



DECISION N° 2021 – DGDMS - 02

Date : 26 janvier 2021

**Objet : Décision relative à l'adoption du Règlement d'usage catégoriel (RUC)
« Céréales et oléo-protéagineux » de la marque *Esprit parc national***

Emetteur : Direction des aires protégées

Le Directeur général de l'Office français de la biodiversité,

VU la décision n° 2020-DGD MOB-02 du 7 mai 2020 portant sur la subdélégation de la signature du Directeur général délégué « Mobilisation de la société » au Directeur « Aires protégées » relative à la marque *Esprit parc national*,

VU la décision n°2020-DGDMS-11 du 28 juillet 2020 relative à la modification de l'organisation de la gouvernance de la marque *Esprit parc national*,

VU la décision n°2020-DGDMS-12 du 28 juillet 2020 relative à la modification du règlement intérieur du Comité de gestion de la marque *Esprit parc national*,

VU la décision n°2020-DGDMS-14 du 23 novembre 2020 relative à la composition nominative du Comité de gestion de la marque *Esprit parc national*,

VU la délibération du Comité de gestion de la marque n°2021-01 du 7 janvier 2021 relative à l'élection du président et du vice-président du comité de gestion,

VU la délibération du Comité de gestion de la marque n°2021-03 du 7 janvier 2021 relative au RUC « céréales et oléo-protéagineux »,

CONSIDÉRANT que plusieurs parcs nationaux ont exprimé le besoin d'étendre le marquage « *Esprit parc national* » aux céréales et aux oléo-protéagineux,

CONSIDÉRANT que l'article 1 de l'organisation de la gouvernance de la marque « *Esprit parc national* » dispose que le Directeur général de l'OFB adopte les règlements d'usage catégoriels,

DÉCIDE

Article 1 :

Le RUC « céréales et oléo-protéagineux », annexé à la présente décision, est adopté.

Article 2 :

Le service d'appui aux parcs nationaux et aux réseaux nationaux d'aires protégées de la Direction Aires protégées de l'OFB est chargé de l'exécution de la présente décision.

Article 3 :

La présente décision sera publiée sur le site internet de l'OFB et entrera en vigueur le jour de sa publication.

L'OFB garantit l'accès effectif de ses agents et des tiers au recueil des actes administratifs de l'établissement publié sur le site internet ainsi que la continuité de la mise en ligne des décisions durant deux mois minimum. L'OFB assure la conservation et l'archivage des décisions publiées par cette voie.

Pour le Directeur général

Par délégation,



**Le Directeur des Aires protégées,
Michel SOMMIER**

Voies et délais de recours : « Le destinataire de la présente décision qui désire la contester peut directement saisir le tribunal administratif compétent d'un recours contentieux dans les deux mois de sa notification.

Il peut également, dans ce même délai, saisir d'un recours gracieux, l'auteur de la décision, ou d'un recours hiérarchique, le supérieur de l'auteur de la décision. Ceux-ci disposeront d'un délai de deux mois pour lui répondre. En cas de rejet exprès ou implicite de la demande - la décision naît dans ce cas du silence gardé par l'administration pendant un délai de deux mois - le délai du recours contentieux, prorogé par l'exercice de ces recours administratifs, ne recommence à courir à l'égard de la décision initiale que lorsqu'ils ont été l'un et l'autre rejetés. »



Le règlement d'usage catégoriel Céréales et oléo-protéagineux

adopté par la décision n°2021-DGDMS-02 en date du 26 janvier 2021

« La marque *Esprit parc national* met en valeur des produits et des services imaginés et créés par des hommes et des femmes qui s'engagent dans la préservation et la promotion des territoires d'exception des parcs nationaux. »

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.

La marque se fonde sur les valeurs : d'authenticité, d'engagement, de vitalité, de respect et de partage.

Esprit parc national pour les produits à base de céréales et oléo-protéagineux

L'attribution de la marque vise à valoriser les pratiques qui s'appuient sur les fonctions offertes par les écosystèmes, en accroissant la biodiversité (naturelle et cultivée) et en renforçant les régulations biologiques au sein de l'agro-écosystème. Ces pratiques agro-écologiques contribuent à la qualité des paysages et des milieux semi-naturels. Elles permettent également 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.

En achetant un produit *Esprit parc national*, le client contribuera à faire reconnaître les valeurs de ces pratiques. Il profitera d'un produit issu d'une exploitation présentant un lien fort avec le territoire du parc national et participera ainsi à la préservation de la biodiversité et de l'environnement.

Produits concernés par le règlement d'usage catégoriel

- les céréales et pseudo-céréales (blés, orges, avoines, millet, épeautre, petit épeautre, seigle, maïs, riz, sarrasin, quinoa, kamut,...),
- les oléo-protéagineux (colza, tournesol, arachide, soja, lin, caméline, navette, sésame, lentilles, pois chiche, pois cassé, lupin, chenevis, fèves, haricots secs, chia, amarante...).

Les produits à destination de l'alimentation humaine sont concernés par ce RUC.

Les légumes produits en plein champ (pomme de terre, carotte...) relèvent du RUC Fruits, légumes, champignons et plantes comestibles.

Classes de produits et services de la classification de Nice : 29 (huiles à usage alimentaire, lait de riz, légumineuses pour l'alimentation humaine, les graines préparées pour l'alimentation humaine, lait de riz...), 30 (riz, pâtes alimentaires et nouilles, farine, préparations faites de céréales, pain, pâtisseries, biscuits, gâteaux, céréales préparées pour l'alimentation humaine : flocon d'avoine, chips de maïs, muesli...), 31 (céréales non transformées...), 32 (bières, boissons à base de riz et de soja...), 33 (boissons alcoolisées, alcool de riz...).

Cible prioritaire : les exploitants agricoles, les coopératives ou associations d'agriculteurs.

Critères que le produit doit respecter

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.

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. L'agriculteur déclarera les zones cultivées, le nom des produits qu'il souhaite commercialiser sous la marque *Esprit parc national*, ainsi qu'un ordre de grandeur et de variabilité des quantités produites. S'il s'agit d'un marquage de produits par lots, l'agriculteur devra suivre chaque année les volumes produits à l'échelle des surfaces éligibles (avec la mise en place d'une traçabilité adéquate).

L'utilisateur doit connaître et respecter les réglementations de droit commun liées à l'activité agricole, en vigueur sur le territoire, ainsi que ses engagements liés à la Politique Agricole Commune (respect notamment des Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales).

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

Les 5 valeurs (authenticité, respect, partage, engagement et vitalité) sont traduites dans ce RUC en 6 items et 17 critères.

1. L'exploitation est ancrée sur le territoire du parc national.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°1 : Activité de production sur le territoire du Parc national Les produits sont issus principalement du territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	O	70% des surfaces en terres arables de l'exploitation agricole (cultures et prairies temporaires) sont situées sur le territoire du Parc national. Les surfaces restantes doivent être situées sur les communes limitrophes ou dans un périmètre proche et cohérent d'un point de vue géographique. OU Les lots commercialisés sous la marque sont produits sur des terres arables situées au minimum à 70% sur le territoire du Parc national. Les surfaces restantes doivent être situées sur une commune limitrophe.	Dossier de candidature Déclaration PAC ou localisation des parcelles Dossier de candidature Déclaration PAC, rendements moyens et volumes attestés par le comptable chaque année (déclaration comptable, document renseigné par l'agriculteur).
Critère n°2 : Partenariat avec des acteurs du territoire L'agriculteur est intégré au tissu économique local.	F	L'agriculteur travaille en partenariat avec un transformateur local ou fait partie d'une association locale d'agriculteurs, d'un GIEE...	Dossier de candidature (avec engagement sur l'honneur) Justificatif de formalisation de partenariat

2. L'itinéraire technique préserve les ressources naturelles.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°3 : Absence de produit phytosanitaire de synthèse</p> <p>L'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse est interdite.</p>	O	<p>Le système de culture n'utilise pas de produits phytosanitaires de synthèse, à l'exception des traitements obligatoires en cas de crise sanitaire majeure, sans méthode alternative de traitement (ces cas seront signalés au Parc national).</p> <p>Les molécules naturelles ou autorisées en agriculture biologique sont autorisées.</p> <p>Pas de semences enrobées de produits phytosanitaires de synthèse. Les semences enrobées de molécules naturelles ou autorisées en agriculture biologique sont autorisées.</p>	<p>Dossier de candidature (comprenant des précisions sur l'itinéraire technique) Factures et documents comptables</p> <p>OU</p> <p>Certification AB ou mention Nature et Progrès ou Déméter</p> <p>Recours possible à l'analyse de résidus de pesticides : si le doute est avéré, l'analyse sera prise en charge par l'agriculteur ; sinon, par le parc national.</p>
<p>Critère n°4 : Fertilisation et amendement</p> <p>La fertilisation azotée est raisonnée, en fonction des besoins de la culture, du potentiel du sol, des dates d'apport et des rendements visés.</p>	O	<p>Pour toutes les cultures :</p> <ul style="list-style-type: none"> interdiction de toute fertilisation ou amendement après le 1^{er} mai et jusqu'à la récolte, les doses de fertilisants azotés apportés à la culture devront résulter du calcul annuel de la balance globale azotée ou d'autres méthodes de calcul (basées sur l'utilisation d'outils d'enregistrement des pratiques, de suivi du bilan azoté...). <p>Pour les cultures de printemps : recours systématique aux couverts d'inter-culture sur toute la période hivernale, avant une culture de printemps, sauf dérogation en cas de mesure exceptionnelle.</p>	<p>Dossier de candidature (comprenant des précisions sur l'itinéraire technique)</p> <p>Factures Cahiers d'épandage Observation sur site</p>
<p>Critère n°5 : Aucune irrigation</p> <p>Les parcelles cultivées ne sont pas irriguées.</p>	O	Aucune irrigation des cultures n'est autorisée.	Dossier de candidature Contrôle sur site

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°6 : Absence d'OGM dans les variétés cultivées	O	Absence totale de variétés OGM.	Dossier de candidature (avec engagement sur l'honneur) OU Certification AB ou Nature et Progrès
Critère n°7 : Conservation des grains sans traitement Aucun traitement de synthèse des grains après récolte.	O	Absence de traitement de synthèse des grains, après récolte. Les traitements à base de molécules naturelles ou autorisés en agriculture biologique sont autorisés.	Dossier de candidature, avec déclaration sur l'honneur Visite sur place

3. Pratiques agro-écologiques à l'échelle de l'exploitation agricole.

Critères	Obligatoire / facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°8 : Non dégradation des IAE existantes Les principales infrastructures agro-écologiques (haies, arbres isolés, murets, tas de pierres...) ^(*) de l'exploitation ne sont pas dégradées par l'activité agricole. ^(*) La liste des IAE et des entretiens autorisés peut être précisée par le PN.	O	Haies, bosquets, mares et arbres isolés : entretien autorisé, destruction interdite, interdiction d'intervention entre le 1 ^{er} avril et le 31 juillet (période de nidification). Murets et clapiers : absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité agricole.	Déclaration et contrôle PAC Évaluation sur place
Critère n°9 : Durée de la rotation et diversification de l'assolement L'agriculteur met en place des rotations suffisamment longues, intégrant au moins une culture de légumineuses.	F	Durée de la rotation (incluant cultures et prairies temporaires) : 4 ans minimum La rotation doit a minima inclure une légumineuse, pure ou en mélange.	Dossier de candidature Évaluation sur place

Critères	Obligatoire / facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°10 : Pratiques et infrastructures favorables à la biodiversité aérienne</p>	F	<p>Présence à l'échelle de l'exploitation de bandes enherbées intraparcéllaires ou en bord de parcelle (lisières...) ou de haies ou d'arbres isolés ou de perchoirs ou d'aménagements favorables à la biodiversité, en quantité suffisante en fonction du contexte local.</p> <p>ET</p> <p>En cas d'inter-cultures, diversité des espèces de couverts végétaux d'inter-culture : au moins 3 espèces différentes dans un même couvert, dont au moins une légumineuse.</p>	<p>Dossier de candidature Cahier d'enregistrement des pratiques Registre Parcellaire Graphique Visite sur place</p>
<p>Critère n°11 : Pratiques favorables à la biodiversité du sol</p>	F	<p>Pratiques favorables à la biodiversité du sol : limitation du travail du sol (TCS, semis direct, strip trill...), couverture du sol (types de couverts favorisant les mycorhizes ou à système racinaire profond...) ou encore limitation du compactage du sol (profondeur de travail, périodes d'intervention, équipement et matériel basse pression...)</p> <p>ET</p> <p>Réalisation d'une analyse de taux et composition de matière organique et vie biologique du sol de moins de quatre ans, sur une parcelle ou un groupe de parcelles support de la production marquée. En cas d'analyses successives, les valeurs de départ devront avoir été améliorées ou a minima maintenues.</p>	<p>Dossier de candidature, Engagement sur l'honneur Cahier d'enregistrement des pratiques Rapports d'analyse : mention du référencement GPS pour vérification des analyses successives</p>
<p>Critère n°12 : Choix de variétés locales ou anciennes</p> <p>L'agriculteur contribue à la mise en production de variétés locales ou anciennes.</p>	F	<p>Culture d'au moins une variété locale du territoire ou d'une variété ancienne, sur au moins une parcelle de l'exploitation agricole.</p>	<p>Dossier de candidature Vérification qu'au moins une des variétés cultivées est considérée comme locale, ancienne (ou de terroir) par le Parc national</p>

4. L'agriculteur met en place la gestion et le tri des déchets.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°13 : 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>Dépôt des déchets produits au cours du cycle de production (ficelles, films usagés, bâches, plastiques, Emballages Vides des Produits Phytosanitaires EVPP, Produits Phytosanitaires Non Utilisables PPNU, huiles de vidange, bidons...) dans un centre de collecte</p> <p>OU intégration dans un circuit de recyclage (cartons, emballages propres, palettes, ...).</p>	<p>Dossier de candidature, avec engagement sur l'honneur</p> <p>Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt</p>

5. L'agriculteur fait découvrir son métier, ses produits, ses pratiques, son territoire et participe à la vie locale.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°14 : Sensibilisation des clients</p> <p>L'agriculteur 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>	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>Dossier de candidature Évaluation lors de la visite</p>
<p>Critère n°15 : 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	<p>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</p>	<p>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.</p>
<p>Critère n°16 : Accueil de personnes en formation</p> <p>L'agriculteur accueille des apprenants, dans le cadre de leur formation ou de stages.</p>	F	<p>Accueil de stagiaires, apprentis... ou Accueil de classes ou de groupes dans le cadre de formations agricoles.</p>	<p>Dossier de candidature</p>

6. Les produits sont valorisés en circuit court ou de proximité ou grâce à un label ou signe officiel de la qualité et de l'origine

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°17 : Valorisation des produits et création de valeur ajoutée</p> <p>L'agriculteur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production céréales ou oléo-protéagineux.</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production (AOP, IGP...) ou en agriculture biologique (AB)</p> <p>OU Vente directe</p> <p>OU Vente en 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>Dossier de candidature</p> <p>Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</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 farine pour le pain, 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 œufs pour les pâtes sèches, 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 graines pour la fabrication des pâtes et pains...

Produits transformés concernés par ce RUC :

- farine, pain et autres produits à base de farine (brioches, gâteaux, pâtes...),
- bières et autres alcools à base de céréales,
- huiles alimentaires.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère A : Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s) 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> .	O	Au moins 80% de chaque produit agricole essentiel est un produit marqué <i>Esprit parc national</i> (pourcentage calculé en poids ou en volume).	Contrat de partenariat pour le produit agricole essentiel OU Audit sur le produit agricole essentiel validé par le PN OU Factures correspondant à l'approvisionnement Identification des fournisseurs de matières premières le cas échéant.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</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"> - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...). 	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p>
<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</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>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p>	O	<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"> - d'origine naturelle - et autorisés en agriculture biologique. <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>

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.</p>	O	<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>	<p>Fiche descriptive</p>

Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<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</p> <p>Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt</p> <p>OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>

Critères facultatifs			
<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 OU 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 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
Critères facultatifs			
Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc	F	L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive, visite sur place
Critère M : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation 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.	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.
Critère N : Accueil du public sur le site de transformation L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.	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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère O : Sensibilisation des clients L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.	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.

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	
Critères obligatoires	Critère n°1	Lien au territoire
	Critère n°3	Absence de produit phytosanitaire de synthèse
	Critère n°4	Fertilisation et amendement
	Critère n°5	Aucune irrigation des parcelles
	Critère n°6	Absence d'OGM dans les variétés cultivées
	Critère n°7	Conservation des grains sans traitement
	Critère n°8	Non dégradation des infra-structures agri-écologiques existantes
	Critère n°13	Gestion des déchets liés à l'activité de production
	Critère n°14	Sensibilisation des clients
	Critère n°17	Valorisation des produits et création de valeur ajoutée
Critères facultatifs	Critère n°2	Partenariat avec des acteurs du territoire
	Critère n°9	Durée de la rotation et diversification de l'assolement
	Critère n°10	Pratiques et infrastructures favorables à la biodiversité aérienne
	Critère n°11	Pratiques favorables à la biodiversité du sol
	Critère n°12	Choix de variétés locales ou anciennes
	Critère n°15	Développement d'activités agri-touristiques et participation à des événements de promotion des produits
	Critère n°16	Accueil de personnes en formation

TOTAL : 10 critères obligatoires + 7 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 sous SIQO, produits sur l'exploitation ou marqués
	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
Critères facultatifs	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
	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.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans objet ».