



# *Charte Orne Terroirs*

Dans l'ORNE

↳ L'Origine

↳ La Tradition

↳ L'Innovation

↳ Le Goût

## **A/ OBJET de la MARQUE**

**Promouvoir** les produits alimentaires du **terroir ornais**, de **fabrication fermière et artisanale**, et **remarquables de goût**.

## **B/ DEFINITION**

### **B1/ L'IDENTITE du PRODUCTEUR**

Le produit est identifié à son producteur ornais – artisan ou fermier – et à son lieu de production situé dans l'Orne.

### **B2/ L'ORIGINE LOCALE du PRODUIT**

La marque « Orne Terroirs » apposée sur le produit garantit aux consommateurs l'**origine locale des matières premières et/ou du savoir-faire**, la fabrication selon des procédés traditionnels, ainsi que la réglementation sanitaire.

### **B3/ Le CARACTERE GUSTATIF du PRODUIT**

Le caractère de son goût est remarquable.

## **C/ CRITERES d'AGREMENT des PRODUCTEURS**

### **C1/ STATUT SOCIAL**

Seuls **les artisans et les agriculteurs transformateurs de leur production** peuvent bénéficier de la marque « Orne Terroirs ».

Si le producteur est un agriculteur, son exploitation doit répondre aux conditions d'affiliation au régime social agricole défini par l'article 1003.7.1 du Code Rural, et son siège social doit être dans l'Orne.

Si le producteur est un artisan, il doit être immatriculé au Répertoire des Métiers de la Chambre de Métiers de l'Orne.

En cas de cession ou de transmission d'entreprise, la marque « Orne Terroirs » n'est pas transmissible.

### **C2/ AGREMENT SANITAIRE**

Les producteurs doivent respecter la **réglementation sanitaire** spécifique de leur activité et de leurs circuits commerciaux.

Les producteurs vendeurs directs sont conformes à la réglementation nationale.

Les producteurs vendeurs directs réalisant leurs ventes par des intermédiaires (restaurateurs, collectivités, comités d'entreprises, détaillants, grandes surfaces, vente par correspondance), sont soit conformes à la réglementation communautaire, soit dispensés par une dérogation temporaire pour ceux en phase de transition, ou permanente pour ceux ayant une faible part de leur commercialisation indirecte.

### **C3/ REGLEMENTATION COMMERCIALE**

Les producteurs doivent être en règle auprès des services de la Direction de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes concernant **la réglementation commerciale, l'étiquetage, la publicité** et – le cas échéant – l'utilisation des garanties officielles (Label Rouge, AOC, Certificat de Conformité Produit et Bio).

### **D/ CRITERES d'AGREMENT des PRODUITS**

Outre qu'ils soient issus d'un atelier de production respectant les critères précédents (cf paragraphe C), les produits candidats à l'agrément doivent justifier de leur origine ornaise et de leur fabrication fermière ou artisanale.

#### **D1/ Origine ornaise des matières premières et/ou du savoir-faire**

Les produits sont fabriqués dans l'Orne et répondent au moins à une des deux conditions suivantes :

- ✓ Utiliser des **matières premières** principales issues de la **production agricole ornaise**,
- ✓ Utiliser un **savoir-faire** artisanal personnalisé dont l'ancienneté remonte à **plus de 20 ans**.

Cette ancienneté n'exclut pas la nouveauté : sont acceptés les candidatures de produits récents (2 ans minimum) issus de ce savoir-faire personnalisé et d'une évolution ou d'une adaptation de la recette de base.

#### **D2/ Techniques de fabrication traditionnelle**

Les techniques de fabrication mises en œuvre se rattachent à des usages, à des traditions, à des pratiques ou des savoir-faire excluant l'intervention de techniques industrielles productivistes.

Ces techniques sont présentées dans des **Cahier des charges** indiquant les principales bases de fabrication de chaque produit.

#### **D3 Liste des produits candidats**

La marque « Orne Terroirs » concerne toutes les familles de produits du terroir ornais, soit :

- ✓ les produits laitiers (de vache, chèvre ou brebis),
- ✓ les produits carnés (à base de porc, bovin, ovin, volaille, chèvre, escargot, cervidés, lapin et palmipèdes gras),
- ✓ les produits cidricoles et bière artisanale,
- ✓ les produits sucrés (biscuiterie-pâtisserie, chocolat-confiserie et confitures)
- ✓ l'huile de colza, la farine et le pain.

Pour des raisons pratiques de mise en place, la marque s'ouvrira progressivement aux produits de chaque famille. Une liste annuelle sera établie par SYNAGRO.

## **E/ CRITERES d'AGREMENT GUSTATIF des PRODUITS**

Le goût est pris en compte par un examen organoleptique vérifiant si les critères de qualité (absence de défaut) et de typicité (niveau des descripteurs visuels, olfactifs et aromatiques) sont conformes aux souhaits et engagements des producteurs.

### **E1/ Fiche de dégustation**

Pour chaque produit, une fiche de dégustation est établie par les producteurs au cours de séances de travail réalisées préalablement aux séances de dégustation par le jury.

Pour chaque produit, sont identifiés les descripteurs pertinents de sa qualité et de sa typicité, puis les niveaux respectifs à atteindre, en vue de la différencier des produits industriels ou standards.

### **E2/ Jury de dégustation**

L'agrément des produits est réalisé par un jury de dégustation dont la composition est basée sur le principe de l'objectivité (par l'absence des producteurs) et d'ouverture (par la participation des acteurs départementaux proches et intéressés par l'agro-alimentaire et son développement qualitatif).

Le jury – composé de 20 à 25 personnes – est ouvert à 4 familles :

- ✓ les membres élus de SYNAGRO (5 personnes),
- ✓ les organisations et administrations proches des consommateurs (10 personnes),
- ✓ les organisations et administrations proches des producteurs (7 à 9 personnes),
- ✓ des personnes qualifiées, dont les médias locaux (3 personnes).

### **E3/ Dégustation d'agrément**

Les produits sont collectés librement par une personne mandatée par SYNAGRO, soit sur le lieu de fabrication, soit sur un point de distribution indiqué par le producteur. Cette prise d'échantillon est réalisée dans un souci d'objectivité. Toute tentative du producteur d'imposer un échantillon précis sera rejetée.

Les produits sont ensuite soumis à l'examen organoleptique sur la base de leur fiche de dégustation. Sont agréés les produits dont le nombre de fiches individuelles (1 par membre du jury) ayant accepté le produit est supérieur ou égal à celui ayant rejeté celui-ci.

## **F/ USAGE de la MARQUE**

L'usage de la marque est réservé aux producteurs qui en feront la demande – et ceci **exclusivement** pour des produits dont la liste sera déterminée et pour lesquels un **Cahier des charges** et une Fiche de Dégustation seront établies par les producteurs sous la responsabilité de SYNAGRO.

**Seuls les produits agréés pourront faire l'objet de la promotion et de l'usage de la mention « Orne Terroirs », et ceci pour une durée de 1 an**, sauf exception pour certains produits ou la durée pourra être portée à 2 ans (en particulier les spécialités artisanales basées sur des recettes éprouvées).

**G/ CONTROLE – LITIGES**

L'agrément est donné et retiré par SYNAGRO – propriétaire de la marque, du logo, des slogans... « Orne Terroirs » - qui est le seul habilité à traiter les litiges. Toute observation ou réclamation peut être adressée à son président à l'adresse suivante :

SYNAGRO  
52 boulevard du 1<sup>er</sup> Chasseurs – BP 36  
61001 ALENCON CEDEX

Celui-ci désignera une Commission de Contrôle de 5 personnes qui étudiera le litige.

En cas de non-respect d'une des clauses de la charte ou d'une dégradation avérée de la qualité du produit, l'agrément sera retiré unilatéralement pour le producteur pour une durée de 2 ans.

SYNAGRO tient à jour la liste des produits agréés « Orne Terroirs ».

**Organismes membres de SYNAGRO :**

Chambre d'Agriculture de l'Orne, Conseil Général de l'Orne,  
Chambres de Commerce et d'Industrie de Flers-Argentan et d'Alençon  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne, Orne Développement  
Membre associé : DDAF