



Le règlement d'usage catégoriel Miel et autres produits de la ruche (gelée royale, cire, propolis, pollen, essais...)

Adopté par la décision n°2021-DGDMS-10 en date du 9 juillet 2021

Esprit parc national pour le miel et les autres produits de la ruche

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 miels et autres produits de la ruche 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 miel et autres produits de la ruche 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 ou services concernés

Description précise des produits ou services concernés par le règlement d'usage catégoriel : la production de miel et d'autres produits de la ruche (gelée royale, cire, propolis, pollen, essais...). Il s'agit de produits non transformés ou issus de premières transformations simples : teinture mère de propolis, bougies...

Les produits transformés issus de ces produits ainsi que les visites en lien avec le(s) produit(s) marqué(s) pourront être marqués s'ils répondent aux critères complémentaires liés à transformation et aux critères liés aux visites de fermes, présentés en fin de document.

Cible prioritaire : les exploitations agricoles à titre principal ou secondaire et les apiculteurs amateurs produisant du miel et des produits dérivés de la ruche.

Classe de produits et services de la classification de Nice : 30 (miel, gelée royale, propolis, pain d'épice), 4 (cire d'abeilles) pour la marque esprit parc amazonien, 31 (pollen, essaim), 41 (visite).

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 et le pastoralisme ont fortement contribué, et contribuent encore bien souvent, aux paysages et à leur entretien, et représentent 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 ou le service doit respecter

L'apiculteur déclare un nombre de ruches situées sur le territoire du parc à une période donnée.

L'apiculteur déclare la dénomination des miels et des autres produits de la ruche ainsi qu'un ordre de grandeur et de variabilité des quantités de miel produit. Ils sont issus de fleurs sauvages ou de fleurs cultivées « patrimoniales » du parc national.

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.

Critères relatifs à la production et à la commercialisation du miel et des autres produits de la ruche

Critères généraux :

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : Impact sur le territoire du Parc national</p> <p>Seules les productions issues principalement de ruches situées sur le territoire du Parc sont susceptibles d'avoir la marque.</p>	0	<p>Les miels et autres produits de la ruche (gelée royale, cire, propolis...) doivent provenir principalement de productions issues de ruches situées sur le territoire du Parc :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 % de la production provient des ruches de l'apiculteur ou des membres de la coopérative <p>ET</p> <ul style="list-style-type: none"> - au moins 70% du volume provient de ruche situées sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion) - le volume restant provient de ruches situées sur un milieu proche au contexte écologique similaire. <p>Les ruches devront avoir été installées au moins pour le temps de la miellée considérée, sur le territoire défini ci-dessus.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur et contrôle visuel, photographique localisation des ruches</p> <p>Fiche descriptive : type de miels et périodes de présence des ruches</p> <p>Registre d'élevage ou cahier de miellerie</p>
<p>Critère n°2 : Valorisation des produits</p> <p>L'apiculteur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production</p>	0	<p>Inscription dans une démarche de qualité, d'indication géographique protégée, quand elles existent</p> <p>OU Vente directe, circuit court ou filière de proximité</p> <p>OU inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (marque territoriale...)</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. L'exploitant respecte le RUC s'il valide au moins la moitié des critères facultatifs, pris dans leur globalité et non par item.

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

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n°3 : Localisation dans un environnement sans pollution	O	Le rucher doit être situé dans un environnement sans pollution : pas de proximité d'activités industrielles à risque ou d'autoroute (risque de métaux lourds).	Certification AB ou Avis du Parc
Critère n°4 : Provenance des reines achetées En cas d'achat de reines, l'apiculteur doit privilégier les achats régionaux et a minima en Europe pour les Parcs métropolitains. A la Réunion, pas d'importation de reines selon l'arrêté préfectoral en vigueur.	O	Les reines achetées doivent provenir de territoires proches du Parc national, et a minima d'un pays européen pour les parcs métropolitains.	Fiche descriptive et déclaration sur l'honneur Facture d'achat des reines
Critères facultatifs			
Critère n°5 : Protection des ressources alimentaires pour les pollinisateurs sauvages L'apiculteur utilise des emplacements suffisamment distants les uns des autres.	F	La distance minimale entre deux emplacements de l'exploitant doit être conforme à la MAEC (cf. PDR concerné) et/ou tenir compte du contexte géographique.	Contrat MAEC API ou Déclaration des ruches et cartographie de leur emplacement Visite sur place
Critère n°6 : Potentiel pollinisateur des abeilles domestiques	F	Sur une année, l'apiculteur utilise au moins un emplacement différent par tranche de 25 colonies.	Contrat MAEC API ou Déclaration des ruches et

L'apiculteur utilise un nombre suffisant d'emplacements, favorisant la pollinisation de différents sites. Ce critère doit permettre de "distribuer" le potentiel pollinisateur d'un cheptel dans le temps et/ou dans l'espace.		Ex : un apiculteur possédant 100 ruches doit avoir à disposition au moins 4 emplacements qu'il peut utiliser simultanément ou au cours de l'année. Les 100 ruches peuvent donc être déplacées dans l'année sur ces 4 emplacements (en totalité ou par tranche) ou être disposées pour l'année sur les 4 emplacements (ruchers fixes).	cartographie de leur emplacement.
Critère n°7 : Sous-espèce En métropole, la sous-espèce d'abeilles utilisée est <i>Apis mellifera mellifera</i> , en essayant de privilégier des écotypes locaux. Outer-mer, il s'agit de la sous-espèce locale d' <i>Apis mellifera</i> .	F	Les colonies sont constituées d'abeilles de la sous-espèce <i>Apis mellifera mellifera</i> , en métropole.	Déclaration sur l'honneur

Item B : développer une démarche écoresponsable

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n°8 : Entretien de l'emplacement Le désherbage et l'entretien de l'emplacement se font sans produit chimique Pour le Parc amazonien de Guyane : ce critère est dérogatoire pour la lutte contre les fourmis magnans, en zone péri-urbaine.	O	Absence de désherbage chimique pour l'entretien de l'emplacement ET Pas d'utilisation de produit chimique sur l'emplacement (hors ruches) pour lutter contre les agresseurs	Déclaration sur l'honneur
Critère n°9 : Récolte sans répulsif chimique La récolte se fait sans répulsif chimique.	O	L'enfumage est réalisé à partir de végétaux.	Certification AB ou Déclaration sur l'honneur et présentation du matériel de récolte (déclaration sur l'honneur ou visite)

<p>Critère n°10 : Méthode d'extraction pour la production de miel</p> <p>L'extraction respecte les qualités du miel.</p>	O	<p>Extraction par centrifugation, décantation ou filtration à température ambiante ou inférieure à 40°C (l'ultrafiltration, la pasteurisation et le chauffage supérieurs à 40°C sont interdits)</p>	<p>Matériel d'extraction (déclaration sur l'honneur, si la miellerie est située hors du Parc, voire visite si elle est dans le Parc)</p>
<p>Critère n°11 : Matériaux de la ruche</p> <p>Les matériaux principaux de la ruche sont constitués de matériaux naturels.</p>	O	<p>Les principaux éléments de la ruche (corps, hausses et cadres) sont constitués de matériaux naturels, traités avec des produits naturels ou autorisés en agriculture biologique.</p>	<p>Certification AB OU contrôle visuel</p>
<p>Critères facultatifs</p>			
<p>Critère n°12 : Traitement de ruche</p> <p>L'apiculteur utilise ou teste des méthodes alternatives aux produits chimiques pour le traitement de ses ruches.</p>	F	<p>Utilisation de pratiques alternatives, en complément ou en substitution aux produits chimiques (piégeage dans le couvain mâle, emploi de lignées tolérantes à varroa, association de pratiques apicoles à l'emploi d'acides organiques...) OU Participation à des journées d'information / formation sur les risques sanitaires.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur ou participation à des formations sur les traitements alternatifs</p>
<p>Critère n°13 : Gestion des déchets</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de production ou de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage.</p>	F	<p>Dépôt des déchets de l'exploitation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p>	<p>Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>
<p>Critère n°14 : Intégration paysagère, si la miellerie est dans le Parc national</p> <p>La qualité paysagère de l'extérieur de la miellerie respecte la structure paysagère du lieu, si elle se situe dans le Parc national.</p>	F	<p>Bâtiments s'insérant dans le paysage (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...)</p>	<p>Fiche descriptive vérification sur place</p>

Item C : participer à la politique économique et sociale

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
<p>Critère n°15 : localisation de l'activité de conditionnement</p> <p>La miellerie est située sur le territoire du Parc ou à défaut un rucher fixe est présent sur le territoire.</p> <p>Non concerné, en cas de centralisation par une coopérative ou une association.</p>	F	<p>Localisation de la miellerie sur une commune du Parc national</p> <p>OU</p> <p>Au moins un rucher fixe présent sur le territoire du Parc national.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Plan de localisation</p>
<p>Critère n°16 : développement d'activités agri-touristiques, accueil à la ferme et participation à des événements de promotion des produits agricoles</p> <p>L'apiculteur propose des visites de son exploitation et de sa miellerie 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</p> <p>OU</p> <p>Participation à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux.</p> <p>OU</p> <p>Accueil de groupes scolaires ou grand public</p>	<p>Label ou certification d'accueil à la ferme</p> <p>Inscription dans un circuit agro-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles</p> <p>Flyer ou document de communication, coupure de presse.</p>

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°17 : sensibilisation des clients 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.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Dispositions particulières :

- Pour le Parc national des Cévennes : le critère n°15 est obligatoire.

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 :

- Projet de Plan national d'actions en faveur des insectes pollinisateurs sauvages, sept. 2014 (page 7)
- Plan de développement durable de l'apiculture
- MAEC « amélioration du potentiel pollinisateur des abeilles »
- Fiche apiculture, Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
- Cahier des charges IGP « Miel des Cévennes »

Critères complémentaires liés à la transformation

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, 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.

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
Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires	O	(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires) Le cas échéant, les produits agricoles	Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs

<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>		<p>complémentaires sont : - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...).</p>	<p>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>	<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 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>	<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 : - d'origine naturelle - et autorisés en agriculture biologique.</p> <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>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. 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>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 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>

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 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

Critères complémentaires liés à la visite

Ce volet « visites de fermes » vient compléter les volets « production » et « transformation » des RUCs agricoles, ce qui garantit la mise en œuvre de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et le lien aux territoires. La visite doit être une diversification de l'activité agricole et en lien avec au moins une production *Esprit parc national* de la ferme.

Ce volet permet de marquer des visites d'exploitations agricoles (bâtiments d'élevage, ateliers de transformation, parcelles attenantes...) mais aussi des visites de parcelles agricoles qui peuvent être éloignées du siège d'exploitation. Seules les visites payantes sont éligibles.

Sont concernées les fermes de découverte (visite d'une exploitation ou parcelle agricole avec présentation des activités et éventuellement un goûter, une dégustation...) et certaines fermes pédagogiques (exploitation agricoles ouvertes au public et fermes pédagogiques mixtes). Les fermes d'animation (structures créées spécifiquement pour accueillir du public, avec peu ou pas de production agricole commercialisée) ainsi que les parcs zoologiques et animaliers sont exclus.

L'agriculteur doit être en capacité de faire découvrir ses activités, les liens entre agriculture et biodiversité ainsi que la richesse du patrimoine naturel ou culturel. Il doit aussi connaître et respecter les réglementations en vigueur, en lien avec l'activité agricole (notamment en terme de bien-être animal) et avec l'accueil du public, en matière sociale, sanitaire ou de sécurité.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : La (les) personne(s) assure(nt) un accueil physique personnalisé auprès des visiteurs. Elle présente les modalités de découverte du site. Elle sait parler du Parc national, de son territoire et de la marque <i>Esprit parc national</i>.</p>	0	<p>La personne en charge de la visite introduit oralement le contenu de la visite et/ou remet un guide de visite et/ou oriente le client vers le départ de la visite.</p>	<p>Vérification et contrôle sur place.</p>
<p>Critère n°2 : Le lieu de visite comprend un espace d'accueil ou de repos (selon les particularités du lieu de visite).</p>	0	<p>Présence d'un espace d'accueil et/ou de repos propre et en bon état (local ou espace avec bancs, tables, aire de pique-nique...)</p> <p><i>Si la visite ne se déroule pas au niveau du siège de l'exploitation ou d'un bâtiment :</i> Pour les parcelles agricoles éloignées du siège d'exploitation, en zone naturelle ou en cœur de parc, les infrastructures peuvent être mobiles et simples (chaise ou banc à disposition...).</p> <p><i>Pour mémoire :</i> L'affichage extérieur contenant les informations pratiques peut se composer de plusieurs informations (horaires, tarifs, coordonnées, modalités de paiement...).</p>	<p>Vérification et contrôle sur place.</p>
<p>Critère n°3 : L'environnement du site de visite (extérieurs et abords) est soigné, avec peu de nuisances externes à l'activité agricole.</p>	0	<p>L'environnement du site est soigné. Pas de stockage important et visible de produits ou de déchets de l'exploitation, à l'entrée, autour des bâtiments et sur le parcours de visite.</p> <p>Le visiteur n'est pas exposé à des nuisances permanentes (non liées à l'activité agricole) OU si existence de nuisances : accueil à l'écart de ces nuisances ou mise en place de mesures correctives visant à les atténuer (claustras, parois anti-bruit, haies...).</p>	<p>Vérification lors de la visite.</p> <p>Si le site est « Qualité Tourisme » ou « Bienvenue à la ferme », ce critère est validé.</p>

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°4 : La visite a pour objet la découverte de productions et de pratiques agricoles locales, tout particulièrement celles bénéficiant de la marque <i>Esprit parc national</i>, de leur lien avec le territoire ainsi que de la démarche agri-écologique.</p> <p>La visite doit être conçue autour d'une médiation humaine et/ou sous forme de supports qui permettent de sensibiliser les clients au métier d'agriculteur, à son implantation dans le territoire, à la marque <i>Esprit parc national</i>, au respect du milieu, à la protection des patrimoines naturels ou culturels, au bien-être animal...</p>	O	<p>Présence d'outils d'information, de sensibilisation et de découverte de la marque <i>Esprit parc national</i>, de la richesse des patrimoines et/ou de la démarche agri-écologique (supports de promotion ou signalétiques de la marque, plaquettes, étiquettes, site Internet...)</p> <p>OU informations orales lors de la visite guidée (notamment, présentation de la marque et des produits <i>Esprit parc national</i>)</p>	<p>Vérification lors de la visite.</p> <p>Consultation des documentations (si existantes) relatives au site.</p> <p>Trame descriptive ou plaquette de présentation.</p> <p>Bienvenue à la ferme</p>
<p>Critère n°5 : Les outils de communication imprimés sont réalisés de façon écoresponsable.</p>	F	<p>Brochures et papiers et documents de communication imprimés sur papier recyclés ou éco-certifié avec des encres écologiques.</p>	<p>Fourniture des factures.</p> <p>Vérification des outils de communication (indications sur le type de papier)</p>

<p>Critère n°6 : L'utilisateur adapte sa structure et sa visite aux différents publics : aménagements et/ou outils de médiation spécifiques.</p>	<p>F</p>	<p>L'utilisateur adapte sa structure et sa visite aux différents publics (enfants, déficients, étrangers...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'utilisateur adapte sa communication aux enfants OU - L'utilisateur adapte sa communication à la langue de ses clientèles : outils ou supports en langue étrangère, locale... OU - L'utilisateur a au moins un outil ou matériel adapté à l'une des 4 formes de handicap (outils/supports en braille, langage simplifié, gros caractères...). 	<p>Vérification lors de la visite</p> <p>Le label Tourisme & handicap valide le critère.</p>
<p>Critère n°7 : Si présence d'un point de vente, l'utilisateur propose en priorité des produits marqués de l'exploitation. Il peut aussi proposer des produits locaux du territoire ou de proximité. A son initiative, il peut proposer tout autre outil de découverte qui prolonge la visite, en lien avec la thématique du site.</p>	<p>F</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisateur intègre en priorité ses propres produits dans son point de vente et met en valeur la marque <i>Esprit parc national</i> (étiquetage des produits marqués, plaque ou autres supports de promotion de la marque) - L'utilisateur peut aussi intégrer les produits d'autres bénéficiaires faisant correctement la distinction matérielle entre les différentes catégories de produits vendus (ses produits, les produits marqués, produits d'achat-revente...) afin que les clients soient correctement informés sur ce qu'ils achètent. - L'utilisateur peut intégrer à la boutique de son site des produits de la boutique du parc national (quand elle existe) ou des produits présentant le territoire ou en lien avec l'environnement (faune, flore, activités agricoles...). 	<p>Vérification lors de la visite</p>

Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°8 : Lorsqu'ils existent, l'utilisateur fait la promotion des moyens de transport doux et collectifs (train, bus, co-voiturage) ou des accès pédestres, notamment via des sentiers de randonnée, pour se rendre sur le site lors de ses contacts avec ses clients.</p>	F	<p>Si existence de moyens de transport doux ou collectifs ou de sentiers de randonnée pédestre de proximité permettant de se rendre sur le lieu de visite :</p> <p>Présence de l'information sur le site internet OU présence de l'information sur la plaquette OU information transmise à l'oral ou à l'écrit lors de l'organisation des visites.</p>	<p>Vérification sur les documents et autres outils/support (mail...) Vérification lors de la visite</p>
<p>Critère n°9 : L'utilisateur privilégie l'usage de produits naturels ou éco-certifiés pour l'entretien et le nettoyage des espaces destinés à l'accueil de la clientèle.</p>	O	<p>Si un espace est destiné à l'accueil des visiteurs :</p> <p>l'utilisateur utilise des produits naturels ou éco-certifiés pour l'entretien et le nettoyage courants (sols, meubles, vitres...) des espaces dédiés à la clientèle (bâtiment ou espace d'accueil, lieu extérieur dédié à l'accueil).</p>	<p>Liste des produits utilisés</p>
<p>Critère n°10 : L'utilisateur met en place une gestion éco-responsable des déchets.</p> <p>Il limite les déchets pouvant être liés à la visite ou aux visiteurs, adapte son discours et son dispositif de tri au contexte et à son site d'accueil.</p>	O	<ul style="list-style-type: none"> - Limitation des déchets générés par la visite - Contenants réutilisables (vaisselle en matière naturelle et jetable, écocup...) pour toute dégustation ou collation prévue lors de la visite. - Information orale et discours sur la gestion des déchets adaptée au contexte (encourager les visiteurs à ramener les déchets, information orale sur le système de tri mis en place...) - En fonction du lieu, présence de bacs de tri ou de compostage et information des visiteurs sur le système en place. 	<p>Vérification lors de la visite.</p>

Participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°11 : Le site a une politique tarifaire socialement responsable.	O	Présence d'une politique tarifaire différenciée en fonction des publics (tarifs, groupes, jeunes, familles,...) OU l'utilisateur accepte les chèques vacances ou équivalents (adhésion à ANCV ou à un autre organisme).	Vérification lors de la visite.
Critère n°12 : Si l'utilisateur propose une dégustation ou une collation à ses clients, celle-ci se compose de ses produits essentiellement.	O	Si une dégustation ou une collation est proposée : - L'utilisateur utilise essentiellement ses propres produits lors des dégustations - Dans la mesure du possible (en fonction de la saison, des stocks, ...), il met en valeur la marque <i>Esprit parc national</i> , en présentant et en faisant déguster les produits marqués. La distinction entre ses produits marqués et ses autres produits doit être apparente. - En complément de ses produits, il peut proposer des produits marqués et/ou locaux et/ou biologiques.	Vérification sur justificatifs (factures) lors de la visite. Liste des produits et mode d'approvisionnement (circuit court, produit à moins de 150 km).
Critère n°13 : L'utilisateur est impliqué dans un réseau local ou dans une dynamique collective en lien avec l'accueil touristique.	F	Lien/partenariat avec les OTSI (justificatif d'adhésion), inscription dans des circuits de découverte, partenariats avec des hébergeurs, centres de vacances, restaurateurs..., appartenance à un réseau spécialisé ou à un réseau de partenaires du Parc national.	Fourniture des justificatifs et vérification lors de la visite. Les labels « Bienvenue à la ferme » et « Accueil Paysan » valident ce critère.

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°14 : Les plantations extérieures ne contiennent pas ou à défaut ne permettent pas la propagation d'espèces envahissantes, selon la liste de chaque Parc national le cas échéant.	O	Absence constatée Ou propagation limitée / contenue (attention portée, mise en place de mesures de gestion...)	Vérification lors de la visite.
Critère n°15 : Dans le cas de la présence d'une signalétique d'enseigne et de pré-enseignes, celle-ci s'insère dans des dispositifs de chartes de signalisation locales ou nationales ou est intégrée au paysage.	F	Conformité par rapport à une charte OU bonne intégration au paysage	Vérification lors de la visite.
Critère n°16 : Les espaces de stationnement sont végétalisés, ou ne sont pas bitumés.	F	Présence d'un espace de stationnement non bitumé et/ou végétalisé	Vérification lors de la visite.

RECAPITULATIF DES CRITERES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THEME

Type de critères	Critères		Obligatoire / facultatif
Critères généraux	Critère n°1	Présence de ruches sur le territoire du Parc national	O
	Critère n°2	Valorisation de ses produits	O
	Critère n°3	Localisation dans un environnement sans pollution	O
	Critère n°4	Provenance des reines achetées	O
	Critère n°8	Entretien de l'emplacement sans produit chimique	O
	Critère n°9	Récolte sans répulsif chimique	O
	Critère n°10	Méthode d'extraction de la production de miel respectant les qualités du miel	O
	Critère n°11	Matériaux naturels pour la ruche	O
	Critère n°17	Sensibilisation des clients à l'environnement	O
Critères facultatifs	Critère n°5	Protection des ressources alimentaires pour les pollinisateurs sauvages	F
	Critère n°6	Potentiel pollinisateur des abeilles domestiques	F
	Critère n°7	Sous-espèce <i>Apis mellifera mellifera</i>	F
	Critère n°12	Traitement des ruches, utilisant des méthodes alternatives	F
	Critère n°13	Gestion des déchets	F
	Critère n°14	Intégration paysagère, si la miellerie est sur le territoire du Parc national	F
	Critère n°15	Localisation de la miellerie sur le territoire du Parc national	F (O pour le PNC)
	Critère n°16	Développement d'activités agri-touristiques, participation à des événements	F

TOTAL : 9 critères obligatoires + 8 critères facultatifs maximum (pour le PNC : 10 obligatoires + 7 facultatifs)

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.

Critères complémentaires liés à la transformation

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.

Critères complémentaires liés à la visite

Critères		
Critères obligatoires	Critère 1	Accueil physique
	Critère 2	Espace d'accueil ou de repos adapté
	Critère 3	Environnement du site
	Critère 4	Objet de la visite (objet, sensibilisation des clients...)
	Critère 9	Produits ménagers naturels ou éco-certifiés
	Critère 10	Gestion éco-responsable des déchets
	Critère 11	Politique tarifaire socialement responsable
	Critère 12	Dégustation des produits de l'exploitation, voire de produits locaux ou marqués
	Critère 14	Plantations, sans espèces envahissantes ou dont la propagation est contenue
Critères facultatifs	Critère 5	Outils de communication écoresponsables
	Critère 6	Adaptation de la visite aux différents publics
	Critère 7	Point de vente avec des produits de l'exploitation
	Critère 8	Promotion de moyens de transports doux ou collectifs
	Critère 13	Implication dans la vie locale
	Critère 15	Signalétique extérieure intégrée au paysage
	Critère 16	Espaces de stationnement non bitumé ou végétalisé

TOTAL : 16 critères → 9 critères obligatoires + 7 critères facultatifs.

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel pour une visite, 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.