

# PRODUIT LOCAL ET DE QUALITÉ

compatible loi Egalim\* et loi Climat et Résilience



## Charte de qualité du Lot

Présentation des critères retenus par famille de produits

\* Conforme à la définition de «produit de qualité et durable»

# SOMMAIRE

- **Introduction des Présidents**

- **Charte de qualité du Lot définissant un produit local et de qualité**

- . Définition et objectifs

- . Critères fondamentaux

- Localisation du fournisseur
    - Origine de la matière première
    - Traçabilité et hygiène
    - Qualité des produits

- . Critères par famille de produits

- Produits laitiers
    - Fruits, légumes, légumineuses et céréales
    - Viandes

# INTRODUCTION DES PRÉSIDENTS

## *Une alimentation durable et de qualité pour tous*

Afin de répondre aux attentes actuelles des consommateurs et des acteurs locaux, le Département du Lot souhaite favoriser **une alimentation saine, de qualité et durable pour tous**. Pour cela, un approvisionnement local doit être privilégié afin de soutenir l'**économie lotoise** et les **circuits de proximité**.

## *Les enjeux de la loi Egalim pour un approvisionnement local et de qualité*

Dans le cadre de la mise en place de la loi Egalim, de nouvelles exigences apparaissent dans l'approvisionnement des produits pour les acteurs de la restauration collective. L'évolution du contexte sanitaire a fortement incité les consommateurs à se tourner vers les producteurs locaux. En l'absence de réglementation adaptée et pour mettre en valeur notre terroir, il est donc apparu nécessaire de rédiger **une charte de qualité**. Elle a pour vocation de définir ce qu'est **un produit local, de qualité et durable** afin d'apporter un éclairage aux acteurs locaux et les aider dans la sélection de leurs fournisseurs.

## *Un guide pratique pour accompagner les acteurs locaux*

Le Département du Lot et la Chambre d'agriculture **ont travaillé conjointement** pour élaborer cette charte de qualité. Cet outil est un **guide pratique** qui identifie les productions lotoises de qualité et les critères permettant de la garantir.

Elle se compose de deux parties. Dans une première partie, les **critères fondamentaux** définissant la qualité d'un produit local ont été identifiés. Puis, afin de tenir compte des contraintes de production liées au terroir et aux produits, un travail de **sélection des critères** a été réalisé pour chacune des familles suivantes : fruits et légumes, céréales, légumineuses, viandes, produits laitiers.

C'est un **outil d'aide à la décision** pour tous les acteurs du territoire.

*De la crèche à la maison de retraite, en passant par les collèges et les lycées, agissons tous ensemble pour **Manger Bon, Sain et Lotois !***



**Serge RIGAL**  
Président du Département du Lot



**Christophe CANAL**  
Président de la Chambre d'agriculture du Lot



# CHARTRE DE QUALITÉ

## Définition et objectifs



### 1 - RAPPEL DES ENJEUX

Faute de réglementation nationale pour définir un produit local et de qualité, il s'avère nécessaire d'établir une charte, faisant office de «cahier des charges» réunissant des **critères de qualité** pour les productions locales, bénéficiant ou pas de labellisation officielle.

Pour respecter les exigences de cette charte, les entreprises devront se conformer aux critères retenus ci-après.

### 2 - QU'EST-CE QU'UN PRODUIT LOCAL ET DE QUALITÉ ?

#### *Des agriculteurs attachés à des modes de production*

RESPECTUEUX  
DE  
L'ENVIRONNEMENT



RESPECTANT  
UN SAVOIR-FAIRE  
TRADITIONNEL

SOUCIEUX  
DU BIEN ÊTRE  
ANIMAL

GARANTISSANT  
LA TRAÇABILITÉ  
DES PRODUITS

#### *Des productions de qualité*

GARANTIES  
PAR LA SÉLECTION  
DES RACES ET  
DES VARIÉTÉS ADAPTÉES  
À NOTRE TERROIR

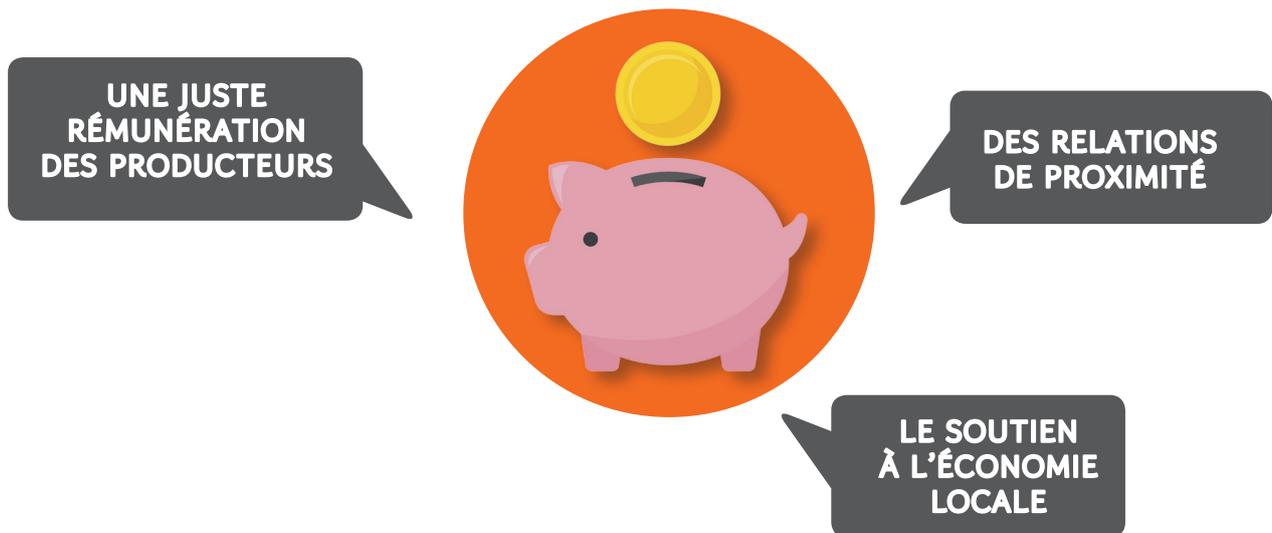


ISSUES  
DE PRODUITS BRUTS  
PEU TRANSFORMÉS  
ET DE MATIÈRE  
PREMIÈRE NOBLE

RESPECTANT  
LA SAISONNALITÉ ET  
LA FRAÎCHEUR

ISSUES  
D'UNE SÉLECTION  
RIGOUREUSE  
DES INGRÉDIENTS

## Des relations équitables assurées par



### 3 - RAPPEL DES OBJECTIFS DE LA CHARTE

Cette charte a des objectifs multiples :

- **aider les acheteurs locaux** (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, ESAT, restaurants d'entreprise et commerciaux...), dans l'identification des fournisseurs en mesure de les approvisionner en produit local et de qualité.
- être un **outil d'information et d'aide** pour une meilleure compréhension des produits dits de qualité et durable, entrant dans la loi Egalim
- définir les **critères fondamentaux** d'un produit local et de qualité : en matière d'**origine de la matière première**, de **traçabilité des produits**, de **localisation géographique** et d'**éco-responsabilité** des entreprises.
- définir pour chacune des principales **familles de produits** (produits laitiers, viandes, fruits, légumes, céréales), les critères permettant de **garantir l'origine** et **la qualité** du produit.



# CHARTRE DE QUALITÉ

## Critères fondamentaux



Un produit local et de qualité devra respecter les **4 critères fondamentaux** suivants :

- le **FOURNISSEUR LOCAL** est situé prioritairement dans le Lot ou dans un département limitrophe et il met en place des pratiques éco-responsables.
- la **MATIÈRE PREMIÈRE** : doit venir et être transformée prioritairement dans le Lot ou dans un département limitrophe
- la **TRACABILITÉ** et l'**HYGIÈNE** assurent des pratiques de production basées sur les bons repères réglementaires
- la **QUALITÉ : Labels et Certification** : le produit doit bénéficier d'un Signe Officiel de Qualité et d'Origine (SIQO), ou d'une Certification, HVE ou AB

### 1 - LOCALISATION DU FOURNISSEUR

#### 1-1- Différentes typologies de fournisseurs locaux

Il existe 4 principales typologies de fournisseurs :

##### *Les agriculteurs en vente directe*

Leur activité principale est : la production, la transformation et la vente de leurs produits

*Exemple* : Les agriculteurs en vente directe

##### *Les groupes de producteurs*, qui peuvent prendre plusieurs formes :

###### Les **coopératives agricoles**

Leur activité principale est : la transformation et la commercialisation des produits de leurs adhérents

*Exemple* : Cantaveylot, Capel, Fermes de Figeac, La Quercynoise, Valcausse ...

###### Les **magasins de producteurs**

Leur activité principale est : la commercialisation des produits des associés

*Exemple* : Magasin L'oustal à Cahors, La Halle de Cognac à Gourdon, Les Fermiers du Haut Quercy à St Céré et Vayrac, ...

###### Les **associations de producteurs**

Leur activité principale est : la commercialisation des produits des adhérents

*Exemple* : Mangez Lotois, ...

##### *Les entreprises agro-alimentaires*

Leur activité principale est : la transformation et la vente de produits alimentaires

*Exemple parmi les fournisseurs de la restauration collective* : Biscuiterie Delfour, Bousquet Viandes, Serrault, Castel Viandes...

##### *Les grossistes*

Leur activité principale est : l'achat-revente, il n'y a pas de transformation de produits

*Exemple parmi les fournisseurs lotois* : Mourlhon, Brake, Quercy Primeur...

## 1-2- Localisation des fournisseurs

Pour respecter la charte d'un produit local et de qualité, les produits achetés par les établissements devront respecter les critères de localisation suivants :

- le siège social de l'entreprise est située dans le 
- ou dans un département limitrophe (à proximité de l'établissement approvisionné)

## 1-3- Pratiques des fournisseurs

Pour garantir aux collectivités locales la fourniture d'un produit local et de qualité, le fournisseur s'engage à respecter les pratiques suivantes :

- utiliser un **conditionnement respectueux de l'environnement** et/ou **réutilisable**
- mettre en place des **pratiques respectueuses** de l'environnement et du **bien-être animal**
- transformer ses produits animaux dans un atelier **agrée CE**

## 2 – MATIÈRE PREMIÈRE : ORIGINE ET QUALITÉ

Le **second critère fondamental** définissant la qualité d'un produit local, est l'**ORIGINE LOTOISE** de la **matière première**.

Afin de garantir un produit local, tout en prenant en compte la localisation des productions existantes, des critères d'origine ont été établis, ils sont variables par type de production.

### 2-1- Les productions végétales

	Origine de la Matière première
Fruits Légumes Céréales Légumineuses 	 et départements limitrophes (sous réserve du critère proximité entre fournisseurs et établissements)

### 2-2- Les productions laitières

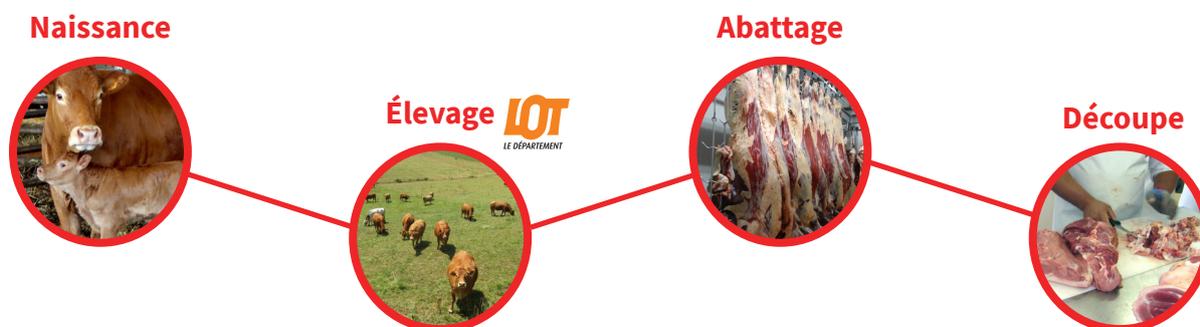
	Origine de la Matière première
Lait et produits laitiers 	 et départements limitrophes (sous réserve du critère proximité entre fournisseurs et établissements)

**NOTA BENE** : Le département du Lot bénéficie d'une très grande diversité de terroirs, ce qui contribue à la richesse des produits : fruits, légumes, viandes, produits laitiers. Pour autant, toutes les étapes de la production ne peuvent pas toujours être effectuées sur le département du Lot. En fonction des productions, il s'avère nécessaire d'accepter que certaines étapes soient réalisées hors du Lot (en particulier : naissance volaille, conditionnement de jus de fruits en BIB, stérilisation du lait UHT, ...).

## 2-3- Les productions animales

Plusieurs espèces animales sont concernées : le porc, la volaille (poulet et canard), les ruminants (bœuf, veau, agneau) et les œufs (même si les volumes d'œufs coquille achetés par les collectivités sont faibles).

En ce qui concerne les viandes, il est nécessaire de différencier les 4 étapes de production suivantes :



Pour l'ensemble des viandes, pour respecter la présente charte, **2 étapes sur 4 au minimum doivent être réalisées dans le LOT**, incluant **obligatoirement l'étape de l'élevage**

Priorité au **LOT**, néanmoins, selon les espèces, certaines étapes du cycle de production (hors élevage) sont acceptées dans les départements limitrophes.

	Origine de la matière première			
Étapes de production	Porc	Volaille • Poulet • Canard	Ruminant • Boeuf • Veau • Agneau	Oeuf
Lieu de naissance	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT	Occitanie ou Nouvelle Aquitaine	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT prioritairement et dpts lim.	Occitanie ou Nouvelle Aquitaine
Élevage	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT
Abattage (1)	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT et dépts limitrophes	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT et dépts limitrophes	NON CONCERNE
Transformation dans un laboratoire agréé CE	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT	<b>LOT</b> LE DÉPARTEMENT	NON CONCERNE

<sup>(1)</sup> *Abattage* : la proximité géographique entre l'exploitation et l'abattoir est un critère prioritaire pour le bien-être animal au cours du transport et pour le coût d'acheminement des animaux.

### 3 – TRAÇABILITÉ ET HYGIÈNE DES PRODUITS

Afin de garantir la qualité des produits en matière de sécurité et de traçabilité, les fournisseurs doivent respecter **la réglementation en vigueur** et en particulier les exigences suivantes :

- ✓ **Traçabilité de la matière première** et gestion des numéros de lots  
=> *Fournir aux acheteurs le mode opératoire pour la détermination des numéros de lots*
  
- ✓ Transformation des produits dans un **atelier agréé CE** avec application d'un plan de maîtrise sanitaire  
=> *Fournir l'estampille sanitaire*
  
- ✓ Mise en place d'un **plan d'auto-contrôle annuel** réalisé par un laboratoire conseil  
=> *Fournir à l'acheteur une analyse récente par an, à minima*
  
- ✓ **Agréage qualité** et contrôles aléatoires à réception dans une organisation collective  
=> *Préciser la fréquence et le mode de contrôle*
  
- ✓ Édition d'un **Bon de Livraison (BL)** à chaque livraison
  
- ✓ **Respect de la chaîne du froid** de la production à la livraison et enregistrement des températures du camion réfrigéré  
=> *Contrôle des températures à réception*

### 4 – QUALITÉ : LABELS ET CERTIFICATIONS



Afin de garantir la qualité des produits, certaines productions lotoises bénéficient de signes officiels de qualité et/ou de la certification HVE. (Voir chapitre SIQO du Lot)

# CHARTE DE QUALITÉ

## Critères par famille de produits



En s'appuyant sur les critères fondamentaux définis précédemment, des critères spécifiques par famille de produits ont été retenus.

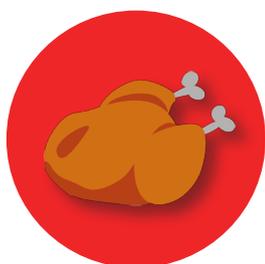
Les 3 familles de produits sont :



*Produits laitiers*



*Fruits, légumes, légumineuses  
et céréales*



*Viandes*

# CHARTRE DE QUALITÉ DES PRODUITS LAITIERS



Afin de garantir aux acheteurs un approvisionnement local et de qualité, les produits laitiers doivent respecter les 4 **critères fondamentaux** suivants :

- ✓ La **matière première** est produite dans le  ou un département limitrophe
- ✓ Par une **entreprise** ayant son siège social dans le  ou un département limitrophe sous réserve de proximité entre le fournisseur et l'établissement approvisionné
- ✓ Les fournisseurs respectent la réglementation en vigueur concernant : **l'hygiène, la traçabilité** et le **bien-être animal**.
- ✓ Le produit est certifié **Agriculture Biologique** ou en conversion, ou issu d'une exploitation certifiée **HVE** ou en cours de certification, ou bénéficie d'un **SIQO** (AOP, IGP ou Label Rouge)

Et respecter les **critères spécifiques** aux produits laitiers :

- ✓ **être un produit fermier ou laitier**
- ✓ **être à base de lait cru ou pasteurisé**
- ✓ **être issu d'un mode de production défini par :**
  - l'alimentation des animaux est majoritairement produite sur la ferme (au moins 70% en volume)
  - les concentrés sont utilisés en faible quantité (30 % maximum)

## À RETENIR

**Les fromages fermiers** (produits par les producteurs en vente directe), respectent les exigences de la loi Egalim. Si vous achetez une tomme fermière à un producteur local, cet achat peut être comptabilisé dans les 50 % de produits de qualité et durable) même si la ferme n'est pas certifiée HVE. C'est un cas particulier, lié au cahier des charges « Fromage fermier ».



## CAS PARTICULIER DES CABÉCOUS

(qui ne portent pas la mention AOP Rocamadour)

Pour respecter les exigences de la loi Egalim, les cabecous devront être produits dans une ferme certifiée HVE ou être « fermiers ».

# Charte de qualité des produits laitiers

VACHE - CHÈVRE - BREBIS

Fabriqué dans une ferme ou par une coopérative dont le siège social est dans le  \*

A base de matière première du  \* et de qualité

- au lait entier ou 1/2 écrémé
- au lait cru ou pasteurisé
- au lait fermier ou laitier

Alimentation de qualité

- produite sur la ferme et/ou achetée localement
- à base d'herbe et de céréales



LES PRODUITS LAITIERS SONT ISSUS

de modes de production respectueux de l'environnement et du bien être animal



ou



ou

d'un savoir-faire traditionnel



**AOP**

- Fromage de Rocamadour

\* ou département limitrophe sous réserve du respect du critère de proximité avec l'établissement approvisionné.



## LE SAVIEZ VOUS ?

Un fromage fermier : est fabriqué à partir du lait issu d'une seule ferme (pas de mélange de lait)

Un fromage laitier : est fabriqué à partir de laits collectés par une coopérative, il est issu du lait de plusieurs fermes

# CHARTRE DE QUALITÉ DES FRUITS, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES



Afin de garantir aux acheteurs un approvisionnement local et de qualité, les fruits, légumes, légumineuses et céréales doivent respecter les 4 **critères fondamentaux** suivants :

- ✓ La **matière première** est produite dans le  ou un département limitrophe
- ✓ Par une **entreprise** ayant son siège social dans le  ou un département limitrophe
- ✓ Les fournisseurs respectent la réglementation en vigueur concernant : **le tri des produits, le conditionnement et la traçabilité.**
- ✓ Le produit est certifié **Agriculture Biologique** ou en conversion, ou issu d'une exploitation certifiée **HVE** ou en cours de certification, ou bénéficie d'un **SIQO** (AOP, IGP)

## Fruits et légumes frais

*Les critères spécifiques retenus pour définir des fruits et légumes locaux et de qualité sont :*

- ✓ Fruits et légumes **frais et de saison**
- ✓ Fruits **cueillis à pleine maturité**
- ✓ **Critères de fraîcheur garantis** : fréquence et délai de livraison adaptés au produit

## Légumineuses et céréales

Pour les légumineuses et les céréales, il s'agit essentiellement de respecter les 4 critères fondamentaux pour répondre aux exigences du présent cahier des charges.

Il n'y a pas de production de légumineuses et de céréales sous SIQO dans le Lot mais une production en agriculture biologique qui progresse comme le nombre de producteurs ayant des exploitations certifiées HVE.

# Charte de qualité des fruits, légumes, légumineuses et céréales

Sont produits dans une ferme ou par une coopérative agricole dont le siège social est dans le **LOT** \*



## Des produits de qualité :

- cueillis à pleine maturité
- livrés dans les meilleurs délais
- à une fréquence adaptée au produit



**Fruits et légumes frais de saison**

**LES FRUITS, LÉGUMES, CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES SONT ISSUS**

**de modes de production respectueux de l'environnement**



**ou**

**ou**

**d'un savoir-faire traditionnel**



**AOP**

- Noix du Périgord
- Chasselas de Moissac



**IGP**

- Melon du Quercy
- Pruneaux d'Agen

(\* )ou département limitrophe sous réserve du respect du critère de proximité entre l'établissement approvisionné et le fournisseur.

# CHARTRE DE QUALITÉ DES VIANDES



Afin de garantir aux acheteurs un approvisionnement local et de qualité, les produits carnés doivent respecter les 4 **critères fondamentaux** suivants :

- ✓ La **matière première** est produite prioritairement dans le 
- ✓ Par une **entreprise** ayant son siège social dans le  ou dans un département limitrophe sous réserve de la proximité entre le fournisseur et l'établissement approvisionné
- ✓ Les fournisseurs respectent la réglementation en vigueur concernant : **l'hygiène, la traçabilité** et le **bien-être animal**.
- ✓ Le produit est certifié **Agriculture Biologique** ou en conversion, ou issu d'une exploitation certifiée **HVE** ou en cours de certification, ou bénéficie d'un **SIQO** (AOP, IGP ou Label Rouge)

Et respecter les **critères spécifiques** pour les produits carnés :

- ✓ viande fraîche, pas de viande congelée
- ✓ afin de soutenir les filières locales, priorité :
  - pour les bovins de race à viande, pure ou croisée : Salers, Blonde d'Aquitaine, Aubrac, Limousine, Charolaise...
  - pour les agneaux : schéma génétique Causse ou autre race locale, et élevés sous la mère
- ✓ alimentation à base d'herbe et de céréales majoritairement
- ✓ atelier de transformation agréé CE

**Naissance**



**Élevage**



**Abattage**



**Découpe**



Pour l'ensemble des viandes, pour respecter la présente charte, **2 étapes sur 4 au minimum doivent être réalisées dans le **, incluant **obligatoirement l'étape de l'élevage**.

(Voir tableau détaillé page 15)

# Charte de qualité des viandes

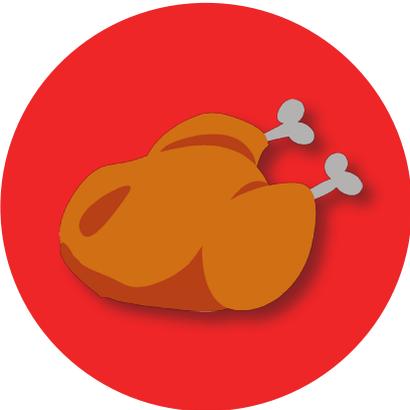
AGNEAU – CANARD - BOEUF – PORC – POULET - VEAU

La viande est produite dans une ferme ou par une coopérative agricole dont le siège social est dans le **LOT** \*

Les animaux sont élevés dans des fermes du **LOT**

**Alimentation de qualité**  
 - à base d'herbe et de céréales  
 - produite sur la ferme et/ou achetée localement

**Abattage de proximité** <sup>(1)</sup>



Des races à viande élevées pour la qualité de leur viande

**LES VIANDES SONT ISSUES**

de modes de production respectueux de l'environnement et du bien être animal

 ou 

ou

d'un savoir-faire traditionnel

  **IGP et Label Rouge**

- Agneau fermier du Quercy
- Porc au grain du Sud-Ouest

 **IGP**

- Canard à foie gras du Sud-Ouest

 **Label Rouge**

- Veau élevé sous la Mère
- Boeuf Blason Prestige

<sup>(1)</sup> Abattage :

- Boeuf, porc et agneau : prioritairement à l'abattoir de St-Céré ou à l'abattoir de Gramat. Par dérogation dans un abattoir situé dans un département limitrophe :
  - soit pour des raisons de proximité « élevage-abattoir ; abattoir-atelier de transformation »
  - soit pour des raisons de « prestations de service spécifiques proposées »
- Volaille et canard de production fermière : ils peuvent être abattus à la ferme, à l'abattoir collectif « La plume du Causse » à Gramat ou à l'abattoir Foissac à Villesèque.

(\*) ou dans un département limitrophe sous réserve de la proximité entre le fournisseur et l'établissement approvisionné



## *Un produit local et de Qualité*



