

DOSSIER DE CANDIDATURE MARQUE

Année : 2024

**PRODUITS BRUTS**

***Produits bruts végétaux : fruits et légumes, champignons, algues, …***

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

* *d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé (1 produit/ligne)** | **Commentaires éventuels** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

## Produits bruts animaux : œufs, miel, lait

*Les produits doivent provenir* ***exclusivement*** *:*

* + d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres.
* Pour les œufs, les poulaillers sont situés dans un rayon de 50 km autour du siège d’exploitation.
* Pour le lait, les animaux sont nés en France et élevés en Deux-Sèvres.
* Pour le miel, les ruches sont situées dans un rayon de 50 km autour du siège d’exploitation.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **Si œufs ou miel : localisation des poulaillers et ruches** | **Commentaires** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : viande bovine

*LA VIANDE* ***BOVINE*** *doit provenir* ***exclusivement*** *:*

* + d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres,
	+ d’animaux nés en France et ayant passé la moitié de leur vie sur l’exploitation,
	+ d’animaux abattus en Deux-Sèvres ou dans un département limitrophe (16, 17, 49, 85, 86).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **L’animal a passé la moitié de sa vie sur la ferme (Oui/Non)** | **Département d’abattage** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : viande ovine

*LA VIANDE* ***OVINE*** *doit provenir* ***exclusivement*** *:*

* + d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres,
	+ d’animaux nés en France et ayant passé les deux tiers de leur vie sur l’exploitation,
	+ d’animaux abattus en Deux-Sèvres ou dans un département limitrophe (16, 17, 49, 85, 86).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **Département d’abattage** | **Commentaires** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : viande porcine

*LA VIANDE* ***PORCINE*** *doit provenir* ***exclusivement*** *:*

* + d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres,
	+ d’animaux nés en France et ayant passé au moins 16 semaines sur l’exploitation,
	+ d’animaux abattus en Deux-Sèvres ou dans un département limitrophe (16, 17, 49, 85, 86).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **L’animal a passé au moins 16 semaines sur la ferme (Oui/Non)** | **Département d’abattage** |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : viande caprine

*La VIANDE* ***CAPRINE*** *doit provenir* ***exclusivement*** *:*

* d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres.
	+ d’animaux nés en France et élevés sur l’exploitation,
	+ d’animaux abattus en Deux-Sèvres ou dans un département limitrophe (16, 17, 49, 85, 86).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **Département d’abattage** | **Commentaires** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : volailles non grasses

*Les* ***VOLAILLES non grasses*** *doivent provenir* ***exclusivement*** *:*

* d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres,
* d’animaux nés en France et introduits sur l’exploitation à moins de 5 semaines pour les poulets et à moins de 8 semaines pour les chapons,
	+ d’animaux abattus en Deux-Sèvres ou dans un département limitrophe (16, 17, 49, 85, 86).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **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)** | **Département d’abattage** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : palmipèdes gras

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

* d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres,
* d’animaux nés en France et gavés sur l’exploitation,
* d’animaux abattus en Deux-Sèvres ou dans un département limitrophe (16, 17, 49, 85, 86).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **L’animal a été gavé sur l’exploitation (Oui/Non)** | **Département d’abattage** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : lapins

*Les* ***LAPINS*** *doivent provenir* ***exclusivement*** *:*

* d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres,
* d’animaux nés en France et introduits sur l’exploitation à moins de 5 semaines,
* d’animaux abattus en Deux-Sèvres ou dans un département limitrophe (16, 17, 49, 85, 86).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **Si l’animal n’est pas né sur l’exploitation il a été introduit à moins de 5 semaines (Oui/Non)** | **Département d’abattage** |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : escargots

*Les* ***ESCARGOTS*** *doivent provenir* ***exclusivement*** *:*

* d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres,
* d’animaux nés en France et introduits sur l’exploitation à moins de 4 semaines,
* d’animaux abattus en Deux-Sèvres ou dans un département limitrophe (16, 17, 49, 85, 86).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **Si l’animal n’est pas né sur l’exploitation il a été introduit à moins de 4****semaines (Oui/Non)** | **Département d’abattage** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Produits bruts animaux : pisciculture

*Les* ***poissons*** *doivent provenir* ***exclusivement*** *:*

* d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres,

d’animaux, nés, élevés et engraissés en Deux-Sèvres. Lorsque l’alevinage n’est pas réalisé sur l’exploitation, les poissons devront être introduits dans l’élevage de telle sorte qu’ils auront passé 6 mois minimum dans la l’atelier de pisciculture.

Les bassins d’élevage sont alimentés par les eaux de surface du territoire des Deux-Sèvres.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **Si l’alevinage n’est pas réalisé sur l’exploitation, les poissons auront passé au moins 6 mois dans l’exploitation (Oui/Non)** | **Département d’abattage** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Autres produits bruts

*Des cas particuliers seront étudiés par le comité d’agrément.*

*Ces PRODUITS BRUTS devront provenir* ***exclusivement*** *:*

* + d’exploitations agricoles dont le siège social est en Deux-Sèvres.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom du produit commercialisé** | **Commentaires** |
|  |  |
|  |  |

**PRODUITS TRANSFORMES**

## Produits transformés (pâtisserie/biscuit, farine, pain et autres produits de la boulangerie, pâtes, confitures, compotes, conserves de légumes, charcuterie, produits laitiers, plats cuisinés à base de viande, jus de fruits, sirops, boissons alcoolisées, …)

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

Les produits transformés, commercialisés sous la Marque, doivent être fabriqués par une entreprise :

* ayant son siège social en Deux-Sèvres,
* ayant son unité de transformation en Deux-Sèvres.

Les produits transformés doivent également répondre au **critère** suivant :

* au moins **50%** des ingrédients constituant le produit (**en masse**) sont issus des Deux-Sèvres.

**Le modèle figurant page suivante doit être rempli pour chaque produit transformé pour lequel la Marque est demandée.**

 **N.B. : Des cas particuliers pourrons être étudiés par le Comité d’agrément, qui formulera des propositions de dérogation en conséquence.**

Les services du Département se réservent le droit, lors de l’instruction des dossiers, de demander des documents complémentaires aux entreprises ayant déposé un dossier de candidature, afin de s’assurer de la conformité des produits proposés à la charte de la Marque.

|  |
| --- |
| **NOM DU PRODUIT TRANSFORME :** |
| INGREDIENT | En % de la masse ou directementen g | ORIGINE Ingrédient :Exploitation (O/N) | ORIGINE Ingrédient : Fournisseur extérieur à l’exploitation |
| Raison sociale du fournisseur | Localisation du fournisseur |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |