



# Charte producteurs ORNE TERROIRS

## L'Origine - La Tradition - L'Innovation - Le Goût

### PREAMBULE

Cette charte s'adresse à tous les producteurs désireux de promouvoir les produits alimentaires du terroir ornaï, de fabrication fermière et artisanale et remarquables de goût.

Afin de pouvoir utiliser la marque collective ORNE TERROIRS, les producteurs devront au préalable, obéir aux conditions fixées par cette présente. 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.

Cette charte vient en complémentarité aux engagements spécifiques des cahiers des charges de production.

### ARTICLE 1 - CRITERES D'ELIGIBILITE DU PRODUCTEUR

**Alinéa 1.1** - Peuvent bénéficier de la marque « Orne Terroirs » :

- **Les agriculteurs transformateurs de leur production** dont l'exploitation répond aux conditions d'affiliation au régime social agricole défini par l'article 1003.7.1 du Code Rural ;
- **Les artisans** immatriculés au Répertoire des Métiers de la Chambre de Métiers de l'Orne.

**Alinéa 1.2** - Le producteur est conforme à la **réglementation sanitaire** et aux textes législatifs spécifiques de son activité.

**Alinéa 1.3** - Les producteurs vendeurs réalisant leurs ventes par des intermédiaires (RHD, comités d'entreprises, grossistes et détaillants, GMS, vente par correspondance), sont :

- soit conformes à la réglementation communautaire grâce à l'acquisition d'un agrément communautaire européen ;
- soit dispensés par une dérogation temporaire pour ceux en phase de transition, ou permanente pour ceux ayant une faible part de leur commercialisation indirecte.

**Alinéa 1.4** - Le producteur est conforme à la **réglementation commerciale** (étiquetage, publicité, utilisation des garanties officielles, etc.) auprès de la DDCSPP.

### ARTICLE 2 - CRITERES D'ELIGIBILITE DU PRODUIT

**Alinéa 2.1** - La marque ORNE TERROIRS concerne toutes les familles de produits du terroir ornaï, soit :

- **Produits laitiers** : crème, beurre, fromage frais, yaourt, fromages affinés, glace, etc.
- **Produits carnés** : porc, bœuf, veau, agneau, charcuterie, triperie, cerf, volaille, œufs, etc.

- **Produits cidricoles et brassicoles** : cidre, poiré, jus de pomme, bières, etc.
- **Produits sucrés** : chocolats, confiserie, pâtisserie et confitures, etc.
- **Produits légumiers et fruits** : pommes de terre, soupes, légumes divers, pommes
- **Produits céréaliers et oléagineux** : farine, pain, huiles, etc.

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.

**Alinéa 2.2** - Le produit est identifié à son producteur ornaï - artisan ou fermier - et à son lieu de production situé dans l'Orne.

**Alinéa 2.3** - Un produit ORNE TERROIRS garantit aux consommateurs son origine locale des matières premières ou du savoir-faire et sa fabrication selon des procédés traditionnels. Ils répondent donc au moins à une des deux conditions suivantes :

- Utiliser des **matières premières** principales issues de la **production agricole ornaïse** ;
- Utiliser un **savoir-faire** artisanal personnalisé dont l'ancienneté a **plus de 20 ans\***.

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

**Alinéa 2.4** - 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 (cf. cahiers des charges de production).

**Alinéa 2.5** - Le caractère de son goût est remarquable (cf. ARTICLE SUIVANT).

## ARTICLE 3 - CRITERES D'AGREMENT GUSTATIF DU PRODUIT

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

**Alinéa 3.1** - 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.

**Alinéa 3.2** - L'agrément des produits est réalisé par un **jury de dégustation** préalablement formé et 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'agroalimentaire et son développement qualitatif).

Le jury - composé de 20 à 40 personnes - est ouvert à 4 familles :

- ✓ les membres élus de SYNAGRO,
- ✓ les organisations et administrations proches des consommateurs,
- ✓ les organisations et administrations proches des producteurs,
- ✓ des personnes indépendantes, volontaires.

**Alinéa 3.3** - 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 la note moyenne du jury de dégustation excède 10/20.

## ARTICLE 4 – USAGE de la MARQUE ORNE TERROIRS

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 à compter du mois de juin, sauf exception pour certains produits ou la durée pourra être portée à 2 ans (viandes non transformées, apéritifs et digestifs, agréés au moins 3 années consécutives).

## ARTICLE 5 – ENGAGEMENT DE SYNAGRO, PORTEUR DE LA MARQUE ORNE TERROIRS

**Alinéa 5.1** - A titre de réciprocité, dans le cadre de la charte ORNE TERROIRS, le SYNAGRO, Comité Agroalimentaire de l'Orne, s'engage à valoriser le producteur :

- Via le **guide annuel** ORNE TERROIRS
- Via le **site Internet** de la marque : <http://www.orne-terroirs.fr/>
- Via les pages sur les **réseaux sociaux** Facebook (page Orne Terroirs) et Youtube (chaîne de vidéos Orne Terroirs)
- Via la remise d'**un certificat d'engagement** personnalisé
- Via des **insertions publicitaires**.
- Via des **manifestations** : la priorité est toujours donnée aux producteurs adhérant à la marque ORNE TERROIRS pour participer aux manifestations (marchés, foires et salons).

**Alinéa 5.2** - Au service d'une **amélioration continue de la qualité gustative** des produits ornois, le SYNAGRO, Comité Agroalimentaire de l'Orne, s'engage, s'engage à transmettre une synthèse des résultats obtenus par les produits à chaque producteur lorsque leur note moyenne est inférieure à 15/20.

**Alinéa 5.3** - Lorsque l'adhésion à la marque ORNE TERROIRS du producteur est effective, le SYNAGRO, Comité Agroalimentaire de l'Orne, s'engage à lui remettre à titre gracieux :

- 1 totem ORNE TERROIRS ;
- 1 affiche ORNE TERROIRS ;
- 3 autocollants ORNE TERROIRS ;
- 1 rouleau d'étiquettes ORNE TERROIRS ;
- 50 à 200 guides ORNE TERROIRS de l'année en cours (selon les besoins) .

## ARTICLE 6 – MODALITES D'INSCRIPTION, D'AGREMENT ET DE CONTROLE

### **Alinéa 6.1 - Demande d'adhésion**

Les demandes sont à adresser en janvier (viandes, produits laitiers et sucrés...) et avril (boissons) auprès du SYNAGRO au moyen d'un formulaire de demande indiquant :

- Les produits ORNE TERROIRS inscrits pour l'année à venir (de juin à juin) ;
- La période de validité des produits (selon saisons) ;
- La liste des lieux de ventes où il est possible d'acheter ces produits (boutiques, marchés, etc) .

### **Alinéa 6.2 - Certificat d'engagement à la convention.**

Aussitôt après la commission, SYNAGRO adresse au producteur un certificat d'adhésion personnalisé indiquant :

- L'année en cours ;
- Le nom et l'adresse du producteur ;
- La désignation des produits agréés ORNE TERROIRS.

### **Alinéa 6.3 - Coût**

La cotisation d'adhésion est fixée annuellement par SYNAGRO.

### **Alinéa 6.4 - Contrôle et litige**

L'agrément est donné et retiré par SYNAGRO - propriétaire de la marque, du logo, des slogans, etc. « 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 - CS 80036  
61001 ALENCON CEDEX - Tél : 02 33 31 48 07  
Mél : synagro@orne.chambagri.fr

Toute modification dans le suivi de la convention comme un changement imprévu de produit ou de fournisseur, est à signaler par le revendeur ou le producteur directement à SYNAGRO par courrier ou fax . 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.

Tout problème ou litige sera signalé à la Commission Mixte qui pourra se réunir à la demande et arbitrer. Cette commission pourra se tenir à tout moment à la demande de SYNAGRO.

Si celle ci n'est pas en mesure de trancher, elle fait appel au Comité Plénier de SYNAGRO, seule instance en dernier recours.

En cas de cession ou de transmission d'entreprise, l'usage de l'agrément ORNE TERROIRS n'est pas transmissible.

### **Organismes membres de SYNAGRO :**

Chambre d'Agriculture de l'Orne, Conseil départemental de l'Orne,  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne, Orne Développement  
Membre associé : Direction Départementale des Territoires (Orne)

Fait à....., le.....

Le producteur ou artisan,  
(nom et prénom)

.....  
(signature précédée de la mention « Bon pour accord »)

Le chef de Synagro-Orne Terroirs,  
Jean-Marc MORCEY

