

Terroirs de Picardie



La marque Terroirs de Picardie®, déposée à l'INPI, appartient au comité de promotion des produits alimentaires de Picardie. La présente charte a pour objet d'en définir les conditions d'attribution, d'utilisation et de retrait .

I Domaine d'application :

Utilisateurs :

Les personnes pouvant demander à bénéficier de la marque Terroirs de Picardie ® sont :

- les agriculteurs installés en Picardie, répondant aux conditions d'affiliation au régime social agricole des chefs d'exploitations (*définies par les articles L722-1 et s du code rural*) et cotiser à l'AMEXA. Une dérogation pourra être accordée pour les agriculteurs pluri-actifs par le conseil d'administration gérant la marque, .
- Les artisans inscrits à l'une des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Picardie,
- Les entreprises agroalimentaires et sociétés de conditionnement de produits agricoles et forestiers inscrits à l'une des Chambres de Commerce et d'Industrie de Picardie ou dont l'unité de production ou de conditionnement est située en Picardie

Utilisation :

La marque peut être utilisée pour valoriser les produits agricoles et alimentaires ci dessous définis (classes pour lesquelles la marque a été déposée) :

Couleurs, vernis, laques (peintures), préservatifs contre la rouille et contre la détérioration du bois ; matières tinctoriales ;

Savons ; parfums, huiles essentielles, cosmétiques, lotions pour cheveux ;

Fils à usage textile ; laine filée ;

Viande, poisson, volaille (à l'exception des volailles domestiques abattues du genre Gallus) et gibier ; extraits de viande, fruits et légumes conservés, congelés, séchés et cuits, gelées, confitures, compotes ; oeufs, lait et produits laitiers ; huiles (à l'exception de l'huile d'olives) et graisses comestibles ; graisses alimentaires ; beurre ; charcuterie ; salaisons ; crustacés (non vivants) ; conserves de viande ou de poisson ; fromages ; boissons lactées où le lait prédomine ;

Café, thé, cacao, sucre, riz, tapioca, sagou, succédanés de café ; farines et préparations faites de céréales, pain, pâtisserie et confiserie, glaces comestibles ; miel, sirop de mélasse; levure, poudre pour lever ; sel, moutarde ; vinaigre, sauces (condiments), épices, glace à rafraîchir ; sandwiches, pizzas ; crêpes (alimentation) ; biscuiterie ; gâteaux ; biscottes ; sucreries ; chocolat ; boissons à base de cacao, de café, de chocolat ou de thé.

Produits agricoles, horticoles, forestiers ni préparés, ni transformés ; animaux vivants ; fruits et légumes frais ; semences (graines), plantes et fleurs naturelles ; aliments pour les animaux ; malt ; gazon naturel ; crustacés vivants ; appâts vivants pour la pêche ; céréales en grains non travaillés ; arbustes ; plantes ; plants ; arbres (végétaux) ; agrumes ; bois bruts ; plantes séchées pour la décoration ; fourrages ;

Bières ; eaux minérales et gazeuses ; boissons de fruits et jus de fruits ; sirop et autres préparations pour faire des boissons ; limonades ; nectars de fruit ; sodas ; apéritifs sans alcool ;

Boissons alcooliques (à l'exception des bières et des vins) ; cidre ; digestifs (alcool et liqueur à l'exception des eaux de vie) ; spiritueux ; extraits ou essence alcooliques ;

Services de restauration (alimentation) ; services de bars ; services de traiteurs.

Ce sont les produits et non les entreprises qui peuvent être agréés.

II Conditions générales d'agrément, de fabrication et commercialisation :

Procédures d'agrément :

Le producteur qui souhaite proposer un ou des produit (s) à l'agrément devra en faire la demande auprès du Comité de promotion. Pour ce faire, il complétera les fiches descriptives des produits qui lui seront transmises (particularité régionale, origine des matières premières, spécificités du produit...). Le produit présenté par le producteur devra être conforme à la législation sanitaire applicable au produit concerné. Le producteur tiendra à disposition les résultats sanitaires.

Le dossier reçu sera alors examiné par les techniciens en charge de la gestion de la marque et le produit sera présenté lors de la commission d'agrément à une séance de dégustation organisée dans les deux mois qui suivront la réception du dossier complet, assortie des éventuelles demandes de précisions qui pourraient intervenir. La décision d'attribution ou non de la marque sera alors prise en fonction :

- ✓ de la cohérence de la production avec la démarche de la marque,
- ✓ des notes obtenues (minimum 12/20 en goût, et 12/20 en note totale) lors de la dégustation par la commission .

L'agrément est accordé la première fois pour un an et est renouvelable.

Cas particulier des produits bénéficiant de la marque collective Bienvenue à la ferme® : les produits bénéficiant de cette marque présentés par le producteur seront automatiquement soumis à la commission de dégustation s'ils sont issus d'exploitations agricoles Picardes, pour que celle-ci puisse juger la qualité organoleptique du produit ainsi que sa présentation. S'ils obtiennent l'agrément par la commission de dégustation, ils pourront arborer le logo spécifique Terroirs de Picardie-Fermier/Bienvenue à la ferme

Cas particulier des produits demandant à bénéficier de la marque « Terroirs de Picardie - Bio » : Avant toute présentation, les producteurs devront rapporter la preuve que les produits sont bien certifiés « Bio » par un organisme certificateur officiel. Les produits bénéficiant de ce signe de qualité présentés par le producteur seront soumis à l'instruction afin de vérifier leurs conformité à l'origine régionale et au mode de transformation. Ils seront ensuite soumis à la commission de dégustation, pour qu'elle puisse juger de la qualité organoleptique du produit ainsi que de sa présentation. S'ils obtiennent l'agrément par la commission de dégustation, ils pourront arborer le logo spécifique Terroirs de Picardie « Bio » ;

Commission d'agrément , de dégustation et de contrôle :

Sont membres avec voix délibérative :

- Le Président de Terroirs de Picardie,
- Le Président de la Chambre Régionale d'Agriculture de Picardie
- Le Président du Conseil régional de Picardie
- Le Président de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat
- Un représentant de Bienvenue à la Ferme (agrée depuis plus de 2 ans),
- Un représentant des producteurs de produits sous la marque collective (agrée depuis plus de 2 ans),
- Un représentant des consommateurs
- Un représentant de l'ABP (Agriculture Biologique de Picardie)

Tous ces membres peuvent être représentés par un suppléant préalablement désigné, celui-ci à droit de vote au même titre que le titulaire.

Pour délibérer valablement la commission doit réunir au moins la moitié de ses membres.

Sont membres de droit, avec voix consultative :

- un représentant de la Direction Régionale de la Consommation, Concurrence et Répression des Fraudes,
- un représentant des Services Vétérinaires,
- un représentant de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

Cependant, ces membres bénéficient d'un droit de veto quant à l'agrément d'un produit dans le cas de manquement grave à ses obligations de la part de l'entreprise demandant l'agrément d'un produit

Sont membres associés, avec voix consultative :

- un représentant des commerçants (un magasin qui vend des produits Terroirs de Picardie depuis plus de 2 ans)
- un restaurateur (des Tables Régionales de Picardie, par exemple)

Le cas échéant, la commission peut s'adjoindre les compétences d'une personne qualifiée pour des produits particuliers ou nécessitant une compétence spécifique.

Pour être agréé le produit doit obtenir au minimum une note moyenne de 12/20 en goût et 12/20 en note générale.

Dans le cas de produits faisant l'objet d'une filière organisée (Avocette, Miel de Tilleul de Picardie, Gâteau Battu...) le comité d'agrément-dégustation et de contrôle peut déléguer, à la filière, la dégustation à condition que celle-ci soit faite en présence d'un membre au moins du comité afin de garantir l'impartialité des décisions.

Conditions de production ou d'élaboration du produit :

La marque régionale Terroirs de Picardie vise à favoriser la production et l'utilisation de matières premières d'origine Picarde. Le tableau ci-dessous indique les diverses conditions que doivent remplir les produits pour pouvoir être agréés.

Il est précisé que la dérogation revêt un caractère exceptionnel et n'est nullement accordée de droit. Des seuils de volume, des conditions particulières ou des critères spécifiques peuvent être préconisés en préalable à son obtention. Les seuils sont à étudier et à affiner en fonction des produits, cependant pour le moment le chiffre de 90 % minimum d'approvisionnement Picard est avancé. Le rôle de la marque étant de soutenir les productions locales, il n'est envisagé d'approvisionnements hors Région qu'à titre de complément et non de source régulière.

	Terroirs de Picardie Fermier Bienvenue à la Ferme	Terroirs de Picardie Fermier	Terroirs de Picardie Artisan	Terroirs de Picardie	Terroirs de Picardie BIO
Produits bruts : origine des ingrédients principaux	100 % exploitation agricole du demandeur	100% exploitation agricole du demandeur		100% Picardie (dérogation possible au cas par cas si apport de valeur ajoutée)	100% exploitation du demandeur et certifié Agriculture Biologique Artisans ou IAA : 100% Picardie et certifié Agriculture Biologique (dérogation possible au cas par cas si apport de valeur

					ajoutée
Produits transformés : origine des ingrédients principaux	100% exploitation agricole du demandeur	100% exploitation agricole du demandeur	Picardie ou départements limitrophes de la région dans le cas d'accords commerciaux antérieurs et réguliers ou en cas d'impossibilités d'approvisionnement suffisant en région. Pour les produits de recettes traditionnelles figurants dans l'inventaire du patrimoine culinaire publié par le CNAC, l'approvisionnement pourra être différents des règles fixées ci-dessus. Enfin pour des produits innovants, dérivés des produits de recettes traditionnelles, il pourra être accordé des dérogations particulières.	Picardie ou départements limitrophes de la région dans le cas d'accords commerciaux antérieurs et réguliers ou en cas d'impossibilités d'approvisionnement suffisant en région. Pour les produits de recettes traditionnelles figurants dans l'inventaire du patrimoine culinaire publié par le CNAC, l'approvisionnement pourra être différents des règles fixées ci-dessus. Enfin pour des produits innovants, dérivés des produits de recettes traditionnelles, il pourra être accordé des dérogations particulières.	Picardie ou départements limitrophes de la région dans le cas d'accords commerciaux antérieurs et réguliers ou en cas d'impossibilités d'approvisionnement suffisant en région. Pour les produits de recettes traditionnelles figurants dans l'inventaire du patrimoine culinaire publié par le CNAC, l'approvisionnement pourra être différents des règles fixées ci-dessus. Enfin pour des produits innovants, dérivés des produits de recettes traditionnelles, il pourra être accordé des dérogations particulières. Tous les produits mis en œuvre doivent être certifiés Agriculture Biologique

<p>Transformation</p>	<p>Par l'agriculteur. En dessous du seuil fixé en annexe, l'agriculteur à la possibilité d'avoir recours à un prestataire de service à condition que la transformation soit effectuée sous sa responsabilité, en Picardie ou dans un département limitrophe de la région Au delà de ce seuil, pour continuer à bénéficier de la mention valorisante « fermier » l'agriculteur devra posséder son propre atelier de transformation. L'agriculteur qui effectue la transformation en utilisant un atelier collectif ou en louant un atelier à un tiers pourra continuer à revendiquer la marque Terroirs de Picardie Fermier, quel que soit</p>	<p>Par l'agriculteur En dessous du seuil fixé en annexe, l'agriculteur à la possibilité d'avoir recours à un prestataire de service à condition que la transformation soit effectuée sous sa responsabilité, en Picardie ou dans un département limitrophe de la région. Au delà de ce seuil, pour continuer à bénéficier de la mention valorisante « fermier » l'agriculteur devra posséder son propre atelier de transformation. L'agriculteur qui effectue la transformation en utilisant un atelier collectif ou en louant un atelier à un tiers pourra continuer à revendiquer la marque Terroirs de Picardie Fermier, quel que soit</p>	<p>Par l'artisan en Picardie</p>	<p>Par l'entreprise en Picardie Dérogação pour les produits qui nécessitent l'intervention d'une entreprise spécialisée absente en région (ex : conserverie spécialisée en légumes secs...)</p>	<p>Par l'agriculteur ou l'entreprise en Picardie L'agriculteur à la possibilité d'avoir recours à un prestataire de service à condition que la transformation soit effectuée sous sa responsabilité, en Picardie ou dans un département limitrophe de la région. Dérogação pour les produits qui nécessitent l'intervention d'une entreprise spécialisée absente en région (ex : conserverie spécialisée en légumes secs...)</p>
------------------------------	---	---	----------------------------------	--	--

	le niveau de production.	le niveau de production.			
	Dérogation pour les produits qui nécessitent l'intervention d'une entreprise spécialisée absente en région (ex : conserverie spécialisée en légumes secs)...	Dérogation pour les produits qui nécessitent l'intervention d'une entreprise spécialisée absente en région (ex : conserverie spécialisée en légumes secs)...			

Définitions APCA

Ingrédients principaux : sont considérés comme ingrédients principaux : les viandes, les poissons, les fromages, les légumes et les fruits, les gibiers, les champignons et les escargots, ainsi que les œufs, le miel et les produits laitiers s'ils sont mis en valeur dans le produit.

Ingrédients secondaires : sont considérés comme ingrédients secondaires : les matières grasses, les œufs, les produits laitiers, la farine, les légumes et les fruits en accompagnement des plats cuisinés carnés, le porc entrant dans la composition des produits charcutiers quand il n'est pas mis en valeur dans le nom du produit, le miel, les épices, le sucre, le chocolat...

Contrôle et renouvellement d'agrément :

La commission d'agrément- comité de dégustation assure la fonction de commission de contrôle

Après un premier agrément d'un an, l'utilisation de la marque peut être renouvelée pour une durée de 2 ans après contrôle. Les contrôles de renouvellement seront effectués par échantillonnage de produits de l'exploitation ou de l'entreprise en fonction du nombre total de produits bénéficiant de l'usage de la marque :

- ✓ de 1 à 5 produits sous la marque : 1 produit tiré au sort
- ✓ de 5 à 10 produits sous la marque : 2 produits tirés au sort
- ✓ de 10 à 20 produits sous la marque : 3 produits tirés au sort
- ✓ au delà de 20 produits sous la marque : 4 produits tirés au sort

Il sera tenu compte des prélèvements antérieurs effectués pour échantillonner les produits proposés au contrôle de renouvellement

- Des tests inopinés pourront avoir lieu en cours d'année si des réclamations ont été portées auprès de Terroirs de Picardie ou des problèmes particuliers relevés ...

Engagement du producteur

- Déclarer au comité de promotion tous les produits qui sont mis en vente sous la marque collective ainsi que les points de vente connus afin qu'ils puissent être indiqués aux consommateurs par tout moyen (prospectus, site Internet, lors des foires et salons...)
- Informer le comité de promotion de tout changement, notamment concernant les produits, les matières premières mises en œuvre ainsi que les points de vente
- Valoriser la marque « Terroirs de Picardie » à la réputation de laquelle il collabore :
 - en apposant le logo « Terroirs de Picardie » sur les produits bénéficiant de la marque
 - en étant présent sur les supports promotionnels (guide, site internet...);
 - en utilisant les objets portant la marque « Terroirs de Picardie » afin de renforcer l'impact de ce réseau ;
 - en répondant à toute enquête ou demande d'information du comité de promotion
 - en faisant figurer le logo « Terroirs de Picardie » sur tous les supports de commerce et documents promotionnels avec lesquels il communique : plaquette, site Internet, documents de commerce...
- Se conformer aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, notamment d'ordre fiscal, social, sanitaire, concurrentiel, sécurité, définition et qualité des produits, étiquetage et présentation
- Souscrire une assurance couvrant tous les risques, notamment responsabilité civile, accident du travail, intoxication alimentaire, vol et incendie
- Etre à jour de ses cotisations annuelles
- Faire vivre le réseau en s'y engageant activement et en participant notamment aux réunions mises en place et aux manifestations proposées, participer à la réflexion et aux travaux concourant à la valorisation et à la promotion des produits régionaux
- Respecter les conditions d'agrément et de contrôle définies par cette charte.

Retrait de l'agrément par le Comité : le comité d'agrément a la faculté de retirer l'agrément de manière provisoire ou définitive à un produit s'il ne répond plus aux critères définis dans la présente charte afin de garantir l'image de la marque collective. Le producteur dont le produit est proposé au retrait aura la faculté de se faire entendre par le conseil d'administration de Terroirs de Picardie avant que la décision ne soit prise.

Produits Terroirs de Picardie – Bienvenue à la ferme : avant qu'un produit ne puisse être agréé, la ferme doit d'abord l'être. En cas de retrait de l'agrément Bienvenue à la ferme pour l'exploitation, les produits qui auraient été agréés n'auront plus le droit de revendiquer la marque Terroirs de Picardie-Bienvenue à la ferme, mais pourront bénéficier de la marque Terroirs de Picardie-fermier.

Produits Terroirs de Picardie – Bio : Tout produit Bio qui se verrait retirer sa certification par l'organisme certificateur compétent qui lui a délivré, ne pourra plus utiliser la marque Terroirs de Picardie – Bio mais pourra revendiquer la marque Terroirs de Picardie correspondant à sa situation.

Retrait volontaire de la marque par le producteur : tout producteur qui entend retirer son produit de la marque régionale Terroirs de Picardie doit en faire l'annonce 3 mois avant son retrait effectif.

III Cotisations :

- ✓ Agriculteurs et artisans adhérents à une démarche collective (Bienvenue à la ferme, ABP, Plate forme, accueil paysan...) 50 €
- ✓ Agriculteurs « indépendants » 70 €
- ✓ Artisans, IAA : 100 € pour les non-ressortissants agricoles. Cette différence est due à la non participation des compagnies consulaires concernées à l'animation des divers réseaux impliquant pourtant leurs ressortissants. Si cette situation se modifiait, il pourrait être envisagé de diminuer les cotisation à hauteur de celle des ressortissants agricoles.

Cette cotisation sera assortie d'une contribution proportionnelle à la marque basée sur le chiffre d'affaires déclaré de 0,4 % au delà d'un chiffre d'affaires de 10 000 € et plafonnée à une contribution maximum de 1000€.