



La Région du Goût – Cahier des Charges Produits élaborés

Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Ce cahier des charges couvre trois catégories de produits :

a. **Les produits élaborés composés d'un ingrédient principal > 80% et pour lesquels il n'existe pas de cahier des charges Filière « La Région du Goût »**

Les produits élaborés concernés relèvent ainsi des secteurs suivants :

- Epicerie salée et produits frais/produits surgelés (pour les produits qui ne sont pas prévus dans le cahier des charges de la filière concernée),
- Epicerie sucrée (pour les produits qui ne sont pas prévus dans le cahier des charges de la filière concernée)
- Eaux embouteillées,
- Boissons alcoolisées (hors bières et vins qui relèvent de cahiers des charges dédiés),
- Produits Alimentaires Intermédiaires (Ingrédients, Arômes, ...),
- Autres produits ne relevant pas d'un cahier des charges Filière « La Région du Goût ».

b. **Les produits élaborés dont aucun ingrédient ne représente plus de 80% du produit fini mais dont la somme des ingrédients issus d'Auvergne-Rhône-Alpes représente plus de 80% du produit fini**

Dans ce cas, si un des ingrédients représente **plus de 50 % du produit fini**, cet ingrédient devra **également** respecter le cahier des charges Filière concerné (s'il existe).

Important : Le pourcentage d'ingrédient s'entend rapporté au produit fini hors condiments, eau ajoutée, sucre et additifs.

c. **Les produits élaborés pour lesquels la matière première n'est pas disponible au niveau régional mais qui correspondent à un savoir-faire exemplaire ou qui ont une connotation régionale forte**

Les critères d'éligibilité pour les deux agréments

Les produits concernés par ce cahier des charges doivent, afin de bénéficier de la marque « la Région du Goût », respecter les exigences techniques suivantes :

- **Pour l'agrément « Produit Ici »**

Pour bénéficier de cet agrément, le produit proposé devra

- ✓ Être issu d'un site de transformation basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ Être composé à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,

Le produit devra impérativement répondre à ces deux critères pour obtenir l'agrément « Région du Gout - Produit Ici »

- **Pour l'agrément « Fabriqué Ici »**

Pour bénéficier de cet agrément, le produit proposé devra

- ✓ Être issu d'un site de transformation basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ Être composé d'au moins 80% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes

Cette catégorie pourra également concerner des produits pour lesquels la matière première n'est pas disponible au niveau régional mais qui correspondent à un savoir-faire exemplaire ou qui ont une connotation régionale forte. Dans ce cas de figure, les agréments seront octroyés au cas par cas par le comité d'agrément

Important : Lors de sa demande d'agrément, l'entreprise devra faire état, à l'aide du tableau n°1 et n°2 de ses approvisionnements en cours et des éventuelles difficultés qu'elle rencontre pour s'approvisionner en matières premières agricoles régionales

Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant

Pour les produits de la catégorie 2 de ce cahier des charges :

Les produits élaborés dont aucun ingrédient ne représente plus de 80% du produit fini mais dont la somme des ingrédients issus d'Auvergne-Rhône-Alpes représente plus de 80% du produit fini

Si **l'un des ingrédients représente plus de 50 % du produit fini**, le cahier des charges Filière concerné (s'il existe) devra également être respecté pour cet ingrédient.

Le 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, de structures professionnelles concernées ou de tout organisme de contrôle indépendant qui pourrait être mandaté par la Région pour vérifier le bon usage de la marque. Ce contrôle se fera systématiquement sur présentation d'un justificatif de mandat de la Région à la structure effectuant le contrôle.

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 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.

Dans ce cas, un modèle de convention de mandat sera soumis au vote de la commission permanente régionale pour les produits concernés et la structure professionnelle devra obligatoirement le présenter aux entreprises afin de pouvoir effectuée les contrôles en lien avec le présent document.

La Région, 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 qu'elle aura éventuellement mandaté aux organisations professionnelles. En fonction de la gravité du manquement qui pourra être constaté, le Président du Conseil régional pourra décider de suspendre ou d'annuler le droit d'utilisation de la marque.

Les entreprises agréées dans le cadre de la Région du Goût obtiennent le label pour une durée de 3 ans maximum. Elles pourront faire l'objet d'un contrôle à mi-parcours et/ou avant tout renouvellement de l'agrément.

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
p.defrancesco@auvergnerhonealpes-alimentaire.com

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

Contact artisans
Email cgadra@orange.fr
Les jardins d'entreprise/213 rue de Gerland Bat E
69007 Lyon
Tel 0478722970

Cahier des charges « La Région du Goût » - Produits élaborés

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 ?	Le site de fabrication du produit candidat (et pas obligatoirement le siège social de l'entreprise) doit être situé dans un 12 départements d'Auvergne-Rhône-Alpes.	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 ? 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 ? Si oui, lequel et depuis quand ?		Oui / Non Lequel ? Depuis quand (éventuellement date de validité)
Origine matières premières principales	Indicatif	4	Quelle est l'origine géographique des principales matières premières utilisées dans le produit candidat	Cf. tableau 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)	Origine : <ul style="list-style-type: none"> • Auvergne-Rhône-Alpes • France • Union Européenne • Hors UE 	Si l'origine n'est pas Auvergne-Rhône-Alpes, expliquer les raisons ayant motivé cette décision

Tableau n °3

Plan de contrôle « La Région du Goût » - Produits élaborés

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)