

Version validée en Copil le 6 novembre 2017 (modifications validées en comité d'agrément du 11 janvier 2018)

La Région du Goût – Cahier des Charges de la filière avicole

Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Le cahier des charges recouvre la production des élevages de la filière avicole de production de volailles de chair et d'œufs implantés en région Auvergne-Rhône-Alpes.

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 Volailles de chair :

L'approvisionnement en poussins des élevages ainsi que la localisation des outils d'abattage et de transformation nécessite la mise en place de critères spécifiques d'éligibilité :

Les poussins pour l'élevage devront provenir de la région et à défaut du territoire national.

Les poussins nés et élevés en région ne répondent pas aux besoins d'approvisionnement des élevages de productions, en matière de quantité et de souche génétique. De plus, la diversification des approvisionnements des élevages est impérative et ce notamment pour des raisons sanitaires.

Les animaux sont élevés dans des exploitations situées sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Pour les abattages : les animaux sont abattus préférentiellement dans des sites situés en Auvergne-Rhône-Alpes et éventuellement dans les départements limitrophes. Une traçabilité des animaux élevés en Auvergne Rhône Alpes dans ces unités devra être respectée. Les abattage/transformation dans les départements limitrophes à la région sont éligibles sous réserve d'insuffisance d'outil d'abattage pour le produit concerné.

- ✓ Pour la transformation de viande : la viande de volaille doit provenir d'outils d'abattages définis ci-avant.

Critères spécifiques à la filière œufs :

L'approvisionnement en poulettes des élevages ainsi que la localisation des centres de conditionnement des œufs et des entreprises de transformation des œufs nécessitent la mise en place de critères spécifiques d'éligibilité :

- ✓ Les poulettes achetées pour l'élevage devront provenir de la région et à défaut du territoire national. Les poulettes nées et élevées en région ne répondent pas aux besoins d'approvisionnement des élevages de productions, en matière de quantité et de mode d'élevage. De plus, la diversification des approvisionnements des élevages est impérative et ce notamment pour des raisons sanitaires.
- ✓ Les poules sont élevées dans des exploitations situées sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes, adhérentes à la charte sanitaire.
- ✓ L'alimentation des animaux doit provenir d'usines d'aliment situées situés en Auvergne-Rhône-Alpes et éventuellement dans les départements limitrophes.
- ✓ Pour les centres de conditionnement des œufs et les entreprises de transformation des oeufs : les œufs sont conditionnés ou transformés dans des sites de conditionnement ou de transformation situés en Auvergne-Rhône-Alpes et éventuellement dans les départements limitrophes. Une traçabilité des approvisionnements en œufs issus d'animaux élevés en Auvergne Rhône Alpes dans ces unités devra être respectée. Les centres de conditionnement et les entreprises de transformation des œufs dans les départements limitrophes à la région sont éligibles sous réserve d'insuffisance d'outils pour le produit concerné. Les centres de conditionnement doivent être agréés IFS.
- ✓ Pour la transformation de viande : la viande de volaille doit provenir d'outils d'abattages définis ci-avant.

Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant

La démarche « La région du goût » peut s'articuler avec les cahiers des charges des démarches nationales Volaille Française et pondus en France, pour des élevages situés en Auvergne-Rhône-Alpes.

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

Les entreprises adhérentes au présent cahier des charges réaliseront un autocontrôle permettant de justifier le respect du présent cahier des charges.

Seront notamment renseigné pour chaque lot :

- la provenance des poussins / poulettes et dans tous les cas l'origine France des poussins / poulettes,
- la situation du site d'élevage des animaux dans la région Auvergne Rhône-Alpes,
- le site d'abattage et de découpe.

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 :

AFIVOL
23, Rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
Jean-Marie FONTANET
fontanet@itavi.asso.fr – 04.72.69.49.48