



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



MA RÉGION, SES TERROIRS

Référentiel CEREALES – MEUNERIE -
BOULANGERIE

Version SEPTEMBRE 2024



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 2ème 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**

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

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 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 1ère transformation (moulins) doivent être situées sur le territoire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Toutefois, pour tenir compte des flux d'approvisionnement de la 2ème 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 au titre de la marque :

- 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 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 bouche, 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,
- 1ère transformation : les meuniers,



- 2^e 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.

V 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).



TABLEAU A INSERER EN FORMAT PAYSAGE