



Le règlement d'usage catégoriel Viande de bovins, ovins, caprins et équins – Métropole

Validé par la décision n°2019-006 du 22 novembre 2019

Esprit parc national pour la viande de bovins, ovins, caprins et équins

L'objectif de la marque **Esprit parc national** est de proposer une offre diversifiée de produits et services en adéquation avec l'identité 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 viande de bovins, ovins, caprins et équins 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 viande de bovins, ovins, caprins et équins 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 national,
- 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,
- participer à la valorisation des productions en circuit-court et des 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 du produit concerné par le règlement d'usage catégoriel : la production de viande issue d'ovins, bovins, équins et caprins. Il s'agit de produits issus de transformations simples (abattage, découpe...), sans cuisson ou processus de conservation. Le produit viande est issu d'animaux dont le troupeau répond au règlement d'usage précisé ; il concerne de la viande d'agneau, tardon, brebis, veau, génisse, vache, bœuf, cabri, cheval...

Les produits transformés issus de ces produits (conserves...) pourront également être marqués s'ils répondent aux critères complémentaires liés à transformation de produits frais et présentés en fin de document.

Cible prioritaire : les exploitations agricoles d'élevage. Le terme élevage comprend l'ensemble des pratiques nécessaires à la réalisation du produit : reproduction, alimentation, conduite du troupeau et allotements, soins, bâtiments, gestion des effluents.

Classe de produits et services de la classification de Nice : 29 (viande, conserve de viande...), 30 (pâtés à la viande...).

Effets attendus sur les patrimoines du Parc national

Les parcs nationaux sont des espaces reconnus pour leurs patrimoines naturels, culturels et paysagers. Sur ces espaces, l'agriculture et le pastoralisme ont fortement contribué, et contribuent encore bien souvent, aux paysages et à leur entretien, et représentent une activité importante exploitant des milieux naturels, et à ce titre, les impactant.

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

Critères que le produit ou le service doit respecter

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 pour la conduite de l'élevage et du troupeau d'où sont issues les carcasses.

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 inférieur, 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. Lorsqu'il ne reste que 3 critères facultatifs applicables ou moins, un critère au moins doit être respecté.

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de viande (sans cuisson ou processus de conservation)

Critères généraux :

| Critères | Obligatoire ou facultatif | Indicateurs | Modalités d'évaluation et de contrôle |
|--|---------------------------|--|---|
| <p>Critère n°1 : Élevage basé sur des surfaces en herbe</p> <p>L'élevage est basé principalement sur des prairies, parcours et estives.</p> | O | <p>La part de la surface en herbe (prairies temporaires et permanentes, pâturages) dans la surface totale exploitée est supérieure ou égale à 80%. ¹</p> | <p>Fiche descriptive RPG, déclaration PAC</p> |
| <p>Critère n°2 : Autonomie fourragère</p> <p>Les animaux sont nourris principalement à partir des ressources fourragères de l'exploitation.</p> | O | <p>Les surfaces fourragères de l'exploitation (dans et hors parc) contribuent à l'alimentation en fourrage (vert ou sec) du troupeau pendant au moins 7 mois.</p> | <p>Fiche descriptive (fiche de calcul) Déclaration PAC</p> |
| <p>Critère n°3 : Contribution des surfaces naturelles du territoire PN à l'alimentation du troupeau</p> <p>Les animaux valorisent des surfaces naturelles du Parc national.</p> | O | <p>Les surfaces naturelles situées dans le Parc national (estives, alpages, parcours, prairies permanentes) contribuent à l'alimentation en fourrage (vert ou sec) du troupeau pendant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 mois de l'année au PN des Écrins, de la Vanoise - 2 mois de l'année au PN des Pyrénées, des Cévennes, et du Mercantour. | <p>Fiche descriptive (fiche de calcul) Déclaration PAC</p> |
| <p>Critère n°4 :</p> <p>Le siège d'exploitation est situé dans le Parc national ou à proximité.</p> | O | <p>Le siège de l'exploitation agricole est situé dans le Parc national, dans un des départements du Parc ou dans un département limitrophe.</p> | <p>Fiche descriptive</p> |
| <p>Critère n°5 :</p> <p>Les animaux naissent et sont élevés sur l'exploitation.</p> | O | <p>Naissance et élevage sur l'exploitation. Pas d'atelier d'engraissement non lié au troupeau. Acceptation des achats de reproducteurs (mâles et femelles) ou pour remplacer en cas d'accidents.</p> | <p>Fiche descriptive ou tout document de suivi de l'atelier d'élevage</p> |

¹ Les surfaces gérées dans un cadre collectif et utilisées par l'exploitation sont prises en compte pour le calcul, au prorata de leur usage et sont intégrées à la surface totale exploitée (qui comprend cultures, prairies, pâturages...). Le ratio est calculé à l'échelle de l'exploitation, avec comptabilisation des surfaces hors Parc national.

| | | | |
|---|---|--|--|
| Critère n°6 : L'exploitation est inscrite dans une démarche de valorisation de sa production de viande. | O | Inscription dans une démarche de qualité, d'indication géographique protégée OU vente directe, circuit court OU inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (marque territoriale...) | Fiche descriptive ou attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches |
|---|---|--|--|

Critères thématiques : Quatre thèmes sont abordés. Chacun présente des critères obligatoires, à respecter. Ils présentent également des critères facultatifs. L'exploitant respecte le RUC s'il valide au moins la moitié des critères facultatifs, pris dans leur globalité et non par item.

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

Les critères suivants portent sur le **bon état agro-écologique des surfaces naturelles et semi-naturelles exploitées, situées dans le Parc national.**

| Critères | Obligatoire ou facultatif | Indicateurs | Modalités de contrôle |
|---|----------------------------------|---|---|
| Critères obligatoires | | | |
| Critère n°7 : Les prairies permanentes fauchées, ou fauchées et pâturées du Parc national présentent une diversité floristique significative. | O | Présence d'espèces floristiques indicatrices de biodiversité sur au moins 75 % des parcelles échantillonnées ² OU Plus de 75% des surfaces dans le Parc national sont engagées dans un dispositif reconnaissant le caractère agro-écologique des prairies permanentes (MAEC SHP individuelle ou MAEC Herbe 03, 06, 07 ou 08) | Évaluation sur place (terrain) OU Contrat de l'exploitation (MAEC SHP individuelle, Herbe 03, 06, 07, 08) |
| Critère n°8 : Les parcours ou estives pâturées du Parc national ne présentent pas de dégradation remarquable. Non applicable si le pâturage est géré par une collectivité (commune, commission syndicale...) | O | Absence de dégradation par l'activité d'élevage remettant en question la pérennité de l'alpage, de l'estive ou du parcours à long terme (taux de prélèvement, érosion, dynamique de végétation, gros travaux d'aménagement...). | Fiche descriptive Contrat de l'exploitation (indicateurs grilles de consommation et dégradation MAEC SHP) OU contrat Herbe 09 Évaluation sur place |

² À partir de la répartition des prairies de l'exploitant (RPG, informations), visite de 4 parcelles choisies en respectant la diversité des situations (contexte biophysique et pratiques). Réaliser la méthode 4 fleurs avec la liste nationale (adaptable localement) : 75 % des prairies (soit 3 sur 4) doivent être des prairies fleuries selon la méthode.

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Critère n°9 : Les principales infrastructures agri-écologiques du Parc national (haies, arbres isolés, murets, clapiers « clapas »...) et les zones humides ne sont pas dégradées par l'activité, voire sont entretenues.</p> | O | Absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité pastorale des zones humides et des infrastructures agri-écologiques liées aux surfaces nécessaires à l'élevage et structurantes dans le paysage (haies, arbres isolés, murets, clapiers...). | Fiche descriptive Contrat d'exploitation OU Évaluation sur place |
| <p>Critère n°10 : Pas d'herbicide sur les prairies permanentes, parcours, alpages et estives du Parc national. Non applicable si le pâturage est géré par une collectivité (commune, commission syndicale...)</p> | O | Pas d'utilisation d'herbicide sur les prairies permanentes, parcours, alpages et estives du Parc national (sauf traitement localisé visant à lutter contre les chardons, rumex et plantes envahissantes ou entretien des clôtures). | Fiche descriptive |
| <p>Critère n°11 : Pas de désherbage chimique pour le semis direct des cultures et prairies temporaires.</p> | O | Absence de désherbage chimique pour le semis direct des cultures dédiées à l'élevage et des prairies temporaires. | Fiche descriptive |
| Critères facultatifs | | | |
| <p>Critère n°12 : Les prairies temporaires³ de l'exploitation, situées sur le Parc national, sont diversifiées.</p> | F | Diversité du cortège floristique des prairies temporaires, avec un mélange de graminées et de légumineuses OU Rotation intégrant des graminées et des légumineuses. | Fiche descriptive Contrôle visuel |
| <p>Critère n°13 : Pratiques patrimoniales Certaines pratiques mises en œuvre sur le territoire du Parc national sont patrimoniales.</p> | F | Mise en œuvre d'une pratique patrimoniale : <ul style="list-style-type: none"> • fauche pédestre • utilisation des canaux d'irrigation • ... | Fiche descriptive Contrat de l'exploitation OU Évaluation sur place |

3 La prairie temporaire est une culture pure de graminées ou une association de graminées et légumineuses pluriannuelles, cultivée pour être pâturée, fanée ou ensilée, et occupant dans la rotation une sole de durée variable. La culture de légumineuses pures est une prairie artificielle et n'est pas concernée par ce critère

| | | | |
|---|---|---|-------------------|
| Critère n°14 : Pas de désherbage chimique sur les cultures et prairies temporaires. | F | Absence d'herbicide sur les cultures dédiées à l'élevage et les prairies temporaires. | Fiche descriptive |
|---|---|---|-------------------|

Les critères suivant s'appliquent à l'**ensemble du système d'élevage, ou de l'exploitation.**

| Critères | Obligatoire ou facultatif | Indicateurs | Modalités de contrôle |
|---|----------------------------------|--|---|
| Critères obligatoires | | | |
| Critère n°15 : Utilisation des effluents de l'élevage comme fertilisants L'éleveur priorise l'utilisation des effluents de l'élevage pour fertiliser ses parcelles, limitant ainsi le recours aux fertilisations minérales. | O | Existence d'un plan d'épandage ou pratiques d'épandage raisonnées Description des pratiques d'épandage | Fiche descriptive Plan d'épandage |
| Critère n°16 : Alimentation en période d'estive L'alimentation du troupeau en estive est assurée exclusivement par le pâturage. | O | Pas d'affouragement des animaux présents sur les estives et alpages, sauf si les conditions climatiques le nécessitent. | Fiche descriptive, déclaration sur l'honneur |
| Critère 17 : Alimentation en compléments Les apports en aliments complémentaires sont raisonnés et la ration journalière est composée très majoritairement de fourrages. | O | Pas d'ensilage de maïs Absence d'aliments OGM dans les rations ET Pour les animaux de moins d'un an : la part de fourrages dans la ration alimentaire est supérieure à la part de compléments (en poids). | Fiche descriptive Factures d'achat et/ou ou composition des aliments complémentaires |

| Critères facultatifs | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Critère 18 : Approvisionnement en céréales Les céréales sont produites sur l'exploitation ou proviennent d'une exploitation du département ou d'un département voisin.</p> | F | Les céréales proviennent de l'exploitation ou d'un territoire de proximité (150 km maximum). | Fiche descriptive |
| <p>Critère n°19 : Traitements antiparasitaires Le bénéficiaire rationalise ses traitements antiparasitaires.</p> | F | Absence de traitement systématique OU L'éleveur participe à une formation de gestion du risque parasitaire OU L'éleveur utilise des produits ou des méthodes « écologiques » OU Existence d'une stratégie de traitement prenant en compte les enjeux environnementaux OU L'éleveur réalise des analyses coprologiques | Fiche descriptive Factures des produits vétérinaires OU Attestation de formation à l'état sanitaire des animaux par l'observation... OU Résultats de coprologies |
| <p>Critère n°20 : Pas de produit chimique de synthèse pour lutter contre les organismes nuisibles (campagnols, taupes...)</p> | F | L'éleveur utilise des méthodes alternatives aux produits chimiques de synthèse pour lutter contre les organismes nuisibles (campagnols, taupes...). | Fiche descriptive Présence de dispositifs alternatifs |
| <p>Critère n°21 : Diversité génétique L'élevage utilise des races locales et/ou menacées.</p> | F | Démarche associative liée à une diversité génétique particulière OU Présence dans l'exploitation de femelles reproductrices de races locales et/ou menacées. | Fiche descriptive Contrat agroenvironnemental de préservation de races à faibles effectifs OU Justificatif d'adhésion à une association de races OU Visite sur place |

Item B : développer une démarche écoresponsable

| Critères | obligatoire ou facultatif | Indicateurs | Modalités de contrôle |
|---|----------------------------------|--|--|
| Critère facultatif | | | |
| Critère n°22 : Gestion des déchets Les déchets de l'atelier d'élevage sont intégrés à un circuit de traitement ou de recyclage. | F | Dépôt des déchets produits (ficelles, films usagés, plastiques, Emballages Vides des Produits Phytosanitaires EVPP, Produits Phytosanitaires Non Utilisables PPNU...) dans un centre de collecte (Adivalor) OU intégration dans un circuit de recyclage (cartons, emballages propres, palettes, ...). | Fiche descriptive Déclaration sur l'honneur Bon de dépôt |

Item C : participer à la politique économique et sociale

| Critères | obligatoire ou facultatif | Indicateurs | Modalités de contrôle |
|---|----------------------------------|---|---|
| Critères facultatifs | | | |
| Critère n°23 : L'élevage participe à l'emploi et à la vie des espaces pastoraux du parc national, en maintenant une présence humaine auprès des troupeaux. | F | Pratiques de gardiennage quotidien, pendant la période d'estive sur le Parc national. | Fiche descriptive Contrat de gardiennage Evaluation lors de la visite |
| Critère n°24 : développement d'activités agri-touristiques, accueil à la ferme et participation à des événements de promotion des produits agricoles L'éleveur propose des visites de son exploitation agricole ou participe à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux. | F | Organisation de visites à la ferme OU Accueil de groupes scolaires ou grand public OU Participation à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux. | Démarche de qualification d'accueil à la ferme Inscription dans un circuit agro-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles Flyer ou document de communication, coupure de presse. |

| | | | |
|--|---|---|-------------------|
| <p>Critère n°25 : localisation de l'activité de découpe L'activité d'abattage et/ou de découpe, conditionnement est située sur le territoire du Parc.</p> <p>Non applicable : - en cas de centralisation par une coopérative ou une association - si l'abattoir de proximité est situé hors du territoire du Parc national et réalise aussi la découpe.</p> | F | Localisation d'une partie de l'activité d'abattage, de découpe et de conditionnement sur une commune du Parc national | Fiche descriptive |
|--|---|---|-------------------|

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

| Critères | obligatoire ou facultatif | Indicateurs | Modalités de contrôle |
|--|---------------------------|---|---|
| Critère obligatoire | | | |
| <p>Critère n°26 : 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.</p> | 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 viandes

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 |
|--|----------------------------------|---|---|
| <p>Critère A : Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)</p> <p>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>.</p> | 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). | <p>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</p> |
| <p>Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</p> <p>Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels)</p> | O | <p>(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)</p> <p>Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits à la ferme (sur l'exploitation | <p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>sont des produits sous signe de qualité, produits sur l'exploitation ou marqués <i>Esprit parc national</i>.</p> | | <p>agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...).</p> | |
| <p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p> | F | <p>Pour son approvisionnement en autres ingrédients, l'utilisateur travaille avec au moins un producteur local (territoire du Parc national et cantons limitrophes) ou un producteur de proximité (150 km), en fonction du type de produits et des contextes.</p> <p>OU les autres ingrédients sont marqués <i>Esprit parc national</i>.</p> <p>OU les autres ingrédients sont biologiques ou équitables.</p> | Factures, déclaration sur l'honneur |
| <p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p> | O | <p>Les autres ingrédients, notamment les additifs alimentaires (produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants, conservateur, stabilisateur, colorant, substances aromatiques...), sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'origine naturelle - et autorisés en agriculture biologique. <p>L'utilisation de produits OGM est interdite.</p> <p>Si de l'huile de palme est utilisée, elle doit être biologique ou équitable.</p> | Liste détaillée des autres ingrédients utilisés (additifs...) |
| <p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.</p> | O | <p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique.</p> <p>OU Vente directe, circuit court</p> <p>OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.</p> | Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches |

| | | | |
|--|---|---|-------------------|
| <p>Critère F : Produit transformé issu d'une recette traditionnelle</p> <p>L'utilisateur propose au moins un produit agricole transformé, selon une recette locale.</p> <p>Ce critère pourra être considéré sans objet pour certains produits (comme des confitures, jus de fruits...).</p> | F | <p>Parmi la gamme de produits agricoles transformés, au moins un produit transformé est issu d'une recette traditionnelle, emblématique du territoire, ou est une spécialité locale (éventuellement revisitée) valorisant la gastronomie locale, les recettes et savoir-faire locaux.</p> | Fiche descriptive |
|--|---|---|-------------------|

Développer une démarche écoresponsable

| Critères | Obligatoire ou facultatif | Indicateurs | Modalités de contrôle |
|---|----------------------------------|--|---|
| Critère obligatoire | | | |
| <p>Critère G : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p> | O | <p>Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques ou les oriente vers une filière de compostage) OU autre mode de valorisation des déchets organiques</p> <p>OU</p> <p>Dépôt des déchets de l'activité de transformation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p> | <p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p> |
| Critères facultatifs | | | |
| <p>Critère H : Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables</p> <p>Dans le cadre de son activité de transformation, l'utilisateur limite le recours aux emballages ou utilise des contenants recyclables.</p> | F | <p>Mise en place d'un politique de réduction des emballages</p> <p>OU</p> <p>Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p> | <p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Critère I : Entretien des locaux de de transformation</p> <p>Dans un souci de gestion écologique, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux et outils de transformation ont un impact minimal pour l'environnement naturel.</p> | F | <p>Utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « éco-certifiés » ou appartenant à liste de produits suivante : désinfection à l'eau chaude, vapeur d'eau, eau oxygénée, carbonate de sodium ou de potassium, acide acétique (vinaigre), acide lactique, ozone, alcool, savon potassique et sodique, lait de chaux, chaux et chaux vive, huiles essentielles.</p> | <p>Fiche descriptive Liste des produits utilisés Vérification lors de la visite</p> |
| <p>Critère J : Économies d'eau et efficacité énergétique</p> <p>L'utilisateur met en œuvre au moins une démarche écoresponsable d'économie d'eau ou d'efficacité énergétique dans l'atelier de transformation.</p> | F | <p>Au moins une des démarches suivantes est mise en œuvre dans l'atelier de transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pratiques d'économie d'eau ou d'énergie - Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables - Isolation des bâtiments (atelier de transformation, point de vente, ...) - Outil de production/transformation innovant et économe - Optimisation du système de production de chaleur ou de froid | <p>Fiche descriptive Ou Diagnostic énergétique, si exploitation dans territoire parc</p> |
| <p>Critère K : Intégration paysagère des bâtiments de transformation</p> <p><i>PAG non concerné</i></p> | F | <p>Si le site de transformation est situé dans le parc, la qualité paysagère des extérieurs des bâtiments respecte la structure paysagère du lieu (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...).</p> | <p>Fiche descriptive, contrôle visuel</p> |

Participer à la politique économique et sociale

| Critères | Obligatoire ou facultatif | Indicateurs | Modalités de contrôle |
|---|---------------------------|--|--|
| Critères facultatifs | | | |
| <p>Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc</p> | F | <p>L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).</p> | <p>Fiche descriptive, visite sur place</p> |
| <p>Critère M : Gestion responsable du</p> | F | <p>Plan de formation du personnel</p> | <p>Vérification lors de la visite.</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>personnel de l'atelier de transformation L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.</p> | | Politique d'embauche | Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation. |
| <p>Critère N : Accueil du public sur le site de transformation L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.</p> | 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 | | | |
| <p>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.</p> | O | Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe | Fiche descriptive Évaluation lors de la visite |

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

- une rencontre d'attribution ou d'évaluation de la marque, in situ ou non
- 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 ou non

RÉCAPITULATIF DES CRITÈRES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THÈME

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de viande (sans cuisson ou processus de conservation)

| | Critères | | Échelle |
|-----------------------------------|-----------------|--|-------------------|
| Critères Généraux Obligatoires | Critère n°1 | Élevage basé sur les surfaces en herbe | Exploitation |
| | Critère n°2 | Bonne autonomie fourragère | Atelier d'élevage |
| | Critère n°3 | Animaux valorisant les surfaces naturelles du PN | Atelier d'élevage |
| | Critère n°4 | Localisation du siège d'exploitation dans le PN ou à proximité | Exploitation |
| | Critère n°5 | Animaux nés et élevés dans l'exploitation | Atelier d'élevage |
| | Critère n°6 | L'éleveur valorise sa production | Atelier d'élevage |
| Critères Obligatoires | Critère n°7 | Diversité floristique des prairies naturelles du PN | Surfaces PN |
| | Critère n°8 | Parcours ou estives du PN non dégradés | Surfaces PN |
| | Critère n°9 | Non dégradation des IAE et des zones humides dans le PN | Surfaces PN |
| | Critère n°10 | Pas d'herbicide sur les surfaces naturelles du PN | Surfaces PN |
| | Critère n°11 | Pas de désherbage chimique pour le semis direct des cultures et prairies temporaires | Surfaces PN |
| | Critère n°15 | Utilisation des effluents comme fertilisants | Exploitation |
| | Critère n°16 | Alimentation pendant la période d'estive, sans affouragement | Atelier d'élevage |
| | Critère n°17 | Alimentation en compléments raisonnée | Atelier d'élevage |
| Critères Facultatifs | Critère n°12 | Diversité des prairies temporaires du PN | Surfaces PN |
| | Critère n°13 | Pratiques patrimoniales | Surfaces PN |
| | Critère n°14 | Absence d'herbicide sur les cultures et prairies temporaires | |
| | Critère n°18 | Alimentation en céréales locales | Atelier d'élevage |
| | Critère n°19 | Rationalisation des traitements sanitaires | Atelier d'élevage |
| | Critère n°20 | Absence de produits phytosanitaires pour lutter contre les espèces nuisibles | Surfaces PN |
| | Critère n°21 | Diversité génétique : races locales et/ou menacées | Atelier d'élevage |
| | Critère n°22 | Gestion des déchets | Exploitation |
| | Critère n°23 | Pratiques de gardiennage | Surfaces PN |
| | Critère n°24 | Développement d'activités agri-touristiques | Exploitation |
| | Critère n°25 | Localisation de l'abattage, de la découpe ou du conditionnement sur le Parc national | Atelier d'élevage |

TOTAL : 15 critères obligatoires + 11 critères facultatifs maximum

Afin de respecter le RUC viande, il faut valider au moins la moitié de l'ensemble des critères facultatifs (la valeur à atteindre sera arrondie au chiffre inférieur, 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 viandes

| 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.