

Le consommateur fait confiance au Label Rouge : c'est un signe officiel de qualité bien connu, réputé pour sa fiabilité. Cette confiance est possible grâce à des contrôles indépendants et inopinés, qui font partie intégrante du Label Rouge. Ils sont réalisés par un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics. Préparer et réussir un contrôle est un gage de sérieux pour vos propres clients et pour le Label Rouge dans son ensemble. Vous en tirerez vous-mêmes satisfaction.

L'éleveur, le détaillant, et toutes les entreprises de la filière du Porc Fermier de la Sarthe sont unis dans une chaîne de qualité construite autour du Label Rouge. Cette chaîne est contrôlée à tous ses maillons par un organisme certificateur indépendant et agréé : QUALI OUEST.

Pourquoi être contrôlé ?



Le contrôle est inopiné. Il a 2 objectifs :

- vérifier que chacun respecte le cahier des charges du Label Rouge au cours de son travail
- montrer au consommateur qu'il peut avoir toute confiance en vous et dans le produit qu'il achète.

Vous voulez avoir l'assurance que le porc que vous recevez est bien un Porc Fermier Cénomans Label Rouge. De même, le consommateur qui entre dans votre magasin veut être sûr d'acheter ce produit qu'il a vu grâce à votre publicité et aux étiquettes.

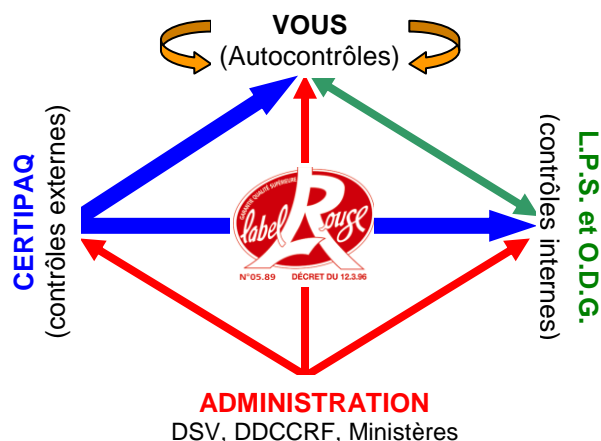
Le contrôle est l'un des 3 piliers sur lesquels repose le Label Rouge : volontariat, qualité supérieure et contrôle.

En vous engageant dans le Label Rouge, vous vous engagez aussi à être contrôlé dans votre activité. Votre convention avec L.P.S. matérialise cette décision.

Les contrôles se complètent



Quatre niveaux successifs de contrôles se complètent dans la chaîne qualité du Label Rouge.



CERTIPAQ Le Mans - Tél. 02.43.14.21.11
75, Bd Lamartine - 72000 LE MANS.
Agrément n° LA 38 - Accrédité COFRAC n° 7-017-97

Le contrôle, c'est logique



Les contrôles sont logiques et cohérents. Quelques exemples en magasin :

- **Le stockage des viandes.** Il doit être fait à la température adéquate, soit entre 0°C et +4°C, du frigo jusqu'au rayon.
- **La présentation à la vente.** La publicité n'est utilisable que si une convention est signée avec L.P.S. Le rayon porc label doit être clairement identifiable par vos clients. Un produit de rachat "standard" ne peut pas être étiqueté "Label".
- **Les charcuteries maison.** Elles ne sont pas Label Rouge, mais "seulement" de Porc Fermier. N'utilisez donc pas les étiquettes réservées à la viande, mais celles prévues pour la charcuterie traiteur.

Les contrôles internes et externes sont répertoriés dans le PLAN DE CONTROLE. Celui-ci fait partie du cahier des charges du Porc Fermier de la Sarthe au même titre que les normes d'élevage ou de qualité de viande. Le plan de contrôle vous est transmis par l'organisme certificateur lors de votre habilitation.

La compta matière ...



La comptabilité matière est le **point noir** pour les détaillants qui s'approvisionnent avec les 2 viandes de porc, label et standard. Vous devez simplement :

- enregistrer vos ventes de viandes (balance enregistreuse adaptée)
- les rapprocher de vos achats.

Sinon, passez en exclusivité complète.

Le Label Rouge est une course de relais.



Dans l'équipe (la filière), chaque coureur (l'entreprise) passe le témoin (le label) au partenaire suivant (le client) pour gagner la course (satisfaction et fidélité du consommateur).

Les arbitres (contrôleurs) vérifient que le couloir (cahier des charges) est bien respecté.

Quelques rappels sur la comptabilité matière :

- séparez les 2 types de viandes dans vos rayons ET dans vos frigos. Pas de confusion pour le client et le personnel.
- justifiez vos achats avec vos factures
- justifiez vos ventes avec les tickets de pesée récapitulatifs (ou de caisse).
- prenez la méthode d'enregistrement la plus simple pour vous, et tenez-vous y !

Vous devez créer sur votre balance et/ou caisse une nouvelle famille de produits "porc label" en plus de la famille "porc". Chacune contient les codes produits correspondants. En fin de semaine, vous éditez un récapitulatif des poids vendus par code produit et par famille. Vous conservez ce récapitulatif au moins 3 mois.

Corrigez les défauts !



Nul n'est parfait ! Voyez avec le contrôleur comment régler les problèmes qu'il soulève : moyens, délais. Cette démarche de progrès sera profitable à vos clients et permettra de conserver au Label Rouge toute sa crédibilité acquise depuis 50 ans.

Attention : En cas de problème répété, vous encourez une sanction financière ou le retrait de votre agrément, et même des poursuites s'il y a fraude.

Réussir un contrôle : 3 règles simples

- **PREPAREZ LE CONTROLE A L'AVANCE.** Vos documents sont classés et régulièrement à jour :
 - convention avec L.P.S., guide technique, plan de contrôle, ...
 - factures d'achats et étiquettes label (celles sur carcasses et pièces) ou fiches de traçabilité
 - comptabilité matière si vous avez un double approvisionnement label et standard
- **RECEVEZ CORRECTEMENT LE CONTROLEUR.** Convenez avec lui de la durée du contrôle et de sa réalisation. Montrez-lui ce qu'il demande ou adressez-lui rapidement les preuves voulues.
- **DEMONTREZ VOTRE BONNE FOI** et prévenez L.P.S. (02 43 28 58 58) si quelque chose ne va pas.