

Version validée en Copil le 6 novembre 2017

La Région du Goût – Cahier des Charges d'agneau

Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Ce cahier des charges concerne la viande d'agneau (carcasse d'agneau, morceaux, produits transformés à base de viande d'agneau).

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

- Origine des agneaux

La viande d'agneau pouvant bénéficier de la communication « La région du Goût » est issue d'exploitations agricoles ayant leur siège sur la région Auvergne-Rhône-Alpes. Seuls les agneaux nés et élevés sur la région peuvent bénéficier de la marque.

- Sélection des carcasses

Les carcasses éligibles à la présente démarche ont les caractéristiques suivantes :

Type racial : tous

Âges à l'abattage : ovins de moins de 12 mois
Conformation selon la grille EURO
Etat d'engraissement : 2.3
Catégorie : exclusivement agneau

- Lieu d'abattage

Les agneaux produits en Auvergne-Rhône-Alpes sont majoritairement abattus extra régionalement. En effet, ils sont rapprochés des bassins de consommation traditionnels que sont la région parisienne et le sud de la France. Étant donné que la capacité d'abattage pour les agneaux est limitée par un maillage faible en abattoirs spécialisés en Auvergne-Rhône-Alpes, l'abattage des agneaux pourra être réalisé en dehors du territoire régional. Tout abatteur engagé dans le dispositif est tenu de vérifier que l'origine des animaux destinés à être commercialisés sous la marque, est conforme au critère de provenance régionale.

- Traçabilité des viandes

La traçabilité des viandes destinées à une commercialisation dans la démarche « La région du goût » est assurée conformément aux exigences définies par la réglementation et le règlement d'usage « Viande d'Agneau française ». Seules les carcasses éligibles sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant la mention de la marque collective et VAF.

Outre les informations réglementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comporte :

- La mention de la marque collective «La région du goût » et VAF
- La date d'abattage
- Le numéro de lot.

Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant

Les opérateurs devront être engagés dans « Viande d'agneau française » 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.

Pour la filière ovine, deux représentants seront présents : Bruno Damiens (AMONT) et Daniel Chemelle (AVAL).

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.

- Engagement des opérateurs ovins

Chaque opérateur de la filière ovine souhaitant intégrer la démarche dépose une demande à la Chambre régionale d'agriculture en charge de l'élaboration du cahier des charges qui émet un avis. La demande est alors transmise auprès de la Région accompagnée de son avis formulé.

Un avis est ensuite émis par le comité d'agrément de la marque collective. In fine, la Région décide de l'attribution de la marque. Par leur engagement, les opérateurs acceptent de :

- Respecter le cahier des charges « Viande Agneau Française »
- Respecter le cahier des charges « La région du goût »
- Etre contrôlé dans le cadre du cahier des charges VAF
- De transmettre les volumes de viande commercialisés sous la marque collective en année n au plus tard le 31 mars de l'année n+1



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



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, tels que décrits dans le plan de contrôle.

En fonction des évolutions du règlement d'usage de la signature « VAF », des contrôles externes pourraient être réalisés auprès des opérateurs -selon les modalités du plan de contrôle.

- Auto contrôle des élevages

Le contrôle des élevages par sondage permet de vérifier le respect des déclarations sur l'origine des agneaux. Le contrôle en élevage porte sur :

La vérification du registre d'élevage

Les documents d'achats des animaux

Les modalités d'identification des animaux par l'éleveur

Le respect du bien-être animal (conditionnalité des aides)

- Autocontrôle des abatteurs, abattoirs, ateliers de découpes et grossistes

Les contrôles des abatteurs et abattoirs associés à la présente marque collective portent notamment sur les modalités des contrôles effectués par ces opérateurs lors de l'abattage sur :

Le rapprochement du numéro de boucle au numéro d'élevage

La vérification de la localisation en Auvergne-Rhône-Alpes du détenteur de l'animal

L'âge de l'animal au moment de l'abattage (<12 mois)

La conformation et l'état d'engraissement des carcasses

Les conditions de ressuyage des carcasses.

Le contrôle des abatteurs et abattoirs, des ateliers de découpe et des grossistes porte notamment sur :

La traçabilité des carcasses, des quartiers et des pièces avec n° de traçabilité et présence de l'identifiant de la marque sur les carcasses, quartiers, pièces et sous vide.

- Autocontrôle des points de vente

Le contrôle des points de vente porte notamment sur :

L'engagement des fournisseurs dans la démarche

Les modalités de contrôles effectués par les opérateurs lors de la réception des carcasses et quartiers

La traçabilité des viandes découpées mises en rayon avec la marque « La région du goût »

L'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

Contacts

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

Marie MIQUEL

Chargée de mission- élevage ovins

AGRICULTURES & TERRITOIRES

Chambre d'agriculture

Auvergne-Rhône-Alpes

9 allée Pierre de Fermat

63170 AUBIERE

Tél. 04 73 28 52 26

Fax 04 73 28 78 59

Email : marie.miquel@aura.chambagri.fr