



Version du 19 janvier 2004

CHARTRE DE LA MARQUE
« FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS DU
PARC NATUREL REGIONAL DU MORVAN »

ARTICLE 1 – DESIGNATION DU PRODUIT

La présente Charte établit les conditions indispensables à l'octroi de la marque "Produit du Parc naturel régional du Morvan" aux fromages fermiers de chèvre, de vache ou de brebis mais aussi aux autres produits dérivés du lait tels la crème et le beurre ainsi qu'à son utilisation sur tout support de promotion et de commercialisation desdits produits par les bénéficiaires. Elle s'accompagne d'une convention d'utilisation de la marque sus-citée.

ARTICLE 2 – CONDITIONS D'ATTRIBUTION

Pourront bénéficier de la marque uniquement les fromages et produits dérivés du lait produits sur le territoire du Parc naturel régional du Morvan, par des entreprises ayant leur siège social ainsi que leur élevage dans le territoire du Parc. Les producteurs devront être affiliés à la Mutualité Sociale Agricole et déclarés à la DSV. Dans le cas des artisans, le lait utilisé doit être collecté sur le territoire du Parc.

Pour bénéficier de la marque « Produit du Parc naturel régional du Morvan » les fromages et produits dérivés du lait devront :

- être conformes à la réglementation en vigueur,
- être conforme à la présente charte.

Cette charte pourra ne pas concerner l'ensemble de la production fromagère des bénéficiaires. Dans un tel cas, le producteur ou l'artisan devra en avvertir le Parc et déclarer annuellement les types de fromages pour lesquels il souhaite utiliser la marque "Produit du Parc naturel régional du Morvan". Toutefois, la marque devra concerner tous les fromages d'une même gamme.

ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

3.1. Un produit d'origine locale

L'exploitation agricole ou l'entreprise artisanale dont est issu le fromage ou le produit laitier a son siège social sur le territoire du Parc. Le lait utilisé pour la fabrication des fromages est issu à 100% de l'exploitation agricole ou, pour les artisans, d'exploitations situées sur le territoire du Parc. Le pâturage a lieu sur le territoire du Parc.

3.2. Un produit authentique

- ⇒ La conduite de l'élevage se fait selon les pratiques traditionnelles du Morvan (élevage extensif à base d'herbe et céréales auto-produites pour l'essentiel) dans une recherche de pratiques respectueuses de l'environnement. La pratique de l'élevage hors sol (zéro pâturage) est donc interdite.
- ⇒ 100 % de la ration de base est produite sur l'exploitation. Le système d'élevage est basé sur le pâturage. Dans un souci d'authenticité, l'utilisation de foin sera préférée à celle de l'ensilage et de l'enrubannage. La présente charte sera révisée à l'issue de trois années de fonctionnement pour aboutir à une interdiction de l'ensilage dans la ration des animaux. Les animaux seront mis en pâture dès que possible (vers la mi-avril, jusqu'à la mi-novembre). L'usage des compléments pendant cette période sera le plus raisonné possible.
- ⇒ Lorsque les animaux sont dans les bâtiments, le foin devra représenter au moins 30% du poids de la ration alimentaire, éventuellement complémenté par du fourrage grossier, céréales ou betteraves.

⇒ Si l'aliment complémentaire n'est pas réalisé sur la ferme mais acheté dans le commerce, le producteur devra être en mesure d'en certifier la composition. Il conservera donc précieusement tout document (bon de livraison, facture et étiquette ...) attestant sa composition. Les producteurs pourront passer une convention avec un ou plusieurs fournisseurs pour mettre au point une formule de concentré appropriée (non OGM et sans activateurs de croissance). En cas de contrôle, l'éleveur doit se trouver en mesure de justifier l'origine des produits.

N.B. : Pour les artisans, les conditions de production du lait qu'ils achètent doivent être conformes à la présente charte.

⇒ Le fromage est fabriqué à partir du seul lait de l'exploitation. L'ajout de poudre de lait est interdit. Le fromage est élaboré à partir de lait cru et entier. La congélation de caillé est interdite. Toute congélation de fromage est prohibée. Tout ajout de colorants et de conservateurs est interdit.

3.3. Un produit à dimension humaine

⇒ La conduite du troupeau est issue du savoir-faire de l'éleveur. Toutes les phases de fabrication des fromages (emprésurage, caillage, moulage-égouttage, démoulage-salage) sont effectuées manuellement.

⇒ Une partie des fromages sera toujours vendue dans le cadre de circuits courts (vente directe, marchés locaux, commerces locaux) afin de faciliter les contacts producteurs / consommateurs; l'autre partie pouvant être commercialisée dans le cadre de circuits de vente plus longs. Un effort est fait par le producteur ou l'artisan afin de faire découvrir au client curieux le savoir-faire mis en œuvre dans la fabrication du fromage, la situation de l'exploitation dans le territoire du Parc ainsi que pour l'inciter à découvrir le Parc (missions, patrimoines naturels, historiques et culturels du Parc).

3.4. Un produit qui préserve l'environnement

La culture d'OGM est interdite sur l'exploitation.

3.4.1. Gestion des prairies et des cultures

Les apports d'engrais au niveau des prairies, et autant que possible des autres parties des surfaces cultivées, seront faits de façon raisonnée, non systématique. Un cahier de suivi des pratiques culturales sera rédigé mentionnant les dates d'intervention, le produit utilisé (nom commercial et molécule active) ainsi que les parcelles concernées.

a) Fertilisation :

Les apports d'azote sur les prairies seront limités à 60 unités par hectare au maximum. On préférera d'une façon générale les apports d'engrais sous forme organique aux engrais minéraux, dans un souci de limitation des pollutions diffuses, de recyclage des effluents d'élevage et d'entretien de la structure des sols. Pour les cultures liées à l'activité d'élevage, l'utilisation d'engrais se fera de manière raisonnée.

b) Traitements phytosanitaires :

Pour les prairies, seuls les produits phytosanitaires utilisés dans le cadre de la limitation des ronces, chardons et rumex sont autorisés de manière localisée. Toutefois, cette charte préconise une destruction mécanique de ces plantes.

Les traitements phytosanitaires sur cultures seront limités :

respect des réglementations en vigueur

un seul fongicide sur céréales

un seul herbicide par culture

pas de régulateur de croissance (raccourcisseur)

pas d'insecticide sur céréales, sauf cas de force majeure (lié à un avertissement du SRPV et en avertissant l'instance de contrôle avant traitement)

pas d'utilisation de produits dont la nuisance est avérée. A ce jour, le Gaucho est interdit.

D'autres produits pourront l'être selon l'évolution des recherches scientifiques à ce sujet.

L'ensemble des traitements chimiques sera enregistré. L'éleveur conserve les factures, bons de livraison des produits chimiques.

c) Entretien des éléments paysagers :

Les éléments paysagers de l'exploitation seront entretenus. L'éleveur assure le fauchage des parcelles jusqu'aux limites, en respectant le patrimoine tels que haies, murets et chemins. Il s'engage à entretenir mécaniquement les haies existantes (environ tous les deux ans) et à maintenir quelques arbres de haut jet. Il veille également au bon entretien des pâturages en fauchant les refus, en contrôlant les ligneux (maintien des arbustes à baies) et en assurant une charge animale suffisante pour un bon entretien.

L'éleveur s'attache plus particulièrement à maintenir l'ouverture des prairies humides grâce à l'entretien des rigoles et la fauche avec un matériel adapté.

3.4.2. Elevage

Les interventions vétérinaires seront raisonnées et non pas systématiques. Un cahier d'élevage sera tenu mentionnant le type d'intervention effectuée, la date et les bêtes concernées (cf. Annexe 2). Le désaisonnement des chèvres à l'aide d'injections d'hormones est interdit.

Dans un souci de respect du bien-être animal et d'une bonne qualité sanitaire de l'élevage, la litière sera réalisée à l'aide d'un paillage intégral que l'on veillera à maintenir propre.

3.4.3. Laiterie

Dans le cadre de la transformation fromagère, il sera fait recours de manière préférentielle au petit lait de l'exploitation pour l'ensemencement

On privilégiera le recyclage des déchets de laiterie. Le sérum pourra ainsi être consommé par les chèvres ou d'autres animaux. Les eaux de lavage subiront un traitement conformément aux réglementations en vigueur.

3.4.4. Utilisation des ressources énergétiques – Recyclage des déchets

On cherchera à éviter les sur-emballages (plastique, etc.). Les emballages en matériaux recyclables seront préférés. Les bâches plastiques ainsi que les bidons ayant contenu des produits phytosanitaires ne pourront pas être brûlés et devront faire l'objet d'une récupération en vue de leur recyclage, soit dans le cadre des actions de collecte mises en place par les services départementaux concernés (chambres d'agriculture ou conseils généraux), soit dans le cadre d'une action de récupération à mettre en place au sein du Parc naturel régional du Morvan pour les agriculteurs impliqués dans la présente charte.

3.4.5. Abords des exploitations

L'agriculteur est attentif à la propreté des abords de ses bâtiments, à la gestion de l'évacuation des déchets et, en tenant compte des contraintes de production, à l'intégration des bâtiments dans leur environnement. S'il utilise la technique de l'enrubannage plastique des balles rondes, il s'engage à les stocker de façon peu visible (couleurs neutres) près des bâtiments.

L'éleveur limite, dans la mesure du possible, les nuisances sonores ou olfactives présentes à l'extérieur et à l'intérieur de la ferme. En cas de travaux lourds (par exemple : haies, hydraulique), l'exploitant s'engage à consulter les services compétents. Par ailleurs, lors d'aménagements, l'emploi des matériaux locaux sera préféré (en relation avec le style de la ferme). L'exploitant s'engage à s'inspirer du cahier de recommandations architecturales, et à prendre conseil auprès du Parc ou du C.A.U.E.

L'emploi de végétaux locaux (charme, noisetier, fusain, érable, houx) sera privilégié (éviter thuyas, troènes, sapins bleus ou panachés ...) dans les haies et les jardins ou aux abords de la ferme. Un guide des abords sera mis à disposition des éleveurs qui s'engagent dans cette charte.

ARTICLE 4 – ETIQUETAGE DU PRODUIT

4.1. Etiquetage / Emballage

La marque est matérialisée par un étiquetage (pique prix, étiquettes) ou une impression sur le papier d'emballage dont la forme et la nature sont décidées d'un commun accord entre le Parc, les producteurs et les commerçants.

L'utilisation ou la référence à la Marque « Produit du Parc naturel régional du Morvan », dans tout document publicitaire ou relationnel, doit impérativement recevoir l'accord préalable du Parc.

4.2. Charte graphique

La mention « Produit du Parc naturel régional du Morvan » se fait par application d'une marque distinctive dont le graphisme et les couleurs sont définis en accord avec le Parc en cohérence avec la charte graphique des Parcs naturels régionaux de France (voir annexe 3). Les codes arrêtés dans la charte graphique seront spécifiquement déclinés, dans leurs dimensions et positionnements, selon les supports et en concertation avec le Parc (cf. document sur les normes graphiques pour l'utilisation de la Marque Parc sur les produits et services de Novembre 1997).

L'utilisation ou la référence à la Marque « Produit du Parc naturel régional du Morvan », dans tout document publicitaire ou relationnel, doit impérativement recevoir l'accord préalable du Parc.

4.3. Charte graphique

Le logo apparaît sur tout document de promotion du produit, ET UNIQUEMENT SUR CE PRODUIT, que ces documents soient réalisés par le producteur ou par un revendeur.

Chaque nouveau document de promotion sera soumis préalablement à l'avis du Parc.

ARTICLE 5 – SIGNALISATION AU LIEU DE PRODUCTION

Toute communication sur le produit marqué devra être conforme à la réglementation en vigueur. Pour s'en assurer, un travail de collaboration avec les services de la répression des fraudes sera mené.

5.1 – Enseignes et pré-enseignes

Le lieu de vente est signalé selon les modalités suivantes :

- application des règles sur la publicité restreinte lorsque celles-ci seront engagées,
- respect de la loi du 29 Décembre 1979 relative aux enseignes et pré-enseignes. Une fiche reprenant les principes de cette loi sera transmise par le Parc.

5.2 – Accueil

Le producteur et l'artisan veillent à établir un contact convivial avec leurs visiteurs et clients. Ils renseignent sur la provenance et le mode de production des produits marqués.

Le producteur ou l'artisan ont une bonne connaissance de l'agriculture morvandelle, de l'environnement du Parc naturel régional du Morvan de façon à pouvoir sensibiliser le visiteur à la découverte du territoire et au respect de l'environnement. Pour cela, ils s'engagent à suivre les séances d'information proposées par le Parc ou ses partenaires.

5.3 – Participation à la promotion du territoire

Une documentation sur le Parc est mise à disposition du public au moment de l'accueil. Le producteur et l'artisan acceptent de répondre aux questions courantes du public concernant le Parc.

Les bénéficiaires de la charte s'engagent à promouvoir les autres activités du territoire, notamment les autres produits et services marqués. Ils participeront à la promotion des produits au moins un jour par an, dans le cadre d'actions collectives.

ARTICLE 6 – ENGAGEMENTS DES BENEFICIAIRES

Le bénéficiaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur en matière de production, de travail, de mise en marché et d'accueil du public, notamment sécurité, hygiène et affichage.

Les producteurs ayant une activité commerciale parallèle à l'activité de production devront pouvoir fournir une attestation de leur enregistrement auprès du Registre du Commerce et des Services.

Le producteur s'engage à informer le Parc de l'existence d'éventuelles démarches d'information, d'interventions ou de contrôles pratiqués le cas échéant par les services officiels et de leurs conclusions. Il s'engage à se conformer aux exigences formulées par les services, y compris quand celles-ci ne font l'objet que d'une simple demande non suivie d'actions en obligation.

ARTICLE 7 – APPORTS ET SOUTIEN DU PARC

Outre le bénéfice du droit d'utilisation de la Marque, le Parc s'engage selon les modalités et les moyens suivants :

7.1 – Mise à disposition d'un signe de reconnaissance

Le Parc met à disposition du producteur et du commerçant une plaque d'identification « Produit du Parc naturel régional du Morvan ».

7.2 – Organisation de journées de formation

En partenariat avec les C.F.P.P.A du territoire et le LEP Hôtelier de Château-Chinon ainsi que les Chambres d'Agriculture concernées, le Parc du Morvan coordonne l'organisation, pour tous les bénéficiaires de la Marque, des journées de formation.

7.3 – Organisation de journées professionnelles et collectives de réflexion

Toujours en partenariat avec les C.F.P.P.A du territoire et le LEP Hôtelier de Château-Chinon ainsi que les Chambres d'Agriculture concernées, une journée d'échange annuelle sera organisée entre tous les producteurs bénéficiant de la Marque, afin de faire connaître à chacun les autres produits marqués et inciter aux renvois de clientèle et à la promotion commune.

De la même manière, en lien avec la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, des journées rassemblant les acteurs des Parcs bénéficiant de la Marque pourront être organisées en vue de définir et appliquer une stratégie commune ayant trait aux conditions d'attribution, de commercialisation et de contrôle de la Marque.

7.4 – Mise à disposition de documentation en rapport avec le territoire et ses activités

Pour aider le producteur et le commerçant à informer le public sur les attraits du territoire, le Parc mettra à leur disposition :

- les informations nécessaires sous les formes les plus adaptées,
- les dépliants et documents concernant l'ensemble du territoire du Parc.

7.5 – Accompagnement et assistance à la création de manifestations adaptées au développement des ventes de produits marqués

Chaque fois que cela sera matériellement possible, et à l'exemple d'opérations de même nature déjà mises en œuvre par les Parcs en France, le Parc du Morvan facilitera la création ou le développement d'une présence :

- collective dans les salons,
- sur les serveurs Minitel,
- sur le réseau Internet ou la borne interactive.

7.6 – Promotion du produit marqué

Chaque fois que cela sera matériellement possible, le Parc s'engage à assurer la promotion des produits marqués :

- évocation dans ses publications, audiovisuels, expositions et manifestations locales, régionales ou nationales,
- lors de ses participations à des salons locaux, régionaux ou nationaux,
- à l'occasion de ses éditions, catalogues et dépliants, en fonction de la logique de leurs contenus.

7.7 – Détection de sources de financements

Dans certains secteurs, il existe des aides destinées à financer les coûts et surcoûts en rapport avec le contrôle, l'adaptation de l'entreprise et l'amélioration de la qualité. Le Parc s'engage à procéder à la recherche de financements ainsi qu'au montage des dossiers qu'il proposera aux agriculteurs bénéficiant du droit d'utilisation de la Marque.

ARTICLE 8 – AGREMENT, CONTROLE ET RISQUES MAJEURS

8.1 – Antériorité – Agrément

8.1.1 Formulation des demandes

Chaque producteur ou artisan souhaitant bénéficier de la marque doit en faire la demande par écrit au Parc naturel régional du Morvan.

8.1.2 Conditions d'antériorité de la demande

Au moment de faire la demande d'attribution de la Marque Parc auprès du Parc du Morvan, le producteur ou l'artisan devra avoir exercé son activité pendant une période minimale d'une année

8.1.3 Examen des demandes

Il se déroule en deux étapes :

- une visite d'agrément a lieu, réunissant un représentant du Parc naturel régional du Morvan ainsi qu'un représentant des Chevriers Bourguignons. Elle valide ou non la possible intégration du candidat dans la présente charte.
- la demande est ensuite examinée en commission "Agriculture" qui en fait proposition au Président du Parc naturel régional du Morvan pour application.

8.2 Contrôles

La commission "Agriculture" veille au maintien de la qualité des produits bénéficiaires de la marque "Produit du Parc naturel régional du Morvan" et au respect de la présente charte de qualité.

Le Parc du Morvan procédera au contrôle de l'application de la charte par les producteurs et les artisans selon un plan de contrôle pré-établi. Un contrôle annuel sera réalisé par le Parc. Les Chevriers Bourguignons pourront intervenir dans le contrôle soit à la demande du Parc quand un questionnement apparaîtra, soit à la demande du producteur ou artisan, notamment si un appui technique se révèle nécessaire.

Le contrôle portera sur :

- le respect des conditions de production et de transformation comme indiqué dans la charte de qualité ;
- les fiches de suivi des pratiques culturales et vétérinaires (cf. annexes 1 et 2)
- l'étiquetage du produit

Le coût du contrôle, qui devra être limité, sera à la charge de l'éleveur ou de l'artisan.

8.3 – Tenue des registres de contrôles

Les producteurs et les artisans doivent disposer, tenir à jour et mettre à disposition tous les documents jugés nécessaires à la réalisation du contrôle. Les producteurs doivent conserver toutes les pièces justifiant les pratiques culturales et d'élevage, en particulier pour la achats d'aliments et produits vétérinaires.

Le Parc naturel régional du Morvan doit disposer des pièces suivantes et les tenir à jour :

- Copie de la convention passée entre le Parc et chaque producteur.
- Registre des producteurs et dossier technique sur chacun d'eux comprenant :
 - . caractéristiques de l'exploitation (identification DSV ...),
 - . fiches de suivi des pratiques culturales et vétérinaires
- Pièces administratives diverses :
 - . règlement de la Marque,
 - . charte de la marque adoptée,
 - . relations avec les adhérents,
 - . registre des réclamations.
- Attestation du producteur ou de l'artisan qu'il est en règle vis à vis de la réglementation.

Le Parc s'engage à garder confidentielles les données qui concernent directement le bénéficiaire de la Marque.

8.4 – Risques majeurs

Le producteur reconnaît au Parc un droit inaliénable de protection de sa marque, et par là même, de protection des intérêts des autres producteurs qui l'utilisent, tant sur le territoire du Parc que sur les territoires des autres parcs naturels régionaux.

Certaines éventualités, qualifiées d'extrêmes, constituent des risques majeurs pour la marque. Il s'agit, dans le cas du produit pour lequel le producteur ou le commerçant sont bénéficiaires du droit d'utilisation de la marque, des éventualités suivantes :

- Le producteur ou l'artisan engagé dans cette présente charte s'engage à respecter la réglementation en vigueur pour son atelier de transformation. En cas de problèmes sanitaires (présence de germes pathogènes notamment), le producteur ou l'artisan devra mettre en place des mesures correctives et s'appuyer si besoin sur un organisme technique pour surmonter le

problème rencontré. Les fromages touchés par le problème sanitaire seront retirés de la vente, conformément à la réglementation en vigueur. Ce risque n'aboutira pas au retrait de la marque à partir du moment où le producteur ou l'artisan prend toutes les mesures nécessaires pour remédier aux problèmes. L'utilisation de la marque ne sera que suspendue pour la période de mise en conformité. Elle ne sera réutilisable qu'après présentation par le producteur ou l'artisan de justificatifs prouvant la mise en conformité

- non respect de la réglementation pouvant exposer les visiteurs à des risques en rapport avec la sécurité des personnes
- détérioration manifeste de l'environnement au lieu de production ou au lieu de vente
- utilisation frauduleuse de la marque Parc.

8.5 Conditions de retrait de la marque

8.5.1 – Retrait de la Marque pour des motifs d'insuffisance

Pour des motifs d'insuffisance constatés par écrit (plaintes), le producteur ou l'artisan sera prévenu par un avertissement, écrit par courrier recommandé avec accusé de réception, précisant le délai dont il disposera pour rectifier les insuffisances constatées, avant le retrait provisoire ou définitif de la Marque.

8.5.2 – Retrait de la Marque pour un motif grave considéré par le Parc comme un risque majeur

Pour des motifs graves considérés par le Parc comme des risques majeurs (voir Article 8.4), la Marque est retirée sans délai, ni préavis, et ce, sans recours ou dédommagement en faveur du bénéficiaire. Le Parc exigera alors le retrait immédiat et la restitution de tout élément de publicité, affichage, étiquetage et plus généralement toute communication en direction du public consommateur, du milieu professionnel et des organismes institutionnels.

Une indemnité pour préjudice commercial pourra être exigée par le Parc.

ARTICLE 9 – CONDITIONS FINANCIERES D'OCTROI DE LA MARQUE

L'usage de la Marque donne lieu à une contribution financière de la part des bénéficiaires (éleveurs et commerçants) en contrepartie de sa valeur d'usage et de la promotion des produits marqués effectuée par le Parc et ses partenaires valorisant le territoire et les savoir-faire des habitants. Cette contribution se traduit par une adhésion annuelle à l'Association des Eleveurs du Parc naturel régional du Morvan auquel s'ajoute la prise en charge d'une partie des frais de contrôle et de l'étiquetage.

ARTICLE 10 – DUREE DE VALIDITE DE LA CHARTE

La charte évoluera en fonction des modifications apportées sur l'ensemble du processus de production et de commercialisation.

Fait à Saint Brisson, le 27 novembre 2003

Annexes

1. Fiche de suivi des pratiques culturelles

2. Fiche de suivi des pratiques vétérinaires

3. Charte graphique

3 - Charte Graphique



1. Couleurs

Représentation en bichromie :

- symbole et étoile en réserve blanche
- ovale en vert Pantone 340 à 100 %
- typographie en rouge Pantone 187 à 100 %

Représentation en quadrichromie :

- symbole et étoile en réserve blanche
- ovale en cyan 100 % - jaune 70 % - noir 15 %
- typographie en magenta 90 % - jaune 70 % - noir 24 %

2. Obligations

- Afin que le marquage soit lisible, la taille du logotype sur le support doit représenter au minimum 10 % de la hauteur de la surface sur laquelle il est présenté, sans toutefois être inférieure à 20 mm de haut.
- Toute représentation de la marque doit être suivie du R de "registred" attestant du dépôt légal de la marque de chaque Parc à l'INPI et donc de sa protection.