



PAYS DE L'AUXOIS MORVAN



VALORISER NOTRE TERROIR ...

Charte de développement

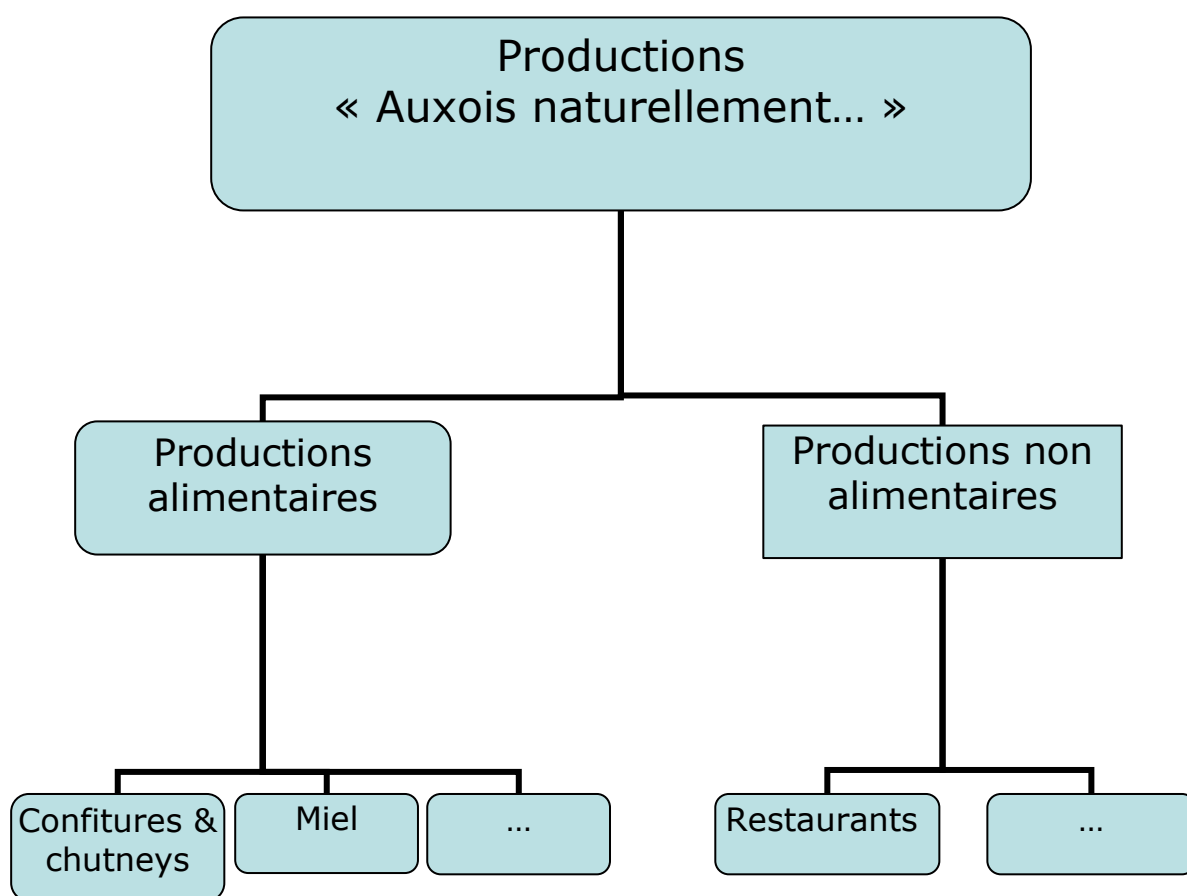
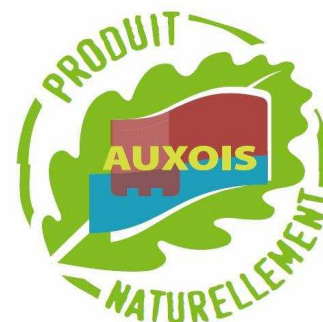
Productions

« Auxois naturellement... »





**Articulation des différents
niveaux de la Charte de
développement de la démarche
des Productions
« Auxois naturellement... »**



Charte des Productions « Auxois naturellement... » (Niveau I : volet général)

Le signataire de la Charte des Productions « Auxois naturellement... » s'engage à :

Article 1 : Respecter la présente **charte** ainsi que ses diverses déclinaisons, notamment le **cahier des charges** spécifique à l'activité le concernant

Article 2 : Exercer son activité en **Auxois Morvan**

Article 3 : Respecter les **obligations professionnelles légales** (notamment les réglementations en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité)

Article 4 : S'inscrire dans une démarche de **développement durable**

- Sur le plan **économique**
- Sur le plan **environnemental**
- Sur le plan **social**

Article 5 : Permettre la **traçabilité** assurant l'origine Auxois Morvan des produits





Charte des Productions « Auxois naturellement » Niveau II Volet des produits alimentaires

Préambule :

Le Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien est un pays rural à l'identité agricole marquée. A l'aube de ce XXI^{ème} Siècle, l'agriculture doit faire face à de nombreux défis : lutte contre les changements climatiques, indépendance énergétique, préservation des ressources naturelles et de la biodiversité, sécurité alimentaire...

En parallèle, la demande des consommateurs s'affirme de plus en plus vers des produits de qualité, identifiés et respectueux de l'environnement, comme le montrent les succès des différents indicateurs de la qualité et de l'origine (AOC, labels rouges, bio AB, commerce équitable...).

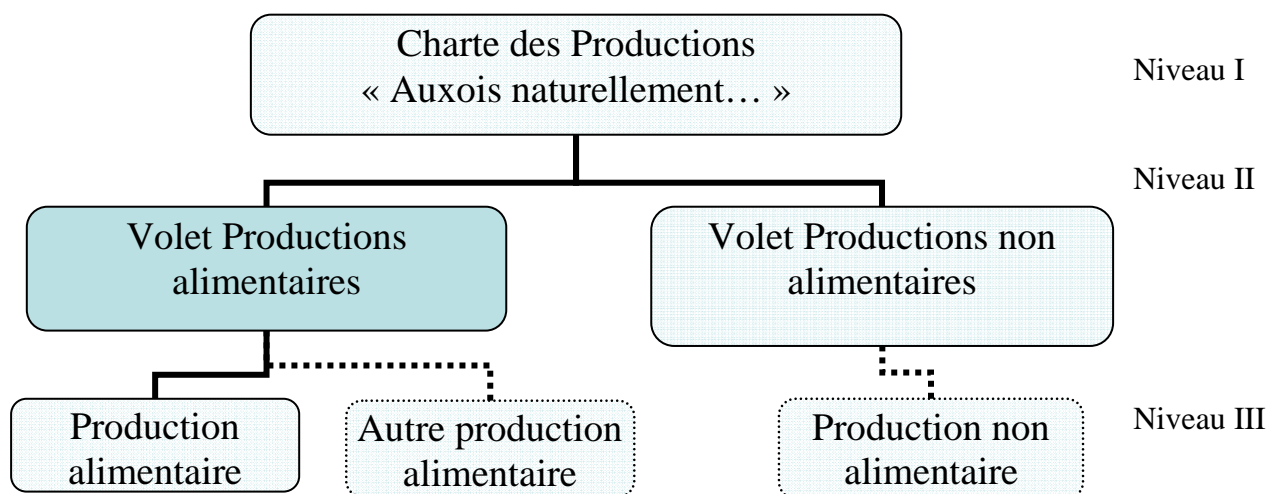
Le Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien, en cohérence avec les engagements pris dans son Contrat de Pays 2007-2013, s'est donné pour objectif de promouvoir le développement de ces productions (de biens et/ou de services) compatibles avec les exigences du développement durable et basés sur la qualité et la **valorisation locale des produits**.

Pour accomplir cet objectif, une démarche spécifique est menée : la démarche des Productions « Auxois naturellement... », qui se concrétise notamment par la rédaction d'une **Charte de développement**.

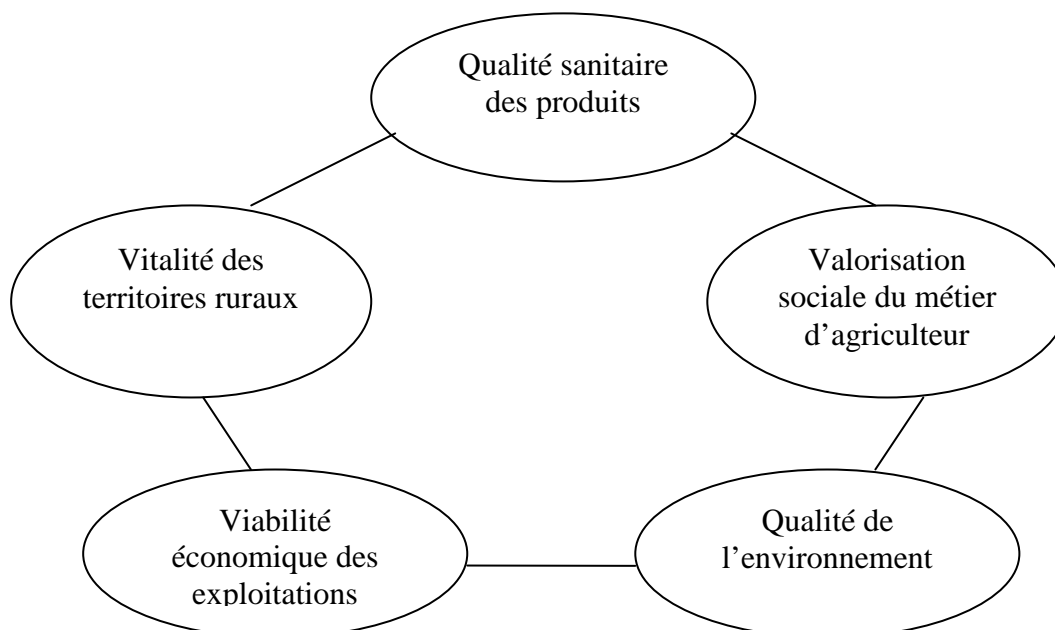
C'est dans ce contexte que la volonté de valoriser plus spécifiquement les productions alimentaires, issues de l'agriculture, est née. La présente Charte dite de « niveau II » est donc la déclinaison, aux productions alimentaires, des principes de la Charte des Productions « Auxois naturellement... » (niveau I).

Le cas échéant, elle pourra être complétée par une charte spécifique faisant œuvre de cahier des charges pour chaque production.

Cette Charte a ainsi pour vocation de promouvoir les productions agricoles et *a fortiori* alimentaires **locales** intégrant une dimension de développement durable.



Les objectifs de cette Charte sont de permettre la **valorisation locale des productions du territoire qui intègrent une dimension développement durable**. A ce niveau de la Charte, le développement durable est garanti par des modes de productions intégrant les 5 axes suivants :



- *Qualité sanitaire des produits* : vocation première de l'agriculture, permettre la bonne alimentation de tous ;
- *Qualité de la nature et de l'environnement* : préservation de l'environnement, maintien de la biodiversité, préservation de la qualité des sols et gestion de la qualité de l'eau ;
- *Vitalité des territoires ruraux* : l'agriculture doit participer activement à la dynamique des espaces et à leur entretien ;
- *Viabilité économique des entreprises agricoles et agro-alimentaires* : ne pas être dépendant des subventions, ni d'un unique débouché ;
- *Valorisation sociale du métier d'agriculteur* : malgré les difficultés rencontrées par la profession agricole, notamment dues aux différentes crises sanitaires et à la problématique environnementale, il apparaît indispensable de donner une meilleure reconnaissance sociale aux agriculteurs.

Les buts de cette Charte sont donc de :

- Dynamiser l'évolution de l'agriculture et des filières agroalimentaires de l'Auxois Morvan dans un contexte économique, environnemental et social en pleine mutation ;
- Maîtriser les risques et anticiper l'impact sur l'environnement ;
- Permettre une meilleure communication avec les habitants du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien notamment en renforçant la reconnaissance des acteurs agricoles et agroalimentaires auprès des consommateurs.

Objet de la Charte :

Cette Charte définit

- les conditions à remplir pour prétendre à l'obtention de l'agrément « Auxois naturellement... » pour les productions alimentaires ;
- les conditions d'utilisation de cet agrément.

(Par agrément (ou « signature ») on entend, au sens de la présente Charte, le signe de reconnaissance permettant d'attester de l'adhésion à la démarche)

Elle concerne la production primaire ainsi que l'ensemble de la filière de transformation/vente de cette production.

L'adhésion à cette démarche est **libre et volontaire**.

Art. 1 – Situation géographique

La signature « Auxois naturellement... » peut être apposée sur tout produit fabriqué dans la zone du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien, à savoir l'ensemble de la zone couverte par le périmètre du Syndicat Mixte du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien.

Art. 2 – Procédure d'obtention de l'agrément

Le ou les dirigeants de l'entreprise voulant bénéficier de la Signature pour un ou plusieurs de leurs produits doivent présenter une demande écrite au Pays de l'Auxois-Morvan Côte-d'Orien.

Cette demande comportera l'identification de l'entreprise et sera accompagnée d'un dossier technique établi pour chaque produit pour lequel la signature est demandée et apportant les preuves du respect du cahier des charges, ainsi que des justificatifs nécessaires (exemple : factures). Mention sera faite de l'engagement de la responsabilité du chef d'entreprise quant à la véracité des éléments déclarés.

L'attribution de la signature se fait par Produit, à la suite d'une visite sur le(s) site(s) de production et/ou de transformation, et est renouvelable chaque année par tacite reconduction.

Tout changement notable dans l'entreprise ou le système de production devra être notifié à la structure d'agrément dans les meilleurs délais.

Art. 3 – Caractéristiques requises des produits

Les produits alimentaires pouvant bénéficier de l'agrément « Auxois Naturellement... » sont des produits :

- a. *Locaux*, issus d'une entreprise située sur le territoire de l'Auxois-Morvan. Les transformations des matières premières, issues du territoire de l'Auxois-Morvan, se font en Auxois-Morvan. Des exceptions peuvent, le cas échéant, être étudiées. Le territoire de l'Auxois-Morvan est défini comme précédemment, à savoir au regard du périmètre du Syndicat Mixte du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien.
- b. *Respectant les exigences du développement durable* et dont la production, les éventuelles transformations et la distribution intègrent les exigences du développement durable.

Art. 4 – Adhésion à une démarche « développement durable »

Les produits alimentaires doivent, sinon respecter, tout au moins permettre de répondre aux exigences du développement durable en ce qui concerne :

- *La qualité sanitaire des produits* : la qualité sanitaire des produits « Auxois naturellement... » est garantie.
- *La qualité de la nature et de l'environnement* : le respect des réglementations concernant les effluents d'élevage, la Directive Cadre sur l'Eau ou encore la Directive Nitrate est nécessaire pour prétendre à la qualification « Auxois naturellement ». L'adhésion aux démarches volontaires comme les Bonnes Pratiques d'Elevages est grandement encouragée.
- *La vitalité des territoires ruraux* : la signature « Auxois naturellement » doit permettre une meilleure implication dans le tissu économique local.
- *La viabilité économique des entreprises agricoles et agroalimentaires* : la signature « Auxois naturellement » doit renforcer l'accès à un débouché local, et participer ainsi à l'amélioration de la viabilité économique des parties signataires.



- *La valorisation sociale du métier d'agriculteur* : la signature « Auxois naturellement » doit permettre la valorisation du métier d'agriculteur auprès du reste de la société.

Art. 5 – Adhésion à un autre cahier des charges

Les produits ou exploitations adhérant à d'autres procédures intégrant des valeurs de développement durable, de qualité sanitaire et étant situés dans l'Auxois peuvent légitimement prétendre à l'obtention de l'agrément « Auxois naturellement ».

Art. 6 – Traçabilité

Les entreprises agricoles et agroalimentaires produisant et/ou transformant des matières premières agricoles pour des produits « Auxois naturellement... » doivent **assurer la traçabilité** afin de pouvoir apporter de façon transparente toute information relative aux conditions d'élaboration du produit (production/transformation) de façon à répondre à l'attente légitime des consommateurs.

Art. 7 – Promotion et communication de la signature « Auxois naturellement »

Le Pays s'engage, en retour des efforts consentis par les signataires en termes de développement durable pour entrer dans cette démarche, à faire la promotion et la mise en valeur de l'agrément « Auxois naturellement... ».

A ce titre, des actions communes peuvent être organisées afin de promouvoir les produits portant l'agrément « Auxois naturellement... ». Ces actions nécessitent la participation de l'ensemble des signataires, lesquels s'engagent à participer aux actions de communication (événementiels, publications,...).

En dehors des actions menées conjointement, l'une ou l'autre des parties peut, de sa propre initiative, engager des actions de communication, sous réserve d'en informer l'autre.

Art. 8– Déclinaison de la charte aux différentes productions

La présente Charte (« niveau II ») s'applique de fait aux différentes productions alimentaires agréées « Auxois naturellement ». Elle est déclinée pour chaque production spécifique (« niveau III ») et rédigée en accord avec les différentes parties impliquées.

Art. 9 – Rôle et composition du Comité de pilotage de la Charte

9-1 Composition du Comité de pilotage

Le Comité de pilotage est présidé, de droit, par le Président du Syndicat Mixte du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien.

Il est composé de la façon suivante :

- 1 représentant de chacune des chambres consulaires (chambre d'agriculture, chambre de commerce et d'industrie et chambre de métiers et de l'artisanat) ;
- 1 représentant de chacun des acteurs institutionnels (Conseil Général de la Côte-d'Or, Conseil Régional de Bourgogne, Sous préfecture de l'arrondissement de Montbard) ;
- 1 représentant de chaque Communauté de communes membre du Syndicat Mixte du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien ;
- Le Président du Conseil de Développement du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien et les Présidents des Commissions composant ledit Conseil;



Pour les productions alimentaires, et selon la thématique de l'ordre du jour, de nouveaux membres avec avis consultatif pourront être intégrés au Comité de pilotage.

9-2 Rôle du Comité de pilotage

Le Comité de pilotage est convoqué en tant que de besoin par le Président du Syndicat Mixte du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien.

Il se réunit pour examiner et valider, le cas échéant, les dossiers de candidature déposés pour l'attribution de l'agrément « Auxois naturellement... ».

Le Comité de Pilotage est compétent pour apporter les modifications éventuelles à la présente charte.

Le Comité de Pilotage des Productions « Auxois naturellement... » est compétent pour se prononcer sur les éventuelles exclusions de la démarche au sens de l'article 12.

Art. 10 – Procédure d'engagement

Le candidat transmet au Président du Syndicat Mixte du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien un dossier qui comprend l'ensemble des éléments nécessaires à l'évaluation par le Comité de pilotage du respect des conditions requises.

Le Comité de pilotage formule un avis sur l'accord de l'agrément. En cas d'avis défavorable, la liste des points non satisfaisants est communiquée par courrier au candidat par le Président du Syndicat Mixte du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien. Le candidat a la possibilité de présenter un nouveau dossier.

L'engagement est formalisé par la signature de la *Charte de développement des Productions « Auxois Naturellement »*.

Art 11 – Contrôles

Chaque exploitation ou entreprise de transformation peut faire l'objet de visites de contrôle pour vérifier le respect des engagements pris au titre de la présente Charte.

Art. 12 – Exclusion de la démarche

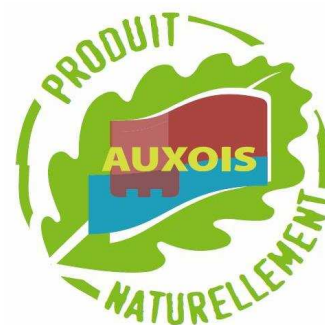
Le non respect de la présente Charte engage l'exclusion de la démarche par le Comité de Pilotage des Productions « Auxois naturellement... ».



Charte des Productions « Auxois naturellement... »

Niveau III

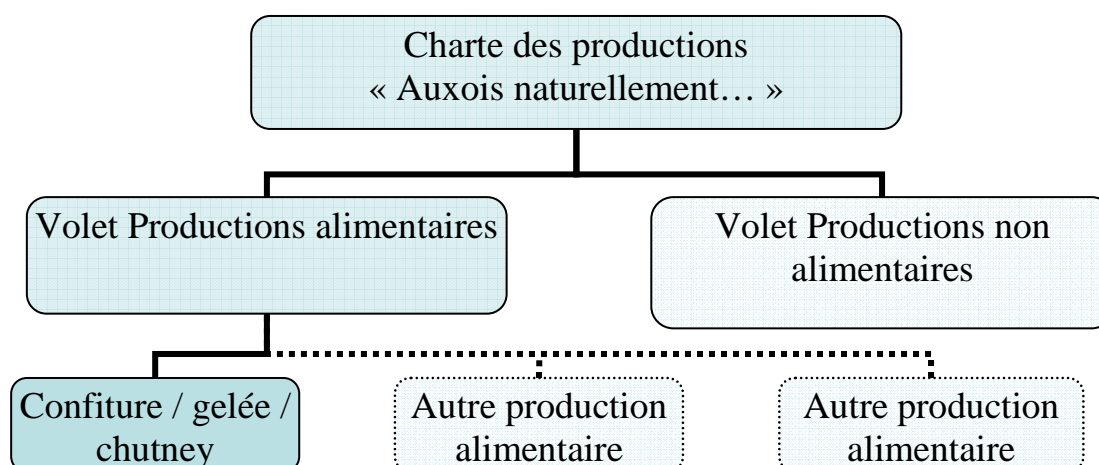
Volet productions alimentaires, déclinaison Confitures, gelées et Chutneys



Préambule :

La démarche des Productions « Auxois naturellement... » a pour objet d'identifier et de valoriser les produits et producteurs de l'Auxois qui intègrent une dimension développement durable.

Cette démarche s'applique à tous types de produits biens et services au travers une charte de développement déclinée selon les produits alimentaires ou non.



La présente charte est la déclinaison du volet « productions alimentaires » de la Charte de développement des Productions « Auxois naturellement... », qu'elle complète, appliquée à la confiture, la gelée et le chutney.

Elle précise les conditions d'obtention et d'utilisation de l'agrément « Auxois naturellement... » pour la confiture, la gelée et le chutney.

Cette charte définit en outre les engagements pris par les différents partenaires de cet agrément.



Art. 1 – Adhésion Charte des Productions « Auxois naturellement... »

Cette Charte est la déclinaison pour la confiture, la gelée et le chutney de la Charte générale de développement des Productions « Auxois naturellement... », volet "productions alimentaires".

Ainsi, en adhérant à cette déclinaison, le signataire s'engage à respecter la Charte générale des Productions « Auxois naturellement... » ainsi que son volet concernant les productions alimentaires.

Art. 2 – Caractéristiques requises du Producteur

Pour pouvoir prétendre à l'obtention de l'agrément, le **producteur de confiture (gelée et/ou Chutney)** doit être **déclaré** comme tel et **posséder un numéro de Siret**.

Art. 3 – Caractéristiques requises des produits

Les confitures, gelées et chutneys pouvant bénéficier de l'agrément « Auxois naturellement... » sont des produits :

a. Locaux : issus de l'Auxois Morvan

L'atelier de transformation et les vergers & jardins sont situés sur le territoire de l'Auxois Morvan, défini par l'adhésion au Syndicat Mixte du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien de la commune sur laquelle se situe le siège, l'atelier et les vergers & jardins.

Les fruits & légumes servant à la réalisation des confitures, gelées et chutneys bénéficiant de l'agrément « Auxois naturellement... » proviennent des vergers & jardins du producteur ou respectant la démarche.

b. Qui intègrent les exigences du développement durable

Les producteurs s'engagent à respecter les principes du **développement durable à toutes les étapes** de la fabrication de leurs produits.

Art. 4 – Exigences du développement durable

a. Vergers & potagers

La culture des fruits & légumes se fait sans produits de synthèse.

b. Fabrication

La fabrication se fait de manière manuelle. L'emploi des additifs de synthèse est limité (par exemple, du jus de citron remplace l'acide oxalique et la pectine est utilisée de manière non automatique, contrairement à l'usage).

c. Recyclage

Les déchets issus de la fabrication des produits sont recyclés, notamment par l'utilisation d'un compost pour les déchets organiques.

Art. 5 – Pré-requis réglementaires

Le bénéficiaire de l'agrément s'engage à respecter les réglementations en vigueur liées aux opérations de **production, de transformation, de conditionnement, de mise en marché** et d'**accueil** du public.



Les aspects touchant à la sécurité, l'hygiène et la commercialisation seront notamment étroitement étudiés.

Art. 6 – Adhésion à un autre cahier des charges

Les produits ou exploitations déjà adhérents à d'autres procédures intégrant les valeurs du développement durable, de qualité sanitaire et étant situés dans l'Auxois peuvent légitimement prétendre à l'obtention de l'agrément « Auxois Naturellement ».

Art. 7 – Traçabilité

Les signataires, produisant et/ou transformant pour des produits « Auxois Naturellement... » doivent assurer la traçabilité afin de pouvoir apporter de façon transparente toute information relative aux conditions d'élaboration du produit final (production/transformation).

En dehors du cadre de la vente directe, leurs noms et adresses sont obligatoirement inscrits sur le produit, dans une logique de transparence, permettant ainsi d'identifier ce produit au producteur et au territoire.

Art. 8 – Contrôles

Chaque exploitation ou entreprise de transformation et conditionnement peut faire l'objet de visites de contrôle pour vérifier le respect des engagements pris au titre de la présente charte. Le bénéficiaire de l'agrément « Auxois naturellement... » doit mettre tout en œuvre pour faciliter ce(s) contrôle(s).

Art. 9 – Exclusion de la démarche

Le non respect de la présente Charte engage l'exclusion de la démarche par le Comité de Pilotage des Productions « Auxois naturellement... ».

Fait en 2 exemplaires à, le

Patrick MOLINOZ
Président du Pays de l'Auxois Morvan Côte-d'Orien

