

DOSSIER DE CANDIDATURE MARQUE

Année : 2024



Je soussigné (e) Mme M.

Représentant l'exploitation /de l'entreprise ci-contre :

souhaite utiliser la marque collective française « + de 17 dans nos assiettes ».

INFORMATIONS DEMANDEUR

Nom ou raison sociale de l'exploitation/de l'entreprise :
.....

Nom commercial :

Numéro SIRET :

Adresse **du siège social** de l'exploitation / de l'entreprise si différente de celle de l'entreprise :
.....
.....

Téléphone : .../.../.../.../..... Mail :

Site internet : Page Facebook :

Page instagram :

Nom et prénom du responsable de l'exploitation / de l'entreprise :

Téléphone :/...../...../...../..... Mail :

Nom et prénom de la personne à contacter pour cette demande (si différent du responsable) :
.....

.....Fonction :

Téléphone : .../.../.../.../..... Mail :

L'exploitation est-elle certifiée en AB (O/N) :en HVE (O/N) :

CONTACTS et retour de votre demande **PAR MAIL** : OU

Pour le retour de votre demande **PAR COURRIER** :

**Chambre interdépartementale d'agriculture de la
Charente-Maritime et des Deux-Sèvres**

Laurine GARRIGUES : 06 77 41 47 58

laurine.garrigues@cmds.chambagri.fr

ou

Chantal HUTTEAU : 06 78 87 42 27

chantal.hutteau@cmds.chambagri.fr

**Chambre interdépartementale d'agriculture de
la Charente-Maritime et des Deux-Sèvres**

12 boulevard Lair

17 400 Saint Jean d'Angély

OBTENIR LA MARQUE, EN 4 ETAPES

1

Demande et prise de connaissance du **dossier de candidature**, des **engagements de la marque**, des **dérogations possibles** sur vos productions...

Produits bruts :

- fruits et légumes, champignons, algues page 3
- Saliculture page 4
- Produits animaux : œuf, miel, lait page 4
- Viande bovine, viande porcine page 5
- Volailles non grasses, palmipèdes gras page 6
- Viande caprine, lapin page 7
- Escargots, autres produits... page 8

Produits transformés (pâtisseries, confitures, charcuterie, jus de fruits et boissons alcoolisées, produits laitiers...) **page 9**

2

Visite sur l'exploitation d'un salarié de la Chambre d'agriculture : présentation de la marque, échanges sur l'exploitation, **remplissage du dossier, recueil des justificatifs** (ex : registre d'élevage, factures récentes, fiche technique des produits transformés avec origine des produits....)

Remarque : les productions sur lesquelles vous effectuez de l'achat-revente ne peuvent pas bénéficier de la marque.

3

Présentation de la demande en **Comité d'agrément** (composé d'Elus du Département, de la Chambre d'agriculture, de la Chambre de Métiers et de l'artisanat). A cette étape, les Elus peuvent poser des **questions complémentaires** afin de mieux comprendre vos productions (majoritairement dans le cas des produits transformés) et par exemple **créer une dérogation spécifique** (cf. p)

4

Réception de la **convention d'utilisation gratuite** pour **3 ans avec la charte graphique et le kit de bienvenue (stickers, tablier, diplôme...)**. Programmation de la réalisation de l'interview et du reportage photo pour la mise en avant sur le site manger17.fr

Produits bruts végétaux : fruits et légumes, champignons, algues.....

Les **PRODUITS BRUTS** doivent provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe
- de parcelles situées en Charente-Maritime

N.B : Des cas particuliers seront étudiés par le Comité d'agrément.

Nom du produit commercialisé	Département parcelles de production	Pièces justificatives
<i>Ex : fraise gariguette / fraise cirafine /tomate cœur de bœuf</i>	17	

Produits bruts issus de la saliculture

Les SELS ET DERIVÉS doivent provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe
- d'aires saunantes situées exclusivement en Charente-Maritime

Nom du produit commercialisé	Département Aires saunantes	Pièces justificatives
Ex : fleur de sel		

Produits bruts animaux : œufs, miel, lait

Les produits doivent provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe
- d'élevages, de ruchers situés exclusivement en Charente-Maritime

Nom du produit commercialisé	Département d'élevage	Pièces justificatives

Produits bruts animaux : viande bovine

LA VIANDE BOVINE doit provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe,
- d'animaux nés sur l'exploitation en Charente-Maritime ou en France et ayant passé les deux derniers tiers de leur vie sur l'exploitation
- d'animaux abattus en Charente-Maritime (des dérogations peuvent être données pour les départements limitrophes 16, 17, 24, 33, 79, 85)

Nom du produit commercialisé	Département de naissance	Département d'abattage	L'animal a passé les deux derniers tiers de sa vie sur la ferme (Oui/Non)	Pièces justificatives

Produits bruts animaux : viande porcine

La VIANDE DE PORC doit provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe
- d'animaux nés sur l'exploitation en Charente-Maritime ou en France et ayant passé au moins 16 semaines sur l'exploitation
- d'animaux abattus en Charente-Maritime

Nom du produit commercialisé	Département de naissance	Département d'abattage	L'animal a passé au moins 16 semaines sur la ferme (Oui/Non)	Pièces justificatives

Produits bruts animaux : volailles non grasses

Les VOLAILLES doivent provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe
- d'animaux nés sur l'exploitation en Charente-Maritime ou en France et introduits sur l'exploitation à moins 5 semaines et à moins de 8 semaines pour les chapons
- d'animaux abattus en Charente-Maritime

Nom du produit commercialisé	Département de naissance	Département d'abattage	L'animal est introduit à moins de 5 semaines sur la ferme pour les poulets et à moins de 8 semaines pour les chapons (Oui/Non)	Pièces justificatives

Produits bruts animaux : palmipèdes gras

Les CANARDS et OIES GRASSES agréés doivent provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe
- d'animaux nés en France et gavés sur l'exploitation, en Charente-Maritime
- d'animaux abattus en Charente-Maritime

Nom du produit commercialisé	Département de naissance	Département d'abattage	L'animal a été gavé sur l'exploitation (Oui/Non)	Pièces justificatives

Produits bruts animaux : viande caprine

La VIANDE CAPRINE doit provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe
- d'animaux nés et élevés exclusivement en Charente-Maritime
- d'animaux abattus en Charente-Maritime

Nom du produit commercialisé	Département de naissance	Département d'abattage	L'animal a été élevé sur l'exploitation (Oui/Non)	Pièces justificatives

Produits bruts animaux : lapins

Les LAPINS doivent provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe
- d'animaux nés sur l'exploitation en Charente-Maritime ou en France et introduits sur l'exploitation à moins 5 semaines
- d'animaux abattus en Charente-Maritime

Nom du produit commercialisé	Département de naissance	Département d'abattage	Si l'animal n'est pas né sur la ferme, il a été introduit à moins de 5 semaines (Oui/Non)	Pièces justificatives

Autres produits bruts

Ces cas particuliers seront étudiés par le comité d'agrément.

Les PRODUITS BRUTS agréés doivent provenir **exclusivement** :

- d'exploitations agricoles dont le siège social est en Charente-Maritime ou dans un département limitrophe

Nom du produit commercialisé	Département de naissance ou de production	Département d'abattage	Pièces justificatives

Produits transformés (produits laitiers, boissons, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, plats cuisinés...)

Pour être habilité à faire usage de la marque, les conditions cumulatives suivantes doivent être remplies :

- la transformation doit être réalisée par une entreprise ayant son siège social ET son unité de transformation en Charente-Maritime (tout autre cas sera étudié par le Comité d'agrément),
- 100 % des ingrédients sont d'origine France sauf si l'ingrédient considéré ne peut pas être produit sur le territoire national,
- 75 % minimum des ingrédients mis en œuvre proviennent de la Charente-Maritime,
- l'ingrédient majoritaire en proportion provient impérativement de la Charente-Maritime,
- les ingrédients figurant dans la dénomination de vente proviennent impérativement de la Charente-Maritime sauf si l'ingrédient considéré n'y existe pas (exemple : flanc à la vanille, terrine de poulet à la fève Tonka)
-

NB : le modèle figurant p.8 doit être rempli pour chaque produit transformé présenté

NOM COMMERCIAL DU PRODUIT :			TRANSFORMATION SUR LA FERME : <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON. Préciser la raison sociale et les coordonnées du prestataire :	
INGREDIENT	En % ou en g	ORIGINE DES INGREDIENTS		FOURNISSEUR DE L'INGREDIENT
		Ferme (O/N)	Extérieur (Préciser 17, France, Autre)	Raison sociale, coordonnées
<i>Ex : huile de tournesol</i>	<i>15 %</i>	<i>N</i>	<i>Autre (Espagne)</i>	<i>Biocoop (Saint Jean d'Angély)</i>

ENGAGEMENTS DU DEMANDEUR

Je sollicite auprès du Département de la Charente-Maritime le droit d'utiliser la marque « + de 17 dans nos assiettes » :

- J'ai pris connaissance de sa charte d'utilisation et je m'engage à la respecter.
- J'atteste sur l'honneur être en conformité avec mes obligations sanitaires et réglementaires et je reconnais que je suis seul responsable de la qualité de l'ensemble des produits que je commercialise sous la marque « + de 17 dans nos assiettes ».
- Je prends acte que la responsabilité du Département de la Charente-Maritime ne pourra pas être engagée en cas d'une mauvaise application ou interprétation de la charte d'utilisation de la marque de ma part.
- Je m'engage à :
 - être en capacité d'assurer la traçabilité de mes produits et d'en attester l'origine,
 - ne pas effectuer d'achat / revente pour les produits sur lesquels je demande l'obtention de la marque
 - accepter toutes les visites réalisées par le Département de la Charente-Maritime, la Chambre interdépartementale d'agriculture de la Charente-Maritime et des Deux-Sèvres ou tout autre organisme mandaté pour les faire, visant à s'assurer de la bonne utilisation de la marque, et tenir à disposition des personnes mandatées pour les contrôles tous les éléments nécessaires à leur bonne réalisation.
- apposer la marque « + de 17 dans nos assiettes » sur l'ensemble de mes produits pouvant en bénéficier et d'en respecter la charte graphique. Le respect de la charte graphique de la marque concerne également tous les supports que je serai amené à utiliser, autorisés dans la charte de la marque.
- Je reconnais avoir pris connaissance des mentions en rapport avec le traitement des données personnelles conformément à la RGPD (ANNEXE 1).
- Je souhaite référencer mon activité de vente directe sur le site départemental Manger17.fr. (NB : en adhérant à la marque, vous bénéficiez gratuitement d'une valorisation privilégiée sur le site, incluant une interview et la réalisation de photographies. Ces dernières vous seront transmises, pour validation, avant leur mise en ligne sur le site Manger17).
- J'accorde au Conseil Départemental de la Charente-Maritime et à la Chambre interdépartementale d'agriculture de la Charente-Maritime et des Deux-Sèvres ainsi qu'à leurs représentants et toute personne agissant avec leur autorisation, la permission de publier toutes les photographies ou les images prises en leur entreprise ou espace(s) de vente. Ces images peuvent être exploitées sous quelle que forme que ce soit sans tenir responsable les personnes susvisées si un changement de cadrage, de couleur et de densité survenait lors de leur reproduction.

Fait à : Le / /

Nom et prénom du signataire, signature et cachet de l'entreprise (si envoi papier)

Producteurs de Charente-Maritime – fiche d'information et site manger17

Dans le cadre de sa politique en faveur des circuits courts, le Département et la Chambre interdépartementale d'agriculture de la Charente-Maritime et des Deux-Sèvres ont créé une base de données pour suivre et valoriser l'activité des producteurs en circuit court.

Ces données font l'objet d'une co-traitance entre le Département et la Chambre interdépartementale d'agriculture de la Charente-Maritime et des Deux-Sèvres.

Les informations recueillies peuvent, à votre demande, apparaître sur le site internet « Manger 17 ». Dans le cadre d'un partenariat avec les acteurs du tourisme, cette information est accessible et valorisable à l'échelle départementale et nationale à travers leurs outils de communication (site internet des offices du tourisme, dépliant, etc.).

L'exploitant et l'entreprise

Nom juridique :

Nom commercial de l'entreprise :

Nom et prénom du responsable de l'exploitation :

Siret :

Localisation de l'exploitation

(Adresse postale du siège de l'exploitation)

Contact

(Indiquer les personnes à contacter dans le cas de la mise à jour de vos données : responsable de l'exploitation, responsable administratif, etc.)

Civilité	Nom	Prénom	Fonction	Téléphone/mail

Identification

(Par quel biais les consommateurs peuvent avoir des informations sur votre exploitation ? Indiquer tous les moyens de communication existants)

Moyens de communication	Détails
Téléphone portable	
Téléphone fixe	
Mail	
Site internet	
Page facebook	
Instagram	
X	
Tripadvisor	
Google My Business	
Autres :	

Valorisation de vos informations auprès des opérateurs touristiques

(Indiquer ci-dessous les informations décrivant votre activité agricole, votre parcours, et toute autre information susceptible d'être importante pour un consommateur.)

Vos produits ou votre exploitation sont-ils labellisés (ex : AOC, AOP, etc.) ?

(Cocher les labels, les marques ou les certifications concernées)

<input type="checkbox"/> Agriculture Biologique <input type="checkbox"/> AOC- AOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> Label Rouge <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> HVE	<input type="checkbox"/> Accueil Paysan <input type="checkbox"/> Bienvenue à la ferme <input type="checkbox"/> Bleu Blanc Coeur <input type="checkbox"/> Clévacances <input type="checkbox"/> Gîtes de France <input type="checkbox"/> Plus de 17 dans nos assiettes <input type="checkbox"/> Signé Poitou-Charentes <input type="checkbox"/> « Valeurs Parc naturel régional » du Marais Poitevin <input type="checkbox"/> Vigneron indépendant <input type="checkbox"/> Vignobles et découvertes
--	---

Types de produits commercialisés

(Cocher les catégories de produits correspondant à votre offre)

<input type="checkbox"/> Biscuiterie, pâtisserie, confiserie <input type="checkbox"/> Boissons alcoolisées <input type="checkbox"/> Boissons/boissons non alcoolisées <input type="checkbox"/> Epicerie (sel, huiles, vinaigres...) <input type="checkbox"/> Escargot <input type="checkbox"/> Fruits <input type="checkbox"/> Légumes <input type="checkbox"/> Miel et produits de la ruche <input type="checkbox"/> Œufs <input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Plantes et fleurs <input type="checkbox"/> Produits laitiers de brebis <input type="checkbox"/> Produits laitiers de chèvre <input type="checkbox"/> Produits laitiers de vache	<input type="checkbox"/> Viande d'autruche <input type="checkbox"/> Viande de bœuf et veau <input type="checkbox"/> Viande de canard <input type="checkbox"/> Viande de chèvre et chevreau <input type="checkbox"/> Viande de dinde <input type="checkbox"/> Viande : gibier <input type="checkbox"/> Viande de lapin <input type="checkbox"/> Viande de mouton et agneau <input type="checkbox"/> Viande d'oie <input type="checkbox"/> Viande de pigeonneau <input type="checkbox"/> Viande de poulet <input type="checkbox"/> Viande de porc
--	--

(donner le détail des produits bruts et transformés)

Ex 1 : Si vous avez coché « viande de bœuf », vous pouvez détailler « viande au détail, saucisse, merguez, viande hâchée »

Ex 2 : Si vous avez coché « fruits », vous pouvez détailler « pommes, poires, confiture pomme cannelle... »

Ex 3 : Si vous avez coché « produits laitiers de chèvre », vous pouvez détailler « chèvre frais, fromage de chèvre à l'ail, tomme, yaourt aromatisé à l'abricot.... »

Ex 4 : Si vous avez coché « légumes », vous pouvez détailler « carotte, épinard, choux variés, chutney de carottes... »

--	--

Commercialisation

Avez-vous un point de vente à la ferme ? Oui / Non
Si oui, remplissez les champs suivants :

Jours d'ouverture	Horaires

Autres jours de fermeture (dont jours fériés) :

Autres types de circuits de commercialisation
(Cocher les lieux de vente dans lesquels vous commercialisez vos produits)

<input type="checkbox"/> Point de vente à la ferme <input type="checkbox"/> Point de vente en dehors de la ferme <input type="checkbox"/> Cueillette à la ferme <input type="checkbox"/> Distributeur automatique <input type="checkbox"/> Marchés réguliers <input type="checkbox"/> Marchés ponctuels, salons et foires... <input type="checkbox"/> Paniers et colis <input type="checkbox"/> Magasins de producteurs	<input type="checkbox"/> E-commerce-Drive, <input type="checkbox"/> AMAP <input type="checkbox"/> Epiceries, <input type="checkbox"/> Commerces spécialisés (artisans, magasins BIO,...) <input type="checkbox"/> Restaurants privés et traiteurs <input type="checkbox"/> GMS <input type="checkbox"/> Restauration scolaire <input type="checkbox"/> Autre (à préciser) :.....
--	---

Type de point de vente <i>(ex : marché régulier, magasin de producteur, AMAP, magasin spécialisé...)</i>	Nom du point de vente <i>(ex : marché de La Pallice, Panier de nos campagnes, Biocoop, AMAP de Tasdon)</i>	Adresse du point de vente	Jours d'ouverture	Horaires
<i>Ex : marché régulier</i>	<i>Marché de Saintes</i>	<i>Place St Pierre</i>	<i>Samedi</i>	<i>Matin</i>
<i>Ex : AMAP</i>	<i>AMAP D'ICI</i>	<i>Ste Soulle</i>		
<i>EX : Magasin de producteur</i>	<i>Paniers de nos campagnes</i>	<i>La Rochelle</i>		

Prestations touristiques

(Cocher les critères correspondant à votre offre)

<input type="checkbox"/> Camping <input type="checkbox"/> Chambre d'hôtes <input type="checkbox"/> Chambre et table d'hôtes <input type="checkbox"/> Gîte <input type="checkbox"/> Hébergement insolite <input type="checkbox"/> Accueil de camping-car	<input type="checkbox"/> Ferme équestre <input type="checkbox"/> Ferme pédagogique (public scolaire) <input type="checkbox"/> Visite de ferme (enfants hors temps scolaires, familles, individuels, groupes...) <input type="checkbox"/> Vacances d'enfants	<input type="checkbox"/> Location de salle <input type="checkbox"/> Ferme-auberge/restauration à la ferme <input type="checkbox"/> Petite restauration (paniers pique-nique, dégustation payante, goûter...)
--	--	--

En cochant ci-dessous, je demande à apparaître gratuitement sur le site manger17.fr

je souhaite apparaître sur le site départemental manger17.fr et je consens à ce que les informations fournies soient partagées dans la base Apidae des acteurs du tourisme. Elles pourront alors être exploitées par différents partenaires de la Chambre d'agriculture et du Département et les membres du réseau APIDAE (Charentes Tourisme, offices de tourisme, Comité Régional du tourisme...).

Fait le ____/____/____

Signature

Nous vous remercions de bien vouloir nous adresser ce formulaire par :

Voie postale

**Chambre interdépartementale
d'agriculture de la Charente-Maritime et
des Deux-Sèvres**
Monsieur Charles HORGUE
2 avenue de Fétilly
CS 85074
17074 LA ROCHELLE CEDEX 9

Voie dématérialisée

charles.horgue@cmds.chambagri.fr

Merci de votre collaboration



ANNEXE 1

Protection de vos données à caractère personnel traitées par la Chambre d'agriculture et le Département de la Charente-Maritime



Objet du traitement de données

Finalités

- 1- Mieux connaître la filière des circuits courts pour accompagner son développement et suivre la politique départementale de la Charente-Maritime en faveur des circuits courts et de proximité, et proposer des outils de promotion et d'accompagnement pour valoriser l'offre des producteurs en circuits courts de la Charente-Maritime.
- 2- Assurer le bon fonctionnement de la marque départementale « +de17 dans nos assiettes » : demande, délivrance, suivi
- 3- Alimenter le site manger17.fr, site des producteurs en circuits courts de Charente-Maritime contenant une carte avec géolocalisation.

Base légale

- Finalité 1 : Mission d'intérêt public.
- Finalité 2 et 3 : La personne concernée a consenti au traitement de ses données à caractère personnel pour une ou plusieurs finalités spécifiques (article 6-a du RGPD).

Données traitées

Catégories de données traitées

Les données traitées concernent les entreprises agricoles en circuits courts :

- Données d'identification : nom de l'entreprise, nom et prénom du gérant ou du contact privilégié pour les sociétés, et nom et prénom de l'exploitant pour les entreprises individuelles, numéro(s) de téléphone (fixe et/ou mobile), adresse mail et juridique de l'entreprise, les réseaux sociaux utilisés pour la mise en marché des produits.
- Données sur les activités : les produits de l'entreprise dont ceux pour lesquels la marque départementale est sollicitée (nom commercial, recettes, origine...), les modes de commercialisation, les activités agrotouristiques, les labels et signes de qualité ...

Prise de décision automatisée

Le traitement ne prévoit pas de prise de décision automatisée.

Personnes concernées

Le traitement de données concerne les entreprises agricoles, individuelles et sociétés, les gérants d'entreprises agricoles, et/ou contact privilégié de celles-ci, en circuits courts.

Destinataires des données

Catégories de destinataires

- En interne : les agents de la Chambre d'agriculture et du Service Agriculture Forêt Paysage du Département La Charente-Maritime habilités de par leurs missions.

- En externe : les partenaires conventionnés avec la Chambre et/ou le Département dans le cadre de la valorisation de l'offre des circuits courts, les acteurs du réseau APIDAE.

Transferts des données hors UE

Aucun transfert en dehors de l'Union Européenne n'est réalisé.

Durée de conservation des données

Les données sont conservées 3 ans à compter du dernier contact de la personne avec la Chambre d'agriculture ou le Département.

Sécurité

Les données à caractère personnel que nous collectons sont saisies et traitées dans des systèmes informatiques placés sous la responsabilité de la Chambre d'agriculture et du Département de Charente-Maritime. Les responsabilités sont définies dans l'avenant à la Convention pour la construction et l'animation d'une base des exploitations diversifiées pour le développement des circuits courts et de proximité.

Les moyens techniques mis en œuvre respectent les meilleures pratiques de sécurité en vigueur notamment celles énoncées par les autorités compétentes. Seuls les personnels habilités peuvent avoir accès à vos données. Ils sont soumis aux obligations de politique interne des deux structures.

Vos droits sur les données vous concernant

Conformément au cadre juridique sur la protection des données en vigueur (RGPD et Loi Informatique et Libertés modifiée) vous bénéficiez d'un droit d'accès, rectification, suppression et limitation du traitement vous concernant.

- Pour la finalité 1 : vous disposez également d'un droit d'opposition.
- Pour la finalité 2 et 3 : vous disposez d'un droit à la portabilité et vous pouvez également retirer votre consentement selon la procédure indiquée ci-dessous.

Exercer vos droits

Le délégué à la protection des données (DPD) du Département est votre interlocuteur. Pour toute demande d'exercice de vos droits sur ce traitement, contactez le DPD du Département par voie électronique : dpd@charente-maritime.fr ou par courrier postal : Département de la Charente-Maritime A l'attention de la Déléguée à la protection des données – 85 bd de la République – Cs60003 – 17076 La Rochelle cedex 9

Réclamation (plainte) auprès de la CNIL

Vous pouvez également introduire une réclamation auprès de la CNIL (3, place Fontenoy – TSA 80715 – 75334 Paris cedex www.cnil.fr).

ANNEXE 2 :
DEROGATIONS EXISTANTES

Type de production	Dérogations autorisées	Rappel de la règle de la charte d'utilisation de la marque
Produits animaux bruts : viandes	L'implantation de l'unité d'abattage dans un département limitrophe à la Charente-Maritime est acceptée comme dérogatoire, pour toutes les viandes, sans limite de date.	l'unité d'abattage doit être en 17
Produits animaux bruts : viande bovine	Transformation de la viande bovine en 79, 85.	l'unité de transformation doit être en 17
Produits transformés	L'implantation de l'unité de transformation dans un département limitrophe à la Charente-Maritime est acceptée comme dérogatoire, pour toutes les productions d'origine végétale, sans limite de date.	l'unité de transformation doit être en 17
Produits transformés	Les assaisonnements « Labelchair » et « Soussana » bénéficient d'une dérogation à l'origine France jusqu'au 30 juin 2026. Le respect du critère d'origine pour 75% des ingrédients en poids est évalué en excluant le poids de ces assaisonnements du calcul du pourcentage respectif de chaque ingrédient restant.	100 % des ingrédients sont d'origine France
Produits transformés	L'utilisation de boyaux naturels de mouton bénéficie d'une dérogation à l'origine 17 et France, sans limite date. Le respect du critère d'origine pour 75% des ingrédients en poids est évalué en excluant le poids de boyaux du calcul du pourcentage respectif de chaque ingrédient restant.	100 % des ingrédients sont d'origine France

Produits transformés	Le sucre bénéficie d'une dérogation à l'origine 17 et France jusqu'au 30 juin 2026. Le respect du critère d'origine pour 75% des ingrédients en poids est évalué en excluant le poids de sucre du calcul du pourcentage respectif de chaque ingrédient restant.	100 % des ingrédients sont d'origine France
Produits transformés	Les additifs, auxiliaires technologies, arômes bénéficient d'une dérogation à l'origine 17 et France, sans limite de date. Le respect du critère d'origine pour 75% des ingrédients en poids est évalué en excluant le poids des additifs, auxiliaires technologies, et arômes du calcul du pourcentage respectif de chaque ingrédient restant.	100 % des ingrédients sont d'origine France 100 % des ingrédients figurant dans la dénomination commerciale sont d'origine du 17
Produits transformés	La fabrication de comprimés à partir d'une matière première locale peut être réalisée dans un autre département français sans limite de date	l'unité de transformation doit être en 17
Produits transformés	Les agrumes bénéficient d'une dérogation à l'origine 17 et France, sans limite de date, lorsqu'ils représentent moins de 10% des ingrédients à part entière ou lorsqu'ils sont utilisés comme additif dans une recette.	100 % des ingrédients sont d'origine France 100 % des ingrédients figurant dans la dénomination commerciale sont d'origine du 17
Produits transformés	<p><u>Recours à des productions sous SIQO avec mention géographique, non rattachées au département</u></p> <p>1. Utilisation d'un produit sous SIQO avec mention géographique dans la recette sans pour autant figurer dans la dénomination commerciale</p> <p>Lors de l'étude du dossier, le demandeur devra expliquer le choix de cet ingrédient plutôt qu'un autre produit local équivalent hors SIQO, la fonction remplie par le produit dans la recette,</p>	100 % des ingrédients sont d'origine France 100 % des ingrédients figurant dans la dénomination commerciale sont d'origine du 17

	<p>notamment afin de voir s'il est possible de le classer dans une des dérogations automatiques existantes.</p> <p><i>Le Comité adopte une position de principe favorable à l'accord de dérogation à l'origine 17 et France dans ce cas</i></p> <p>2. Utilisation d'un produit sous SIQO avec mention géographique dans la recette avec utilisation dans la dénomination commerciale</p> <p><i>Le Comité n'accordera pas de dérogation pour des produits dont l'appellation commerciale contient le nom d'un SIQO avec mention géographique hors département</i></p>	
Produits viticoles	L'implantation de l'atelier de transformation dans un département limitrophe à la Charente-Maritime est acceptée comme dérogatoire pour la réalisation des opérations de pasteurisation, gazéification et mise en bouteille, pour les jus de fruits tranquilles et pétillants, sans limite de date.	l'unité de transformation doit être en 17
Bières	L'utilisation de malts possédant des origines différentes est acceptée comme dérogatoire, dans l'élaboration des bières locales, sans limite de date.	Chaque ingrédient ne peut avoir qu'une origine