MA RÉGION, SES TERROIRS

Référentiel LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Version SEPTEMBRE 2024

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 agrées 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

➢ 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).

➢ 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 règlementation 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 FERRMIERS,

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

D. TRACABILITE 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 yaourts 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. TRACABILITE 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.

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.

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, grossiste.

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATIONS 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 agréé dans la marque Ma région, ses terroirs est tenu de mettre en oeuvre les moyens de maîtrise appropriés.

1 AUTOCONTROLE 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.
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, DE 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).

TABLEAU A INSERER