

Version au 06/11/2017 modifiée le 24 mai 2018

## La Région du Goût – Cahier des Charges de viande de porc et produits à base de viande de porc

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

Ce cahier des charges concerne la viande de porc et les produits à base de viande de porc

### 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 de porcs pour les deux agréments :

- ✓ Seront éligibles à un agrément les produits issus de porcs, élevés, abattus et transformés en Auvergne-Rhône-Alpes.
- ✓ Dans le cas des cochons de réformes, en fonction de la cohérence de la filière, les animaux devront être élevés en Auvergne-Rhône-Alpes, abattus en Auvergne-Rhône-Alpes et dans la région limitrophe Occitanie et transformés en Auvergne-Rhône-Alpes.

L'interprofession effectuera un suivi des agréments attribués mettant en évidence la proportion de porcs nés sur le territoire régional. Un traitement statistique spécifique sera produit une fois par an à partir des élevages signataires de l'engagement.

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

Les éleveurs et les opérateurs viande souhaitant utiliser la marque régionale pour de la viande de porcs ou à base de viande de porc, doivent préalablement être engagés dans le cahier des charges VPF Rev.10 du 30/05/2011. (cf plan de contrôle ci-dessous)

### 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 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.
- ✓ Niveau élevage : contrôle via base de données porcine (BDporc) assuré par les interprofessions régionales en ce qui concerne l'engagement des élevages. Enregistrement individuel des élevages au titre de la démarche « La région du goût », contrôle du respect cahier des charges VPF Rev.10 du 30/05/2011 et transmission de liste des élevages agréés aux abatteurs.
- ✓ Niveaux entreprises d'aval : audit externe en complément des procédures VPF Rev.10

## Contrôle des élevages

Le contrôle des élevages se fera tous les mois, sur la base du contrôle du cahier des charges VPF (déjà mis en place), INTERPORC RHONE ALPES et INTERPORC AUVERGNE s'assurant de l'origine française des porcelets et que la notification des mouvements de porcins est correctement enregistrée dans la base nationale porcine BDPORC.

## Contrôle des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe, des grossistes et des ateliers de transformation

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés à la présente démarche porte notamment sur les modalités des contrôles effectués par ces opérateurs lors de l'abattage sur :

- l'engagement de l'abatteur-découpeur dans la démarche et sa localisation en Auvergne-Rhône-Alpes
- dans le cas des coches de réforme, en raison de l'absence d'outils d'abattage spécialisés en Auvergne-Rhône-Alpes l'abatteur-découpeur sera localisé en Auvergne-Rhône-Alpes ou dans la région limitrophe Occitanie.
- la traçabilité des carcasses (marquage des carcasses habilitées).

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

- l'engagement dans la démarche des abatteurs et abattoirs livrant la matière première.
- la traçabilité des carcasses et des pièces de viande entrant en atelier
- La traçabilité des produits élaborés livrés aux distributeurs

## Ce contrôle est réalisé :

- systématiquement par l'entreprise qui réalise ses propres autocontrôles (lot par lot)
- audit annuel par un organisme certificateur tiers accrédité COFRAC selon la norme ISO 45011 en même temps que l'audit annuel pour la démarche VPF avec une extension du cahier des charges à l'annexe Viande de Porc Auvergne-Rhône-Alpes.

## Contrôle des points de distribution

Le comité régional porcin ne dispose pas de moyens humains et techniques permettant de contrôler systématiquement tous les points de distribution.

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 :

**Interporc Rhône-Alpes**  
23 rue de Baldassini  
69364 LYON cedex 07  
[cmichon@interporcra.fr](mailto:cmichon@interporcra.fr)

**Interporc Auvergne**  
9 allée Pierre de Fermat  
63170 AUBIERE  
[ipal@free.fr](mailto:ipal@free.fr)