
	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	

Référentiel sectoriel : AGRO-ALIMENTAIRE

PRÉAMBULE :

Les échanges avec les professionnels ont mis en évidence un certain nombre de spécificités propres au secteur de l'alimentaire qui doivent impacter le contenu du référentiel sectoriel agro-alimentaire.

Il s'agit d'un secteur d'activité qui concerne un nombre important d'entreprises, dont les produits ont un niveau de transformation plus ou moins élevé. Pour les produits transformés, de nombreux ingrédients, avec des origines très diverses, peuvent composer les produits vendus aux consommateurs.

La traçabilité au sein de la filière alimentaire est réglementée depuis de nombreuses années, permettant ainsi, pour chaque produit, de connaître le détail de la composition des produits et donc les origines des ingrédients.

Par ailleurs, la fabrication de certains produits alimentaires peut-être marquée par des saisonnalités liées à la production saisonnière de certains fruits et légumes notamment. La définition du « produit marqué Origine France Garantie » et du « scope de ce produit » doit donc tenir compte de cette spécificité.

Pour le Secteur agro-alimentaire, l'analyse de risques qui permet le dimensionnement et la planification des audits prend notamment en compte :

- L'existence de certification Label Rouge, AOC, IGP, AB, CCP ou autres démarches de reconnaissance de charte privée,
- le risque de non maîtrise de la traçabilité,
- le risque associé aux acteurs disposant de multiples sites de production.

Les conclusions de l'analyse de risques pourront mener à la réalisation d'audits sans information préalable du Demandeur, du prestataire ou du sous-traitant.

CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS :

Ce référentiel sectoriel s'applique au secteur de l'alimentaire.

Les modes de fabrication suivants s'inscrivent notamment dans ce référentiel sectoriel :



- **Les produits alimentaires bruts non transformés**
- **Les produits alimentaires transformés**
- **Les produits alimentaires du secteur « petfood »** (Les deux processus de production schématisés ci-après dans l'annexe s'appliquent pour le secteur petfood).

Les compléments alimentaires sont également éligibles au label Origine France Garantie selon cette annexe Agroalimentaire.

Pour ces catégories, une reconnaissance des démarches qualité existantes se fera lors de la déclaration des produits concernés par ce référentiel.

Ces démarches qualité dans le secteur alimentaire sont principalement les SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) :

- L'appellation d'origine contrôlée (AOC)
- L'appellation d'origine protégée (AOP)

	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	

- L'indication géographique protégée (IGP)

Pour les autres signes de qualité ci-dessous, la reconnaissance se fait également avec selon les cahiers des charges une vérification des exigences complémentaires notamment pour les produits transformés.

- L'agriculture biologique (AB)
- La spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Le label rouge

Mais également les mentions valorisantes comme :

- La certification de conformité produit (CCP)

Ainsi que les autres démarches sectorielles et accords interprofessionnels existants sur différentes filières de production-transformation.

La démarche Origine France Garantie sera à minima équivalente aux accords interprofessionnels existants.

Dans le cas des filières d'élevage, l'attestation Origine France Garantie ne peut être attribuée au détriment des exigences fixées par les interprofessions.

Pour les produits AOC, AOP et IGP qui bénéficient d'une garantie d'origine sur une aire géographique de production et/ou transformation précise, les produits pourront bénéficier de fait de la marque Origine France Garantie sur simple demande documentaire, après remontée du cas et accord de Pro France.

Pour l'application de la présente annexe, la notion d'ingrédient principal s'entend en pourcentage du poids de la recette.



Le dossier de demande est à constituer dans son intégralité par le Demandeur, conformément au paragraphe 5.2.1 du socle du référentiel.

DÉFINITIONS :

Transformation: toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.

Produits non transformés: les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.

Produits transformés: les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	

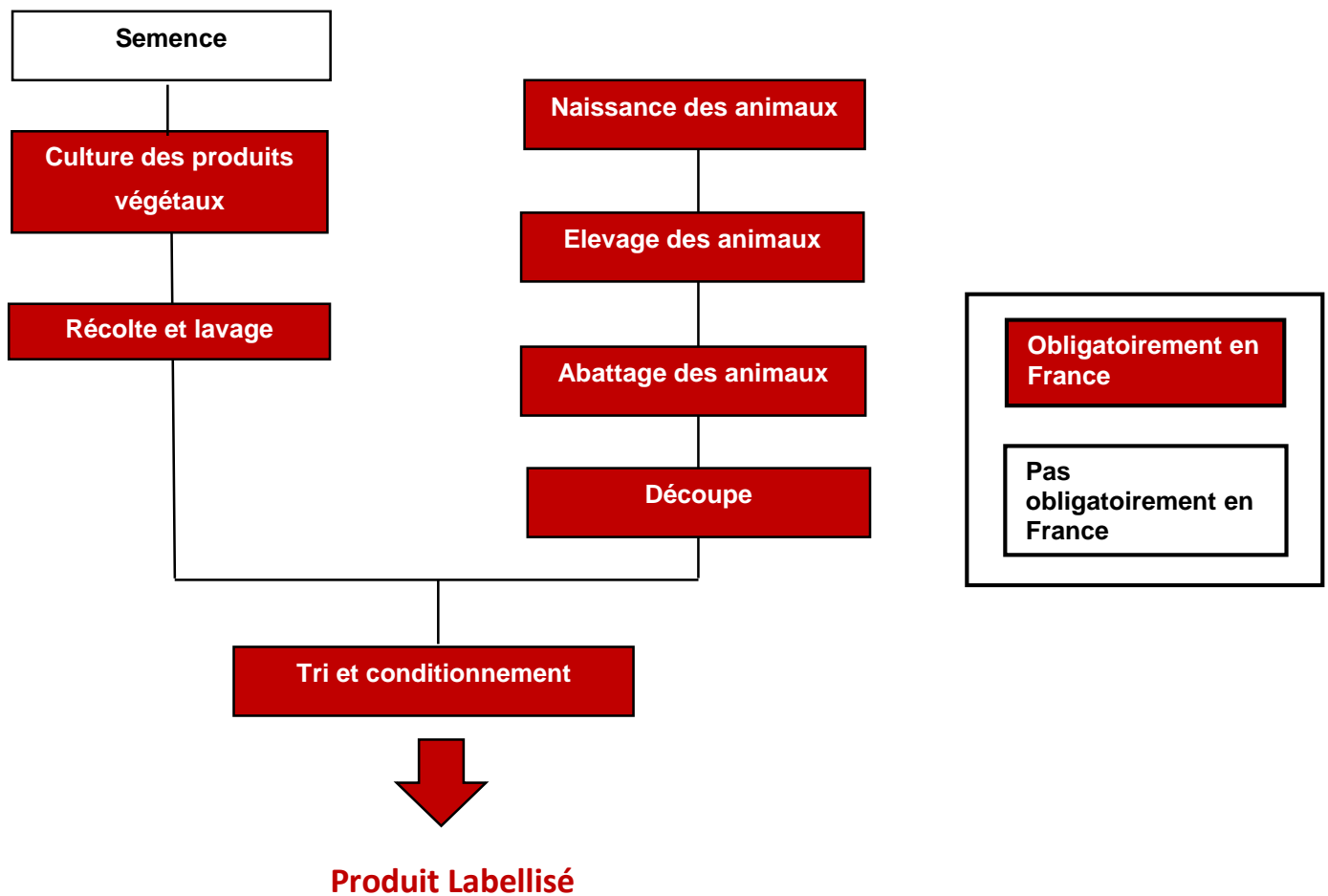
LES CRITÈRES :

Les principes généraux du référentiel, critères A et B, sont strictement applicables.



Le Demandeur pourra démontrer qu'il répond aux critères A et B en s'appuyant sur la description ci-dessous du processus général de fabrication pour le secteur alimentaire.

Le processus de fabrication d'un produit **Alimentaire** peut être schématisé comme suit :

1 – Produits non transformés



Pour les produits non transformés, le critère B découlant du processus ci-dessus se traduit donc par une culture du produit ou un élevage de l'animal sur des exploitations et sur des terrains agricoles français.

	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	



Produits issus de la pêche

Les produits issus de la pêche peuvent être labellisés Origine France Garantie s'ils respectent les 2 critères suivants :

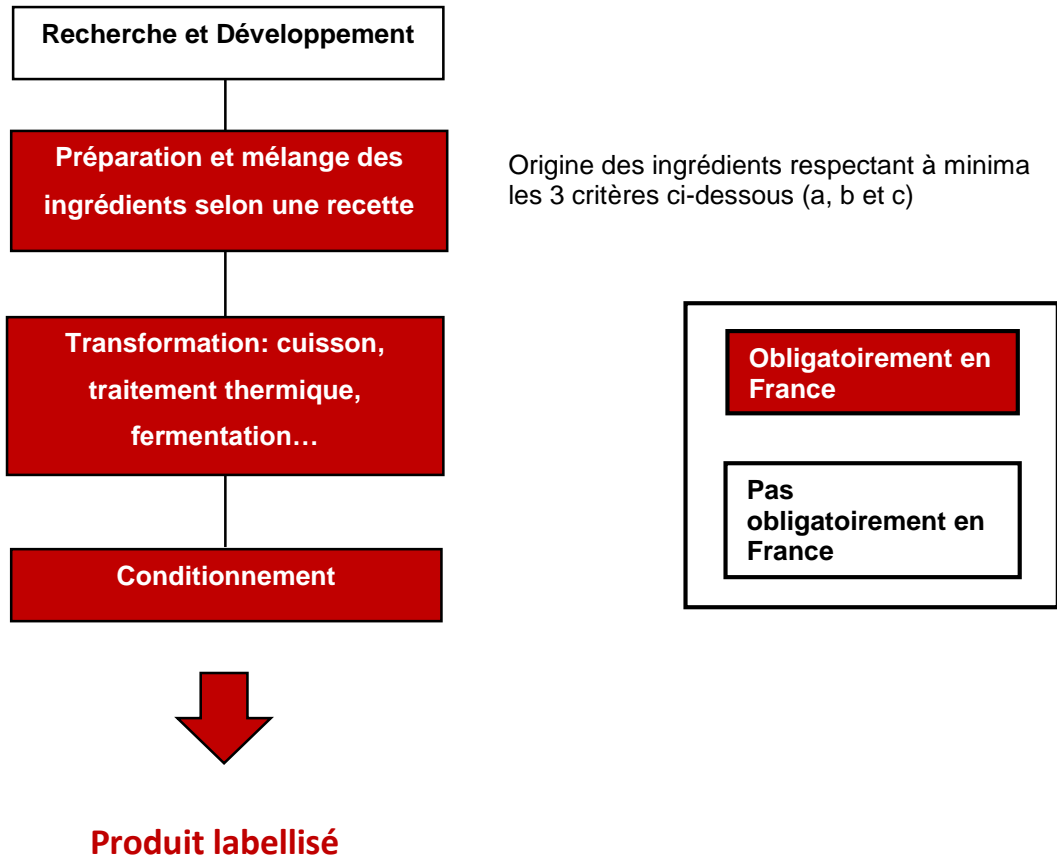
- Les produits doivent être pêchés par un navire enregistré en France et battant pavillon français ;
- Les produits doivent être débarqués sur un port français.

Œufs

Pour remplir le critère de caractéristique essentielle acquise en France, un œuf doit être le fruit d'une poule pondeuse née et élevée en France.



	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	

2 – Produits transformés



Pour les produits transformés, le critère B découlant du processus ci-dessus se traduit donc de la manière suivante :

- a) L'ingrédient* principal en poids de la recette et quel que soit son poids dans la recette doit être obligatoirement d'origine France
et
- b) Tout ingrédient* représentant plus de 8% du poids de la recette doit être obligatoirement d'origine France,
et
- c) Le ou les ingrédients* qui apparaissent dans la dénomination de vente et dans la dénomination légale du produit doivent obligatoirement avoir une origine française.

	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	

*Un ingrédient peut être une matière première agricole ou un produit naturel transformé. S'il s'agit d'un produit naturel transformé, l'exigence d'origine France sur l'ingrédient porte sur la matière première agricole (ou produit naturel brut) ou les matières premières qui représenterait plus de 8% ainsi que sur sa transformation.

Sur des produits où le nombre d'ingrédients est très important ou si la dénomination de vente (ainsi que dénomination légale) est trop large et imprécise (exemple : soupe de légumes...), le poids minimum d'ingrédients d'origine France acceptable pour l'apposition Origine France Garantie sur ce type de produit sera validé par le comité technique de la marque. Le % minimum qui sera retenu sera sans ambiguïté pour le consommateur.

Ces exigences ne s'appliquent pas :

- a) aux produits naturels dont on ne trouve pas de production sur le territoire français
- b) aux produits naturels qui ne sont pas disponibles en quantité suffisante sur le territoire français et dont la liste est exhaustivement fixée en annexe du présent document.

Le pourcentage des ingrédients est calculé à la mise en œuvre.

ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES : procédure d'exception

Tous les ingrédients – hors exclusion prévue par l'annexe– mentionnés sur l'emballage du produit doivent être français, hors mentions obligatoires de la liste des ingrédients.

Aucune exception à l'origine française n'est tolérée pour l'ingrédient principal en poids de la recette (sauf cas mentionnés ci-dessous) ou l'ingrédient qui représente plus de 30% du poids de la recette (point a et b de l'annexe sectorielle agro-alimentaire).

Les exceptions ne s'appliquent qu'aux ingrédients mentionnés dans la dénomination commerciale de vente.

L'exigence d'origine française des matières premières, y compris l'ingrédient principal, peut faire l'objet de régime dérogatoire temporaire dans les cas suivants :

- rupture d'approvisionnement sur des filières agricoles françaises
- évolutions inattendues des conditions économiques



Dans tous les cas, l'origine de la matière première concernée devra en cumul annuel rester française à plus de 80% en poids.

La dérogation fera l'objet d'une demande auprès du gestionnaire technique et opérationnel, en précisant les produits concernés, les conditions particulières justifiant la demande et la durée souhaitée.

Le Bureau de Pro France, après analyse et débat, a décidé **d'exclure l'eau des ingrédients**. Cela ouvrirait la porte à trop de laxisme pour les produits alimentaires liquides. Cependant, le fait d'exclure l'eau des ingrédients ne doit pas ôter à l'eau sa fonction de caractéristique essentielle dès lors que l'on parle de boissons faite à partir d'eau (exemple : bière, boisson rafraichissante). De ce fait elle doit être française, même si elle n'est plus considérée comme ingrédient.

COMMUNICATION AU CONSOMMATEUR :



Il est strictement interdit sur le packaging ainsi que sur tout autre support de communication, d'associer au logo ORIGINE FRANCE GARANTIE, une mention d'origine géographique sur tout produit agro-alimentaire brut ou transformé.

	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	

ANNEXE 1 – mise à jour au 01/06/2015 :

Liste exhaustive des matières premières agricoles et ingrédients qui ne sont pas disponibles en quantité suffisante sur le territoire français (sous réserve de justifier du manque de production française). Cette liste pourra être étendue, si besoin, par le Comité Technique.



- Fève de Cacao :
 - o Pour la fabrication de chocolats vendus aux consommateurs, dès l'étape de mélange des ingrédients (malaxage pâte de cacao avec beurre de cacao et sucre + autres ingrédients), suivi du conchage sont des opérations réalisées en France.
 - o Par contre si le chocolat est utilisé en tant qu'ingrédient dans des recettes (exemple : biscuit aux pépites de chocolat,...), l'origine France pour l'élaboration du chocolat n'est pas exigée.
- Café en tant qu'ingrédient secondaire
- Les fruits à coque en dehors des noix et noisettes c'est à dire : pistache, noix de cajou, amandes, noix de pécan
- Les épices (apparaissant dans la dénomination de vente et dénomination légale, et ne représentant qu'un faible pourcentage) : bergamote, gingembre.....
- Graine de sésame, de pavot
- Raisin sec
- Noix de coco
- Mangue
- Fructose
- Olive verte et noire
- Banane
- Cranberry
- Vanille
- Citron
- Orange (et orange sanguine)
- Fruit de la passion
- Encre de seiche

	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	

ANNEXE 2 – FOIRE AUX QUESTIONS:

1. Dans le cas d'un SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine), la durée du cycle de labellisation se cale-t-elle sur le cycle de certification du signe de reconnaissance concerné ?
 - Non, la labellisation suit la durée prévue par le Référentiel, soit 3 ans sauf exception. En cas de perte du bénéfice d'un SIQO au cours de cette période, l'audit de suivi devra en tenir compte et faire les contrôles nécessaires que le SIQO avait permis de préjuger.

2. L'annexe 1 (Liste exhaustive des matières premières agricoles et ingrédients qui ne sont pas disponibles en quantité suffisante sur le territoire français) est-elle exhaustive ?
 - La liste est exhaustive dans le sens où les auditeurs des OC peuvent dispenser de l'origine Françaises uniquement les matières premières non transformées et ingrédients figurant sur cette liste. Dans le même temps cette liste est susceptible d'évolutions qui devront toutes passer par le Comité Technique.

	ORIGINE FRANCE GARANTIE Référentiel sectoriel de délivrance du label	Document	Référentiel Sectoriel Agro-Alimentaire	
		Version	V20	
		Date	29/02/2018	

HISTORIQUE DES ÉVOLUTIONS DU RÉFÉRENTIEL SECTORIEL:

Résumé de la modification	Rédacteur	N° Version	Date de la Version
Anonymisation, ajout d'un historique des versions	C.Huet	V11	01/03/2014
Modification du régime des exceptions. Aucune n'est tolérée pour les points a et b. Les exceptions ne s'appliquent qu'aux ingrédients mentionnés dans la dénomination commerciale de vente. Précision des schémas applicables au petfood. Précision des caractéristiques essentielles d'un œuf. Eligibilité des compléments alimentaires.	C. Huet	V12	24/07/2014
Exclusion de l'eau comme ingrédient ; ajout du fructose dans annexe 1 ; Précision de l'annexe 1 ; mise en forme du document.	T. Magnon-Pujo	V13	09/03/2015
Ajout produits issus de la pêche ; ajout matières dans annexe 1.	T. Magnon-Pujo	V14	01/06/2015
Modification schémas (p3 et p5) : suppression étape finale « Stockage – Expédition ».	T. Magnon-Pujo	V15	14/12/2015
Ajout précision (p6) : « Tous les ingrédients mentionnés sur l'emballage doivent être français »	T. Magnon-Pujo	V16	02/05/2016
Précision « procédure d'exception » : concerne également l'ingrédient principal (p6).	T. Magnon-Pujo	V17	26/09/2016
Simplification document ; ajout annexe 2 (p8).	J. Vialar	V18	20/02/2017
Tout ingrédient représentant plus de 8% du poids de la recette doit être d'origine française. Abaissement de 30 à 8%. (p5)	J. Vialar	V19	28/09/2017
Haussement à 30% dans le paragraphe procédure d'exception	J. Vialar	V20	19/02/2018