

PARCS NATIONAUX DE FRANCE

**Comité de gestion de la marque
Séance du 19 février 2016**

Décision n° 2016/02

Le Comité de gestion de la marque, après en avoir délibéré en séance,

Adopte le Règlement d'usage catégoriel - Fruits, légumes, champignons, fleurs et plantes comestibles, cultivés ou issus de cueillette ci-annexé

Fait à Montpellier, le 19 février 2016

Le Président du Comité de gestion

Michel SOMMIER





Parcs nationaux
de France

**Le règlement d'usage catégoriel
Fruits, légumes, champignons, fleurs et plantes comestibles,
cultivés ou issus de cueillette**

Document validé par le Comité de gestion de la marque du 19 février 2016

Esprit parc national pour les fruits, légumes, fleurs et plantes, cultivés ou issus de cueillette, bruts ou transformés

L'objectif de la marque **Esprit Parc national** est de proposer une offre diversifiée de produits et services en adéquation avec le caractère et les valeurs des parcs nationaux, permettant la valorisation et la découverte des patrimoines naturels, culturels et paysagers, et respectant les principes fondamentaux du développement durable.

L'offre de fruits et légumes, fleurs et plantes comestibles s'adresse aux clientèles qui souhaitent soutenir la préservation des patrimoines naturels et culturels des parcs nationaux et participer à leur maintien grâce notamment à des pratiques respectueuses valorisant des filières économiques locales lors de leurs achats.

Ainsi, l'offre de fruits, légumes, fleurs et plantes marquée **Esprit Parc national** comportera les spécificités suivantes, pour permettre aux acheteurs de :

- profiter d'un produit issu d'une exploitation présentant un lien fort avec le territoire du parc ;
- participer à la préservation de l'environnement du parc national, à l'entretien des paysages et des milieux naturels, et sans dégradation du patrimoine naturel du territoire,
- valoriser les productions et savoir-faire locaux,
- en cas de vente directe, bénéficier d'une information sur l'exploitation agricole et son lien aux patrimoines et au parc national.

Produits concernés

Description précise du produit concerné par le règlement d'usage catégoriel :

- les baies et fruits frais issus de plantes ou d'arbustes (fraises, framboises, cassis, groseilles, mûres, myrtilles, fruits d'argousier, de sureau, ananas, fruits de la passion...), les fruits frais issus d'arbres ou arbustes (pommes, poires, prunes, cerises, châtaignes, goyavier, tamarin, corosol, abricot-pays, mangue, fruits de palmiers, raisins...), les fruits à coque, les plantes et fleurs comestibles (gingembre, oseille-pays...), les plantes aromatiques et médicinales, les légumes et champignons.
- les produits issus d'une transformation simple (fruits séchés, ...)
- les produits agricoles transformés issus de ces fruits, légumes, champignons, fleurs et plantes (confitures, gelées, jus, sirops, tisanes, jus de fruits et nectars, pétillants, compotes, pâtes de fruit, sorbets, liqueurs, farine de châtaigne, crème de marron, crème de châtaigne, conserves...).

Les végétaux sont issus de cueillette ou de cultures en pleine terre (y compris sous tunnels ou serres, si celles-ci ne sont pas éclairées artificiellement ou chauffées à partir d'énergies fossiles ou électriques).

Les espèces végétales concernées par ce règlement d'usage sont considérées comme « patrimoniales », ou bien à minima sont adaptées aux conditions pédoclimatiques du parc national. Les essences exotiques à potentiel envahissant sur le territoire ne peuvent pas avoir de produits marqués. Les pratiques culturales ou de cueillette mises en œuvre respectent les saisons, les cycles naturels et la biodiversité.

Cible prioritaire : les agriculteurs à titre principal, à titre secondaire et les cotisants solidaires, les coopératives de producteurs.

Classes de produits et services de la classification de Nice : 5 (tisanes), 29 (fruits ou légumes conservés, congelés, séchés et cuits ; gelées, confitures, compotes ; produits horticoles comestibles...), 30 (glaces alimentaires, pâtes de fruit, farine de fruits à coque...), 31 (fruits et légumes frais, fruits à coque), 32 (boissons à base de fruits et jus de fruits ; sirops et autres préparations pour faire des boissons...), 33 (boissons alcoolisées).

Effets attendus sur les patrimoines du parc national

Les parcs nationaux sont des espaces reconnus pour leurs patrimoines naturels, culturels et paysagers. Sur ces espaces, l'agriculture a fortement contribué, et contribue encore bien souvent, aux paysages et à leur entretien, et représente une activité importante exploitant des milieux naturels, et à ce titre, les impactant.

L'attribution de la marque vise à valoriser les pratiques qui s'appuient sur les fonctions offertes par les écosystèmes en maintenant les capacités de renouvellement de la nature, en accroissant la biodiversité (naturelle, cultivée et élevée) et en renforçant les régulations biologiques au sein de l'agro-écosystème. Ainsi, ces pratiques contribuent à la qualité des paysages, des milieux naturels et semi-naturels qu'elles utilisent, dans le respect du caractère du parc. Ces pratiques respectueuses permettent ainsi de limiter le recours aux intrants comme les engrais de synthèse, les produits phytosanitaires, d'éviter le gaspillage de ressources naturelles (eau, sols...) et de limiter les pollutions. Dans un contexte de pratiques agricoles parfois dégradantes pour l'environnement, la marque représente une garantie que l'exploitation est vertueuse. Le marquage permet la différenciation de l'offre sur le territoire, à destination du consommateur.

Critères que le produit doit respecter

Le producteur déclare des zones de culture et/ou de cueillette aussi précises que possible, au moins en partie sur le territoire du parc.

Le producteur déclare la dénomination de ses différents produits qu'il souhaite commercialiser sous la marque Esprit parc national, ainsi qu'un ordre de grandeur et de variabilité des quantités de ces produits.

De façon générale, le bénéficiaire devra être à même de prouver, à l'aide de factures, d'indicateurs de végétation ou de terrain, ou tout autre moyen ou document convenu préalablement, que les critères ci-dessous sont respectés.

Des critères obligatoires et d'autres facultatifs sont mis en place.

Les critères obligatoires sont incontournables. Aucune dérogation n'est possible.

Les critères facultatifs se comptent en points. Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider au moins la moitié de l'ensemble de ces critères (la valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair). Pour le cas où un critère n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.

L'utilisateur doit connaître et respecter les réglementations liées à l'activité de cueillette et au droit des sols (droit de propriété), en vigueur sur le territoire : réglementation de droit commun (national, régional, départemental, communal) et réglementations spéciales (Parc national, espaces protégés...).

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits frais

Critères généraux :

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : Impact sur le territoire du Parc national</p> <p>Les produits sont issus principalement du territoire du Parc (cœur et aire d'adhésion)</p> <p>Les activités de cueillette doivent respecter la réglementation du Parc national mais aussi celles existantes au niveau régional ou départemental.</p>	0	<p>Pour chaque type de produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les surfaces de culture doivent être localisées au moins à 70% sur le territoire du Parc national, - les surfaces de cueillette doivent être localisées au moins à 70% sur le territoire du Parc national. <p>Dans les deux cas, les surfaces restantes doivent être situées sur les communes limitrophes ou dans un périmètre proche et cohérent d'un point de vue géographique.</p>	<p>Déclaration PAC ou localisation des parcelles et/ou cartographie des zones de cueillette.</p>
<p>Critère n°2 : Valorisation des produits</p> <p>Le producteur/cueilleur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production</p>	0	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique</p> <p>OU Vente directe, circuit court</p> <p>OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (marque territoriale...)</p> <p>OU Valorisation à travers une activité de transformation.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

Critères thématiques :

Quatre thèmes sont abordés. Chacun présente des critères obligatoires, à respecter, et/ou des critères facultatifs.

Item A : valoriser et protéger les ressources et les patrimoines du territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°3 : Localisation dans un environnement sans pollution</p> <p>L'utilisateur réalise ses cultures et/ou ses cueillettes sur un lieu protégé (absence de pollution locale majeure dans l'environnement proche des parcelles ou des zones de cueillette)</p>	<p>O</p>	<p>Les zones de culture et de cueillette doivent être situées dans un environnement sans pollution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - absence d'activités à risque de pollution à proximité immédiate ou avec une influence directe (usine, décharge contrôlée, incinérateur...) - absence de voies de communication fortement fréquentées, à proximité immédiate ou avec une influence directe (autoroutes, routes principales, voies ferrées actives...) et pas de cueillette dans les 3 mètres de part et d'autre de route - pas de cueillette sur une zone de culture recevant des produits phytosanitaires. 	<p>Avis du Parc, Cartographie des zones de culture et de cueillette Vérification sur place OU Possession d'un certificat « Producteurs SIMPLES »</p>
Les systèmes de culture (critères non applicable à la pratique de cueillette)			
Critères obligatoires			
<p>Critère n°4 : Absence d'utilisation de produit chimque de synthèse</p> <p>Absence de produit phytosanitaire de synthèse (fongicide, herbicide, insecticide, ...) sauf cas exceptionnel. Absence de produit chimque pour lutter contre des espèces nuisibles pour les cultures (campagnols, taupes...).</p> <p>Absence d'engrais chimque de synthèse</p>	<p>O</p>	<p>Le système de culture n'utilise pas de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produit phytosanitaire de synthèse, à l'exception des traitements obligatoires en cas de crise sanitaire majeur, sans méthode alternative de traitement (ces cas seront signalés au Parc national), - d'engrais chimque de synthèse. <p>La fertilisation est réalisée uniquement à partir d'apports organiques (compost, fumier...) ou d'éléments minéraux (listés dans l'annexe 1 du règlement CE n° 889/2008, relatif à la production biologique).</p>	<p>Fiche descriptive (avec précisions sur l'itinéraire technique) Factures OU Certification AB ou mention Nature et Progrès ou Demeter</p>

<p>Critère n°5 : Absence d'OGM dans les espèces cultivées</p>	<p>○</p>	<p>Absence totale de variétés OGM.</p>	<p>Certification AB ou Nature et Progrès OU Engagement sur l'honneur</p>
<p>Critère n°6 : Non dégradation des IAE existantes</p> <p>Les principales infrastructures agri-écologiques (haies, arbres isolés, murets, clapiers « clapas » ...) (*) Ilées aux surfaces de production de fruits, légumes ou plantes ne sont pas dégradées par l'activité agricole, voire entretenues.</p> <p>(*) La liste des IAE peut être précisée par le PN.</p>	<p>○</p>	<p>Haies, bosquets, mares et arbres isolés : entretien Murets et clapiers : Absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité agricole OU Actions d'entretien des infrastructures à enjeu paysager (murets situés à proximité de chemins, de bâtiments...)</p>	<p>Fiche descriptive OU Évaluation sur place</p>
<p>Critère n°7 : Diversification des espèces ou des variétés cultivées</p> <p>L'utilisateur cultive différentes variétés ou espèces et contribue à la diversité biologique.</p>	<p>○</p>	<p>Cas général : Au moins une parcelle culturale associée au moins deux espèces ou variétés cultivées différentes. Pour les vergers : Au moins trois espèces ou variétés de fruit différentes sont cultivées sur l'exploitation.</p>	<p>Fiche descriptive OU Évaluation sur place</p>
<p>Critère n°8 : Gestion de la ressource en eau</p> <p>L'utilisateur optimise le système d'irrigation pour maîtriser la consommation d'eau.</p>	<p>○</p>	<p>La production est adaptée au milieu. L'utilisateur met en place un dispositif d'irrigation raisonnée (goutte-à-goutte...) OU L'utilisateur met en place des pratiques limitant le recours à l'irrigation (paillage, buttes...) OU La ressource en eau est gérée, avec notamment l'installation de récupérateurs des eaux de pluie.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur. Contrôle visuel</p>

Critères facultatifs			
Critère n°9 : Choix des variétés locales ou anciennes			
L'utilisateur contribue à la mise en production de variétés locales ou anciennes.	F	Culture d'au moins une variété locale du territoire ou d'une variété ancienne, sur l'exploitation agricole.	Fiche descriptive Vérification qu'au moins une des variétés cultivées est considérée comme locale, ancienne (ou de terroir) par le Parc
Critère n°10 : Mise en place d'un paillage naturel pour les cultures de petits fruits et maraîchères	F	Installation d'un paillage naturel pour les cultures de petits fruits et le maraîchage.	Fiche descriptive Contrôle visuel
Les systèmes de cueillette (critères non applicables aux systèmes de culture)			
Critères obligatoires			
Critère n°11 : Prise en compte de la biologie et de l'écologie des espèces cueillies			
L'utilisateur connaît et met en œuvre des pratiques limitant la pression sur les espèces et leur milieu.	O	L'utilisateur a une démarche visant à éviter une forte pression sur l'espèce cueillie et son milieu (variation des zones de cueillette pour permettre le renouvellement de l'espèce, pas de prélèvement intégral d'une zone ou plante...) OU L'utilisateur a une connaissance fine des espèces qu'il prélève et du milieu dans lequel il évolue. OU L'utilisateur a suivi une formation spécifique concernant les bonnes pratiques de cueillette, la botanique etc...	Descriptif de la procédure de cueillette et explication de la démarche Attestation de participation à une formation Déclaration sur l'honneur
Critère n°12 : cueillette manuelle	O	La cueillette de plantes sauvages se fait à la main et peut être réalisée à l'aide d'un outil non motorisé (sérateur, faucille, faux, peigne...), dans la limite des réglementations en vigueur.	OU Possession d'un certificat « Producteurs SIMPLES » OU engagement dans une charte de bonnes pratiques
Pour limiter l'impact sur le milieu, la cueillette est réalisée à la main, à l'aide d'un outil si besoin.			Fiche descriptive, déclaration sur l'honneur

Item B : développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critères obligatoires</p> <p>Critère n°13 : Conservation des fruits et légumes frais</p> <p>Aucun traitement et bonne conservation des fruits ou légumes après récolte.</p>	O	<p>Absence de traitement des fruits et légumes, après récolte</p> <p>Si les fruits ou légumes sont vendus en frais, ils sont conservés au réfrigérateur, en chambre froide (température positive) ou sous atmosphère contrôlée de façon naturelle.</p> <p>S'ils font l'objet d'une transformation ultérieure, ils pourront être conservés au congélateur.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>
<p>Critère n°14 : Gestion des déchets liés à l'activité de production</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de production, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p>	O	<p>Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques ou les oriente vers une filière de compostage) ou autre mode de valorisation.</p> <p>ET</p> <p>Dépôt des déchets de l'exploitation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p> <p>Et pas d'intégration dans le sol de paillage plastique issu de la pétrochimie (polyéthylène...)</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>
<p>Critère facultatif</p>			
<p>Critère n°15 : Conditionnement en matériaux biodégradables</p>	F	<p>Dans le cas de vente en frais, l'utilisateur favorise l'utilisation de barquettes ou de cageots en bois ou d'emballages à base de matériaux biodégradables (composés organiques : amidon de maïs ou de pomme de terre, cellulose...)</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>

Item C : participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°16 : Gestion responsable du personnel, lié à l'activité de production</p> <p>L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.</p>	F	Plan de formation du personnel Politique d'embauche	Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.
<p>Critère n°17 : Partenariat avec des acteurs du territoire</p> <p>L'utilisateur est intégré au tissu économique local.</p>	F	L'utilisateur travaille en partenariat avec au moins un acteur local (association, gîte, restaurateur...) pour : - la récolte, - la transformation, - la commercialisation,...	Justificatif de formalisation de partenariat, déclaration sur l'honneur
<p>Critère n°18 : développement d'activités agri-touristiques et participation à des événements de promotion des produits agricoles</p> <p>Le producteur propose des visites de son exploitation, de son atelier et/ou des dégustations de ses produits ou participe à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux.</p>	F	Organisation de visites ou de dégustations OU Participation à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux. OU Accueil de groupes scolaires ou grand public	Label ou certification d'accueil à la ferme Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles Flyer ou document de communication, coupure de presse.

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n° 19 : sensibilisation des clients</p> <p>Le bénéficiaire sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire, au caractère agri-écologique de son activité, à la protection des patrimoines ou aux comportements responsables dans le milieu naturel ou à la découverte des richesses des patrimoines.</p>	<p>O</p>	<p>Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe</p>	<p>Fiche descriptive Évaluation lors de la visite</p>

Critères complémentaires liés à la transformation des produits frais

Définitions génériques pour tous les produits agricoles transformés :

Les « **produits agricoles essentiels** » sont les produits qui font l'essence même de la recette et sont au cœur du produit (ex : la myrtille pour de la confiture de myrtille, le pissenlit pour de la gelée de pissenlit, le miel pour du pain d'épice, de l'agneau pour du navarin, la pomme et la poire pour du jus pomme / poire...).

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : des haricots pour le navarin d'agneau). Une attention particulière sera portée quant à leur origine ou à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, liqueurs...), le produit transformé ne comportera pas de produit de ce type.

Les autres ingrédients seront appelés « **autres produits ou ingrédients** ». Ils n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont donc qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, de l'alcool pour les liqueurs, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère A : Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)</p> <p>Un produit transformé peut dans certains cas comporter plusieurs produits essentiels. Chaque produit essentiel est principalement un produit agricole marqué Esprit Parc national.</p>	O	<p>Au moins 80% de chaque produit agricole essentiel est un produit marqué Esprit Parc national (pourcentage calculé en poids ou en volume).</p>	<p>Contrat de partenariat pour le produit agricole essentiel OU Audit sur le produit agricole essentiel validé par le PN</p> <p>OU</p> <p>Factures correspondant à l'approvisionnement Identification des fournisseurs de matières premières le cas échéant</p>
<p>Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</p> <p>Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits locaux ou sous signe de qualité.</p>	O	<p>(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)</p> <p>Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont de provenance locale (territoire du Parc national et cantons limitrophes) et/ou sous SIQO (AB, AOP, IGP...).</p>	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs origines et les fournisseurs</p>

<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres produits ou ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p>	<p>F</p>	<p>Pour son approvisionnement en autres ingrédients, l'utilisateur travaille avec au moins un producteur local (territoire du Parc national et cantons limitrophes) ou un producteur de proximité (150 km), en fonction du type de produits et des contextes.</p> <p>OU les autres produits sont marqués Esprit Parc national</p> <p>OU les autres produits ou ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>
<p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les additifs et autres produits utilisés sont d'origine naturelle.</p>	<p>O</p>	<p>Aucun conservateur, stabilisateur, colorant ou arôme de synthèse n'est rajouté.</p> <p>Les produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants ainsi que les substances aromatiques sont d'origine naturelle.</p> <p>L'utilisation d'huile de palme et de produits OGM est interdite.</p>	<p>Liste détaillée des autres produits et additifs utilisés</p>
<p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.</p>	<p>O</p>	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique.</p> <p>OU Vente directe, circuit court</p> <p>OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

<p>Critère F : Produit transformé issu d'une recette traditionnelle</p> <p>L'utilisateur propose au moins un produit agricole transformé, selon une recette locale.</p> <p>Ce critère pourra être considéré sans objet pour certains produits (comme des confitures, jus de fruits...).</p>	F	<p>Parmi la gamme de produits agricoles transformés, au moins un produit transformé est issu d'une recette traditionnelle, emblématique du territoire, ou est une spécialité locale (éventuellement revisitée) valorisant la gastronomie locale, les recettes et savoir-faire locaux.</p>	Fiche descriptive
--	---	---	-------------------

Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère G : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p>	O	<p>Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques ou les oriente vers une filière de compostage) OU autre mode de valorisation des déchets organiques</p> <p>OU</p> <p>Dépôt des déchets de l'activité de transformation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>
<p>Critères facultatifs</p>			
<p>Critère H : Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables</p> <p>Dans le cadre de son activité de transformation, l'utilisateur limite le recours aux emballages ou utilise des contenants recyclables.</p>	F	<p>Mise en place d'un politique de réduction des emballages</p> <p>OU</p> <p>Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>

<p>Critère I : Entretien des locaux de de transformation</p> <p>Dans un souci de gestion écologique, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux et outils de transformation ont un impact minimal pour l'environnement naturel.</p>	F	<p>Utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « éco-certifiés » ou appartenant à liste de produits suivante : désinfection à l'eau chaude, vapeur d'eau, eau oxygénée, carbonate de sodium ou de potassium, acide acétique (vinaigre), acide lactique, ozone, alcool, savon potassique et sodique, lait de chaux, chaux et chaux vive, huiles essentielles.</p>	<p>Fiche descriptive Liste des produits utilisés Vérification lors de la visite</p>
<p>Critère J : Économies d'eau et efficacité énergétique</p> <p>L'utilisateur met en œuvre au moins une démarche écoresponsable d'économie d'eau ou d'efficacité énergétique dans l'atelier de transformation.</p>	F	<p>Au moins une des démarches suivantes est mise en œuvre dans l'atelier de transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pratiques d'économie d'eau ou d'énergie - Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables - Isolation des bâtiments (atelier de transformation, point de vente, ...) - Outil de production/transformation innovant et économe - Optimisation du système de production de chaleur ou de froid 	<p>Fiche descriptive Ou Diagnostic énergétique, si exploitation dans territoire parc</p>
<p>Critère K : Intégration paysagère des bâtiments de transformation</p> <p><i>PAG non concerné</i></p>	F	<p>Si le site de transformation est situé dans le parc, la qualité paysagère des extérieurs des bâtiments respecte la structure paysagère du lieu (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...).</p>	<p>Fiche descriptive, contrôle visuel</p>

Participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critères facultatifs</p> <p>Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc</p>	F	<p>L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).</p>	<p>Fiche descriptive, visite sur place</p>

<p>Critère M : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation</p> <p>L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.</p>	F	<p>Plan de formation du personnel Politique d'embauche</p>	<p>Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.</p>
<p>Critère N : Accueil du public sur le site de transformation</p> <p>L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.</p>	F	<p>Organisation de visites de l'atelier de transformation pour le grand public, les groupes scolaires...</p>	<p>Visite sur place ou Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles ou ateliers de transformation</p>

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère O : Sensibilisation des clients</p> <p>L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.</p>	O	<p>Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe</p>	<p>Fiche descriptive Évaluation lors de la visite</p>

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

- une visite d'attribution de la marque (in situ)
- des contrôles inopinés durant la validité du contrat sur tout ou partie du RUC, in situ ou non, ou suite à d'éventuels retours clients
- en fin de contrat et avant l'éventuelle reconduction de celui-ci, une visite de ré-attribution, éventuellement allégée (in situ)

Principales sources bibliographiques :

- « La production de petits fruits rouges biologiques » de Sudd&Bio, Languedoc Roussillon
- « Bonnes pratiques de récolte des plantes médicinales sauvages »
- Cahier des charges Produits de la Ferme, label Bienvenue à la ferme.
- Charte de la marque « Produit du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin – Petits fruits et produits transformés du vergers »
- Cahier des charges IGP « Génépis des Alpes »
- Cahier des charges SIMPLES
- Cahier des charges Nature&Progrès « Transformation des produits alimentaires et restauration »
- Site Internet sur les additifs alimentaires http://www.avenir-bio.fr/additifs_alimentaires.php

RÉCAPITULATIF DES CRITÈRES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THÈME

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits frais

Type de critères	Critères	Culture / Cueillette
Critères obligatoires	Critère n°1	Localisation sur le territoire du Parc national Tout système
	Critère n°2	Valorisation des produits Tout
	Critère n°3	Localisation dans un environnement sans pollution Tout
	Critère n°4	Absence d'utilisation de produit chimique de synthèse Système de culture
	Critère n°5	Absence d'OGM dans les espèces cultivées Système de culture
	Critère n°6	Non dégradation des infrastructures agri-écologiques Système de culture
	Critère n°7	Diversification des espèces ou des variétés Système de culture
	Critère n°8	Protection de la ressource en eau Système de culture
	Critère n°11	Prise en compte de la biologie et de l'écologie des espèces cueillies Système de cueillette
	Critère n°12	Cueillette manuelle Système de cueillette
	Critère n°13	Conservation des fruits et légumes Tout
	Critère n°14	Gestion des déchets liés à l'activité de production Tout
	Critère n°19	Sensibilisation des clients Tout
	Critère n°9	Choix des variétés locales ou anciennes Système de culture
	Critère n°10	Mise en place d'un paillage naturel Système de culture
	Critère n°15	Conditionnement des produits frais en matériaux biodégradables Tout
	Critère n°16	Gestion responsable du personnel Tout
	Critère n°17	Partenariat avec des acteurs du territoire Tout
Critère n°18	Développement d'activités agri-touristiques Tout	

TOTAL : 13 critères obligatoires + 6 critères facultatifs maximum

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel pour les produits bruts, il faut valider tous les critères obligatoires et au moins la moitié des critères facultatifs. La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair. Pour le cas où un critère facultatif n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.

Critères complémentaires liés à la transformation des produits frais

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère A	Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)
	Critère B	Approvisionnement en produits complémentaires locaux ou sous signe de qualité
	Critère D	Autres ingrédients d'origine naturelle
	Critère E	Valorisation des produits transformés
	Critère G	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation
	Critère O	Sensibilisation des clients
	Critère C	Autres ingrédients locaux, biologiques ou issus du commerce équitable
	Critère F	Produit transformé issu d'une recette traditionnelle
	Critère H	Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables
	Critère I	Entretien des locaux de transformation
Critères facultatifs	Critère J	Économies d'eau et efficacité énergétique
	Critère K	Intégration paysagère des bâtiments de transformation
	Critère L	Localisation de l'atelier de transformation
	Critère M	Gestion responsable du personnel
	Critère N	Accueil du public sur le site de transformation

TOTAL : 6 critères obligatoires + 9 critères facultatifs maximum

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel pour un produit transformé, il faut valider tous les critères obligatoires correspondants et au moins la moitié des critères facultatifs. La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair. Pour le cas où un critère facultatif n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.