

MA RÉGION, SES TERROIRS

Référentiel AGNEAU

Version SEPTEMBRE 2024

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

Les partenaires techniques associés 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 cahier « Viande d'agneau Française » auprès d'Interbev.

IV MODALITES DES SELECTIONS 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 de 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.

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).

