

# **GUIDE METHODOLOGIQUE POUR LA JUSTIFICATION DES CRITERES D'ACCES A LA MARQUE SAVOIE POUR LES PRODUITS**

Ce document apporte des pistes de réflexion pour aider à la justification du respect des critères définis par la marque Savoie.

Il apporte une aide méthodologique aux entreprises désireuses de déposer une candidature en vue de l'utilisation de la Marque Savoie sur leurs PRODUITS.


## **1. Critère « Patrimoine savoyard »**

- › Etude des usages anciens
  - › *Profondeur historique, ancienneté prouvée : anciennes étiquettes, bons de commande, photos, articles de journaux, présence sur des fêtes locales...*
  - › *Antériorité de l'usage du nom*
  - › *Tradition : transmission des savoir-faire locaux sur plusieurs générations*
  - › *Circuits historiques de commercialisation*
- › Réputation actuelle et poids économique de la filière
  - › *Nombre d'acteurs et répartition géographique*
  - › *Tonnages produits*
  - › *Usages de consommation ou d'utilisation du produit*
  - › *Circuits actuels de commercialisation*

## **2. Critère « Origine Savoie du produit »**

- › Dans le cas de produits bruts : Origine Savoie des matières premières
  - › *Lieu de culture ou d'élevage*
- › Dans le cas de produits transformés : Une ou plusieurs phases de l'élaboration, un ou plusieurs ingrédients d'origine Savoie
  - › *Lieu d'approvisionnement des matières premières*
  - › *Lieu de fabrication*

## **3. Critère « Qualité organoleptique prouvée »**

	Procédure Guide Méthodologique	Version n°1	
		10 septembre 2009	Page 2/2

- Description des matières premières
  - *Matières premières « nobles »*
  - *Spécificité des matières premières influant sur la qualité gustative du produit*
- Description de la méthode d'obtention (produit brut) / de fabrication (produit transformé) du produit
  - *Schéma de vie représentant les différentes étapes*
  - *Etapes clé déterminant les spécificités du produit*
  - *Originalité de la recette, recette unique dans le cas des produits transformés*
  - *Pratiques respectueuses de l'environnement*
- Description des caractéristiques finales, des propriétés intrinsèques du produit
  - *Propriétés physico-chimiques : forme, taille, taux de matière grasse, taux de sel, richesse en sucre...*
  - *Description organoleptique du produit*
  - *Qualité gustative du produit par rapport au standard (s'il existe un standard, sinon par rapport à un produit comparable) : tests consommateurs éventuellement*