

## La Région du Goût – Cahier des Charges de la filière céréales « meunerie – boulangerie »

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

Le cahier des charges recouvre les produits issus de la filière céréales « meunerie – boulangerie » :

- Céréales brutes
- Farines issues de la première transformation (meunerie)
- Produits issus de la 2<sup>e</sup> transformation (boulangerie artisanale et industrielle) : pain, produits de panification fine (brioche, pain de mie, biscotte) et de biscuiterie

### 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 céréales « meunerie - boulangerie » pour les deux agréments

- **Production, collecte et stockage de céréales**

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

- ✓ Les établissements des entreprises de collecte / stockage doivent être situés sur le territoire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.
- ✓ Les céréales pour l'alimentation humaine (blé tendre, blé dur, seigle, épeautre, maïs) doivent être produites à 100 % sur des parcelles d'exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes.
- ✓ Pour le blé tendre, seules les variétés issues de la liste des variétés recommandées pour la meunerie (VRM) ou les variétés en observation (VO) par l'ANMF et les variétés à usage industriel réservé (VUIR) sont acceptées.
- ✓ Pour le seigle, il s'agit des variétés conseillées par ARVALIS pour Auvergne-Rhône-Alpes.
- ✓ Les céréales sont produites dans le cadre de la norme des bonnes pratiques de culture et de stockage NFV-30 001.

Version validée en Comité d'agrément le 6 décembre 2017

- **Meunerie (1ère transformation)**

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

- ✓ Les Etablissements des entreprises de 1<sup>ère</sup> transformation (moulins) doivent être situés sur le territoire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Toutefois, pour tenir compte des flux d'approvisionnement de la 2<sup>ème</sup> transformation, il sera toléré que ces moulins soient situés dans les départements limitrophes.
- ✓ Les céréales rentrant dans la composition de la farine doivent répondre au cahier des charges « production-collecte-stockage » ci-dessus.
- ✓ Les autres composants, hors céréales, ne sont pas concernés par l'origine de la matière première, dans la limite de 10% de la composition de la farine.
- ✓ La mouture doit être effectuée selon le guide des bonnes pratiques de la profession.

- **Boulangerie (2ème transformation)**

Pour prétendre à l'agrément « La région du goût » :

- ✓ Les Etablissements des entreprises de deuxième transformation, fournils ou sites industriels sont obligatoirement situés en Auvergne-Rhône-Alpes.
- ✓ Les farines de céréales utilisées doivent répondre au cahier des charges « meunerie » ci-dessus.
- ✓ Les autres composants hors farine ne sont pas soumis à l'origine Auvergne-Rhône Alpes des matières premières, dans la limite de 20% maximum (\*).

**(\*) Important** : Le pourcentage d'ingrédient s'entend rapporté au total des ingrédients hors condiments, eau ajoutée, sucre et additif, avant cuisson.

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

*Les pratiques culturelles, les conditions de récolte et de stockage doivent respecter le cahier des charges des bonnes pratiques (norme NFV-30 001).*

*Les Organismes Stockeurs doivent être certifiés NFV-30 001.*

### 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 des produits sous la marque « la Région du Goût » sont les suivants :

---

Cahier des charges Céréales -Meunerie – Boulangerie VF

Version validée en Comité d'agrément le 6 décembre 2017

- Organismes de collecte / stockage de céréales
- 1<sup>è</sup> transformation : les meuniers
- 2<sup>è</sup> transformation : boulangers industriels, boulangeries en GMS

Pour la boulangerie artisanale, la demande d'agrément pourra être faite soit directement par le boulanger soit par le meunier pour le compte du boulanger. Dans ce dernier cas, les meuniers fournisseurs de farine agréée « La Région du goût » feront signer un formulaire d'engagement à leurs clients boulangers souhaitant s'engager dans la démarche et le communiqueront au Contact régional Artisans du présent Cahier des Charges.

### 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 cahier des charges
- ✓ Respecter le 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

Tout opérateur engagé dans la présente marque 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.

Les Entreprises souhaitant faire usage de la Marque régionale, qu'elles soient artisanales ou industrielles devront, dans le dossier de demande d'agrément, indiquer clairement les démarches qualité (HACCP, ISO, IFS, BRC, ...) mises en place concernant les produits pour lesquels elles demandent l'agrément ainsi que les autocontrôles, contrôles externes et analyses de produits réalisés dans le cadre de ces démarches (cf. tableau 3).

Une fois l'agrément obtenu, elles devront obligatoirement être en capacité de présenter à tout organisme mandaté par la Région les différentes procédures et contrôles qu'elles ont mis en place afin de garantir la qualité sanitaire et la traçabilité des produits agréés.

La Région pourra éventuellement effectuer des contrôles de conformité par rapports aux critères définis dans le présent cahier des charges.

Version validée en Comité d'agrément le 6 décembre 2017

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

**Mail à ajouter**

***Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes***

Arapole  
23 rue Jean Baldassini  
69364 LYON cedex 07  
Tél : 04.72.69.91.91

[federation@ara.coopdefrance.coop](mailto:federation@ara.coopdefrance.coop)

***Contact artisans***

***CGAD***

Les jardins d'entreprise  
213 rue de Gerland Bat E  
69007 Lyon  
Tel 04.78.72.29.70

[cqadra@orange.fr](mailto:cqadra@orange.fr)

**Cahier des charges « La Région du Goût » - Céréales « Meunerie / Boulangerie »**

| Section  | Critère     | Séquence | Questions   | Informations complémentaires   | Réponses  |
|--|-------------|----------|---|--|---|
| Lieu de transformation                               | Obligatoire | 1        | L'établissement fabriquant le produit candidat se situe-t-il en Auvergne-Rhône-Alpes ?                        | <p>Pour la collecte des céréales le site de collecte/stockage des céréales doit être obligatoirement situé en Auvergne-Rhône-Alpes.</p> <p>Pour la 1<sup>e</sup> transformation (meunerie), le site de fabrication du produit candidat (et pas obligatoirement le siège social de l'entreprise) doit être situé en Auvergne-Rhône-Alpes ou dans un département limitrophe.</p> <p>Pour la 2<sup>e</sup> transformation (boulangerie), le site de fabrication du produit candidat (et pas obligatoirement le siège social de l'entreprise) doit être situé en d'Auvergne-Rhône-Alpes.</p> | Département concerné  |
| Démarches Qualité Process (HACCP, ISO, IFS BRC, ...) | Indicatif   | 2        | Quelle(s) procédure(s) qualité process est (sont) en place concernant le produit candidat ?<br>Depuis quand ? |  | Type de procédure et date de mise en place (date de validité s'il s'agit d'une certification) |
| Signe de qualité                                     | Indicatif   | 3        | Le produit candidat bénéficie-t-il d'un signe de qualité ?<br>Si oui, lequel et depuis quand ?                |  | Oui / Non<br>Lequel ?<br>Depuis quand<br>(éventuellement date de validité)                    |
| Origine matières premières principales               | Obligatoire | 4        | Quelle est l'origine géographique des matières premières utilisées dans le produit candidat ?                 | Cf Tableau n°2   |   |

### Principales matières premières utilisées dans le produit candidat

| Libellé Matière première | % dans le produit fini (Le pourcentage d'ingrédient s'entend rapporté au produit fini hors condiments, eau ajoutée, sucre et additifs, avant cuisson) | Origine : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auvergne-Rhône-Alpes</li> <li>• France</li> <li>• Union Européenne</li> <li>• Hors UE</li> </ul> | Si l'origine n'est pas Auvergne-Rhône-Alpes, expliquer les raisons ayant motivé cette décision |
|--------------------------|---|---|--|
|                          |   |   |  |
|                          |   |   |  |
|                          |   |   |  |
|                          |   |   |  |

**Plan de contrôle « La Région du Goût » - Céréales « Meunerie / Boulangerie »**

| Démarche qualité process   | Autocontrôles   | Contrôles externes   | Analyses   |
|--|---|--|--|
| Préciser la démarche concernée (HACCP, ISO, IFS, BRC, ...) et, le cas échéant, le nom de l'organisme certificateur | Préciser les contrôles effectués par l'entreprise concernant le produit candidat (a minima le type et la fréquence) | Préciser les contrôles externalisés par l'entreprise concernant le produit candidat (a minima le prestataire, le type de contrôle et sa fréquence) | Préciser les analyses réalisées en interne par l'entreprise et / ou les analyses externalisées par l'entreprise concernant le produit candidat (a minima le prestataire, le type de d'analyse et sa fréquence) |
|  |   |  |  |
|  |   |  |  |
|  |   |  |  |