



« Signé Poitou-Charentes » les garanties

Téléport 4 • Astérama 1 • 1 Avenue Thomas Edison • CS 80175 Chasseneuil • 86963 FUTUROSCOPE CEDEX
Tél. 05 49 30 33 45 • Fax 05 49 30 33 54 • contact@irqua.com

www.irqua.com



Qu'est-ce que le « Signé Poitou-Charentes » ?



- ❑ Identifiant régional, propriété de l'IRQUA Poitou-Charentes
- ❑ Equivalent d'une marque (dépôt INPI)
- ❑ Démarche **collective** et volontaire : rassemble l'ensemble des opérateurs concernés amont / aval
- ❑ Gestion déléguée à des collectifs de producteurs ou d'artisans

« Signé Poitou-Charentes »



- ❑ Construit comme une véritable démarche qualité avec un **cahier des charges**
- ❑ **Traçabilité effective** des produits
- ❑ **Contrôles** et suivi réalisés par les Ingénieurs qualité de l'IRQUA Poitou-Charentes
- ❑ **Etiquetage** spécifique des produits avec l'identifiant régional

« Signé Poitou-Charentes »



□ Garantie de l'origine régionale

- des produits bruts

Remarque : pour les productions animales, « né, élevé et abattu dans la région ou canton limitrophes »

- des matières premières des produits transformés

Remarque : cas dérogatoire si la MP ou process de fabrication n'existe pas en région

□ Des « + » qualité, définis au-delà de la réglementation

- Introduction de **critères organoleptiques** dans les cahiers des charges (démarche en cours)

« Signé Poitou-Charentes »



□ Démarche d'amélioration continue

- cahier des charges **revu tous les 2 ans** pour répondre :
 - aux attentes des consommateurs
 - à l'évolution de la réglementation et des pratiques

□ Présentation de chaque dossier au **Comité de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire (CQSA)**

- Comité d'experts indépendants
(octroi, renouvellement, modification, suspension ...)

« Signé Poitou-Charentes »



- ❑ Deux identifiants :
 - ❑ « Signé Poitou-Charentes »
 - ❑ « Fermier Signé Poitou-Charentes » (réservé aux producteurs en vente directe)

- ❑ Tout secteur agro-alimentaire hormis les vins et spiritueux

- ❑ Accompagnement de
 - ❑ près de **30 produits**
 - ❑ **1500 opérateurs dont 83 % de producteurs, 13 % d'artisans, 4 % d'opérateurs intermédiaires ...**



« Signé Poitou-Charentes »

Produits de la mer et d'eau douce

- Bar de ligne
- Maigre de ligne
- Poissons de ligne
- Crevettes impériales

- Escargot



□ **Poissons de ligne**

Non OGM et pesticides

- non concernés

Les « plus »

- préservation de la ressource
 - sélection des espèces pêchées et de leur taille
- préservation du milieu
 - engin non destructif
 - pas d'engin « fantôme »



□ Crevettes impériales

Non OGM

- crevettes élevées dans les claires à huîtres
 - se nourrit des éléments naturels du milieu
 - éventuel aliment de fertilisation du milieu utilisable en agriculture biologique (OGM < 0.9 %)

Les « plus »

- crevettes vendues vivantes
 - naturalité du produit (expédition moins de 24 heures après le conditionnement)
 - pas de traitement au métabisulfite (évite le noircissement)
- produits médicamenteux et phytosanitaires interdits



« Signé Poitou-Charentes »

Productions animales

- Lapin de chair
- Viande bovine
- Chevreau de boucherie
- Poulet de race Barbezieux
- Veau de Chalais
- Lait et fromage de chèvre de race Poitevine



Productions animales

- Fromages de chèvre au lait cru
- Volailles maigres et grasses



« Signé Poitou-Charentes »

Productions animales

Tous les cahiers des charges ont intégré la notion de « sans OGM » < 0.9 %

Recherche d'alternatives pour tendre vers le « sans OGM » au sens strict (< 0.1 %)



□ Lapin de chair

Non OGM

- alimentation exclusivement d'origine végétale, enrichie en vitamines et minéraux
 - suppression totale du soja
 - taux d'OGM < 0.9 % pour les autres matières à risque

Les « plus »

- introduction d'huiles essentielles dans l'alimentation pour réduire les apports médicamenteux (antibiotiques)



❑ Poulet de race Barbezieux

Non OGM

- ❑ taux d'OGM dans l'alimentation < 0.9 %

Les « plus »

- ❑ alimentation avec 80 % de céréales et issues de céréales pour périodes de croissance et finition
- ❑ âge d'abattage minimal : 110 jours
- ❑ bien-être animal :
 - densité maximale : 10.5 poulet par m²
 - parcours extérieur, arboré, ombragé
 - réduction des temps de transport jusqu'à l'abattoir (< 2 heures)



□ Veau de Chalais

Non OGM

- nourri au pis avec le lait de la mère jusqu'à 5 mois

Les « plus »

- autonomie alimentaire : 85 % de la ration des vaches nourrices sont des aliments issus de l'exploitation
- sélection de la conformation des carcasses et de la couleur de la viande (blanc à rosé clair)
- administration de traitements médicamenteux à titre préventif interdit



❑ Alimentation animale : Lupin

Non OGM

- ❑ alternative non OGM pour l'alimentation

Les « plus »

- ❑ introduction effective dans l'alimentation des agneaux à la place du soja.
 - aliment proposé par un fabricant de la région
- ❑ peu « gourmand » en engrais
- ❑ précédent intéressant pour son apport d'azote dans le sol.

« Signé Poitou-Charentes »



Productions végétales

- Huile vierge de tournesol
- Céleri-rave
- Carotte de Jarnac-Champagne
- Echalion du Poitou
- Salicorne des marais charentais
- Betterave longue crapaudine
- Angélique confite
- Safran
- Pomme Reinette Clochard
- Blé
- Farine
- Produits de la ruche et pain d'épice
- Jus de fruits (pomme, raisin)



« Signé Poitou-Charentes » Productions végétales

**Aucune des productions végétales
« Signé Poitou-Charentes » n'est génétiquement
modifiée.**



□ Cèleri-rave et

□ Carotte de Jarnac Champagne

Pesticides

□ raisonnement des interventions :

- principal ravageur : mouche de la carotte
- piégeage pour cibler les périodes à risque

Les « plus »

- travaux avec l'ACPEL : observation de l'environnement des parcelles cultivées en cèleri-rave
 - suivi des populations d'auxiliaires naturels
 - description fine des abords : lien entre la faune auxiliaire, l'environnement et la présence du ravageur



□ Huile vierge de tournesol

Pesticides

- semences certifiées ou AB, non traitées
- produits phytosanitaires interdits
- préparation du sol avant semis : technique du « faux semis » pour éviter un désherbage chimique

Les « plus »

- détournage des parcelles avant la récolte pour éviter les « embruns » des parcelles voisines traitées
- traitement mécanique des graines lors de la transformation en huile : pas de solvant
- taux d'acidité de l'huile < 3%



« Signé Poitou-Charentes »

Produits transformés

- Tourteau fromagé
- Grillon Charentais
- Pain
- Pain filou
- Cabrifou



☐ Pain

Non OGM

- ☐ non concerné

Les « plus »

- ☐ pain de tradition française : sans additifs (conservateurs, améliorants, enzymes ...)
- ☐ uniquement farine, eau, sel de l'île de Ré, levure ou levain
- ☐ filière totalement maîtrisée :
 - blé de la région SPC : insecticides interdits dans les silos de stockage
 - farine SPC : note de panification équivalente à une farine label rouge



« Signé Poitou-Charentes »

□ Un socle commun de garanties :

- matières premières régionales

 - traçabilité effective

- aucune production végétale OGM

- ajustement des traitements phytosanitaires

- alimentation du bétail

 - matières premières avec taux d'OGM < 0.9 %

□ Des promesses supplémentaires au-delà de la réglementation



www.irqua.com

Sur le site www.irqua.com

- ☉ des recettes simples,
- ☉ des adresses de producteurs

Merci
de votre attention