



## CHARTRE POUR LA PROMOTION DES VIANDES DU FENUA

### PREAMBULE :

Le groupe de travail interprofessionnel chargé de trouver des solutions pour une meilleure commercialisation de nos viandes issues des élevages polynésiens, constitué en septembre 2012, a demandé la mise en place d'un partenariat acté entre les producteurs de viandes locales et les commerçants distributeurs. Ce partenariat est matérialisé par une charte, elle-même support d'une opération de promotion spécifique aux viandes locales. L'objectif principal visé est de valoriser les productions locales par une identification la plus visible et la plus attractive auprès des consommateurs.

### LES OBJECTIFS DE LA PRESENTE CHARTRE :

- La mise en valeur du produit présenté à la vente : *Améliorer les conditions de la commercialisation des viandes 100% locales, bovine, porcine, poulet de chair, caprine et cunicole (lapins), par une meilleure identification et présentation des produits locaux vis à vis des produits importés ;*
- Le label de terroir : *Assurer un étiquetage spécifique le plus visible « **made in Fenua** », pour toutes les viandes 100% locales afin d'orienter, voire « canaliser » le consommateur vers les productions de terroir;*
- L'engagement de partenariat : *Asseoir par cette charte, une collaboration pérenne entre les éleveurs et les distributeurs sur cet engagement interprofessionnel de valorisation de nos produits labélisés.*

### LES ENGAGEMENTS:

1/ La Polynésie Française par le Ministère de l'agriculture (en charge des élevages et de la souveraineté alimentaire), s'engage à financer 1 million d'étiquettes et garantir une répartition équitable entre les partenaires distributeurs. Il accompagnera par un conseil technique et à la demande par un soutien logistique les différents signataires de la charte.

2/ Le SIPOF autorise l'utilisation du logo « **made in Fenua** » par les distributeurs, pour le label apposé sur l'ensemble des produits composés à 100% de viande locale.

3/ Les éleveurs polynésiens s'engagent à produire une viande de qualité selon les normes d'élevage du Pays, respectant le bien être animal et les normes sanitaires, et à rechercher les moyens utiles à une optimisation dans la régularité de production de viandes proposées à la commercialisation.

4/ La FGC et les distributeurs s'engagent à améliorer l'identification des viandes locales et promouvoir l'image d'un produit sain de qualité fait localement. Ils s'engagent, autant que faire se peut, à mettre en valeur la viande locale dans les étals et à poser les étiquettes « **made in Fenua** » sur ces produits. Chaque distributeur partenaire s'engage également à participer à la pérennité de cette opération d'étiquetage et de label de terroir.

5/ Eleveurs et distributeurs s'engagent à se réunir en groupe de travail, au moins une fois par an, afin d'atteindre les objectifs de la présente charte.

### Fait à