

# CAHIER DES CHARGES

Année 2021

*identifiant*

## LA PRODUCTION FERMIERE ET LES PRODUITS FERMIERS EN SAINTONGE ROMANE

## Préambule

Ce présent cahier des charges a pour objectif de définir « un producteur fermier » et « un produit fermier » afin d'assurer une information claire auprès des consommateurs dans le guide édité par le Syndicat Mixte du Pays de Saintonge Romane.

Les critères retenus permettent de valoriser au mieux les modes de production et les produits des producteurs fermiers.

Ce cahier des charges a été élaboré en 2006 et 2007 et révisé à la fin de l'année 2007 en concertation avec les producteurs du Pays de Saintonge Romane, les élus du Pays, la Chambre d'Agriculture de Charente-Maritime et l'Institut Régional de la Qualité Agro-Alimentaire (IRQUA).

Ce travail de définition s'est appuyé sur le projet d'identification régionale des produits fermiers élaboré par l'Institut Régional de la Qualité Agro-Alimentaire (IRQUA) de Poitou-Charentes, lui même fondé sur le pré-projet de décret d'application de la Loi.

Les « **producteurs fermiers** » présents dans ce guide s'engagent à respecter ce cahier des charges en signant une déclaration sur l'honneur. L'engagement vaut pour l'année 2018 uniquement.

La non observance de l'une des clauses de ce présent document entraînerait, après vérification, le retrait du producteur ou du produit dans le guide.

Ne sont mentionnés dans le guide que les produits répondant aux critères de ce cahier des charges.

Ce cahier des charges est valable pour l'année 2021.

## 1.1. Les engagements communs des producteurs fermiers

### Le Producteur

- Etre agriculteur en activité (selon les articles L311 et L 341 du Code Rural)
- Le producteur mentionné dans le guide pratiquera au moins un mode de vente direct, c'est-à-dire permettant d'être en contact avec le consommateur final,
- Sont dans le guide les producteurs qui commercialisent :
  - exclusivement leurs produits bruts
  - **et/ou** leurs produits transformés incluant ou non ceux d'une autre exploitation agricole.
- Les producteurs fermiers ne commercialisent aucun produit issu de l'achat/revente hormis pour les producteurs de fruits et légumes dont le seuil est de 20 % maximum. Ces produits ne sont pas mentionnés dans le guide

### Le produit fermier

- Toutes les interventions sur les produits se font dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Les matières premières principales transformées et conditionnées sur l'exploitation ou à l'extérieur sont placées sous l'entière responsabilité du producteur.
- Les matières premières correspondant aux productions de l'exploitation et qui seront transformées proviennent à 100 % de l'exploitation (sauf accident de production type sinistre).

- Les matières complémentaires qui ne sont pas issues de l'exploitation, doivent provenir d'une autre exploitation agricole ou d'une coopérative agricole par achat direct.
- La transformation peut se dérouler dans une unité de transformation extérieure à l'exploitation sous l'entière responsabilité du producteur. S'il s'agit d'un atelier collectif, chaque producteur est responsable de la transformation des produits issus de son exploitation.
- Lorsque le qualificatif "fermier" est utilisé, l'étiquetage sur l'emballage doit mentionner le nom du producteur et son adresse + critères spécifiques selon les filières.

### Les créations

Des créations qui méritent d'être signalées sont obtenues par des agriculteurs qui étendent leur savoir-faire au-delà de la production fermière. Ils utilisent tout ou une partie de leurs productions et incluent :

- des matières complémentaires qui ne peuvent pas être produites par une exploitation agricole pour des raisons technologiques ou naturelles (ex. : le chocolat). L'origine et la provenance de ces matières sont alors de marques reconnues utilisant des garanties et des certificats. Les achats en grandes et moyennes surfaces et centrales d'achat sont exclus.
- des matières issues d'autres exploitations agricoles ou de produits cueillis dans la nature.

Les créations sont indiquées de façon spécifique dans l'encart de présentation du producteur.

### L'achat/Revente

- Il n'y a aucun achat/revente hormis pour le maraîchage dont le seuil est fixé à 20 % maximum du chiffre d'affaires annuel de l'activité fermière. Les produits issus de l'achat/revente ne sont pas mentionnés dans le guide.
- Dans le cas d'achat/revente, une identification particulière des produits fermiers sera à prévoir sur le lieu de vente.
- Ne seront indiqués dans le guide que les produits "fermiers" répondant au présent cahier des charges : **la description des produits sera donc exhaustive.**

La saison de production sera spécifiée pour les fruits et légumes.

### Les OGM

Les producteurs de ce guide s'engagent à n'acheter aucun produit signalant la présence d'OGM conformément à la réglementation en vigueur que ce soit les produits destinés à l'alimentation des animaux ou ceux nécessaires à la fabrication du produit fermier.

#### **Rappel de la réglementation en vigueur en France sur l'étiquetage des produits OGM :**

Règlement (CE) 1829/2003 du 22 septembre 2003 toujours en vigueur concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (*extrait*).

La mention "*est produit à partir de ..... génétiquement modifié*" signifie qu'un ingrédient, un additif ou un arôme génétiquement modifié entre dans la composition du produit dans une proportion supérieure à 0,9 %.

Dans deux cas, les produits contenant des OGM peuvent être exemptés d'étiquetage :

Lorsqu'ils contiennent moins de 0,9 % d'OGM de chaque ingrédient et que la présence d'OGM est fortuite et techniquement inévitable.

## L'exploitation

- ❑ L'accueil des personnes handicapées ne sera mentionné dans le guide que si la ferme est agréée par le label national gratuit « *tourisme et handicap* ».

## Engagement

- ❑ Une **déclaration sur l'honneur** de respect de ce présent cahier des charges sera demandée au producteur. L'engagement vaut pour l'année 2021 uniquement.
- ❑ La non observance de l'une des clauses de ce présent document entraînerait, après vérification, le retrait du producteur ou du produit dans le guide.

## 1.2. Les engagements des producteurs fermiers spécifiques à leur type de production

### Naissance

- **Viande bovine** : tous les animaux en vente directe doivent être nés en France et élevés (engraissés) au moins deux ans sur la ferme.
- **Veaux de lait** : nés en France et élevés trois mois sur l'exploitation.
- **Viande ovins /caprins** : tous les animaux en vente directe doivent être nés en France et engraisés au moins trois mois.
- Les **volailles** qui ne naissent pas sur la ferme doivent y arriver à l'âge maximum de 3 semaines, 8 semaines pour les chapons et 6 semaines pour les pintades.

### Alimentation

- La transhumance des abeilles est autorisée.
- L'autonomie alimentaire des animaux est recherchée : 100 % de l'alimentation provient de la ferme et les achats dans une autre exploitation agricole du secteur sont acceptés ou dans une coopérative dont les aliments seront certifiés non OGM et validés par les labels « Bio » ou « Bleu, Blanc, Cœur »
- Dans le cadre de la vente de viande : uniquement des races à viande ou mixtes.
- Les rations des bovins, ovins et caprins doivent obligatoirement contenir de l'herbe pâturée.

#### Pour les volailles :

- En raison de la grande variété alimentaire indispensable à la bonne croissance des animaux pour chaque espèce (canard, pintade, poule, poulet, oie, chapon, pigeon...), les achats d'aliments spécifiques sont autorisés. Chaque producteur peut justifier la traçabilité de ces produits.
- Lors des trois derniers mois, les volailles sont nourries aux grains. Ce grain est produit ou acheté dans une autre exploitation agricole ou dans une coopérative.
- Les volailles doivent disposer d'un parcours de plein air herbagé.

## Information & étiquetage

- Lorsque le qualificatif “*fermier*” est utilisé, l’étiquetage doit mentionner le nom du producteur et l’adresse.
- L’étiquetage final peut faire apparaître l’identité de l’agriculteur sous sa forme sociétaire (EARL, GAEC, SARL....)
- Pour la viande : pour faciliter l’information du consommateur, en l’absence de documents de synthèse, le numéro d’identification de l’animal doit être mentionné sur l’étiquetage du produit.
- Ne seront indiqués dans le guide que les fruits et légumes répondant au présent cahier des charges avec leur saison : la description des produits sera donc exhaustive avec un étiquetage particulier sur le lieu de vente afin de faciliter l’information du consommateur.

## Produits transformés

### Vin et cognac

- Le producteur doit disposer des installations de distillation et/ou des installations de vinification seul ou à plusieurs ou par prestation.
- Si la transformation se fait hors de l’exploitation, le producteur garanti que c’est bien son produit qui est transformé. Cette transaction « **à l’identique** » est prouvée par les documents de douane ou par la société prestataire.

### Fromages

- 100 % des fromages sont élaborés avec le lait des animaux de la ferme. L’achat de lait est interdit.

### Miel

- Le miel est récolté sans produit chimique et extrait à froid.
- Lorsque des produits à base de miel sont élaborés (confiseries,...), le miel est issu de la ferme.

Le tableau ci-après récapitule les produits admis ou non à paraître dans le guide.

## Mode de production

Les productions « hors sol » animales et végétales ne sont pas retenues.

## Tableau récapitulatif des produits présentés ou non dans le guide 2021 « *produits et producteurs fermiers en Saintonge Romane* »

Matière première	Transformation	Mention dans le guide
La matière première vient à 100 % de l'exploitation	Pas ou peu de transformation	Les produits sont dans le guide
La matière première vient à 100 % de l'exploitation	La transformation introduit d'autres produits agricoles <sup>(1)</sup> achetés exclusivement dans une autre ferme en direct ou dans une coopérative agricole	Les produits sont dans le guide
La matière première vient à 100 % de l'exploitation	La transformation peut introduire des produits qui ne peuvent pas s'acheter dans une exploitation agricole pour des raisons naturelles ou technologiques et dont l'origine et la provenance sont de marques reconnues (garantie et certificat) ou provenir de cueillette dans la nature	Les produits sont dans le guide présenté en tant que « création »
<b>En viticulture</b> : le vin provient à 100 % de l'exploitation	Si la transformation se fait hors de l'exploitation, le producteur garanti que c'est bien son produit qui est transformé. Cette transaction « <b>à l'identique</b> » : est prouvée par les documents de douane ou par la société prestataire.	Les produits sont dans le guide
<b>En viticulture</b> : le vin provient à 100 % de l'exploitation	Le vin est distillé par une structure extérieure et le producteur récupère un <b>produit équivalent</b>	Les produits ne sont pas dans le guide
La matière première vient à 100 % de l'exploitation	La transformation introduit d'autres produits agricoles achetés dans une grande ou une moyenne surface, une centrale d'achat...	Les produits ne sont pas dans le guide
La matière première vient à 100 % de l'exploitation	La transformation est assurée par un tiers (artisan,...) avec ou sans autres matières complémentaires pour élaborer un nouveau produit	Les produits ne sont pas dans le guide
La matière première ne provient pas de l'exploitation	Avec ou sans transformation	Les produits ne sont pas dans le guide
(1) Ne sont pas concernés : les arômes qui devront être naturels, les parfums, le sucre, les aromates, le sel		