

Validé en comité de pilotage le 24 mai 2018

La Région du Goût – Cahier des Charges de la filière céréales - malterie - brasserie

Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

- Le cahier des charges recouvre les produits issus de la filière céréales - malterie - brasserie :
- Céréales brutes
- Malts issus de la première transformation (malterie)
- Bières issues de la seconde transformation (brasserie)

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 exclusivement de matières premières issues des parcelles 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 parcelles agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes.

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 céréales - malterie - brasserie pour les deux agréments :

- Production, collecte et stockage de céréales
Pour prétendre à l'agrément « La Région du Goût » :
 - ✓ Les entreprises de collecte / stockage doivent être situées sur le territoire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.
 - ✓ Les céréales doivent être produites à 100% sur des parcelles d'exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes.
- Malterie (1ère transformation)
Pour prétendre à l'agrément « La Région du Goût » :

- ✓ Les entreprises de 1ère transformation (malterie) doivent être situées sur le territoire français étant donné qu'il n'existe que 11 malteries sur le territoire, et que les capacités des deux malteries situées sur la région Auvergne-Rhône-Alpes ne sont pas suffisantes pour répondre à la demande des brasseurs régionaux (10 % maximum de la capacité de production).
- ✓ Les céréales rentrant dans la composition du malt doivent répondre au cahier des charges « production-collecte-stockage » ci-dessus.
- ✓ La composition du malt doit suivre les recommandations du document « Spécification technique » de Malteurs de France.

- Brasserie (2nd transformation)

Pour prétendre à l'agrément « La Région du Goût » :

- ✓ Les malts utilisés doivent répondre au cahier des charges « malterie » ci-dessus.
- ✓ Le brassage prend en compte le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Brasserie (édité à la documentation française validé par la DGCCRF).
- ✓ La brasserie possède son outil de production, situé en Auvergne-Rhône-Alpes, et sa marque. Les opérations de brassage du moût, de fermentation et de conditionnement doivent avoir lieu dans la brasserie. La sous-traitance est donc interdite.
- ✓ Pour les autres ingrédients (hors céréales maltés), 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

DÉROGATION au seuil minimal de 80% d'ingrédients régionaux :

S'agissant d'une filière en émergence et en cours de structuration, étant donné la non disponibilité de céréales tracées en quantité suffisante en région Auvergne-Rhône-Alpes, pour disposer de l'agrément « Fabriqué ici » les produits devront être composés au minimum de 25% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes. Ce taux prend en compte des considérations agronomiques de rendement à l'hectare pouvant être très inférieur à la moyenne nationale et compromettant l'équilibre économique de la production. Cette dérogation sera valable pour une durée de 3 ans. Ce taux devra être porté à 50 % pour les 3 années suivantes.

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 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,
- ✓ apposer obligatoirement le logo de La Région du Goût sur le produit labellisé 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 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

Les Entreprises agro-alimentaires souhaitant faire usage de la Marque régionale doivent obligatoirement être en capacité de présenter les différentes procédures qu'elles ont mises place afin de garantir la qualité sanitaire et la traçabilité des produits agréés.

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).

Contacts

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

L'Association Régionale des Industries Agroalimentaires
(ARIA) Auvergne-Rhône-Alpes
Maison des industries et Travaux Publics
9 rue du Bois Joli
63800 COURNON D'AUVERGNE
Tel. 04 73 14 18 23 - F. 04 73 14 26 26

Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes
Agrapole
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON cedex 07
Tél : 04.72.69.91.91
idebalathier@ara.coopdefrance.coop

BIERA