



La marque Terroirs des Hauts-de-France®, déposée à l'INPI, appartient à la Chambre Régionale d'Agriculture des Hauts-de-France. La présente charte a pour objet d'en définir les conditions d'attribution, d'utilisation et de retrait.

I Domaine d'application :

Utilisateurs :

Les personnes pouvant demander à bénéficier de la marque Terroirs des Hauts-de-France ® sont :

- les agriculteurs installés dans la région Hauts-de-France, répondant aux conditions d'affiliation au régime social agricole des chefs d'exploitations (*définies par les articles L722-1 et s du code rural*) et cotiser à l'AMEXA.
- Les artisans inscrits à l'une des Chambres de Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France,
- Les entreprises agroalimentaires et sociétés de conditionnement de produits agricoles et forestiers inscrits à l'une des Chambres de Commerce et d'Industrie des Hauts-de-France ou dont l'unité de production ou de conditionnement est située en Hauts-de-France
- Une dérogation pourra être accordée pour les agriculteurs en phase d'installation, les pluri-actifs, les auto-entrepreneurs à partir du moment où leur activité est faite en cohérence avec une démarche professionnelle, par le conseil d'administration

gérant la marque. Cette dérogation est accordée pour une durée d'un an, reconductible deux fois. Elle nous pourra excéder 3 ans. Cette dérogation revêt un caractère exceptionnel et n'est nullement accordée de droit.

-

Utilisation :

La marque peut être utilisée pour valoriser les produits agricoles et alimentaires ci dessous définis (classes pour lesquelles la marque a été déposée auprès de l'INPI et enregistrée sous le numéro national 14 4 068 354, pour les classes: 2 ; 3 ; 4 ; 19 ; 20 ; 23 ; 28 ; 29 ; 30 ; 31 ; 32 ; 33 ; 43 (Classification de Nice)

Produits et services

- Classe : 2 Couleurs, peintures et vernis, laques, préservatifs contre la rouille et contre la détérioration du bois, matières tinctoriales, colorants pour aliments et boissons, résines naturelles à l'état brut, ;
- Classe 3 Cires à parquet, savons, produits de parfumerie, parfums, eaux de toilette, huiles essentielles, désodorisants à usage personnel (parfumerie), cosmétiques, produits pour le soin des cheveux, dentifrices, produits de maquillage et de démaquillage, produits de rasage, produits de toilette, laits et huiles de toilette, shampoings pour animaux de compagnie, bois odorants, pots-pourris odorants ;
- Classe 4 Combustibles, carburants, matières éclairantes, bougies et mèches (éclairage), chandelles, bougies parfumées, allume-feu, briquettes combustibles, alcool à brûler, gaz d'éclairage, charbon de bois (combustible) bois à brûler,
- Classe 19 Matériaux de construction non métalliques, enduits (matériaux de construction), bois de construction, de placage, boiseries, contre-plaqué, lames de parquets, graviers, briques, carrelage en terre cuite, torchis et matériaux de construction à base de terre, conduites d'eau non métalliques, ;
- Classe 20 Meubles, glaces (miroirs), cadres ; objets d'art en bois, cire, plâtre, liège, roseau, jonc, osier, corne, os, ivoire, baleine, écaille, ambre, nacre, écume de mer, succédanés de toutes ces matières ou en matières plastiques ; cintres pour vêtements ; commodes ; coussins ; étagères ; récipients d'emballage en matières plastiques ; fauteuils ; sièges ; literie (à l'exception du linge de lit) ; matelas ; vaisseliers ; boîtes en bois ou en matières plastiques ;
- Classe 23 Fils à usage textile ; fils élastiques à usage textile ; fils de caoutchouc à usage textile ; fils de verre à usage textile ; laine filée ; soie filée ;

- Classe 28 Jeux, jouets ; décorations pour arbres de Noël ; appareils de culture physique ou de gymnastique ; attirail de pêche ; balles ou ballons de jeu ; jeux de cartes ou de table ; maquettes (jouets) ; figurines (jouets) ;
- Classe 29 Viande, poisson, volailles (sachant que celles-ci doivent provenir exclusivement d'élevages situés dans l'un des cinq départements suivants : Aisne, Nord, Oise, Pas-de-Calais, Somme) et gibier ; extraits de viande ; fruits et légumes conservés, congelés, séchés et cuits ; gelées, confitures, marmelades, compotes, gelées comestibles, pollen préparé pour l'alimentation, consommés, potages soupes, jus végétaux pour la cuisine, œufs, lait, crème, yaourts, fromages et autres produits laitiers ; huiles (à l'exception de l'huile d'olive) et graisses comestibles. Graisses alimentaires ; beurre ; charcuterie ; salaisons ; crustacés (non vivants) ; conserves de viande ou de poisson ; boissons lactées où le lait prédomine, préparations pour faire des bouillons ; plats cuisinés à base de produits précités ;
- Classe 30 Café, thé, cacao, chocolat, produits de chocolaterie, préparations végétales remplaçant le café, succédanés du café, boissons à base de café, thé cacao, chocolat, infusions non médicinales, sucre, édulcorants naturels, glucose à usage alimentaire, pâtes alimentaires, semoule, farines et préparations faites de céréales, flocons de céréales séchées, pain, pâtisserie, gâteaux, brioches, crêpes, tartes, tourtes, confiserie, sucreries, glaces comestibles, miel, sirop de mélasse, gelée royale pour l'alimentation humaine non à usage médical, anis (grains) anis étoilé, extrait de malt pour l'alimentation, aromates autres que les huiles essentielles, préparations aromatiques à usage alimentaire, levure, poudre pour faire lever, sel, moutarde, vinaigre, sauces (condiments), sauces à salade, assaisonnements, épices, herbes potagères conservées, glace à rafraîchir, sandwiches, pizzas, plats cuisinés à base de produits précités, ;
- Classe 31 Produits agricoles, horticoles et forestiers ni préparés, ni transformés ; animaux vivants ; fruits et légumes frais ; semences (graines), plantes et fleurs naturelles ; aliments pour les animaux ; malt ; gazon naturel ; crustacés vivants ; appâts vivants pour la pêche ; céréales en grains non travaillés ; arbustes ; plantes ; plants ; arbres (végétaux) ; agrumes frais ; bois bruts ; fourrages ;
- Classe 32 Bières ; eaux minérales et gazeuses ; boissons à base de fruits et jus de fruits ; sirops et autres préparations pour faire des boissons ; limonades ; nectars de fruit ; sodas ; apéritifs sans alcool ;
- Classe 33 Boissons alcoolisées (à l'exception des bières, des vins et des eaux-de-vie) ; cidres ; digestifs (alcools et liqueurs à l'exception des eaux-de-vie) ; spiritueux (à l'exception des eaux-de-vie) ; eaux-de-vie d'appellation d'origine ;
- Classe 43 Services de restauration (alimentation) ; services de bars ; services de traiteurs ; pensions pour animaux

Il est bien rappelé que ce sont les produits qui sont agréés et non les entreprises

II Conditions générales d'agrément, de fabrication et commercialisation :

Procédures d'agrément :

Le producteur qui souhaite proposer un ou des produit (s) à l'agrément devra en faire la demande auprès du Comité de promotion. Pour ce faire, il complétera les fiches descriptives des produits qui lui seront transmises (particularité régionale, origine des matières premières, spécificités du produit...). Le produit présenté par le producteur devra être conforme à la législation sanitaire applicable au produit concerné. Le producteur tiendra à disposition les résultats sanitaires.

Le dossier reçu sera alors examiné par les techniciens en charge de la gestion de la marque et le produit sera présenté lors de la commission d'agrément à une séance de dégustation organisée dans les deux mois qui suivront la réception du dossier complet, assortie des éventuelles demandes de précisions qui pourraient intervenir. La décision d'attribution ou non de la marque sera alors prise en fonction :

- ✓ de la cohérence de la production avec la démarche de la marque,
- ✓ des notes obtenues (minimum 12/20 en goût, et 12/20 en note totale) lors de la dégustation par la commission.
- ✓

L'agrément est accordé la première fois pour un an et est renouvelable.

Cas particulier des produits demandant à bénéficier de la marque « Terroirs Hauts-de-France -Bio » : Avant toute présentation, les producteurs devront rapporter la preuve que les produits sont bien certifiés « Bio » par un organisme certificateur officiel. Les produits bénéficiant de ce signe de qualité présentés par le producteur seront soumis à l'instruction afin de vérifier leurs conformité à l'origine régionale et au mode de transformation. Ils seront ensuite soumis à la commission de dégustation, pour qu'elle puisse juger de la qualité organoleptique du produit ainsi que de sa présentation. S'ils obtiennent l'agrément par la commission de dégustation, ils pourront arborer le logo spécifique Terroirs Hauts-de-France « Bio » ;

Commission d'agrément, de dégustation et de contrôle :

Sont membres avec voix délibérative :

- Le Président de Terroirs Hauts-de-France,
- Le Président de la Chambre Régionale d'Agriculture Hauts-de-France
- Le Président du Conseil régional Hauts-de-France
- Le Président de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat
- Un représentant de Bienvenue à la Ferme (agrée depuis plus de 2 ans),
- Un représentant des producteurs de produits sous la marque collective (agrée depuis plus de 2 ans),
- Un représentant des consommateurs
- Un représentant de l'ABP (Agriculture Biologique de Picardie)

Tous ces membres peuvent être représentés par un suppléant préalablement désigné, celui-ci à droit de vote au même titre que le titulaire.

Pour délibérer valablement la commission doit réunir au moins la moitié de ses membres.

Sont membres de droit, avec voix consultative :

- un représentant de la Direction Régionale de la Consommation, Concurrence et Répression des Fraudes,
- un représentant des Services Vétérinaires,
- un représentant de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

Cependant, ces membres bénéficient d'un droit de veto quant à l'agrément d'un produit dans le cas de manquement grave à ses obligations de la part de l'entreprise demandant l'agrément d'un produit

Sont membres associés, avec voix consultative :

- un représentant des commerçants (un magasin qui vend des produits Terroirs Hauts-de-France depuis plus de 2 ans)
- un restaurateur

Le cas échéant, la commission peut s'adjoindre les compétences d'une personne qualifiée pour des produits particuliers ou nécessitant une compétence spécifique.

Pour être agréé le produit doit obtenir au minimum une note moyenne de 12/20 en goût et 12/20 en note générale.

Dans le cas de produits faisant l'objet d'une filière organisée (Avocette, Miel de Tilleul de Picardie, Gâteau Battu...) le comité d'agrément-dégustation et de contrôle peut déléguer, à la filière, la dégustation à condition que celle-ci soit faite en présence d'un membre au moins du comité afin de garantir l'impartialité des décisions.

Conditions de production ou d'élaboration du produit :

La marque régionale Terroirs des Hauts-de-France vise à favoriser la production et l'utilisation de matières premières d'origine des Hauts-de-France. Le tableau ci-dessous indique les diverses conditions que doivent remplir les produits pour pouvoir être agréés.

Des seuils de volume, des conditions particulières ou des critères spécifiques peuvent être préconisés en préalable à son obtention. Les seuils sont à étudier et à affiner en fonction des produits ainsi que des possibilités réelles d'approvisionnement en Hauts-de-France. Le rôle de la marque étant de soutenir les productions locales, il n'est envisagé d'approvisionnements hors Région qu'à titre de complément et non de source régulière. Il est précisé que la dérogation revêt un caractère exceptionnel et n'est nullement accordée de droit.

Les produits issus d'élevage doivent dans leur mode de production s'inscrire dans une démarche intégrant divers éléments du développement durable (gestion des effluents, production des aliments, sources d'approvisionnements ...). Pour la production d'œufs, seuls les élevages de poules « au sol », « plein air » et bien entendu « bio » peuvent être admis.

Les œufs et ovoproduits entrant dans la fabrication des produits demandant la marque collective régionale « Terroirs Hauts-de-France » devront à partir du 1^{er} janvier 2025 être issus d'élevage de poules « au sol », « plein air » ou « bio »

	Terroirs Hauts-de-France Fermier	Terroirs Hauts-de-France Artisan	Terroirs Hauts-de-France	Terroirs Hauts-de-France BIO
Produits bruts : origine des ingrédients principaux	100% exploitation agricole du demandeur		100% Hauts-de-France (dérogation possible au cas par cas si apport de valeur ajoutée)	100% exploitation du demandeur et certifié Agriculture Biologique Artisans ou IAA : 100% Hauts-de-France et certifié Agriculture Biologique (dérogation possible au cas par cas si apport de valeur ajoutée)
Produits transformés : origine des ingrédients principaux	100% exploitation agricole du demandeur	Hauts-de-France ou départements limitrophes de la région dans le cas d'accords commerciaux antérieurs et réguliers ou en cas d'impossibilités d'approvisionnement suffisant en région. Pour les produits de recettes traditionnelles figurants dans l'inventaire du patrimoine culinaire publié par le CNAC, l'approvisionnement pourra être différents des règles fixées ci-dessus.	Hauts-de-France ou départements limitrophes de la région dans le cas d'accords commerciaux antérieurs et réguliers ou en cas d'impossibilités d'approvisionnement suffisant en région. Pour les produits de recettes traditionnelles figurants dans l'inventaire du patrimoine culinaire publié par le CNAC, l'approvisionnement pourra être différents des règles fixées ci-dessus.	Hauts-de-France ou départements limitrophes de la région dans le cas d'accords commerciaux antérieurs et réguliers ou en cas d'impossibilités d'approvisionnement suffisant en région. Pour les produits de recettes traditionnelles figurants dans l'inventaire du

		Enfin pour des produits innovants, dérivés des produits de recettes traditionnelles, il pourra être accordé des dérogations particulières.	Enfin pour des produits innovants, dérivés des produits de recettes traditionnelles, il pourra être accordé des dérogations particulières.	patrimoine culinaire publié par le CNAC, l'approvisionnement pourra être différents des règles fixées ci-dessus. Enfin pour des produits innovants, dérivés des produits de recettes traditionnelles, il pourra être accordé des dérogations particulières. Tous les produits mis en œuvre doivent être certifiés Agriculture Biologique
Transformation	Par l'agriculteur En dessous du seuil fixé en annexe, l'agriculteur à la possibilité d'avoir recours à un prestataire de service à condition que la transformation soit effectuée sous sa responsabilité, en Hauts-de-France ou dans un département limitrophe de la région. Au delà de ce seuil, pour	Par l'artisan en Hauts-de-France	Par l'entreprise en Hauts-de-France Dérogation pour les produits qui nécessitent l'intervention d'une entreprise spécialisée absente en région (ex : conserverie spécialisée en légumes secs...)	Par l'agriculteur ou l'entreprise en Hauts-de-France L'agriculteur à la possibilité d'avoir recours à un prestataire de service à condition que la transformation soit effectuée sous sa responsabilité, en

	<p>continuer à bénéficier de la mention valorisante « fermier » l'agriculteur devra posséder son propre atelier de transformation.</p> <p>L'agriculteur qui effectue la transformation en utilisant un atelier collectif ou en louant un atelier à un tiers pourra continuer à revendiquer la marque Terroirs Hauts-de-France Fermier, quel que soit le niveau de production.</p> <p>Dérogation pour les produits qui nécessitent l'intervention d'une entreprise spécialisée absente en région (ex : conserverie spécialisée en légumes secs)...</p>			<p>Hauts-de-France ou dans un département limitrophe de la région.</p> <p>Dérogation pour les produits qui nécessitent l'intervention d'une entreprise spécialisée absente en région (ex : conserverie spécialisée en légumes secs...)</p>
--	--	--	--	--

Définitions APCA

Ingrédients principaux : sont considérés comme ingrédients principaux : les viandes, les poissons, les fromages, les légumes et les fruits, les gibiers, les champignons et les escargots, ainsi que les œufs, le miel et les produits laitiers s'ils sont mis en valeur dans le produit ou qu'ils représentent une part importante du produit.

Ingrédients secondaires : sont considérés comme ingrédients secondaires les produits entrant de manière infime dans la composition du produit

Contrôle et renouvellement d'agrément :

La commission d'agrément- comité de dégustation assure la fonction de commission de contrôle

Après un premier agrément d'un an, l'utilisation de la marque peut être renouvelée pour une durée de 2 ans après contrôles.

Le contrôle du respect de la présente charte et de l'utilisation de la marque peut se faire au travers de tests inopinés des produits soumis au comité d'agrément ou par des contrôles effectués par le cabinet d'audits externe mandaté par le Comité de promotion des produits de Picardie.

Engagement du producteur

→ Se conformer aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, notamment d'ordre sanitaire, fiscal, social, concurrentiel, sécurité, définition et qualité des produits, étiquetage et présentation

→ Souscrire une assurance couvrant tous les risques, notamment responsabilité civile, accident du travail, intoxication alimentaire, vol et incendie

→ Informer le comité de promotion de tout changement, notamment concernant les matières premières, les recettes ou tout élément entrant dans la mise en œuvre des produits. De même, le changement de prestataire de service en terme de transformation devra être signalé. En fonction des modifications intervenues, le Comité de promotion est en droit de demander une nouvelle présentation au Comité d'agrément.

→ Respecter les conditions d'agrément et de contrôle définies par cette charte.

→ Déclarer au comité de promotion tous les produits qui sont mis en vente sous la marque collective ainsi que les points de vente connus afin qu'ils puissent être indiqués aux consommateurs par tout moyen (prospectus, site Internet, lors des foires et salons...)

→ Valoriser la marque « Terroirs Hauts-de-France » à la réputation de laquelle il collabore :

- en apposant le logo « Terroirs Hauts-de-France» sur les produits bénéficiant de la marque

- en étant présent sur les supports promotionnels (guide, site internet...);
- en utilisant les objets portant la marque « Terroirs Hauts-de-France» afin de renforcer l'impact de ce réseau ;
- en répondant à toute enquête ou demande d'information du comité de promotion
- en faisant figurer le logo « Terroirs Hauts-de-France» sur tous les supports de commerce et documents promotionnels avec lesquels il communique : plaquette, site Internet, documents de commerce...

→ Etre à jour de ses cotisations annuelles

→ Faire vivre le réseau en s'y engageant activement et en participant notamment aux réunions mises en place et aux manifestations proposées, participer à la réflexion et aux travaux concourant à la valorisation et à la promotion des produits régionaux

Retrait de l'agrément par le Comité : le comité d'agrément a la faculté de retirer l'agrément de manière provisoire ou définitive à un produit s'il ne répond plus aux critères définis dans la présente charte afin de garantir l'image de la marque collective. Le producteur dont le produit est proposé au retrait aura la faculté de se faire entendre par le conseil d'administration de Terroirs Hauts-de-France avant que la décision ne soit prise.

Produits Terroirs Hauts-de-France – Bio : Tout produit Bio qui se verrait retirer sa certification par l'organisme certificateur compétent qui lui a délivré, ne pourra plus utiliser la marque Terroirs Hauts-de-France – Bio mais pourra revendiquer la marque Terroirs Hauts-de-France correspondant à sa situation.

Retrait volontaire de la marque par le producteur : tout producteur qui entend retirer son produit de la marque régionale Terroirs de Picardie doit en faire l'annonce 3 mois avant son retrait effectif.

Exclusion de la marque : Le Comité de promotion peut décider d'exclure de la marque les produits qui n'auraient fait l'objet d'aucune mise en marché au cours de l'année

III Cotisations :

- ✓ Agriculteurs et artisans adhérents à une démarche collective (Bienvenue à la ferme, ABP, Plate forme, accueil paysan...) 50 €

- ✓ Agriculteurs « indépendants » 70 €
- ✓ Artisans, IAA : 100 € pour les non-ressortissants agricoles. Cette différence est due à la non participation des compagnies consulaires concernées à l'animation des divers réseaux impliquant pourtant leurs ressortissants. Si cette situation se modifiait, il pourrait être envisagé de diminuer les cotisations à hauteur de celle des ressortissants agricoles.

Cette cotisation sera assortie d'une contribution à la marque, de 0,4% du chiffre d'affaires déclaré sous la marque, au delà d'un chiffre d'affaires de 10 000 € et plafonnée à une contribution maximum de 1000€.