



# **MA RÉGION, SES TERROIRS**

Référentiel FRUITS

Version OCTOBRE 2024

## I Périmètre du référentiel

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.

### Pour les produits bruts (fruits frais)

Sont concernés tous les fruits bruts, vendus en vrac ou conditionnés dans les catégories suivantes :

Classe	Catégorie	Sous-catégorie
Fruits et légumes	Fruits	Fruits de saison
Fruits et légumes	Fruits	Fruits rouges
Fruits et légumes	Fruits	Fruits exotiques
Fruits et légumes	Fruits	Kiwi
Fruits et légumes	Fruits	Pommes, Poires, Raisins
Fruits et légumes	Fruits	Agrumes
Fruits et légumes	Fruits et Légumes secs	Fruits secs aide culinaire
Fruits et légumes	Fruits et Légumes secs	Fruits secs mélanges et graines

### Pour les produits transformés

Sont concernés tous les produits transformés, quel que soit le conditionnement à base d'au moins 50 % de fruit en poids total dans la recette hors eau, sucre et condiments :

Classe	Catégorie	Sous-catégorie
Boissons	Bières et cidres	Cidres
Boissons	Jus de fruits et légumes	Jus d'orange et Agrumes
Boissons	Jus de fruits et légumes	Jus multifruits et Multivitaminés
Boissons	Jus de fruits et légumes	Jus de pomme et Fruits du verger
Boissons	Jus de fruits et légumes	Jus d'Ananas et Fruits exotiques
Boissons	Jus de fruits et légumes	Jus formats pockets
Boissons	Colas, Thés glacés et Softs	Boissons plates aux fruits
Boissons	Colas, Thés glacés et Softs	Boissons gazeuses aux fruits
Boissons	Colas, Thés glacés et Softs	Sirops et Concentrés
Épicerie sucrée	Petit déjeuner	Confitures
Épicerie sucrée	Sucres, Farines, Coulis et Préparations gâteaux	Préparations pour gâteaux et Flans
Épicerie sucrée	Compotes, Fruits au sirop, Crèmes desserts	Compotes
Épicerie sucrée	Compotes, Fruits au sirop, Crèmes desserts	Fruits au sirop
Épicerie sucrée	Chocolat et Bonbons	Autres confiseries
Frais	Yaourts et Desserts	Compotes fraîches
Fruits et légumes	Jus de fruits et légumes frais	Jus de fruits
Fruits et légumes	Jus de fruits et légumes frais	Smoothies
Fruits et légumes	Fruits et Légumes secs	Fruits secs aide culinaire
Fruits et légumes	Fruits et Légumes secs	Fruits secs mélanges et graines
Fruits et légumes	Fruits et Légumes secs	Pruneaux et Fruits séchés
Surgelés	Glaces et Sorbets	Bâtonnets et Barres glacées
Surgelés	Glaces et Sorbets	Crèmes glacées et Sorbets en bac
Surgelés	Légumes et Fruits	Fruits

Les fruits pré découpés entrent dans cette section.



## II Critères d'éligibilité

### Éligibilité des porteurs d'agrément

Peuvent recevoir un agrément pour leurs produits, les opérateurs qui mettent les produits en marché directement auprès des consommateurs, des restaurateurs ou au dernier intermédiaire de la distribution.

À ce titre, sont concernés : les exploitations agricoles quel que soit leur statut, les transformateurs ainsi que les grossistes ou sociétés coopératives. Pour ces deux derniers types, celles-ci permettent en effet la mise sur le marché de denrées objets du présent référentiel, pour le compte d'exploitations agricoles.

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

Les vendeurs au détail ne peuvent pas demander d'agrément.

### Éligibilité du produit

L'agrément est octroyé par produit, c'est-à-dire, par recette. Un produit peut être agréé pour plusieurs types de conditionnement dès lors que la recette ne varie pas.

#### *Critères communs à tous les produits quel que soit le référentiel*

Pour un produit brut :

- Le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Le produit proposé devra être composé à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,

Pour un produit transformé :

- 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.

#### *Critères spécifiques au présent référentiel*

Toutes les opérations de production, jusqu'au conditionnement, doivent être effectuées sur le territoire régional.

Les produits transformés et composés d'au moins 50 % de fruits, sont concernés par le présent référentiel.

L'atteinte du seuil de 80 % énoncé plus haut s'évalue au poids total de chaque composant dans la recette du produit, hors eau, sucres et condiments. Ce seuil s'évalue tout au long de l'année au produit et ne peut pas être lissé sur une année de production.

Un fruit peut faire l'objet d'une seule demande d'agrément pour toutes les variétés différentes du même fruit, sauf si le demandeur juge opportun de communiquer ces détails dans le libellé du produit commercialisé.

## III Dépôt de la demande d'agrément

Toutes les demandes d'agrément se font sur le Portail des aides de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

### Demandeur

De manière générale, l'entité qui porte l'agrément produit (mise en marché) est l'entité qui doit déposer la demande d'agrément. Elle peut cependant déléguer cette demande à la Région directement ou à toute autre structure habilitée à déposer une demande sur le Portail des aides de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.



Les Organismes de Défense et de Gestion peuvent déposer une demande groupée pour toute ou partie de leurs adhérents, mais chaque produit doit cependant être individuellement référencé pour chaque entreprise sur le portail des aides.

### Informations à communiquer

- Le nom du produit tel qu'il est commercialisé
- Le classement du produit selon la nomenclature des produits de grande consommation
- Les différentes démarches de qualité pour lequel le produit dispose d'une certification
- Le liste de tous les ingrédients composant le produit fini avec leur pourcentage dans la recette provenant de la région ou hors région
- La liste des circuits de distribution visés
- Les détails sur les différents conditionnements
- Le lieu de production si différent du siège social de la structure qui porte l'agrément
- Les informations à communiquer au grand public et aux professionnels pour faciliter la vente

### Pièces à joindre lors de la demande

- Toute photo et / ou fiche de présentation du produit
- Pour les grossistes ou coopératives : la liste des fournisseurs ou adhérents concernés par la demande d'agrément

## IV Processus de décision

Les services de la Région examineront les demandes formulées et les soumettront au vote des élus de la Commission permanente du Conseil régional. La Région se réserve le droit de consulter ses partenaires techniques pour toute question relative aux demandes à instruire avant le vote.

Une fois l'agrément octroyé par vote, le demandeur recevra une notification d'agrément valable 3 ans. L'agrément pourra être automatiquement renouvelé par vote des élus de la Commission permanente du Conseil régional.

## V Engagement 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 règlement d'usage de la marque,
- Respecter, le cas échéant, la Charte d'engagement Région / distributeurs,
- 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,
- 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 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 Contrôles

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

### Contrôles par la Région

#### Principe général

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).

#### Fréquence des contrôles

Une fois l'agrément octroyé, le détenteur de l'agrément sera l'objet d'un contrôle missionné par la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans l'année civile qui suivra la date du vote dudit agrément. Par la suite, les détenteurs seront contrôlés au moins une fois tous les trois ans.

#### Exceptions

Les produits agréés déjà parallèlement certifiés sous un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine intégrant la provenance de la matière première dans son cahier des charges comme les Appellations d'Origine Contrôlées, les Appellations d'Origine Protégées ou certaines Indications Géographiques Protégées ne feront pas l'objet d'un contrôle missionné par la Région Auvergne-Rhône-Alpes, ceux-ci étant déjà contrôlés au titre de leur certification associée.

Pour les mêmes raisons, les produits provenant d'exploitations agricoles engagées dans la démarche portée par le réseau des Chambres d'Agricultures et dénommée « Bienvenue à la ferme » ne feront pas l'objet d'un contrôle missionné par la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

#### Concernant la provenance

- Pour les produits bruts :
  - o Tout porteur d'agrément devra démontrer par toute pièce appropriée que les produits proviennent de parcelles situées en Auvergne-Rhône-Alpes (déclarations de récoltes, déclarations PAC, parcellaires, etc.)
  - o Pour les grossistes et les coopératives : la liste des fournisseurs ou adhérents sera réclamée à chaque contrôle et les documents cités ci-dessus pourront être réclamés en cas de doute par le contrôleur.
- Pour les produits transformés, tout porteur d'agrément devra démontrer par toute pièce appropriée (bons de livraison, factures, livres de comptes) qu'il s'approvisionne en matière première issue de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Ce critère est un critère qui implique le retrait de l'agrément en cas de non-conformité levée après une phase de dialogue avec les services régionaux.

#### Concernant les résidus de pesticides

La filière légumes régionale insiste pour que chaque opérateur qui s'engage dans la marque régionale avec des produits bruts agréés garantisse le respect de la réglementation et des limites maximales de résidus (LMR) pour les résidus de pesticides et ce, quel que soit le type de pesticide. Ainsi, tout opérateur, y compris les grossistes ou les coopératives, devra disposer d'un plan de contrôle en la matière et délivrer tout document garantissant qu'il respecte ce critère.

Lorsque l'opérateur disposera d'un agrément à 4 agréments, une analyse de résidu de pesticides datant de moins d'un an et concernant un des 4 produits agréés sera fournie par l'opérateur auprès du contrôleur lors du contrôle missionné par la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Lorsque l'opérateur



disposera de 5 agréments ou plus, deux analyses seront requises concernant chacune deux produits distincts.

Ce critère est un critère de recommandation qui n'implique pas le retrait automatique de l'agrément en cas de non-conformité.

#### **Issues des contrôles**

Une fois le contrôle effectué et notifié aux services de la Région les cas non-conformes feront l'objet d'un dialogue entre le détenteur de l'agrément et les services régionaux :

- Si le détenteur de l'agrément ne parvient pas à lever un point de non-conformité relatif à la provenance de la matière première, l'agrément sera retiré.
- Si le détenteur de l'agrément ne parvient pas à lever un point de non-conformité relatif aux pesticides, les services régionaux interpellent les partenaires techniques pour que l'entreprise soit accompagnée dans le cadre d'une démarche de progrès. En cas de retour négatif par les partenaires auprès de la Région, celle-ci se réserve le droit de retirer l'agrément.

## **VII Partenaires techniques du référentiel**

Les partenaires techniques impliqués dans la gestion du référentiel sont :

- Le Comité Stratégiques Fruits Auvergne-Rhône-Alpes
- La Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes et son réseau départemental
- L'Interprofession des fruits et légumes frais (INTERFEL) en Auvergne-Rhône-Alpes