

Version au 06/11/2017- modifications validées en copil du 28 septembre 2018

## La Région du Goût – Cahier des Charges de la filière piscicole et aquacole

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

Ce cahier des charges concerne les poissons suivant :

- **La Carpe** (Cyprinus Carpio) ou Carpe Royale
- **Le Corégone** (Coregonus Lavaretus) ou **Féra** ou Lavaret
- **L’Omble Chevalier** (Salvelinus Alpinus)
- **Le Saumon de Fontaine** (Salvelinus Fontinalis) ou Omble de Fontaine
- **La Truite Arc-en-Ciel** (Onchorynchus Mykiss)
- **La Truite Fario** (Salmo Trutta Fario) ou Truite Commune

**La Grenouille** née et élevée en Auvergne Rhône-Alpes fait également partie des produits de la filière régionale.

Les présentations et les préparations présentées sont nombreuses. Elles sont détaillées ci-après pour chaque espèce.

### Liste des Produits Découpés en Frais :

Produits	Carpe	Corégone ou Féra	Truite Arc en Ciel	Truite Fario	Omble Chevalier	Saumon de Fontaine	Grenouille
Eviscéré	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	
Filet	OUI	OUI	OUI	OUI			
Darne	OUI		OUI				
Pavé			OUI				
Goujonnette	OUI						
Cuisses							OUI

Les produits livrés et vendus en vrac seront identifiés par la PLV mise à disposition.

### Liste des Produits Transformés en Frais :

Produits	Carpe	Corégone ou Féra	Truite Arc en Ciel	Truite Fario	Omble Chevalier	Saumon de Fontaine	Grenouille
Fumé	OUI	OUI	OUI		OUI		
Quenelles	OUI						
Soufflé	OUI						
Médallions	OUI						
Parmentier	OUI						
Lasagne	OUI						
Cervelas	OUI						

### Liste des Produits Transformés en Conserves :

Produits	Carpe	Corégone ou Féra	Truite Arc en Ciel	Truite Fario	Omble Chevalier	Saumon de Fontaine	Grenouille
Rillettes	OUI	OUI	OUI				
Terrine	OUI	OUI	OUI				
Soupe	OUI		OUI				
Mousse	OUI		OUI				

Pour le cahier des charges des produits transformés de la marque, nous considérons qu'uniquement « les poissons et les grenouilles » issus de la pêche ou de l'aquaculture d'Auvergne Rhône-Alpes sont acceptables comme ingrédient principal.

L'ensemble des produits transformés doit répondre au cahier des charges des produits élaborés relatif à la marque « La Région du Goût »

Ces listes ne sont pas exhaustives et peuvent évoluer dans le temps.

L'ensemble de ces produits sont commercialisés toute l'année. Toutefois, leurs disponibilités peuvent varier avec la saison, les conditions environnementales, les plans de production, la demande des clients, etc ...

### 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 et est disponible 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 en majorité 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 piscicole et aquacole

Les poissons et grenouilles éligibles à la marque régionale seront impérativement : nés, élevés ou pêchés, abattus et transformés en Auvergne Rhône-Alpes

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

La démarche « La Région du Goût » peut s'articuler avec les cahiers des charges d'autres démarches :

- Européennes : BIO
- Nationales : « Charte qualité – Aquaculture de nos régions » (Production), « Norme AFNOR NF V45-100 » (Qualité)
- Locales : « Poissons de Dombes » gérée par l'Association pour la Promotion du Poisson des Etangs de Dombes (APPED) qui réalise des contrôles auprès de ses adhérents.

NB : L'adhésion éventuelle à tout autre cahier des charges non cité ci-dessus ne rend pas inéligible à la marque « La Région du Goût », si l'opérateur concerné est implanté sur le territoire régional et s'il respecte l'intégralité du présent cahier des charges.

### 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

La liste des entreprises ayant des produits agréés à la marque « La Région du Goût » sera centralisée par l'Association pour le Développement de la Pêche professionnelle et de l'Aquaculture en Auvergne Rhône-Alpes (ADAPRA).

L'ADAPRA assurera un contrôle annuel auprès des entreprises de la filière aquacole et piscicole ayant des produits agréés par la marque régionale « La Région du Goût ». Ce contrôle portera sur la conformité de l'entreprise et sur le respect des engagements de la marque. Cet autocontrôle, en accord avec la région Auvergne Rhône-Alpes, pourra être délégué à l'APPED (Association pour la Promotion du Poisson de Dombes) qui réalise depuis trois années des contrôles chez des transformateurs de produits issus des Dombes qui sont également adhérents à l'ADAPRA et ayant des produits référencés à la marque Régionale.

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 :

ADAPRA  
Le Mercure  
380 Rue Montgolfier  
07500 GUILHERAND GRANGES

Serge OLIVAN (Conseiller Technique)  
[adapra@agrapole.fr](mailto:adapra@agrapole.fr)  
04 75 43 82 53 – 06 08 37 81 75