

Directive

Label de qualité Coop Miini Region/ Ma région/ La mia Terra

Classification	Sous-catégorie	Groupe de produits	Numéro de classification
Marques propres	Brand management /Labels/ Labels de qualité	Produits alimentaires et non alimentaires	020.01.009

Service responsable de la directive	Fonction
Brand group Développement durable	Brand group manager Développement durable

1. Objectifs de la directive

La présente directive définit les exigences spécifiques imposées par Coop à ses partenaires commerciaux pour les produits labellisés Miini Region/Ma région/La mia Terra (ci-après "MR").

2. Champ d'application

La présente directive s'applique aux produits vendus sous le label MR. Ce label est utilisé pour distinguer les produits alimentaires et non alimentaires fabriqués au niveau régional. La viande fraîche en est exclue.

3. Définition des termes "région" et "produits régionaux"

Une région est un territoire géographique de taille moyenne - entre le niveau local/communal et le niveau national - qui possède des caractéristiques particulières qui en font une unité et la différencient des régions voisines.

Les produits MR ne sont pas forcément issus de régions délimitées par des frontières administratives (cantonales ou communales): ils peuvent très bien provenir de régions définies par des spécificités historiques, culturelles ou géographiques et formant une unité aux yeux des clients. Il faut prendre en compte ces attentes lors de la définition de la "régionalité" d'un produit MR.

Les produits MR doivent être produits dans une zone géographique bien définie, située en Suisse, dans la principauté du Liechtenstein ou dans des régions frontalières (ex.: Tessin, Engadine, Oberland bernois, Seeland, Markgräflerland (Allemagne)). Pour ces dernières, les exploitations ne doivent pas être situées à plus de 30 km de la frontière suisse.

La région d'origine et la région de distribution d'un produit MR sont définies pour chaque produit ou pour chaque producteur/fournisseur, en accord avec ce dernier. Elles sont consignées par écrit dans le formulaire d'autorisation de produit (annexe 1).

4. Exigences à remplir par les produits Miini Region/Ma région/La mia Terra

4.1 Exigences relatives au lieu de fabrication et de transformation

Dans le cas d'un produit transformé, toutes les étapes de production et de transformation qui lui donnent ses caractéristiques déterminantes et qui génèrent au moins les deux tiers de sa valeur ajoutée doivent avoir lieu dans la région considérée. Le conditionnement à lui seul dans la région n'est pas suffisant.

La croissance des fleurs, des plantes ainsi que des fruits et légumes doit avoir lieu à 80% dans la région d'origine.

Certaines étapes du conditionnement peuvent exceptionnellement avoir lieu en dehors de la région. Pour les produits bio Naturaplan, cette information doit figurer sur l'étiquette.

4.2 Exigences à remplir par les fournisseurs/producteurs

Le chiffre d'affaires annuel réalisé par le fournisseur ou le producteur avec l'ensemble de ses produits commercialisés dans le canal Coop ne doit pas dépasser 5 millions de CHF.

4.3 Exigences relatives à la production

Les produits MR peuvent être issus des filières conventionnelle ou biologique. Les produits bio doivent répondre aux directives de Bio Suisse et arborer le label du Bourgeon.

4.4 Exigences relatives à la provenance des matières premières

4.4.1 Monoproduits

Les produits composés d'un seul ingrédient comme le lait, les fruits et les légumes doivent provenir à 100% de la région indiquée.

4.4.2 Denrées alimentaires composées

Pour les produits composés, qu'ils soient issus de la filière conventionnelle ou biologique, 80% au moins des matières premières agricoles doivent provenir de la région indiquée.

- La **matière première principale** (ingrédient d'origine agricole majoritaire dans la recette) doit provenir de la région.
- Les **matières premières donnant leur nom au produit** (p. ex. les fraises pour le "Yogourt à la fraise de l'Oberland bernois") doivent, si possible, provenir de la région en question, mais en tout cas de Suisse. Si la matière première donnant le nom au produit n'est pas disponible en quantité et en qualité suffisantes en Suisse, le producteur doit en apporter la preuve et fournir celle-ci à q.inspecta. Q.inspecta demande dans ce cas au Brand group Développement durable l'autorisation d'importer la matière première concernée.

Seules les matières premières donnant leur nom au produit qui ne peuvent pas être produites en Suisse pour des raisons climatiques (vanille, cannelle, café, cacao, p. ex.) peuvent être importées (voir la liste des produits naturels qui ne peuvent être produits en Suisse en raison des conditions naturelles en annexe 1 de l'Ordonnance sur l'utilisation des indications de provenance suisses pour les denrées alimentaires).

4.4.3 Exceptions relatives à la provenance des matières premières

Le sucre, le malt de brasserie, le houblon et la levure de bière utilisés pour les produits **conventionnels** ne doivent pas obligatoirement provenir de la région, car il n'existe que peu de régions productrices pour ces matières premières. Le sucre utilisé doit être le sucre de betterave transformé en Suisse. A noter que le sucre n'est pas considéré comme un ingrédient principal (même lorsqu'il occupe une part importante dans la composition du produit, comme p. ex. dans le sirop ou la confiture). Pour la bière, le malt de brasserie, le houblon et la levure de bière peuvent provenir de Suisse ou de l'étranger, mais l'eau doit provenir de la région et l'embouteillage doit être effectué dans la région. Le cacao et le café n'étant pas produits en Suisse pour des raisons climatiques, ils peuvent être importés dans le cas des produits **conventionnels** et ne sont pas pris en compte dans le calcul de la part des matières premières régionales. En revanche, ils doivent être entièrement transformés dans la région.

Les matières premières utilisées dans la culture conventionnelle et biologique des fleurs et plantes régionales, ainsi que des fruits et légumes régionaux, telles que les semences, les jeunes plants et le terreau conventionnel et biologique des plantes en pot peuvent ne pas provenir de la région, ni de Suisse.

4.5 Exigences en matière de bien-être animal

Les normes de production des œufs, des ovoproduits et des produits à base de viande sont spécifiées dans le document "Exigences minimales applicables aux élevages produisant de la viande et des œufs pour les marques propres Coop", qui fait partie intégrante de la Directive Approvisionnement durable. Le respect de ces exigences est impératif. Seul le chef de la Direction 3 est habilité à accorder des dérogations.

4.6 Exigences relatives aux produits carnés et au poisson

Les animaux doivent être élevés jusqu'à leur abattage dans l'exploitation de la région considérée (voir annexe 1) conformément aux consignes suivantes:

- taurillons et bœufs: au moins les 5 derniers mois avant l'abattage
- veaux: dès l'âge de 6 semaines
- vaches et brebis: au moins la dernière année avant l'abattage
- porcs à l'engrais: à partir de 30 kg
- porcs d'élevage: au moins les 6 derniers mois avant l'abattage
- agneaux: au moins les 3 derniers mois avant l'abattage
- poulets: dès la première semaine après la naissance
- dindes: dès l'âge de 7 semaines
- chevaux: au moins les 5 derniers mois avant l'abattage
- chevreaux: dès le 10^e jour après la naissance
- daims: au moins les 4 derniers mois avant l'abattage
- poissons d'élevage: au minimum la moitié de leur vie ou jusqu'à avoir atteint au moins la moitié de leur poids final
- autres espèces d'animaux: au minimum la moitié de leur vie

Pour les produits carnés et la charcuterie, les exigences relatives à l'élevage des animaux bénéficient d'une période de transition jusqu'au 31.12.2021.

4.7 Exigences relatives au miel conventionnel comme monoproduit

Le miel conventionnel MR comme monoproduit doit satisfaire aux exigences du label d'or apisuisse. Les producteurs actuels de miel MR ont jusqu'au 31.12.2023 pour se mettre en conformité.

4.8 Demandes de dérogation

Le Brand group Développement durable concerné et le responsable du domaine d'organisation Category Management/Achats Produits frais 2 peuvent décider d'accorder des dérogations. Pour les produits bio MR certifiés par Bio Suisse, les dérogations relèvent de Bio Suisse. Toute dérogation requiert une autorisation écrite. Les dérogations sont accordées sur une base temporaire. Elles sont valables pour une période d'un an au maximum, au terme de laquelle une nouvelle demande devra, le cas échéant, être déposée. Le brand manager Développement durable gère la liste de toutes les dérogations accordées sur une base temporaire.

5. Distribution

Les produits MR doivent être distribués dans la région d'origine ou dans une région plus grande en lien direct avec celle d'origine. Le produit peut être vendu en dehors de la région de distribution, mais sans mise en avant du produit comme produit MR. La définition de la région de distribution est effectuée pour chaque produit, sur proposition du Coop Category Management régional. Détails: voir annexe 2

Pour les fruits et légumes ainsi que les fleurs et plantes, la Suisse est découpée en régions de distribution/d'approvisionnement.

L'objectif de Coop est de limiter au maximum la distance entre le producteur et le point de vente en réduisant au maximum les distances de transport. En règle générale, ce sont les circuits logistiques inscrits dans les processus (via les centrales de distribution régionales) qui doivent être utilisés, ceux-ci étant optimisés sur le plan écologique. Il convient toutefois de tenir compte du point "Recommandation concernant le circuit logistique" à la page 8.

6. Étiquetage du produit et mise en avant au point de présentation

Les modalités d'utilisation d'une marque propre Coop en combinaison avec un label de qualité sont définies dans le programme stratégique "Prestation dans le domaine des marques". Voici les différentes variantes possibles en termes de conditionnement et d'étiquetage des produits MR:

- Les produits MR conventionnels non transformés peuvent être vendus au détail avec un simple stopper indiquant qu'il s'agit de produits MR (principalement pour les fruits et légumes conventionnels).
- Les produits MR conventionnels transformés sont proposés dans leur emballage d'origine sous la marque du fabricant. Il est possible de combiner le label MR avec d'autres labels extérieurs à Coop tels que Suisse Garantie, Parcs suisses, etc. Le logo MR est signalé par un stopper placé en rayon. Pour cela, la liste d'assurance qualité spécifique à chaque magasin doit servir de référence.
- Les produits emballés au magasin, p. ex. le fromage frais emballé, sont vendus sans la marque du producteur; une étiquette avec impression spontanée, un autocollant séparé ou un stopper placé en rayon indiquent qu'il s'agit d'un produit MR.
- Les produits MR bio sont toujours emballés ou, dans le cas des fruits et légumes en vrac, signalés par un autocollant. La région d'origine du produit est mentionnée sur le devant de l'emballage ou sur l'étiquette. Si cela est possible, le caractère régional des produits doit également être mis en avant au point de présentation (p. ex. à l'aide d'un stopper).

7. Contributions aux nouveautés et contributions publicitaires

Aucune contribution publicitaire ni contribution aux nouveautés n'est due pour les produits MR.

8. Application/Contrôle

Chaque partenaire commercial est responsable de l'application de la présente directive. Les producteurs MR (producteurs, transformateurs, fournisseurs) garantissent que les matières premières utilisées ont été récoltées et transformées séparément, et que le produit a bien été fabriqué dans la région; ils fournissent à Coop des informations conformes à la vérité sur le formulaire d'autorisation de produit (annexe 1). La traçabilité de chaque ingrédient régional d'origine agricole et de chaque produit doit être garantie jusqu'à son lieu d'origine. Les produits MR sont contrôlés chez Coop par la catégorie principale concernée, en collaboration avec le Brand management Ma Région (Miiniregion1@coop.ch) et la Région de vente correspondante. A l'aide du formulaire dûment rempli et signé par Coop (voir annexe 1), le producteur doit ensuite s'enregistrer auprès de q.inspecta (service@bio-inspecta.ch) et demander à celle-ci de contrôler et valider son produit. Il s'engage, dans le cadre de la certification MR, à conclure un contrat avec q.inspecta (pour les produits conventionnels) ou avec un organisme de certification agréé (pour les produits bio). Les frais liés aux contrôles et aux certifications sont à la charge du producteur; ils sont calculés selon la prestation fournie sur la base de la liste des tarifs en vigueur de q.inspecta ou de l'organisme de contrôle concerné.

La certification des produits s'effectue via la plate-forme "Inspectanet" de q.inspecta. Les fournisseurs de produits MR sont tenus de fournir à q.inspecta les documents nécessaires à la certification. Coop n'a pas accès à ces documents. Le référencement des produits ne peut avoir lieu qu'une fois le feu vert de q.inspecta obtenu.

Le premier contrôle de l'entreprise est effectué dans un délai d'un an par q.inspecta ou par un autre organisme de contrôle accrédité par Coop lors du prochain contrôle officiel prévu pour un autre label régional comme p. ex. les parcs suisses, la communauté d'intérêt pour les marques régionales, etc. (voir annexe 1-2b). Dans tous les cas, la certification de l'entreprise est toujours effectuée par q.inspecta.

Afin de pouvoir contrôler le respect des présentes exigences, l'organisme accrédité doit avoir accès aux sites de production mais aussi à la comptabilité et aux justificatifs de séparation des flux de marchandises. Dans le cas de la viande et du poisson, les fournisseurs doivent, au moment du contrôle, présenter les justificatifs attestant de la conformité des élevages aux directives.

8.1 Exceptions: produits ne faisant l'objet ni d'un contrôle d'entreprise ni d'une certification (annexe 1 – 2c)

8.1.1 Produits ne devant pas être enregistrés auprès de q.inspecta (annexe 1 – 2c – i & ii)

Les produits MR provenant de **producteurs de fromage d'alpage ou dont une valeur totale de livraison annuelle à Coop étant inférieure à CHF 10'000.-** sont examinés et autorisés par le Brand group Développement durable et par le Product purchasing manager (PPM). Ces produits ne doivent pas être enregistrés auprès de q.inspecta et ne font l'objet ni d'un contrôle de l'entreprise ni d'une certification. Le Brand Manager Développement durable a néanmoins le droit de demander à tout moment à q.inspecta de procéder au contrôle de l'entreprise. Les frais découlant de cette démarche sont à la charge de Coop.

8.1.2 Produits devant être enregistrés auprès de q.inspecta, mais ne faisant l'objet ni d'un contrôle d'entreprise ni d'une certification (annexe 1 – 2c – iii-iv)

A la place du contrôle de l'entreprise et de la certification, le producteur envoie tous les deux ans une déclaration à q.inspecta et celle-ci effectue des contrôles de l'entreprise de manière aléatoire. Ces producteurs chargent q.inspecta d'examiner et d'autoriser leurs produits. Les frais liés au contrôle de la déclaration volontaire sont à la charge du producteur.

Cette procédure simplifiée s'applique dans les cas suivants:

- **Producteurs de vins certifiés AOC ou de spiritueux certifiés AOP**

Le producteur est tenu de signaler sans délai à Coop tout retrait éventuel de l'appellation AOC/AOP par l'instance cantonale compétente qui interviendrait suite au non-respect des dispositions relatives à l'AOC/AOP.

- **Producteurs de monoproduits tels que définis à l'annexe 4** remplissant les conditions suivantes:

- produits MR provenant exclusivement de l'exploitation (pas de marchandises achetées)
- livraison à Coop de produits MR uniquement

	Volume annuel de livraison à Coop <10'000 CHF	Fromage d'alpage	Vins AOC	Spiritueux AOC	Producteur de mono-produits (selon annexe 4)	Processus standard autre groupe de marchandises
Déclaration du producteur auprès de q.inspecta			x	x	x	x
Audit d'exploitation sur site						x
Auto-déclaration			x	x	x	
Vérification et contrôle par échantillonnage par q.inspecta			x	x	x	
Certification						x
Autorisation q.inspecta			x	x	x	
Autorisation et déclaration par Coop auprès de q.inspecta	x	x				

8.1.3 Fin de validité de l'exception

Si le producteur ne remplit plus les exigences requises pour la procédure simplifiée, il est contrôlé à nouveau et certifié dans le cadre du processus standard (voir détails au point 8. Applications/Contrôle: certification des produits et des producteurs). Le producteur doit, de sa propre initiative, en informer Coop puis remplir à nouveau le formulaire d'autorisation de produit (annexe 1) et s'enregistrer auprès de q.inspecta.

Annexe 1:
formulaire d'autorisation de produit Miini Region/Ma région/La mia Terra
 (à remplir par le fournisseur)

Société, site.....
 Adresse mail.....
 Numéro de créancier Coop (si disponible)
 Désignation du produit.....
 Numéro d'article Coop (si disponible)
 Région de provenance (description de la région, p. ex. Seeland bernois ou canton de Thurgovie, localisation sur une carte si nécessaire)

Le présent formulaire d'autorisation de produit vient compléter les Conditions générales de livraison et les autres conventions contractuelles conclues entre Coop et les parties prenantes.

1. L'entreprise signataire confirme avoir reçu la Directive Label de qualité Coop Miini Region/Ma région/La mia Terra et s'engage à en respecter les dispositions.
2. Elle s'engage, dans le cadre de la certification MR, à conclure un contrat avec q.inspecta (pour les produits conventionnels) ou avec un organisme de certification agréé (pour les produits bio). Elle prend en charge les frais liés aux contrôles et aux certifications (voir détails au point 8 "Application/Contrôle").

Informations sur l'autorisation des produits et le contrôle de l'entreprise:

- a) L'entreprise doit être contrôlée par q.inspecta
- b) L'entreprise doit être contrôlée par un autre organisme dans le cadre du contrôle d'un label existant

Nom de l'organisme de contrôle:
 Label/standard:

- c) L'entreprise ne doit être ni contrôlée ni certifiée; à la place, déclaration volontaire et contrôles aléatoires (prière de cocher ce qui convient.):
- i. Valeur de livraison totale du producteur à Coop inférieure à Fr. 10 000 par an (autorisation de produit accordée par Coop; pas d'enregistrement auprès de q.inspecta)
 - ii. Fromage d'alpage (autorisation de produit accordée par Coop; pas d'enregistrement auprès de q.inspecta)
 - iii. Vin AOC/Spiritueux AOP
 Veuillez joindre pour chaque article l'étiquette actuelle avec la mention AOC.
 Nom de l'organisme de contrôle du spiritueux AOP
 - iv. Monoproduits conformément à l'annexe 4, à condition que:
 - a. Produits MR provenant exclusivement de l'exploitation (pas de marchandises achetées) et
 - b. Livraison à Coop de produits MR uniquement
 Pour les fruits et légumes ainsi que les fleurs et plantes, il n'est pas nécessaire de remplir un formulaire d'autorisation de produit pour chacun des articles; ceux-ci peuvent tous être indiqués dans la liste de l'annexe 3.

3. L'entreprise accepte les Conditions commerciales générales de q.inspecta (voir rubrique "CCG" sur le site www.bio-inspecta.ch)

Annexes jointes à ce formulaire:

- Liste des produits Ma région Fruits & légumes et Fleurs & plantes (annexe 3)
- Étiquettes avec mention AOC/AOP pour les vins AOC et les spiritueux AOP faisant l'objet d'une déclaration volontaire

Indications sur l'origine et la régionalité du produit

- Le produit est fabriqué conformément aux directives de Bio Suisse.
- Le produit est fabriqué conformément à l'Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique.
- Il satisfait intégralement aux exigences de la Directive label de qualité Coop Miini Region/Ma région/La mia Terra. En particulier (cocher ce qui convient):

- a1) Le produit est composé d'une seule matière première, qui provient à 100% de la région (nom de la région)

ou

- a2) Au minimum 80% des matières premières agricoles utilisées pour le produit proviennent de la région (nom de la région) De plus, la matière première principale ainsi que les matières premières donnant leur nom au produit, qui sont typiques de la région, proviennent de la région citée ci-dessus (pour les produits bio, toutes les matières premières donnant leur nom au produit)

- b) De plus, la transformation, le conditionnement/la mise en bouteille, l'emballage sont effectués dans la région citée ci-dessus, à (indiquer le(s) lieu(x)):

.....
.....

- Le produit déroge à la Directive

Label de qualité Coop Miini Region/Ma région/La mia Terra sur les points suivants:

- a) Les matières premières agricoles suivantes ne proviennent pas de la région citée ci-dessus (uniquement si >20% ou s'il s'agit d'un ingrédient principal ou donnant son nom au produit; indiquer la région/le pays d'origine de chaque matière première et sa part dans le produit):

.....
.....

- b) Les étapes de transformation, de conditionnement, de mise en bouteille ou d'emballage énumérées ci-après n'ont pas lieu dans la région citée ci-dessus (indiquer le(s) lieu(x)):

.....
.....

- c) Le produit présente en outre les écarts suivants par rapport à la Directive Label de qualité Coop Miini Region/Ma région/La mia Terra:

.....
.....
..... Toute modification des indications ci-dessus doit être communiquée sans délai à Coop et à q.inspecta.

Si l'entreprise n'est plus en mesure de garantir le respect de la Directive

Label de qualité Coop Miini Region/Ma région/La mia Terra, elle doit immédiatement en informer Coop et q.inspecta.

Lieu, date

Signature/cachet du producteur

Lieu, date

Signature du Product purchasing manager Coop
Nom en capitales

Annexe 2:
région de distribution dans laquelle le produit Ma région est vendu et indication du circuit logistique (à remplir par le PPM Coop ou la REV)

Le produit MR est référencé dans les régions, sous-régions ou PdV suivants:

.....

Les PdV Coop sont approvisionnés:

par le producteur via la CDR/CDN suivante, à partir de l'entrepôt:

.....

par le producteur via la CDR/CDN suivante, par crossdocking:

.....

directement par le producteur

Recommandation concernant le circuit logistique:

En fonction du nombre de PdV dans lesquels l'article donné est référencé et du nombre de colis livré quotidiennement, le processus sera défini selon le tableau suivant.

Par article		Nombre de PdV					
		<10	<20	<30	<40	<50	>50
Nombre de colis par livraison	<10	D	D	XD	XD	XD	S
	<20	D	D	XD	XD	XD	S
	<30	D	D	XD	XD	XD	L
	<40	D	D	XD	XD	XD	S
	<50	D	D	XD	XD	S	S
	<60	D	XD	XD	S	S	S
	<70	D	XD	XD	S	S	S
	<80	D	XD	XD	S	S	S
	<90	D	XD	XD	S	S	S
	<100	D	XD	XD	S	S	S
	>100	D	XD	S	S	S	S

- D = Livraison directe
- XD = Cross-docking via CDR
- S = Stockage dans une CDR
- En gras = processus fixe

Ce tableau peut être adapté ponctuellement en fonction des assortiments (p. ex. pour les produits laitiers, l'alimentaire, le vin, les fruits et légumes), les frais occasionnés par le stockage étant parfois moins élevés que ceux occasionnés par le cross-docking.

Comme critère supplémentaire, on pourrait également se baser sur la distance entre le lieu de production et la CDR ou entre le lieu de production et le PdV.

Annexe 3: liste de produits pour les fruits et légumes et les fleurs et plantes Ma région

(à remplir uniquement si le point 2. c) iv. concernant les monoproduits a été coché. Les entreprises avec plus de 10 produits peuvent utiliser un tableau Excel).

N° d'art. Coop	Produit	Lieu de conditionnement	Région d'approvisionnement	Organisme souhaité pour le contrôle de l'entreprise:	Entreprise déjà certifiée selon:	Distribution (région, sous-région, PdV)	Logistique (localité CDR/CDN, en direct)

Annexe 4: liste des monoproduits (liste exhaustive)

Les monoproduits indiqués ci-dessous ne nécessitent ni contrôle d'entreprise ni certification; l'entreprise doit effectuer une déclaration volontaire et se soumettre à des contrôles aléatoires. Les conditions suivantes doivent être remplies:

- Produits provenant exclusivement de l'exploitation (pas de marchandises achetées)
- Livraison à Coop de produits MR uniquement

Monoproduits:

- lait
- crème
- beurre
- œufs
- légumes
- fruits frais et fruits séchés (sauf mélanges)
- fleurs
- plantes
- poisson
- riz
- polenta
- champignons, frais et séchés
- miel
- farine
- eau minérale naturelle (plate ou gazeuse)