

# CONVENTION DISTRIBUTEUR

Convention

entre

la Chambre d'Agriculture  
dont le siège est situé 261, route d'Arlon à L-8011 STRASSEN  
représentée par Monsieur Marco GAASCH, Président et  
Monsieur Robert LEY, Secrétaire général dûment habilités

et

la boucherie .....  
qui a son siège à .....  
.....  
et les points de vente suivants .....  
.....  
.....  
représentée par Monsieur .....

1. La Chambre d'Agriculture, comme titulaire de la marque collective *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch*, octroie le droit d'usage de cette marque à l'entreprise signataire s'engageant à respecter les conditions de la présente convention pour l'identification de la viande bovine labellisée d'origine luxembourgeoise.
2. La commercialisation de la viande bovine *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch* engage l'entreprise signataire à respecter les obligations suivantes:
  - 2.1 de présenter la viande sous label de façon distincte des autres viandes dans le comptoir et de l'identifier en la marquant bien visiblement sans donner lieu à aucune équivoque au moyen des signets *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch*, qui sont fournis par la Chambre d'Agriculture.  
Ceux ci sont disposés sur chaque plateau comportant de la viande *Produit du terroir* ou bien sur chaque pièce de viande *Produit du terroir*  
Toute autre forme de présentation doit être agréée par une convention, sous forme écrite, par la Chambre d'Agriculture
  - 2.2 d'assurer qu'à tout moment un lien peut être établi entre une quelconque pièce de viande bovine sous label et l'identité de la (ou des) bête(s) dont peut provenir cette pièce, ceci en vue du contrôle de l'origine de cette viande au moyen d'analyses génétiques ou de méthodes équivalentes
  - 2.3 de ne marquer avec le signet *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch* et de ne vendre sous ce signet que la viande bovine étiquetée avec la marque en question et provenant directement ou indirectement d'un abattoir luxembourgeois avec lequel la Chambre d'Agriculture a signé une convention dans le but d'identifier et d'étiqueter cette viande bovine *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch*, à savoir les abattoirs d'Esch-sur-Alzette, d'Ettelbruck, de Mersch et de Wecker
  - 2.4 d'afficher de façon bien visible pour le consommateur sur le tableau métallique prévu à ces fins exclusivement les étiquettes portant le label *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* qui sont imprimées par les abattoirs ou ateliers de découpe accompagnant les carcasses, les quartiers et les morceaux de viande et correspondant à la viande labellisée momentanément

sous vente dans le comptoir. Ces étiquettes indiquent notamment:

- le nom et le logo "Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch"
- le nom et le numéro d'agrément de l'abattoir
- le numéro d'agrément de l'atelier de découpe
- le numéro d'identification SANITEL (LU-...) de l'animal
- un numéro de série unique
- le nom et le domicile du producteur
- l'origine de l'animal par l'expression:
  - naissance: Luxembourg
  - engraissement: Luxembourg
  - abattage: Luxembourg

- 2.5 d'afficher, en cas de vente de viande de bœuf piécée préemballée, de façon bien visible pour le consommateur les étiquettes illustrant le numéro de lot dont provient la viande bovine *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndflesch* sur la viande piécée préemballée momentanément en vente.
- 2.6. de respecter, en cas de fabrication et de vente de viande piécée préemballée (p.ex. barquettes) du *Produit du terroir*, les obligations suivantes:
  - d'emballer sous un numéro de lot déterminé uniquement de la viande provenant d'une découpe journalière
  - de faire figurer le numéro de lot et le logo *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch* sur l'étiquette de l'emballage contenant de la viande issue de bovins composant ce lot
  - de faire référence du numéro du lot des animaux provenant de ce lot sous forme d'un registre contenant les numéros d'identification SANITEL des bêtes (LU-...) et le nom et domicile du (des) producteur(s) respectif(s) et de garder un autre exemplaire pendant au moins 6 mois afin de pouvoir assurer les contrôles ultérieurs
- 2.7 de permettre tous les contrôles nécessaires pour la vérification du respect de la présente convention et de l'identité de la viande présentée sous la marque "*Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch*", en permettant l'accès aux mandataires de la Chambre d'Agriculture, de l'organisme indépendant assurant le contrôle externe du programme et de l'autorité compétente de l'Etat
- 2.8 de mettre à disposition, en cas de contrôle, des agents de l'Etat des échantillons de viande bovine labellisée en vue d'une éventuelle analyse génétique ou d'une méthode équivalente permettant de vérifier la concordance avec les informations figurant sur la ou les étiquette(s) correspondante(s) et d'accepter que l'Etat transmette les résultats des analyses génétiques ou des méthodes équivalentes à la Chambre d'Agriculture et à l'organisme de contrôle indépendant
- 2.9 d'apposer les signes de reconnaissance officiels (Certificat d'adhésion, tableau métallique, signets) fournis par la Chambre d'Agriculture en tant que prêt à usage dans l'enceinte du (ou des) point(s) de vente afin de marquer la participation à l'action *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*
3. Les entreprises distributrices agissant comme ateliers de découpe, c'est-à-dire achetant des carcasses ou quartiers afin de les revendre en entier ou en détail à d'autres distributeurs s'engagent à respecter les obligations supplémentaires suivantes:
  - 3.1 de tenir un registre des entrées de carcasses et quartiers étiquetés dont la viande est destinée à être vendue dans le cadre du programme *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch*.
  - 3.2 d'installer un système fiable qui garantit le suivi des informations sur la viande bovine étiquetée lors de la découpe ou du désossage
  - 3.3 d'éditer pour chaque pièce de viande destinée à la vente une étiquette portant un numéro de

série unique reprenant toutes les informations figurant sur l'étiquette initialement imprimée par l'abattoir et de transmettre aux boucheries et points de vente ces étiquettes correspondant à la viande vendue sous label

- 3.4 de tenir un registre de sortie de la viande étiquetée *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndfleisch* permettant d'établir un lien entre les achats et les ventes dans le cadre du programme
4. Si l'entreprise signataire souhaite mettre fin aux engagements du présent cahier des charges, elle s'engage à en informer par lettre recommandée la Chambre d'Agriculture avec un préavis d'un mois. Dans ce cas, l'entreprise signataire ne sera plus autorisée à vendre de la viande bovine *Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndfleisch* et à utiliser quelconque matériel publicitaire et d'identification en relation avec la marque dès la cessation des engagements.
5. La résiliation de la convention ne pourra donner lieu à aucune indemnisation de part et d'autre.
6. Il est interdit à l'entreprise signataire, sauf accord exprès et écrit de la Chambre d'Agriculture, d'employer la marque collective *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndfleisch* sur des papiers d'affaires, enveloppes, entêtes de lettre et affiches; de changer ou d'altérer d'une façon quelconque cette marque; de fabriquer et d'employer du matériel publicitaire d'un arrangement semblable à celui de la marque collective *Produit du terroir* dans le but trompeur de faire croire aux acheteurs qu'il s'agit de ladite marque.
7. Chaque boucherie et atelier de découpe participant au programme "*Produit du terroir-Lëtzebuenger Rëndfleisch*" sera contrôlé par la Chambre d'Agriculture une première fois dans les 6 mois après la signature de la convention "Distributeur". Par après la Chambre d'Agriculture contrôlera chaque année au moins 10 % des points de vente ainsi que tous les ateliers de découpe. La Chambre d'Agriculture se réserve le droit de réaliser des contrôles supplémentaires si elle le juge nécessaire. Ces contrôles se feront à l'improviste et seront répartis sur l'ensemble de l'année. L'organisme de contrôle indépendant effectuera les contrôles qu'il juge nécessaire pour garantir la surveillance du label.
8. Chaque fois un rapport de contrôle, décrivant notamment l'envergure et le procédé des contrôles, est établi et transmis à l'entreprise signataire par la Chambre d'Agriculture.
9. En cas de manquement de l'entreprise signataire à ces obligations, la Chambre d'Agriculture, après avoir entendu l'avis de sa commission de contrôle, décidera des conséquences selon la gravité des faits. Lors d'une première infraction constatée à l'entreprise, cette dernière sera avertie par lettre recommandée. En cas de manquement répété ou d'infraction grave de la boucherie ou de l'atelier de découpe, la Chambre d'Agriculture suspendra la participation de l'entreprise au programme pendant au moins 3 mois ou pourra même mettre fin à la convention sans préavis. Tout matériel publicitaire et promotionnel portant la marque et/ou le logo *Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndfleisch* et tout signe en rapport avec la marque *Produit du terroir* devront être restitués par l'entreprise signataire tout de suite après réception de la lettre de résiliation qui lui aura été adressée. L'entreprise sanctionnée n'aura dorénavant plus le droit d'utiliser la marque collective *Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndfleisch*.

Fait à ..... le .....

en deux exemplaires

La Boucherie

.....

La Chambre d'Agriculture

.....