

Décision n°2019-005 du 1^{er} août 2019

**Relative à la nécessité de modifier les Règlements d'usage catégoriel (RUC) Agricoles (hors vin) de la marque
« *Esprit parc national* »**

Le directeur général de l'Agence française pour la biodiversité,

Vu la transmission totale de propriété de la marque « *Esprit parc national* » n°706254 effective le 11 août 2017 à l'INPI au bénéfice de l'Agence française pour la biodiversité (AFB) ;

Vu la délibération du CA de l'AFB n°2017-46 en date du 27 septembre 2017 relative à la délégation de pouvoir au directeur général pour l'ensemble des actes nécessaires à l'administration et la gestion de la marque collective « *Esprit parc national* » ;

Vu la décision n°2018-136 du directeur général de l'AFB en date du 17 septembre 2018 relative à l'organisation de la gouvernance de la marque « *Esprit parc national* » ;

Vu la décision n°2018-137 du directeur général de l'AFB en date du 17 septembre 2018 relative au Comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » ;

Vu la décision n°2018-243 du directeur général de l'AFB en date du 29 novembre 2018 nommant les membres au Comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » ;

Vu la décision n°2019-68 en date du 4 avril 2019 portant délégation de signature du directeur général pour la gestion de la marque « *Esprit parc national* » ;

Vu la décision n°2016-02 du Comité de gestion de la marque en date du 19 février 2016 adoptant le RUC « Fruits, légumes, champignons, fleurs et plantes comestibles, cultivés ou issus de la cueillette » ;

Vu la décision n°2016-03 du Comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » en date du 19 février 2016 modifiant le RUC « Miel et autres produits de la ruche » ;

Vu la décision n°2016-04 du Comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » en date du 19 février 2016 modifiant le RUC « Viandes de bovins, ovins, caprins et d'équins (Métropole) » ;

Vu la décision n°2016-05 du Comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » en date du 19 février 2016 modifiant le RUC « Produits issus de cultures agroforestières tropicales » ;

Vu la décision n°2016-19 du Comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » en date du 15 décembre 2016 adoptant le RUC « Lait de vache, brebis et chèvre et produits laitiers (Métropole) » ;

Vu la décision n°2016-20 du Comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » en date du 15 décembre 2016 modifiant le RUC « Produits agricoles transformés » ;

Vu la décision n°2019-001 du Directeur des Parcs et aires protégées de l'AFB, par délégation du DG de l'AFB, en date du 17 juin 2019 relative au RUC « Produits alimentaires issus de l'aquaculture » :

Vu la délibération du comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » n°2019-09 du 27 juin 2019 relative à la nécessité de modifier les RUCs Agricoles (hors vin).

Considérant que l'article 1 de l'organisation de la gouvernance de la marque « *Esprit parc national* » dispose que le directeur général de l'AFB, sur proposition de comité de gestion de la marque, adopte les RUCs de la marque ;

Considérant que les RUCs agricoles (hors vin) comportent à la fois un volet « production » permettant de marquer les produits agricoles bruts et un volet « transformation » permettant de marquer les produits agricoles transformés, commercialisés par les agriculteurs et fabriqués à partir de leurs produits bruts ;

Considérant que le RUC « Produits agricoles transformés » qui s'applique aux entreprises de transformation non productrices de produits bruts marqués « *Esprit parc national* », comprend les mêmes critères que le volet « transformation » des RUCs agricoles ;

Considérant que la définition des différentes catégories de produits et ingrédients composant les produits agricoles transformés (produits agricoles essentiels, produits agricoles complémentaires, autres ingrédients) doit être améliorée et que certains critères et indicateurs doivent être précisés en terme de simplicité, de mesure, de cible pour faciliter la compréhension par les candidats et les auditeurs des candidatures sur les critères : approvisionnement en produits agricoles complémentaires, approvisionnement en autres ingrédients et autres ingrédients d'origine naturelle.

DÉCIDE

Article 1 :

La nécessité de modifier l'ensemble des RUCs Agricoles (hors vin) conformément aux propositions d'évolution en annexe de la présente décision, est validée.

Article 2 :

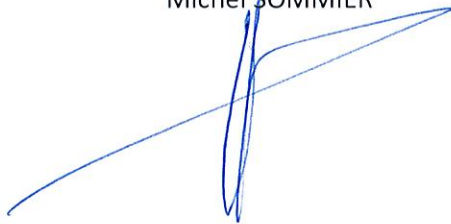
Le département des parcs nationaux et de l'appui aux réseaux d'aires protégées de la Direction des parcs et aires protégées de l'AFB est chargé de présenter lors d'une prochaine séance du Comité de gestion de la marque « *Esprit parc national* » l'ensemble des RUCs Agricoles ainsi modifiés.

Article 3 :

La présente décision est publiée sur le site internet de l'Agence française pour la biodiversité, dans l'onglet « Agence » et dans la rubrique « Recueil des actes administratifs ».

Le Directeur général de l'AFB
Par délégation,
Le Directeur des parcs et aires protégées de
l'AFB,

Michel SOMMIER



Voies et délais de recours : « Le destinataire de la présente décision qui désire la contester peut directement saisir le tribunal administratif compétent d'un recours contentieux dans les deux mois de sa notification. Il peut également, dans ce même délai, saisir d'un recours gracieux, l'auteur de la décision, ou d'un recours hiérarchique, le supérieur de l'auteur de la décision. Ceux-ci disposeront d'un délai de deux mois pour lui répondre. En cas de rejet exprès ou implicite de la demande - la décision naît dans ce cas du silence gardé par l'administration pendant un délai de deux mois - le délai du recours contentieux, prorogé par l'exercice de ces recours administratifs, ne recommence à courir à l'égard de la décision initiale que lorsqu'ils ont été l'un et l'autre rejetés. »

Rappel sur l'architecture des RUC agricoles et les liens avec le RUC produits agricoles transformés

Les RUC agricoles - hors vin - (fruits et légumes, viande, miel, lait, ...) comportent un volet « production » permettant de marquer les produits agricoles bruts et un volet « transformation » permettant de marquer des produits agricoles transformés, commercialisés par les agriculteurs et fabriqués à partir de leurs produits bruts. Ces RUC s'adressent donc à des agriculteurs / producteurs. S'ils ne commercialisent que des produits bruts (fruits, légumes, lait...), seul le volet "production" du RUC s'applique. S'ils font aussi de la transformation à partir de leurs produits bruts (ou la sous-traitent) et vendent leurs produits transformés (jus, confitures, tisane, fromage...), ces derniers doivent respecter les critères du volet "transformation".

Le RUC "produits agricoles transformés" s'applique quant à lui à des entreprises de transformation qui ne font pas de production et qui doivent donc s'approvisionner en produits agricoles marqués *Esprit parc national* (pour le ou les produits dits "essentiels").

Ce sont les mêmes critères qu'on retrouve dans le volet "transformation" des RUC agricoles et dans le RUC produits agricoles transformés (validés en 2016). Les propositions ci-dessous concernent donc le RUC produits agricoles transformés et les volets « transformation » des RUC agricoles.

Objectifs et modalités de travail

L'idée n'est pas de remettre en cause la philosophie globale du RUC « produits agricoles transformés » mais de s'assurer qu'il est compris par tous les auditeurs de la même façon (d'autant plus qu'on arrive maintenant sur des produits plus élaborés) et de préciser certains points pour mieux prendre en compte les différents contextes et faciliter l'instruction. Il faut avoir un RUC avec des exigences compréhensibles et des critères simples, mesurables et répondant à une cible précise (à cet égard, la marque n'est pas faite pour certifier un niveau donné de sécurité alimentaire).

Les quatre premiers critères du RUC sont centraux et relatifs :

- aux produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s) (critère obligatoire),
- à l'approvisionnement en produits agricoles complémentaires (critère obligatoire),
- à l'approvisionnement en autres ingrédients (critère facultatif),
- aux autres ingrédients d'origine naturelle (critère obligatoire).

Pour se faire une philosophie commune et voir s'il est nécessaire de préciser les définitions et les seuils pour certaines catégories de produits (produit essentiel, produit complémentaire, autre ingrédient), une première analyse des produits transformés marqués a été réalisée (tableau précisant pour chaque type de produits, la composition). Un tableau de synthèse a également été produit et précise le (ou les) produit(s) essentiel(s), le (ou les) produit(s) agricole(s) complémentaire(s), les autres ingrédients par grande catégorie (cf. annexe). Il s'agira de le compléter, si besoin, au fil de l'eau. Ces documents pourront constituer des aides à l'instruction (exemple de produits « types »).

Définitions des différentes catégories de produits et ingrédients

Au regard des exemples existants et des discussions en GT agriculture, il est proposé de préciser les définitions du préambule. **Nouvelle proposition de formulation, à modifier dans les préambules :**

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.

Lorsqu'un même produit peut être fabriqué par des agriculteurs aux activités différentes, le produit essentiel sera celui issu de sa production et marqué *Esprit parc national*. Par exemple, pour des yaourts aux fruits : le lait sera le produit essentiel et les fruits les produits agricoles complémentaires, s'ils sont élaborés par des éleveurs mais ce sera l'inverse, s'ils sont élaborés par des producteurs de fruits.

Critère n°2 sur les produits agricoles complémentaires (cas des produits plus élaborés : plats cuisinés à base de viande ou de légumes, pâtes, saucisses,...).

Formulation actuelle :

<p>Critère n°2 : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</p> <p>Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits locaux ou sous signe de qualité.</p>	O	<p>(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)</p> <p>Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont de provenance locale (territoire du Parc national et cantons limitrophes) et/ou sous SIQO (AB, AOP, IGP...).</p>	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs origines et les fournisseurs</p>
---	---	--	---

Trois options, plus ou moins exigeantes, ont été étudiées pour préciser ce critère. Les questions et échanges en GT agriculture ont notamment porté sur les points suivants : niveau d'exigence et nécessité de trouver le juste milieu, réalités des filières au niveau local et éventuels risques d'intensification de productions, origine des produits biologiques, nécessité d'objectiver le regard, d'être équitables dans la façon de travailler et donc de proposer des critères objectifs...

Après discussion, il est proposé de supprimer la notion de provenance locale pour les produits agricoles alimentaires complémentaires et de privilégier les produits sous SIQO, même si cela risque d'exclure des producteurs (exigence, objectivité sur les pratiques, appui sur des démarches existantes...).

Proposition de nouvelle formulation :

<p>Critère n°2 : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</p> <p>Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits sous signe de qualité, produits sur l'exploitation ou marqués <i>Esprit parc national</i>.</p>	O	<p>(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)</p> <p>Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont : - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...). »</p>	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p>
--	---	--	---

Critère n°3 sur l'approvisionnement en autres ingrédients : pour faciliter la compréhension de ce critère, seul le terme « autres ingrédients » sera utilisé (suppression des termes « produits », « additifs »).

Formulation actuelle :

<p>Critère n°3 : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres produits ou ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p>	F	<p>Pour son approvisionnement en autres ingrédients, l'utilisateur travaille avec au moins un producteur local (territoire du Parc national et cantons limitrophes) ou un producteur de proximité (150 km), en fonction du type de produits et des contextes.</p> <p>OU les autres produits sont marqués Esprit Parc national</p> <p>OU les autres produits ou ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>
--	---	--	--

Proposition de nouvelle formulation :

<p>Critère n°3 : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p>	F	<p>Pour son approvisionnement en autres ingrédients, l'utilisateur travaille avec au moins un producteur local (territoire du Parc national et cantons limitrophes) ou un producteur de proximité (150 km), en fonction du type de produits et des contextes.</p> <p>OU les autres ingrédients sont marqués Esprit Parc national</p> <p>OU les autres ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>
--	---	---	--

Critère n°4 sur les autres ingrédients d'origine naturelle : il est proposé de reformuler le critère et les indicateurs, notamment pour faciliter la compréhension et l'analyse de ce critère. A travers ce critère, la marque se positionne sur des produits simples et naturels (et non ultra-transformés).

Formulation actuelle :

<p>Critère n°4 : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les additifs et autres produits utilisés sont d'origine naturelle.</p>	O	<p>Aucun conservateur, stabilisateur, colorant ou arôme de synthèse n'est rajouté.</p> <p>Les produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants ainsi que les substances aromatiques sont d'origine naturelle.</p> <p>L'utilisation d'huile de palme et de produits OGM est interdite.</p>	<p>Liste détaillée des autres produits et additifs utilisés</p>
--	---	---	---

Proposition de nouvelle formulation :

<p>Critère n°4 : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p>	O	<p>Les autres ingrédients, notamment les additifs alimentaires (produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants, conservateur, stabilisateur, colorant, substances aromatiques...), sont :</p> <p>- d'origine naturelle</p> <p>- 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>
---	---	---	--

Pour information : 300 additifs utilisés en conventionnel, 48 autorisés en AB (dont 28 présentant des risques potentiels, UFC Que Choisir, C. Gouget).

Pour les quelques cas d'additifs autorisés en AB dont l'origine naturelle est difficile à vérifier (additif pouvant être d'origine naturelle ou de synthèse), il est proposé de se baser sur la classification de Nature et Progrès. Le cas de la pectine est à approfondir (pour l'instant, autorisée si pas d'alternative – cf. position AB).

>>> Appui à l'instruction pour les additifs (liste non exhaustive, à compléter au fil de l'eau)

Autres ingrédients	Origine naturelle	AB	Nature et Progrès	Validation RUC
Colorant E102 Tartrazine (jaune)	Non (composé pétrochimique)	Interdit	Interdit	NON
Colorant E 131 Bleu Patenté v	Non (colorant de synthèse)	Interdit	Interdit	NON
Colorant E141 Complexes cuivriques de chlorophylle (laque d'aluminium) vert	Non (enrichissement chimique en cuivre du E140)	Interdit	Interdit	NON
Colorant E162 rouge de Betterrave	Végétale	Interdit	Interdit	NON
E 250 Nitrite de Sodium	Non (conservateur de synthèse)	Autorisé	Interdit	NON
Salpêtre E252 (nitrate de potassium)	Synthèse (carcasse d'animaux, déchets végétaux ...) ou d'origine minérale	Autorisé	Interdit	NON
E262 acétate de sodium	Acidifiant de synthèse ou naturel	Interdit	Interdit	NON
E 301 (ascorbate de sodium)	Antioxydant de synthèse ou produit par génie génétique	Autorisé	Autorisé	NON
E 330 Acide citrique	Origine naturelle difficile à vérifier	Autorisé	Autorisé	OUI
Acide tartrique E334	Naturel, chimique ou génie génétique	Autorisé	Autorisé	OUI
Agar Agar E 406	Naturel (algues rouges)	Autorisé	Autorisé	OUI
Carraghénanes E 407	Oui - épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant d'origine naturelle (algues marines), chauffé Haute Température et traités avec certains acides.	Autorisé	Interdit	OUI
Gomme de guar E 412	Oui (dérivé de graines de guar broyées)	Autorisé	Autorisé	OUI
Xanthane E 415	Agent moussant d'origine végétale ou obtenu par fermentation du glucose (bactérie). Pourrait être dérivé du maïs OGM	Autorisé	Interdit	NON
Pectine amidée E 440 ii	Non (obtenu par traitement ammoniacal de la pectine : ajout d'une fonction amide)	Interdit	Interdit	NON
Pectine E 440 i	Oui (épaississant et support pour additif d'origine naturelle)	Interdit AB sauf si pas d'alternatives	Pectine non amidée autorisée	OUI (pas d'alternative)
Triphosphate E451	Non (stabilisant de synthèse)	Interdit	Interdit	Non

Cas de la sous-traitance :

Il est proposé que la plupart des critères sur la démarche éco-responsable et sur la politique économique et sociale soit considérée comme « sans objet » dans le cadre de la sous-traitance. Cela peut paraître moins exigeant (mais il s'agit essentiellement de critères facultatifs). Par ailleurs, l'utilisation d'ateliers en place peut être une alternative intéressante (d'un point de vue économique, vie locale, projet collectif ou de filière...) et donc justifier ce choix.

Liste de tous les critères du RUC, avec en grisé les critères pouvant être jugés « sans objet » en cas de sous-traitance

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

Annexe – Tableau de synthèse « Grandes catégories de produits transformés »
(à compléter au fil de l'eau)

TYPE DE PRODUIT	Produit(s) agricole(s) essentiel(s)	Produit agricole complémentaire	Autres ingrédients
Produits à base de fruits, fleurs ou légumes			
Tisanes et infusions, fruits séchés...	Les plantes, Le (ou les) fruit(s)	-	
Jus de fruits, de légumes, sirop de fruits, de plantes...	Le (ou les) fruit(s), plante(s), légume(s)	-	
Confitures ou gelées de fruits, baies, fleurs...	Le (ou les) fruit(s), baie(s), fleur(s)	-	sucre
Confits salés, achards de légumes, coulis...	Légumes	-	huile d'olive, vinaigre, sucre, sel
Soupe, velouté, potage... de légumes	Légumes	-	En fonction du produit : Huile d'olive, sel, eau, ail, épices (cumin, curry, curcuma...)
Ravioles, tourtons, flouzons... à la pomme de terre, aux légumes	Légume(s)	farine	En fonction du produit : sel, poivre, levure, oignons, lardons, crème fraîche...
Tarte au(x) fruit(s)	Le (ou les) fruit(s)	farine	sucre...
Liqueurs de fruit(s), apéritifs de fruits	Le (ou les) fruit(s), fleur(s)	alcool	
Produits aromatisés (sel aux orties, vinaigre au sureau...)	Produit aromatisant (orties ou sureau...)	Produit de base (sel ou vinaigre...)	
Produits à base de viande			
Sauté, daube, blanquette, tajine... de viande A (agneau, boeuf, brebis)	Viande A	Principaux légumes	En fonction du produit : eau, vin blanc, farine, sel, poivre, ail, échalote, oignon, huile de tournesol, concentré de tomate, herbes de Provence,...
Terrine ou pâté de viande A (agneau, boeuf, brebis)	Viande A	Porc	En fonction du produit : Thym, genièvre, génépi, sel, poivre, champignons, piment d'espelette, noisettes, échalottes, oeuf, ail, lait, alcool, sucre, ...
Saucisse ou saussions de viande A (agneau, boeuf, brebis)	Viande A	Porc	En fonction du produit : sel, poivre, ail, lait, vin, boyaux naturels, herbes de provence, piment, épices naturelles ...
Produits à base de lait			
Fromage de X (vache, brebis, chèvre)	Lait de X	-	présure, ferment lactique...
Fromage mixte	Lait de X et Y	-	présure, ferment lactique...
Sérac de X, fromage blanc de X, faisselle de X, greuil de X...	Lait de X	-	présure, ferment lactique...
Yaourt nature	Lait de X	-	présure, ferment lactique...
Crème dessert ou yaourt aromatisé	Lait de X (si producteur de lait)	En fonction du produit : fruit(s), chocolat, vanille...	présure, ferment lactique...