

Charte Marque Parc

Pomme de terre du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes



Contact : mathieu.altadill@pyrenees-catalanes.fr

Préambule

Le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes souhaite soutenir et valoriser les activités économiques contribuant à la préservation des patrimoines naturels et culturels de son territoire. La production de pomme de terre de Cerdagne Capcir en est un exemple.

En effet, cette production est traditionnelle depuis le XIX^e siècle sur la Cerdagne et le Capcir : territoire du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes.

L'intérêt de cette production est de différents ordres :

- La valorisation économique de la filière pomme de terre est un facteur de réduction de la pression foncière sur la zone de production et donc, participe au maintien du paysage de nos plateaux à forts caractères agricoles.
- La production suit, encore aujourd'hui, un système cultural traditionnel comparée aux productions de pommes de terre « industrielles ». Cette culture de pomme de terre nécessite peu de traitements phytosanitaires grâce à sa culture en altitude (d'environ 1 100 m à 1 700 m).
- Les pommes de terres ne sont pas lavées et peuvent être conservées jusqu'aux mois de Février - Mars sans appliquer d'anti-germinatifs grâce au stockage sur les lieux de production (bâtiments de montagne) et compte tenu d'une récolte à maturité optimale.
- La fertilisation est principalement organique en raison d'un mode de culture étroitement lié à l'élevage.
- Aucun défanant chimique n'est utilisé.

Ces pommes de terre seront appréciées des consommateurs de par leur culture traditionnelle et leurs liens avec le territoire.

Cette promotion fera mieux connaître le produit en lien avec ses pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. La majeure partie des producteurs est déjà regroupée au sein d'un syndicat ; ils ont suivi des formations pour une agriculture raisonnée : maîtrise des traitements et de l'irrigation (actions réfléchies).

Ce type de produit, cultivé de manière traditionnelle et stocké sans conservateur, est susceptible de satisfaire une demande croissante des consommateurs. Sa renommée au niveau local est déjà importante.

C'est pour de tels produits que le Parc souhaite attribuer sa marque, certifiant ainsi de leur origine, de leur authenticité et de leur système de culture respectueux de l'environnement.

Toutefois, les produits doivent répondre aux critères recherchés par les consommateurs :

- Origines naturelles et produits authentiques
- Conditions d'hygiène satisfaisantes
- Conditionnements valorisant
- Présentation valorisante

L'intérêt de la Marque Parc sur ce produit est :

- Permettre une promotion efficace et donc une augmentation des quantités commercialisables. Ainsi, la durabilité économique des exploitations pourra s'accroître. Ceci en lien avec la diversification des produits cultivés.
- Faire découvrir un produit qui est en accord avec des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et traditionnelles
- Maintenir une activité agricole de diversification liée à l'élevage participant ensemble au façonnement du paysage de nos plateaux : maintien des estives, lutte contre la pression foncière liée à l'urbanisation ...

Article 1 : Objet

Le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes accepte de soutenir par le droit d'utilisation de sa marque « Parc naturel régional des Pyrénées catalanes » le produit suivant : Pomme de terre cultivée en altitude.

Article 2 : Les « Plus Parc » du produit

2.1 Un produit naturel

L'altitude à laquelle cette pomme de terre est cultivée lui confère une caractéristique « naturelle ». En effet au niveau agronomique, l'altitude (froid en hiver) est un facteur de réduction de la charge parasitaire. Le climat estival associé (vent sec) est aussi un élément de diminution des probabilités d'attaques parasitaires. Ainsi, et grâce aux formations suivies et à venir, l'utilisation de fongicides et d'insecticides est réduite.

De la sorte, la culture de cette pomme de terre est une production agricole utilisant peu de traitements phytosanitaires et donc plus respectueuse de l'environnement. Les bénéficiaires de la Marque seront appuyés au niveau technique afin de minimiser les intrants.

De plus, aucun défanant chimique n'est utilisé afin de répondre au respect de l'environnement et afin d'obtenir un produit le plus naturel possible.

Après la récolte, ce produit garde son caractère naturel : aucun traitement anti-germinatif n'est réalisé. Cet aspect est d'ailleurs un critère discriminatif d'obtention de la marque ; en effet l'utilisation d'aucun anti-germinatif ne sera autorisée sur les pommes de terre marquées.

Les pommes de terre ne seront pas lavées (éventuellement brossées) pour permettre une conservation de plus longue durée en lien avec la conservation en altitude.

Cette culture nécessite des travaux pendant les périodes « creuses » de l'année, n'entraînant donc pas forcément de surcharges de travail importantes lors d'autres travaux agricoles.

2.2 Mode de conduite

Les pommes de terre sont produites en respectant les principes énoncés ci-dessous.

La culture

Le cycle de production est intimement lié aux conditions naturelles du territoire, puisque la pomme de terre est uniquement cultivée en plein champ, mais aussi à l'activité traditionnelle d'élevage de cette zone.

Le choix des parcelles se porte sur des terres labourables. Il est également fonction de l'assolement, avec une rotation de 3 à 5 ans pour ne pas fatiguer les sols et limiter la pression parasitaire. Ainsi, les traitements seront moindres.

La fertilisation est raisonnée ; elle s'appuie sur les amendements des fumiers compostés, ou non, issus des élevages locaux. Le stock de matière organique du sol est ainsi préservé, permettant le maintien de la richesse de la microflore. En fonction des quantités de fumier et de leurs dates d'épandage, un complément de fertilisation peut être envisagé sur la base d'engrais simples, binaires ou complets.

Deux types de plants de pomme de terre sont utilisés : le plant certifié qui permet de régénérer le matériel végétal des exploitations et le plant fermier directement produit par l'exploitant sur une part de la culture de l'année précédente ; cette dernière technique, liée à un savoir faire ancestral, demande une attention supplémentaire en matière de tri et de suivi des conditions de conservation.

La plantation s'effectue souvent en lune vieille afin de favoriser la tubérisation.

Nous rappelons que la défanage chimique est proscrit.

La situation géographique (1100 à 1700 m d'altitude) limite le parasitisme des cultures de pommes de terre. Toutefois, certains parasites (le taupin, le doryphore, le mildiou par exemple) rendent indispensable la mise en place d'un programme de lutte. Il se raisonne avec quelques traitements préventifs éventuels et exceptionnellement avec des traitements curatifs. Le raisonnement de la protection s'articule autour des conditions météorologiques, des stades de culture, des observations de terrain et en fonction du guide Chambre d'Agriculture - Sica Centrex de la protection raisonnée de la pomme de terre, dans un souci de mettre en place des pratiques respectueuses de l'environnement.

La récolte

La récolte est manuelle ou semi manuelle et de taille humaine. Elle reflète l'un des caractères traditionnel de cette culture.

Dans la continuité du calendrier de travail des exploitations, les récoltes n'interviennent le plus souvent que lorsque les foins sont rentrés et elles se terminent avant le retour du bétail des estives et avant la fête de la pomme de terre (mi à fin octobre).

Une partie de la production pourra être cueillie avant « maturité » (ceci représente généralement environ 5 % de la production) pour répondre à la demande des consommateurs. Dans ce cas, le producteur est tenu d'expliquer à ses clients que cette pomme de terre ne sera pas une pomme de terre de conservation. Ainsi, seul des sacs de 2.5 kg ou de 5kg pourront être vendus et non pas des sacs de 10 – 20 ou 25 kg comme cela est fait avec les pommes de terre récoltés à maturité. Dans les documents de promotion réalisés par le Parc, une explication sera aussi fournie.

Toutes les pommes de terre et leur production répondent à cette même charte.

Les dates de vente de ces pommes de terre cueillies avant maturité sont du 15 juillet au 31 Août.

Le stockage

Les pommes de terre sont stockées en bâtiments hors gel dans la zone de production. Compte tenu des conditions de stockage (températures basses mais hors gel, 2-3 °C) et de la période de commercialisation, aucun traitement après récolte n'est réalisé.

Ces conditions de stockage déterminent aussi le caractère légèrement sucré des pommes de terre (transformation de l'amidon en sucre).

Tri, calibrage, conditionnement

Ces étapes sont aussi manuelle ou semi manuelle et de taille humaine : reflets d'une culture traditionnelle.

Le type d'emballage est précisé à l'article 4.

2.3. Un produit répondant à une logique traditionnelle

Les pommes de terres proviennent essentiellement d'exploitations d'élevage ; en effet, la production de pomme de terre s'intègre naturellement dans une activité traditionnelle rythmée par la récolte des foins, les estives, les mises bas du bétail, la fabrication des fromages, les fêtes agraires et populaires locales ainsi que les atouts et les contraintes du territoire (climat, altitude...). Ainsi, au fil des ans, les producteurs ont développé un savoir faire incontestable tenant compte des contraintes de leur environnement (calendrier de travail sur l'exploitation, climat ...).

La liste des variétés produites est ouverte mais, avant d'être développée une variété est testée en petite quantité sur les exploitations. Chaque variété est appréciée sur son comportement sur le terroir associé, sur ces capacités naturelles à résister aux blessures des cailloux (les sols étant globalement très caillouteux), au parasitisme (afin de limiter les traitements), mais aussi sur ses aptitudes de conservation (les traitements anti-germinatifs étant inexistantes).

Il n'y a pas de règle unique dans la préparation des sols, elle est optimisée par les producteurs en fonction du type de sol et de l'équipement de l'exploitation. Mettant en avant leur savoir faire, ils recherchent toujours le meilleur compromis entre types de sol-équipements et matériels-bonnes pratiques agronomiques.

La plantation s'effectue en sillon à la planteuse automatique ou semi-automatique. Certains plantent en lune vieille pour, selon la tradition, favoriser la tubérisation. Les buttes sont d'environ 65-80 cm : permet de réduire la consommation en eau.

L'utilisation de plants fermiers est une technique traditionnelle à ce territoire. Elle met aussi en évidence un savoir faire local depuis plusieurs générations. Cette technique permet de substantielles économies pour de bons résultats agronomiques.

La bonne gestion de l'irrigation est l'une des clés d'une bonne alimentation des plantes dans les conditions de culture de Cerdagne/Capcir. Elle se pratique en

gravitaire ou par aspersion grâce aux canaux (éléments structurant de nos paysages) et à quelques lacs collinaires.

La fertilisation traditionnelle, à l'aide de fumier, permet de stocker plus facilement l'eau dans le sol grâce à la matière organique. De plus, des buttes de 65-80 cm de large permettent une bonne réserve hydrique. Ainsi, grâce à ces deux aspects, l'irrigation est moindre et utilisée de façon efficace.

D'autre part, les producteurs ont été formés et sont formés (par la Chambre d'Agriculture et / ou le Parc) pour apprendre à maîtriser l'irrigation. Une irrigation au stade « 5 feuilles » si la terre est sèche permet d'avoir une bonne récolte sans pour autant arroser « à tout va » par la suite puisqu'il serait trop tard. Ces formations permettent aux producteurs d'irriguer au moment opportun et d'éviter les arrosages inutiles.

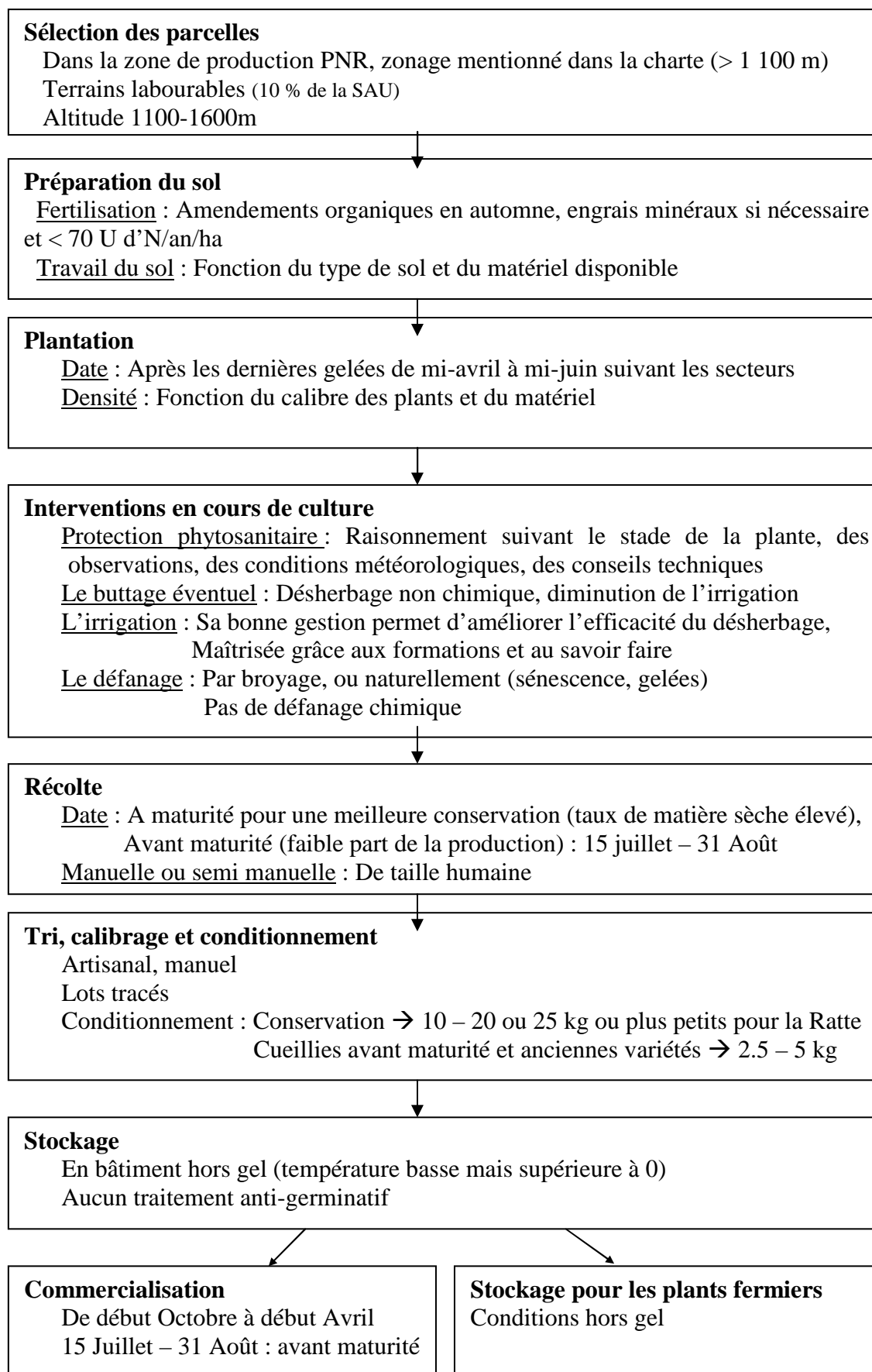
Le savoir faire des producteurs est important pour déterminer la bonne période de récolte : une pomme de terre cueillie à maturité se conservera mieux.

La récolte est de taille humaine, elle est soit manuelle, les sillons sont ouverts avec un soc attelé au tracteur. Le sillon est fouillé à la main et les pommes de terre récoltées en caisse. Le sillon est parfois soulevé et les pommes de terre alignées sur le rang par un outil appelé «Piccolo». Les pommes de terre sont ensuite reprises à la main pour être placées en caisse.

Soit elle est semi manuelle : une récolteuse est attelée au tracteur. Cet outil permet de soulever la butte et d'amener jusqu'au personnel les pommes de terre ; elles sont reprises à la main.

Le tri, le calibrage et le conditionnement sont fait de manière artisanale, c'est à dire avec peu de mécanisation.

Schéma d'élaboration du produit



2.4 Un produit d'origine locale

La présente charte concerne exclusivement les activités, précisées dans la définition ci-dessus, qui ont lieu sur les territoires qui suivent :

- Le territoire de Cerdagne
- Le territoire du Capcir
- Les communes du Haut Conflent suivantes :
 - Ayguatebia - Talau
 - Caudies de Conflent
 - Eyne
 - La Cabanasse
 - La Llagone
 - Sansa
 - Sauto
 - Planes
 - Railleu
 - Saint Pierre Dels Forcats

La Cerdagne, le Capcir et les communes du Conflent citées, ci dessus, font parties du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes. Elles correspondent au secteur du Capcir, de la Cerdagne et du « Haut Conflent » supérieur à 1 100 m.

Les pommes de terre devront être produites sur ces territoires. Les producteurs devront tenir un registre spécifiant la localisation des parcelles ainsi que la ou les variétés cultivées sur celles-ci.

Seuls les lots ainsi identifiés seront admis pour le marquage.

2.5 Un produit d'authenticité

La pomme de terre de Cerdagne - Capcir et du « Haut Conflent » est une pomme de terre produite depuis le XIX^e siècle. Elle est issue du lien intime existant entre l'agriculteur et son savoir faire. Sa culture est étroitement couplée avec l'activité principale d'altitude qui est l'élevage (fumure, raisonnement de la fertilisation, sol riche en matière organique permettant le maintien des micro-organismes dans le sol, ...).

Cependant, les producteurs choisissent des variétés adaptées au territoire ; ils ont depuis toujours testé différentes variétés. Ces « essais » ne seront pas empêchés par cette charte pour, justement, continuer à répondre au mieux aux objectifs de production. Des essais de variétés, en petites quantités, seront réalisés par les producteurs avant de lancer une production plus importante.

Les spécificités :

- pommes de terre non lavées
- fertilisations principalement organiques
- aucun défanage chimique
- peu de traitements phytosanitaires

- production sur un territoire d'altitude
- aucun anti-germinatif utilisé

Les aspects visuels sont caractéristiques puisque la pomme de terre n'est pas lavée (éventuellement brossée mais pas de lavage à l'eau) pour une meilleure conservation. En effet, la pomme de terre sera plus terreuse que ce que l'on peut trouver dans le commerce, ce qui lui confère un caractère traditionnel.

A propos des anciennes variétés, le producteur s'engage à produire une variété de la liste ci-dessous en semant minimum 25 plants.

Listes des anciennes variétés :

- Ackersegen
- Bintje
- BF 15
- Bleue d'Auvergne
- Institut Beauvais
- Ker Pondy
- Ratte
- Red Pontiac
- Spunta
- Vitelotte

Les producteurs s'engagent à se coordonner, sous l'assistance éventuelle du Parc, pour produire le plus de variétés de la liste ci-dessus.

Ces productions d'anciennes pommes de terre seront présentées et vendues en partie lors de la fête de la patate de Matemale afin de faire découvrir au grand public ces notions de biodiversité.

D'autre part, ces cultures d'anciennes variétés pourront permettre de voir si certaines variétés sont mieux adaptées aux conditions climatiques de notre territoire et pourquoi pas alors, être produites en plus grandes quantités.

2.6 Diagramme des « Plus » Parc du Produit selon les 3 valeurs de la Marque

Territoire :

- La culture de la pomme de terre, en Cerdagne – Capcir et en limites du Haut Conflent (tous 3, sont des terroirs juxtaposés dans les hauteurs du Parc), est traditionnelle depuis le XIX^e s
- Il existe un lien local fort entre cette production de pomme de terre, les producteurs et ce terroir.

Cette production participe, ainsi, fortement à la construction de l'identité du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes.

- Lors de la vente directe et éventuellement lors de la production, les producteurs feront découvrir leur territoire et le territoire du Parc aux touristes
- Présentation d'anciennes variétés au grand public lors de la fête de la patate

Environnement préservé et valorisé :

- La production de pomme de terre est un moyen de diversification des exploitations agricoles d'élevage permettant ainsi une meilleure durabilité économique de ces dernières. Le maintien de l'activité d'élevage est très importante pour le maintien des estives, des milieux ouverts, autrement dit, des paysages d'altitudes du Parc.
- La culture de la pomme de terre permet de donner un rôle économique et agricole à de nombreuses parcelles (puisque la superficie moyenne des parcelles est inférieure à 1-2 ha) et ainsi lutter contre la pression foncière grandissante.
- L'utilisation d'anti germinatif pour la conservation est proscrite. Cet aspect est rare au sein de la filière pomme de terre
- L'altitude réduit le risque d'attaque parasitaire, les traitements phytosanitaires sont alors faibles
- La fertilisation est principalement organique (fumier)
- La fertilisation azotée minérale est limitée à 70 unités/ha/an
Ces apports seront inférieurs aux amendements azotés minéraux maximum (80 U) des zones sous la directive nitrate de la plaine du Roussillon. Le territoire du Parc quant à lui n'est pas dans le zonage de la directive nitrate.
- L'irrigation est gérée de façon raisonnable grâce :
 - ✓ aux informations de la Chambre d'agriculture et/ou du Parc
 - ✓ à un arrosage réfléchi : si besoin est, arrosage au stade 5 feuilles ; conseils de la Chambre d'Agriculture et/ou du Parc
 - ✓ aux buttes plus importantes de 65 à 80 cm de large
 - ✓ à la fertilisation principalement organique
- Maintien de la Biodiversité : plusieurs anciennes variétés produites

Dimension humaine :

- La production est réalisée de manière artisanale : faible mécanisation. Toutes les étapes nécessitent la main de l'homme et son savoir faire
- La production suit un système de production extensif : peu d'intrants, association avec le système d'élevage, petites parcelles...
- Lors de la récolte, une main d'œuvre saisonnière est embauchée à une période creuse de l'année. Une augmentation de production permettra une création d'emploi voire des installations de jeunes producteurs
- Lors de la vente directe et éventuellement lors de la production, les producteurs pourront faire découvrir le métier d'agriculteurs aux touristes et aux plus jeunes

Article 3 : Aspects réglementaires

Le bénéficiaire de la marque s'engage à respecter les réglementations en vigueur liées aux opérations de production, de mise en marché et d'accueil du public touchant notamment à la sécurité et à l'hygiène.

Déclaration d'activité du producteur

Le producteur doit avoir enregistré son activité à la MSA pour les agriculteurs ou doit être cotisant solidaire.

Signalisation

Le producteur s'engage à respecter la réglementation spécifique en matière de signalisation dans les Parcs (loi du 29/12/79 relative à la publicité des enseignes et pré-enseignes – chapitre 1 article 7).

Articles 4 : Conditionnement du produit

Les pommes de terre doivent être conditionnées en sac pour permettre l'étiquetage du produit. Les pommes de terre ne peuvent pas être vendues au détail afin que des personnes ne bénéficiant pas de la marque ne puissent pas vendre des pommes de terre comme produit marqué. Une exception est faite lors de la fête de la patate de Matemale où les anciennes variétés appartenant à la liste de l'article 2.5 pourront être vendues dans de petits paniers ou caissettes, cartons ou bois, où sera présent le logo de la Marque Parc.

Les sacs sont de type papier ou jute où seront imprimé le logo de la marque, et éventuellement les 3 valeurs de cette dernière, ou de type filet avec une bande papier verticale le long du sac sur laquelle sera imprimée le logo de la marque et éventuellement les 3 valeurs de cette dernière ou de type filet avec une étiquette mettant en valeur le logo de la marque (étiquette de type traditionnelle, ...) ; les sacs plastiques sont proscrits pour éviter tout problème de conservation et afin de répondre à une logique environnementale.

Articles 5 : Etiquetage du produit et de ses emballages

5.1 Charte graphique

Les bénéficiaires s'engagent, dans le cadre de l'utilisation de la marque Parc, à respecter l'ensemble des codes arrêtés dans la charte graphique annexée à la présente.

Ces codes seront spécifiquement déclinés, dans leurs dimensions et positionnements, selon les supports, en concertation avec le Parc (Cf. document sur les normes graphiques pour l'utilisation de la marque des Parcs sur les produits et services de Novembre 1997).

5.2 Présence du Logo

Le Logo apparaît sur tout document de promotion du produit, ET UNIQUEMENT POUR CE PRODUIT.

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

Le logo apparaît sur l'étiquetage du produit selon les modalités suivantes :

- Il sera imprimé, sur le devant et éventuellement sur l'arrière des sacs papier, avec si possible les 3 valeurs de la marque
- Pour les sacs types filets, sur la bande papier verticale le long du sac, avec éventuellement les 3 valeurs de la Marque ou sur une étiquette de type traditionnelle mettant en valeur le logo de la marque
- Pour les paniers ou caissettes, sur le support d'emballage

- Pour tous les types d'emballage, le logo devra apparaître de façon évidente

Article 6 : Signalisation du produit marqué et accueil sur le lieu de production

6.1 Enseignes et pré-enseignes

Le producteur recevant les consommateurs au lieu de production (pour dégustations, ventes,...) doit respecter la loi du 19/12/1979 relative aux enseignes et pré-enseignes, et la loi du 02/02/1995 relative à la publicité. Il signale la production marquée Parc selon les modalités suivantes :

- A l'entrée du ou des locaux destinés à la dégustation ou à la vente par une affiche présentant le logo du Parc avec la mention « Produit du Parc naturel Régional des Pyrénées catalanes » ainsi que la présence de « Pomme de terre du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes » au dessus ou au dessous du logo.
- Et/Ou à l'entrée de l'exploitation selon les mêmes conditions.
- Le support est valorisant pour le produit et pour la Marque. Il est proscrit une impression sur feuille de papier banale.

6.2 Accueil

Le producteur veille à établir un contact convivial et personnel avec les visiteurs et les clients.

Dans la mesure du possible et en fonction des contraintes présentes, le producteur s'engage à faire découvrir ses savoir-faire et ses produits sur site.

Par un accueil personnalisé (visite de l'exploitation, boutique,...), il donne aux clients les informations relatives à la région et au Parc naturel régional des Pyrénées catalanes. Il fait la promotion des autres produits ou services marqués par le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes.

6.3 Le site d'accueil

Le producteur est attentif, en tenant compte des contraintes de production, à la propreté de ses locaux d'exploitation et de commercialisation, ainsi que des abords, pour avoir un accueil convenable pour le public. Il se soucie de l'intégration de ses bâtiments dans leur environnement.

Article 7 : Commercialisation et circuits de distribution

Les producteurs ayant obtenus la marque s'engage à mettre en vente leur produit dans un cadre acceptable et valorisant et ne portant pas atteinte à l'image de la Marque.

Les produits marqués sont donc distribués de la manière suivante :

- Ventes directes réalisées par les producteurs au sein de l'exploitation, de la boutique, de marchés, de foires selon l'accueil présenté à l'article 6-6.2
- Ventes réalisées par un intermédiaire : chez d'autres producteurs, commerçants, détaillants, petites surfaces...

Dans ce cas, l'intermédiaire est capable d'apporter des informations sur le produit et sur le territoire du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes de manière orale ou par le biais de supports informationnels. Les Pommes de terre sont vendues dans leur sac originel (avec le logo) et non pas au détail pour éviter toutes actions frauduleuses et pour permettre une bonne distinction du produit et de la marque.

- Ventes réalisées dans le réseau « Bistrot de Pays » du Pays Terres Romanes en Pays catalan dans lequel l'ensemble du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes est inclus. Une documentation supplémentaire est livrée à ces Bistrots de pays en rapport avec leur volonté de faire découvrir (par la vente et la cuisine) les produits du territoire.
- Vente dans les Moyennes Surfaces, Grandes Surfaces locales (territoire du Parc, communes limitrophes) ou jugées sensibles aux produits locaux (Intermarché, « Grand Frais »,...). Une présentation valorisant le produit et originale démarque le produit au sein du magasin. Le bénéficiaire et le Parc veilleront à ce que le produit soit bien identifiable et signalé. Le produit devra comme pour tout revendeur être vendu dans son sac.

Dans ce cas, le produit devra être valorisé par une exposition particulière. Cette présentation mettra en valeur le territoire du Parc, le produit, l'« esprit » de la marque ; ceci par le biais d'un banner et/ou grâce à des documents mis à disposition de la clientèle.

Dans le cas, où plusieurs produits du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes bénéficient du marquage, une présentation du panneau des produits

marqués sera faite pour mettre encore plus en valeur les produits et l'image du Parc.

- Vente dans les autres Grandes Surfaces. La vente pourra y être envisagée dans les galeries marchandes durant des périodes donnée, préférentiellement quand plusieurs produits marqués Parc sont en production (durant une semaine en octobre par exemple, la semaine du goût, « la semaine » du Parc ...). Ces ventes dans des galeries marchandes de Grandes Surfaces devront faire découvrir les produits, le Parc, les valeurs de la marque Parc, ... grâce à un stand et une exposition valorisante.

Article 8 : Apports et soutiens du Parc

Outre le bénéfice du droit d'utilisation de la Marque, le Parc est aux côtés du producteur pour contribuer à son développement personnel et professionnel selon les modalités et par les moyens suivants :

8.1 Mise à disposition d'un signe de reconnaissance spécifique au produit marqué

Le Parc réalise la conception d'un panneau d'identification « Produit du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes »

8.2 Elaboration des outils de promotion collective

Le Parc des Pyrénées catalanes prend en charge la réalisation des documents de promotion collective (dépliants...)

8.3 Mise à disposition de documents en rapport avec le territoire et ses activités

Le Parc met à disposition du bénéficiaire tous documents susceptibles d'informer la clientèle sur le Parc et ses actions, ainsi que sur la Marque et le produit.

Ces documents pourront notamment concerner les éléments du patrimoine naturel, culturel, architectural et historique du territoire.

8.4 Elaboration des outils d'audit et mise en place de la visite d'agrément

Le Parc s'engage à élaborer un référentiel d'audit pour les visites des bénéficiaires de la marque.

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

Chaque fois que cela sera matériellement possible, le Parc facilitera la participation aux :

- Marchés, foires ...
- Journées thématiques
- Manifestations, salons ...

8.6 Promotion des produits marqués

Le Parc s'engage, chaque fois que cela sera matériellement possible, à assurer la promotion des produits marqués via :

- Site internet
- Editions du Parc (audiovisuel, revues ...)
- Maison du Parc
- Réseau inter-Parcs
- Manifestations locales, régionales, nationales (où le Parc est présent)

8.7 Suivi de la marque

Le Parc s'engage à évaluer régulièrement les actions menées concernant le marquage des produits .Il étudiera les réelles retombées de l'attribution de la marque pour les bénéficiaires au niveau du développement d'activités.

8.8 Conseil concernant la mise en œuvre d'une stratégie cohérente avec l'utilisation de la marque

Le Parc, avec ses partenaires, s'engage à aider l'entreprise à optimiser sa stratégie de différenciation à tous les stades où cela est nécessaire (processus de production, produit, investissement, ...).

Article 9 : Audit du produit marqué - Risques majeurs

9.1 Antériorité – agrément

Avant de pouvoir bénéficier de la marque, l'éventuel bénéficiaire doit avoir déjà réalisé une campagne de récolte afin de pouvoir juger de son système de production.

Au moins une visite préalable est effectuée pour le candidat à l'utilisation de la Marque, notamment au regard des « Plus Parc ». Le producteur devra satisfaire à une grille d'évaluation mise en place en rapport avec la charte. La visite est réalisée par un technicien du Parc, éventuellement un technicien de la Chambre d'Agriculture du Roussillon et par des producteurs (2 ou 3 producteurs) préférentiellement du Syndicat des producteurs de pomme de terre de Cerdagne Capcir bénéficiant de la marque, ou pour les premières validations ceux ayant travaillé sur le projet.

Cet audit d'attribution portera sur les différents points abordés par le référentiel d'audit et sur le respect de la charte :

- le caractère artisanal, naturel, d'origine et d'authenticité de la production et de la conservation
- le respect de l'environnement
- l'état général de la structure (bâtiments, point de vente, lieux de stockage, ...)
- les conditions générales d'hygiène, de sécurité et de publicité.

Un rapport d'audit d'attribution est ensuite rédigé et un avis est mentionné. Si ce dernier est positif, l'attribution de la Marque au producteur est effective, après validation par la Parc. Sinon les ajustements à faire sont présentés, sous forme de conseils, au demandeur pour qu'il puisse réagir en conséquence et améliorer son système.

Cette visite pourra être renouvelée ultérieurement, en cas de problèmes constatés à la suite de contrôles réalisés.

9.2 Audits

Le Parc veille au respect de la Charte de la Marque. Pour cela, un processus d'audit - conseil est mis en place.

Un référentiel d'audit est élaboré et sera utilisé dès la visite d'agrément.

Les audits peuvent concerner le produit, l'accueil sur le point de vente, les bâtiments ... Ils portent sur un référentiel élaboré et utilisé dès la visite d'agrément.

Le plan de contrôle portera notamment sur :

- le respect de la Charte
- la mise en œuvre des moyens nécessaires au respect de cette Charte
- l'exploitation des retours d'opinion émanant du public visiteur ou consommateur

Selon les usages de la profession, 20% des bénéficiaires de la Marque Parc sont audités chaque année (par techniciens du Parc, éventuellement de la Chambre et 1, 2 ou 3 producteurs bénéficiant de la marque)

Le producteur accepte que le Parc puisse compléter ces contrôles. Le Parc pourra donc réaliser des audits supplémentaires chez tout les producteurs, afin de conseiller et d'améliorer le système :

- Visites inopinées sur sites sans préavis
- Enquêtes à propos de la satisfaction des clients (accueil, produit,...)
- Audits sur les lieux de ventes
- Audits sur le produit emballé
- Prélèvement d'échantillons pour analyses

Le Parc veille donc à ce que tous les produits marqués répondent aux exigences de la Marque et que l'ensemble des bénéficiaires respecte bien la charte.

Le Parc veillera à ce que les produits bénéficiant de la Marque restent similaires et conformes à la Charte pour l'ensemble des bénéficiaires.

9.3 Tenue d'un registre de contrôle

Le producteur doit disposer, tenir à jour et à disposition les pièces suivantes :

- grilles d'évaluation des audits
- résultats des analyses et examens
- spécimens des étiquettes et emballages marqués Parc
- dossiers techniques en rapport avec le système de production (intrants, date, doses ; semences achetées, semences fermières...)
- parcellaire (surface, lieux) et variétés produites sur celles-ci

9.4 Risques majeurs

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

Certaines éventualités, qualifiées d'extrêmes, constituent des risques majeurs pour la Marque (et donc pour les producteurs qui en bénéficient dans toute la France, notamment en terme d'image, de respect des promesses et de crédibilité).

Il s'agit, dans le cas du produit pour lequel le producteur est bénéficiaire du droit d'utilisation de la Marque, des éventualités suivantes :

- non respect de la réglementation pouvant engager la santé du consommateur
- non respect de la réglementation pouvant exposer les visiteurs à des risques en rapport avec la sécurité des personnes
- non respect de la réglementation relative aux conditions du travail pouvant constituer un danger au regard de la sécurité des personnels éventuellement employés par le producteur
- détérioration manifeste de l'environnement au lieu de production
- utilisation frauduleuse de la Marque Parc ou confusion entretenue délibérément entre produits marqués et d'autres ne pouvant en bénéficier.

Article 10 : Conditions financières d’octroi de la marque

Conformément à l’article 13 du règlement général de la Marque, les droits d’utilisation de la Marque sont définis dans la convention d’utilisation signée entre le Parc et chaque producteur.

Les modalités financières sont prises en charge par le producteur sauf mesures particulières du Parc qui pourra dans certains cas participer au financement.

Article 11 : Délais de la Charte

La Charte pourra éventuellement évoluer, selon la procédure à mettre en place, en fonction des modifications apportées sur l’ensemble du processus de production et de commercialisation.