AVEYRON
LE DÉPARTEMENT

CHAMBRE D'AGRICULTURE
AVEYRON

L'Aveyron sur la table
PRODUITS LOCAUX POUR LES PROS

CHARTE QUALITÉ PRODUITS

Parc naturel régional des Grands Causses
Une autre vie s'invente ici

Parc naturel régional de l'Aubrac

OUEST AVEYRON communauté

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL AVEYRON

Marchés des Producteurs de Pays
ASSOCIATION DE GESTION DES MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS 12

Apaba
Les BIO de l'Aveyron

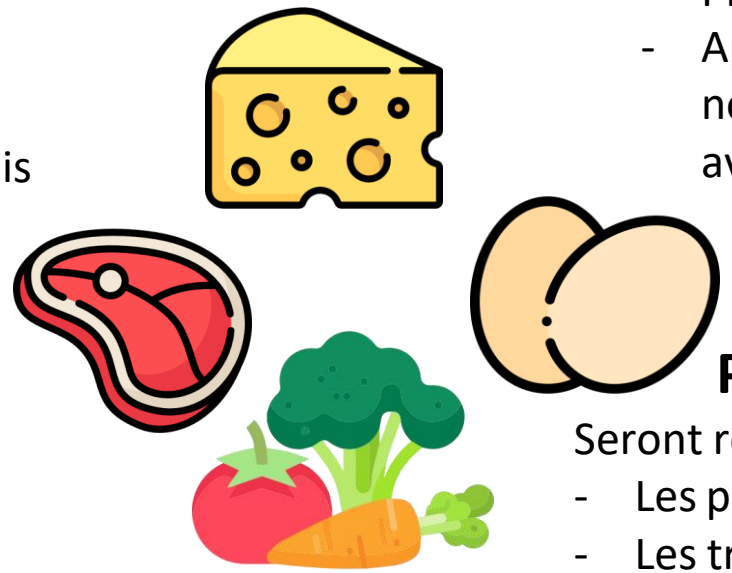
Critères généraux

QUALITE

- Produits de qualité et durable au sens de la loi EGALIM qui seront mis en avant dans le catalogue

OU

- Des viandes en priorité issues d'élevages en plein air (hors hiver)
- Des élevages garantissant une alimentation sans OGM
- A jour de la règlementation bien-être animal



ORIGINE

- Prioritairement des produits aveyronnais
- Approvisionnement dans les départements limitrophes, notamment via le réseau APPRO si les producteurs aveyronnais ne peuvent pas satisfaire la demande.

PRODUCTEURS/GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS/ACHETEURS-REVENDEURS

Seront référencés par ordre de priorité :

- Les producteurs individuels
- Les autres organisations de producteurs

PRODUCTEURS/TRANSFORMATEURS

Seront référencés par ordre de priorité :

- Les producteurs-transformateurs
- Les transformateurs qui peuvent justifier que la matière première principale* provient à 100% de l'Aveyron.

Le référencement devra respecter la proportion de 80% de producteurs-transformateurs, 20% d'artisans, tant que les producteurs-transformateurs parviennent à fournir les volumes demandés. cf charte AGMPP12

*Définition matière première principale : (cf charte Fabriqué en Aveyron)

1. Ingrédient majeur = constitue plus de 50% des ingrédients d'un produit transformé, exprimé en poids total dans les ingrédients mis en œuvre.
2. Ingrédient caractéristique : tout ingrédient habituellement associé par le consommateur à la dénomination du produit transformé concerné et pour lequel, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise (ex : la tome pour l'aligot).
3. Pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient dès lors qu'elle entre pour au moins 8% dans le poids total des ingrédients mis en œuvre .

Filière viande bovine



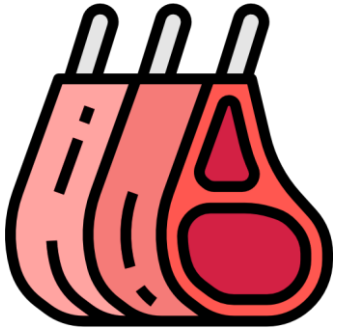
Produits de qualité et durable au sens de la loi EGALIM présents sur le Département :

- Veau d'Aveyron et du Ségala
- Génisse Fleur d'Aubrac
- Bœuf Fermier d'Aubrac
- Veau élevé sous la Mère
- Gros bovin de boucherie
- Gros bovin fermier
- Bio

OU

- Animaux nés, élevés et engraissés en Aveyron
- Qualité d'engraissement 2 ou 3 et qualité de carcasse U ou R
- Abattage de proximité en Aveyron ou dans les départements limitrophes

Filière viande de porc



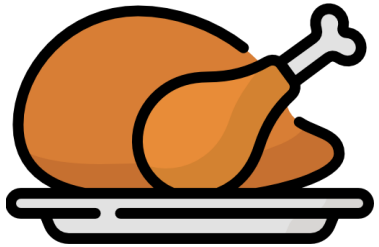
Produits de qualité et durable au sens de la loi EGALIM présents sur le Département :

- Porc d'Auvergne
- Porc du Sud-Ouest
- Bio
- Porc Fermier

OU

- Animaux nés, élevés, engraissés et transformés en Aveyron
- Période d'engraissement minimum de 9 semaines
- Animaux entre 90 Kg et 180 Kg vifs avant abattage
- Abattage de proximité en Aveyron ou dans les départements limitrophes

Filière volaille de chair



Produits de qualité et durable au sens de la loi EGALIM présents sur le Département :

- Volaille fermière
- Volaille bio

OU

- Volailles de chair élevées en Aveyron en plein air pendant 12 semaines minimum

- Abattage de proximité en Aveyron ou dans les départements limitrophes dans un abattoir agréé CE

- Pour les volailles hors Aveyron :
  - Volailles label rouge ou bio

Filière produits laitiers



Produits de qualité et durable au sens de la loi EGALIM présents sur le Département :

- Roquefort
- Laguiole
- Bleu des Causses
- Tome fraiche de l'Aubrac
- Bleu d'Auvergne
- Rocamadour
- Salers
- Cantal
- Pérail
- Fromages et Lait Bio
- Fromages fermiers

OU

- Lait et produits laitiers fabriqués en Aveyron, à partir de lait aveyronnais*.
- Animaux élevés en Aveyron

* Le lait peut provenir en partie des départements limitrophes pour le cas des organisations de producteurs.

Filière fruits et légumes et autres filières végétales



Produits de qualité et durable au sens de la loi EGALIM présents sur le Département :

- Fruits et légumes Bio
- Fruits et légumes HVE
- Légumineuses Bio
- Huiles, farines Bio

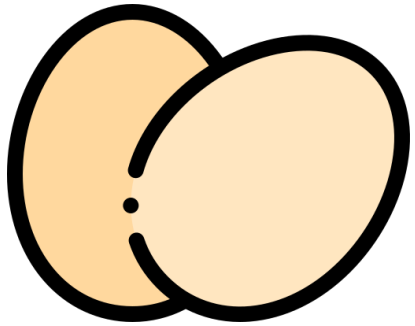
OU

- Fruits et légumes frais et de saison cultivés en Aveyron
- Légumineuses produites en Aveyron
- Huiles et farines fabriquées en Aveyron
- Complément de gammes avec les départements limitrophes en priorisant :

1. Les produits Bio
2. Les produits SIQO
3. Les produits HVE

- Les producteurs-transformateurs, les conserveries et légumeries qui transforment des fruits, légumes et productions végétales 100% aveyronnaises

Filière œufs



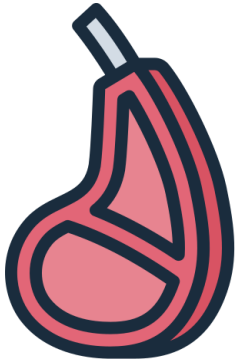
Œufs de qualité et durable au sens de la loi EGALIM présents sur le Département :

- Œufs fermiers
- Œufs label rouge
- Œufs bio

OU

- Œufs frais de poules élevées en plein air en Aveyron
- Passage par un centre d'emballage pour le conditionnement

Filière viande ovine



Produits de qualité et durable au sens de la loi EGALIM présents sur le Département :

- Agneau de l'Aveyron
- Agneau du Quercy
- Agneau Label rouge
- Agneau Laiton de l'Aveyron
- Agneau Fermier Pays d'Oc
- Agneau Fermier « Lou Paillol »
- Bio

OU

- Animaux nés et élevés en Aveyron
- Pour les agneaux, abattage avant 195 jours
- Les agneaux élevés sous la mère seront privilégiés