

La Région du Goût – Cahier des Charges de Lait et Produits Laitiers

Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Ce cahier des charges concerne le lait ainsi que tous les produits laitiers tels que les fromages, les yaourts, les crèmes, et le beurre, issus des filières bovine et caprine, ainsi que les produits sous Signe officiel de qualité.

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 lait et produits laitiers pour les deux agréments :

Le lait et produits laitiers pouvant bénéficier de la marque « la Région du Goût » devront être issus d'exploitation dont le siège est situé en Auvergne-Rhône-Alpes ou dans les départements limitrophes à la région Auvergne-Rhône-Alpes.

- Provenance du lait et produits laitiers

Le lait et produits laitiers pouvant bénéficier de la marque sont issus d'exploitations dont le siège est situé en Auvergne-Rhône-Alpes et exceptionnellement pour des raisons d'optimisation de circuits de collecte dans des exploitations se situant en bordure de la région dans les départements limitrophes. Les volumes collectés dans ces zones dérogatoires doivent être indiqués par l'entreprise de collecte dans le formulaire de demande d'agrément et doivent rester très marginaux (10% maximum).
- Pour la filière bovine, le lait et produits laitiers pouvant bénéficier de la marque sont issus d'une collecte de lait dont au moins 80% d'exploitations sont adhérentes à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE) ou à la Démarche de Progrès Lait de Savoie (DPLS).
- Pour la filière caprine, le lait et produits laitiers pouvant bénéficier de la marque sont issus d'une collecte de lait dont au moins 60% d'exploitations sont adhérentes au Code Mutuel de Bonnes Pratiques en élevage caprin (CMC).

- Site de collecte, conditionnement et transformation
 - Le lait et produits laitiers doivent être issues d'entreprises ayant leur site de collecte, de conditionnement et de transformation en Auvergne-Rhône-Alpes.
- Critère qualité
 - Des analyses de contrôle de la composition et de la qualité sanitaire du lait doivent être réalisées chaque mois.
- Tracabilité du lait et produits laitiers

Pour le lait et produits laitiers, des filières bovine et caprine, exclusivement issus d'exploitations dont le siège est situé en Auvergne-Rhône-Alpes ; dans le cadre de la communication orientée vers les consommateurs, le lait, beurre, crème, faisselle, et yaourt agréés « la Région du Goût » peuvent être identifiés avec une des mentions suivantes :

- ✓ Lait d'Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ Beurre d'Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ Crème d'Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ Faisselle d'Auvergne-Rhône-Alpes
- ✓ Yaourt d'Auvergne-Rhône-Alpes

Cette mention est interdite pour le fromage.

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.

Contrôles

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, dans le tableau en annexe

- Autocontrôles des élevages
 - Tout élevage adhérent à la CBPE s'engage à respecter des critères relatifs à l'identification, au suivi sanitaire, à l'alimentation, au bien-être et à l'environnement des bovins.
 - Tout élevage adhérent au CMC (Code Mutuel de Bonnes Pratiques en élevage caprin) s'engage à respecter des critères relatifs à l'identification et la traçabilité, au suivi sanitaire, à l'alimentation, à la qualité du lait et des produits caprins, au bien-être animal, et à l'environnement des caprins.
- Autocontrôles des sites de collecte, transformation et conditionnement
 - Toute entreprise agréée dans le présent dispositif est tenue de vérifier la localisation des élevages dont le lait et les produits laitiers sont destinés à être commercialisés sous la marque « la Région du Goût ».
 -
 - Toute entreprise agréée dans le présent dispositif est tenue de vérifier que :
 - ✓ pour la filière bovine, le lait et produits laitiers sont issus d'exploitations dont 80% sont adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE) ou à la Démarche de Progrès Lait de Savoie (DPLS).
 - ✓ pour la filière caprine, le lait et produits laitiers sont issus d'exploitations dont 60% sont adhérents au Code Mutuel de Bonnes Pratiques en élevage caprin (CMC).
- Objets et méthodes de contrôle
 - ✓ Les méthodes de contrôles internes pour chaque point à contrôler du présent cahier des charges et pour chaque opérateur, sont résumées dans le tableau joint.

Contact

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

CRIEL Sud-Est
23, Rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
Tél : 04 72 72 49 40
Mail : contact@crielse.fr

Annexe : Objets et méthodes des autocontrôles pour chaque opérateur – Lait et produits laitiers

Objet du contrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
Origine Auvergne-Rhône-Alpes Lait issu d'élevages situés en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes	✓ Site de collecte, transformation et conditionnement	✓ Responsable, pour chaque lot	✓ Vérification de la localisation du siège social des élevages en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes à la région Auvergne-Rhône-Alpes
	✓ Site de transformation et conditionnement	✓ Responsable, pour chaque lot	✓ Vérification du report de l'identifiant sur l'emballage du lait et produits laitiers et documents de livraison et de la correspondance avec la communication choisie.
	✓ Distributeur	✓ Responsable, pour chaque lot	✓ Vérification de la mise à jour de la communication, le cas échéant, et de la conformité avec le lait et produits laitiers livrés.
Provenance d'élevages adhérents CPBE ou DPLS ou CMC	✓ Site de collecte, transformation et conditionnement	✓ Responsable, pour chaque lot	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérification de l'engagement des élevages à la CPBE ou DPLS ou CMC. ✓ Vérification par interrogation de la base informatique régionale de l'adhésion des élevages à la CPBE ou DPLS ou au CMC.
Engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé	✓ Ensemble de la filière	✓ Responsable, pour chaque lot	✓ Vérification de l'engagement dans la marque « la Région du Goût » du fournisseur.
Traçabilité du lait et produits laitiers et communication	✓ Site de collecte, transformation et conditionnement	✓ Responsable, pour chaque lot	✓ Emission de l'identifiant sur l'emballage du lait et produits laitiers et documents de livraison
	✓ Site de transformation et conditionnement, grossiste, point de vente	✓ Responsable, pour chaque lot	✓ Vérification de la présence des identifiants sur l'emballage du lait et produits laitiers et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve.