



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



# **MA RÉGION, SES TERROIRS**

Référentiel VIANDE DE CHEVREAU

Version SEPTEMBRE 2024



## I PERIMETRE DU REFERENTIEL

### 1 PRODUITS CONCERNES

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

### 2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Les partenaires techniques associés sont :

**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 têter 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'ENGRAISSEMENT

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.



### 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 AUTOCONTROLES DES ENGRAISSEURS

Le contrôle des engraisseurs par sondage permet de vérifier le respect des déclarations sur l'origine des chevreux. 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 chevreux).

### 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).



TABLEAU A INSERER