



## Le règlement d'usage catégoriel Produits agricoles transformés

Validé par la décision n°2019-006 du 22 novembre 2019

### **Esprit parc national pour les produits agricoles 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 produits agricoles transformés, 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 produits transformés, 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 ;
- valoriser les productions et savoir-faire locaux.

### **Produits concernés**

Description précise du produit concerné par le règlement d'usage catégoriel : les produits agricoles transformés (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 de viande ou de légume, pâtés, hydromel, fromages, yaourts...).

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, le lait pour les fromages fabriqués par des éleveurs...).

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : les haricots pour le navarin d'agneau, les principaux légumes dans une daube, le porc dans un pâté d'agneau, la farine pour les ravioles, tourtons, flouzons aux légumes ou tartes aux fruits, l'alcool pour les liqueurs et apéritifs de fruits...). Une attention particulière sera portée quant à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, soupe, fromage, tisanes...), le produit transformé ne comportera pas de produit agricole complémentaire.

Les « **autres ingrédients** » n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, des différentes épices ou de la farine utilisée comme liant pour des plats cuisinés, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

Cible prioritaire : les entreprises de transformation (artisans, IAA...)

Les coopératives de producteurs et les agriculteurs qui font de la transformation fermière (dans leur atelier ou un atelier collectif) ou soustraient la transformation et commercialisent les produits finis devront répondre à d'autres RUC (comprenant un volet production et un volet commercialisation).

Classes de produits et services de la classification de Nice : 5 (tisanes...), 29 (gelées, confitures, compotes ; conserves de fruits, de viandes, de légumes ; beurre ; produits horticoles comestibles ; salaisons...), 30 (glaces alimentaires, pâtes de fruit, farine de fruits à coque, bonbons, tartes, chutney, pâtés...), 32 (boissons à base de fruits et jus de fruits ; sirops et autres préparations pour faire des boissons...), 33 (boissons alcoolisées, hydromel...).

### **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 des produits agricoles transformés qui contribuent à mettre en œuvre des pratiques respectueuses et valoriser les produits et savoir-faire-locaux. Le retour économique sur le territoire et la participation à la vie locale sont également recherchés.

### **Critères que le produit doit respecter**

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 ou tout autre document, 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.

Le bénéficiaire s'engagera à respecter, en complémentarité des spécificités du présent RUC, les dispositions réglementaires officielles établissant la transformation des denrées à destination de l'alimentation humaine.

Critères généraux :

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<b>Critères obligatoires</b>			
<p><b>Critère n°1 : Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)</b></p> <p>Un produit transformé peut dans certains cas comporter plusieurs produits essentiels. Chaque produit essentiel est principalement un produit agricole marqué <i>Esprit parc national</i>.</p>	O	<p>Au moins 80% de chaque produit agricole essentiel est un produit marqué <i>Esprit parc national</i> (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 Factures correspondant à l'approvisionnement Identification des fournisseurs de matières premières le cas échéant</p>
<p><b>Critère n°2 : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</b></p> <p>Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits sous signe de qualité, produits sur l'exploitation ou marqués <i>Esprit parc national</i>.</p>	O	<p>(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)</p> <p>Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits à la ferme (sur l'exploitation agricole),</li> <li>- marqués <i>Esprit parc national</i>,</li> <li>- sous SIQO (AB, AOP, IGP...).</li> </ul>	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p>
<p><b>Critère n°3 : Approvisionnement en autres ingrédients</b></p> <p>Les autres 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>	F	<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 ingrédients sont marqués <i>Esprit parc national</i>.</p> <p>OU les autres ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>

<p><b>Critère n°4 : Autres ingrédients d'origine naturelle</b></p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p>	<p>O</p>	<p>Les autres ingrédients, notamment les additifs alimentaires (produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants, conservateur, stabilisateur, colorant, substances aromatiques...), sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'origine naturelle</li> <li>- et autorisés en agriculture biologique.</li> </ul> <p>L'utilisation de produits OGM est interdite.</p> <p>Si de l'huile de palme est utilisée, elle doit être biologique ou équitable.</p>	<p>Liste détaillée des autres ingrédients utilisés (additifs...)</p>
<p><b>Critère n°5 : Valorisation des produits transformés</b></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. OU Vente directe, circuit court OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.</p>	<p>Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>
<p><b>Critère n°6 : Produit transformé issu d'une recette traditionnelle</b></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>	<p>F</p>	<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>	<p>Fiche descriptive</p>

**Item A : développer une démarche écoresponsable**

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<b>Critère obligatoire</b>			
<p><b>Critère n°7 : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation</b></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 OU 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>
<b>Critères facultatifs</b>			
<p><b>Critère n°7 bis : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation fromagère</b></p> <p>Le lactosérum est intégré à un circuit de valorisation ou de traitement.</p>	F	<p>Gestion de tout ou partie du lactosérum à travers le recyclage (compose une partie de la ration du bétail, lombri-compostage, méthanisation...) la valorisation par la transformation (brousse, sérac, ...) ou des solutions alternatives au rejet avec les eaux usées sont mises en place.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>
<p><b>Critère n°8 : Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables</b></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 OU Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>

<p><b>Critère n°9 : Entretien des locaux de de transformation</b></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><b>Critère n°10 : Économies d'eau et efficacité énergétique</b></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"> <li>- Pratiques d'économie d'eau ou d'énergie</li> <li>- Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables</li> <li>- Isolation des bâtiments (atelier de transformation, point de vente, ...)</li> <li>- Outil de production/transformation innovant et économe</li> <li>- Optimisation du système de production de chaleur ou de froid</li> </ul>	<p>Fiche descriptive  Ou  Diagnostic énergétique, si exploitation dans territoire parc</p>
<p><b>Critère n°11 : Intégration paysagère des bâtiments de transformation</b></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>

**Item B : participer à la politique économique et sociale**

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<b>Critères facultatifs</b>			
<p><b>Critère n°12 : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc</b></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><b>Critère n°13 : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation</b> 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><b>Critère n°14 : Accueil du public sur le site de transformation</b> L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.</p>	F	Organisation de visites de l'atelier de transformation pour le grand public, les groupes scolaires...	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

**Item C : sensibiliser à l'environnement et au territoire**

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<b>Critère obligatoire</b>			
<p><b>Critère n°15 : Sensibilisation des clients</b> L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.</p>	O	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	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite



### **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 :**

- 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 Nature&Progrès « Transformation des produits alimentaires et restauration »
- site Internet sur les additifs alimentaires [http://www.avenir-bio.fr/additifs\\_alimentaires.php](http://www.avenir-bio.fr/additifs_alimentaires.php)

## RÉCAPITULATIF DES CRITÈRES RETENUS, PAR TYPE

Type de critères	Critères	
<b>Critères obligatoires</b>	Critère n°1	Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)
	Critère n°2	Approvisionnement en produits complémentaires sous SIQO, produits sur l'exploitation ou marqués
	Critère n°4	Autres ingrédients d'origine naturelle
	Critère n°5	Valorisation des produits transformés
	Critère n°7	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation
	Critère n°15	Sensibilisation des clients
<b>Critères facultatifs</b>	Critère n°3	Autres ingrédients locaux, biologiques ou issus du commerce équitable
	Critère n°6	Produit transformé issu d'une recette traditionnelle
	Critère n°7 bis	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation fromagère
	Critère n°8	Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables
	Critère n°9	Entretien des locaux de transformation
	Critère n°10	Économies d'eau et efficacité énergétique
	Critère n°11	Intégration paysagère des bâtiments de transformation
	Critère n°12	Localisation de l'atelier de transformation
	Critère n°13	Gestion responsable du personnel
	Critère n°14	Accueil du public sur le site de transformation

### **TOTAL : 6 critères obligatoires + 10 critères facultatifs maximum**

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider 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.