

CHARTRE D'UTILISATION DE LA MARQUE SAVEURS DU TARN Pour les entreprises

Qu'est-ce que la marque Saveurs du Tarn ?

Saveurs du Tarn est une marque collective créée à l'initiative du Département, des chambres consulaires et des acteurs de l'agroalimentaire. Elle est la propriété de l'association TARN ATTRACTIVITE. Elle vise à fédérer l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire et à rassembler sous une même bannière artisans, agriculteurs, PME, TPE, points de vente.

Elle permet au consommateur de choisir la priorité du territoire et le bien-manger, de favoriser les circuits courts, de soutenir l'emploi local et l'économie.

1/ Condition pour entrer dans le réseau de la marque :

- Avoir son siège social ou son établissement principal ou secondaire dans le Tarn et être immatriculé (SIRET ou SIREN à produire)
- Adhérer à Tarn Attractivité et s'acquitter d'un droit d'obtention de la marque payable annuellement et dont le coût est fixé en fonction de l'effectif de l'entreprise.
- Produire ou/et élever ou/et transformer ou distribuer des produits agricoles ou agroalimentaires destinés à la consommation humaine. Pour étiqueter les produits il faudra répondre aux conditions d'obtention définies dans les exigences 1, 2, 3, 4 de la présente charte.
- Préciser les produits alimentaires que l'entreprise souhaite étiqueter avec la marque si tel est le cas. Fournir la liste des ingrédients et leur origine pour les produits transformés.
- Avoir un outil de production ou de transformation conforme aux exigences sanitaires et réglementaire en vigueur. Saveurs du Tarn se réserve le droit de mandater un audit externe
- Toutes les demandes seront étudiées et soumises à validation.

Exception : Si les matières premières sont en majorité tarnaises et proviennent d'éleveurs/d'apiculteurs tarnais mais que la transformation se fait sur un autre territoire, l'appartenance au réseau sera possible pour la participation aux événements mais ne sera pas possible pour le stickage des produits. Cependant chaque demande sera étudiée et soumise à validation.

2/ Conditions d'obtention pour qu'un produit puisse être estampillé avec la marque Saveurs du Tarn

Les conditions d'obtention définissent les exigences que doivent remplir les adhérents et leurs denrées pour prétendre utiliser la marque. Elles portent sur la localisation des outils de production ou de transformation et sur la provenance des ingrédients pour les produits transformés. Le droit d'utilisation de la marque et l'adhésion à Tarn Attractivité sont annuels (paiement en fin d'année). Tout engagement vaut le respect de la charte.

TARIFS 2026

Droit d'utilisation de la marque Saveurs du Tarn, de ses services et de ses supports de communication	Effectifs *	Montant HT	TVA 20%	Montant TTC
Entreprise/Point de vente	< 5 salariés	80,00	16,00	96,00
Entreprise/Point de vente	6 < 20 salariés	200,00	40,00	240,00
Entreprise/Point de vente	21 < 50 salariés	400,00	80,00	480,00
Entreprise/Point de vente	+ 50 salariés	900,00	180,00	1 080,00

LEXIQUE :

Produit primaire= denrée alimentaire n'ayant pas subi de transformation. Elle peut cependant avoir été divisée, séparée, tranchée, découpée, désossée, hachée, dépouillée, broyée, coupée, nettoyée, taillée, décortiquée, moulue, réfrigérée, congelée, surgelée ou décongelée.

Produit transformé= denrée alimentaire résultant d'une transformation de produit primaire. Il s'agit d'une action entraînant une modification importante du produit initial, par exemple, par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.

Les étapes majeures de production

Les étapes majeures de production doivent être réalisées dans le Tarn. Il s'agit :

- de la culture et de la récolte pour les produits d'origine végétale,
- de l'abattage, de la découpe pour les porcins
- de l'élevage pour les viandes bovine, ovine, volaille pour les produits primaires et transformés
- du gavage pour les oies et les canards
- de la ponte et/ou du tri et du conditionnement pour les oeufs
- de la production du lait ou de miel
- de l'ensemble des étapes de transformation pour les produits transformés

Exigence 1 : Pour sticker les produits primaires d'origine végétale (*lentilles, pois chiche, fruits et légumes etc..*)

Les produits primaires d'origine végétale sont cultivés et récoltés dans le Tarn. Ils sont triés et conditionnés dans le Tarn ou la région Occitanie.

Exigence 2 : Pour sticker les produits primaires d'origine animale (œufs, miel, lait, viande de canard, de bœuf, de porc, de veau, d'agneau, de poulet, etc)

- Les viandes fraîches (hors porcin) proviennent d'animaux élevés dans le Tarn. Elles sont abattues et découpées dans le Tarn ou dans la région Occitanie.
- Les viandes porcines proviennent d'animaux élevés dans le Tarn et/ou de viandes de porc françaises. Elles sont abattues et découpées dans le Tarn.
- Les viandes de palmipèdes gras proviennent d'animaux gavés dans le Tarn, et abattus et découpés dans le Tarn ou dans la région Occitanie. Ils ont été élevés en France
- Les œufs proviennent d'élevages de poules pondeuses (de cailles ou autre) du Tarn ou de la région Occitanie. Ils sont triés et conditionnés dans le Tarn ou en Occitanie. Au moins une des étapes (ponte, tri ou conditionnement) doit avoir lieu dans le Tarn.
- Le lait cru provient d'élevages laitiers du Tarn. Il est conditionné dans le Tarn.
- Le miel provient de ruches positionnées dans le Tarn. Une tolérance est accordée pour les transhumances de ruches dans les départements d'Occitanie. Il est conditionné dans le Tarn. Le rucher est immatriculé dans le Tarn
- Le poisson provient d'élevage du Tarn (truite). Il est abattu, découpé et conditionné dans le Tarn.

Exigence 3 : Pour sticker les produits transformés et/ou élaborés

- Les produits transformés sont réalisés (assemblage, cuisson, fermentation, affinage, séchage, etc.) dans le Tarn, conditionnés dans le Tarn ou dans la région Occitanie. A minima, 60% d'ingrédients de la recette doivent être issus de produit tarnais.
- Les produits transformés à base de viandes ou de lait doivent pouvoir afficher l'origine française des viandes ou du lait (ex : lait produit en France, Viandes Françaises...). Ils sont transformés dans le Tarn et conditionnés dans le Tarn ou dans la région Occitanie. 60% d'ingrédients de la recette doivent être issus de produit tarnais.
- Les produits transformés à base de porcins (dont salaisonnerie), sont réalisés à base de viandes tarnaises et/ou de viandes de porc françaises, abattues, découpées et transformées dans le Tarn.
- Si l'un des ingrédients majeurs de la recette (hors viande) n'est pas français, il faudra mentionner l'origine du produit sur l'étiquette

Exception : Si la dénomination du produit transformé peut prêter à confusion sur l'origine géographique (paëlla, aligot, choucroute, gardianne, gâteau basque, couscous etc..) le stickage du produit avec la marque Saveurs du Tarn n'est pas autorisé.

Exigence 4 : Pour sticker les produits transformés dont les matières premières d'exceptions sont introuvables en France en grande quantité (chocolat, café, thé, etc..)

- Les produits transformés sont réalisés (assemblage, cuisson, fermentation, affinage, séchage, torréfaction etc.) dans le Tarn, conditionnés dans la région Occitanie.
- Le savoir-faire de l'entreprise prime sur les matières premières d'exception si celles-ci sont introuvables en France.

Point 5. Les règles d'étiquetage du logo Saveurs du Tarn

Les produits sont étiquetés Saveurs du Tarn :

- Soit par le biais de stickers SAVEURS DU TARN offerts par TARN ATTRACTIVITÉ et collés sur le produit
- Soit par l'intégration du logo directement sur l'étiquette du produit que fait fabriquer l'entreprise, après accord de l'association sur le bon à tirer.

Les produits sous IGP, Label Rouge, AOP, AOC ne peuvent pas être étiquetés avec la marque conformément au règlement INAO

Point 6. L'engagement des utilisateurs

Les utilisateurs sont les entreprises adhérentes autorisées à utiliser la marque. En prérequis, l'utilisateur doit respecter la réglementation en vigueur concernant son activité et ses produits.

L'utilisateur s'engage à :

- respecter la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires, la traçabilité et l'étiquetage
- transmettre des informations exactes avec sa demande d'utilisation
- respecter les informations transmises avec sa demande et, en cas de changement, à en informer TARN ATTRACTIVITE
- ne pas porter atteinte à l'image de la marque ou au territoire

Point 7. Le retrait de la marque

Si la marque n'est pas utilisée de manière conforme, TARN ATTRACTIVITE se réserve le droit de retirer l'usage de la marque à l'utilisateur sur les produits non conformes à la présente charte.

Point 8. Les engagements de l'agence TARN ATTRACTIVITE

L'agence s'engage à réaliser des campagnes de communication, à proposer des outils de communication aux utilisateurs, à favoriser la présence des utilisateurs dans les manifestations.

L'agence s'engage également à protéger la marque.

3/ Cas particulier pour les traiteurs ou restaurateurs souhaitant utiliser la marque Saveurs du Tarn sur leur menu

- ✓ Avoir son siège social en France et être immatriculé (SIRET à produire)
- ✓ Adhérer à Tarn Attractivité et s'acquitter d'un droit d'obtention de la marque, payable annuellement et dont le coût est fixé en fonction de l'effectif de l'entreprise (voir plus haut)
 - ✓ Sur les menus, utiliser le maximum possible de produits Saveurs du Tarn et à minima 60% des produits bruts ou transformés devront être issus des produits agricoles ou agroalimentaires du Tarn, marqués Saveurs du Tarn et répondre aux conditions d'obtention définies dans le point 2/ de la présente charte.
 - ✓ Identifier sur les menus les produits transformés ou bruts issus du Tarn avec la marque Saveurs du Tarn
 - ✓ Avoir un outil de production ou de transformation conforme aux exigences sanitaires et réglementaire en vigueur. Saveurs du Tarn se réserve le droit de venir visiter les installations chaque année.

Je soussigné.....
Entreprise

- M'engage à respecter la charte de la marque Saveurs du Tarn

Fait à

Le

Signature

ANNEXE – Classification des entreprises

Pour utiliser la marque Saveurs du Tarn les entreprises doivent relever des classes suivantes de la nomenclature d'activité française (NAF) :

- pour la section A « agriculture, sylviculture et pêche », l'ensemble des classes des divisions 01 et 03 relatives à la « culture et production animales, chasse et services annexes » et à la « pêche et aquaculture »,
- pour la section C « industrie manufacturière », l'ensemble des classes de la division 10 « industries alimentaires et la division fabrication de boissons »,
- pour la section G « commerce et réparation d'automobile et de motocycles », dans la section « commerce de gros »,
 - la sous-classe 46.11 « intermédiaires du commerce en matières premières agricoles, animaux vivants, matières premières textiles et produits semi-finis »,
 - la sous-classe 46.17 « intermédiaire du commerce en denrées, boissons et tabac »,
 - la classe 46.2 « commerce de gros de produits agricoles bruts et d'animaux vivants »,
 - la classe 46.3 « commerce de gros de produits alimentaires, de boissons et de tabac »,
 - la classe 47.1 « commerce de détail en magasin non spécialisé »,
 - la classe 47.2 « commerce de détail alimentaire en magasin spécialisé »,
 - la sous-classe 47.76 « commerce de détail de fleurs, plantes, graines, animaux de compagnie et aliments pour ces animaux en magasin spécialisé »,
 - classe 47.8 « commerce de détail sur éventaires et marchés »,
- Pour la section H « Transport et entreposage » la classe 52.1 « entrepose et stockage »
- Pour la section I « hébergement et restauration », toutes les classes.