



## REGION OCCITANIE

### FICHE FOURNISSEUR FILIERE LEGUMINEUSES ET CEREALES

NOTICE

#### Organisation générale :

La trame fournisseur sera organisée en filière et les produits seront classés selon les références internes du fournisseur - sur la base des dénominations simples (ex : steak, sauté, saucisse, yaourt, fromage (nom), lentilles, etc.).

#### Variétés : noms et atouts

Chaque fournisseur détaillera les variétés cultivées sur l'exploitation et leurs atouts.

#### Taux de protéine

Le taux de protéine est le critère nutritionnel attendu.

#### ETP/ha

Dans le cadre d'une politique soucieuse de l'environnement et de la protection d'une agriculture familiale les ETP par ha en fonction des périodes d'itinéraire technique et en période de récolte sont nécessaires.

#### Rotation/assolement : travail technique opéré sur les surfaces

Le fournisseur devra détailler la gestion de sa SAU qui a un impact sur la qualité des produits finis. Les mesures prises (rotation longue, faux semis, double culture, légumineuses).

#### Collecte

Afin d'assurer une traçabilité ultra courte, il est demandé aux fournisseurs le nombre d'exploitations où les produits sont cueillis ou récoltés.

#### Durée maximale de vente après récolte

Les produits secs devront malgré tout être vendu au plus près de la récolte.

#### Stockage des produits

Le fournisseur devra décrire le ou les lieux de stockages.

#### Sélection des produits bruts

Le fournisseur devra apporter des éléments qualitatifs sont le tri et la sélection de produits bruts agricoles.

#### Label/certification (inao.gouv.fr)

Les labels sont les suivants : label rouge, label rouge fermier, STG, IGP, AOC, AOP, AB. Les fournisseurs auront un choix à faire sur une liste déroulante.

#### Mention valorisante (hors label)

Il s'agit des marques ou mentions valorisantes qui ne sont pas reconnues comme étant des labels. Le fournisseur devra apporter une explication saillante.

#### Etiquetage produit : logo, label, races, jours d'affinage / et fiche technique reprenant les exigences de la présente trame

Les étiquetages devront être de bonne foi et transparents (logo, numéro de certification, variété, l'origine, etc.). Le candidat doit détailler les informations sur son étiquetage.

#### Conditionnement : détail

Le conditionnement devra être décrit (Sac, sachets recyclables et biodégradables, etc.).

#### Circuit de commercialisation

Le fournisseur devra détailler le parcours de vente du produit (intermédiaire achat revente).

#### Société de logistique

Le fournisseur devra détailler l'organisation de la logistique.