



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

validé par la décision n°2024-DGDMS-03 du 8 avril 2024

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

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

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

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

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

Produits ou services concernés

Description précise des produits ou services concernés par le règlement d'usage catégoriel :

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

Les plants horticoles, les plants forestiers et les plants d'arbres champêtres ne sont pas concernés par ce RUC.

Les végétaux destinés à la consommation sont issus de cueillette ou de cultures en pleine terre (y compris sous tunnels ou serres, si celles-ci ne sont pas éclairées artificiellement ou chauffées à partir d'énergies fossiles ou électriques). Les productions de plants peuvent être réalisées en godets ou en jauge. Les petites serres à semis (moins de 40 m²) destinées au démarrage des semences et des plants peuvent être équipées de nappes chauffantes (électriques) utilisées en tout début de saison pour maintenir les jeunes plants hors gel, avant repiquage et transfert en serre non chauffée.

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

Les visites en lien avec le(s) produit(s) marqué(s) pourront être marquées si elles répondent aux critères complémentaires liés aux visites de fermes, présentés en fin de document.

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

Classes de produits et services de la classification de Nice : 5 (tisanes), 29 (fruits ou légumes conservés, congelés, séchés et cuits ; gelées, confitures, compotes ; produits horticoles comestibles...), 30 (glaces alimentaires, pâtes de fruit, farine de fruits à coque...), 31 (fruits et légumes frais, fruits à coque ; truffes et champignons frais ; bulbes, semences, plants...), 32 (boissons à base de fruits et jus de fruits ; sirops et autres préparations pour faire des boissons...), 33 (boissons alcoolisées), 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 a fortement contribué, et contribue encore bien souvent, aux paysages et à leur entretien, et représente une activité importante exploitant des milieux naturels, et à ce titre, les impactant.

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

Critères que le produit doit respecter

Le producteur déclare des zones de culture et/ou de cueillette aussi précises que possible, au moins en partie sur le territoire du parc.
Le producteur déclare la dénomination de ses différents produits qu'il souhaite commercialiser sous la marque Esprit parc national, ainsi qu'un ordre de grandeur et de variabilité des quantités de ces produits.

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

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

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

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

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

La production et le commerce des semences et plants doivent respecter la réglementation en vigueur. Tout le matériel de multiplication d'espèces fruitières commercialisé sur le territoire de l'UE doit ainsi être au minimum de qualité CAC (Conformité Agricole Communautaire, en terme sanitaire et de traçabilité variétale).

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits non transformésCritères généraux :

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°1 : Impact sur le territoire du Parc national Les produits sont issus principalement du territoire du Parc (cœur et aire d'adhésion) Les activités de cueillette doivent respecter la réglementation du Parc national mais aussi celles existantes au niveau régional ou départemental.	O	Pour chaque type de produit : - les surfaces de culture doivent être localisées au moins à 70% sur le territoire du Parc national, - les surfaces de cueillette doivent être localisées au moins à 70% sur le territoire du Parc national. Dans les deux cas, les surfaces restantes doivent être situées sur les communes limitrophes ou dans un périmètre proche et cohérent d'un point de vue géographique.	Déclaration PAC ou localisation des parcelles et/ou cartographie des zones de cueillette.
Critère n°2 : Valorisation des produits Le producteur/cueilleur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production	O	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 (marque territoriale...) OU Valorisation à travers une activité de transformation. Pour la production ou le cavage de truffe : être adhérent à une association ou à un syndicat de trufficulteurs ou être accompagné dans son activité.	Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches

Critères thématiques :

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

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

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°3 : Localisation dans un environnement sans pollution L'utilisateur réalise ses cultures et/ou ses cueillettes sur un lieu protégé (absence de pollution locale majeure dans l'environnement proche des parcelles ou des zones de cueillette)	O	Les zones de culture et de cueillette doivent être situées dans un environnement sans pollution : - absence d'activités à risque de pollution à proximité immédiate ou avec une influence directe (usine, décharge contrôlée, incinérateur...) - absence de voies de communication fortement fréquentées, à proximité immédiate ou avec une influence directe (autoroutes, routes principales, voies ferrées actives...) et pas de cueillette dans les 3 mètres de part et d'autre de route - pas de cueillette sur une zone de culture recevant des produits phytosanitaires.	Avis du Parc, Cartographie des zones de culture et de cueillette Vérification sur place OU Possession d'un certificat « Producteurs SIMPLES »

Les systèmes de culture (critères non applicables à la pratique de cueillette)

Critères obligatoires

Critère n°4 : Absence d'utilisation de produit chimique de synthèse Absence de produit phytosanitaire de synthèse (fongicide, herbicide, insecticide, ...) sauf cas exceptionnel. Absence de produit chimique pour lutter contre des espèces nuisibles pour les cultures (campagnols, taupes...). Absence d'engrais chimique de synthèse	O	Le système de culture n'utilise pas de : - produit phytosanitaire de synthèse, à l'exception des traitements obligatoires en cas de crise sanitaire majeur, sans méthode alternative de traitement (ces cas seront signalés au Parc national), - d'engrais chimique de synthèse. La fertilisation est réalisée uniquement à partir d'apports organiques (compost, fumier...) ou d'éléments minéraux autorisés en agriculture biologique.	Fiche descriptive (avec précisions sur l'itinéraire technique) Factures OU Certification AB ou mention Nature et Progrès ou Demeter
Critère n°5 : Absence d'OGM dans les espèces cultivées	O	Absence totale de variétés OGM.	Certification AB ou Nature et Progrès OU Engagement sur l'honneur
Critère n°6 : Non dégradation des IAE existantes Les principales infrastructures agri-écologiques (haies, arbres isolés, murets, clapiers « clapas »...)^(*) liées aux surfaces de production ne sont pas dégradées par l'activité agricole, voire sont entretenues. (*) La liste des IAE peut être précisée par le PN.	O	Haies, bosquets, mares et arbres isolés : entretien Murets et clapiers : Absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité agricole OU Actions d'entretien des infrastructures à enjeu paysager (murets situés à proximité de chemins, de bâtiments...)	Fiche descriptive OU Évaluation sur place

Critère n°7 : Diversification des espèces ou des variétés cultivées A l'échelle de l'exploitation, l'utilisateur cultive différentes variétés ou espèces et contribue à la diversité biologique. <i>Ce critère peut exceptionnellement être considéré sans objet pour des cultures très spécifiques (génépi, safran...).</i>	O	Au moins trois espèces ou variétés de légumes, de fruits ou d'arbres sont cultivées à un instant T sur l'exploitation. OU Au moins une parcelle culturale associée au moins deux espèces ou variétés cultivées différentes.	Fiche descriptive OU Évaluation sur place
Critère n°8 : Gestion de la ressource en eau En cas d'irrigation, l'utilisateur optimise le système d'irrigation pour maîtriser la consommation d'eau.	O	La production est adaptée au milieu. En cas d'irrigation, au moins deux dispositifs parmi ceux ci-dessous sont en place : • L'utilisateur met en place un dispositif d'irrigation raisonnée (goutte-à-goutte, micro-aspiration...) de précision localisée • L'utilisateur met en place des pratiques limitant le recours à l'irrigation (paillage, buttes...). • La ressource en eau est gérée, avec notamment l'installation de récupérateurs des eaux de pluie ou la réutilisation des eaux usées traitées. • L'irrigation est ponctuelle (non continue) dans le temps et déclenchée en fonction de l'état de dessèchement du sol ou de la culture. Si la culture n'est irriguée qu'en phase d'installation, au moins un dispositif doit être mis en place.	Déclaration sur l'honneur. Contrôle visuel

Critères facultatifs			
Critère n°9 : Choix des variétés locales ou anciennes L'utilisateur contribue à la mise en production de variétés locales ou anciennes.	F	Culture d'au moins une variété locale du territoire ou d'une variété ancienne, sur l'exploitation agricole.	Fiche descriptive Vérification qu'au moins une des variétés cultivées est considérée comme locale, ancienne (ou de terroir) par le Parc
Critère n°10 : Mise en place d'un paillage naturel ou d'un enherbement	F	Installation d'un paillage naturel OU Mise en place et gestion d'un enherbement (par tonte, débroussailluse, recours aux animaux, plantes de couverture dont plantes mellifères..., sans recours à des herbicides)	Fiche descriptive Contrôle visuel
Les systèmes de cueillette (critères non applicables aux systèmes de culture)			
Critères obligatoires			
Critère n°11 : Prise en compte de la biologie et de l'écologie des espèces cueillies L'utilisateur connaît et met en œuvre des pratiques limitant la pression sur les espèces et leur milieu.	O	L'utilisateur a une démarche visant à éviter une forte pression sur l'espèce cueillie et son milieu (variation des zones de cueillette pour permettre le renouvellement de l'espèce, pas de prélèvement intégral d'une zone ou plante...) OU L'utilisateur a une connaissance fine des espèces qu'il prélève et du milieu dans lequel il évolue. OU L'utilisateur a suivi une formation spécifique concernant les bonnes pratiques de cueillette, la botanique etc., ...	Descriptif de la procédure de cueillette et explication de la démarche Attestation de participation à une formation Déclaration sur l'honneur OU Possession d'un certificat « Producteurs SIMPLES » OU engagement dans une charte de bonnes pratiques

Critère n°12 : cueillette manuelle Pour limiter l'impact sur le milieu, la cueillette est réalisée à la main, à l'aide d'un outil si besoin.	O	La cueillette de plantes sauvages et des champignons se fait à la main et peut être réalisée à l'aide d'un outil non motorisé (sécateur, faucille, faux, peigne, pics, piochons...), dans la limite des réglementations en vigueur.	Fiche descriptive, déclaration sur l'honneur
--	---	---	--

Item B : développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n°13 : Conservation des productions Aucun traitement et bonne conservation des fruits, légumes ou champignons après récolte. Aucun traitement des semences <i>Critère sans objet pour les plants</i>	O	Absence de traitement des fruits et légumes et des champignons, après récolte. Si les fruits ou légumes sont vendus en frais, ils sont conservés au réfrigérateur, en chambre froide (température positive) ou sous atmosphère contrôlée de façon naturelle. S'ils font l'objet d'une transformation ultérieure, ils pourront être conservés au congélateur. Absence de traitement des semences	Déclaration sur l'honneur Visite sur place
Critère n°14 : Gestion des déchets liés à l'activité de production Les déchets, liés à l'activité de production, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.	O	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. ET Dépôt des déchets de l'exploitation (emballages vides, plastiques, cartons, ...) dans un centre de collecte ou une déchetterie. Et pas d'intégration dans le sol de paillage plastique issu de la pétrochimie (polyéthylène...)	Déclaration sur l'honneur Visite sur place Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie

Critère facultatif			
Critère n°15 : Conditionnement en matériaux biodégradables	F	Dans le cas de la vente de produits frais, de plants ou de semences, l'utilisateur favorise l'utilisation de barquettes ou de cageots en bois, d'emballages à base de matériaux biodégradables (composés organiques : amidon de maïs ou de pomme de terre, cellulose...) ou de matériels réutilisables (consignes...). En cas d'utilisation de godets en plastique pour les plants, une solution de récupération (type consignes) pour une réutilisation est proposée.	Déclaration sur l'honneur Visite sur place

Item C : participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
Critère n°16 : Gestion responsable du personnel, lié à l'activité de production 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°17 : Partenariat avec des acteurs du territoire L'utilisateur est intégré au tissu économique local.	F	L'utilisateur travaille en partenariat avec au moins un acteur local (association, gîte, restaurateur...) pour : - la récolte, - la transformation, - la commercialisation, ...	Justificatif de formalisation de partenariat, déclaration sur l'honneur

Critère n°18 : développement d'activités agri-touristiques et participation à des événements de promotion des produits agricoles 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.	F	Organisation de visites ou de dégustations OU Participation à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux. OU Accueil de groupes scolaires ou grand public	Label ou certification d'accueil à la ferme Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles Flyer ou document de communication, coupure de presse.
--	---	---	--

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°19 : 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...) OU Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la transformation des produits frais

Définitions génériques pour tous les produits agricoles transformés :

Les « **produits agricoles essentiels** » sont les produits qui font l'essence même de la recette et sont au cœur du produit (ex : la myrtille pour de la confiture de myrtille, le pissenlit pour de la gelée de pissenlit, le miel pour du pain d'épice, de l'agneau pour du navarin, la pomme et la poire pour du jus pomme / poire, 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 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> .	O	(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires) Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont : - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i> , - sous SIQO (AB, AOP, IGP...).	Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs
Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable. <i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i>	F	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. OU les autres ingrédients sont marqués <i>Esprit parc national</i> . OU les autres ingrédients sont biologiques ou équitables.	Factures, déclaration sur l'honneur

Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.	O	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. L'utilisation de produits OGM est interdite. Si de l'huile de palme est utilisée, elle doit être biologique ou équitable.	Liste détaillée des autres ingrédients utilisés (additifs...)
Critère E : Valorisation des produits transformés L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.	O	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.	Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches
Critère F : Produit transformé issu d'une recette traditionnelle L'utilisateur propose au moins un produit agricole transformé, selon une recette locale. Ce critère pourra être considéré sans objet pour certains produits (comme des confitures, jus de fruits...).	F	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.	Fiche descriptive

Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère G : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation Les déchets, liés à l'activité de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.	O	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.	Déclaration sur l'honneur Visite sur place Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie
Critères facultatifs			
Critère H : Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables Dans le cadre de son activité de transformation, l'utilisateur limite le recours aux emballages ou utilise des contenants recyclables.	F	Mise en place d'une politique de réduction des emballages OU Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...	Déclaration sur l'honneur Visite sur place
Critère I : Entretien des locaux de transformation 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.	F	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.	Fiche descriptive Liste des produits utilisés Vérification lors de la visite

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère J : Économies d'eau et efficacité énergétique L'utilisateur met en œuvre au moins une démarche écoresponsable d'économie d'eau ou d'efficacité énergétique dans l'atelier de transformation.	F	Au moins une des démarches suivantes est mise en œuvre dans l'atelier de transformation : - 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	Fiche descriptive Ou Diagnostic énergétique, si exploitation dans territoire parc
Critère K : Intégration paysagère des bâtiments de transformation <i>PAG non concerné</i>	F	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...).	Fiche descriptive, contrôle visuel

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,	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.

l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.			
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
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> .	O	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.	Vérification et contrôle sur place.
Critère n°2 : Le lieu de visite comprend un espace d'accueil ou de repos (selon les particularités du lieu de visite).	O	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...) <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...) <i>Pour mémoire : L'affichage extérieur contenant les informations pratiques peut se composer de plusieurs informations (horaires, tarifs, coordonnées, modalités de paiement...).</i>	Vérification et contrôle sur place.
Critère n°3 : L'environnement du site de visite (extérieurs et abords) est soigné, avec peu de nuisances externes à l'activité agricole.	O	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. 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...).	Vérification lors de la visite. Si le site est « Qualité Tourisme » ou « Bienvenue à la ferme », ce critère est validé.

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
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. 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...	O	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...) OU informations orales lors de la visite guidée (notamment, présentation de la marque et des produits <i>Esprit parc national</i>)	Vérification lors de la visite. Consultation des documentations (si existantes) relatives au site. Trame descriptive ou plaquette de présentation. Bienvenue à la ferme
Critère n°5 : Les outils de communication imprimés sont réalisés de façon écoresponsable.	F	Brochures et papiers et documents de communication imprimés sur papier recyclés ou éco-certifié avec des encres écologiques.	Fourniture des factures. Vérification des outils de communication (indications sur le type de papier)

Critère n°6 : L'utilisateur adapte sa structure et sa visite aux différents publics : aménagements et/ou outils de médiation spécifiques.	F	L'utilisateur adapte sa structure et sa visite aux différents publics (enfants, déficients, étrangers...). - 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...).	Vérification lors de la visite Le label Tourisme & handicap valide le critère.
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.	F	- 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...).	Vérification lors de la visite

Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
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.	F	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 : 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.	Vérification sur les documents et autres outils/support (mail...) Vérification lors de la visite
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.	O	Si un espace est destiné à l'accueil des visiteurs : 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).	Liste des produits utilisés
Critère n°10 : L'utilisateur met en place une gestion éco-responsable des déchets. 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.	O	- 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.	Vérification lors de la visite.

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 Esprit parc national, 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.

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

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

Principales sources bibliographiques :

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

RÉCAPITULATIF DES CRITÈRES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THÈME

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits non transformés

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

TOTAL : 13 critères obligatoires + 6 critères facultatifs maximum

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

Critères complémentaires liés à la transformation des produits frais

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère A	Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)
	Critère B	Approvisionnement en produits complémentaires 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.