



Version validée en Copil le 6 novembre 2017 modifications validées au copil du 24 mai 2018

La Région du Goût - Cahier des charges des miels

La région du Goût – Cahier des charges des miels

Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Ce cahier des charges concerne le miel vendu en futs ou pots

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. <u>Ce cas de figure restera très exceptionnel et les agréments seront octroyés au cas par cas sur décision en comité d'agrément</u>

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

Critères d'éligibilité spécifiques à la filière apicole pour le miel :

Pour le miel, seul l'agrément « Produit Ici » est accessible. En effet, la réglementation européenne et nationale reconnaît le miel comme étant un produit primaire non transformé. Par ailleurs, l'indication de provenance est déjà une exigence réglementaire pour l'étiquetage des miels. L'usage du logo ne serait se substituer à cette obligation.

L'agrément est donné pour une dénomination de vente du miel spécifiée dans la liste suivante :





- [M	iel	d	е	p	ri	n	te	m	p	S

- Miel de tournesol

- Miel de colza

- Miel de fleurs

Miel de pissenlit

- Miel de montagne

- Miel de rhododendron

- Miel de ronce

Miel de framboisier

- Miel de forêt

Miel de metcalfa

- Miel d'acacia

- Miel de châtaignier

- Miel de lavande

- Miel de sapin

Miel de tilleul

- Miel de bourdaine

- Miel de bruyère

NB : le terme « toutes fleurs » n'est pas autorisé comme dénomination de vente mais tolérée comme mention informative supplémentaire.

Pollen : seule la présence de pollen indigène à la région Auvergne-Rhône-Alpes est autorisée dans les miels valorisés avec la marque.

Localisation des opérateurs

- Les opérateurs souhaitant utiliser la marque devront disposer d'un siège social ou d'un établissement situé en région Auvergne-Rhône-Alpes

Localisation des ruches :

- Les ruches devront avoir été installées sur des miellées situées en Auvergne-Rhône-Alpes. Dans le cadre des techniques de transhumance, les ruches pourront être déplacées en bordure de région Auvergne Rhône Alpes (départements limitrophes)

Localisation des opérations d'extraction et de conditionnement :

- Les opérations d'extraction du miel et de conditionnement (mise en futs ou pots) doivent se faire sur le territoire Auvergne-Rhône-Alpes

Articulation avec d'autres cahiers des charges

Il n'existe pas de cahier des charges national professionnel pour définir un miel français.

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,
- ✓ 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 Gout, 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.

Pour **les apiculteurs qui mettent eux-mêmes en marché**, en plus des exigences décrites cidessus, il est demandé de :

- d'être reconnus comme exploitants en respectant le seuil arrêté par le Comité apicole de FranceAgriMer, c'est-à-dire de déclarer au minimum 50 ruches.
- Disposer d'une copie de la dernière déclaration annuelle des ruches
- Disposer d'un registre d'élevage à jour
- Disposer d'un cahier de miellerie permettant un suivi de la traçabilité à jour
- Fournir lors d'un contrôle une analyse pollinique et physico-chimique pour les lots de miels bénéficiant de la marque

Pour les grossistes qui vendent du miel en futs ou en pots issu d'apiculteurs bénéficiant de l'agrément « La Région du Goût », ils devront détenir un engagement de ces apiculteurs sur leur respect de ce cahier des charges ou s'ils sont agréés, le numéro d'agrément.





Demande d'agrément

Lors de la demande d'agrément, le demandeur adressera à la Chambre régionale d'agriculture Auvergne Rhône-Alpes l'ensemble des pièces suivantes :

- Une copie de sa déclaration annuelle de ruches
- Une copie de son registre d'élevage
- Une copie de son cahier de miellerie

Le plan de contrôle

_

- Contrôles internes :
- → Le premier contrôle est réalisé lors de la demande d'agrément (cf. ci-dessus).
- → Chaque année, 10 % des bénéficiaires de l'agrément feront l'objet d'un contrôle documentaire par la Chambre régionale d'agriculture Auvergne Rhône-Alpes. Le bénéficiaire de l'agrément devra fournir les pièces suivantes concernant l'année en cours :
 - Une copie de sa déclaration annuelle de ruches
 - Une copie de son registre d'élevage
 - Une copie de son cahier de miellerie
 - Une copie des analyses du lot valorisant la marque

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

Contrôles externes:

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 de 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 de l'agrément « La Région du Goût » pour un, ou une gamme, de leurs produits sont invitées à contacter :

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

Laurent JOYET Chef de service Alimentation Circuits Courts Tourisme & Services
Tél. 04 72 72 49 30 - contact mail : laurent.joyet@aura.chambagri.fr