

Version validée en Copil le 6 novembre 2017

## La Région du Goût – Cahier des Charges de Viande de gros bovin

### Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Ce cahier des charges concerne la viande de gros bovin, et le cas échéant les produits sous SIQO.

### 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 (exemple : viande, lait, fruits), 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 à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées 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 des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes dans leur composition : dès lors que la matière première existe sur le territoire régional, l'entreprise doit avoir mis en place un approvisionnement auprès d'exploitations agricoles de la région pour prétendre à cet agrément.

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.

#### Critères spécifiques à la filière Viande Gros Bovins pour les deux agréments

- Provenance de la viande
- Seule la viande de gros bovins nés, élevés, abattus et transformés sur le territoire Auvergne-Rhône-Alpes pourront prétendre à un agrément « la Région du Goût ».
- Les viandes de gros bovin pouvant prétendre à un agrément « la Région du Goût » sont celles issues exclusivement d'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE) et qui ont leur siège social d'exploitation situé en Auvergne-Rhône-Alpes.

- Sélection des carcasses - Les carcasses éligibles à la présente démarche devront répondre aux caractéristiques suivantes :
  - Type racial : tous
  - Conformation : E.U.R.O.P
  - Etat d'engraissement : 2, 3, 4, 5 (**exclusion 1**)
  - Catégorie : Vache, Jeune bovin, Génisse, Bœuf, Taureau
  
- Travail des viandes
  - Les viandes agréées et commercialisées sous la marque « la Région du Goût » seront issues de gros bovins abattus exclusivement dans la région Auvergne-Rhône-Alpes et seront produites dans le respect de la norme NF V 46-001, qui fixe les critères de maîtrise du ressuage, du pH et de la maturation pour l'optimisation du potentiel de tendreté.
  - Pour ne pas compromettre la tendreté de la viande, la maîtrise du ressuage doit être assurée. Chaque carcasse doit avoir un pH ultime, inférieur ou égal à 6,0.
  - Un délai suffisant doit être respecté entre l'abattage et la mise à la consommation des morceaux à griller et à rôtir. La durée de maturation doit être de 7 jours minimum pour les morceaux à griller et à rôtir, conservées en carcasses et quartiers avant mise à la consommation et de 10 jours minimum pour les morceaux à griller et à rôtir conservés sous vide. Il n'est pas nécessaire d'effectuer une maturation du filet, de la hampe et de l'onglet ni des morceaux de viande à braiser ou à bouillir.
  
- Elaboration des viandes hachées
  - La commercialisation des viandes hachées agréées « la Région du Goût » est soumise aux mêmes exigences que celles décrites dans l'ensemble des points précédents, hormis pour le critère de respect de durées de maturation minimales des viandes.
  
- Traçabilité des viandes
  - La traçabilité des viandes destinées à une commercialisation sous agrément « la Région du Goût » est assurée conformément aux exigences définies par la réglementation.
  - Seules les carcasses et la viande de gros bovin répondant à toutes les exigences techniques décrites dans les paragraphes précédents et dans le paragraphe « Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant », sont éligibles et sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant le logo de la marque ou la mention « la Région du Goût ».
  - Outre les informations réglementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comportera :
    - ✓ la mention « la Région du Goût »,
    - ✓ la date d'abattage,
    - ✓ l'identifiant de l'animal.
  - Pour la viande conditionnée sous-vide, la date de conditionnement pourra remplacer la date d'abattage pour gérer la maturation chez les distributeurs.
  - Dans le cadre de la communication orientée vers les consommateurs, la viande de gros bovin agréée « la Région du Goût » peut être identifiée avec une des mentions suivantes :
    - ✓ « Viande Bovine d'Auvergne-Rhône-Alpes »

### Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant

Les opérateurs viande candidats à un agrément « la Région du Goût », doivent préalablement être engagés dans le cahier des charges Viande Bovine Française VBF 98-02 auprès d'Interbev.

## 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 :

- des représentants des filières (comités, interprofessions, etc.)
- 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 opérateurs ayant l'obligation de faire une demande d'agrément pour commercialiser de la viande de gros bovin sous la marque « la Région du Goût » sont les suivants : abatteur, atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste<sup>(1)</sup>.

*(1) Est considéré comme « grossiste » un opérateur qui découpe ou commercialise des viandes, préparations de viandes ou abats en Gros, l'opérateur ne découpe pas une carcasse de gros bovin en plus de huit morceaux de pièces de gros. Dans le cas contraire, l'opérateur est enregistré comme « atelier de découpe ».*

## 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 obligatoirement le logo de La Région du Goût sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique
- ✓ 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,
- ✓ faire valider auprès de la Région tout support de communication utilisant le logo de La Région du Goût (affiches, site internet, flyers, etc)
- ✓ 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.*

## Les contrôles

- Tout opérateur agréé « la Région du Goût » est tenu :
  - de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres, tels que décrits dans le plan de contrôle et dans le tableau joint en annexe.
  - de transmettre à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes : les volumes de viandes commercialisées sous agrément « la Région du Goût » par point de vente et par type de présentation (PAD/carcasse) en année N et ce, au plus tard le 28 février de l'année N+1. Les volumes par points de vente seront transmis à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes par voie électronique selon un fichier type.
- Autocontrôles des élevages :
  - Tout élevage adhérent à la CBPE s'engage à respecter des critères relatifs à l'identification, au suivi sanitaire, à l'alimentation, au bien-être et à l'environnement des bovins.
- Autocontrôles des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe, des ateliers de transformation de viande, des ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, des ateliers de fabrication de préparation de viande et des grossistes :
  - Tout abatteur engagé dans le présent dispositif est tenu de vérifier que l'origine des animaux destinés à être commercialisés sous agrément « la Région du Goût » soit conforme au critère de provenance régionale et que les animaux soient issus exclusivement d'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE).
  - Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés à la présente marque porte notamment sur les modalités des contrôles effectués par ces opérateurs lors de l'abattage sur :
    - ✓ le rapprochement du n° IPG et du passeport
    - ✓ la vérification de la localisation en Auvergne-Rhône-Alpes des détenteurs successifs
    - ✓ l'engagement du dernier détenteur à la CBPE
    - ✓ l'état d'engraissement des carcasses
    - ✓ les conditions de ressuyage des carcasses ainsi que les pH
    - ✓ les dates d'abattage (pour assurer la maturation)
  - Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe, des ateliers de transformation de viande, des ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, des ateliers de fabrication de préparation de viande et des grossistes porte notamment sur :
    - ✓ la traçabilité des carcasses, des quartiers et des pièces avec n° de traçabilité (n° de carcasse ou de lot)
    - ✓ la présence de l'identifiant relatif à la marque « la Région du Goût » sur les carcasses, quartiers, pièces de gros, sous-vidé (étiquettes ou attestations spécifiques)
    - ✓ les dates d'abattage (pour assurer la maturation)
- Autocontrôles des points de vente :

L'autocontrôle des points de vente porte notamment sur :

  - l'engagement des fournisseurs dans la démarche,
  - la traçabilité et la communication des viandes découpées mises en rayon sous agrément « la Région du Goût »,
  - le respect de la durée minimale de maturation pour les pièces à griller et à rôtir,
  - en cas de double rayon, la vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière.

- Objets et méthodes de contrôle
- Les méthodes de contrôle internes pour chaque point à contrôler du présent cahier des charges et pour chaque opérateur, sont résumées dans le tableau joint.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes, en tant que propriétaire de la marque, se réserve le droit, à la fréquence de son choix, de faire contrôler par un organisme tiers la conformité de l'utilisation de la marque régionale et l'efficacité des plans de contrôle pour lesquels elle aura éventuellement mandaté les organisations professionnelles. Tout manquement grave de la part d'un opérateur à l'usage de la marque pourra être sanctionné par la Région après l'avis consultatif du comité de pilotage (sanction pouvant aller de la suspension de l'agrément à une saisine des instances juridiques en matière pénale pour la défense des intérêts de la Région).

## Contact

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

**Interbev Auvergne-Rhône-Alpes :**  
**23, Rue Jean Baldassini**  
**69364 LYON Cedex 07**  
**Tél : 04 72 72 49 40**  
**Mail : [contact@interbevaura.fr](mailto:contact@interbevaura.fr)**

**Annexe : objets et méthodes des contrôles pour chaque opérateur - Viande de gros bovin**

Objet de l'autocontrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
Origine Auvergne-Rhône-Alpes  <i>bovin né, élevé, abattu et transformé en Auvergne-Rhône-Alpes</i>	✓ Elevage	✓ Eleveur : à chaque achat	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contrôle visuel : du bouclage des animaux, des passeports, du registre des bovins</li> <li>✓ Vérification de l'origine de l'animal sur le passeport : naissance en Auvergne-Rhône-Alpes</li> </ul>
	✓ Abattoir	✓ Abatteur : pour chaque veau abattu	✓ Vérification des passeports et de la localisation des détenteurs successifs des animaux : naissance et élevage en Auvergne-Rhône-Alpes
	✓ Atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste <sup>(1)</sup> , distributeur	✓ Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	✓ Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison et de la correspondance avec la communication choisie.
	✓ Distributeur	✓ Responsable, quotidiennement	✓ Vérification de la mise à jour de la communication, le cas échéant, et de la conformité avec les viandes livrées.
Provenance élevages adhérents charte des bonnes pratiques d'élevage	✓ Abattoir	✓ Abatteur : pour chaque bovin abattu	✓ Vérification par interrogation de la base informatique régionale de l'adhésion du dernier détenteur à la CBPE. A défaut, vérification de la mention « CBPE » sur les bordereaux d'enlèvement.
Conformation et état d'engraissement des bovins	✓ Abattoir	✓ Abatteur : pour chaque bovin abattu	✓ Vérification du ticket de pesée : indication de la conformation et de l'état d'engraissement
Conformation E.U.R.O.P et état d'engraissement 2, 3, 4, 5	✓ Atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de	✓ Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	✓ Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison
Maitrise du ressuage et du pH	✓ Abattoir	✓ Abatteur : pour chaque bovin abattu	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérification des conditions de ressuage des carcasses.</li> <li>✓ Vérification du pH de la carcasse.</li> </ul>
Durée de maturation minimale de 7 jours pour les pièces a griller et a rôtir conservées sur	✓ Abattoir, abatteur, atelier de découpe, grossiste <sup>(1)</sup>	✓ - Responsable expédition, pour chaque expédition de viande à griller ou rôtir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérification de la transmission de la date d'abattage ou de maturation minimale au client lors de l'expédition, et de la correspondance avec les viandes livrées.</li> <li>✓ Vérification du registre d'abattage chez l'abatteur</li> </ul>

os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet. maturation minimale de 10 jours pour les viandes sous vide. non applicable pour la fabrication de viandes	✓ Distributeur	✓ Responsable, quotidiennement	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérification de la date de mise en vente au regard de la date d'abattage ou de maturation minimale.</li> <li>✓ Vérification du respect de la durée de maturation : étiquetage des viandes, documents de livraison, fiches de découpe, etc...</li> </ul>
engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé	✓ Ensemble de la filière	✓ Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	✓ Vérification de l'engagement dans la marque « la Région du Goût » du fournisseur.
traçabilité des bovins et communication	✓ Abattoir	✓ Abatteur : pour chaque bovin abattu	✓ Emission de l'étiquette carcasse/quartier ou attestation spécifique de la marque « la Région du Goût ».
	✓ Atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste <sup>(1)</sup> , distributeur	✓ Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vérification de la présence des identifiants sur les viandes et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve.</li> <li>✓ Vérification de la conformité de la communication.</li> <li>✓ En cas de double rayon, vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière et factures.</li> </ul>

<sup>(1)</sup> Est considéré comme « grossiste » un opérateur qui découpe ou commercialise des viandes, préparations de viandes ou abats en Gros, l'opérateur ne découpe pas une carcasse de gros bovin en plus de huit morceaux de pièces de gros. Dans le cas contraire, l'opérateur est enregistré comme « atelier de découpe ».