

MA REGION, SES TERROIRS REGLEMENT D'USAGE

VERSION OCTOBRE 2021

Table des matières

I	Préambule	1
II	Objectifs régionaux	1
III	Usage de la marque	1
IV	Gouvernance	6
V	Services associés à la marque	8
VI	Réseaux de distribution.....	8
VII	Liste des annexes	10

I PREAMBULE

La bannière régionale « Ma région, ses terroirs », a été créée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes qui est propriétaire de la marque du même nom. Cette marque a été créée avec l'ambition régionale d'une meilleure valorisation de nos productions agricoles et alimentaires, afin de contribuer à l'amélioration du revenu des agriculteurs et des transformateurs. Cet objectif, la Région entend le partager avec les distributeurs impliqués afin que les producteurs se retrouvent dans un partenariat gagnant/gagnant avec les metteurs en marché.

II OBJECTIFS REGIONAUX

- Promouvoir nos productions agricoles sur le bassin de consommation régional en priorité, puis au niveau national et international et contribuer à l'augmentation de débouchés rémunérateurs et créateurs de valeur ajoutée pour nos agriculteurs,
- Déclencher un acte d'achat régional et citoyen chez le consommateur de plus en plus soucieux de connaître l'origine des produits alimentaires et de soutenir les agriculteurs de son territoire,
- Faire reconnaître les produits et les savoir-faire de notre région auprès des consommateurs,
- Contribuer au sentiment d'appartenance à une région forte, dynamique et fière de ses produits et de ses producteurs grâce à cette bannière régionale.

III USAGE DE LA MARQUE

1 STRUCTURES ELIGIBLES

Peut soumettre des produits à l'agrément de la bannière régionale « Ma région, ses terroirs », toute entreprise agricole ou alimentaire, quelle que soit sa taille, dûment constituée et localisée sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Dans certains cas particuliers, et quand l'organisation de la filière est à l'échelle interrégionale, certaines entreprises pourront tout de même soumettre des produits à un agrément. Par exemple les abattoirs situés dans les départements limitrophes mais traitant majoritairement des animaux en provenance d'exploitations de notre région. Le comité d'agrément aura une vigilance très particulière sur ce point pour s'assurer de l'adéquation entre les pratiques des entreprises concernées et les critères de la marque.

2 PRODUITS OU PRODUCTIONS ELIGIBLES

Les produits/productions éligibles sont classés selon deux catégories d'agrément :

- « Produit Ici » : pour des produits bruts ou transformés composés à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,
- « Fabriqué ici » : pour les produits transformés en Auvergne-Rhône-Alpes et composés d'au moins 80% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes. Les arômes, l'eau, les épices, le sucre, le sel et les autres condiments ne rentrent pas dans le calcul des 80 %.

L'ensemble des produits d'exploitations et d'entreprises candidates à un agrément de la bannière régionale devront être issus d'un site de production (y/c le conditionnement) situé sur le territoire régional d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Les produits concernés sont organisés selon la classification jointe en annexe.

Les critères de ces deux catégories d'agrément seront déclinés plus précisément dans un référentiel propre à chaque filière/secteur. Chaque référentiel fera l'objet d'un avis favorable simple émis par le comité de pilotage de la bannière régionale et d'une validation par la Commission permanente du Conseil régional avant sa mise en œuvre. Ils pourront évoluer pour tenir compte des évolutions des filières, des produits ; dans ce cas, toutes les modifications apportées feront l'objet des mêmes modalités de validation que celles citées ci-dessus.

Certains référentiels pourront appliquer des taux de provenance de la matière première différents de ceux mentionnés ci-dessus, notamment lorsque la matière première principale composant chaque produit n'est pas disponible au niveau régional (chocolat, etc.).

3 LES REFERENTIELS

A. DISPOSITIONS GENERALES

Les référentiels sont élaborés en concertation avec les représentants professionnels des différentes filières agricoles et du secteur agroalimentaire. Les professionnels proposent des critères et des conditions spécifiques à chaque filière. Les référentiels reçoivent un avis simple du comité de pilotage de la bannière régionale avant d'être validés par la Commission permanente du Conseil régional.

Chaque référentiel précisera obligatoirement et à minima les éléments suivants :

- La filière concernée et le périmètre exact que recouvre le cahier des charges pour cette filière,
- L'articulation avec d'autres cahiers des charges ou référentiels, le cas échéant,
- Les critères d'éligibilité pour les différentes catégories de la bannière régionale : déclinaison des critères régionaux pour chaque filière/secteur concerné,
- Les modalités de sollicitation de la bannière régionale,
- Les engagements liés à l'usage de la marque portant la même dénomination que la bannière régionale,
- Le processus de décision,
- Les modalités de contrôles et pénalités,
- Le contact pour demander l'agrément.

Des critères optionnels, spécifiques à la filière/secteur concerné, pourront être mentionnés dans les référentiels sous réserve de la validation par le comité de pilotage de la marque.

B. DISPOSITIONS PARTICULIERES

➤ PRODUITS REGIONAUX SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITE AOP AOC

Les demandes d'agrément seront examinées selon les critères prévus aux cahiers des charges des appellations d'origine protégée et contrôlée.

➤ PRODUCTEURS FERMIERS ADHERENTS AU RESEAU « BIENVENUE A LA FERME »

Les demandes d'agrément seront examinées selon les critères prévus au cahier des charges « Bienvenue à la Ferme » dans le cadre d'un partenariat avec la chambre régionale d'agriculture d'Auvergne Rhône Alpes.

Ces catégories de produits devront respecter les pourcentages d'approvisionnement régional définis pour obtenir les agréments « Ma région, ses terroirs » « Produit ici » ou « Fabriqué ici »

C. AGREMENT AU TITRE DU CAHIER DES CHARGES « BIENVENUE A LA FERME »

Aux référentiels validés par le Comité de pilotage de la marque, vient s'adjoindre le cahier des charges national dénommé « Bienvenue à la Ferme ». Les producteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes identifiés par la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes comme relevant de ce cahier des charges peuvent demander l'agrément de leurs produits au titre de la marque et ce, de manière automatique. Ce cahier des charges étant national et indépendant de la marque, ses éventuelles évolutions seront donc indépendantes de la Région.

En cas de sortie du producteur de cette démarche, quelle qu'en soit la raison, l'agrément au titre de la marque sera automatiquement retiré. S'il le souhaite, le producteur, pourra cependant présenter une demande d'agrément au titre du ou des référentiel(s) approprié(s) à ses produits.

D. LISTE DES REFERENTIELS

La liste ainsi que le contenu de chaque référentiel peuvent évoluer dans le temps au gré des validations par le Comité de pilotage. De manière non exhaustive, les référentiels suivantes sont donc identifiés :

- | | |
|------------------------------------|--|
| - Agneau, | - Pisciculture, aquaculture, |
| - Céréales, malterie, brasserie, | - Produits élaborés, |
| - Céréales, meunerie, boulangerie, | - Veau, |
| - Fruits, | - Viande de chevreau, |
| - Gelée royal, pollen, | - Viande de gros bovin, |
| - Lait et produits laitiers, | - Viande de porc et produits à base de viande de porc, |
| - Lapins, | - Vins, |
| - Légumes, | - Volailles. |
| - Miels, | |

Les référentiels cités ci-dessus sont annexés au présent règlement d'usage.

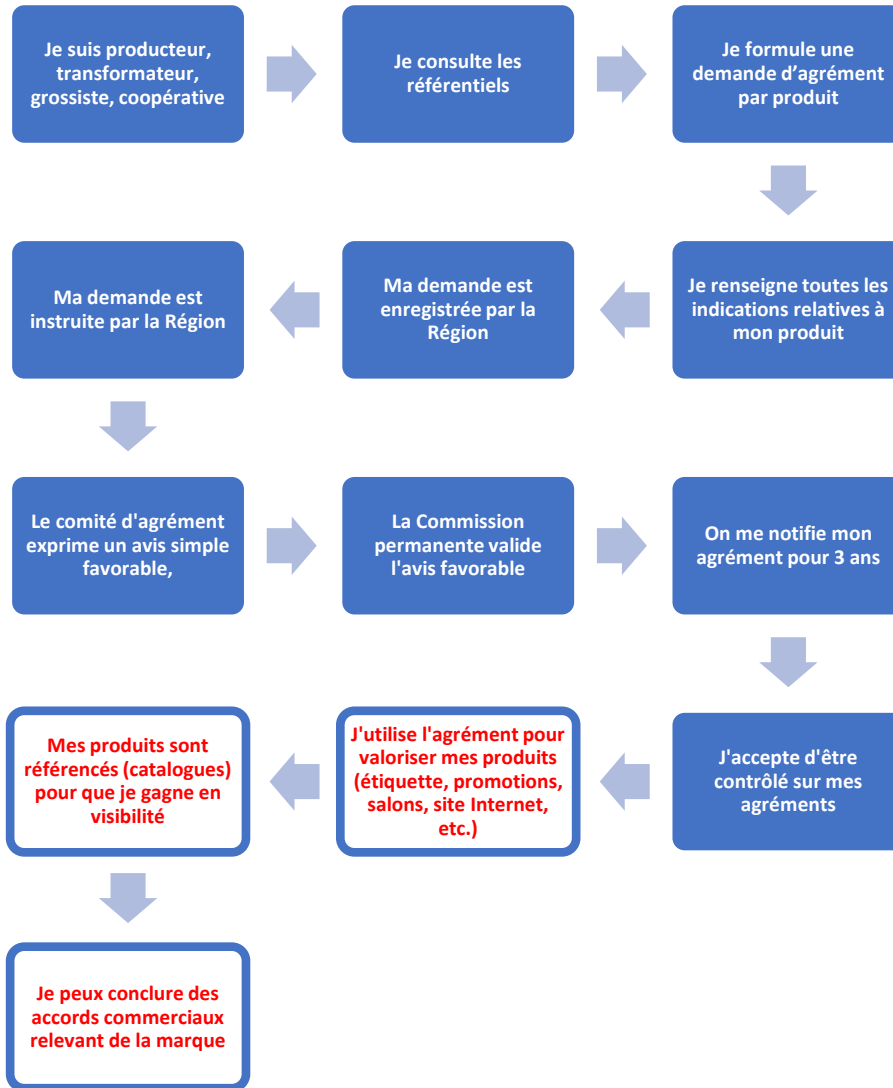
4 PROCEDURE D'AGREMENT

En tant que propriétaire de la marque, 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 Région par tout moyen mis à leur disposition,
- La Région prendra en charge chaque demande et examinera la demande formulée en fonction du référentiel se rapportant au produit objet de la demande d'agrément,
- La Région sollicitera l'avis de la ou des structure(s) professionnelle(s) identifiée(s) comme partenaires techniques dans chaque référentiel,
- Chaque structure identifiée formulera son avis en adéquation avec le référentiel concerné,
- Pour les produits sous AOP/AOC l'Organisme de Défense et de Gestion pourront transmettre directement les demandes d'agrément aux services de la Région,
- Une fois instruite et quel que soit le résultat de l'instruction, chaque demande sera présentée au Comité d'agrément qui rendra un avis simple. Ce comité pourra se tenir de manière dématérialisée et fera l'objet d'un compte rendu dans lequel seront listées toutes les demandes soumises avec l'avis simple formulé par le comité d'agrément.
- Propriétaire de la marque, la Région prendra la décision finale pour :
 - o L'agrément du produit présenté
 - o L'ajournement de la demande,
 - o Le refus d'agrément.
- La décision sera formalisée par une délibération spécifique de la Commission permanente qui mentionnera :
 - o Le nom du produit,
 - o Le nom de l'organisme présentant la demande d'agrément,
 - o Le nom du référentiel de rattachement,
 - o Le type d'agrément,
 - o L'avis simple formulé par le comité d'agrément,
 - o La décision proposée aux membres de la Commission permanente.
- La décision de la Commission permanente sera notifiée à l'opérateur, porteur de la demande par le Président du Conseil régional ou par son représentant en fonction des délégations en vigueur.

[Tapez ici]

➤ LE PROCESS D'INSTRUCTION FAVORABLE EST DECRIT CI-DESSOUS



Comme évoqué plus haut la Région sollicitera l'avis de la ou des structure(s) professionnelle(s) identifiée(s) comme partenaires techniques dans chaque référentiel. Les demandes d'agrément seront formulées via un outil développé par la Région qui leur sera dédié. Les partenaires pourront donc avoir accès directement aux dossiers de demandes pour fluidifier les échanges. Pour garantir le respect de la confidentialité des données communiquées à la Région par les entreprises la Région et chaque partenaire doivent s'engager à respecter la réglementation en vigueur relative à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 applicable à compter du 25 mai 2018 (ci-après le « RGPD ») et à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. Une convention dénommée « convention d'instruction conjointe », dont le modèle type est joint en annexe sera donc conclue entre la Région et chaque partenaire pour formaliser cet engagement.

5 ETIQUETAGE

L'apposition du logo Ma région, ses terroirs est obligatoire sur les produits agréés. Sauf cas exceptionnels approuvés en Comité de pilotage, le logo sera apposé sur l'emballage des produits (dans la mesure du possible). Il devra par ailleurs figurer obligatoirement sur tous les supports de communication valorisant ces derniers.

La marque sera utilisée uniquement pour les produits agréés. Un opérateur ayant également des produits non agréés devra veiller à ne pas induire le consommateur en erreur sur la provenance des matières premières composants les produits et à ne pas apposer le logo de la marque sur ces derniers. En cas d'arrêt de l'agrément, la marque ne devra plus apparaître sur les produits et supports de communication de l'entreprise se rapportant à ces produits.

6 DUREE DE L'AGREMENT

L'agrément est délivré pour une durée de 3 ans et doit être renouvelé à l'échéance, soit :

- Sur demande de l'opérateur. Dans ce cas, l'opérateur devra fournir toute information relative à d'éventuelles modifications dans la composition du produit impactant l'adéquation de ce dernier avec le référentiel s'y rapportant.
- Sur proposition de reconduction par la Région. Dans ce cas, l'opérateur devra indiquer son souhait (renouvellement ou non) et fournir toute information relative à d'éventuelles modifications dans la composition du produit impactant l'adéquation de ce dernier avec le référentiel s'y rapportant.

Si le renouvellement n'est pas demandé ou confirmé, l'agrément du produit sera retiré ainsi que l'affichage sur les outils de communication mis en place par la Région et ses partenaires.

7 ENGAGEMENTS ET OBLIGATIONS DES ENTREPRISES

Toute entreprise ayant des produits agréés dans le cadre de la marque « Ma région, ses terroirs » s'engage à respecter la réglementation en vigueur concernant son activité. En adhérant à la bannière régionale, 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.

Par ailleurs, le bénéficiaire s'engage également à :

- Respecter le présent règlement d'usage de la marque « Ma région, ses terroirs »,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de « Ma région, ses terroirs » sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de « Ma région, ses terroirs »,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 « Ma région, ses terroirs » (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.

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'agrément.

8 RENONCEMENT

L'entreprise qui renonce à utiliser la marque devra en informer la Région en précisant, le cas échéant, les raisons motivant sa décision.

9 PROPRIETE DE LA MARQUE

La Région crée une marque figurative protégée, dont elle est propriétaire et qui sera régie par le code de la propriété intellectuelle (article L. 715-1). La Région a déposé, le 4 février 2020 sous le numéro 4620547, la marque et son règlement d'usage (article L 4231-4 du Code général des collectivités territoriales qui donne compétence au Président du Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes pour la gestion du domaine régional), à l'Institut National de la Protection Intellectuelle (INPI) et son utilisation sera soumise au respect dudit règlement.

Le droit d'utiliser la Marque se traduira par l'apposition du logotype de la marque sur le packaging ou l'emballage du produit et sur les supports de promotion/communication du (des) produit(s) concerné(s). Certains produits pourront également bénéficier des campagnes de promotion, notamment sur les salons à l'étranger même si leur appartenance à la marque ne se manifeste pas par l'apposition du logo sur les produits (ex. vins).

L'autorisation d'usage de la Marque en vertu du présent Règlement d'usage n'opère aucun transfert des droits de propriété sur la Marque.

10 CONTROLES ET SANCTIONS

Les référentiels élaborés avec les organisations professionnelles déclineront les critères régionaux pour les deux agréments et définiront le plan de contrôle. Les organisations professionnelles pourront effectuer des contrôles de conformité par rapports aux critères qui leurs sont propres mentionnés dans les référentiels. Ainsi, lorsqu'une filière a déjà mis en place des systèmes de contrôle qualité, la Région pourra éventuellement s'appuyer sur ces contrôles et y greffer les critères de la marque.

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. 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).

IV GOUVERNANCE

1 LE COMITE DE PILOTAGE

A. COMPOSITION

Le comité de pilotage est composé de :

- La Région Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par son Président ou par délégation, le Vice-Président à l'agriculture,
- La Chambre régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, représenté par son Président,
- La Chambre régionale des métiers et de l'artisanat Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- La Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- L'Association Régionale des Industries Alimentaires Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- La Confédération générale de l'alimentation en détail Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- L'Association des producteurs d'ail drômois, représentée par son Président,
- L'Association filières volailles (en Auvergne-Rhône-Alpes), représentée par son Président,
- L'Association de promotion de l'agneau de l'Adret, représentée par son Président,
- L'Association pour la promotion et la production du veau des monts du Velay et Forez, représentée par son Président,
- L'Association pour le développement de l'aquaculture et de la pêche professionnelle en Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- L'Association Auvergne-Rhône-Alpes élevage, représentée par son Président,
- L'Association des Brasseurs indépendants en Rhône-Alpes (B.I.E.R.A), représentée par son Président,
- Le Comité de défense et de gestion de la lentille verte du Puy AOC, représenté par son Président,
- Le Comité régional d'Interfel (Interprofession fruits et légumes) d'Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- Le Comité stratégique fruits, représentée par son Président,
- Le Comité vins, représentée par son Président,
- Le Comité régional interprofessionnel de l'économie laitière Alpes, Massif Central, représentée par son Président,
- La Fédération régionale d'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- L'Association Interprofession bétail et viande Auvergne-Rhône-Alpes (association), représentée par son Président,
- L'Association Interporc Rhône-Alpes, représentée par son Président,
- L'Association Interprofession porcine Auvergne Limousin, représentée par son Président,
- Le Cluster Organics (filiale AB), représentée par son Président,
- Le Syndicat caprin de la Drôme, représenté par son Président,
- Le Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC, représenté par son Président,

[Tapez ici]

Le comité de pilotage peut convier, au gré des sujets prévus à l'ordre du jour de chaque réunion, des représentants d'organismes ou d'entreprises et ce, à titre consultatif.

B. MISSIONS

Le comité de pilotage de la marque intervient généralement sur la stratégie de développement de la marque. Il a pour rôle de rendre des avis simples sur tous les sujets relatifs au développement de la démarche et notamment sur :

- Les finalités de la marque en cohérence avec la politique portée par le Conseil régional,
- La stratégie de développement de la marque, notamment en matière de commercialisation, de promotion, et de services associés proposés par la marque,
- Le calendrier de développement de la marque et des chantiers associés,
- L'évolution du développement de la marque et ses impacts sur les secteurs agricoles et agroalimentaires,
- La création de nouveaux référentiels ou la mise à jour des référentiels existants,
- La modification du présent règlement d'usage,
- Les messages véhiculés par la marque auprès des professionnels et du grand public,
- L'organisation entre tous les acteurs œuvrant pour le développement de la marque,
- Les sujets devant faire l'objet de groupes de travail.

2 LE COMITE D'AGREMENT

Le Comité d'agrément se réunira sur invitation de la Région pour analyse et avis sur les demandes d'agrément. Il formulera un avis simple pouvant être soit une proposition d'ajournement, soit une proposition de refus, soit un avis favorable, qui sera proposé à la Région pour décision par les membres de la Commission permanente.

Les partenaires techniques associés, membres du comité d'agrément sont :

Référentiel	Organisme	Représentant
Agneau	La Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Céréales, malterie, brasserie	La Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Céréales, meunerie, boulangerie	La Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Fruits	Le Comité stratégique fruits Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Gelée royal, pollen	La Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Lait et produits laitiers – collectés	CRIEL Massif Central	Le Président
Lait et produits laitiers – fromages fermiers de chèvre	Caprin AURA	Le Président
Lait et produits laitiers – fromages fermiers de brebis	Bergers fromagers rhonalpins	Le Président
Lapins	ILGS	Le Président
Légumes	La Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Miels	La Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Pisciculture, aquaculture	L'ADAPRA	Le Président
Produits élaborés	La Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Veau	Interbev Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Viande de chevreau	Syndicat Caprin de la Drôme	Le Président
Viande de gros bovin	Interbev Auvergne-Rhône-Alpes	Le Président
Viande de porc et produits à base de viande de porc	IPAL	Le Président
Vins	Le Comité vins	Le Président
Volailles	AFIVOL	Le Président

V SERVICES ASSOCIES A LA MARQUE

1 GRATUITE DE L'AGREMENT ET DES CONTROLES ORGANISES PAR LA REGION

La procédure d'agrément ainsi que la mission de contrôle assurée par un organisme extérieur missionné par la Région se feront à titre gratuit pour chaque opérateur demandant un agrément.

2 DROITS OUVERTS AUX OPERATEURS DISPOSANT D'UN AGREMENT

Les services proposés aux entreprises disposant d'un agrément sont :

- Mise à disposition du logo au format numérique,
- Mise à disposition d'étiquettes autocollantes,
- Inscription de l'entreprise et de ses produits sur le site Internet de la marque,
- Insertion de l'entreprises et/ou de ses produits dans des catalogues dédiés, notamment destinés aux professionnels,
- Mise à disposition de kits de communication / merchandising,
- Accès aux éventuels accords commerciaux génériques conclus au titre de la marque,
- Participation à des événements promotionnels,
- Mise en réseau de l'entreprise auprès des partenaires de la marque.

Cette liste est non exhaustive et pourra évoluer au gré du déploiement commercial de la marque.

VI RESEAUX DE DISTRIBUTION

La marque est non exclusive dès lors que les produits répondent aux exigences des référentiels. Elle n'est pas non plus exclusive en matière de circuit de distribution.

Au gré du déploiement commercial des produits agréés par la marque auprès des différents acteurs de la distribution, des engagements pourront être pris spécifiquement pour chaque type de réseau de distribution et ce, à travers des chartes d'engagement.

Ces chartes d'engagement devront respecter les grands principes ci-dessous énumérés :

1 RESEAUX DE DISTRIBUTION CONCERNES ET SIGNATAIRES

A. GRANDES ET MOYENNES SURFACES ET GROSSISTES SPECIALISES DANS LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Pour cette catégorie de réseau de distribution, les signataires impliqués sont :

- Le Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Le Président de la Chambre régionale d'agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes,
- Le Président de la Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes,
- Le Président de l'ARIA Auvergne-Rhône-Alpes,
- Chaque représentant dûment habilité du « distributeur » concerné.

B. AUTRES CIRCUITS DE DISTRIBUTION (EX : COMMERCE DE PROXIMITE, COMMERCE SPECIALISE, E-COMMERCE, EXPORT, MARCHÉ, ARTISANAT, RESTAURATION)

Pour cette catégorie de réseau de distribution, les signataires impliqués sont :

- Le Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Chaque représentant dûment habilité du « distributeur » concerné.

2 DUREE

- Chaque charte, prise individuellement sera d'une durée maximum de 3 ans,
- Le contenu des chartes sera impérativement revu ou reconduit après le 31 décembre 2024,
- Chaque charte pourra être résiliée par l'une ou l'autre des parties en cas de non-respect de l'une ou l'autre des parties des engagements listés ci-dessous.

3 CONTENU DES ENGAGEMENTS

A. PRINCIPE DES ENGAGEMENTS

- Les engagements pris par chaque partie sont des engagements d'intention, de moyens et de méthode,
- Les engagements listés ci-dessous sont pris à titre exploratoire pour tester la capacité de chaque signataire à respecter ses propres engagements,
- A l'issue du 31 décembre 2024, les engagements pris ci-dessous devront pouvoir être objectivés à partir des recommandations formulées par le comité de suivi.

B. ENGAGEMENTS COMMUNS

- Valoriser le tissu agricole et agroalimentaire de la région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Adopter une posture de respect mutuel et de loyauté dans les négociations et l'exécution des accords commerciaux,
- Faire évoluer les pratiques pour répondre aux attentes consommateurs (normes, développement durable, lutte contre le réchauffement climatique),
- Participer à la performance économique globale et partagée de la marque jusqu'au consommateur,
- Contribuer au recueil et à l'analyse de données relatives aux indicateurs de moyens, de résultats et d'impacts.

C. ENGAGEMENTS DES FILIERES, PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS

- Inciter les producteurs et transformateurs à rejoindre la démarche,
- Respecter les conditions d'usage de la marque et des référentiels,
- Garantir la traçabilité régionale de la matière première dans les produits agréés,
- Faciliter l'accueil et le travail de tout organisme de contrôle missionné dans le cadre de la marque,
- Faciliter la mise en relation entre les acteurs de la distribution et les acteurs de la production,
- Faciliter la mise à disposition d'informations ou de données pouvant contribuer à évaluer l'impact de la démarche sur l'ancrage de la valeur sur le territoire régional au profit de tous les acteurs de la chaîne agricole et alimentaire,
- Garantir la régularité des approvisionnements dans le cadre des accords commerciaux,
- Apposer le logo de la marque sur tout support visant sa promotion et notamment sur les produits en respectant la charte graphique de la marque,
- Participer aux actions de promotion et de communication de la démarche en générale et des produits et entreprises en particulier,
- Respecter le cadre législatif en vigueur dans tous les accords commerciaux : concurrence, contractualisation, construction des prix.

D. ENGAGEMENTS DU DISTRIBUTEUR

- Développer le référencement (quantité, diversité et fréquence) et la visibilité des produits agréés par la marque sur les lieux de vente ou de consommation,
- Faciliter l'accès des producteurs agréés dans les lieux de distribution ou de consommation en explicitant lisiblement toutes les conditions nécessaires pour y parvenir,
- Circonscrire l'usage des catalogues dédiés mis à la disposition du distributeur au seul développement de la marque,
- Exprimer annuellement les besoins en référencement non satisfaits par les produits déjà agréés,
- Faciliter la mise à disposition d'informations ou de données pouvant contribuer à évaluer l'impact de la démarche sur l'ancrage de la valeur sur le territoire régional au profit de tous les acteurs de la chaîne agricole et alimentaire,
- Mentionner dans tout accord commercial relatif à un produit agréé par la marque les présents engagements,
- Respecter le cadre législatif en vigueur dans tous les accords commerciaux : concurrence, contractualisation, construction des prix.
- Mettre en œuvre des actions promotionnelles (animations des forces de vente, animations sur les lieux de vente ou de consommation, supports de communication, etc.),
- Répondre aux offres d'actions promotionnelles spécifiques à la marque conduites par toute entité impliquée dans la démarche : membre du comité de pilotage, entreprise disposant d'au moins un

[Tapez ici]

agrément produit, tout autre partenaire ayant dûment conventionné avec la Région pour la promotion de la marque,

- Faire la promotion de la démarche auprès des fournisseurs régionaux déjà existants,
- Respecter la charte graphique de la Marque quel que soit le support, le lieu ou la circonstance de l'usage du logotype.

E. ENGAGEMENTS DE LA REGION

- Garantir le maintien de la démarche au sein de la politique régionale,
- Valoriser la diversité des produits de la marque et des terroirs de la région,
- Enrichir l'offre de produits agréés,
- Assurer la gouvernance de la marque,
- Garantir la tenue des comités d'agrément et de pilotage,
- Assurer la validation des demandes d'agrément tout au long de l'année par la Commission permanente du Conseil régional,
- Assurer le contrôle des agréments,
- Mettre à disposition des catalogues dédiés permettant de répondre aux besoins spécifiques de chaque distributeur,
- Soutenir les actions de communication et de promotion de la marque, y compris à travers celles mises en œuvre par les partenaires de la Région,
- Faciliter la formation des producteurs pour respecter les conditions d'accès spécifiques à certains segments de distribution,
- Faciliter la formation des producteurs à la conclusion d'accords commerciaux,
- Contribuer à toute action visant l'ancrage de la valeur sur le territoire régional au profit de tous les acteurs de la chaîne agricole et alimentaire,
- Evaluer l'impact de la démarche sur l'ancrage de la valeur sur le territoire régional au profit de tous les acteurs de la chaîne agricole et alimentaire,
- Veiller au bon respect de tous les points de la charte d'engagement par tous les acteurs.

F. COMITE DE SUIVI SPECIFIQUE AUX GRANDES ET MOYENNES SURFACES ET AUX GROSSISTES DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

- Composition : un représentant de chaque signataire et tous autres membres techniques opportuns, notamment choisis parmi les membres du comité de pilotage de la marque,
- Rôles :
 - Suivre les plans de communication et marketing,
 - Suivre la progression de chiffre d'affaire et de part de marché de la démarche,
 - Suivre l'ancrage de la valeur sur le territoire régional au profit de tous les acteurs de la chaîne agricole et alimentaire, notamment à travers la formation des tarifs,
 - Construire un plan de recueil d'analyse des données relatives aux indicateurs de moyens, de résultats et d'impacts,
 - Définir les critères d'évaluation des effets produits par la charte,
 - Rendre un avis sur l'efficacité des engagements,
 - Proposer des modalités de contrôle du respect de la charte,
 - Rendre un avis sur les difficultés éventuelles d'application des chartes,
 - Proposer des évolutions de la charte.

VII LISTE DES ANNEXES

- Liste des segments de marchés.
- Référentiel Agneau,
- Référentiel Céréales, malterie, brasserie,
- Référentiel Céréales, meunerie, boulangerie,
- Référentiel Fruits,
- Référentiel Gelée royal, pollen,
- Référentiel Lait et produits laitiers,
- Référentiel Lapins,
- Référentiel Légumes,

[Tapez ici]

- Référentiel Miels,
- Référentiel Pisciculture, aquaculture,
- Référentiel Produits élaborés,
- Référentiel Veau,
- Référentiel Viande de chevreau,
- Référentiel Viande de gros bovin,
- Référentiel Viande de porc et produits à base de viande de porc,
- Référentiel Vins,
- Référentiel Volailles,
- Modèle type de convention d'instruction conjointe.

CLASSIFICATION DES MARCHES

I LES MARCHES ET SEGMENTS

Marchés	Segments de marché	
Boissons	Apéritifs et Spiritueux	Colas, Thés glacés et Softs
	Bières et Cidres	Eaux
	Cave à vins	Jus de fruits et légumes
	Champagnes et Pétillants	
Epicerie salée	Conserves et Bocaux	Produits du Monde
	Huilles, Vinaigres et Vinaigrettes	Sauces et Condiments
	Plats cuisinés	Sel, Epices et Bouillons
	Pâtes, Riz et Féculents	Soupes et Croûtons
	Pour l'apéritif	
Epicerie sucrée	Biscuits et Gâteaux	Diététique et Bien-être
	Boissons chaudes	Petit déjeuner
	Chocolat et Bonbons	Sucres, Farines, Coulis et Préparations gâteaux
	Compotes, Fruits au sirop, Crèmes desserts	
Frais	Charcuterie	Snacking, Salades, Plats cuisinés
	Crèmerie	Traiteur
	Fromages à la coupe, à déguster	Végétarien et Végétal
	Fromages cuisine et snacking	Yaourts et Desserts
Fruits et légumes	Fruits	Légumes
	Fruits et Légumes secs	Prêt à consommer
	Jus de fruits et légumes frais	
Pains et pâtisserie	Pains burger et précuits	Pâtisserie
	Pains de mie	Viennoiseries et Brioches
	Pains frais	Viennoiseries et Brioches fraîches
Surgelés	Apéritifs, Entrées et Snacking	Pizzas, Quiches et Tartes
	Frites et Pommes de terre	Plats cuisinés
	Glaces et Sorbets	Poissons et Fruits de mer
	Légumes et Fruits	Viandes
	Pain, Pâtisseries et Viennoiseries	
Viandes et poissons	Boucherie	Traiteur de la mer
	Poissonnerie	Volaille et Rôtisserie

II LES SOUS SEGMENTS PAR MARCHE

1 BOISSONS

Segments	Sous segments	
Apéritifs et Spiritueux	Apéritifs sans alcool Gins et Tequila Liqueurs et Digestifs Pastis et Anisés Punch et Cocktails	Rhums Vins doux, Portos et Amers Vodka Whisky
Bières et Cidres	Bières aromatisées Bières blanches Bières blondes Bières brunes et ambrées Bières d'Abbaye	Bières sans alcool et Panachés Cave à bières (bières artisanales) Cidres Coffrets bières Hard Seltzer
Cave à vins	Fontaines à vins Vins blancs Vins étrangers	Vins rosés Vins rouges
Champagnes et Pétillants	Champagnes brut et demi-sec Champagnes rosés	Coffrets champagne Vins pétillants et Mousseux
Colas, Thés glacés et Softs	Boissons énergisantes et Sport Boissons gazeuses aux fruits Boissons plates aux fruits Citronnades et Boissons bien-être Colas	Limonades, Limes et Tonics Pockets enfants Sirops et Concentrés Thés et Infusions glacés
Eaux	Eaux aromatisées Eaux gazeuses	Eaux plates
Jus de fruits et légumes	Jus bien-être et Détox Jus d'Ananas et Fruits exotiques Jus de légumes Jus de pomme et Fruits du verger	Jus d'orange et Agrumes Jus formats pockets Jus multifruits et Multivitaminés

[Tapez ici]

2 EPICERIE SALEE

Segments	Sous segments	
Conserves et Bocaux	Autres légumes Champignons et Tomates Légumes verts Lentilles et Légumes secs Macédoines, Ratatouilles et Autres mélanges de légumes	Maïs, Asperges, Palmiers et Autres Pâtés et Foies gras Salades, Rillettes et Autres poissons Sardines et Maquereaux Thon
Huiles, Vinaigres et Vinaigrettes	Huiles Huiles d'olive	Vinaigres Vinaigrettes, Sauces salades et Jus de citron
Les plats cuisinés	Cassoulets et Confits Choucroutes et Autres plats Couscous et Taboulés	Plats individuels Raviolis et Cannellonis
Pâtes, Riz et Féculents	Blé, Semoule et Légumes secs Pâtes Purées et Polenta	Riz Sachets express et Nouilles instantanées Sauces pour les pâtes et le riz
Pour l'apéritif	Biscuits apéritifs Cacahuètes, Pistaches et Autres Chips	Olives et Tartinables Tuiles et Torillas
Produits du Monde	Asie Méditerranée	Tex-Mex et USA
Sauces et Condiments	Cornichons, Olives et Condiments Ketchup Mayonnaises Moutardes	Sauces chaudes : Béchamel, Curry, ... Sauces froides : BBQ, Burger, Béarnaise, ... Sauces pour les pâtes et le riz
Sel, Epices et Bouillons	Bouillons et Fonds de sauce Epices et Herbes	Fécule, Chapelure et Aide culinaire Sel et Poivre
Soupes et Croûtons	Croûtons Soupes déshydratées	Soupes en brique Soupes fraîches

3 EPICERIE SUCREE

Segments	Sous segments	
Biscuits et Gâteaux	Assortiments de biscuits et Mignardises Barres de céréales et Chocolatées Biscuits au chocolat ou à la vanille Biscuits aux fruits Biscuits BIO et Diététiques Biscuits petit-déjeuner Cookies	Crêpes et Gauffres Goûters pockets Madeleines Marbrés et Brownies Petits beurres et Biscuits secs Quatre quarts et Pains d'épices
Boissons chaudes	Cafés moulus et en grains Cafés solubles et Capuccinos Chocolats en poudre Dosettes et Capsules	Filtres et Détartrants Infusions Thés
Chocolat et Bonbons	Autres confiseries Bonbons Chewings gums	Confiseries chocolatées Confiseries de poche Tablettes de chocolat
Compotes, Fruits au sirop, Crèmes desserts	Compotes Crèmes dessert	Fruits au sirop
Diététique et Bien-être	Biscuits, Galettes et Céréales Boissons Compléments alimentaires	Edulcorants Sans gluten Thés et Infusions
Petit déjeuner	Barres céréales Biscottes, Pains grillés et Galettes Biscuits petit-déjeuner Brioches et Viennoiseries Céréales adultes	Céréales enfants Confitures Mueslis et Avoines Pain de mie Pâtes à tartiner et Miels
Sucres, Farines, Coulis et Préparations gâteaux	Aide à la pâtisserie Farines	Préparations pour gâteaux et Flans Sucres et Edulcorants

4 FRAIS

Segments	Sous segments	
Charcuterie	Charcuterie à la coupe Jambons blancs et Rôtis Jambons crus et Charcuteries tranchées Knacks, Saucisses et Boudins	Lardons et Dés Pâtés, Rillettes et Foies gras Saucissons et Chorizos
Crèmerie	Beurres Crèmes et Chantilly Laits	Margarines et Matières grasses Œufs
Fromages à la coupe, à déguster	Camenberts, Coulommiers et Bries Chèvre et Brebis Emmental, Comté et Gouda Fromages à la coupe Fromages allégés	Fromages de caractère Fromages de vaches de nos régions Fromages enfants Morbiers, Tommes et Abondance Roqueforts et Bleus
Fromages cuisine et snacking	Fromages à tartiner Fromages apéritifs et Salades Fromages râpés	Fromages sandwich et burger Mozza, Feta et Mascarpone Raclette, Tartiflette et Fondue
Snacking, Salades, Plats cuisinés	Box de pâtes Burgers et Galettes Plats cuisinés	Salades Sandwichs
Traiteur	Apéritifs et Entrées Cordons bleus et Grignotes Pâtes à tartes et Crêpes Pâtes fraîches, Gnocchis et Quenelles Pizzas, Quiches et Croques	Spécialités exotiques Traiteur de la mer Traiteur traditionnel Végétarien
Végétarien et Végétal	Aide culinaire Boissons végétales	Desserts végétaux Traiteur végétarien
Yaourts et Desserts	Compotes fraîches Crèmes desserts, Mousses et Liégeois Desserts végétaux Desserts pâtisseries et Italiens	Flans, Riz au lait et Semoules Fromages blancs et Faisselles Yaourts Yaourts et Desserts enfants

[Tapez ici]

5 FRUITS ET LEGUMES

Segments	Sous segments	
Fruits	Agrumes Bananes et Kiwi Fruits de saison	Fruits exotiques Fruits rouges Pommes, Poires, Raisins
Fruits et Légumes secs	Fruits secs aide culinaire Fruits secs mélanges et graines	Légumes secs Pruneaux et Fruits séchés
Jus de fruits et légumes frais	Jus de fruits Smoothies	Soupes fraîches et Gaspachos
Légumes	Ail, Oignons et Echalotes Aubergines, Courgettes et Poivrons Carottes et Pommes de terre Champignons Choux, Poireaux, Navets et Céleris Concombres, Avocats, Bettraves et Radis	Herbes aromatiques et Epices Légumes de saison Légumes verts et Asperges Potirons, Courges et Légumes anciens Salades et Tomates
Prêt à consommer	Crudités Fruits découpés Légumes découpés	Purées fraîches Salades en sachet

6 PAINS ET PATISSERIE

Segments	Sous segments	
Pains burger et précuits	Pains bruger Pains hot-dog et Panini	Pains précuits
Pains de mie	Pains de mie complet et aux céréales Pains de mie nature Pains de mie sans croûte	Pains sans gluten Toasts et Canapés apéritifs
Pains frais	Baguettes Pains	Pains Spéciaux
Pâtisserie	Cookies, Beignets et Muffins Gâteaux à partager Macarons et Mignardises	Pâtisseries individuelles Tartes
Viennoiseries et Brioches	Brioches entières Brioches fourrées et Pépites Brioches tranchées	Croissants et Pains au chocolat Muffins et Pancake Pains au lait
Viennoiseries et Brioches fraîches	Brioches Crêpes	Viennoiseries

7 SURGELES

Segments	Sous segments	
Apéritifs, Entrées et Snacking	Apéritifs et Petits fours Burgers et Snacking Coquilles	Crêpes et feuilletés Glaçons
Frites et Pommes de terre	Frites au four Frites pour friteuses Patatoes Pommes dauphine et duchesse	Pommes noisette Pommes rissolées et sautées Pommes rôsti
Glaces et Sorbets	Bâtonnets et Barres glacées Bûches glacées Cônes Crèmes glacées et Sorbets en bac	Glaces en pot Glaces enfant Minis (pots, cônes, bâtonnets)
Légumes et Fruits	Fruits Gratins de légumes et Galettes Herbes aromatiques et Sauces Légumes cuisinés et poelés	Légumes naturels Purées et Soupes Repas bébé
Pain, Pâtisseries et Viennoiseries	Pain Pâtisseries à partager	Pâtisseries individuelles Viennoiseries
Pizzas, Quiches et Tartes	Pizzas Quiches	Tartes
Plats cuisinés	Burgers et Snacking Cuisine du monde Plats cuisinés à partager	Plats cuisinés individuels Végétarien
Poissons et Fruits de mer	Fruits de mer et Crustacés Poissons cuisinés	Poissons naturels Poissons panés
Viandes	Agneau Bœuf Panés de volaille	Steaks et Viandes hachée Veau Volailles

[Tapez ici]

8 VIANDES ET POISSONS

Segments	Sous segments	
Boucherie	Agneau	Porc
	Autres viandes	Saucisses et merguez
	Bœuf	Veau
	Boucherie à la coupe	Viandes hachés
Poissonnerie	Coquillages et Crustacés	Poissonnerie BIO
	Crevettes	Saumons et Truites
	Filets et pavés	Soupes de poisson et Accompagnements
	Poissonnerie au détail	
Traiteur de la mer	Canapés et Blinis	Surimis
	Poissons panés et cuisinés	Sushis
	Saumon et poissons fumés	Tarama et Tartinables
	Soupes de poisson et Accompagnements	
Volaille et Rôtisserie	Canard	Lapin
	Cordons bleux et grignotes	Poulets
	Dindes	Rôtisserie
	Foies et Gésiers	

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL AGNEAU

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Ce référentiel concerne la viande d'agneau (carcasse d'agneau, morceaux, produits transformés à base de viande d'agneau).

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
04 72 72 49 27
accueil@aura.chambagri.fr

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

Les produits/productions éligibles sont classés selon deux catégories d'agrément :

- « Produit Ici » : pour des produits bruts ou transformés composés à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,
- « Fabriqué ici » : pour les produits transformés en Auvergne-Rhône-Alpes et composés d'au moins 80% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes. Les arômes, l'eau, les épices, le sucre, le sel et les autres condiments ne rentrent pas dans le calcul des 80 %.

L'ensemble des produits d'exploitations et d'entreprises candidates à un agrément de la bannière régionale devront être issus d'un site de production situé sur le territoire régional d'Auvergne-Rhône-Alpes.

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. PROVENANCE DES AGNEAUX

La viande d'agneau pouvant bénéficier de la communication au titre de la marque est issue d'exploitations agricoles ayant leur siège sur la région Auvergne-Rhône-Alpes. Seuls les agneaux nés et élevés sur la région peuvent bénéficier de la marque.

B. SELECTION DES CARCASSES

- Type racial : tous,
- Ages à l'abattage : ovins de moins de 12 mois,
- Conformation selon la grille EURO,
- Etat d'engraissement : 2.3,
- Catégorie : exclusivement agneau.

C. LIEU D'ABATTAGE

Les agneaux produits en Auvergne-Rhône-Alpes sont majoritairement abattus extra régionalement. En effet, ils sont rapprochés des bassins de consommation traditionnels que sont la région parisienne et le sud de la France. Etant donné que la capacité d'abattage pour les agneaux est limitée par un maillage faible en abattoirs spécialisés en Auvergne-Rhône-Alpes, l'abattage des agneaux pourra être réalisé en dehors du territoire régional. Tout abatteur engagé dans le dispositif est tenu de vérifier que l'origine des animaux destinés à être commercialisés sous la marque, est conforme au critère de provenance régionale.

D. TRAÇABILITE DES VIANDES

La traçabilité des viandes destinées à une commercialisation dans la démarche « Ma région, ses terroirs » est assurée conformément aux exigences définies par la réglementation et le règlement d'usage « Viande d'Agneau française ».

Seules les carcasses éligibles sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant la mention de la marque collective et VAF.

Outre les informations réglementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comporte :

- La mention de la marque et VAF,
- La date d'abattage,
- Le numéro de lot.

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENTIELS

Les opérateurs candidats à un agrément au titre de la marque, doivent préalablement être engagés dans « Viande d'agneau Française » auprès d'Interbev.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

A. ENGAGEMENTS COMMUNS

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé au titre de la marque, 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 agréments, 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.

B. ENGAGEMENTS SPECIFIQUES AUX REFERENTIELS*

Par leur engagement, les opérateurs acceptent de :

- Respecter le référentiel « Viande Agneau Française »
- Être contrôlé dans le cadre du référentiel VAF
- Transmettre les volumes de viande commercialisés sous la marque collective en année n au plus tard le 31 mars de l'année n+1.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

En fonction des évolutions du règlement d'usage de la signature « VAF », des contrôles externes pourraient être réalisés auprès des opérateurs selon les modalités du plan de contrôle.

1 AUTOCONTROLE DES ELEVAGES

Le contrôle des élevages par sondage permet de vérifier le respect des déclarations sur l'origine des agneaux. Le contrôle en élevage porte sur :

- La vérification du registre d'élevage,
- Les documents d'achats des animaux,
- Les modalités d'identification des animaux par l'éleveur,
- Le respect du bien-être animal (conditionnalité des aides).

2 AUTOCONTROLES DES TRANSFORMATEURS

Sont concernés dans cette catégorie :

- Les abatteurs et abattoirs associés,
- Les ateliers de découpe,
- Les grossistes.

Les contrôles des abatteurs et abattoirs associés à la présente marque collective portent notamment sur les modalités des contrôles effectués par ces opérateurs lors de l'abattage sur :

- Le rapprochement du numéro de boucle au numéro d'élevage,
- La vérification de la localisation en Auvergne-Rhône-Alpes du détenteur de l'animal,
- L'âge de l'animal au moment de l'abattage (<12 mois),
- La conformation et l'état d'engraissement des carcasses,
- Les conditions de ressuyage des carcasses.

Le contrôle des abatteurs et abattoirs, des ateliers de découpe et des grossistes porte notamment sur la traçabilité des carcasses, des quartiers et des pièces avec n° de traçabilité et présence de l'identifiant de la marque sur les carcasses, quartiers, pièces et sous vide.

3 AUTOCONTROLES DES POINTS DE VENTE :

Le contrôle des points de vente porte notamment sur :

- L'engagement des fournisseurs dans la démarche,
- Les modalités de contrôles effectués par les opérateurs lors de la réception des carcasses et quartiers,
- La traçabilité des viandes découpées mises en rayon avec la marque.

4 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS

REFERENTIEL VIANDE DE GROS BOVINS

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Ce référentiel concerne la viande de gros bovins et, le cas échéant, les produits sous signe d'indication de la qualité et de l'origine (SIQO).

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

Interbev Auvergne-Rhône-Alpes
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
04 72 72 49 40
contact@interbevaura.fr

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. PROVENANCE DE LA VIANDE

Seule la viande de gros bovins nés, élevés, abattus et transformés sur le territoire Auvergne-Rhône-Alpes pourront prétendre à un agrément au titre de la marque.

Les viandes de gros bovin pouvant prétendre à un agrément au titre de la marque sont celles issues exclusivement d'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE) et qui ont leur siège social d'exploitation situé en Auvergne-Rhône-Alpes.

B. SELECTION DES CARCASSES

- Type racial : tous
- Conformation : E.U.R.O.P
- Etat d'engraissement : 2, 3, 4, 5 (exclusion 1)
- Catégorie : Vache, Jeune bovin, Génisse, Bœuf, Taureau

C. TRAVAIL DES VIANDES

Les viandes agréées et commercialisées sous la marque seront issues de gros bovins abattus exclusivement dans la région Auvergne-Rhône-Alpes et seront produites dans le respect de la norme NF V 46-001, qui fixe les critères de maîtrise du ressuage, du pH et de la maturation pour l'optimisation du potentiel de tendreté.

Pour ne pas compromettre la tendreté de la viande, la maîtrise du ressuage doit être assurée. Chaque carcasse doit avoir un pH ultime, inférieur ou égal à 6,0.

Un délai suffisant doit être respecté entre l'abattage et la mise à la consommation des morceaux à griller et à rôtir. La durée de maturation doit être de 7 jours minimum pour les morceaux à griller et à rôtir, conservées en carcasses et quartiers avant mise à la consommation et de 10 jours minimum pour les morceaux à griller et à rôtir conservés sous vide. Il n'est pas nécessaire d'effectuer une maturation du filet, de la hampe et de l'onglet ni des morceaux de viande à braiser ou à bouillir.

D. ELABORATION DES VIANDES HACHEES

La commercialisation des viandes hachées agréées au titre de la marque est soumise aux mêmes exigences que celles décrites dans l'ensemble des points précédents, hormis pour le critère de respect de durées de maturation minimales des viandes.

E. TRAÇABILITE DES VIANDES

La traçabilité des viandes destinées à une commercialisation sous agrément est assurée conformément aux exigences définies par la réglementation.

Seules les carcasses et la viande de gros bovin répondant à toutes les exigences techniques décrites dans les paragraphes précédents et dans le paragraphe « Articulation avec d'autres référentiels le cas échéant », sont éligibles et sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant le logo de la marque ou la mention de la marque.

Outre les informations réglementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comportera :

- La mention de la marque,

- La date d'abattage,
- L'identifiant de l'animal.

Pour la viande conditionnée sous-vide, la date de conditionnement pourra remplacer la date d'abattage pour gérer la maturation chez les distributeurs.

Dans le cadre de la communication orientée vers les consommateurs, la viande de gros bovin agréée au titre de la marque peut être identifiée avec la mention « Viande Bovine d'Auvergne-Rhône-Alpes ».

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENTIELS

Les opérateurs candidats à un agrément « Ma région, ses terroirs », doivent préalablement être engagés dans le cahier des charges Viande Bovine Française VBF 98-02 auprès d'Interbev.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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 opérateurs ayant l'obligation de faire une demande d'agrément pour commercialiser de la viande de gros bovin sous la marque sont les suivants : abatteur, atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste¹.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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,

¹ Est considéré comme « grossiste » un opérateur qui découpe ou commercialise des viandes, préparations de viandes ou abats en Gros, l'opérateur ne découpe pas une carcasse de gros bovin en plus de huit morceaux de pièces de gros. Dans le cas contraire, l'opérateur est enregistré comme « atelier de découpe ».

- Faire valider auprès de la Région tout support de communication utilisant le logo de la marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 POUR TOUT OPERATEUR DISPOSANT D'UN PRODUIT AGREE

L'opérateur est tenu de :

- Mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres, tels que décrits dans le plan de contrôle et dans le tableau joint en annexe,
- Transmettre à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes : les volumes de viandes commercialisées sous agrément au titre de la marque par point de vente et par type de présentation (PAD/carcasse) en année N et ce, au plus tard le 28 février de l'année N+1. Les volumes par point de vente seront transmis à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes par voie électronique selon un fichier type.

2 AUTOCONTROLES DES ELEVAGES

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.

3 AUTOCONTROLES DES TRANSFORMATEURS

Sont concernés dans cette catégorie :

- Les abatteurs et abattoirs associés,
- ❖ Les ateliers de découpe,
- Les ateliers de transformation de viande,
- Les ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache,
- Les ateliers de fabrication de préparation de viande
- Les grossistes.

Tout abatteur engagé dans le présent dispositif est tenu de vérifier que la provenance des animaux destinés à être commercialisés sous agrément de la marque soit conforme au critère de provenance régionale et que les animaux soient issus exclusivement d'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE).

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

- Le rapprochement du n° IPG et du passeport
- La vérification de la localisation en Auvergne-Rhône-Alpes des détenteurs successifs
- L'engagement du dernier détenteur à la CBPE
- L'état d'engraissement des carcasses
- Les conditions de ressuyage des carcasses ainsi que les pH
- Les dates d'abattage (pour assurer la maturation)

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe, des ateliers de transformation de viande, des ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, des ateliers de fabrication de préparation de viande et des grossistes porte notamment sur :

- La traçabilité des carcasses, des quartiers et des pièces avec n° de traçabilité (n° de carcasse ou de lot)
- La présence de l'identifiant relatif à la marque sur les carcasses, quartiers, pièces de gros, sous-vide (étiquettes ou attestations spécifiques)
- Les dates d'abattage (pour assurer la maturation)

4 AUTOCONTROLES DES POINTS DE VENTE :

L'autocontrôle des points de vente porte notamment sur :

- L'engagement des fournisseurs dans la démarche,
- La traçabilité et la communication des viandes découpées mises en rayon sous agrément de la marque,
- Le respect de la durée minimale de maturation pour les pièces à griller et à rôtir,
- En cas de double rayon, la vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière.

5 OBJETS ET METHODES DE CONTROLE

Les méthodes de contrôle internes pour chaque point à contrôler du présent référentiel et pour chaque opérateur, sont résumées dans le tableau joint.

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).

Annexe référentiel gros bovins - contrôles

Objet de l'autocontrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
Origine Auvergne-Rhône-Alpes, bovin né, élevé, abattu et transformé en Auvergne-Rhône-Alpes	Elevage	Eleveur : à chaque achat	Contrôle visuel du bouclage des animaux, des passeports, du registre des bovins Vérification de l'origine de l'animal sur le passeport : naissance en Auvergne-Rhône-Alpes
	Abattoir	Abatteur : pour chaque bovin abattu	Vérification des passeports et de la localisation des détenteurs successifs des animaux : naissance et élevage en Auvergne-Rhône-Alpes
	Autres transformateurs	Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison et de la correspondance avec la communication choisie.
	Distributeur	Responsable : quotidiennement	Vérification de la mise à jour de la communication, le cas échéant, et de la conformité avec les viandes livrées.
Provenance élevages adhérents charte des bonnes pratiques d'élevage	Abattoir	Abatteur : pour chaque bovin abattu	Vérification par interrogation de la base informatique régionale de l'adhésion du dernier détenteur à la CBPE. A défaut, vérification de la mention « CBPE » sur les bordereaux d'enlèvement.
Conformation et état d'engraissement des bovins	Abattoir	Abatteur : pour chaque bovin abattu	Vérification du ticket de pesée : indication de la conformation et de l'état d'engraissement
Conformation E.U.R.O.P et état d'engraissement 2, 3, 4, 5	Autres transformateurs	Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison
Maitrise du ressuage et du pH	Abattoir	Abatteur : pour chaque bovin abattu	Vérification des conditions de ressuage des carcasses. Vérification du pH de la carcasse.

Objet de l'autocontrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
Durée de maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet.	Abattoir, abatteur, atelier de découpe, grossiste	Responsable expédition, pour chaque expédition de viande à griller ou rôtir.	Vérification de la transmission de la date d'abattage ou de maturation minimale au client lors de l'expédition, et de la correspondance avec les viandes livrées. Vérification du registre d'abattage chez l'abatteur
Maturation minimale de 10 jours pour les viandes sous vide. Non applicable pour la fabrication de viandes hachées.	Distributeur	Responsable, quotidiennement	Vérification de la date de mise en vente au regard de la date d'abattage ou de maturation minimale. Vérification du respect de la durée de maturation : étiquetage des viandes, documents de livraison, fiches de découpe, etc...
Engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé	Ensemble de la filière	Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	Vérification de l'engagement dans la marque du fournisseur.
Traçabilité des bovins et communication	Abattoir	Abatteur : pour chaque bovin abattu	Emission de l'étiquette carcasse/quartier ou attestation spécifique de la marque.
	Autres transformateurs et distributeur	Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu	Vérification de la présence des identifiants sur les viandes et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve. Vérification de la conformité de la communication. En cas de double rayon, vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière et factures.

MA REGION, SES TERROIRS

REFERENTIEL CEREALES - MALTERIE - BRASSERIE

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Le référentiel recouvre les produits issus de la filière céréales - malterie - brasserie :

- Céréales brutes,
- Malts issus de la première transformation (malterie),
- Bières issues de la seconde transformation (brasserie).

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Les partenaires techniques associés sont :

**L'Association Régionale des Industries Agroalimentaires
(ARIA) Auvergne-Rhône-Alpes**

Agrapole

23 rue Jean Baldassini

69364 LYON cedex 07

04 72 76 13 41

La Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes

Agrapole

23 rue Jean Baldassini

69364 LYON cedex 07

04 72 69 91 91

fed@ara.lacoopagri.coop

BIERA

Association des brasseurs indépendants en Rhône-Alpes

267 rue Marcel Mérieux

69007 LYON

terredebieres@gmail.com

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),

- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. PRODUCTION, COLLECTE ET STOCKAGE DE CEREALES

Pour prétendre à l'agrément au titre de la marque :

- Les entreprises de collecte / stockage doivent être situées sur le territoire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.
- Les céréales doivent être produites à 100% sur des parcelles d'exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes.

B. MALTERIE (1ERE TRANSFORMATION)

Pour prétendre à l'agrément au titre de la marque :

- Les entreprises de 1ère transformation (malterie) doivent être situées sur le territoire français étant donné qu'il n'existe que 11 malteries sur le territoire, et que les capacités des deux malteries situées sur la région Auvergne-Rhône-Alpes ne sont pas suffisantes pour répondre à la demande des brasseurs régionaux (10 % maximum de la capacité de production).
- Les céréales rentrant dans la composition du malt doivent répondre au référentiel « production-collecte-stockage » ci-dessus.
- La composition du malt doit suivre les recommandations du document « Spécification technique » de Malteurs de France.

C. BRASSERIE (2ND TRANSFORMATION)

Pour prétendre à l'agrément au titre de la marque :

- Les malts utilisés doivent répondre au référentiel « malterie » ci-dessus.

- Le brassage prend en compte le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Brasserie (édité à la documentation française validé par la DGCCRF).
- La brasserie possède son outil de production, situé en Auvergne-Rhône-Alpes, et sa marque. Les opérations de brassage du moût, de fermentation et de conditionnement doivent avoir lieu dans la brasserie. La sous-traitance est donc interdite.
- Pour les autres ingrédients (hors céréales maltés), 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

D. DÉROGATION AU SEUIL MINIMAL DE 80% D'INGRÉDIENTS REGIONAUX

S'agissant d'une filière en émergence et en cours de structuration, étant donné la non-disponibilité de céréales tracées en quantité suffisante en région Auvergne-Rhône-Alpes, pour disposer de l'agrément « Fabriqué ici » les produits devront être composés au minimum de 25% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes. Ce taux prend en compte des considérations agronomiques de rendement à l'hectare pouvant être très inférieur à la moyenne nationale et compromettant l'équilibre économique de la production. Cette dérogation sera valable pour une durée de 3 ans. Ce taux devra être porté à 50 % pour les 3 années suivantes.

III MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

V CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLES SPECIFIQUES AUX OPERATEURS

Les Entreprises agro-alimentaires souhaitant faire usage de la marque régionale doivent obligatoirement être en capacité de présenter les différentes procédures qu'elles ont mises place afin de garantir la qualité sanitaire et la traçabilité des produits agréés

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS

REFERENTIEL CEREALES - MEUNERIE - BOULANGERIE

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Le référentiel recouvre les produits issus de la filière céréales - meunerie - boulangerie :

- Céréales brutes,
- Farines issues de la première transformation (meunerie),
- Produits issus de la 2^{ème} transformation (boulangerie artisanale et industrielle) : pain, produits de panification fine (brioche, pain de mise, biscotte) et de biscuiterie.

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Les partenaires techniques associés sont :

**L'Association Régionale des Industries Agroalimentaires
(ARIA) Auvergne-Rhône-Alpes**

Agrapole

23 rue Jean Baldassini

69364 LYON cedex 07

04 72 76 13 41

La Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes

Agrapole

23 rue Jean Baldassini

69364 LYON cedex 07

04 72 69 91 91

fed@ara.lacoopagri.coop

Contact artisans

Confédération générale de l'alimentation en détail

Les jardins d'entreprises – bât. E

213 rue de Gerland

69007 LYON

04 78 72 29 70

cgadra@orange.fr

Ils sont associés à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,

- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. PRODUCTION, COLLECTE ET STOCKAGE DE CEREALES

Pour prétendre à l'agrément au titre de la marque :

- Les établissements des entreprises de collecte / stockage doivent être situés sur le territoire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Les céréales pour l'alimentation humaine (blé tendre, blé dur, seigle, épeautre, maïs) doivent être produites à 100 % sur des parcelles d'exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,
- Pour le blé tendre, seules les variétés issues de la liste des variétés recommandées pour la meunerie (VRM) ou les variétés en observation (VO) par l'ANMF et les variétés à usage industriel réservé (VUIR) sont acceptées,
- Pour le seigle, il s'agit des variétés conseillées par ARVALIS pour Auvergne-Rhône-Alpes,
- Les céréales sont produites dans le cadre de la norme des bonnes pratiques de culture et de stockage NFV-30 001.

B. MEUNERIE (1ERE TRANSFORMATION)

Pour prétendre à l'agrément au titre de la marque :

- Les Etablissements des entreprises de 1^{ère} transformation (moulins) doivent être situées sur le territoire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Toutefois, pour tenir compte des flux d'approvisionnement de la 2^{ème} transformation, il sera toléré que ces moulins soient situés dans les départements limitrophes,

- Les céréales rentrant dans la composition de la farine doivent répondre au cahier des charges « production-collecte-stockage » ci-dessus,
- Les autres composants, hors céréales, ne sont pas concernés par l'origine de la matière première, dans la limite de 10% de la composition de la farine,
- La mouture doit être effectuée selon le guide des bonnes pratiques de la profession.

C. BOULANGERIE (2ND TRANSFORMATION)

Pour prétendre à l'agrément :

- Les Etablissements des entreprises de deuxième transformation, fournils ou sites industriels sont obligatoirement situés en Auvergne-Rhône-Alpes,
- Les farines de céréales utilisées doivent répondre au cahier des charges « meunerie » ci-dessus,
- Les autres composants hors farine ne sont pas soumis à l'origine Auvergne-Rhône Alpes des matières premières, dans la limite de 20% maximum (*).

(*) Important : Le pourcentage d'ingrédient s'entend rapporté au total des ingrédients hors condiments, eau ajoutée, sucre et additif, avant cuisson.

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIER DES CHARGES

Les pratiques culturelles, les conditions de récolte et de stockage doivent respecter le cahier des charges des bonnes pratiques (norme NFV-30 001).

Les Organismes Stockeurs doivent être certifiés NFV-30 001.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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 opérateurs ayant l'obligation de faire une demande d'agrément pour commercialiser des produits sous la marque sont les suivants :

- Organismes de collecte / stockage de céréales,
- 1^è transformation : les meuniers,
- 2^è transformation : boulangers industriels, boulangeries en GMS.

Pour la boulangerie artisanale, la demande d'agrément pourra être faite soit directement par le boulanger soit par le meunier pour le compte du boulanger. Dans ce dernier cas, les meuniers fournisseurs de farine agréée au titre de la marque feront signer un formulaire d'engagement à leurs clients boulangers souhaitant s'engager dans la démarche et le communiqueront au Contact régional Artisans du présent référentiel.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres tels que décrits dans le plan de contrôle et dans le tableau joint en annexe et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLES SPECIFIQUES AUX OPERATEURS

Les Entreprises souhaitant faire usage de la Marque régionale, qu'elles soient artisanales ou industrielles 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).

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

Annexe référentiel céréales, meunerie, boulangerie – points de contrôle – tableau n°1

Section	Critère	Séquence	Question	Informations complémentaires	Réponses
Lieu de transformation	Obligatoire	1	L'établissement fabriquant le produit candidat se situe-t-il en Auvergne-Rhône-Alpes ?	<p>Pour la collecte des céréales le site de collecte/stockage des céréales doit être obligatoirement situé en Auvergne-Rhône-Alpes.</p> <p>Pour la 1^e transformation (meunerie), le site de fabrication du produit candidat (et pas obligatoirement le siège social de l'entreprise) doit être situé en Auvergne-Rhône-Alpes ou dans un département limitrophe.</p> <p>Pour la 2^e transformation (boulangerie), le site de fabrication du produit candidat (et pas obligatoirement le siège social de l'entreprise) doit être situé en d'Auvergne-Rhône-Alpes.</p>	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	Obligatoire	4	Quelle est l'origine géographique des matières premières utilisées dans le produit candidat ?	Cf. tableau n°2	

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL VIANDE DE CHEVREAU

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Ce référentiel concerne la viande fraîche de chevreau (carcasse entière et prédécoupée).

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

Syndicat Caprin de la Drôme
MFR – La Chauméane
26400 DIVAJEU
04 75 76 78 75
contact@scaprin26.fr

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

L'agrément doit être demandé uniquement pour la dénomination « produit ici »

A. DEUX CATEGORIES

- Chevreau fermier : les chevreaux sont nés, élevés et abattus en Auvergne-Rhône-Alpes,
- Chevreau léger issu de la filière longue : les chevreaux sont nés (90%), élevés (100%) et abattus en Auvergne-Rhône-Alpes + 2 départements limitrophes.

B. CRITERES SPECIFIQUES A LA CATEGORIE DES CHEVREAUX LEGERS ISSUS DE LA FILIERE LONGUE

➤ AU NIVEAU DES ELEVAGES NAISEURS :

Dans cette filière, l'organisation de la collecte des chevreaux de 8 jours par les engraisseurs ne permet pas de garantir 100% de chevreaux nés en Auvergne-Rhône-Alpes. Ils seront nés dans des 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% max des volumes). La filière s'engage sur un taux minimum de 90%. Un suivi du volume d'animaux nés hors région permettra de vérifier cette condition.

Les chevreaux devront avoir bu du colostrum et savoir téter seuls. L'état sanitaire devra être maîtrisé (pas de diarrhée, de toux et de boiterie). Les élevages naisseurs devront être sensibilisés aux bonnes pratiques diffusées par les engraisseurs ou par les coopératives.

➤ AU STADE DE L'ENGRASSEMENT :

Seuls seront éligibles les chevreaux engraisés en Auvergne-Rhône-Alpes. Ils seront manipulés en respectant le bien-être animal. Les enclos seront paillés régulièrement.

➤ AU STADE DE L'ABATTAGE :

Dans cette filière, les opérateurs ne disposent pas d'abattoirs sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes mais dans les départements limitrophes. L'abattage sera limité à la région Auvergne-Rhône-Alpes et aux départements du Vaucluse et de la Saône et Loire. Il devra être effectué sur des chaînes d'abattage agréées pour animaux de boucherie.

Un étiquetage spécifique permettra d'identifier les carcasses éligibles à la marque.

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENTIELS

Les opérateurs candidats à un agrément au titre de la marque, doivent préalablement être engagés dans « Viande de Chevreau Française » auprès d'Interbev.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé au titre de la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur agréé dans la marque Ma région, ses terroirs est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés.

1 AUTOCONTROLES DES ENGRAISSEURS

Le contrôle des engraisseurs par sondage permet de vérifier le respect des déclarations sur l'origine des chevreaux. Tous les engraisseurs devront :

- S'engager et être identifiés auprès de CAPRIN AURA.
- Communiquer une liste des élevages naisseurs qui sera mise à jour chaque année.
- Le contrôle des engraisseurs portera sur :
 - La vérification des documents d'achat des animaux issus d'exploitations éligibles au périmètre Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes ;
 - Les modalités d'identification des lots par l'engraisseur ;
 - Le respect du bien-être animal (paillage fréquent, manipulation des chevreaux).

2 AUTOCONTROLES DES TRANSFORMATEURS

Tous les opérateurs de cette catégorie devront :

- S'engager et être identifiés auprès de CAPRIN AURA.
- Communiquer une liste des points de vente engagés et les volumes commercialisés sous la marque (abatteurs, grossistes).

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe et des grossistes portera notamment sur la traçabilité des carcasses avec la présence de l'identifiant relatif à la marque sur les étiquettes des carcasses.

3 AUTOCONTROLES DES POINTS DE VENTE :

Le contrôle des points de vente portera sur :

- L'engagement des fournisseurs dans la démarche ;
- La traçabilité des viandes mises en rayon avec la marque ;
- La vérification en cas de double rayon de la séparation de la PLV et de la tenue d'une comptabilité matière.

4 OBJETS ET METHODES DE CONTROLE

Les méthodes de contrôle internes pour chaque point à contrôler du présent référentiel et pour chaque opérateur, sont résumées dans le tableau joint en annexe.

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).

Annexe référentiels veau - contrôles

Objet de l'autocontrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
ORIGINE NAISSANCE : Né en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes	Elevage naisseur	Engraisseur, porteur de démarche	Vérification de l'origine de l'animal sur les documents de circulation auprès des engraisseurs : naissance en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes.
ORIGINE ELEVAGE : Elevé en Auvergne-Rhône-Alpes	Elevage engraisseur	Engraisseur, porteur de démarche, à chaque achat,	Identification des élevages engraisseurs : siège social en Auvergne-Rhône-Alpes
	Abattoir	Abatteur, pour chaque lot de chevreaux abattus Personnel pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande Responsable quotidiennement,	Vérification des documents de circulation et de la localisation des engraisseurs des animaux : Naissance en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes Engraissement en Auvergne-Rhône-Alpes Vérification de l'engagement de l'engraisseur
	Atelier de découpe, grossiste, distributeur	Abatteur, porteur de démarche	Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison et de la correspondance avec la communication choisie.
	Distributeur	Abatteur, porteur de démarche	Vérification de la mise à jour de la communication, le cas échéant, et de la conformité avec les viandes livrées.
ORIGINE ABATTAGE : Abatteurs et abattoirs qui ont leur siège social en Auvergne-Rhône-Alpes, Vaucluse et Saône et Loire sont éligibles.	Abatteur / Abattoir	Porteur de démarche	Vérification de l'engagement dans la marque
Engagement amont et aval de chaque opérateur contrôlé	Ensemble de la filière	Personnel, pour chaque carcasse, ou lot de viande reçu	Vérification de l'engagement du fournisseur dans la marque et dans « viande de chevreau française ».
Traçabilité des chevreaux et communication	Abattoir	Abatteur, pour chaque lot de chevreau abattu	Emission de l'étiquette carcasse/quartier ou attestation spécifique à la marque.
	Atelier de découpe, grossiste, Point de vente	Personnel, pour chaque lot de viande reçu	Vérification de la présence des identifiants sur les viandes et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve Dans le cas d'un double rayon, vérification de la séparation des produits et de la tenue d'une comptabilité matière.

Objet de l'autocontrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
Engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé	Ensemble de la filière	Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu	Vérification de l'engagement dans la marque du fournisseur.
Traçabilité des veaux et communication	Abattoir	Abatteur : pour chaque bovin abattu	Emission de l'étiquette carcasse/quartier ou attestation spécifique de la marque.
	Autres transformateurs et distributeur	Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu	Vérification de la présence des identifiants sur les viandes et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve. Vérification de la conformité de la communication. En cas de double rayon, vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière et factures.

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL FRUITS

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Sont concernés par ce référentiel, les fruits frais ou transformés (produit transformé, un fruit qui a subi une transformation, de sorte qu'il n'est plus dans sa forme brute ou à l'état frais, observée lors de la récolte), proposés seuls ou en composition avec d'autres produits. Pour les produits composés, seuls ceux comprenant au minimum 50% de fruits rentrent dans le périmètre exclusif de ce référentiel.

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

Comité stratégique Fruits Auvergne-Rhône-Alpes
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
csf.fruits.aura@gmail.com

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 ARTICULATION AVEC D'AUTRES REFERENTIELS AU SEIN DE LA MARQUE

Pour les produits composés, dont le ou les fruits représentent moins de 50% du poids total, une articulation sera obligatoire entre le présent référentiel et le référentiel concernant les produits transformés englobant les catégories épicerie/produits frais.

III MODALITES DE SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

Lorsqu'un intermédiaire, grossistes ou société coopérative agricole, permet la mise sur le marché de denrées objets du présent référentiel, pour le compte d'exploitations agricoles, ces structures sont autorisées à présenter directement une demande d'agrément sous la marque. Elles devront en outre, pour chaque produit, fournir la liste des exploitations agricoles les approvisionnant (raison sociale, SIRET et adresse du siège social) ainsi que les informations relatives à la provenance des produits et au respect de la réglementation en matière de résidus de pesticides, comme précisé au paragraphe « plan de contrôle ».

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

V CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLES PAR LE CSF

En complément, le Comité Stratégique Fruits Auvergne Rhône Alpes (CSF) réalisera des audits internes documentaires pour les produits bénéficiant de la marque, en sollicitant auprès du bénéficiaire les éléments nécessaires à la vérification de :

- L'origine des produits (siège social de l'entreprise et parcellaire),
- Le respect de la réglementation en matière de résidus de pesticides (1 analyse résidus / espèce avec un maximum de 2 analyses/entreprise/an).

Le Comité Stratégique Fruits Auvergne Rhône Alpes (CSF) procédera à ces audits internes documentaires :

- Systématiquement lors de la demande d'agrément.
- Chaque année, de façon aléatoire, sur un certain nombre d'entreprises agréées.

En cas de doute lors d'un audit interne, le Comité Stratégique Fruits Auvergne Rhône Alpes (CSF) se réserve le droit de solliciter la Région pour qu'un contrôle externe soit diligenté.

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS

REFERENTIEL GELEE ROYALE - POLLEN

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Sont concernés par ce référentiel, les produits de la ruche que sont :

- La gelée royale,
- Le pollen.

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes

23 rue Jean Baldassini

69364 LYON Cedex 07

04 72 72 49 27

accueil@aura.chambagri.fr

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. TYPE D'AGREMENT ET TYPES DE PRODUITS AGREES

Pour la gelée royale et le pollen, seul l'agrément « Produit Ici » est accessible.

Pour la gelée royale, seule sa forme fraîche, non congelée et non lyophilisée peut être agréée.

Pour le pollen, les présentations en pollen frais, congelé, ou séché sont acceptées.

B. LOCALISATION DES OPERATEURS :

Les opérateurs souhaitant utiliser la marque devront disposer d'un siège social ou d'un établissement situé en région Auvergne-Rhône-Alpes

C. LOCALISATION DES RUCHES :

Les ruches devront avoir été installées sur des territoires situés en Auvergne-Rhône-Alpes. Dans le cadre des techniques de transhumance, les ruches pourront être déplacées en bordure de la région (départements limitrophes).

D. LOCALISATION DES OPERATIONS D'EXTRACTION ET DE CONDITIONNEMENT :

Les opérations de conditionnement doivent se faire sur le territoire Auvergne-Rhône-Alpes

III MODALITES DE SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

1 GENERALITES

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

2 SPECIFIQUEMENT A CE REFERENTIEL

A. POUR LES APICULTEURS QUI METTENT EUX-MEMES EN MARCHÉ

Il est demandé :

- D'être reconnus comme exploitants en respectant le seuil arrêté par le Comité apicole de FranceAgriMer, c'est-à-dire de déclarer au minimum 50 ruches,
- De disposer d'une copie de la dernière déclaration annuelle des ruches,
- De disposer d'un registre d'élevage à jour,
- De disposer d'un cahier de miellerie permettant un suivi de la traçabilité à jour.

B. POUR LES GROSSISTES QUI VENDENT DU POLLEN ET / OU DE LA GELEE ROYALE

Il est demandé :

- De disposer de leurs fournisseurs, les éléments ci-dessus,
- De disposer de la traçabilité interne à l'entreprise.

C. DEMANDE D'AGREMENT

Lors de la demande d'agrément, le demandeur adressera :

- Une copie de sa déclaration annuelle de ruches,
- Une copie de son registre d'élevage,
- Une copie de son cahier de miellerie.

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

V CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLE INTERNE

Chaque année, 10% des bénéficiaires de l'agrément feront l'objet d'un contrôle documentaire. Le bénéficiaire de l'agrément devra fournir à la chambre régionale d'agriculture les pièces suivantes concernant l'année en cours :

- Une copie de sa déclaration annuelle de ruches,
- Une copie de son registre d'élevage,
- Une copie de son cahier de miellerie,
- Une copie des analyses du lot valorisant la marque.

En cas de doute lors d'une demande d'agrément ou d'un contrôle interne, la chambre régionale d'agriculture se réserve le droit de solliciter la Région pour qu'un contrôle externe soit diligenté.

2 CONTROLE PAR LA REGION

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).

3 POUR LA GELEE ROYALE,

Il est demandé de fournir lors d'un contrôle, une analyse pollinique et physico-chimique pour les lots bénéficiant de la marque.

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL LAIT ET PRODUITS LAITIERS

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Ce référentiel concerne le lait ainsi que tous les produits laitiers tels que les fromages, les yaourts, les crèmes, et le beurre, issus des filières bovine, caprine et ovine, ainsi que les produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine : Indication Géographique Protégée (IGP), Label Rouge, Agriculture Biologique.

Les produits laitiers sous AOC/AOP d'Auvergne-Rhône-Alpes peuvent être agréés sous la marque Ma région, ses terroirs et sont régis par leur référentiels respectifs.

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Les partenaires techniques associés sont :

Laits collectés	Fromage fermier de chèvre	Fromage fermier de brebis
CRIE Massif central	Caprin AURA	Bergers fromagers rhonalpins
23 rue Jean Baldassini	23 rue Jean Baldassini	Accolé
69364 LYON Cedex 07	69364 LYON Cedex 07	69440 Sainte-Catherine
04 72 72 49 40	04 72 72 49 80	

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. PROVENANCE DU LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Le lait et les produits laitiers des filières bovines, caprines et ovines pouvant bénéficier de la marque sont issus d'exploitations dont le siège est situé en Auvergne-Rhône-Alpes.

Exceptionnellement, pour les filières bovine, caprine et ovine, une dérogation de zone est possible pour des raisons d'optimisation de circuits de collecte : le lait et les produits laitiers issus d'exploitations situées en bordure de la région dans les départements limitrophes sont alors autorisés de manière marginale et dérogatoire. 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 FILIERE 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 FILIERE 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).

➤ POUR LA FILIERE OVINE

Les exploitations doivent être en possession du classeur « Guide des Bonnes Pratiques Ovines » (GBPO) réalisé dans le cadre du programme de Reconquête Ovine.

➤ CAS SPECIFIQUE DES PRODUITS LAITIERS FERMIERS

Selon la réglementation en vigueur régissant la mention « fermier », et plus spécifiquement la définition du fromager fermier, le lait et les produits laitiers issus des filières bovine, caprine et ovine pouvant bénéficier de la marque sont produits dans des exploitations dont le siège est situé en Auvergne-Rhône-Alpes et qui ont mis en place leur plan de maîtrise sanitaire (PMS). Pour témoigner de leur aptitude à conduire ce PMS, les producteurs fermiers devront joindre à leur demande d'agrément leur attestation de formation au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers.

B. SITE DE COLLECTE, CONDITIONNEMENT ET TRANSFORMATION

Le lait et produits laitiers doivent être issus d'entreprises ayant leur site de collecte, de conditionnement et de transformation en Auvergne-Rhône-Alpes.

C. CRITERES QUALITE

➤ POUR LES PRODUITS LAITIERS ISSUS DE LAIT COLLECTE PAR UNE LAITERIE

Des analyses de contrôle de la composition et de la qualité sanitaire du lait doivent être réalisées chaque mois.

➤ POUR LES PRODUITS LAITIERS FERMIERES,

Des analyses de lait et de produits laitiers doivent être réalisées selon le plan d'auto-contrôles établi par le producteur.

D. TRAÇABILITE DU LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Pour le lait et produits laitiers des filières bovine, caprine, et ovine 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 au titre de la marque 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.

E. TRAÇABILITE DES VIANDES

La traçabilité des viandes destinées à une commercialisation sous agrément est assurée conformément aux exigences définies par la réglementation.

Seules les carcasses et la viande de gros bovin répondant à toutes les exigences techniques décrites dans les paragraphes précédents et dans le paragraphe « Articulation avec d'autres référentiels le cas échéant », sont éligibles et sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant le logo de la marque ou la mention de la marque.

Outre les informations réglementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comportera :

- La mention de la marque,
- La date d'abattage,
- L'identifiant de l'animal.

Pour la viande conditionnée sous-vide, la date de conditionnement pourra remplacer la date d'abattage pour gérer la maturation chez les distributeurs.

Dans le cadre de la communication orientée vers les consommateurs, la viande de gros bovin agréée au titre de la marque peut être identifiée avec la mention « Viande Bovine d'Auvergne-Rhône-Alpes ».

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENTIELS

Les opérateurs candidats à un agrément « Ma région, ses terroirs », doivent préalablement être engagés dans le cahier des charges Viande Bovine Française VBF 98-02 auprès d'Interbev.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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 opérateurs ayant l'obligation de faire une demande d'agrément pour commercialiser de la viande de gros bovin sous la marque sont les suivants : abatteur, atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste¹.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 AUTOCONTROLE DES ELEVAGES

¹ Est considéré comme « grossiste » un opérateur qui découpe ou commercialise des viandes, préparations de viandes ou abats en Gros, l'opérateur ne découpe pas une carcasse de gros bovin en plus de huit morceaux de pièces de gros. Dans le cas contraire, l'opérateur est enregistré comme « atelier de découpe ».

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.

2 AUTOCONTROLE DES PRODUCTEURS LAITIERS TRANSFORMANT A LA FERME

Afin d'assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses produits, tout producteur laitier fermier s'engage à mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire. Il met en place des mesures pour prévenir les risques en s'appuyant sur le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Pour valider l'efficacité de ces mesures, il s'engage à effectuer régulièrement des contrôles dans son élevage, lors de la traite et tout au long de la fabrication.

3 AUTOCONTROLE DES SITES DE COLLECTE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

Toute entreprise est tenue de vérifier la localisation des élevages dont le lait et les produits laitiers sont destinés à être commercialisés sous la marque.

Toute entreprise est tenue de vérifier que :

- Pour la filière bovine, le lait et produits laitiers sont issus d'exploitations dont 80% 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 sont issus d'exploitations dont 60% sont adhérentes au Code Mutuel de Bonnes Pratiques en élevage caprin (CMC).
- Pour la filière ovine, le lait et produits laitiers sont issus d'exploitations en possession du classeur « Guide des Bonnes Pratiques Ovines » (GBPO) réalisé dans le cadre du programme de Reconquête Ovine.

4 OBJETS ET METHODES DE CONTROLE

Les méthodes de contrôle internes pour chaque point à contrôler du présent référentiel et pour chaque opérateur, sont résumées dans le tableau joint.

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).

Annexe référentiel lait et produits laitiers - contrôles

Objet de l'autocontrôle	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 : chaque lot	Vérification de la localisation du siège social des élevages en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes à la région.
	Site de transformation et conditionnement	Responsable : 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 : chaque lot	Vérification de la mise à jour de la communication 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 : chaque lot	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 CMC.
Elevages livreurs de lait de brebis en possession du GBPO	Site de collecte, transformation et conditionnement	Responsable : chaque lot	Vérification de la présence du classeur GBPO sur l'exploitation
Efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire des producteurs laitiers fermiers	Elevage et fromagerie fermière	Le producteur : selon plan d'autocontrôles	Attestation de formation au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène. Analyses de lait et de produits laitiers
Engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé	Ensemble de la filière	Responsable : chaque lot	Vérification de l'engagement dans la marque « Ma région, ses terroirs » du fournisseur.
Traçabilité du lait et produits laitiers et communication	Site de collecte, transformation et conditionnement	Responsable : 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 : 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.

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL LAPINS

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Sont concernés par ce référentiel, les viandes de lapins d’Auvergne-Rhône-Alpes.

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

ILGS
9 allée Pierre de Fermat
63170 AUBIERE
ilgs.interprolapins@gmail.com

Il est associé à :

- L’élaboration et l’évolution du présent référentiel,
- L’élaboration de la grille de contrôle,
- L’information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L’instruction des demandes d’agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D’ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d’agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L’AGREMENT « 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,

B. POUR L’AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

Seul l'agrément « produit ici » peut être octroyé au titre du présent référentiel.

Les viandes de lapin pouvant bénéficier de la communication au titre de la marque, sont issues exclusivement d'élevages ayant leur siège d'exploitation situé en région Auvergne - Rhône-Alpes et adhérents aux groupements membres de l'ILGS.

Tout élevage souhaitant produire des lapins identifiés sous cette marque doit s'engager à respecter des critères relatifs à l'identification, au suivi sanitaire, à l'alimentation.

Les viandes de lapin doivent respecter les exigences de l'origine régionale comme étant issue d'un animal répondant aux conditions cumulatives : né, élevé en Auvergne-Rhône-Alpes. L'abattage pouvant être de manière dérogatoire réalisé dans les départements des régions limitrophes de fait de l'implantation des abattoirs spécialisés. En cas de découpe et/ou conditionnement et/ou transformation de la viande de lapin, toutes les opérations doivent respecter les mêmes obligations, cette partie étant réalisée dans les sites des abattoirs.

Les étapes de transformations concernent de la découpe. La viande provenant de lapins nés, élevés et abattus en Auvergne – Rhône-Alpes uniquement, est conditionnée en barquette en morceau (entier, demi, morceaux).

Tout abatteur engagé dans le présent dispositif est tenu de vérifier l'origine des animaux destinés à être commercialisés avec la marque. Les lots de lapins reconnus comme éligibles à la démarche seront alors identifiés au moyen des outils correspondant à la charte graphique mise en place dans le cadre de la démarche (autocollant, sticker, logo, nom...).

III ARTICULATIONS AVEC D'AUTRES REFERENTIELS OU CAHIERS DES CHARGES

Les lapins produits devront respecter à minima la Norme AFNOR fixant les normes d'élevage. Tous les groupements adhérents à l'ILGS adhèrent à la charte FENALAP qui impose des normes de production dans les élevages de lapins.

Les abattoirs adhérents au Référentiel Lapin de France (ou volailles de France par dérogation).

Le présent référentiel s'appuiera sur ce dernier pour plusieurs points de conformité.

IV MODALITES DE SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

Lorsqu'un intermédiaire, grossistes ou société coopérative agricole, permet la mise sur le marché de denrées objets du présent référentiel, pour le compte d'exploitations agricoles, ces structures sont autorisées à présenter directement une demande d'agrément sous la marque. Elles devront en outre, pour chaque produit, fournir la liste des exploitations agricoles les approvisionnant (raison sociale, SIRET et adresse du siège social) ainsi que les informations relatives à la provenance des produits et au respect de la réglementation en matière de résidus de pesticides, comme précisé au paragraphe « plan de contrôle ».

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 PARTICULARITES

Le plan de contrôle s'appuiera sur celui du Logo Lapin de France ou Volailles de France par dérogation. Il sera réalisé une fois par an et vérifiera l'origine des lots étiquetés au titre de la marque.

Seuls les lapins et découpes de lapins issus d'élevages situés en Auvergne Rhône-Alpes pourront être identifiés et commercialisés sous la marque. Afin de garantir l'origine du produit, la traçabilité des lots est effectuée par informatique et pourra être fournie si besoin.

Les comptes rendus permettant d'assurer la traçabilité des lots étiquetés au titre de la marque seront communiqués au Conseil régional.

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL LEGUMES

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Sont concernés par ce référentiel, les légumes frais ou transformés (produit transformé, un légume qui a subi une transformation, de sorte qu'il n'est plus dans sa forme brute ou à l'état frais, observée lors de la récolte), proposés seuls ou en composition avec d'autres produits. Pour les produits composés, seuls ceux comprenant 80% de légumes rentrent dans le périmètre exclusif de ce référentiel.

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
accueil@aura.chambagri.fr

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERE SPECIFIQUE POUR L'AGREMENT FABRIQUE ICI

Les ingrédients rentrant dans l'assaisonnement d'un produit transformé (ex : huile, vinaigre, sel et épices) ne sont pas concernés par cette disposition.

3 ARTICULATION AVEC D'AUTRES REFERENTIELS AU SEIN DE LA MARQUE

Pour les produits composés, dont le ou les légumes représentent moins de 50% du poids total, une articulation sera obligatoire entre le présent référentiel et le référentiel concernant les produits transformés englobant les catégories épicerie/produits frais.

III MODALITES DE SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

Lorsqu'un intermédiaire, grossistes ou société coopérative agricole, permet la mise sur le marché de denrées objets du présent référentiel, pour le compte d'exploitations agricoles, ces structures sont autorisées à présenter directement une demande d'agrément sous la marque. Elles devront en outre, pour chaque produit, fournir la liste des exploitations agricoles les approvisionnant (raison sociale, SIRET et adresse du siège social).

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,

- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

V CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLES PAR LA CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE

En complément, la chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes pourra être amenée à réaliser des contrôles documentaires pour les produits bénéficiant de la marque, en sollicitant auprès du bénéficiaire les éléments nécessaires à la vérification de :

- La provenance des produits (siège social de l'entreprise et parcellaire)
- Le respect de la réglementation en matière de résidus de pesticides (1 analyse résidus / espèce avec un maximum de 2 analyses/entreprise/an).

La Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne Rhône-Alpes procédera à ces contrôles, au moins une fois par an.

En cas de doute lors d'une demande d'agrément ou d'un contrôle interne, la chambre régionale d'agriculture se réserve le droit de solliciter la Région pour qu'un contrôle externe soit diligenté.

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL MIELS

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Sont concernés par ce référentiel, les miels vendus en futs ou en pots.

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
04 72 72 49 27
accueil@aura.chambagri.fr

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. POUR LES PRODUITS

Seul l'agrément « Produit Ici » est accessible. En effet, la réglementation européenne et nationale reconnaît le miel comme étant un produit primaire non transformé. Par ailleurs, l'indication de provenance est déjà une exigence réglementaire pour l'étiquetage des miels. L'usage du logo ne serait se substituer à cette obligation.

L'agrément est donné pour une dénomination de vente du miel spécifiée dans la liste suivante :

Miel de printemps	Miel de ronce	Miel de sapin	Miel de lavande
Miel de tournesol	Miel de framboisier	Miel de tilleul	Miel de châtaignier
Miel de colza	Miel de forêt	Miel de bourdaine	Miel d'acacia
Miel de fleurs	Miel de metcalfa	Miel de bruyère	Miel de rhododendron
Miel de pissenlit	Miel de montagne		

NB : le terme « toutes fleurs » n'est pas autorisé comme dénomination de vente mais tolérée comme mention informative supplémentaire.

Pollen : seule la présence de pollen indigène à la région Auvergne-Rhône-Alpes est autorisée dans les miels valorisés avec la marque.

B. LOCALISATION DES OPERATEURS

Les opérateurs souhaitant utiliser la marque devront disposer d'un siège social ou d'un établissement situé en région Auvergne-Rhône-Alpes

C. LOCALISATION DES RUCHES :

Les ruches devront avoir été installées sur des miellées situées en Auvergne-Rhône-Alpes. Dans le cadre des techniques de transhumance, les ruches pourront être déplacées en bordure de région Auvergne Rhône Alpes (départements limitrophes).

D. LOCALISATION DES OPERATIONS D'EXTRACTION ET DE CONDITIONNEMENT :

Les opérations d'extraction du miel et de conditionnement (mise en futs ou pots) doivent se faire sur le territoire Auvergne-Rhône-Alpes

III MODALITES DE SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

1 GENERALITES

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

2 SPECIFIQUEMENT A CE REFERENTIEL

A. POUR LES APICULTEURS QUI METTENT EUX-MEMES EN MARCHÉ

Il est demandé :

- D'être reconnus comme exploitants en respectant le seuil arrêté par le Comité apicole de FranceAgriMer, c'est-à-dire de déclarer au minimum 50 ruches,
- De disposer d'une copie de la dernière déclaration annuelle des ruches,
- De disposer d'un registre d'élevage à jour,
- De disposer d'un cahier de miellerie permettant un suivi de la traçabilité à jour,
- Fournir lors d'un contrôle une analyse pollinique et physico-chimique pour les lots de miels bénéficiant de la marque.

B. POUR LES GROSSISTES QUI VENDENT DU MIEL EN FUT OU EN POT

Il est demandé :

- Un engagement des apiculteurs fournisseurs à respecter ce référentiel,
- Ou le numéro d'agrément d'un produit agréé par ailleurs par son fournisseur au titre du présent référentiel.

C. DEMANDE D'AGREMENT

Lors de la demande d'agrément, le demandeur adressera :

- Une copie de sa déclaration annuelle de ruches,
- Une copie de son registre d'élevage,
- Une copie de son cahier de miellerie.

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

V CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLE INTERNE

Chaque année, 10% des bénéficiaires de l'agrément feront l'objet d'un contrôle documentaire. Le bénéficiaire de l'agrément devra fournir à la chambre régionale d'agriculture les pièces suivantes concernant l'année en cours :

- Une copie de sa déclaration annuelle de ruches,
- Une copie de son registre d'élevage,
- Une copie de son cahier de miellerie,
- Une copie des analyses du lot valorisant la marque.

En cas de doute lors d'une demande d'agrément ou d'un contrôle interne, la chambre régionale d'agriculture se réserve le droit de solliciter la Région pour qu'un contrôle externe soit diligenté.

2 CONTROLE PAR LA REGION

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).

3 POUR LA GELEE ROYALE,

Il est demandé de fournir lors d'un contrôle, une analyse pollinique et physico-chimique pour les lots bénéficiant de la marque.

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL PISCICULTURE - AQUACULTURE

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Le référentiel recouvre les produits suivants :

- La Carpe (*Cyprinus Carpio*) ou Carpe Royale,
- Le Corégone (*Coregonus Lavaretus*) ou Féra ou Lavaret,
- L'Ombre Chevalier (*Salvelinus Alpinus*),
- Le Saumon de Fontaine (*Salvelinus Fontinalis*) ou Ombre 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.

A. LISTE DES PRODUITS DECOUPES EN FRAIS :

Produits	Carpe	Corégone ou Féra	Truite Arc en Ciel	Truite Fario	Ombre 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.

B. LISTE DES PRODUITS TRANSFORMES EN FRAIS :

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

C. LISTE DES PRODUITS TRANSFORMES EN CONSERVES :

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

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 ...

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

ADAPRA
Maison de la Pisciculture
2 Grande rue
01320 CHALAMON
04 74 36 62 81
Adapra.asso@gmail.com

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

D. POUR L'AGREMENT « 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,

E. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

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

3 ARTICULATION AVEC D'AUTRES REFERENTIELS RELATIFS A LA MARQUE

L'ensemble des produits transformés doit répondre au référentiel des produits élaborés relatif à la marque.

Pour le référentiel des produits transformés de la marque, seuls les poissons et les grenouilles issus de la pêche ou de l'aquaculture d'Auvergne Rhône-Alpes sont acceptables comme ingrédient principal.

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENTIELS

La démarche objet du présent référentiel peut s'articuler avec les référentiels 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 référentiel non cité ci-dessus ne rend pas inéligible à la marque, si l'opérateur concerné est implanté sur le territoire régional et s'il respecte l'intégralité du présent référentiel.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,

- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLES PAR L'ADAPRA

La liste des entreprises ayant des produits agréés au titre de la marque 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 aquicole et piscicole ayant des produits agréés au titre de la marque. 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 des contrôles chez des transformateurs de produits issus de la Dombes.

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL VIANDE DE PORC ET PRODUITS A BASE DE VIANDE DE PORC

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Sont concernés par ce référentiel, la viande de porc et les produits à base de viande de porc.

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Les partenaires techniques associés sont :

Interporc Rhône-Alpes
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
04 72 69 91 99
communication@interporcra.fr

Interporc Auvergne
9 allée Pierre de Fermat
63170 AUBIERE
ipal@interporc-auvergne.fr

Ils sont associés à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

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.

Exceptionnellement, pour des raisons d'optimisation des circuits de production, l'ensemble des produits labellisés IGP Porc Fermier d'Auvergne, même ceux fabriqués à base de porc provenant de départements limitrophes à la région Auvergne-Rhône-Alpes, étant déjà soumis à un référentiel strict quant à la provenance, pourront bénéficier d'un agrément.

Pour les mêmes raisons, les entreprises d'abattage et de transformation s'approvisionnant en partie à partir d'exploitations situées dans des départements limitrophes à la région, pourront bénéficier d'un agrément pour les porcs issus de celles-ci, aux conditions cumulatives suivantes spécifiques à la filière porcine :

- Les entreprises devront démontrer que la provenance de porcs exclusivement régionaux induit des ruptures dans la chaîne de production,
- Le nombre total d'exploitations (en ou hors région) fournissant l'entreprise en porcs ne peut pas dépasser 50 exploitations,

Les exploitations situées hors région devront :

- Être situées dans des départements limitrophes du siège social de l'entreprise,
- Ne pas représenter plus de 20 % du volume collecté.

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.

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENTIELS

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 référentiel VPF Rev.10 du 30/05/2011. (cf plan de contrôle ci-dessous)

IV MODALITES DE SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLES AU SEIN DE LA FILIERE

A. ELEVAGES

- Contrôle des élevages tous les mois, sur la base du contrôle du référentiel 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,

- Enregistrement individuel des élevages au titre de la démarche « Ma région, ses terroirs », contrôle du respect référentiel VPF Rev.10 du 30/05/2011 et transmission de liste des élevages agréés aux abatteurs.

B. ENTREPRISES D'AVAL

➤ CONTROLE DES ABATTEURS ET ABATTOIRS ASSOCIES

Le contrôle porte 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 cochons 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).

➤ CONTROLE DES ATELIERS DE DECOUPE, DES ATELIERS DE TRANSFORMATION ET DES GROSSISTES

Le contrôle porte 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

➤ REALISATION DES CONTROLES

- 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 référentiel à l'annexe Viande de Porc Auvergne-Rhône-Alpes.

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS

REFERENTIEL PRODUITS ELABORES

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Ce référentiel couvre trois catégories de produits :

- ❖ Les produits composés d'un ingrédient principal > 80% et pour lesquels il n'existe pas de d'autre référentiel

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 référentiel de la filière concernée),
- Epicerie sucrée (pour les produits qui ne sont pas prévus dans le référentiel de la filière concernée)
- Eaux embouteillées,
- Boissons alcoolisées (hors bières et vins qui relèvent de cahiers des chargés dédiés),
- Produits Alimentaires Intermédiaires (Ingrédients, Arômes, ...),
- Autres produits ne relevant pas d'un référentiel Filière « Ma région, ses terroirs ».
- ❖ Les produits 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%

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

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

- ❖ Les 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

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Les partenaires techniques associés sont :

**L'Association Régionale des Industries Agroalimentaires
(ARIA) Auvergne-Rhône-Alpes**

Agrapole

23 rue Jean Baldassini

69364 LYON cedex 07

04 72 76 13 41

La Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes

Agrapole

23 rue Jean Baldassini

69364 LYON cedex 07

04 72 69 91 91

fede@ara.lacoopagri.coop

Contact artisans
Confédération générale de l'alimentation en détail
Les jardins d'entreprises – bât. E
213 rue de Gerland
69007 LYON
04 78 72 29 70
cgadra@orange.fr

Ils sont associés à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

Les produits/productions éligibles sont classés selon deux catégories d'agrément :

- « Produit Ici » : pour des produits bruts ou transformés composés à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,
- « Fabriqué ici » : pour les produits transformés en Auvergne-Rhône-Alpes et composés d'au moins 80% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes. Les arômes, l'eau, les épices, le sucre, le sel et les autres condiments ne rentrent pas dans le calcul des 80 %.

L'ensemble des produits d'exploitations et d'entreprises candidates à un agrément de la bannière régionale devront être issus d'un site de production situé sur le territoire régional d'Auvergne-Rhône-Alpes.

2 CRITERES SPECIFIQUES

L'agrément « Fabriqué ici » pourra également concerner des produits pour lesquels la composition en matière première régionale ne permet pas d'atteindre 80 % par manque de disponibilité sur le territoire. Ce cas de figure restera exceptionnel et les agréments seront octroyés au cas par cas sous réserve des conditions suivantes :

- Les produits devront être issus d'un site de production situé sur le territoire régional,
- Pour les liqueurs et digestifs : tous les ingrédients autres que l'alcool, devront provenir de la région,
- Pour les produits dits « chocolatés » (barres, biscuits, gâteaux, confiseries, tablettes) hors chocolats au lait et blancs : tous les ingrédients autres que le chocolat devront provenir de la région,
- Pour les cafés moulus, en grains, solubles, dosettes ou capsules : les opérations de torréfaction et de conditionnement devront avoir eu lieu sur un site de production présent sur le territoire régional,
- Pour tous les autres produits dont les plats cuisinés :
 - o La matière première majoritaire et mise en avant dans le produit devra provenir de la région,
 - o Le produit devra correspondre à un besoin significatif en termes de consommation sur un segment de marché non couvert par la gamme des produits agréés relevant des autres référentiels,
 - o L'octroi de l'agrément sera soumis à l'approbation par la Commission permanente du Conseil régional sur avis motivé du comité d'agrément.

3 ARTICULATION AVEC D'AUTRES REFERENTIELS

Pour les produits de la catégorie 2 de ce référentiel :

- 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 référentiel Filière concerné (s'il existe) devra également être respecté pour cet ingrédient.

III MODALITES DE SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

V CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

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.

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).

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL VIANDE DE VEAU

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Ce référentiel concerne la viande de veau et, le cas échéant, les produits sous signe d'indication de la qualité et de l'origine (SIQO).

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

Interbev Auvergne-Rhône-Alpes
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
04 72 72 49 40
contact@interbevaura.fr

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. PROVENANCE DES VEAUX

Seuls les veaux nés en France, élevés, abattus et transformés en Auvergne-Rhône-Alpes pourront prétendre à un agrément au titre de la marque. Les ateliers d'engraissement d'Auvergne-Rhône-Alpes sont approvisionnés par des intégrateurs en lots de veaux nés en Auvergne-Rhône-Alpes mais aussi en dehors du territoire régional. La phase d'élevage doit être réalisée en Auvergne-Rhône-Alpes, elle commence à partir de l'introduction des veaux nourrissons en atelier d'engraissement. »

Les viandes de veau pouvant prétendre à un agrément au titre de la marque sont celles issues exclusivement :

- D'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE)
- D'animaux élevés dans des exploitations ayant leur siège social situé en Auvergne-Rhône-Alpes.

B. SELECTION DES CARCASSES

- Catégorie : veau
- Âge à l'abattage : 8 mois maximum
- Type racial : tous
- Conformation : EUROP
- État d'engraissement : 1, 2, 3, 4, 5
- Couleur : 0, 1, 2, 3, 4

C. TRAVAIL DES VIANDES

Tout fournisseur de viande disposant d'un produit agréé au titre de la marque est tenu de respecter la réglementation en vigueur et de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés.

Pour les viandes conservées sous vide :

- Température de la carcasse avant mise sous vide inférieure à +7°C,
- Travail de la viande (désossage) au plus tard 96 heures après abattage

D. ELABORATION DES VIANDES HACHEES

La commercialisation des viandes hachées agréées au titre de la marque est soumise aux mêmes exigences que celles décrites dans l'ensemble des points précédents.

E. TRAÇABILITE DES VIANDES

La traçabilité des viandes destinées à une commercialisation sous agrément de la marque est assurée conformément aux exigences définies par la réglementation.

Seules les carcasses et la viande de gros bovin répondant à toutes les exigences techniques décrites dans les paragraphes précédents et dans le paragraphe « Articulation avec d'autres référentiels le cas échéant », sont éligibles et sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant le logo de la marque ou la mention de la marque.

Outre les informations réglementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comportera :

- La mention de la marque,
- La date d'abattage,

- L'identifiant de l'animal.

Dans le cadre de la communication orientée vers les consommateurs, la viande de veau agréée au titre de la marque peut être identifiée avec la mention « Viande de Veau d'Auvergne-Rhône-Alpes ».

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENTIELS

Les opérateurs candidats à un agrément au titre de la marque, doivent préalablement être engagés dans le règlement d'usage de la signature Viande de Veau Française auprès d'Interbev.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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 opérateurs ayant l'obligation de faire une demande d'agrément pour commercialiser de la viande de veau sous la marque sont les suivants : abatteur, atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste¹.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (affiches, site internet, flyers, etc.),

¹ Est considéré comme « grossiste » un opérateur qui découpe ou commercialise des viandes, préparations de viandes ou abats en Gros, l'opérateur ne découpe pas une carcasse de gros bovin en plus de huit morceaux de pièces de gros. Dans le cas contraire, l'opérateur est enregistré comme « atelier de découpe ».

- 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 disposant d'un produit agréé au titre de la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 POUR TOUT OPERATEUR DISPOSANT D'UN PRODUIT AGREE

L'opérateur est tenu de :

- Mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres, tels que décrits dans le plan de contrôle et dans le tableau joint en annexe,
- Transmettre à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes : les volumes de viandes commercialisées sous agrément au titre de la marque par point de vente et par type de présentation (PAD/carcasse) en année N et ce, au plus tard le 28 février de l'année N+1. Les volumes par point de vente seront transmis à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes par voie électronique selon un fichier type.

2 AUTOCONTROLES DES ELEVAGES

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.

3 AUTOCONTROLES DES TRANSFORMATEURS

Sont concernés dans cette catégorie :

- Les abatteurs et abattoirs associés,
- Les ateliers de découpe,
- Les ateliers de transformation de viande,
- Les ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache,
- Les ateliers de fabrication de préparation de viande
- Les grossistes.

Tout abatteur engagé dans le présent dispositif est tenu de vérifier que la provenance des animaux destinés à être commercialisés sous agrément de la marque soit conforme au critère de provenance régionale et que les animaux soient issus exclusivement d'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE).

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

- Le rapprochement du n° IPG et du passeport,
- La vérification de la localisation des détenteurs successifs : élevage en Auvergne-Rhône-Alpes,
- L'engagement du dernier détenteur à la CBPE
- Les dates d'abattage.

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe, des ateliers de transformation de viande, des ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, des ateliers de fabrication de préparation de viande et des grossistes porte notamment sur :

- La traçabilité des carcasses, des quartiers et des pièces avec n° de traçabilité (n° de carcasse ou de lot)
- La présence de l'identifiant relatif à la marque sur les carcasses, quartiers, pièces de gros, sous-vide (étiquettes ou attestations spécifiques),

- Les dates d'abattage, le respect du délai entre l'abattage et le travail des viandes et, le cas échéant, la température à la mise sous vide. (cf travail des viandes dans référentiel).

4 AUTOCONTROLES DES POINTS DE VENTE :

L'autocontrôle des points de vente porte notamment sur :

- L'engagement des fournisseurs dans la démarche,
- Les modalités des contrôles effectués par les opérateurs lors de la réception des carcasses, des quartiers, des PAD, des UVC (le cas échéant),
- La traçabilité et la communication des viandes découpées mises en rayon avec la marque,
- En cas de double rayon, la vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière.

5 OBJETS ET METHODES DE CONTROLE

Les méthodes de contrôle internes pour chaque point à contrôler du présent référentiel et pour chaque opérateur, sont résumées dans le tableau joint en annexe.

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).

Annexe référentiels veau - contrôles

Objet de l'autocontrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
Origine Auvergne-Rhône-Alpes, veau élevé, abattu et transformé en Auvergne-Rhône-Alpes	Elevage	Eleveur : à chaque achat	Contrôle visuel du bouclage des animaux, des passeports, du registre des bovins Vérification de l'origine de l'animal sur le passeport : naissance en Auvergne-Rhône-Alpes
	Abattoir	Abatteur : pour chaque veau abattu	Vérification des passeports et de la localisation des détenteurs successifs des animaux : naissance et élevage en Auvergne-Rhône-Alpes
	Autres transformateurs	Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison et de la correspondance avec la communication choisie.
	Distributeur	Responsable : quotidiennement	Vérification de la mise à jour de la communication, le cas échéant, et de la conformité avec les viandes livrées.
Âge 8 mois maximum	Abattoir	Personnel, pour chaque carcasse	Vérification du passeport (date de naissance)
Provenance élevages adhérents charte des bonnes pratiques d'élevage	Abattoir	Abatteur : pour chaque veau abattu	Vérification par interrogation de la base informatique régionale de l'adhésion du dernier détenteur à la CBPE. A défaut, vérification de la mention « CBPE » sur les bordereaux d'enlèvement.
Travail de la viande au plus tard 96 heures après abattage	Abattoir	Responsable expédition, pour chaque expédition	Vérification de la transmission de la date d'abattage, vérification du registre d'abattage.
	Autres transformateurs	Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	Vérification de la transmission de la date d'abattage ou du respect du délai de 96 heures maximum pour travailler la viande.
Température des carcasses inférieure à 7°C lors de la mise sous vide	Autres transformateurs	Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande	Vérification de la température à l'entrée en atelier de découpe. Vérification documentaire des enregistrements de température en atelier de découpe.

Objet de l'autocontrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
Engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé	Ensemble de la filière	Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu	Vérification de l'engagement dans la marque du fournisseur.
Traçabilité des veaux et communication	Abattoir	Abatteur : pour chaque bovin abattu	Emission de l'étiquette carcasse/quartier ou attestation spécifique de la marque.
	Autres transformateurs et distributeur	Personnel : pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu	Vérification de la présence des identifiants sur les viandes et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve. Vérification de la conformité de la communication. En cas de double rayon, vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière et factures.

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL VINS

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Le présent référentiel couvre l'ensemble des vins issus des appellations existantes sur le territoire Auvergne-Rhône-Alpes. Les appellations concernées sont :

AIN

Bugey	Montagnieu	IGP Coteau de l'Ain	Cerdon
-------	------------	---------------------	--------

AUVERGNE

Saint-Pourçain	Côtes d'Auvergne	IGP Puy de Dôme	
----------------	------------------	-----------------	--

BEAUJOLAIS

Chénas	Juliéas	Beaujolais	Régnié
Chiroubles	Moulin À Vent	Beaujolais Villages	Morgon
Côte de Brouilly	Fleurie	Brouilly	Saint-Amour

DRÔME

Coteaux de Die	IGP Coteaux des Baronnies et Collines Rhodaniennes	Clairette de Die	
Châtillon-en-Diois	Crémant de Die	IGP Drôme	

ISERE

IGP Isère	IGP Collines Rhodaniennes		
-----------	---------------------------	--	--

LOIRE

Côtes du Forez	Côte Roannaise	IGP Urfé	
----------------	----------------	----------	--

LYONNAIS

Coteaux du lyonnais			
---------------------	--	--	--

SAVOIE

Abymes	Cruet	Montmélian	Crépy
Apremont	Frangy	Ripaille	Monthoux
Arbin	Jongieux	Saint-Jean-La-Porte	Monterminod
Ayze	Marestel	IGP des Allobroges	Chignin-Bergeron
Chautagne	Marignan	Seyssel	Marin
Chignin	Saint Jeoire du Prieuré		

VALEE DU RHÔNE

Château-Grillet	Côte Rôtie	Côtes du Rhône	Crozes Hermitage
St Péray	Vinsobres	IGP Comtés Rhodaniens	Côtes du Vivarais
Cornas	St Joseph	IGP Méditerranée	Côtes du Rhône Villages
Hermitage	Grignan les Adhémar	IGP Ardèche	Condrieu

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Le partenaire technique associé est :

**Comité Vins
Agrapole
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
04 72 72 49 36**

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

Seront éligibles à l'agrément au titre de la marque l'ensemble des appellations présentes sur le territoire régional. Dans ce cadre et pour les exploitations situées hors du territoire régional, seules celles situées sur les communes listées dans le décret de l'AOP concernée pourront prétendre à un agrément.

L'ensemble des produits viticoles relèvent du présent référentiel à l'exclusion de tout autre.

III MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

V CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 CONTROLES SPECIFIQUES A LA FILIERE VINS

Des contrôles sont organisés dans les caves par des organismes d'inspection ou certificateurs. Le comité vins s'engage à prendre attache avant tout agrément dans la démarche, avec les organismes qui réalisent les plans de contrôle mis en place au niveau de chaque ODG et validé par l'INAO.

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS REFERENTIEL VOLAILLES

VERSION OCTOBRE 2021

I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

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

Le partenaire technique associé est :

AFIVOL
Agrapole
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
04 72 72 49 47

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

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 agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « 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,

B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE 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

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. POUR LA VOLAILLE DE CHAIR

L'approvisionnement 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.

B. CRITERES SPECIFIQUES A LA FILIERE 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 situés en Auvergne-Rhône-Alpes et éventuellement dans les départements limitrophes.

➤ POUR LES CENTRES DE CONDITIONNEMENT DES ŒUFS ET LES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION DES ŒUFS :

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.

La démarche « Ma région, ses terroirs » peut s'articuler avec les référentiels des démarches nationales Volaille Française et pondus en France, pour des élevages situés en Auvergne-Rhône-Alpes.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, 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 référentiel. 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 référentiel 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.

V ENGAGEMENTS ET OBLIGATION DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,
- 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 marque (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 disposant d'un produit agréé par la marque, 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 agréments, 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.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 AUTOCONTROLE

Les entreprises adhérentes au présent référentiel réaliseront un autocontrôle permettant de justifier le respect du présent référentiel.

Seront notamment renseignés 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.

2 CONTROLES PAR LA REGION

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).

MA REGION, SES TERROIRS

CONVENTION D'INSTRUCTION CONJOINTE

- Vu le Code général des collectivités territoriales,
- Vu la délibération n°1511 du Conseil régional des 15 et 16 décembre 2016 approuvant le Schéma Régional de Développement Economique, d'Innovation et d'Internationalisation 2017-2021.
- Vu la délibération n°AP-2020-07 / 06-1-4154 du Conseil régional des 8 et 9 juillet 2020 approuvant la nouvelle dénomination de la marque collective régionale des produits alimentaires « Ma région, ses terroirs »,
- Vu la délibération de la Commission permanente du Conseil régional N°CP--XXX-XX / XX en date du XXX approuvant la présente convention,

Considérant le partenariat pour l'instruction conjointe des demandes d'agrément au titre de la marque régionale « Ma région, ses terroirs »

Entre

La Région Auvergne-Rhône-Alpes, représentée par le Président du Conseil Régional, autorisé à signer la présente convention par délibération de la Commission permanente du Conseil régional N°CP--XXX-XX / XX en date du XXX,

Et,

XXX, représentée par XXX, habilité à signer la présente convention par XXX,

1. PREAMBULE

L'instruction des demandes d'agrément au titre de la marque régionale « Ma région, ses terroirs » est pilotée et assurée par les services régionaux. Cette instruction se réalise en partenariat avec les représentants techniques des partenaires des filières qui s'impliquent dans les différents référentiels. Les demandes d'agrément seront formulées via le portail des aides de la Région via un téléservice dédié. Les partenaires auront donc accès directement aux dossiers de demandes pour fluidifier les échanges. Pour la bonne maîtrise des règles de confidentialité des données communiquées à la Région par les entreprises il convient d'accorder aux différentes structures partenaires le droit d'accès au portail des aides pour le téléservice spécifiquement créé pour les demandes d'agrément au titre de la marque régionale Ma région, ses terroirs.

2. PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre de leurs relations partenariales, la Région et le partenaire sont tenus de respecter la réglementation en vigueur relative à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 applicable à compter du 25 mai 2018 (ci-après le « RGPD ») et à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

Dans le cadre de leurs relations contractuelles, la Région et le partenaire sont tenus de respecter la réglementation en vigueur relative à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 applicable à compter du 25

mai 2018 (ci-après le « RGPD ») et à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

En cas d'évolution de la législation sur la protection des données à caractère personnel en cours d'exécution du contrat, les modifications éventuelles, demandées par le pouvoir adjudicateur afin de se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au contrat.

Pour les besoins du présent article, le « Responsable du traitement » est dénommé la Région et le sous-traitant, au sens du RGPD, est dénommé « le partenaire ». La « sous-traitance ultérieure » au sens du RGPD est régie à l'article « *Protection des données personnelles - Sous-traitance* » de la présente convention.

1.1. DESCRIPTION DU TRAITEMENT DE DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Le partenaire est autorisé à traiter pour le compte de la Région les données à caractère personnel nécessaires pour réaliser les actions objet de la présente convention :

- La nature des opérations réalisées sur les données à caractère personnel sont celles définies à l'article 4.2 du RGPD :
 - Adaptation ou modification
 - Consultation
 - Utilisation
 - Rapprochement
- La finalité du traitement est l'instruction des demandes d'agréments de produits portés par les entreprises d'Auvergne-Rhône-Alpes au titre de la marque régionale « Ma région, ses terroirs »
- Les catégories de données à caractère personnel traitées sont :
 - Données d'identification
 - Vie professionnelle
- Les catégories de personnes concernées sont :
 - Contact au sein d'une entité juridique
 - Représentant légal (P morale)

La Région met à la disposition du partenaire les informations et instructions nécessaires pour l'exécution des actions objet de la convention.

1.2. OBLIGATIONS DU PARTENAIRE VIS-A-VIS DE LA REGION

Le partenaire s'engage à :

- Traiter les données à caractère personnel **uniquement pour les finalités** définies au précédent article de la présente convention.
- Traiter les données à caractère personnel conformément aux instructions de la Région définies au précédent article de la présente convention. Si selon le partenaire une de ces instructions constitue une violation du RGPD, il en **informe immédiatement**, par tous moyens écrits y compris les correspondances électroniques, la Région. En outre, si le partenaire est tenu de procéder à un transfert de données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'Etat membre auquel il est soumis, il doit informer La Région de cette obligation avant le traitement, sauf si le droit concerné interdit une telle information pour des motifs importants d'intérêt public ;
- Garantir la **confidentialité** des données à caractère personnel traitées dans le cadre du contrat.
- Veiller à ce que les **personnes autorisées à traiter les données à caractère personnel** en vertu du contrat soient soumises à une obligation légale appropriée de

confidentialité et reçoivent la **formation** nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel ;

- Prendre en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de **protection des données dès la conception** et de **protection des données par défaut**.

1.2.1. SOUS-TRAITANCE

Le partenaire peut faire appel à un sous-traitant pour mener des activités de traitement spécifiques. Dans ce cas, il informe préalablement et par écrit la Région de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'autres sous- traitants. Cette information doit indiquer clairement les activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous- traitant et les dates du contrat de sous-traitance. La Région dispose d'un délai minimum de 21 jours à compter de la date de réception de cette information pour présenter ses objections. Cette sous-traitance ne peut être effectuée que si la Région n'a pas émis d'objection pendant le délai convenu.

Le sous- traitant est tenu de respecter les obligations du présent contrat pour le compte et selon les instructions de la Région. Il appartient au partenaire de s'assurer que le sous- traitant présente les mêmes garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du règlement européen sur la protection des données. Si le sous- traitant ne remplit pas ses obligations en matière de protection des données, le partenaire demeure pleinement responsable devant la Région de l'exécution par le sous- traitant de ses obligations.

1.2.2. DROIT D'INFORMATION DES PERSONNES CONCERNEES

Au moment de la collecte des données, il appartient au responsable de traitement de fournir l'information aux personnes concernées par les opérations de traitement.

1.2.3. EXERCICE DES DROITS DES PERSONNES

Le partenaire doit aider la Région à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées : droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, droit à la limitation du traitement, droit à la portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage).

Lorsque les personnes concernées exercent auprès du partenaire des demandes d'exercice de leurs droits, le partenaire doit adresser ces demandes dès réception par courrier électronique à [...]

1.2.4. NOTIFICATION DES VIOLATIONS DE DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Le partenaire notifie à la Région toute violation de données à caractère personnel dans un délai maximum de 72 heures après en avoir pris connaissance et par tous moyens écrits y compris les correspondances électroniques. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre à la Région, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente.

La notification contient au moins :

- La description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés ;
- Le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- La description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel ;
- La description des mesures prises ou que la Région propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Si, et dans la mesure où il n'est pas possible de fournir toutes ces informations en même temps, les informations peuvent être communiquées de manière échelonnée sans retard indu.

Après accord écrit de la Région, le partenaire communique, au nom et pour le compte de la Région, la violation de données à caractère personnel à la personne concernée dans les meilleurs délais, lorsque cette violation est susceptible d'engendrer un risque élevé pour les droits et libertés d'une personne physique.

La communication à la personne concernée décrit, en des termes clairs et simples, la nature de la violation de données à caractère personnel et contient au moins :

- La description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés ;
- Le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- La description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel ;
- La description des mesures prises ou que la Région propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

1.2.5. AIDE DU PARTENAIRE DANS LE CADRE DU RESPECT PAR LA REGION DE SES OBLIGATIONS

Le partenaire aide la Région pour la réalisation d'analyses d'impact relative à la protection des données.

Le partenaire aide la Région pour la réalisation de la consultation préalable de l'autorité de contrôle.

1.2.6. MESURES DE SECURITE

Le partenaire s'engage à mettre en œuvre les mesures de sécurité suivantes :

- La pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel
- Les moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;

- Les moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
- Une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

1.2.7. SORT DES DONNEES

Au terme de la convention et en cas de retrait de tous les agréments d'une entreprise, le partenaire s'engage à renvoyer toutes les données à caractère personnel à la Région. Le renvoi doit s'accompagner de la destruction de toutes les copies existantes dans les systèmes d'information du partenaire. Une fois détruites, le partenaire doit justifier par écrit de la destruction dans un délai d'un mois.

1.2.8. DELEGUE A LA PROTECTION DES DONNEES

Le partenaire communique à la Région le nom et les coordonnées de son délégué à la protection des données, s'il en a désigné un conformément à l'article 37 du règlement européen sur la protection des données.

1.2.9. REGISTRE DES CATEGORIES D'ACTIVITES DE TRAITEMENT

Le partenaire déclare tenir par écrit un registre de toutes les catégories d'activités de traitement effectuées pour le compte de la Région comprenant :

- Le nom et les coordonnées de la Région pour le compte duquel il agit, des éventuels sous- traitants et, le cas échéant, du délégué à la protection des données ;
- Les catégories de traitements effectués pour le compte de la Région ;
- Le cas échéant, les transferts de données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale et, dans le cas des transferts visés à l'article 49, paragraphe 1, deuxième alinéa du règlement européen sur la protection des données, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées ;
- Dans la mesure du possible, une description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles, y compris entre autres, selon les besoins :
 - La pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel ;
 - Des moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;
 - Des moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
 - Une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

1.2.10. DOCUMENTATION

Le partenaire met à la disposition de la Région la documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations et pour permettre la réalisation d'audits, y compris des inspections, par la Région ou un autre auditeur qu'elle a mandaté, et contribuer à ces audits.

1.3. OBLIGATIONS DE LA REGION VIS-A-VIS DU PARTENAIRE

La Région s'engage à :

- Fournir au partenaire les données visées à l'article « *Description du traitement de données à caractère personnel* » de la présente convention ;
- Documenter par écrit toute instruction concernant le traitement des données par le partenaire ;
- Veiller, au préalable et pendant toute la durée du traitement, au respect des obligations prévues par le règlement européen sur la protection des données de la part du partenaire ;
- Superviser le traitement, y compris réaliser les audits et les inspections auprès du partenaire.

Fait à Lyon, le

XXX,

Laurent WAUQUIEZ,

XXX

Président du Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes