



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>	O	<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>	O	<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>	F	<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 : 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>	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.