



La Région du Goût – Cahier des charges de la filière légumes.

Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Sont concernés par ce cahier des charges, les légumes frais ou transformés (produit transformé, un légume qui a subi une transformation, de sorte qu'il n'est plus dans sa forme brute ou à l'état frais, observée lors de la récolte), proposés seuls ou en composition avec d'autres produits. Pour les produits composés, seuls ceux comprenant 80% de légumes rentrent dans le périmètre exclusif de ce cahier des charges.

Les critères d'éligibilité pour les deux agréments

Critères communs à tous les cahiers des charges :

- Pour tous les produits transformés, dès lors que la matière première existe sur le secteur régional, l'approvisionnement devra être à 100% issu d'exploitations régionales
 - Les produits concernés par le présent cahier des charges doivent, afin de bénéficier de la marque « la Région du Goût », répondre aux critères suivants :
 - Pour l'agrément « Produit Ici »
 - ✓ le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes
 - ✓ le produit proposé devra être composé exclusivement de matières premières issues de sites de production situés en Auvergne-Rhône-Alpes,
 - Pour l'agrément « Fabriqué Ici »
 - ✓ le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes
 - ✓ le produit proposé devra être composé d'au moins 80% de matières premières issues de sites de production situés en Auvergne-Rhône-Alpes.
- NB : Les ingrédients rentrant dans l'assaisonnement d'un produit transformé (ex : huile, vinaigre, sel et épices) ne sont pas concernés par cette disposition.**

L'agrément « Fabriqué ici » pourra également concerner des produits pour lesquels la matière première n'est pas disponible au niveau régional mais disposant d'un savoir-faire exemplaire. Ce cas de figure restera très exceptionnel et les agréments seront octroyés au cas par cas sur décision en comité d'agrément

Les agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant

Pour les produits composés, dans lesquels les légumes représentent moins de 80% du poids total, une articulation sera obligatoire entre le présent cahier des charges et le cahier des charges concernant les produits transformés englobant les catégories épicerie/produits frais.



Les modalités de sollicitation de la marque et processus de décision

En tant que propriétaire de la marque collective, la Région en autorise l'usage à des opérateurs, pour des produits agréés selon la procédure suivante :

- Les opérateurs économiques (entreprises agricoles/alimentaires) formuleront une demande d'agrément auprès de la structure professionnelle identifiée dans le cahier des charges. Cette structure transmettra à la Région les demandes reçues accompagnées d'un avis de sa part relatif à l'adéquation de la demande par rapport au cahier des charges concerné ;
- La Région examinera les demandes formulées et les soumettra pour consultation au comité d'agrément qu'elle aura mis en place et qu'elle animera. Propriétaire de la marque, la Région prendra la décision finale quant à l'attribution de l'agrément. Le cas échéant, celui-ci sera validé par arrêté du Président du Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes.

Le comité d'agrément se réunira sur invitation de la Région et sera composé :

- o des représentants des filières (comités, interprofessions, etc.)
- o des représentants des entreprises du secteur de la transformation alimentaire (représentants du secteur de l'agroalimentaire mais également des artisans et métiers de bouches, de la distribution, etc.).

En fonction des demandes, la Région se réserve le droit d'associer temporairement ou de façon permanente toute structure, entreprise ou expert qu'elle jugera nécessaire.

Les engagements et obligations des entreprises adhérentes

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque La Région du Goût s'engage à :

- ✓ respecter la réglementation en vigueur concernant son activité.
- ✓ respecter le présent règlement d'usage de la marque La Région du Goût,
- ✓ respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- ✓ apposer le logo de La Région du Goût sur le contenant adapté qui bénéficie de l'agrément, dans le respect de la charte graphique et/ou utiliser des supports de communication utilisant le logo de La Région du Goût (affiches, balisage rayon, flyers...),
- ✓ faire valider auprès de la Région tout support de communication utilisant le logo de La Région du Goût (affiches, balisage rayon, flyers, site internet...),
- ✓ ne pas porter atteinte à l'image de La Région du Goût,
- ✓ transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque La Région du Goût,
- ✓ informer la Région de tout changement significatif intervenu pour le produit agréé ou son process et ce dans un délai de deux mois à compter de la date d'intervention du changement,
- ✓ accepter tout contrôle inopiné d'un organisme de contrôle indépendant (ou toute autre structure) qui pourrait être mandaté par la Région pour vérifier le bon usage de la marque.

En adhérant à la Région du Goût, l'entreprise consent à ce que la Région collecte et conserve les données personnelles concernant l'entreprise et ce à des fins professionnelles pour la gestion des adhésions, la visibilité sur le site web de la marque, et dans le respect des dispositions légales en vigueur. Les droits d'accès et de rectification pourront être exercés auprès de la Région. Les adhérents pourront être destinataires d'informations émanant de la Région.

Dans le cas d'une cessation d'activité, le dirigeant de l'entreprise s'engage à informer la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans les meilleurs délais. En cas de reprise de l'activité, l'entreprise devra faire une nouvelle demande d'adhésion.



Le plan de contrôle

Tout opérateur engagé dans la présente marque « La région du goût » est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

En complément, la chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes pourra être amenée à réaliser des contrôles documentaires pour les produits bénéficiant de la marque, en sollicitant auprès du bénéficiaire les éléments nécessaires à la vérification de :

- l'origine des produits (siège social de l'entreprise et parcellaire)
- le respect de la réglementation en matière de résidus de pesticides (1 analyse résidus / espèce avec un maximum de 2 analyses/entreprise/an).

La Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne Rhône-Alpes procédera à ces contrôles, au moins une fois par an.

En cas de doute lors d'une demande d'agrément ou d'un contrôle interne, la chambre régionale d'agriculture se réserve le droit de solliciter la Région pour qu'un contrôle externe soit diligenté.

Contacts

Dans le cadre du présent cahier des charges, les entreprises souhaitant bénéficier d'un agrément « La Région du Goût » sont invitées à contacter :

Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes - 23, Rue Jean Baldassini - 69364 LYON Cedex 07

Aurélie DURERRAY : 04 72 72 49 35 - aurelie.duperray@aura.chambagri.fr