



DECISION N° 2021 – DGD MS - 10

Date : 9 juillet 2021

Objet : Décision relative à la modification des Règlements d'usage catégoriel Agricoles de la marque *Esprit parc national*

Emetteur : Direction des aires protégées

Le Directeur général de l'Office français de la biodiversité,

VU la loi n°2019-773 du 24 juillet 2019 portant création de l'Office français de la biodiversité, modifiant les missions des fédérations des chasseurs et renforçant la police de l'environnement,
VU le décret n°2019-1580 du 31 décembre 2019 relatif à l'Office français de la biodiversité,
VU le décret en date du 30 décembre 2019 portant nomination de Monsieur Pierre Dubreuil en qualité de Directeur général de l'établissement,
VU la décision n°2020-DG-01 en date du 2 janvier 2020 relative aux modalités de publication des délibérations du conseil d'administration et des décisions relatives à l'organisation et au fonctionnement de l'Office français de la biodiversité,
VU la marque collective *Esprit parc national* enregistrée à l'INPI sous le n° 15 4 164 196,
VU le règlement d'usage générique de la marque collective *Esprit parc national* inscrit au Registre national des marques sous le n° 772359,
VU le règlement d'usage catégoriel « Vin » adopté par la décision 2016/15 du 10 novembre 2016 du Comité de gestion de la marque *Esprit parc national*,
VU la décision n°2019-006 en date du 22 novembre 2019 relative à la modification des règlements d'usage catégoriel Agricoles (hors vin) de la marque *Esprit parc national*,
VU le règlement d'usage catégoriel « Céréales et oléo-protéagineux » adopté par la décision n°2021-DGDMS-02 du 26 janvier 2021,
VU le transfert de propriété de la marque *Esprit parc national* enregistré à l'INPI sous le n° 788418 au bénéfice de l'Office français de la biodiversité,
VU la décision n°2020-DG-14 en date du 3 avril 2020 portant délégation de la signature du Directeur général au Directeur général délégué « Mobilisation de la société » pour la gestion de la marque collective « *Esprit parc national* »,
VU la décision n°2020-DGDMS-02 en date du 7 mai 2020 portant subdélégation de la signature du Directeur général par le Directeur général délégué « Mobilisation de la société » au Directeur des aires protégées relative à la marque *Esprit parc national*,
VU la décision n°2020-DGDMS-11 en date du 28 juillet 2020 relative à la modification de l'organisation de la gouvernance de la marque *Esprit parc national*,
VU l'avis du Comité de gestion de la marque *Esprit parc national* rendu en séance du 25 juin 2021,
CONSIDERANT que l'article 1 de l'organisation de la gouvernance de la marque *Esprit parc national* dispose que le Directeur général de l'OFB adopte les règlements d'usage catégoriels (RUC),

DÉCIDE

Article 1 :

Les modifications relatives à l'ajout d'un volet « Visites de ferme » dans les RUCs Agricoles sont adoptées.

Ces RUCs Agricoles ainsi modifiés sont joints en annexe de la présente décision. Ils annulent et remplacent les RUCs Agricoles issus des décisions 2016/15 du 10 novembre 2016 du Comité de gestion de la marque *Esprit parc national*, n°2019-006 du 22 novembre 2019 et n°2021-DGDMS-02 du 26 janvier 2021 susmentionnées.

Article 2 :

Les décisions 2016/15 du 10 novembre 2016 du Comité de gestion de la marque *Esprit parc national*, n°2019-006 du 22 novembre 2019 et n°2021-DGDMS-02 du 26 janvier 2021 sont abrogées.

Article 3 :

La présente décision sera publiée sur le site internet de l'OFB et entrera en vigueur le jour de sa publication.

L'OFB garantit l'accès effectif de ses agents et des tiers au recueil des actes administratifs de l'établissement publié sur le site internet ainsi que la continuité de la mise en ligne des décisions durant deux mois minimum. L'OFB assure la conservation et l'archivage des décisions publiées par cette voie.

Pour le Directeur général et par
subdélégation,

Le Directeur des aires protégées

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. »



Le règlement d'usage catégoriel produits issus de cultures agroforestières tropicales

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

Esprit Parc national pour les produits issus de cultures agroforestières tropicales

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 produits issus de cultures agroforestières tropicales s'adresse aux clientèles qui souhaitent découvrir et soutenir certaines productions agricoles traditionnelles des parcs nationaux d'outre-mer et participent à la préservation de leurs patrimoines naturels et culturels, grâce à des pratiques respectueuses des écosystèmes et valorisant les savoir-faire locaux. L'agroforesterie concerne toutes les pratiques agricoles qui associent l'arbre aux cultures dans les parcelles de production, et s'inspirent, en termes agronomiques, du modèle de la forêt, à l'exclusion de toute culture hors sol. En Guyane, les abattis-brulis diversifiés associant manioc, bananiers... entrent dans cette catégorie. A La Réunion, l'agrosystème intègre au moins une espèce indigène ; les produits marqués ne sont pas issus d'essence exotique à potentiel envahissant sur le territoire.

Ainsi, l'offre de produits issus de cultures agroforestières tropicales marquée **Esprit parc national** comportera les spécificités suivantes, pour permettre aux acheteurs de :

- profiter d'un produit issu d'une exploitation du territoire du parc national.
- participer à la préservation de l'environnement, au travers de l'entretien des paysages et des milieux naturels, et sans dégradation du patrimoine naturel et de la biodiversité du territoire.
- valoriser les productions et savoir-faire locaux.
- bénéficier d'une information sur les pratiques de production.
- 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

Il s'agit de produits non transformés ou résultant de premières transformations simples (broyage ou mouture, torréfaction, échaudage, séchage, cuisson, distillation...).

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

Description précise des produits ou services concernés par le règlement d'usage catégoriel : la production de produits issus de cultures agroforestières tropicales concerne les classes **5** (produits pharmaceutiques et vétérinaires, aliments et substances diététiques à usage médical ou vétérinaire, compléments alimentaires pour êtres humains et animaux...), **29** (fruits conservés, beurre de cacao, ...) , **30** (café, thé, cacao, sucre, riz, épices...), **31** (produits agricoles, horticoles et forestiers ni préparés, ni transformés), **41** (visite).

Cible prioritaire : Exploitations agricoles, coopératives agricoles ou associations.

Effets attendus sur les patrimoines du parc national

Les parcs nationaux sont des espaces reconnus pour leurs patrimoines naturels, culturels et paysagers. Si la biodiversité des espaces en cœur est plus fortement liée à la naturalité, sur les espaces des aires d'adhésion, 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 ou le service doit respecter

De façon générale, le bénéficiaire devra être à même de prouver, à l'aide de factures 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. Lorsqu'il ne reste que 3 critères facultatifs applicables ou moins, un critère au moins doit être respecté.

Critères relatifs à la production des produits bruts ou issus de transformations simples

Critères généraux :

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°1 : surfaces agroforestières le système de culture associe arbres et cultures sur la même parcelle : au moins deux espèces cultivées différentes dont une arborée ou arbustive ou culture sous ombrage d'arbres.	O	Nombre et type, répartitions d'espèces présentes dans la parcelle	Visites et photos, descriptif de la parcelle lors de l'audit initial (fiche descriptive)
Critère n°2 : surfaces Les surfaces cultivées se trouvent en majorité sur le territoire du parc.	O	Présence des surfaces exploitées dans le territoire du parc (Cœur de parc et/ou Aire d'adhésion), à plus de 70 %. Le reste des surfaces doit être localisé sur la même région administrative.	Déclaration PAC Sinon cadastre et visites sur site

Critère n°3 : valorisation des produits L'agriculteur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production	O	Inscription dans une démarche de filière courte ¹ ou dans une démarche collective de valorisation de sa production ou dans une démarche de qualité ou d'origine quand elle existe	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. L'exploitant respecte le RUC s'il valide au moins la moitié des critères facultatifs, pris dans leur globalité et non par item.

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

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n°4 : produits phytosanitaires Le système de culture n'utilise pas de produits phytosanitaires de synthèse, à l'exception des traitements obligatoires ou de crise sanitaire majeure et ponctuelle, sans méthode alternative de traitement.	O	Les produits autorisés en agriculture biologique sont acceptés. Les crises sanitaires majeures et ponctuelles sont identifiées par chaque Parc national, dans le cadre d'une méthode commune qui intègre une consultation du Conseil scientifique et du Conseil économique, social et culture (et le cas échéant les services de l'Etat). L'agriculteur participe à des formations, des informations sur les traitements alternatifs.	Certification Bio, factures et cahiers de pratiques, participation à des formations ou programmes d'expérimentation de pratiques alternatives, engagement sur l'honneur... Des analyses ou recueil chez les partenaires professionnels sont envisageables en cas de doutes.
Critère n°5 : nature des engrais Le système de culture n'utilise pas d'engrais chimique de synthèse.	O	Pratiques de fertilisation Les fertilisants minéraux homologués en bio sont autorisés.	Factures et cahiers de pratiques, observation sur site, engagement sur l'honneur... Des analyses sont envisageables en cas de doutes ou indices de pollutions. Visuel sur cours d'eau adjacent.

¹ Selon le Ministère en charge de l'agriculture, est considéré comme un circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

Critère n°6 : maîtrise fertilisation La fertilisation est fractionnée et maîtrisée, d'autant plus si cours d'eau à proximité.	O	Enregistrement des pratiques et suivi de préconisations si les référentiels existent	Factures et cahiers de pratiques, observation sur site, engagement sur l'honneur... Des analyses sont envisageables en cas de doutes ou indices de pollutions. Visuel sur cours d'eau adjacent.
Critère n°7 : OGM Les variétés cultivées ne sont pas des OGM.	O	Absence total de variétés OGM	Déclaratif et observation sur site (pépinière, semences fermières)
Critère n°8 : diversité végétale Le système de culture permet le renouvellement de la diversité végétale de la parcelle, associée aux cultures.	O	Bon état des plantes d'ombrage, de support, dynamique de renouvellement maîtrisée.	Visuel (photos à N et à N+3)
Critère n°9 : érosion La production contribue à lutter contre l'érosion des sols	O	Pas de paillage plastique ou textile. Le cas échéant, méthode de lutte anti-érosion	Observation sur site
Critères facultatifs			
Critère n°10 : engrais organiques Le système de culture privilégie les engrais organiques locaux : compost, effluents d'élevages ... (A l'exception des boues de station d'épuration et des lisiers bruts).	F	Utilisation d'engrais organiques <u>locaux</u>	Factures et cahiers de pratiques, observation sur site, engagement sur l'honneur...
Critère n°11 : variétés Le système de culture participe à la sauvegarde des variétés locales, anciennes ou traditionnelles menacées, par leur mise en culture et leur promotion.	F	Pour chaque production (le cas échéant), la liste des variétés est fixée localement par le PN.	Factures d'achat de semences ou plants.
Critère n°12 : paysages en cas de construction ou de rénovation, les bâtiments associés à la production ou à la transformation simple sont bien intégrés dans le paysage	F	Lors des travaux, intégration paysagère du bâtiment Appréciation à dire d'expert le cas échéant	Efforts réalisés concernant les matériaux, l'implantation, la végétalisation.

Item B : Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n° 13 : eau La production est adaptée à la pluviométrie du secteur et ne nécessite pas ou peu d'irrigation.	O	Utilisation de récupérateur d'eau (retenue collinaire ou autre) Les exploitations présentes sur des périmètres irrigués optimisent leur usage de l'eau. Le cas échéant, les pratiques d'irrigation possibles sont listées par le PN.	Évaluation lors de la visite, Facture eau, Type de matériel.
Critère n°14 : localisation de la première transformation La transformation simple est réalisée sur le territoire du parc, sauf en cas d'absence des infrastructures nécessaires ou de centralisation par une coopérative ou association.	O	Localisation du site de transformation.	Observation sur site si transformation fermière Document de traçabilité
Critère n°15 : mode de première transformation Les procédés de transformation (traditionnels ou innovants), sont économes en énergie et respectent l'environnement.	O	Les procédés de transformations traditionnels ou innovants admis sont identifiés par chaque PN.	Factures et tout éléments garantissant la traçabilité, Visite et observation des infrastructures de transformation.
Critères facultatifs			
Critère n°16 : déchets Les déchets sont gérés de façon optimale en lien avec les filières de recyclage présentes sur le territoire ou compostées sur place	F	Tri des déchets Pas de brûlage Pas de décharges « sauvages »	Visite sur site, justificatifs d'écoulement des déchets dans les circuits adaptés.
Critère n°17 : impression de support de communication Les outils de communication imprimés sont réalisés de façon responsable.	F		- Brochures papiers et documents de communication imprimées sur papier recyclé ou éco-certifié avec des encres écologiques. - Fournitures des factures

Item n°3 : Participer à la vie du territoire et à sa promotion

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°18 : sensibilisation Le bénéficiaire sensibilise ses clients : - au caractère agro-écologique de son activité, - à la protection des patrimoines, aux comportements responsables dans le milieu naturel, - à la découverte des richesses des patrimoines	O	Présence des outils de sensibilisation du parc national ou de ses partenaires à disposition des clients (plaquette, agenda des manifestations organisées par le parc national et ses partenaires) ou il a fait une formation à l'accueil	Évaluation lors de la visite
Critère facultatif			
Critère n°19 : langues Le bénéficiaire adapte sa communication à la langue des différentes clientèles.	F	Présence d'au moins un outil de communication en langue étrangère ou locale (créole) Vérification lors de la visite	Évaluation lors de la visite
Critère n°20 : sensibilisation le bénéficiaire participe à des manifestations qui valorisent la production locale (exemple de fêtes du terroir, fêtes associées au produit).	F	Présence à des manifestations	Attestation, confirmation de participation

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)

Critères complémentaires liés à la transformation

Définitions génériques pour tous les produits agricoles transformés :

Les « **produits agricoles essentiels** » sont les produits qui font l'essence même de la recette et sont au cœur du produit (ex : la myrtille pour de la confiture de myrtille, le pissenlit pour de la gelée de pissenlit, le miel pour du pain d'épice, de l'agneau pour du navarin, la pomme et la poire pour du jus pomme / poire, le lait pour les fromages fabriqués par des éleveurs...).

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : les haricots pour le navarin d'agneau, les principaux légumes dans une daube, le porc dans un pâté d'agneau, la farine pour les ravioles, tourtons, flouzons aux légumes ou tartes aux fruits, l'alcool pour les liqueurs et apéritifs de fruits...). Une attention particulière sera portée quant à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, soupe, fromage, tisanes...), le produit transformé ne comportera pas de produit agricole complémentaire.

Les « **autres ingrédients** » n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, des différentes épices ou de la farine utilisée comme liant pour des plats cuisinés, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<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</p> <p>OU Audit sur le produit agricole essentiel validé par le PN</p> <p>OU Factures correspondant à l'approvisionnement</p> <p>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) 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p>	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.	Factures, déclaration sur l'honneur

<i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i>		OU les autres ingrédients sont marqués <i>Esprit parc national</i> . OU les autres ingrédients sont biologiques ou équitables.	
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	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	Déclaration sur l'honneur Visite sur place

transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.		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.	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'un 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 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
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, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.	F	Plan de formation du personnel Politique d'embauche	Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.
Critère N : Accueil du public sur le site de transformation L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.	F	Organisation de visites de l'atelier de transformation pour le grand public, les groupes scolaires...	Visite sur place ou Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles ou ateliers de transformation

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère O : sensibilisation des clients L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°4 : La visite a pour objet la découverte de productions et de pratiques agricoles locales, tout particulièrement celles bénéficiant de la marque <i>Esprit parc national</i>, de leur lien avec le territoire ainsi que de la démarche agri-écologique.</p> <p>La visite doit être conçue autour d'une médiation humaine et/ou sous forme de supports qui permettent de sensibiliser les clients au métier d'agriculteur, à son implantation dans le territoire, à la marque <i>Esprit parc national</i>, au respect du milieu, à la protection des patrimoines naturels ou culturels, au bien-être animal...</p>	O	<p>Présence d'outils d'information, de sensibilisation et de découverte de la marque <i>Esprit parc national</i>, de la richesse des patrimoines et/ou de la démarche agri-écologique (supports de promotion ou signalétiques de la marque, plaquettes, étiquettes, site Internet...)</p> <p>OU informations orales lors de la visite guidée (notamment, présentation de la marque et des produits <i>Esprit parc national</i>)</p>	<p>Vérification lors de la visite. Consultation des documentations (si existantes) relatives au site. Trame descriptive ou plaquette de présentation.</p> <p>Bienvenue à la ferme</p>
<p>Critère n°5 : Les outils de communication imprimés sont réalisés de façon écoresponsable.</p>	F	<p>Brochures et papiers et documents de communication imprimés sur papier recyclés ou éco-certifié avec des encres écologiques.</p>	<p>Fourniture des factures. Vérification des outils de communication (indications sur le type de papier)</p>
<p>Critère n°6 : L'utilisateur adapte sa structure et sa visite aux différents publics : aménagements et/ou outils de médiation spécifiques.</p>	F	<p>L'utilisateur adapte sa structure et sa visite aux différents publics (enfants, déficients, étrangers...).</p> <p>- L'utilisateur adapte sa communication aux enfants OU - L'utilisateur adapte sa communication à la langue de ses clientèles : outils ou supports en langue étrangère, locale... OU - L'utilisateur a au moins un outil ou matériel adapté à l'une des 4 formes de handicap (outils/supports en braille, langage simplifié, gros caractères...).</p>	<p>Vérification lors de la visite</p> <p>Le label Tourisme & handicap valide le critère.</p>
<p>Critère n°7 : Si présence d'un point de vente, l'utilisateur propose en priorité des produits marqués de l'exploitation. Il peut aussi proposer des produits locaux du territoire ou de proximité. A son initiative, il peut proposer tout autre outil de découverte</p>	F	<p>- 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</p>	<p>Vérification lors de la visite</p>

qui prolonge la visite, en lien avec la thématique du site.		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...).	
---	--	---	--

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	Indicateurs	Modalités de contrôle
-----------------	-----------------------	--------------------	------------------------------

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

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

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

RECAPITULATIF DES CRITERES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THEME
Règlement d'usage catégoriel
produits issus de cultures agroforestières tropicales

Critères relatifs à la production des produits bruts ou issus de transformations simples

Type de critères	Critères		Obligatoire / facultatif
Critères généraux	Critère n°1	Surfaces agroforestières	O
	Critère n°2	Localisation des surfaces agroforestières sur le Parc	O
	Critère n°3	Valorisation des produits	O
Critères obligatoires	Critère n°4	Pas de produit phytosanitaire de synthèse	O
	Critère n°5	Pas d'engrais chimique de synthèse	O
	Critère n°6	Fertilisation maîtrisée	O
	Critère n°7	Pas de variété OGM	O
	Critère n°8	Renouvellement de la diversité végétale	O
	Critère n°9	Contribution à la lutte contre l'érosion	O
	Critère n°13	Gestion de l'eau	O
	Critère n°14	Localisation de l'activité de transformation	O
	Critère n°15	Procédés de transformation	O
	Critère n°18	<i>Si vente directe</i> , sensibilisation des clients à l'environnement	O
Critères facultatifs	Critère n°10	Utilisation d'engrais organiques locaux	F
	Critère n°11	Sauvegarde des variétés locales ou anciennes	F
	Critère n°12	Insertion paysagère des bâtiments	F
	Critère n°16	Gestion des déchets	F
	Critère n°17	Impression écoresponsable de support de communication	F
	Critère n°19	Communication adaptée à la langue des différentes clientèles	F
	Critère n°20	Sensibilisation	F

TOTAL : 13 critères obligatoires + 7 critères facultatifs maximum

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

Critères complémentaires liés à la transformation

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère A	Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)
	Critère B	Approvisionnement en produits complémentaires sous SIQO, produits sur l'exploitation ou marqués
	Critère D	Autres ingrédients d'origine naturelle
	Critère E	Valorisation des produits transformés
	Critère G	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation
	Critère O	Sensibilisation des clients
Critères facultatifs	Critère C	Autres ingrédients locaux, biologiques ou issus du commerce équitable
	Critère F	Produit transformé issu d'une recette traditionnelle
	Critère H	Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables
	Critère I	Entretien des locaux de transformation
	Critère J	Économies d'eau et efficacité énergétique
	Critère K	Intégration paysagère des bâtiments de transformation
	Critère L	Localisation de l'atelier de transformation
	Critère M	Gestion responsable du personnel
Critère N	Accueil du public sur le site de transformation	

TOTAL : 6 critères obligatoires + 9 critères facultatifs maximum

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

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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



Le règlement d'usage catégoriel Produits alimentaires issus de l'aquaculture

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

« La marque *Esprit parc national* met en valeur des produits et des services imaginés et créés par des hommes et des femmes qui s'engagent dans la préservation et la promotion des territoires d'exception des Parcs nationaux. »

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.

La marque se fonde sur les valeurs :

- d'authenticité (lien avec la nature et les savoir-faire locaux),
- d'engagement (c'est une marque « militante »),
- de vitalité (produire avec la nature n'est pas passéiste mais dynamique),
- de respect (de la nature et des patrimoines culturels),
- de partage (c'est une marque collective pour faire découvrir au public les richesses des territoires).

Esprit parc national pour les produits alimentaires issus de l'aquaculture

Les produits issus des activités aquacoles marqués *Esprit parc national* proviennent d'exploitations situées sur le territoire du Parc national. Les produits aquacoles marqués *Esprit parc national* sont des produits à destination de l'alimentation humaine. Les organismes élevés réalisent l'ensemble de leur phase de grossissement sur le territoire du Parc national. L'éleveur privilégie les méthodes de soin ayant un impact moindre sur l'environnement et a des pratiques éco-responsables pour la gestion des déchets, des effluents d'élevage, de la consommation énergétique... De plus, la production aquacole apporte des bénéfices écosystémiques que la marque valorise. L'éleveur fait découvrir son métier, ses produits, ses pratiques, son territoire et participe à la vie locale. Il valorise ses produits en circuits courts, de proximité ou à l'aide d'un label ou d'un signe officiel de la qualité et de l'origine. Une activité de transformation peut venir valoriser les produits bruts issus de l'exploitation.

En achetant un produit issu de l'aquaculture *Esprit parc national*, le client contribuera à faire reconnaître les valeurs de ces pratiques et achètera un produit contribuant à la préservation de la biodiversité et de l'environnement.

Produits ou services concernés

Description précise des produits ou services concernés par le règlement d'usage catégoriel : poissons, crustacés, coquillages, mollusques et algues issus de cultures aquacoles terrestres ou marines ainsi que des produits transformés principalement à base de ces produits cités : filets de poissons, soupes, rillettes, tartares, œufs, plats préparés, etc...

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 exploitations aquacoles et les coopératives.

Classe de produits et services de la classification de Nice : 29 (poissons, crustacés non vivants, conserves de poissons), 31 (produits crus et non transformés issus de l'aquaculture, crustacés vivants), 41 (visite).

Critères que le produit ou le service doit respecter

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 des critères facultatifs (la valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair). Si un critère facultatif n'est pas applicable, le calcul s'applique sur les critères restants.

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

L'utilisateur doit connaître et respecter les réglementations liées à son activité. Le cas échéant, il s'agit notamment des réglementations liées aux effets de l'activité sur la ressource en eau et sur les écosystèmes aquatiques : débits d'eau prélevés, modification de l'écoulement, qualité des eaux rejetées... (articles L214-1, L214-2 et L214-3 du code de l'environnement).

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits issus de l'aquaculture

Les 5 valeurs (authenticité, respect, partage, engagement et vitalité) sont traduites dans ce RUC en 9 items et 18 critères.

1. Les animaux sont présents sur le territoire du Parc national

Les animaux sont principalement élevés sur le territoire du Parc national.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : Localisation de l'exploitation sur le territoire du Parc national</p> <p>Les bassins ou cages de production sont situés sur le territoire du Parc national.</p>	O	Les infrastructures de l'exploitation sont localisées sur le territoire du Parc national.	Fiche descriptive : localisation géographique (adresse, points GPS)
<p>Critère n°2 : Localisation de l'activité sur le territoire du Parc national</p> <p>Les cheptels passent la majeure partie de leur temps de vie sur le territoire du Parc national.</p>	O	Les animaux passent au moins leur phase de grossissement (de l'alevin sorti de la nurserie au produit fini) sur le territoire du Parc national.	Fiche descriptive Carnet de suivi des lots d'élevage
<p>Critère n°3 : Les alevins et/ou géniteurs sont issus du territoire</p> <p>Les alevins et/ou géniteurs sont issus d'écloseries localisées sur le territoire du Parc national ou dans un rayon de 150 km. Le prélèvement d'individus dans le milieu est limité à l'apport de brassage génétique.</p> <p>Dans le cas de la certification AB, les alevins proviennent de l'écloserie française fournissant des alevins certifiés.</p>	F	<p>L'écloserie d'approvisionnement des alevins se trouve sur le territoire du Parc ou se situe dans un rayon de 150 km.</p> <p>OU</p> <p>Le producteur produit ses propres alevins.</p> <p>En cas de certification AB, la ferme se fournit en alevins auprès d'un fournisseur français agréé.</p>	Fiche descriptive Carnet de suivi des lots d'élevage Certification AB

2. Pour les animaux nécessitant un nourrissage, l'éleveur utilise des aliments produits par des entreprises ayant une démarche d'approvisionnement responsable.

Pour des espèces nécessitant un nourrissage (pisciculture), les aliments choisis sont issus d'entreprises qui privilégient un approvisionnement en matières premières responsables.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°4 : Choix de l'aliment disponible le plus durablement conçu</p> <p>L'éleveur choisit l'aliment le plus durablement conçu dans la gamme disponible pour son élevage. L'aliment choisi ne contient pas d'OGM.</p>	O	L'aliment utilisé pour la production est conçu de façon la plus durable possible dans la gamme disponible par les fabricants (pas d'OGM, les éventuels composés d'origine animale sont issus des coproduits de la pêche et de l'aquaculture ou de stocks naturels durablement gérés...).	<p>Fiche descriptive Facture d'aliments Certification Agriculture Biologique, le cas échéant</p> <p>Certification Friend of the Sea, le cas échéant.</p>

3. L'éleveur veille à l'impact des traitements sanitaires sur l'environnement

Les traitements chimiques sont limités au maximum afin de réduire les impacts des produits sur le milieu naturel.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°5 : La prophylaxie et la prévention des pathologies sont privilégiées.</p> <p>Le bénéficiaire assure une surveillance sanitaire de son cheptel et met en place des mesures de préventions des pathologies afin d'éviter les traitements antiparasitaires systématiques.</p>	O	<p>Absence de traitement systématique OU Existence d'une stratégie de traitement prenant en compte les enjeux environnementaux (périodes de traitement, nettoyage du matériel de production...) OU l'éleveur a participé à une formation sur la gestion du risque parasitaire et à la rationalisation des traitements antiparasitaires.</p>	<p>Fiche descriptive Facture d'achat des produits Attestation de formation Certification Agriculture Biologique le cas échéant</p>

4. Le bien-être animal est respecté

Le bien-être des animaux est assuré à travers des pratiques de bonnes manipulations et de bonne gestion des cheptels.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°6 : Le stress des animaux est réduit lors des manipulations</p> <p>Les animaux sont manipulés avec soins afin de réduire leur stress.</p>	O	<p>Les méthodes d'abattage par assommage direct sont interdites.</p> <p>Lors des manipulations, les produits anesthésiants autorisés sont ceux les moins nocifs pour l'environnement et les organismes (huile essentielle de clou de girofle, benzocaïne, hypothermie, dioxyde de carbone).</p>	Fiche descriptive
<p>Critère n°7 : Des méthodes douces d'effarouchement des prédateurs sont mises en place</p> <p>L'éleveur met en place des méthodes évitant l'abattage des prédateurs impactant son exploitation. Les méthodes d'effarouchement douces sont privilégiées.</p>	O	<p>Les prédateurs sont capturés dans des pièges non létaux et relâchés à distance de l'exploitation.</p> <p>OU</p> <p>Des dispositifs de protection efficaces et non létaux sont mis en place sur les cages et bassins (filets de protection, grilles adaptées évitant la prédation...).</p>	Facture d'achat du matériel Visite sur site
<p>Critère n°8 : La densité des animaux dans les cages / bassins / étangs permet un bon développement de ceux-ci</p> <p>Les animaux élevés ont assez d'espace pour satisfaire leurs besoins physiologiques et comportementaux.</p>	O	<p>Les animaux ont assez d'espace sur le lieu d'élevage pour grossir et évoluer correctement sans qu'il n'y ait de modification de leur comportement.</p> <p>Les seuils maximum autorisés sont ceux autorisés en aquaculture biologique à la date de l'audit.</p> <p>---</p> <p>A titre indicatif, les seuils sont les suivants en mars 2019 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonidés en eau douce : 35 kg/m³ - Saumons en mer : 20 kg/m³ - Truites en mer : 30 kg/m³ - Bar, daurade, maigre, turbot et gadidés en mer : 25 kg/m³ - Bar, daurade, maigre, turbot et gadidés à terre : 35 kg/m³ - Crevettes : 22/m² 	Certification Agriculture Biologique Carnet de suivi d'élevage Visite sur site

5. L'éleveur utilise des espèces locales, adaptées au territoire et à la masse d'eau.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°9 : Valorisation d'espèces indigènes</p> <p>Les animaux élevés en aquaculture sont d'origine locale.</p>	0	L'espèce est indigène au territoire.	Fiche descriptive OU Visite sur place
<p>Critère n°10 : Les organismes produits n'ont pas subi de modification du caryotype</p> <p>L'exploitation n'élève pas d'animaux triploïdes.</p>	0	Les animaux élevés ne sont pas triploïdes.	Facture achat alevin

6. L'éleveur met en place des pratiques respectueuses de l'environnement et éco-responsables au sein de son exploitation. Il intègre ses bâtiments dans son environnement.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°11 : Pour les piscicultures en bassins, les boues de l'élevage en eau douce sont valorisés en fertilisants ou en source d'énergie</p> <p>Les boues d'élevage issues des bassins d'élevage sont utilisées en fertilisants pour parcelles (les siennes le cas échéant ou producteurs locaux) ou en matière première pour la production de biogaz en méthanisation.</p>	0	Existence d'un plan d'épandage OU Description des pratiques de valorisation des boues dans la fiche descriptive	Fiche descriptive OU Plan ou cahier d'épandage

<p>Critère n°12 : Gestion raisonnée des déchets</p> <p>Les déchets de l'atelier d'élevage sont intégrés au maximum à un circuit de traitement ou de recyclage lorsqu'ils existent sur le territoire.</p>	<p>O</p>	<p>Si les filières existent sur le territoire : Les déchets produits (bouts usagés, films usagés, plastiques, Emballages Vides des Produits sanitaires EVPP, Produits sanitaires Non Utilisables PPNU...) sont déposés dans un centre de collecte OU intégration dans un circuit de recyclage (cartons, emballages propres, ...).</p>	<p>Fiche descriptive Bon de dépôt</p>
<p>Critère n° 13 : Utilisation d'énergie issue de ressources renouvelables</p> <p>Les sources d'énergie utilisées au sein de la ferme sont issues de ressources renouvelables.</p>	<p>F</p>	<p>La ferme possède des systèmes de production d'énergie couvrant tout ou partie de ses consommations énergétiques utilisant des ressources renouvelables (éolienne, hydrolienne, panneaux photovoltaïques...).</p>	<p>Fiche descriptive Facture d'achat ou d'installation</p>
<p>Critère n° 14 : Les structures de l'exploitation s'intègrent dans le paysage du Parc national</p> <p>Les bâtiments et structures d'élevage s'intègrent au mieux dans le paysage.</p>	<p>F</p>	<p>Les bâtiments sont construits à l'aide de matériaux « naturels » ou sont revêtus avec des matériaux « naturels » OU L'exploitation est arborée OU le style des constructions est harmonisé avec les constructions locales OU les unités de production utilisent les éléments naturels du milieu (utilisation d'étangs ou berges naturelles pour les bassins par exemple).</p>	<p>Visite sur place Fiche descriptive</p>

7. L'éleveur participe à l'innovation agro-environnementale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°15 : Démarche de recherche d'innovations en faveur de l'environnement</p> <p>L'éleveur met en place des systèmes de production innovants permettant de réduire son impact sur l'environnement.</p>	<p>F</p>	<p>Utilisation d'outils innovants permettant la réduction des impacts environnementaux (ex : aquaponie, phyto-épuration des eaux usées, matériel en matière biosourcée, structures adaptées aux aléas climatiques...).</p>	<p>Fiche descriptive</p>

8. L'éleveur fait découvrir son métier, ses produits, ses pratiques, son territoire et participe à la vie locale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°16 : Sensibilisation des clients et partenaires commerciaux</p> <p>Le bénéficiaire sensibilise ses clients et partenaires commerciaux à son métier et son implantation dans le territoire, aux bonnes pratiques environnementales de son activité, à la protection des patrimoines, aux comportements responsables dans le milieu naturel ou à la découverte des richesses des patrimoines.</p>	O	<p>Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant les bonnes pratiques environnementales à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...).</p> <p>OU</p> <p>Information orale lors de la vente directe</p> <p>OU</p> <p>Participation à des événements de promotion des produits.</p> <p>OU</p> <p>Le producteur propose des visites de site.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Évaluation lors de la visite</p>
<p>Critère n°17 : Participation à l'emploi et la vie locale</p> <p>L'élevage participe à l'emploi et à la vie du territoire du Parc national.</p>	F	<p>Participation à un groupement d'employeurs</p> <p>OU recours au service de remplacement,</p> <p>OU emploi de personnels (saisonniers...)</p> <p>OU participation à des actions collectives, de coopération...</p> <p>OU entreprise à statut de SCOP ou de SCIC</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Évaluation lors de la visite</p>

9. Les produits sont valorisés en circuit court, de proximité ou grâce à un label ou signe officiel de la qualité et de l'origine

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°18 : Démarche de valorisation de la production</p> <p>L'exploitation est inscrite dans une démarche de valorisation de sa production.</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 la production est certifiée par un label</p> <p>OU vente directe, circuit court, AMAP</p> <p>OU inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (Aquaculture de nos régions, marque territoriale...)</p> <p>OU Les produits issus de la production sont vendus localement (dans un rayon de 150km).</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>ou attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

Critères complémentaires liés à la transformation des produits bruts aquacoles

Définitions génériques :

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.

Dans le cadre de ce RUC, l'animal ou le végétal issu de la production aquacole (poisson, coquillage, algue) est considéré comme le « **produit aquacole essentiel** ». Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés. Les condiments seront pris en compte dans la catégorie « **autres produits ou ingrédients** ».

Dans le cadre d'une première transformation (nettoyage, étêtage ou filetage), ces critères seront appliqués dans la mesure du possible.

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) aquacole(s) essentiel(s) marqué(s) Un produit transformé peut dans certains cas comporter plusieurs produits essentiels. Chaque produit essentiel est principalement un produit aquacole marqué <i>Esprit parc national</i> .	O	Au moins 80% de chaque produit aquacole essentiel est un produit marqué <i>Esprit parc national</i> (pourcentage calculé en poids ou en volume).	Audit sur le produit aquacole essentiel validé par le PN

<p>Critère B : 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>	<p>O</p>	<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 agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...). 	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p>
<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p>	<p>F</p>	<p>Pour son approvisionnement en autres ingrédients, l'utilisateur travaille avec au moins un producteur local (territoire du Parc national et cantons limitrophes) ou un producteur de proximité (150 km), en fonction du type de produits et des contextes.</p> <p>OU les autres ingrédients sont marqués <i>Esprit parc national</i>.</p> <p>OU les autres ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>
<p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p>	<p>O</p>	<p>Les autres ingrédients, notamment les additifs alimentaires (produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants, conservateur, stabilisateur, colorant, substances aromatiques...), sont :</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>	<p>Liste détaillée des autres ingrédients utilisés (additifs...)</p>

<p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.</p>	<p>O</p>	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique. OU Vente directe, circuit court OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.</p>	<p>Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>
<p>Critère F : Produit transformé issu d'une recette traditionnelle</p> <p>L'utilisateur propose au moins un produit agricole transformé, selon une recette locale.</p>	<p>F</p>	<p>Parmi la gamme de produits agricoles transformés, au moins un produit transformé est issu d'une recette traditionnelle, emblématique du territoire, ou est une spécialité locale (éventuellement revisitée) valorisant la gastronomie locale, les recettes et savoir-faire locaux.</p>	<p>Fiche descriptive</p>

Développer une démarche écoresponsable

<p>Critères</p>	<p>Obligatoire ou facultatif</p>	<p>Indicateurs</p>	<p>Modalités de contrôle</p>
<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 adapté ou valorisés.</p>	<p>O</p>	<p>Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques non animaux ou les oriente vers une filière de compostage adaptée) 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.</p>	<p>Fiche descriptive Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>

<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>	<p>F</p>	<p>Mise en place d'une politique de réduction des emballages OU Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p>	<p>Fiche descriptive Factures d'approvisionnement</p>
<p>Critère I : Entretien écoresponsable des locaux 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>	<p>F</p>	<p>Utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « écocertifiés » 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>	<p>F</p>	<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 en énergie - Optimisation énergétique du système de production de chaleur ou de froid 	<p>Fiche descriptive OU Diagnostic énergétique</p>
<p>Critère K : Intégration paysagère des bâtiments de transformation</p>	<p>F</p>	<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
<p>Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le territoire du Parc</p> <p>Les locaux de l'atelier de transformation sont situés sur le territoire du Parc national.</p>	F	L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive (localisation géographique)
<p>Critère M : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation</p> <p>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>	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.
<p>Critère N : Accueil du public sur le site de transformation</p> <p>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 O : Sensibilisation des clients L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe.	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

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

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

Développer une démarche écoresponsable

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

Participer à la politique économique et sociale

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

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 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.

RÉCAPITULATIF DES CRITÈRES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THÈME

Critères liés à la production aquacole

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère n°1	Localisation de l'exploitation sur le territoire du Parc national
	Critère n°2	Localisation de l'activité sur le territoire du Parc national
	Critère n°4	Choix de l'aliment disponible le plus durablement conçu
	Critère n°5	La prophylaxie et la prévention des pathologies sont privilégiées
	Critère n°6	Le stress des animaux est réduit lors des manipulations
	Critère n°7	Des méthodes douces d'effarouchement des prédateurs sont mises en place
	Critère n°8	La densité des animaux dans les cages/bassins/étangs permet un bon développement de ceux-ci
	Critère n°9	Valorisation d'espèces indigènes
	Critère n°10	Les organismes produits n'ont pas subi de modification du caryotype
	Critère n°11	Pour les piscicultures en bassins, les boues de l'élevage en eau douce sont valorisés en fertilisants ou en source d'énergie
	Critère n°12	Gestion raisonnée des déchets
	Critère n°16	Sensibilisation des clients et partenaires commerciaux
	Critère n°18	Démarche de valorisation de la production
Critères facultatifs	Critère n°3	Les alevins et/ou géniteurs sont issus du territoire
	Critère n°13	Utilisation d'énergie issue de ressources renouvelables
	Critère n°14	Les structures de l'exploitation s'intègrent dans le paysage du Parc national
	Critère n°15	Démarche de recherche d'innovations en faveur de l'environnement
	Critère n°17	Participation à l'emploi et la vie locale

TOTAL : 13 critères obligatoires + 5 critères facultatifs

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, 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 (par exemple : sur 5 critères facultatifs, au moins 3 devront être validés). Si un critère facultatif n'est pas applicable, le calcul s'applique sur les critères restants.

Critères complémentaires liés à la transformation des produits aquacoles

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère A	Produit(s) aquacole(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	Approvisionnement en autres ingrédients
	Critère F	Produit transformé issu d'une recette traditionnelle
	Critère H	Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables
	Critère I	Entretien écoresponsable des locaux de transformation
	Critère J	Économies d'eau et efficacité énergétique
	Critère L	Localisation de l'atelier de transformation sur le territoire du Parc
	Critère K	Intégration paysagère des bâtiments de transformation
	Critère M	Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation
	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 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. Si un critère facultatif n'est pas applicable, le calcul 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.



Le règlement d'usage catégoriel Céréales et oléo-protéagineux

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

« La marque *Esprit parc national* met en valeur des produits et des services imaginés et créés par des hommes et des femmes qui s'engagent dans la préservation et la promotion des territoires d'exception des parcs nationaux. »

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.

La marque se fonde sur les valeurs : d'authenticité, d'engagement, de vitalité, de respect et de partage.

***Esprit parc national* pour les produits à base de céréales et oléo-protéagineux**

L'attribution de la marque vise à valoriser les pratiques qui s'appuient sur les fonctions offertes par les écosystèmes, en accroissant la biodiversité (naturelle et cultivée) et en renforçant les régulations biologiques au sein de l'agro-écosystème. Ces pratiques agro-écologiques contribuent à la qualité des paysages et des milieux semi-naturels. Elles permettent également 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.

En achetant un produit *Esprit parc national*, le client contribuera à faire reconnaître les valeurs de ces pratiques. Il profitera d'un produit issu d'une exploitation présentant un lien fort avec le territoire du parc national et participera ainsi à la préservation de la biodiversité et de l'environnement.

Produits ou services concernés par le règlement d'usage catégoriel

- les céréales et pseudo-céréales (blés, orges, avoines, millet, épeautre, petit épeautre, seigle, maïs, riz, sarrasin, quinoa, kamut,...),
- les oléo-protéagineux (colza, tournesol, arachide, soja, lin, caméline, navette, sésame, lentilles, pois chiche, pois cassé, lupin, chenevis, fèves, haricots secs, chia, amarante...).

Les produits à destination de l'alimentation humaine sont concernés par ce RUC.

Les légumes produits en plein champ (pomme de terre, carotte...) relèvent du RUC Fruits, légumes, champignons et plantes comestibles.

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.

Classes de produits et services de la classification de Nice : 29 (huiles à usage alimentaire, lait de riz, légumineuses pour l'alimentation humaine, les graines préparées pour l'alimentation humaine, lait de riz...), 30 (riz, pâtes alimentaires et nouilles, farine, préparations faites de céréales, pain, pâtisseries, biscuits, gâteaux, céréales préparées pour l'alimentation humaine : flocon d'avoine, chips de maïs, muesli...), 31 (céréales non transformées...), 32 (bières, boissons à base de riz et de soja...), 33 (boissons alcoolisées, alcool de riz...), 41 (visite).

Cible prioritaire : les exploitants agricoles, les coopératives ou associations d'agriculteurs.

Critères que le produit doit respecter

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.

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. L'agriculteur déclarera les zones cultivées, le nom des produits qu'il souhaite commercialiser sous la marque *Esprit parc national*, ainsi qu'un ordre de grandeur et de variabilité des quantités produites. S'il s'agit d'un marquage de produits par lots, l'agriculteur devra suivre chaque année les volumes produits à l'échelle des surfaces éligibles (avec la mise en place d'une traçabilité adéquate).

L'utilisateur doit connaître et respecter les réglementations de droit commun liées à l'activité agricole, en vigueur sur le territoire, ainsi que ses engagements liés à la Politique Agricole Commune (respect notamment des Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales).

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits frais

Les 5 valeurs (authenticité, respect, partage, engagement et vitalité) sont traduites dans ce RUC en 6 items et 17 critères.

1. L'exploitation est ancrée sur le territoire du parc national.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°1 : Activité de production sur le territoire du Parc national Les produits sont issus principalement du territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	O	70% des surfaces en terres arables de l'exploitation agricole (cultures et prairies temporaires) sont situées sur le territoire du Parc national. Les surfaces restantes doivent être situées sur les communes limitrophes ou dans un périmètre proche et cohérent d'un point de vue géographique. OU Les lots commercialisés sous la marque sont produits sur des terres arables situées au minimum à 70% sur le territoire du Parc national. Les surfaces restantes doivent être situées sur une commune limitrophe.	Dossier de candidature Déclaration PAC ou localisation des parcelles Dossier de candidature Déclaration PAC, rendements moyens et volumes attestés par le comptable chaque année (déclaration comptable, document renseigné par l'agriculteur).
Critère n°2 : Partenariat avec des acteurs du territoire L'agriculteur est intégré au tissu économique local.	F	L'agriculteur travaille en partenariat avec un transformateur local ou fait partie d'une association locale d'agriculteurs, d'un GIEE...	Dossier de candidature (avec engagement sur l'honneur) Justificatif de formalisation de partenariat

2. L'itinéraire technique préserve les ressources naturelles.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°3 : Absence de produit phytosanitaire de synthèse</p> <p>L'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse est interdite.</p>	O	<p>Le système de culture n'utilise pas de produits phytosanitaires de synthèse, à l'exception des traitements obligatoires en cas de crise sanitaire majeure, sans méthode alternative de traitement (ces cas seront signalés au Parc national).</p> <p>Les molécules naturelles ou autorisées en agriculture biologique sont autorisées.</p> <p>Pas de semences enrobées de produits phytosanitaires de synthèse. Les semences enrobées de molécules naturelles ou autorisées en agriculture biologique sont autorisées.</p>	<p>Dossier de candidature (comprenant des précisions sur l'itinéraire technique) Factures et documents comptables</p> <p>OU Certification AB ou mention Nature et Progrès ou Déméter</p> <p>Recours possible à l'analyse de résidus de pesticides : si le doute est avéré, l'analyse sera prise en charge par l'agriculteur ; sinon, par le parc national.</p>
<p>Critère n°4 : Fertilisation et amendement</p> <p>La fertilisation azotée est raisonnée, en fonction des besoins de la culture, du potentiel du sol, des dates d'apport et des rendements visés.</p>	O	<p>Pour toutes les cultures :</p> <ul style="list-style-type: none"> interdiction de toute fertilisation ou amendement après le 1^{er} mai et jusqu'à la récolte, les doses de fertilisants azotés apportés à la culture devront résulter du calcul annuel de la balance globale azotée ou d'autres méthodes de calcul (basées sur l'utilisation d'outils d'enregistrement des pratiques, de suivi du bilan azoté...). <p>Pour les cultures de printemps : recours systématique aux couverts d'inter-culture sur toute la période hivernale, avant une culture de printemps, sauf dérogation en cas de mesure exceptionnelle.</p>	<p>Dossier de candidature (comprenant des précisions sur l'itinéraire technique)</p> <p>Factures Cahiers d'épandage Observation sur site</p>
<p>Critère n°5 : Aucune irrigation</p> <p>Les parcelles cultivées ne sont pas irriguées.</p>	O	Aucune irrigation des cultures n'est autorisée.	Dossier de candidature Contrôle sur site

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°6 : Absence d'OGM dans les variétés cultivées	O	Absence totale de variétés OGM.	Dossier de candidature (avec engagement sur l'honneur) OU Certification AB ou Nature et Progrès
Critère n°7 : Conservation des grains sans traitement Aucun traitement de synthèse des grains après récolte.	O	Absence de traitement de synthèse des grains, après récolte. Les traitements à base de molécules naturelles ou autorisés en agriculture biologique sont autorisés.	Dossier de candidature, avec déclaration sur l'honneur Visite sur place

3. Pratiques agro-écologiques à l'échelle de l'exploitation agricole.

Critères	Obligatoire / facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°8 : Non dégradation des IAE existantes Les principales infrastructures agro-écologiques (haies, arbres isolés, murets, tas de pierres...) ^(*) de l'exploitation ne sont pas dégradées par l'activité agricole. ^(*) La liste des IAE et des entretiens autorisés peut être précisée par le PN.	O	Haies, bosquets, mares et arbres isolés : entretien autorisé, destruction interdite, interdiction d'intervention entre le 1 ^{er} avril et le 31 juillet (période de nidification). Murets et clapiers : absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité agricole.	Déclaration et contrôle PAC Évaluation sur place
Critère n°9 : Durée de la rotation et diversification de l'assolement L'agriculteur met en place des rotations suffisamment longues, intégrant au moins une culture de légumineuses.	F	Durée de la rotation (incluant cultures et prairies temporaires) : 4 ans minimum La rotation doit a minima inclure une légumineuse, pure ou en mélange.	Dossier de candidature Évaluation sur place

Critères	Obligatoire / facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°10 : Pratiques et infrastructures favorables à la biodiversité aérienne</p>	F	<p>Présence à l'échelle de l'exploitation de bandes enherbées intraparcellaires ou en bord de parcelle (lisières...) ou de haies ou d'arbres isolés ou de perchoirs ou d'aménagements favorables à la biodiversité, en quantité suffisante en fonction du contexte local.</p> <p>ET</p> <p>En cas d'inter-cultures, diversité des espèces de couverts végétaux d'inter-culture : au moins 3 espèces différentes dans un même couvert, dont au moins une légumineuse.</p>	<p>Dossier de candidature Cahier d'enregistrement des pratiques Registre Parcellaire Graphique Visite sur place</p>
<p>Critère n°11 : Pratiques favorables à la biodiversité du sol</p>	F	<p>Pratiques favorables à la biodiversité du sol : limitation du travail du sol (TCS, semis direct, strip trill...), couverture du sol (types de couverts favorisant les mycorhizes ou à système racinaire profond...) ou encore limitation du compactage du sol (profondeur de travail, périodes d'intervention, équipement et matériel basse pression...)</p> <p>ET</p> <p>Réalisation d'une analyse de taux et composition de matière organique et vie biologique du sol de moins de quatre ans, sur une parcelle ou un groupe de parcelles support de la production marquée. En cas d'analyses successives, les valeurs de départ devront avoir été améliorées ou a minima maintenues.</p>	<p>Dossier de candidature, Engagement sur l'honneur Cahier d'enregistrement des pratiques Rapports d'analyse : mention du référencement GPS pour vérification des analyses successives</p>
<p>Critère n°12 : Choix de variétés locales ou anciennes</p> <p>L'agriculteur contribue à la mise en production de variétés locales ou anciennes.</p>	F	<p>Culture d'au moins une variété locale du territoire ou d'une variété ancienne, sur au moins une parcelle de l'exploitation agricole.</p>	<p>Dossier de candidature Vérification qu'au moins une des variétés cultivées est considérée comme locale, ancienne (ou de terroir) par le Parc national</p>

4. L'agriculteur met en place la gestion et le tri des déchets.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°13 : Gestion des déchets liés à l'activité de production</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de production, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p>	O	<p>Dépôt des déchets produits au cours du cycle de production (ficelles, films usagés, bâches, plastiques, Emballages Vides des Produits Phytosanitaires EVPP, Produits Phytosanitaires Non Utilisables PPNU, huiles de vidange, bidons...) dans un centre de collecte</p> <p>OU intégration dans un circuit de recyclage (cartons, emballages propres, palettes, ...).</p>	<p>Dossier de candidature, avec engagement sur l'honneur</p> <p>Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt</p>

5. L'agriculteur fait découvrir son métier, ses produits, ses pratiques, son territoire et participe à la vie locale.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°14 : Sensibilisation des clients</p> <p>L'agriculteur 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	<p>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</p>	<p>Dossier de candidature Évaluation lors de la visite</p>
<p>Critère n°15 : Développement d'activités agri-touristiques et participation à des événements de promotion des produits agricoles</p> <p>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.</p>	F	<p>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</p>	<p>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.</p>
<p>Critère n°16 : Accueil de personnes en formation</p> <p>L'agriculteur accueille des apprenants, dans le cadre de leur formation ou de stages.</p>	F	<p>Accueil de stagiaires, apprentis... ou Accueil de classes ou de groupes dans le cadre de formations agricoles.</p>	<p>Dossier de candidature</p>

6. Les produits sont valorisés en circuit court ou de proximité ou grâce à un label ou signe officiel de la qualité et de l'origine

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°17 : Valorisation des produits et création de valeur ajoutée</p> <p>L'agriculteur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production céréales ou oléo-protéagineux.</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production (AOP, IGP...) ou en agriculture biologique (AB) OU Vente directe OU Vente en circuit court OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (marque territoriale...) OU Valorisation à travers une activité de transformation.</p>	<p>Dossier de candidature Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

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 farine pour le pain, 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 œufs pour les pâtes sèches, 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 graines pour la fabrication des pâtes et pains...

Produits transformés concernés par ce RUC :

- farine, pain et autres produits à base de farine (brioches, gâteaux, pâtes...),
- bières et autres alcools à base de céréales,
- huiles alimentaires.

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.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère B : 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...). 	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p>
<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p>	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>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>
<p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p>	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>	<p>Liste détaillée des autres ingrédients utilisés (additifs...)</p>

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

Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère G : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p>	O	<p>Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques ou les oriente vers une filière de compostage) OU autre mode de valorisation des déchets organiques</p> <p>OU</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</p> <p>Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt</p> <p>OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>

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

Participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc	F	L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive, visite sur place
Critère M : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.	F	Plan de formation du personnel Politique d'embauche	Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.
Critère N : Accueil du public sur le site de transformation L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.	F	Organisation de visites de l'atelier de transformation pour le grand public, les groupes scolaires...	Visite sur place ou Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles ou ateliers de transformation

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère 0 : Sensibilisation des clients L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.	0	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

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

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

Développer une démarche écoresponsable

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

Participer à la politique économique et sociale

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

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

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

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.

RÉCAPITULATIF DES CRITÈRES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THÈME

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits frais

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère n°1	Lien au territoire
	Critère n°3	Absence de produit phytosanitaire de synthèse
	Critère n°4	Fertilisation et amendement
	Critère n°5	Aucune irrigation des parcelles
	Critère n°6	Absence d'OGM dans les variétés cultivées
	Critère n°7	Conservation des grains sans traitement
	Critère n°8	Non dégradation des infra-structures agri-écologiques existantes
	Critère n°13	Gestion des déchets liés à l'activité de production
	Critère n°14	Sensibilisation des clients
	Critère n°17	Valorisation des produits et création de valeur ajoutée
Critères facultatifs	Critère n°2	Partenariat avec des acteurs du territoire
	Critère n°9	Durée de la rotation et diversification de l'assolement
	Critère n°10	Pratiques et infrastructures favorables à la biodiversité aérienne
	Critère n°11	Pratiques favorables à la biodiversité du sol
	Critère n°12	Choix de variétés locales ou anciennes
	Critère n°15	Développement d'activités agri-touristiques et participation à des événements de promotion des produits
	Critère n°16	Accueil de personnes en formation

TOTAL : 10 critères obligatoires + 7 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.



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

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

Esprit parc national pour les fruits, légumes, 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, goyavier, 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 végétaux 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 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.

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), 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...).

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits frais

Critères généraux :

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : Impact sur le territoire du Parc national</p> <p>Les produits sont issus principalement du territoire du Parc (cœur et aire d'adhésion)</p> <p>Les activités de cueillette doivent respecter la réglementation du Parc national mais aussi celles existantes au niveau régional ou départemental.</p>	O	<p>Pour chaque type de produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>	<p>Déclaration PAC ou localisation des parcelles et/ou cartographie des zones de cueillette.</p>
<p>Critère n°2 : Valorisation des produits</p> <p>Le producteur/cueilleur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique OU Vente directe, circuit court OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (marque territoriale...) OU Valorisation à travers une activité de transformation.</p>	<p>Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

Critères thématiques :

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

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

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère n°3 : Localisation dans un environnement sans pollution</p> <p>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)</p>	O	<p>Les zones de culture et de cueillette doivent être situées dans un environnement sans pollution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Avis du Parc, Cartographie des zones de culture et de cueillette Vérification sur place OU Possession d'un certificat « Producteurs SIMPLES »</p>
Les systèmes de culture (critères non applicable à la pratique de cueillette)			
Critères obligatoires			
<p>Critère n°4 : Absence d'utilisation de produit chimique de synthèse</p> <p>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</p>	O	<p>Le système de culture n'utilise pas de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>La fertilisation est réalisée uniquement à partir d'apports organiques (compost, fumier..) ou d'éléments minéraux (listés dans l'annexe 1 du règlement CE n° 889/2008, relatif à la production biologique).</p>	<p>Fiche descriptive (avec précisions sur l'itinéraire technique) Factures OU Certification AB ou mention Nature et Progrès ou Demeter</p>

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 de fruits, légumes ou plantes 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 L'utilisateur cultive différentes variétés ou espèces et contribue à la diversité biologique.	O	Cas général : Au moins une parcelle culturale associe au moins deux espèces ou variétés cultivées différentes. Pour les vergers : Au moins trois espèces ou variétés de fruit différentes sont cultivées sur l'exploitation.	Fiche descriptive OU Évaluation sur place
Critère n°8 : Gestion de la ressource en eau L'utilisateur optimise le système d'irrigation pour maîtriser la consommation d'eau.	O	La production est adaptée au milieu. L'utilisateur met en place un dispositif d'irrigation raisonnée (goutte-à-goutte...) OU L'utilisateur met en place des pratiques limitant le recours à l'irrigation (paillage, buttes...) OU La ressource en eau est gérée, avec notamment l'installation de récupérateurs des eaux de pluie.	Déclaration sur l'honneur. Contrôle visuel

Critères facultatifs			
<p>Critère n°9 : Choix des variétés locales ou anciennes</p> <p>L'utilisateur contribue à la mise en production de variétés locales ou anciennes.</p>	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
<p>Critère n°10 : Mise en place d'un paillage naturel pour les cultures de petits fruits et maraîchères</p>	F	Installation d'un paillage naturel pour les cultures de petits fruits et le maraîchage.	Fiche descriptive Contrôle visuel
Les systèmes de cueillette (critères non applicables aux systèmes de culture)			
Critères obligatoires			
<p>Critère n°11 : Prise en compte de la biologie et de l'écologie des espèces cueillies</p> <p>L'utilisateur connaît et met en œuvre des pratiques limitant la pression sur les espèces et leur milieu.</p>	O	<p>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...)</p> <p>OU</p> <p>L'utilisateur a une connaissance fine des espèces qu'il prélève et du milieu dans lequel il évolue.</p> <p>OU</p> <p>L'utilisateur a suivi une formation spécifique concernant les bonnes pratiques de cueillette, la botanique etc...</p>	<p>Descriptif de la procédure de cueillette et explication de la démarche</p> <p>Attestation de participation à une formation</p> <p>Déclaration sur l'honneur</p> <p>OU Possession d'un certificat « Producteurs SIMPLES »</p> <p>OU engagement dans une charte de bonnes pratiques</p>
<p>Critère n°12 : cueillette manuelle</p> <p>Pour limiter l'impact sur le milieu, la cueillette est réalisée à la main, à l'aide d'un outil si besoin.</p>	O	La cueillette de plantes sauvages se fait à la main et peut être réalisée à l'aide d'un outil non motorisé (sécateur, faucille, faux, peigne...), 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			
<p>Critère n°13 : Conservation des fruits et légumes frais</p> <p>Aucun traitement et bonne conservation des fruits ou légumes après récolte.</p>	O	<p>Absence de traitement des fruits et légumes, après récolte</p> <p>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.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>
<p>Critère n°14 : Gestion des déchets liés à l'activité de production</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de production, 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.</p> <p>ET</p> <p>Dépôt des déchets de l'exploitation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p> <p>Et pas d'intégration dans le sol de paillage plastique issu de la pétrochimie (polyéthylène...)</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>
Critère facultatif			
<p>Critère n°15 : Conditionnement en matériaux biodégradables</p>	F	<p>Dans le cas de vente en frais, l'utilisateur favorise l'utilisation de barquettes ou de cageots en bois ou d'emballages à base de matériaux biodégradables (composés organiques : amidon de maïs ou de pomme de terre, cellulose...)</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>

Item C : participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
<p>Critère n°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.</p>	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.
<p>Critère n°17 : Partenariat avec des acteurs du territoire L'utilisateur est intégré au tissu économique local.</p>	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
<p>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.</p>	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
<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</p> <p>OU Audit sur le produit agricole essentiel validé par le PN</p> <p>OU Factures correspondant à l'approvisionnement</p> <p>Identification des fournisseurs de matières premières le cas échéant</p>
<p>Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</p> <p>Les éventuels produits agricoles</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>	<p>Liste des produits primaires utilisés,</p> <p>factures ou informations sur leurs certifications, origines et les</p>

complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits sous signe de qualité, produits sur l'exploitation ou marqués <i>Esprit parc national</i> .		<ul style="list-style-type: none"> - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...). 	fournisseurs
<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 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>	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.
<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

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

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

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

Développer une démarche écoresponsable

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

Participer à la politique économique et sociale

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

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

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

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

RÉCAPITULATIF DES CRITÈRES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THÈME

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits frais

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 fruits et légumes	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	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.



Le règlement d'usage catégoriel Lait de vache, brebis et chèvre et produits laitiers – Métropole

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

« La marque *Esprit parc national* met en valeur des produits et des services imaginés et créés par des hommes et des femmes qui s'engagent dans la préservation et la promotion des territoires d'exception des parcs nationaux. »

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.

La marque se fonde sur les valeurs :

- d'authenticité (lien avec la nature et les savoir-faire locaux),
- d'engagement (c'est une marque « militante »),
- de vitalité (produire avec la nature n'est pas passéiste mais dynamique),
- de respect (de la nature et des patrimoines culturels),
- de partage (c'est une marque collective pour faire découvrir au public les richesses des territoires).

Esprit parc national pour le lait et les produits laitiers

Le lait et les produits laitiers marqués *Esprit parc national* proviennent de troupeaux présents sur le territoire du parc national et se nourrissant essentiellement d'herbe (pâturage ou foin). L'éleveur assure un bon équilibre agro-écologique des surfaces naturelles exploitées sur lesquelles il n'utilise pas de pesticide. Il privilégie les méthodes de soin n'ayant pas d'impact sur l'environnement et a des pratiques éco-responsables pour la gestion des déchets. Il fait découvrir son métier, ses produits, ses pratiques, son territoire et participe à la vie locale. Il valorise ses produits en circuits courts ou de proximité ou grâce à un label ou un signe officiel de la qualité et de l'origine.

En achetant un produit laitier *Esprit parc national*, un client contribuera à faire reconnaître les valeurs de ces pratiques et achètera un produit contribuant à la préservation de la biodiversité et de l'environnement.

Produits ou services concernés

Description précise des produits ou services concernés par le règlement d'usage catégoriel : la production de lait d'ovins, bovins, équins et caprins ainsi que produits transformés à base de ces laits : fromages (à pâtes lactiques, pressées non cuites, pressées, molles, persillées), yaourts, crème fraîche, fromage blanc, faisselle, beurre, caillé, brousse, glaces...

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 exploitations agricoles et les coopératives.

Classe de produits et services de la classification de Nice : 29 (lait et produits laitiers), 30 (yaourts glacés, glace alimentaire), 41 (visite).

Critères que le produit ou le service doit respecter

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. 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.

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.

Dans le cas de la production de fromages ou de tout autre produit laitier par une coopérative, les critères liés à la production de lait s'appliqueront aux éleveurs coopérateurs ; ceux liés à la transformation à la coopérative. En cas d'attribution de la marque pour ces produits, des conventions tri-partites seront signées entre le (ou les) coopérateur(s) concerné(s), la coopérative et le parc national.

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de lait

Les 5 valeurs (authenticité, respect, partage, engagement et vitalité) sont traduites dans ce RUC en 10 items et 19 critères.

1. Le lait est produit par des animaux présents sur le territoire du parc national ou utilisant des surfaces du territoire

En fonction de la durée de présence des animaux sur le territoire du parc national ou pendant laquelle ils le valorisent, le lait et les produits dérivés seront marqués de manière permanente ou saisonnière. Dans le premier cas de figure, tout le lait et les produits laitiers de l'exploitation pourront être marqués, il s'agira notamment de troupeaux locaux. Dans le deuxième cas, on retrouvera les fromages fabriqués en estive ou en alpage (troupeaux transhumants) ou le lait d'hiver pour des troupeaux qui ne sont qu'une partie de l'année dans le Parc (et qui estivent en dehors).

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités d'évaluation et de contrôle
Critère n°1 : Localisation de l'activité et lien au territoire Les femelles en lactation valorisent le territoire du parc national.	O	Au moins 70% de la SAU de l'exploitation (hors alpages et estives) est située sur le territoire du PN et au moins 70% des surfaces pâturées sont dans le PN ==> Marquage permanent du lait OU Les femelles en lactation sont présentes sur le territoire du PN pendant une période donnée ==> Marquage saisonnier du lait, pendant la période de présence des animaux dans le PN	Fiche descriptive

2. Les animaux en lactation sont nourris essentiellement à base d'herbe et, dans la mesure du possible, à base de fourrages ou céréales de provenance locale.

Les animaux se nourrissent en pâturant des herbages naturels ou des prairies temporaires. En dehors des périodes de pâturage, ils mangent essentiellement le foin des prairies.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités d'évaluation et de contrôle
<p>Critère n°2 : Alimentation du troupeau à base d'herbe</p> <p>Les animaux valorisent des surfaces naturelles et sont nourris très majoritairement à l'herbe (pâturage d'herbe ou fourrages d'herbe en dehors des périodes de pâturage). Ils ne consomment ni ensilage, ni aliment OGM.</p>	O	<p>Les femelles en lactation pâturent pendant au minimum 5 mois de l'année les surfaces naturelles (estives, alpages, parcours) et les prairies (prairies permanentes, prairies temporaires).</p> <p>Le troupeau ne consomme ni ensilage de maïs, ni ensilage d'herbe (l'enrubannage est toléré).</p> <p>Absence d'aliment OGM dans les rations.</p>	Fiche descriptive (fiche de calcul)
<p>Critère n°3 : Approvisionnement local pour l'alimentation</p> <p>Les céréales et le fourrage consommés par le troupeau sont produits sur l'exploitation ou proviennent d'une exploitation située à proximité (150 km maximum).</p>	F	<p>Les céréales proviennent de l'exploitation ou d'un territoire de proximité (150 km maximum) OU Le fourrage provient de l'exploitation ou d'un territoire de proximité (150 km maximum)</p>	Fiche descriptive Composition des céréales

3. Les surfaces naturelles et semi-naturelles exploitées sont dans un bon état agro-écologique

Dans le cas d'un marquage permanent, les critères ci-dessous s'appliquent à toutes les surfaces de l'exploitation agricole. Dans le cas d'un marquage saisonnier, ils ne s'appliquent qu'aux surfaces pâturées ou valorisées pendant la période de production du lait marqué.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°4 : Diversité floristique des prairies</p> <p>Les prairies permanentes (fauchées, ou fauchées et pâturées) et les prairies temporaires¹ présentent une diversité floristique significative.</p>	O	<p><u>Pour les prairies permanentes :</u> Présence d'espèces floristiques indicatrices de biodiversité sur au moins 75% des parcelles échantillonnées² OU Plus de 75% des surfaces sont engagées dans un dispositif reconnaissant le caractère agro-écologique des prairies permanentes (MAEC SHP individuelle ou MAEC Herbe 03, 06, 07 ou 08)</p> <p><u>Pour les prairies temporaires :</u> 75% de la surface des prairies temporaires est composé au minimum de 40% de légumineuses en association avec une graminée OU 75% de la surface des prairies temporaires contient au moins 3 espèces différentes (légumineuses et/ou graminées) OU Rotation intégrant des graminées et des légumineuses</p> <p><i>L'indicateur sur les prairies temporaires est applicable si elles représentent au moins 20% des prairies de l'exploitation agricole.</i></p>	<p>Fiche descriptive Évaluation sur place (terrain) OU Contrat de l'exploitation (MAEC SHP individuelle, Herbe 03, 06, 07, 08) OU Auto-diagnostic par l'éleveur, avec la méthode d'identification du concours Prairies Fleuries et la liste des plantes indicatrices.</p>

- 1 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 n'est pas concernée par ce critère.
- 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°5 : Bon état de conservation des parcours et estives</p> <p>L'éleveur a une gestion de ses parcours et estives qui préserve la biodiversité et favorise le renouvellement de la ressource.</p>	<p>O</p>	<p>La gestion de l'estive et des parcours est adaptée à l'écosystème. L'activité d'élevage ne remet pas 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...).</p>	<p>Fiche descriptive Contrat de l'exploitation (indicateurs grilles de consommation et dégradation MAEC SHP) OU contrat Herbe 09 Évaluation sur place Chaque parc national pourra définir ses enjeux prioritaires.</p>
<p>Critère n°6 : Préservation des infrastructures agri-écologiques</p> <p>Les principales infrastructures agri-écologiques (haies, arbres isolés, murets, clapiers « clapas »...) et les zones humides ne sont pas dégradées par l'activité, voire sont entretenues.</p>	<p>O</p>	<p>Les pratiques agricoles préservent les zones humides et les infrastructures agri-écologiques liées aux surfaces nécessaires à l'élevage et structurantes dans le paysage (haies, arbres isolés, murets, clapiers...).</p>	<p>Fiche descriptive Contrat de l'exploitation (MAEC : mesures LINEA, BCAE...) OU Évaluation sur place</p>
<p>Critère n°7 : Gestion des espaces pastoraux par le gardiennage ou le pâturage tournant</p> <p>La gestion des espaces pastoraux est assurée par du gardiennage ou par la conduite du troupeau en parcs (pâturage tournant).</p>	<p>F</p>	<p>Pratiques de gardiennage quotidien sur les surfaces d'estive. OU Pâturage tournant (conduite du troupeau en parcs, sur les surfaces d'estive).</p>	<p>Fiche descriptive Contrat de gardiennage OU visite sur place</p>

4. L'éleveur n'utilise pas de pesticide sur les surfaces pâturées et les prairies permanentes

Les surfaces naturelles et les prairies permanentes sont exploitées et entretenues, sans avoir recours à des produits chimiques de synthèse.

Dans le cas d'un marquage permanent, les critères ci-dessous s'appliquent à toutes les surfaces de l'exploitation agricole. Dans le cas d'un marquage saisonnier, ils ne s'appliquent qu'aux surfaces pâturées ou valorisées pendant la période de production du lait marqué.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°8 : Pas d'utilisation de produit phytosanitaire sur les estives, parcours et prairies permanentes	O	Pas d'utilisation de produit phytosanitaire sur les prairies permanentes, les parcours, les alpages et estives.	Fiche descriptive
Critère n°9 : Pas de désherbage chimique pour le semis direct des cultures et prairies temporaires	O	Absence de désherbage chimique pour le semis direct des cultures dédiées à l'élevage et des prairies temporaires.	Fiche descriptive
Critère n°10 : Pas d'utilisation de produit phytosanitaire sur les cultures et les prairies temporaires	F	Absence d'utilisation de produit phytosanitaire sur les cultures et les prairies temporaires.	Fiche descriptive
Critère n°11 : Mise en place de méthodes alternatives pour lutter contre les organismes nuisibles au sens du code rural (campagnols, taupes...)	F	L'éleveur utilise des méthodes alternatives aux produits chimiques de synthèse pour lutter contre les organismes nuisibles, au sens du code rural (campagnols, taupes...).	Fiche descriptive

5. L'éleveur ne traite pas ses animaux de manière systématique et veille à l'impact des traitements sur l'environnement

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°12 : Traitements antiparasitaires Le bénéficiaire ne traite pas systématiquement ses animaux. Les traitements antiparasitaires impactants pour l'entomofaune sont ainsi limités.</p>	F	<p>Absence de traitement systématique OU L'éleveur utilise des produits ou des méthodes « écologiques » OU Existence d'une stratégie de traitement prenant en compte les enjeux environnementaux (coprologie, périodes de traitement, ...) OU l'éleveur a participé à une formation sur la gestion du risque parasitaire et à la rationalisation des traitements antiparasitaires.</p>	<p>Fiche descriptive Factures des produits vétérinaires OU Attestation de formation à l'état sanitaire des animaux par l'observation... OU Résultats de coprologie</p>
<p>Critère n°13 : Traitements antibiotiques au tarissement Le bénéficiaire limite le recours aux traitements antibiotiques au tarissement.</p>	O	<p>Absence de traitement antibiotique systématique au tarissement</p>	<p>Fiche descriptive</p>

6. L'éleveur valorise ses effluents d'élevage, en évitant tout risque de pollution

<p>Critère n°14 : 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.</p>	O	<p>Existence d'un plan d'épandage OU description des pratiques d'épandage dans la fiche descriptive Pas de fertilisation minérale en estive.</p>	<p>Fiche descriptive Plan d'épandage</p>
--	---	---	--

7. L'éleveur utilise des races adaptées au territoire, locales et/ou menacées

<p>Critère n°15 : Races locales ou menacées</p> <p>L'élevage utilise des races locales et/ou menacées.</p>	<p>F</p>	<p>Démarche associative liée à une diversité génétique particulière OU Présence dans l'exploitation de femelles reproductrices de races locales et/ou menacées.</p>	<p>Fiche descriptive Contrat agroenvironnemental de préservation de races à faibles effectifs OU Justificatif d'adhésion à une association de races OU Visite sur place</p>
---	----------	---	---

8. L'éleveur met en place des pratiques respectueuses de l'environnement et éco-responsables, telles que la gestion et le tri des déchets.

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°16 : Gestion des déchets</p> <p>Les déchets de l'atelier d'élevage sont intégrés à un circuit de traitement ou de recyclage.</p>	<p>F</p>	<p>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, ...).</p>	<p>Fiche descriptive Déclaration sur l'honneur Bon de dépôt</p>

9. L'éleveur fait découvrir son métier, ses produits, ses pratiques, son territoire et participe à la vie locale

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°17 : Sensibilisation des clients</p> <p>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	<p>Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...).</p> <p>OU</p> <p>Information orale lors de la vente directe</p> <p>OU</p> <p>Participation à des événements de promotion des produits agricoles.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Évaluation lors de la visite</p>
<p>Critère n°18 : Participation à l'emploi et la vie locale</p> <p>L'élevage participe à l'emploi et à la vie du territoire du Parc national.</p>	F	<p>Participation à un groupement d'employeurs</p> <p>OU recours au service de remplacement,</p> <p>OU emploi de personnels (bergers saisonniers...)</p> <p>OU participation à des actions collectives, de coopération...</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Évaluation lors de la visite</p>

10. Les produits sont valorisés en circuit court ou de proximité ou grâce à un label ou signe officiel de la qualité et de l'origine

<p>Critère n°19 : Démarche de valorisation de la production</p> <p>L'exploitation est inscrite dans une démarche de valorisation de sa production de lait.</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 (marque territoriale...)</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>ou attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>
---	---	---	---

Critères complémentaires liés à la transformation du lait

Définitions génériques :

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.

Dans le cadre de ce RUC, le lait est considéré comme le « **produit agricole essentiel** ». Les présures et ferments lactiques seront pris en compte dans la catégorie « **autres ingrédients** ». Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, G bis, 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

<p>Critère B : 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...). 	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p>
<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p>	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>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>
<p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p>	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>	<p>Liste détaillée des autres ingrédients utilisés (additifs...)</p>
<p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou</p>	<p>Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au</p>

L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.		en agriculture biologique. OU Vente directe, circuit court OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.	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 G bis : Gestion des déchets liés	F	Gestion de tout ou partie du lactosérum à travers	

<p>à l'activité de transformation fromagère</p> <p>Le lactosérum est intégré à un circuit de valorisation ou de traitement.</p>		<p>le recyclage (compose une partie de la ration du bétail, lombri-compostage, méthanisation...) la valorisation par la transformation (brousse, sérac, ...) ou des solutions alternatives au rejet avec les eaux usées sont mises en place.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>
<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>	<p>F</p>	<p>Mise en place d'un politique de réduction des emballages OU Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Visite sur place</p>
<p>Critère I : Entretien des locaux de de transformation</p> <p>Dans un souci de gestion écologique, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux et outils de transformation ont un impact minimal pour l'environnement naturel.</p>	<p>F</p>	<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>	<p>F</p>	<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>F</p>	<p>Si le site de transformation est situé dans le parc, la qualité paysagère des extérieurs des</p>	<p>Fiche descriptive, contrôle visuel</p>

		bâtiments respecte la structure paysagère du lieu (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...).	
--	--	--	--

Participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc	F	L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive, visite sur place
Critère M : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.	F	Plan de formation du personnel Politique d'embauche	Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.
Critère N : Accueil du public sur le site de transformation L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.	F	Organisation de visites de l'atelier de transformation pour le grand public, les groupes scolaires...	Visite sur place ou Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles ou ateliers de transformation

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère O : sensibilisation des clients L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

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

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

Développer une démarche écoresponsable

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

Participer à la politique économique et sociale

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

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

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

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 lait

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère n°1	Localisation de l'activité et lien au territoire
	Critère n°2	Alimentation du troupeau à base d'herbe
	Critère n°4	Diversité floristique des prairies
	Critère n°5	Bon état de conservation des parcours et estives
	Critère n°6	Préservation des infrastructures agri-écologiques
	Critère n°8	Pas d'utilisation de produit phytosanitaire de synthèse sur les prairies permanentes, parcours et estives
	Critère n°9	Pas de désherbage chimique pour le semis direct des cultures et prairies temporaires
	Critère n°13	Pas de traitement antibiotique systématique au tarissement
	Critère n°14	Utilisation des effluents de l'élevage comme fertilisants
	Critère n°17	Sensibilisation des clients
Critère n°19	Valorisation des produits	
Critères facultatifs	Critère n°3	Approvisionnement local pour l'alimentation
	Critère n°7	Gestion du troupeau par gardiennage ou conduite en parcs
	Critère n°10	Pas d'utilisation de produit phytosanitaire de synthèse sur les prairies temporaires et cultures
	Critère n°11	Méthodes alternatives pour lutter contre les organismes nuisibles
	Critère n°12	Pas de traitement antiparasitaire systématique
	Critère n°15	Utilisation de races locales et/ou menacées
	Critère n°16	Gestion des déchets
	Critère n°18	Participation à l'emploi et à la vie locale

TOTAL : 11 critères obligatoires + 8 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 du lait

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 G Bis	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation fromagère
	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 + 10 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, G bis, 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.



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

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

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

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

L'offre de miels et autres produits de la ruche s'adresse aux clientèles qui souhaitent soutenir la préservation des patrimoines naturels et culturels des parcs nationaux et participer à leur maintien grâce notamment à des pratiques respectueuses valorisant des filières économiques locales lors de leurs achats.

Ainsi, l'offre de miel et autres produits de la ruche marquée ***Esprit parc national*** comportera les spécificités suivantes, pour permettre aux acheteurs de :

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

Produits ou services concernés

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

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

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

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

Effets attendus sur les patrimoines du parc national

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

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

Critères que le produit ou le service doit respecter

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

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

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

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

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

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

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

Critères généraux :

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

Critères thématiques :

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

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

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

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

Item B : développer une démarche écoresponsable

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

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

Item C : participer à la politique économique et sociale

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

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°17 : sensibilisation des clients Le bénéficiaire sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire, au caractère agri-écologique de son activité, à la protection des patrimoines ou aux comportements responsables dans le milieu naturel ou à la découverte des richesses des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Dispositions particulières :

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

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

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

principales sources bibliographiques :

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

Critères complémentaires liés à la transformation

Définitions génériques pour tous les produits agricoles transformés :

Les « **produits agricoles essentiels** » sont les produits qui font l'essence même de la recette et sont au cœur du produit (ex : la myrtille pour de la confiture de myrtille, le pissenlit pour de la gelée de pissenlit, le miel pour du pain d'épice, de l'agneau pour du navarin, la pomme et la poire pour du jus pomme / poire, le lait pour les fromages fabriqués par des éleveurs...).

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : les haricots pour le navarin d'agneau, les principaux légumes dans une daube, le porc dans un pâté d'agneau, la farine pour les ravioles, tourtons, flouzons aux légumes ou tartes aux fruits, l'alcool pour les liqueurs et apéritifs de fruits...). Une attention particulière sera portée quant à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, soupe, fromage, tisanes...), le produit transformé ne comportera pas de produit agricole complémentaire.

Les « **autres ingrédients** » n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, des différentes épices ou de la farine utilisée comme liant pour des plats cuisinés, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère A : Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s) Un produit transformé peut dans certains cas comporter plusieurs produits essentiels. Chaque produit essentiel est principalement un produit agricole marqué <i>Esprit parc national</i> .	O	Au moins 80% de chaque produit agricole essentiel est un produit marqué <i>Esprit parc national</i> (pourcentage calculé en poids ou en volume).	Contrat de partenariat pour le produit agricole essentiel OU Audit sur le produit agricole essentiel validé par le PN OU Factures correspondant à l'approvisionnement Identification des fournisseurs de matières premières le cas échéant
Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires	O	(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)	Liste des produits primaires utilisés,

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

de valorisation de ses produits transformés.		OU Vente directe, circuit court OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.	
<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	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			
<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	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			
<p>Critère H : Conditionnement des produits transformés dans des</p>	F	Mise en place d'un politique de réduction des emballages	Déclaration sur l'honneur Visite sur place

<p>matériaux recyclables Dans le cadre de son activité de transformation, l'utilisateur limite le recours aux emballages ou utilise des contenants recyclables.</p>		<p>OU Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p>	
<p>Critère I : Entretien des locaux de 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.</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 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 <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	Indicateurs	Modalités de contrôle
----------	-------------	-------------	-----------------------

	ou facultatif		
Critères facultatifs			
Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc	F	L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive, visite sur place
Critère M : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.	F	Plan de formation du personnel Politique d'embauche	Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.
Critère N : Accueil du public sur le site de transformation L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.	F	Organisation de visites de l'atelier de transformation pour le grand public, les groupes scolaires...	Visite sur place ou Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles ou ateliers de transformation

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère O : sensibilisation des clients L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

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

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

Développer une démarche écoresponsable

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

Participer à la politique économique et sociale

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

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

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

RECAPITULATIF DES CRITERES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THEME

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

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

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

Critères complémentaires liés à la transformation

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère A	Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)
	Critère B	Approvisionnement en produits complémentaires sous SIQO, produits sur l'exploitation ou marqués
	Critère D	Autres ingrédients d'origine naturelle
	Critère E	Valorisation des produits transformés
	Critère G	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation
	Critère O	Sensibilisation des clients
Critères facultatifs	Critère C	Autres ingrédients locaux, biologiques ou issus du commerce équitable
	Critère F	Produit transformé issu d'une recette traditionnelle
	Critère H	Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables
	Critère I	Entretien des locaux de transformation
	Critère J	Économies d'eau et efficacité énergétique
	Critère K	Intégration paysagère des bâtiments de transformation
	Critère L	Localisation de l'atelier de transformation
	Critère M	Gestion responsable du personnel
	Critère N	Accueil du public sur le site de transformation

TOTAL : 6 critères obligatoires + 9 critères facultatifs maximum

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

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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



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

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

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

Cible prioritaire : les exploitations agricoles 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...), 41 (visite).

Effets attendus sur les patrimoines du Parc national

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

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

Critères que le produit ou le service doit respecter

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	La part de la surface en herbe (prairies temporaires et permanentes, pâturages) dans la surface totale exploitée est supérieure ou égale à 80%. ¹	Fiche descriptive RPG, déclaration PAC
<p>Critère n°2 : Autonomie fourragère</p> <p>Les animaux sont nourris principalement à partir des ressources fourragères de l'exploitation.</p>	O	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.	Fiche descriptive (fiche de calcul) Déclaration PAC
<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	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 : - 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.	Fiche descriptive (fiche de calcul) Déclaration PAC
<p>Critère n°4 :</p> <p>Le siège d'exploitation est situé dans le Parc national ou à proximité.</p>	O	Le siège de l'exploitation agricole est situé dans le Parc national, dans un des départements du Parc ou dans un département limitrophe.	Fiche descriptive
<p>Critère n°5 :</p> <p>Les animaux naissent et sont élevés sur l'exploitation.</p>	O	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.	Fiche descriptive ou tout document de suivi de l'atelier d'élevage

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 (adaptée 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

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

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

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

Développer une démarche écoresponsable

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

Participer à la politique économique et sociale

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

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

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

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.

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.



Le règlement d'usage catégoriel Vin

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

L'esprit parc national pour le vin

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 vin s'adresse aux clientèles qui souhaitent soutenir la préservation des patrimoines naturels, culturels et paysagers 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 vin 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,
- 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 : vins tranquilles et vins mousseux (pétillants ou effervescents), rouges, rosés et blancs.

Les visites de domaine viticole en lien avec le(s) vin(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 exploitations viticoles, caves coopératives...

Classe de produits et services de la classification de Nice : 33, 41 (visite).

Effets attendus sur les patrimoines du parc national

Les parcs nationaux sont des espaces reconnus pour leurs patrimoines naturels, culturels et paysagers. Sur ces espaces, l'agriculture et le pastoralisme ont fortement contribué, et contribuent encore bien souvent, à la diversité des 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 et cultivée) 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. Le marquage permet la différenciation de l'offre sur le territoire, à destination du consommateur.

Critères que le produit ou le service doit respecter

Le viticulteur déclare le nombre d'hectares de vigne situés sur le territoire du Parc national et le volume moyen de vin produit chaque année.

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 :

- un des deux critères facultatifs présentés dans les critères généraux et
- la moitié des critères facultatifs présentés dans les 4 items thématiques (la valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair). Pour le cas où un critère n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.

Critères généraux :

Parmi les quatre critères généraux, deux sont facultatifs.

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider les deux critères obligatoires et au moins un de des deux critères facultatifs.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°1 : vin biologique Le vin est certifié en « agriculture biologique » ou l'exploitation est en cours de conversion vers l'agriculture biologique. L'utilisation de produits chimiques de synthèse est donc interdite.	O	Produit certifié ou en cours de conversion à l'agriculture biologique.	Certification AB ou Mention Nature et Progrès
Critère n°2 : impact sur le territoire du Parc national – raisins produits sur le territoire du Parc national Le vin est produit à partir de raisins récoltés sur le territoire du Parc national.	O	Les raisins doivent provenir de parcelles situées au moins à 70% (en surface) sur le territoire du Parc national.	Fiche descriptive du produit Déclaration sur l'honneur Localisation des parcelles (plan cadastral, photo aérienne, carte...)
Critère n°3 : inscription dans une démarche de qualité Le viticulteur est inscrit dans une démarche d'identification de l'origine de sa production.	F	Inscription dans une AOC ou une IGP.	Fiche descriptive du produit Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches
Critère n°4 : commercialisation et valorisation des produits en vente directe ou filière courte	F	Démarche de vente directe au caveau, sur des marchés, foires... Vente en circuit court (un intermédiaire maximum).	Fiche descriptive du produit 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.

L'exploitant respecte le RUC s'il valide tous les critères obligatoires et au moins la moitié des critères facultatifs, pris dans leur globalité. 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.

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

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
<p>Critère n°5 : gestion de la ressource en eau</p> <p>L'irrigation est possible pendant les 3 années suivant la plantation mais doit être optimisée pour maîtriser la consommation d'eau.</p> <p>L'irrigation en période de végétation n'est autorisée que si une sécheresse perturbe le développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.</p>	O	<p>Existence d'outils de pilotage et de contrôle de l'irrigation : enregistrement et suivi des volumes d'eau apportés sur chaque îlot irrigué, en indiquant les facteurs de déclenchement de l'irrigation (données, météo, sondes, bilan hydrique, avertissement...)</p> <p>ET Entretien du système d'irrigation utilisé</p> <p>ET Participation, lorsqu'elles existent, aux actions collectives de gestion quantitative de l'eau.</p>	<p>Fiche descriptive du produit Engagement sur l'honneur</p> <p>Visite sur place, contrôle de l'entretien du matériel</p>
<p>Critère n°6 : non dégradation des éléments paysagers et écologiques non productifs (murets, terrasses, pêchers de vigne, cabanes, haies, chemins, fossés...).</p> <p>Ces éléments contribuent à la diversification des surfaces à usage viticole, limitent leur vulnérabilité aux parasites et sont favorables à la biodiversité. Ils ne sont pas dégradés par l'activité viticole, voire sont entretenus.</p>	O	<p>Haies, bosquets, arbres isolés : entretien</p> <p>Murets, clapiers, cabanes... : absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité viticole</p> <p>OU actions d'entretien des infrastructures à enjeu paysager (murets situés à proximité de chemins, de bâtiments...)</p>	<p>Certification Terra Vitis Certification HVE ou Fiche descriptive du produit Évaluation sur place</p>

<p>Critère n°7 : mesures en faveur de la biodiversité</p> <p>Le viticulteur met en œuvre des mesures pour créer une certaine diversité et réduire le besoin en traitements : bandes enherbées et fleuries, plantation d'arbres diversifiés...</p>	<p>O</p>	<p>Les contours des parcelles (tournières, talus fossés, espaces latéraux non plantés ou cultivés) sont enherbés de manière permanente. ET Des haies arbustives sont implantées pour favoriser la biodiversité et les continuités écologiques. OU Des arbres fruitiers sont plantés en bout de rang, dans ou autour des parcelles viticoles OU Une activité pastorale est développée dans les vignes.</p>	<p>Fiche descriptive, Visite sur place</p>
<p>Critères facultatifs</p>			
<p>Critère n°8 : utilisation raisonnée des traitements à base de cuivre et de soufre</p> <p>Le viticulteur limite les doses de cuivre et de soufre employées et fractionne ses apports.</p>	<p>F</p>	<p>Dose de cuivre inférieure à : 4,2 kg / ha / an et 500 g / ha / passage ET Soufre utilisé à 60% de la dose d'homologation</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Fiche descriptive du produit Cahier des pratiques</p>
<p>Critère n°9 : lutte contre l'érosion</p> <p>Absence de sol nu dans l'inter-rang pour limiter le risque d'érosion.</p>	<p>F</p>	<p>Mise en place d'un couvert herbacé pérenne</p>	<p>Fiche descriptive, Visite sur place MAE COUVER_03</p>
<p>Critère n°10 : vin sans sulfite</p> <p>Le vin est élaboré sans utilisation de sulfite.</p>	<p>F</p>	<p>Pas d'utilisation de SO₂ lors de la vinification.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Cahier d'enregistrement</p>

Item B : développer une démarche écoresponsable

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère n°11 : gestion des déchets et des effluents</p> <p>Les déchets des activités de production, de vinification et de mise en bouteille sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p>	O	<p>Dispositif de traitement des effluents, 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>Tri, collecte ou dépôt des déchets (emballages, plastiques, palettes, huiles, effluents...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p>	<p>Certification Terra Vitis</p> <p>Déclaration sur l'honneur</p> <p>Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt</p> <p>OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>
Critères facultatifs			
<p>Critère n°12 : emballages utilisés</p> <p>L'entreprise met en place une politique de réduction des emballages utilisés et/ou utilise des emballages (verre, carton, papier..) recyclés ou éco-certifiés.</p>	F	<p>Mise en place d'une politique de réduction des emballages</p> <p>OU Nature des emballages utilisés et caractère recyclé</p> <p>OU Utilisation de papiers et cartons certifiés PEFC ou FSC</p>	<p>Fiche descriptive du produit</p> <p>Certificats</p> <p>Factures</p>
<p>Critère n°13 : efficacité énergétique</p> <p>Le viticulteur met en œuvre au moins une démarche éco-responsable d'efficacité énergétique.</p>	F	<p>L'entreprise a un ou plusieurs dispositifs d'efficacité énergétique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivi des consommations d'électricité, • Pratiques d'efficacité énergétique, • Optimisation du système de production de chaleur, de froid • Isolation ou conception bio-climatique des bâtiments, • Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables... 	<p>Fiche descriptive du produit</p> <p>Diagnostic énergétique</p> <p>Visite et observation des infrastructures de transformation.</p>

<p>Critère n°14 : économies d'eau</p> <p>Le viticulteur met en œuvre au moins une démarche éco-responsable d'économie d'eau.</p>	F	<p>L'entreprise a un ou plusieurs dispositifs d'économie d'eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivi des consommations d'eau, • Recours à des dispositifs d'arrêt de l'eau sur les jets d'eau, • Réalisation d'un pré-nettoyage à sec • Récupérateur des eaux de pluie... 	<p>Fiche descriptive du produit</p> <p>Visite et observation des infrastructures de transformation.</p>
<p>Critère n°15 : 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, ozone, ammonium quaternaire, solution de bisulfite d'ammonium, alcalins chlorés, potasse et soude caustique, acide citrique, acide tartrique.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Liste des produits utilisés</p> <p>Vérification lors de la visite</p>
<p>Critère n°16 : abords du site de transformation et de vente</p> <p>La qualité paysagère de l'extérieur du site de transformation respecte la structure paysagère du lieu où il se situe.</p>	F	<p>Bâtiments s'insérant dans le paysage (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...)</p> <p>Pas d'utilisation d'herbicide pour l'entretien des abords du site de production et de transformation.</p>	<p>Engagement sur l'honneur</p> <p>Vérification lors de la visite</p>

Item C : participer à la politique économique et sociale

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
Critère n°17 : impact sur le territoire du Parc national – localisation de l'activité de transformation	F	La vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive du produit, Adresse du site de vinification
Critère n°18 : développement d'activités œnotouristiques, participation à des manifestations sur les produits locaux	F	Organisation de visites du domaine (vignes, chai...) OU Organisation de dégustations des vins au domaine. OU Participation à des actions collectives organisées par l'office de tourisme OU Participation à des fêtes du vin ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux.	Label ou certification d'accueil à la ferme Inscription dans un circuit œnotouristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles, Document de communication. Inscription dans des démarches collectives proposées par l'Office de Tourisme Attestation de participation à ces manifestations
Critère n°19 : formation ou sensibilisation des salariés au développement durable ou à l'environnement	F	Pour les contrats à dure indéterminée ou longue durée, l'entreprise propose à ses salariés des formations sur le développement durable ou la protection de l'environnement. OU L'entreprise informe et sensibilise ses salariés au développement durable et à la prise en compte de l'environnement.	Fiche descriptive du produit Plan de formation ou attestations de suivi de formation Déclaration sur l'honneur

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°20 : 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	Évaluation lors de la visite Fiche descriptive du produit

Critères complémentaires liés à la visite

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

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

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

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

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

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

Développer une démarche écoresponsable

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

Participer à la politique économique et sociale

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

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

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

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).

RECAPITULATIF DES CRITERES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THEME

Type de critères	Critères		Obligatoire / facultatif
Critères généraux	Critère n°1	Vin biologique certifié en agriculture biologique ou en cours de conversion	O
	Critère n°2	Impact sur le territoire du Parc national – localisation de la production	O
	Critère n°3	Inscription dans une démarche de qualité	F
	Critère n°4	Valorisation des produits en vente directe ou filière courte	F
Critères obligatoires	Critère n°5	Gestion de la ressource en eau	O
	Critère n°6	Non dégradation des éléments paysagers et écologiques non productifs	O
	Critère n°7	Mise en œuvre de mesures en faveur de la biodiversité	O
	Critère n°11	Gestion des déchets et des effluents	O
	Critère n°20	Sensibilisation des clients à l'environnement	O
Critères facultatifs	Critère n°8	Utilisation raisonnée des traitements à base de cuivre et de soufre	F
	Critère n°9	Lutte contre l'érosion et enherbement de l'inter-rang	F
	Critère n°10	Vin sans sulfite	F
	Critère n°12	Réduction des emballages et utilisation d'emballages recyclés ou éco-certifiés	F
	Critère n°13	Efficacité énergétique	F
	Critère n°14	Economies d'eau	F
	Critère n°15	Entretien des locaux de transformation	F
	Critère n°16	Abords du site de transformation et de vente	F
	Critère n°17	Impact sur le territoire du Parc national – localisation de l'activité de transformation	F
	Critère n°18	Développement d'activités oenotouristiques, participation à des manifestations locales	F
	Critère n°19	Formation ou sensibilisation des salariés au développement durable	F

TOTAL : 7 critères obligatoires + 13 critères facultatifs maximum (dont 2 parmi les critères généraux)

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider :

- tous les critères obligatoires,
- au moins 1 des 2 critères facultatifs pour les critères généraux,
- au moins la moitié des critères facultatifs pour les critères thématiques (4 items). 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 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.