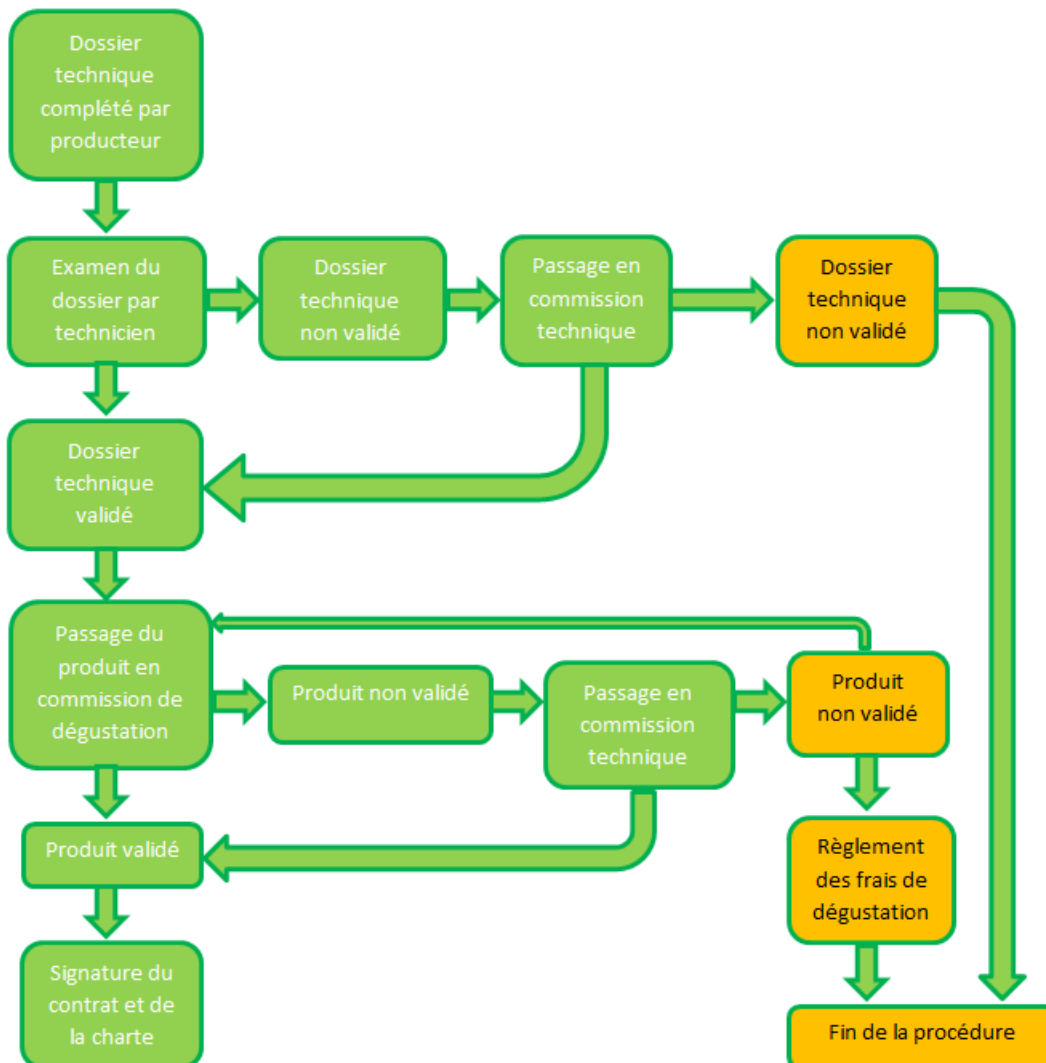




PROCEDURE DE LABELLISATION DES PRODUITS MANCHE TERROIRS

La finalité de cette procédure est le respect par tous les producteurs, agriculteurs et artisans, engagés dans la démarche Manche Terroirs, de la charte, en annexe de cette procédure. Cette procédure de labellisation d'un produit Manche Terroirs se compose des étapes ci-dessous.



→ Le **dossier technique**, en annexe de cette procédure, permet

- au **producteur** de s'identifier, de décrire son produit et ses caractéristiques et, pour les nouveaux, de s'engager auprès de l'association ATTM – Agriculture, Tourisme et Terroirs de la Manche - en charge de la gestion et de l'animation de la marque Manche Terroirs ;

- à l'**association ATTM**, de vérifier que le producteur et son produit remplissent chacun des critères de labellisation. Une visite technique de l'entreprise peut compléter ce dossier.

→ La **commission technique** est composée, a minima, de la présidence de l'association, d'un technicien de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et d'un technicien de la Chambre d'agriculture de la Manche. Elle peut être complétée par toute autre personne « experte ». Cette commission se réunit en fonction des dossiers à étudier et se réserve le droit de demander des éléments complémentaires aux producteurs.

→ La **commission de dégustation** est composée au minimum de 30 consommateurs indépendants sous la responsabilité d'ACTALIA. Les séances de dégustation se tiennent majoritairement à l'automne mais quelques-unes peuvent être organisées à d'autres périodes en fonction de la saisonnalité des produits.

✓ Fiche de dégustation

Chaque produit est dégusté selon une fiche de dégustation établie comprenant a minima une note **d'appréciation globale**, de **goût**, **d'aspect**, **d'odeur** et de **texture**. Des critères propres au produit (*maximum 5*) peuvent être ajoutés (*ex : quantité de mousse pour le cidre*) qui sont jugés par les consommateurs selon les appréciations suivantes : vraiment pas assez, pas assez, juste bien, trop, vraiment trop ou par des questions fermées.

✓ Dégustation

Les produits sont soumis à l'examen organoleptique sur la base de leur fiche de dégustation. Des préconisations de préparation et/ou d'emploi des produits peuvent être transmises aux préparateurs des dégustations.

✓ Labellisation

Sont labellisés les produits dont la **note d'appréciation globale** et la **note de goût** sont **supérieures ou égales à 6.5/10**. Les produits sont dégustés tous les ans ou tous les 2 ans selon les résultats de la dégustation précédente.

Pour toute note d'appréciation globale et/ou de goût inférieure à 6.5/10 le produit est présenté en commission technique. Cette commission peut faire déroger un produit aux règles édictées en justifiant sa décision auprès du Conseil d'Administration et du producteur concerné. Cette décision, motivée, est consignée dans le dossier technique du produit concerné ainsi que dans un document dédié (*composition de la commission, produits considérés, décisions prises*).

L'agrément Manche Terroirs est valable 2 ans sauf pour :

- Les produits dont les notes d'appréciation globale et de goût sont inférieures à 6.5/10
- Les nouveaux produits
- Les produits dont les critères techniques ont été modifiés (*recette, propriétaire, matières premières, atelier de fabrication...*)
- Les produits ayant fait l'objet d'un rattrapage l'année précédente
- Les produits pour lesquels une plainte ou un problème a été identifié.

Dans tous ces cas, une dégustation est à prévoir 2 années consécutives. Il relève de la responsabilité du producteur de déclarer à ATTM toute évolution générant une modification du produit.

Les frais de dégustation de tout produit programmé mais non disponible le jour convenu sont à la charge du producteur. Il en est de même pour les frais de dégustation d'un produit non validé.

Chaque année, le producteur est libre de rester ou de quitter cette démarche.

S'il souhaite la quitter, il en informe l'association ATTM par courrier au plus tard le 30 septembre.

S'il souhaite rester, il doit vérifier le dossier technique de son produit et, le cas échéant, y consigner les modifications.

→ Le **contrat d'utilisation** de la marque Manche Terroirs, en annexe de cette procédure, lie le producteur et l'association ATTM et inventorie les engagements de chacun.

Liste des annexes :

- ✓ *Charte Manche Terroirs*
- ✓ *Dossier technique Manche Terroirs*
- ✓ *Contrat d'utilisation de la marque Manche Terroirs*