marché :

-le cassoulet « **standard** » (sans qualificatif)

-le cassoulet « **supérieur** », accompagné d'un ou plusieurs qualificatifs évoquant une supériorité de qualité qui valorisent:

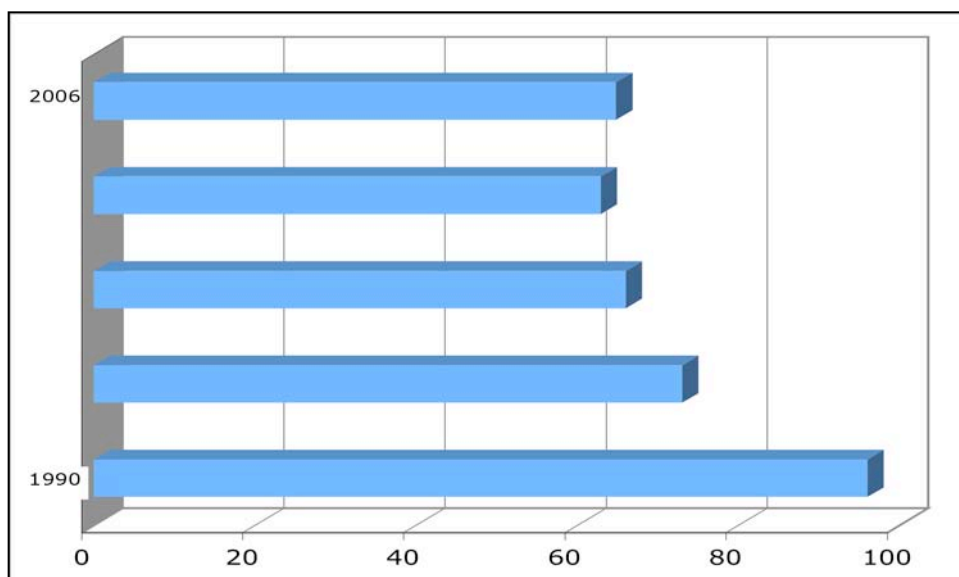
- des ingrédients remarquables de la recette : **au canard, au porc, au confit de canard, aux manchons de canard confits, au confit de porc, au jarret de porc, au confit d'oie, aux haricots du Lauragais...**

-une recette associée à l'une des localités d'origine du cassoulet : **de Castelnaudary, toulousain (ou de Toulouse), de Carcassonne**

-des ingrédients remarquables et l'origine géographique

3.2.2. Les chiffres

En 2007, 61 100 tonnes de cassoulet appertisé ont été produites pour un Chiffre d'Affaires de 143 Millions d'Euros. Les tonnages ont évolué ainsi depuis 1990 :



Tonnage du Cassoulet (en milliers de Tonnes)	1990	2000	2004	2005	2006
	96	73	66	62,9	64,8

Le cassoulet « supérieur » (avec qualificatif(s) évoquant une supériorité de qualité) appertisé représente en 2007, 13 200 tonnes , soit 22 % de la production totale.

3.2.3. Les concurrents

Le segment du cassoulet standard est dominé par William Saurin (Groupe CCA), leader de ce segment.

Sur le segment des cassoulets supérieurs, c'est la marque Belle Chaurienne (Groupe CCA) qui est en tête devant Spanghero.

Les marques MDD (Carrefour, Auchan) sont fabriquées par ces principaux acteurs du marché.

3.4. Positionnement du produit candidat au Label Rouge

Le cassoulet appertisé candidat au Label Rouge fait partie du segment des cassoulets supérieurs.

Les qualificatifs de supériorité présents dans sa dénomination de vente mettent en valeur les composants qualitatifs de sa garniture : Confit de canard, Saucisse de Toulouse.

Le Label Rouge dont bénéficiera le produit doit permettre aux consommateurs en quête de qualité reconnue de s'orienter vers l'achat de ce cassoulet.

En effet, cette nouvelle démarche Label Rouge a pour but de segmenter le marché de ces produits familiaux et traditionnels, peu lisible du fait du nombre important de marques, et sur lequel il est difficile d'innover:

- en apportant des garanties sur les viandes entrant dans la composition des morceaux de la garniture (issu de Label Rouge ou IGP) et sur la quantité de garniture
- en utilisant des ingrédients sélectionnés
- en privilégiant les procédés de fabrication tel que le confisage, la cuisson au four des ingrédients...

II. ETUDE DE FAISABILITE TECHNIQUE

L'étude de faisabilité technique a pour but de montrer que les exigences définies dans le cahier des charges peuvent être réellement respectées « sur le terrain » par les opérateurs.

L'étude de faisabilité technique est réalisée par une personne de l'ODG n'ayant pas été impliquée dans la rédaction du cahier des charges, sous forme d'un audit sur site dont le compte-rendu et les conclusions sont reprises dans ce paragraphe.

L'étude de faisabilité technique a été réalisée par le service qualité de l'ODG PAQ le 10 décembre 2008 auprès d'un opérateur, au sein d'une entreprise de transformation. Toutes les exigences ont pu être abordées, depuis la réception des matières premières jusqu'au produit fini.

1 - Environnement qualité

L'organisation qualité est en place. L'usine est sous certification IFS depuis 2005 et produit déjà de la saucisserie sous signe de qualité Label Rouge. Ceci est non négligeable, dans la mesure où elle utilisera cette saucisserie comme l'une des matières premières, dans la fabrication de ses cassoulets.

2- Conformité des matières premières

D'une manière générale, les exigences et valeurs cibles des matières premières, définies pour le produit candidat au label rouge, doivent s'accompagner de définitions précises ou d'ajustements dans les contrats, fiches techniques ou cahiers des charges fournisseurs. En effet, certaines valeurs qualitatives sont à introduire (par exemple, le calibre des haricots doit se situer entre 160 et 190 aux 100g avec une tolérance à 150).

Les « contrôles visuels » définis dans les méthodes d'évaluation ne doivent plus apparaître, dans la mesure où d'autres contrôles par mesures physiques ou identification/étiquetage permettent de contrôler la valeur cible. Par exemple, il faut remplacer le point de contrôle « Contrôle des pièces carnées mises en œuvre » par « contrôle de la dénomination des viandes réceptionnées ».

Certaines matières premières nécessitent une pesée à réception (canard), par rapport au cadrage du calibre. Ainsi, le cahier des charges du candidat au label rouge doit prévoir l'introduction d'un échantillonnage de pesée.

3- Cuisson

Il est de la responsabilité des opérateurs d'assurer une cuisson à cœur du produit. En terme de produit appertisé, l'important est de définir une valeur stérilisatrice sous la responsabilité du professionnel, afin de garantir un produit conforme du point de vue microbiologique.

Aussi, des paramètres de cuisson (couples temps/température) bien arrêtés, en amont de la stérilisation, ne sont pas retenus. Seuls des référentiels photographiques, permettant d'assurer le résultat escompté sur la coloration des viandes et des haricots (dorage, confisage, blanchiment pour les haricots) sont importants à retenir.

4- Opérations de production et parc matériel

ETAPES	MATÉRIEL	COMMENTAIRES
RECEPTION	QUAI DE RÉCEPTION VIANDES- RECEPTION DES INGRÉDIENTS SECS	/
TEMPERAGE	MATÉRIEL DE DÉCONGÉLATION RAPIDE	Décongélation micro-ondes.
DEPOUSSIERAGE, EPIERRAGE, TREMPAGE ET BLANCHIMENT DES HARICOTS	LIGNE DÉDIÉE DE PRÉPARATION DES HARICOTS ET SÉPARÉE DES INSTALLATIONS DE TRANSFORMATION DES PLATS PRÉPARÉS	Les installations de préparation et de cuisson des haricots se trouvent à côté des installations de stockage matières premières. Aussi, la mise en œuvre est plus pratique et plus rapide. Installations dégageant de la vapeur d'eau.

ETAPES	MATÉRIEL	COMMENTAIRES
PRESALAGE	PRESALAGE POSSIBLE EN BACS INOX OU EN BARATTES	Présalage sel+ eau
PREPARATION DE LA SAUCE	DEUX CUVES/ MARMITES FERMÉES DE CUISSON DE LA SAUCE	Le mélange des ingrédients de la sauce se fait directement dans les cuves.
CUISSON DES VIANDES	2 LIGNES DE CUISSON À DISPOSITION : -un four destiné au confisage des cuisses de canard -un four destiné au porc : saucisses grillées et précuisson (dorage) des morceaux de porc	Les deux types de viandes (porc et canard) sont séparés.
EMBOITAGE/ASSEMBLAGE	EMBOITAGE ASSEMBLAGE AVEC UNE PARTIE AUTOMATIQUE ET UNE PARTIE MANUELLE (découpe manuelle des saucisses puis emboîtement)	L'assemblage des haricots se fait en plusieurs fois pour éviter l'écrasement.
STERILISATION	STERILISATEURS	Enregistrement des valeurs stérilisatrices et contrôles.
MARQUAGE	MARQUAGE AU JET D'ENCRE DES BOÎTES DE CONSERVE	Plusieurs formats de boîtes disponibles.

5- Adéquation aux caractéristiques certifiées communicantes

1- CONFIT ISSU DE CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST IGP

Au niveau de la première caractéristique certifiée communicante et de l'utilisation de canard à foie gras du Sud Ouest IGP, les opérateurs demanderont à l'ODG qui a pour mission la gestion de l'IGP, de rédiger un courrier, autorisant les opérateurs du cassoulet en demande de Label Rouge, d'utiliser une telle matière première et de pouvoir communiquer en ce sens.

2- SAUCISSE DE Toulouse Label Rouge grillée au four

L'ODG du cassoulet label rouge (PAQ) est déjà ODG pour un cahier des charges exploité : celui de la saucisserie fraîche Label Rouge HOMOLOGUÉ sous l'appellation « Produits de saucisserie à l'ancienne » LA n°17-05 V 14. Le nombre d'opérateurs impliqués étant porté à 4 à ce jour, l'approvisionnement en saucisse de Toulouse LABEL ROUGE en sera facilité. La filière carnée du PAQ a d'autre part été informée de la constitution d'un projet de cahier des charges cassoulet Label Rouge.

Les saucisses Label Rouge sont bien grillées au four avant emboîtement.

3- RECETTE GÉNÉREUSE en viandes

Cette caractéristique certifiée communicante est vérifiée, dans la mesure où les produits de comparaison n'ont en général pas de morceaux de porc ou de couenne, en sus des autres viandes. D'autre part, les points de contrôle « proportion du poids net total » et « proportion de garniture » permettent de l'attester ; les résultats en analyses sensorielles le confirment également (significativité du descripteur quantité de viande sur le profil sensoriel).

6- Bilan récapitulatif des points à modifier dans le cahier des charges

◆ Points à modifier dans le cahier des charges :

✓ Humidité des haricots

Enlever le contrôle visuel car l'humidité n'est contrôlable que par mesure physique. Dans les points de contrôle, remplacer « rapport d'analyse de l'humidité du fournisseur (si nécessaire) » par « rapport d'analyse de l'humidité fournie par le fournisseur ou réalisée en interne ».

✓ Calibre des haricots

Modifier le cahier des charges Label rouge : calibre de 160 à 190. La tolérance à 150 grains/100g est à introduire.

Enlever le contrôle visuel : remplacer par « comptage à réception du nombre de grains pour 100g ».

✓ Aspect et odeur des haricots secs

Valeur cible « haricots de couleur blanche, exempts de goûts anormaux ou d'odeurs anormales » à reformuler éventuellement car il ne s'agit pas d'un contrôle organoleptique, mais d'un contrôle qualitatif.

✓ Conformité des matières carnées

Cibles température à modifier.

Ajouter la cible pour la saucisse : -1°C/+4°C

Remplacer les points de contrôle « dénomination » et « Contrôle visuel des pièces carnées mises en œuvre » par « Contrôle de la dénomination des viandes réceptionnées ».

✓ Conformité des matières carnées /

Identification et étiquetage des matières premières sous SIQO

La différence des valeurs cibles n'est pas très claire. A reformuler éventuellement en séparant le contrôle des dénominations (type de morceaux + SIQO) et le contrôle des températures.

✓ Morceaux de viande des espèces déterminées

Contrôle visuel : à enlever

- ✓ Morceaux issus de porc Label Rouge autorisés
Ajouter dans les points de contrôle « bon de livraison et/ou étiquetage ».
- ✓ Types de découpes / Calibrage des cuisses
Enlever les « consignes de fabrication incluant un référentiel photo », dans la mesure où la découpe est réalisée par le fournisseur.
Ajouter le « contrôle visuel des morceaux et de la qualité du désossage ».

Ajouter « contrôle par pesée d'un échantillon ».
- ✓ Présence de la peau
Voir si maintien.
- ✓ Délai maximum entre la fabrication et l'utilisation
Remplacer « date de réception » par « date de fabrication ».
Enlever « formation du personnel ».
- ✓ Conditions de découpe
Valeur cible : saucisse non déchirée et sans bouts. Les consignes peuvent être données au moyen d'un référentiel photo.
Enlever « formation du personnel », le personnel est qualifié.
- ✓ Poids des morceaux crus
Ajouter « contrôle du poids des morceaux sur échantillon ».
- ✓ Conditions de trempage
Point contrôle « qualité des haricots à l'issue du trempage » : à enlever car aucun contrôle, même visuel, n'est réalisé en fin de trempage.
- ✓ Conditions de blanchiment
Préciser « programme de blanchiment ».
- ✓ Respect de la liste des ingrédients obligatoires
Poivre : à déplacer en ingrédient facultatif.
- ✓ Respect des proportions définies
Ail : à enlever ou préciser la limite / pas d'ail dans la recette.
- ✓ Respect de la liste des ingrédients facultatifs
Modification de la liste des ingrédients autorisés : Prévoir l'utilisation d'arômes naturels, au vu des ingrédients du mix ou modification de la recette par l'opérateur.
- ✓ Type et nombre de morceaux
Enlever « sensibilisation du personnel à l'emboîtement ».

- ✓ Masse nette égouttée de garniture sur poids total
Enlever «calibre et quantité des matières premières incorporées».
- ✓ Proportion de viande et charcuterie sur le total garniture
Enlever «calibre et quantité des matières premières incorporées».

7- CONCLUSION

Le service qualité du PAQ confirme la faisabilité technique du cahier des charges cassoulet Label Rouge. Les caractéristiques certifiées communicantes sont en parfaite adéquation avec les exigences définies et les outils mis en place suffisent à les vérifier.

Certains points de contrôle et méthodes d'évaluation sont à ajuster ou à retirer (exemple : contrôle visuel).

Le décalage le plus important entre le document tel que rédigé au moment de la faisabilité technique et la recette utilisée, correspond à l'utilisation d'arôme naturel, non mentionnée dans le cahier des charges. En outre, l'ail fait partie de la liste positive d'ingrédients autorisés, alors qu'en réalité il n'est pas utilisé à ce jour par les opérateurs. Il est donc préférable de le retirer des ingrédients obligatoires.

