

PROGRAMME FEAMPA 2021/2027- volet régionalisé LA REUNION

Objectif spécifique 2.2 :
Promouvoir la commercialisation, la qualité et la valeur ajoutée des produits de la pêche et de l'aquaculture, ainsi que la transformation de ces produits

CHARTRE DE PROMOTION DES PRODUITS LOCAUX

Opérateur : XXXXXXXXX

Au travers d'actions collectives de promotion, de labellisation et de valorisation de ces productions locales, l'orientation stratégique portée par le plan d'actions régional au titre du FEAMPA est d'accroître la part de marché des poissons d'origine locale au détriment de l'importation. Cet accroissement de part de marché doit être porté à tous les niveaux et notamment par l'intermédiaire des points de vente des GIE de pêcheurs et des poissonneries locales qui devront privilégier sur leurs étals la qualité et la fraîcheur des poissons locaux.

Cette orientation de la collectivité régionale vise également à un accroissement de la souveraineté alimentaire de l'île.

La présente charte est un engagement volontaire de la part des opérateurs de la commercialisation des produits de la mer à La Réunion pour favoriser la commercialisation des produits d'origine locale dans leurs points de vente afin d'accroître progressivement la part de marché des poissons locaux au détriment des poissons d'importation.

On entend par produits d'origine locale les poissons pêchés par des navires immatriculés RU et les poissons ou algues d'aquaculture produits par des exploitations basées à la Réunion.

L'engagement à cette charte se fait sur la base du référentiel décrit ci-dessous qui se décline à travers 4 principes de base.

L'opérateur qui souscrit à cette charte peut bénéficier d'un taux d'intensité de l'aide publique majoré de 30 % pour les dossiers FEAMPA relatifs aux projets de commercialisation (voir DOMO correspondant à l'objectif spécifique 2.2).

L'opérateur qui est signataire de cette charte s'engage à en respecter chacun des principes pour une durée de cinq années à compter de la date d'attribution de la subvention. Il est avisé que des contrôles pourront être réalisés pendant cette période par la région Réunion et qu'il sera tenu de s'y soumettre.

En cas de non respect de son engagement, l'opérateur devra rembourser la part de subvention reçue liée au taux majoré au prorata temporis de la durée de non respect, sauf en cas de force majeure dûment justifiée auprès du service instructeur (par exemple, mise en place de quotas sur des espèces locales, ou autres). Le service instructeur devra avoir été prévenu de ces éventuelles difficultés lors de l'attestation établie annuellement (voir ci-dessous principe 4). Il deviendra, par ailleurs, inéligible à toute aide du FEAMPA pendant une durée de deux ans, consécutive à la constatation du non respect de cet engagement.

LE REFERENTIEL REGIONAL

PRINCIPE 1. Maîtrise des approvisionnements : l'entreprise démontre une maîtrise des approvisionnements en poissons d'origine locale

1.1. Maîtrise des fournisseurs : approvisionnement auprès de fournisseurs locaux. L'acheteur s'assure que son fournisseur vend des produits locaux (par les moyens décrits ci-après)

1.2. Garantie d'origine locale des matières premières :

1.2.1 Lorsque l'opérateur est en charge du premier achat, il s'assure de l'origine locale des produits présentés par le fournisseur : respect des obligations légales (espèce, zone de pêche, engin, qualité, numéro de lot) mentionnées sur la facture de vente.

1.2.2 Lorsque l'opérateur s'approvisionne en produits locaux à la suite de la chaîne de commercialisation, les documents d'accompagnement du produit attestent l'origine locale du produit (traçabilité grâce au numéro de lot)

PRINCIPE 2. Identification des produits locaux

2.1. Identification claire et permanente des produits (réception, stockage, éventuellement transformation, conditionnement, vente).

2.2. Obligation et Garanties de non-mélange des produits locaux et des produits importés : présence d'un système de séparation des produits locaux et importés à chaque étape. La séparation doit être temporelle ou spatiale.

PRINCIPE 3. Traçabilité : présence d'un système de traçabilité formalisé au sein de l'entreprise

3.1. Le système de traçabilité des points de vente doit permettre une traçabilité ascendante des produits présents en magasin.

3.2. Conservation des enregistrements nécessaires à la traçabilité : un système de gestion des documents garantit la conservation des enregistrements nécessaires au maintien de la traçabilité des produits certifiés. Les enregistrements sont conservés 3 ans minimum.

PRINCIPE 4. Favoriser la commercialisation des produits d'origine locale : l'entreprise doit favoriser les produits d'origine locale dans son étal de vente

4.1. La part de production locale vendue par l'opérateur doit être majoritaire : Elle doit être supérieure à 60 % en volume, en moyenne sur une année, et devra atteindre à minima 70 % en volume, en moyenne sur une année, à partir de l'année 2026.

L'opérateur devra produire annuellement à la clôture des comptes, et au plus tard le 31 juillet de l'année N+1, une attestation indiquant la part de production locale commercialisée sur l'année N selon le modèle joint..

Opérateur : Raison Sociale
qualité du signataire
date, cachet

Signature de l'opérateur (précédé de la mention : *j'atteste sur l'honneur m'engager à respecter les principes de cette charte, à répondre à tout contrôle postérieur pendant une durée de 5 ans après l'attribution de la subvention et à fournir tous les éléments demandés par les instructeurs lors des contrôles. En cas de non respect, je suis avisé des sanctions encourues.*

ANNEXE 1 : PLAN DE CONTRÔLE DE LA CHARTE

| Principes | Critères | Déclinaison | Sous-critère | Indicateurs | Valeur cible | Modalité de contrôle |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Maîtrise des approvisionnements : L'entreprise démontre une maîtrise des approvisionnements en poissons d'origine locale | 1.1 Maîtrise des fournisseurs : Approvisionnement auprès de fournisseurs locaux | | | Système de référencement et de gestion des fournisseurs | Un système est en place afin de garantir que, lors du référencement de tout nouveau fournisseur, la qualité de fournisseur local ou importateur soit précisée | Contrôle documentaire : vérification du référencement |
| | 1.2 Garantie d'origine locale des approvisionnements | Pour le premier acheteur | 1.2.1 L'opérateur en charge du premier achat s'assure de l'origine locale du produit présenté par le fournisseur : respect des caractéristiques du produit (espèce, zone de pêche, engin, qualité). | Présence des numéros de lot sur les factures | 100 % des factures avec numéros de lots | Contrôle documentaire par échantillonnage sur un lot |
| | | A la suite de la chaîne de commercialisation | 1.2.2 Lorsque l'acheteur s'approvisionne en produits locaux, les documents d'accompagnement du produit attestent l'origine locale du produit. | Présence des numéros de lot sur les factures | 100 % des factures avec numéros de lots | Contrôle documentaire par échantillonnage sur un lot |
| 2. Identification des produits locaux | 2.1 Identification claire et permanente des produits (réception, stockage, transformation, conditionnement, vente). | | | Système d'identification des produits locaux dans l'entreprise | Un système d'identification formalisé des produits locaux est en place afin de permettre d'identifier clairement les produits locaux et importés. | Contrôle visuel ponctuel de la présence d'un système d'identification (affichage) |
| | 2.2 Garanties de non mélange des produits locaux et importés | | | Système de séparation des produits locaux et importés à chaque étape. | Présence d'un système de séparation des produits locaux et importés. La séparation doit être temporelle ou spatiale. | Contrôle visuel de la séparation spatio-temporelle entre les produits locaux et les autres. |
| 3. Traçabilité | 3.1 Le système de traçabilité permet la traçabilité ascendante des produits entrants | | | Système de traçabilité | Le système de traçabilité permet de tracer les produits entrants des produits locaux | Contrôle documentaire par échantillonnage: test de traçabilité ascendant pour un lot |
| | 3.2 Conservation des enregistrements nécessaires à la | | | Système de gestion documentaire | Un système de gestion des documents garantit la conservation des enregistrements nécessaires au maintien de la traçabilité des produits locaux. Les | Contrôle documentaire par échantillonnage : vérification de la durée d'archivage des documents d'enregistrement sur un lot |

| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | traçabilité | | | | enregistrements sont conservés 3 ans minimum | |
| 4. Favoriser la commercialisation des produits locaux | 4.1 Qualité des produits vendus frais entiers en vrac | Uniquement pour les produits commercialisés sans transformation de niveau 2 (produits traiteurs) | | La part de commercialisation des produits locaux doit être majoritaire par rapport aux produits importés | 60 % en volume en moyenne sur une année puis 70 % à partir de l'année 2026 | Contrôle documentaire par échantillonnage : Vérification à partir d'un échantillon de factures de vente par contrôles croisés avec les notes de vente correspondantes (numéros de lots). |