

## La Région du Goût – Cahier des Charges de viande de CHEVREAU

### Le périmètre exact que recouvre ce cahier des charges

Ce cahier des charges concerne la viande fraîche de chevreau (carcasse entière et prédécoupée).

### Les critères d'éligibilité pour les deux agréments

#### Critères communs à tous les cahiers des charges :

- ✓ Pour tous les produits transformés, dès lors que la matière première existe et est disponible sur le secteur régional (exemple : viande, lait, fruits), l'approvisionnement devra être à 100% issu d'exploitations régionales
- ✓ Les produits concernés par le présent cahier des charges doivent, afin de bénéficier de la marque « la Région du Goût », répondre aux critères suivants :
- ✓ Pour l'agrément « 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,
- ✓ Pour l'agrément « Fabriqué 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 en majorité 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

Les agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

#### Critères d'éligibilité spécifiques à la filière viande de chevreau:

L'agrément est demandé pour la dénomination « Produit ici ».

- ✓ Pour la catégorie « chevreau fermier » : les chevreaux sont nés, élevés et abattus en Auvergne-Rhône-Alpes.
- ✓ Pour la catégorie « chevreau léger issu de la filière longue » :
  - 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.
  - par ailleurs, dans cette filière, les opérateurs ne disposent pas d'abattoirs sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes mais dans les départements limitrophes.

Par conséquent, pour cette catégorie, les critères d'éligibilité sont adaptés.

- Au niveau des élevages naisseurs :
  - seuls seront éligibles les chevreaux nés dans les 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% maximum des volumes). Ils devront consommer dès les premiers jours une quantité suffisante de colostrum et savoir téter 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 :

- 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. Les carcasses éligibles à la présente démarche ont les caractéristiques suivantes : Type racial : tous / Poids carcasse : 4,5 à 8 kg.
  - Un étiquetage spécifique permettra d'identifier les carcasses éligibles à la marque.

### Articulation avec d'autres cahiers des charges le cas échéant

Les opérateurs devront être engagés dans « Viande de chevreau française » auprès d'INTERBEV.

### Les modalités de sollicitation de la marque et processus de décision

En tant que propriétaire de la marque collective, 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 cahier des charges. 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 cahier des charges 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 engagements et obligations des entreprises adhérentes

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque La Région du Goût s'engage à

- ✓ respecter la réglementation en vigueur concernant son activité.
- ✓ respecter le présent règlement d'usage de la marque La Région du Goût,
- ✓ respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- ✓ apposer obligatoirement le logo de La Région du Goût sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique
- ✓ ne pas porter atteinte à l'image de La Région du Goût,
- ✓ transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque La Région du Goût,
- ✓ 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 Région du Goût (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 adhérant à la Région du Goût, 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 adhésions, 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.*

## Les contrôles

Tout opérateur agréé dans la marque La Région du Goût est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés.

- Autocontrôles des engraisseurs

*Le contrôle des engraisseurs par sondage permet de vérifier le respect des déclarations sur l'origine des chevreaux. 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 des régions Occitanie (Lot, Aveyron, Lozère et Gard) et PACA (Vaucluse, Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes) ;
- Les modalités d'identification des lots par l'engraisneur ;
- Le respect du bien-être animal (paillage fréquent, manipulation des chevreaux).

- Autocontrôles des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe et des grossistes

*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.

- Autocontrôles 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.

**Les modalités détaillées des contrôles sont définies dans le tableau 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).

## Contacts

Dans le cadre du présent cahier des charges, les entreprises souhaitant bénéficier d'un agrément « La Région du Goût » sont invitées à contacter :

**CAPRIN AURA**  
Arapole  
23 rue Jean Baldassini  
69364 Lyon cedex 07  
Lionel ARAUJO : 04-72-72-49-03

**Annexe : Objets et méthodes des autocontrôles pour chaque opérateur Viande de chevreau**

Objet du contrôle	Site du contrôle	Responsable et fréquence	Méthode
<b>ORIGINE NAISSANCE :</b> né en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes des régions Occitanie (Lot, Aveyron, Lozère et Gard) et PACA (Vaucluse, Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes)	- Elevage naisseur	- Engraisseur, porteur de démarche	- Vérification de l'origine de l'animal sur les documents de circulation auprès des engraisseurs : <b>naissance en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes des régions Occitanie (Lot, Aveyron, Lozère et Gard) et PACA (Vaucluse, Alpes de Hautes Provence, Hautes-Alpes)</b>
<b>ORIGINE ELEVAGE :</b> Élevé en Auvergne-Rhône-Alpes	- Elevage engraisseur	- Engraisseur, porteur de démarche - Engraisseur, à chaque achat, porteur de démarche	- identification des élevages engraisseurs : <b>siège social en Auvergne-Rhône-Alpes</b>
	- Abattoir	- Abatteur, pour chaque lot de chevreux abattus - Personnel pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande - Responsable quotidiennement,	- Vérification des documents de circulation et de la localisation des engraisseurs des animaux : - <b>Naissance en Auvergne-Rhône-Alpes et départements limitrophes des régions Occitanie (Lot, Aveyron, Lozère et Gard) et PACA (Vaucluse, Alpes de Hautes Provence, Hautes-Alpes)</b> - <b>Engraissement en Auvergne-Rhône-Alpes</b> - Vérification de l'engagement de l'engraisneur
	- Atelier de découpe, grossiste, distributeur	- Abatteur, porteur de démarche	- Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison et de la correspondance avec la communication choisie.
	- Distributeur	- Abatteur, porteur de démarche	- Vérification de la mise à jour de la communication, le cas échéant, et de la conformité avec les viandes livrées.
<b>ORIGINE ABATTAGE :</b> abatteurs et abattoirs qui ont leur siège social en Auvergne-Rhône-Alpes, Vaucluse et Saône et Loire sont éligibles.	- Abatteur / Abattoir	- Porteur de démarche	- Vérification de l'engagement dans la marque
<b>Engagement amont et aval de chaque opérateur contrôlé</b>	- Ensemble de la filière	- Personnel, pour chaque carcasse, ou lot de viande reçue	- Vérification de l'engagement du fournisseur dans la marque et dans « viande de chevreau française ».
<b>Traçabilité des chevreux et communication</b>	- Abattoir	- Abatteur, pour chaque lot de chevreau abattu	- Emission de l'étiquette carcasse/quartier ou attestation spécifique à la marque.
	- Atelier de découpe, grossiste, point de vente	- Personnel, pour chaque lot de viande reçue	- Vérification de la présence des identifiants sur les viandes et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve ; - Dans le cas d'un double rayon, vérification de la séparation des produits et de la tenue d'une comptabilité matière.