

Déploiement de la marque « Esprit parc national » pour les produits laitiers

Elaboration du règlement d'usage catégoriel et
discussion relative aux enjeux correspondants



« L'étudiant conserve la qualité d'auteur ou d'inventeur au regard des dispositions du code de la propriété intellectuelle pour le contenu de son mémoire et assume l'intégralité de sa responsabilité civile, administrative et/ou pénale en cas de plagiat ou de toute autre faute administrative, civile ou pénale. Il ne saurait, en cas, seul ou avec des tiers, appeler en garantie VetAgro Sup. »

REMERCIEMENTS

En premier lieu, je tiens à remercier ma maîtresse de stage Marion DIGIER, chargée de mission agriculture au Parc national des Écrins, pour son encadrement et sa disponibilité. J'adresse également mes remerciements à ma tutrice Armelle MAUMELAT pour le temps qu'elle m'a accordé, pour ses conseils, pour sa patience et pour le suivi qu'elle a pu assurer dans le cadre de ce stage de fin d'études.

Merci également à l'ensemble du personnel des Parcs nationaux des Cévennes, du Mercantour, des Pyrénées et de la Vanoise ainsi que de Parc nationaux de France sans qui mes déplacements dans les différents Parcs n'auraient pas été possibles. Je remercie tout particulièrement : Clémentine ASSMANN, Christophe FOURCADE, Guy Noël GROSSET, Jean-Guillaume THIEBAULT, Marie THOMAS pour leur accompagnement sur le terrain et dans le travail d'élaboration du RUC, ainsi que pour leur accueil chaleureux.

J'adresse également mes remerciements à Henriette COURSANGE, Michaël PEREIRA et Paul POLIS pour leurs disponibilités ainsi qu'à l'ensemble du personnel du Parc national des Écrins pour son accueil, sa sympathie et pour ses échanges enrichissants sur nombre de thématiques.

Merci à mes parents pour leurs encouragements et le temps passé à la relecture de ce mémoire, à ma coloc' Leïla pour sa bonne humeur, son soutien et nos innombrables discussions et à Donovan, résident quasi-permanent du Lauvitel, pour son aide tout au long de l'été, le co-bureautage et nos nombreux échanges entomologiques.

Enfin un merci amical à toute l'équipe de stagiaires et services civiques du PNE pour les bons moments passés ensemble en montagne ou autour d'une table.

SUMMARY

In the framework of their actions of economic development, French National Parks award the brand "Esprit parc national" to products and services which participate in the conservation and the promotion of the territory.

Made up of common criteria for all National Parks the brand wishes to offer to consumers a reassuring product, stemming from the territory and easily recognizable. Launched in 2015, the brand already includes about ten categories of products being able to benefit of it.

In 2016, the five National Parks of mountain wished to widen the range in dairy products. A study of the dairy sectors in National Parks' territories was thus realized to offer realistic criteria for the technical specifications.

The technical specification writing highlighted assets and constraints of the brand and its management between parks. The complex farms functioning and the cultural and socioeconomic differences between the different National Parks force them to accept important compromises.

Beyond these difficulties, the brand remains nevertheless an interesting tool to create a link between National Parks and farmers. Sign of recognition for their work, the brand " Esprit parc national " has to become more famous to give way among the SIQO and the other territorial brands.

TABLE DES MATIERES

Tables des illustrations.....	1
Liste des abréviations.....	2
INTRODUCTION	4
A. LA MARQUE « Esprit PARC NATIONAL » : DE SA CREATION A LA REALISATION DU RUC PRODUITS LAITIERS.	5
1. Les Parcs nationaux	5
1.1 Le concept de Parc national : origine et gestion.....	5
1.2 Les Parcs nationaux en France	6
1.3 Le Parc national des Écrins	8
2. La marque « Esprit Parc National ».....	8
2.1 Une marque particulière	8
2.2 Les caractéristiques de la marque.....	10
3. Réflexions autour de l'élaboration des RUC	12
3.1 La mission de stage : l'élaboration du RUC produits laitiers.....	12
3.2 Réflexions autour de l'élaboration du RUC produits laitiers.....	12
3.3 Méthodologie.....	13
B. RESULTATS : ÉLABORATION DU RÈGLEMENT D'USAGE CATÉGORIEL POUR LES PRODUITS LAITIERS ET DISCUSSIONS RELATIVES A SES CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE.	14
1. La marque « Esprit parc national », les autres marques territoriales et les SIQO : concurrence ou complémentarité ?.....	14
1.1 SIQO et marques territoriales : quels sont les critères de qualité privilégiés ?	14
1.2 « Esprit parc NATIONAL » : une marque complémentaire aux signes de qualité et aux marques territoriales déjà existants ?.....	17
1.3 La marque « Esprit parc national » : quelle concurrence avec les logos mieux connus des consommateurs ?	19
2. Le RUC Produits laitiers : un RUC qui se base sur des compromis.....	20
2.1 Les PN concernés par le RUC lait.....	21
2.2 Les valeurs de la marque au cœur des débats.....	23
2.3 L'impact environnemental des pratiques agricoles	27
2.4 La cohérence entre le RUC viande et le RUC PL	28
3. La gestion de la marque au quotidien	29
3.1 L'hétérogénéité des Parcs nationaux vis à vis de la marque « Esprit Parc National ».....	29
3.2 Un turn-over important au sein des PN	30

3.3 Les contrôles.....	30
3.4 La marque comme catalyseur	31
4. Quelle prise en compte des résultats des enquêtes auprès des éleveurs ?.....	33
4.1 Maintenir les activités économiques sur les territoires.....	34
4.2 Maintenir les milieux ouverts	36
4.3 Valoriser une agriculture respectueuse de l'environnement.....	37
C. DISCUSSION	41
1. Forces et limites de l'étude	41
1.1 Représentativité de l'échantillon	41
1.2 Taille de l'échantillon.....	42
1.3 Validité du questionnaire et de la collecte des informations.....	42
2. Une marque qui a fêté sa première année.....	43
CONCLUSION.....	44
Bibliographie.....	45

TABLES DES ILLUSTRATIONS

TABLEAUX :

Tableau 1: Type de traitements antiparasitaires effectués et période	40
---	----

GRAPHIQUES :

Graphique 1: Répartition des exploitation agricoles autonomes en fourrage en fonction du PN où elles sont implantées.....	35
Graphique 2: Répartition des exploitations agricoles en fonction de la distance kilométrique les séparant du lieu d'origine du fourrage consommé par les femelles en lactation.....	35
Graphique 3: Répartition des exploitations agricoles en fonction de la distance kilométrique les séparant du lieu de culture des céréales consommées par les femelles en lactation.....	36
Graphique 4: Répartition des durées de pâturage des troupeaux en fonction des PN	36
Graphique 5: Répartition des durées de pâturage dans les PN des troupeaux sédentaires en fonction des PN	37
Graphique 6: Ration journalière en complément au pic de lactation des troupeaux étudiés en fonction de l'espèce ...	37
Graphique 7: Répartition des troupeaux en fonction des traitements antiparasitaires réalisés.....	40

FIGURES :

Figure 1: Carte des Parcs nationaux de la Bérarde, du Pelvoux et des Ecrins (en 1973) (source du document original : "Chronique d'un parc oublié" par J.P Zuanon).....	8
Figure 2: Déclinaison du logos de la marque "Esprit Parc national" en fonction du PN (source : PNF)	10
Figure 3: Logo de la marque simple "Esprit Parc national (source : PNF).....	10
Figure 4: Les différents cas de co-marquage pouvant se présenter. Source : note relative au co-marquage (source : PNF)	20
Figure 5: Délimitation du Parc national des Pyrénées et des départements des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées (source : atlas des parcs nationaux, 2015).....	21
Figure 6: Carte des AOP, AOC et IGP présents dans le PNC, PNE, PNM, PNP et PNV (source : PNF)	22
Figure 7: Carte représentant les différents cas de figure en termes de localisation des exploitations agricoles et de leurs SAU, exemple avec le Parc national de la Vanoise (source : Leclavier Karine).....	34

LISTE DES ABREVIATIONS

- AB** : Agriculture biologique
- AFNOR** : Association française de normalisation
- AOA** : Aire optimale d'adhésion
- AOC** : Appellation d'origine contrôlée
- AOP** : Appellation d'origine protégée
- CA** : Conseil d'administration
- CESC** : Conseil économique social et culturel
- CS** : Conseil scientifique
- EA** : Exploitation agricole
- EPN** : Esprit parc national
- FAO** : Food and agriculture organization
- FPNRF** : Fédération des parcs naturels régionaux de France
- GIP** : Groupement d'intérêt public
- GT** : Groupe de travail
- HVN** : Haute valeur naturelle
- IGP** : Indication géographique protégée
- INAO** : Institut national des appellations d'origine
- INPI** : Institution nationale de la propriété intellectuelle
- MEEDDAT** : Ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de l'aménagement du territoire
- ODG** : Organisme de défense et de gestion
- OGM** : Organisme génétiquement modifié
- OMPI** : Organisation mondiale de la propriété intellectuelle
- PN** : Parc national
- PNC** : Parc national des Cévennes
- PNE** : Parc national des Ecrins
- PNF** : Parcs Nationaux de France
- PNM** : Parc national du Mercantour
- PNP** : Parc national des Pyrénées

PNR : Parc naturel régional

RUC PL : Règlement d'usage catégoriel des produits laitiers

RUC : Règlement d'usage catégoriel

RUG : Règlement d'usage générique

SAU : Surface agricole utile

SIQO : Signes et indications de la qualité et de l'origine

SOQ : Signes officiels de qualité

STG : Spécialité traditionnelle garantie

UICN : Union internationale pour la conservation de la nature

INTRODUCTION

Entre les fraudes et les épidémies, ces dernières décennies ont été marquées par de nombreux scandales alimentaires. La vache folle (1996), la contamination à la dioxine (1999), l'épidémie de grippe aviaire (2009), l'affaire Spanghero (2013), les chevaux de laboratoire vendus en boucherie (2013) sont autant d'évènements qui ont fait perdre aux français la confiance qu'ils avaient dans la sécurité des aliments. Ces crises mettent aussi en avant la complexité des filières alimentaires actuelles et les dysfonctionnements qui peuvent survenir. Pour le consommateur se pose alors la question de la confiance qu'il peut désormais accorder à la nourriture industrielle.

En 2014 une étude de l'Ipsos pour Bienvenue à la Ferme mettait en avant qu'un français sur deux affirme ne pas savoir de quoi est composé ce qu'il mange et 40% se disent inquiets de la qualité des produits qu'ils consomment. En réaction à ce sentiment d'insécurité les français privilégient de plus en plus l'achat de produits locaux qui leur inspirent confiance en leur assurant une meilleure traçabilité : 80% d'entre eux disent acheter des produits locaux.

Cette tendance s'explique aussi par la volonté d'agir sur l'économie locale en maintenant la valeur ajoutée sur le territoire. Plus que le « Made in France », pour les produits alimentaires c'est à l'échelle régionale ou infrarégionale que cela se joue. Le consommateur recherche ainsi du lien avec le producteur : lorsqu'il consomme localement il n'y a pas d'anonymat. Il peut donc facilement avoir un interlocuteur de confiance en face de lui qui répond à ses questions sur le mode de production.

A travers ce questionnement sur l'origine des produits et sur la confiance qu'on peut accorder à leur mode de production, ce sont aussi des réflexions sur la pollution de l'environnement, sur le bien-être animal et plus généralement sur la santé du consommateur qui ressortent. Le choix d'acheter local est alors en partie lié à l'attente d'impact environnementaux moindres dus à la faible distance parcourue et à la pratique d'une agriculture plus raisonnée¹.

Dans ce contexte et dans le cadre de la réforme n° 2006-436 d'avril 2006, les Parcs nationaux ont mis en place la marque « Esprit parc national » pouvant être attribuée à des produits et services porteurs des valeurs des Parcs nationaux. Elle valorise donc l'origine territoriale du produit et le faible impact environnemental de sa production. Composée de critères communs pour l'ensemble des Parcs nationaux elle souhaite proposer au consommateur un produit rassurant, issu du territoire et facilement reconnaissable.

Lancée en 2015, elle compte déjà une dizaine de catégories de produits agricoles et touristiques pouvant en bénéficier et continue d'élargir sa gamme. Les Parcs nationaux souhaitant élargir la gamme aux produits laitiers, notre travail a donc consisté en l'étude des systèmes laitiers présents sur leur territoire. Cette étude devant permettre de proposer par la suite des critères réalistes pour le règlement d'usage catégoriel (RUC).

Au-delà de ces objectifs opérationnels nous essaierons de poser la question des atouts et contraintes de la marque et de sa gestion en inter-parc pour l'élaboration du RUC produits laitiers. Pour cela nous présenterons d'abord les missions des Parcs nationaux et la marque « Esprit parc national » avant d'examiner les questions liées à sa mise en œuvre et à la création d'un RUC pour les produits laitiers.

¹En 2013 une étude publiée par le Commissariat général au développement durable démontrait que l'impact environnemental dépend plus du mode de production (57%) que du transport (17%)

A. LA MARQUE « ESPRIT PARC NATIONAL » : DE SA CREATION A LA REALISATION DU RUC PRODUITS LAITIERS.

1. LES PARCS NATIONAUX

1.1 LE CONCEPT DE PARC NATIONAL : ORIGINE ET GESTION

1.1.1 La naissance des parcs nationaux

La dénomination de « Parc national » (PN) apparaît avec la création du Parc national du Yellowstone aux Etats Unis en 1872. Les américains souhaitent conserver la nature dans son état le plus sauvage possible, sans impact dû aux activités humaines. L'espace doit être préservé mais cependant accessible à tous.

Tous les parcs nationaux ont pour objectif de protéger le patrimoine naturel et culturel de leur territoire. En effet de nombreux Parcs nationaux sont en partie habités et exploités par les populations locales ; ils font l'objet de recherches scientifiques et sont accessibles au public au travers d'activités sportives ou touristiques.

1.1.2 Une réalité qui diffère du concept initial

On compte aujourd'hui plus de 4 000 Parcs nationaux dans le monde pour une superficie de 4,4 millions de km². La plupart des pays ont leur propre réseau de Parcs nationaux. Ces espaces leur offrent une très grande visibilité et une reconnaissance du grand public qui les associe très souvent à un « sanctuaire de la nature ». Cependant il existe derrière le concept mondial de « Parc national » des disparités importantes. L'union internationale pour la conservation de la nature (UICN) a donc créé une grille de comparaison, avec 6 catégories², qui classe les espaces protégés à travers le monde. Elle contient une catégorie spécifique pour les Parcs nationaux (la catégorie II) afin de réserver le terme aux territoires réglementant fortement les activités humaines. En France cela ne concerne que le cœur des PN. De plus en plus de Parcs nationaux autorisent cependant les usages de la nature pour les locaux entraînant ainsi un éloignement entre la réalité et le concept initial instauré par l'UICN.

Le fonctionnement interne et la gestion des Parcs nationaux diffèrent radicalement d'un pays à l'autre. Chaque pays détermine le modèle administratif à mettre en place, les réglementations, la gestion du foncier, etc. Le concept de Parc national a donc été adapté au contexte politique et aux aménagements déjà existants sur le territoire lors de son classement en Parc national. Bien que la plupart des Parcs ait été créée pour protéger des espèces menacées et des paysages naturels, la superficie de ces territoires ne permet pas toujours une étroite surveillance et laisse le champ libre aux braconniers. De plus de nombreux Parcs nationaux sont écologiquement fragmentés par des pistes, des routes, des tunnels, etc. ou exploités (déforestation, pétrole, gaz de schiste), ce qui impacte la faune, la flore et leurs milieux.

1.1.3 Parcs nationaux et tourisme

Les Parcs nationaux ont tendance à être considérés par les communautés scientifiques comme un instrument visant uniquement à protéger la nature et non comme un outil polyvalent. Cette vision occulte la reconnaissance accordée par le grand public à ces territoires. Les congés payés, la multiplication des loisirs et des sports de pleine nature ont permis aux Parcs nationaux de se démarquer de l'environnement urbain dans lequel une part importante de la population vit désormais. Ils sont donc devenus des lieux prisés par les personnes avides d'espace et cherchant un retour à la nature. Les

²La grille de comparaison de l'IUCN classe les espaces protégés en fonction de la réglementation qui les caractérise de la catégorie I qui sont les aires protégées à des fins scientifiques ou de protection des ressources naturelles (ex : les réserves intégrales en France) à la catégorie VI caractérisant les espaces protégés à des fins d'utilisation durable des écosystèmes (exemple : les réserves de pêche en France).

Parcs nationaux ont de ce fait un rôle à jouer pour le développement touristique et économique du territoire qu'ils mettent en valeur.

1.2 LES PARCS NATIONAUX EN FRANCE

1.2.1 Un modèle à la française

1.2.1.1 Quelles différences avec les autres Parcs nationaux ?

En France, la possibilité de classer des territoires dont le milieu naturel présente un intérêt particulier et qu'il est important de protéger, a débuté avec la loi n°60-708 du 22 juillet 1960. Elle a choisi de s'inspirer des expériences déjà réalisées pour créer un modèle qui s'accorde avec l'organisation administratif du territoire.

Ce modèle à la française tentait d'apporter un compromis entre une vision naturaliste et une approche plus touristique des Parcs nationaux. Il était constitué de 3 niveaux :

- Les réserves intégrales sont accessibles uniquement aux scientifiques pour des relevés et suivis. Elles sont situées dans la zone centrale.
- La zone centrale est réglementée et protégée des activités humaines impactant le milieu, elle équivaut à la catégorie II de l'UICN et est contenue dans une zone périphérique.
- La zone périphérique englobe très souvent des villes et villages, elle est moins fortement réglementée que la zone centrale.

Ce modèle s'adaptait au contexte européen plus fortement peuplé que le continent américain composé de grands espaces très peu peuplés. Ce compromis propose une alternative à l'expropriation foncière souvent utilisée à l'étranger lors de la création de Parcs nationaux. En contrepartie la population doit vivre avec une réglementation plus restrictive que sur le reste du territoire national (travaux soumis à autorisations, chasse, pêche, utilisation de l'eau et des ressources minérales, etc.).

1.2.1.2 Le rejet des populations locales

La création des Parcs nationaux en France ne s'est pas faite sans critiques. L'originalité du concept français impliquait des contraintes et des interdictions plus grandes, plus fortes et plus nombreuses que sur les territoires étrangers. Les populations se sont senties dépossédées d'un territoire sur lequel elles fondaient leur histoire : terrains de chasse, de pêche, de cueillette, de transhumance, de loisirs, etc.

Les établissements des Parcs nationaux se sont repliés sur la zone centrale et sur l'application de la réglementation plutôt que de s'impliquer dans le développement de la zone périphérique.

1.2.2 Seconde tentative avec la loi d'avril 2006

1.2.2.1 Modification du champ d'actions des PN

La réforme n° 2006-436 en avril 2006 de la loi n° 60-708 créant les PN a renouvelé les modalités de constitution et les missions des PN en les rapprochant des Parcs Naturels Régionaux³ (Romi, 2007). Cette évolution des PN vers la prise en compte des dimensions sociales et économiques et non uniquement environnementales a soulevé de nombreuses contestations de la part des acteurs pour lesquels les PN ne doivent avoir d'autres objectifs que la conservation et la préservation des espaces et des espèces. Cette modification de la loi a pourtant permis la création des PN de la Réunion, de la Guyane et des Calanques jusque-là trop proches de zones densément peuplées (Breton, 2010).

Depuis cette réforme les PN sont composés d'une zone cœur correspondant à l'ancienne zone centrale. Celle-ci bénéficie d'une réglementation stricte afin d'assurer une protection maximale de la faune, de

³ Les Parcs Naturels Régionaux sont des territoires ruraux composés de communes limitrophes volontaires souhaitant travailler ensemble autour d'un projet de développement du territoire. Ce projet est axé sur la conservation de leur patrimoine naturel et culturel mais aussi sur des aspects socio-économiques.

la flore et du paysage.

Tout autour, une seconde zone appelée « aire optimale d'adhésion » (AOA), correspond à l'ancienne zone périphérique. Les communes faisant partie de cette zone sont libres d'adhérer ou non à la charte des PN. Lors de la réforme, les PN déjà existants, ont eu des difficultés à faire adhérer les communes de l'AOA. C'est notamment le cas du Parc National de la Vanoise où 2 communes seulement sur les 29 de l'AOA, ont adhéré.

Le territoire composé des communes adhérentes est appelé « aire d'adhésion ». Aucun PN créé avant 2006 n'a réussi, pour le moment, à faire concorder l'aire d'adhésion avec l'aire optimale d'adhésion. C'est pourtant dans l'aire d'adhésion que le PN a pour mission de mettre en place des outils pour concilier les activités humaines avec la préservation de l'espace.

1.2.2.2 Une nouvelle gouvernance

1.2.2.2.1 Une représentation des acteurs locaux renforcée

La loi du 14 avril 2006 a mis la gouvernance des Parcs nationaux au cœur des nouveaux enjeux. Bien que la loi n° 60 - 708 de 1960 affirmait déjà l'ancrage des PN dans leur territoire, l'évolution de la démographie et les lois de décentralisation renforçant la gouvernance locale ont nécessité d'aller plus loin.

Un nouvel équilibre entre les instances des PN a ainsi pu être créé grâce aux 3 assemblées qui le composent : le Conseil d'administration (CA), le Conseil scientifique (CS) et le Conseil économique social et culturel (CESC).

C'est le CA qui offre la plus grande place aux acteurs locaux. D'après l'article L331-2 du code de l'environnement, il est composé du Préfet (représentant de l'Etat), d'un représentant du personnel du Parc national, du président du conseil scientifique, de représentants des collectivités territoriales et de membres choisis pour leur compétence locale (associations de protection de l'environnement, habitants, professionnels, usagers, etc.). Ces deux dernières catégories détiennent au moins la moitié des sièges du CA.

Enfin, le Président du CA est un élu et a vu ses pouvoirs renforcés afin qu'un véritable binôme Directeur-Président puisse exister.

Pour préserver un équilibre entre la face politique et la face scientifique des PN, le Conseil scientifique a vu, lui aussi, ses pouvoirs renforcés. Il apporte une expertise sur les inventaires, les études et les recherches faites. Il a aussi pour rôle de conseiller et de donner son avis sur les autorisations de travaux dans le cœur des PN. Son Président, chercheur indépendant du PN, est membre de droit du CA.

Enfin, une troisième instance a été intégrée à la gouvernance des PN : le Conseil économique, social et culturel. Il est composé d'habitants et d'usagers du PN ainsi que d'organismes, d'associations et de personnalités participant à la vie économique, sociale et culturelle dans le PN. Il a pour rôle de conseiller le CA pour le suivi et la mise en œuvre de la charte ainsi que sur l'animation de la vie locale.

1.2.2.2.2 La charte

La charte prend en compte l'ancien programme d'aménagement du PN, définit les aspects réglementaires de la zone cœur et les aspects contractuels de l'aire d'adhésion. C'est l'établissement du PN qui élabore le projet de charte, qui est ensuite transmis pour avis aux collectivités territoriales intéressées par le partenariat. La zone cœur n'est pas concernée par la possibilité de non adhésion à la charte. Quel que soit leur choix à propos de la charte les communes doivent respecter la réglementation spécifique de cette zone. Mais les PN n'auront plus en charge les portions hors zone cœur des communes n'adhérant pas à la charte, à l'exception de l'éducation des jeunes générations à

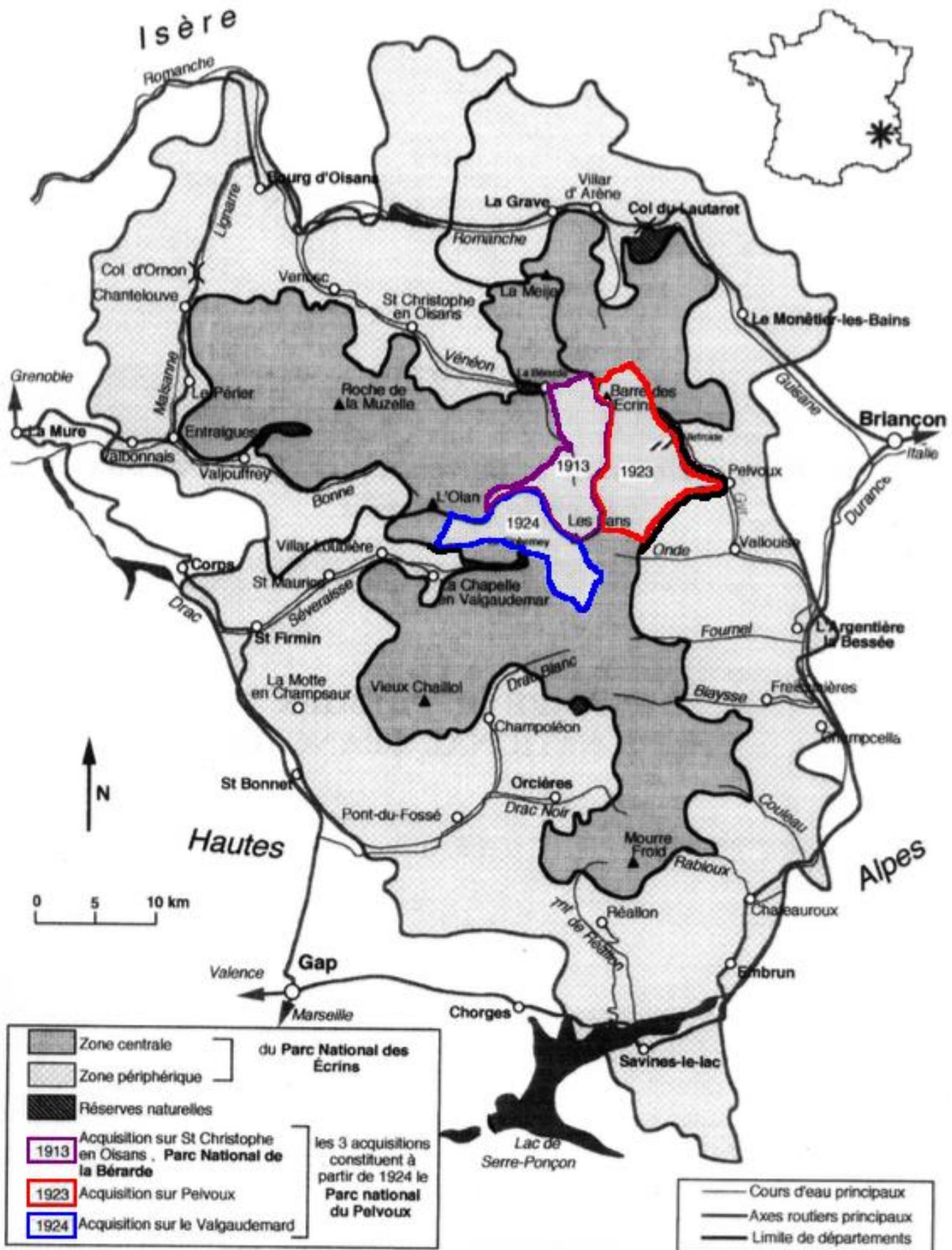


Figure 1: Carte des Parcs nationaux de la Béarde, du Pelvoux et des Ecrins (en 1973) (source du document original : "Chronique d'un parc oublié" par J.P Zuanon)

l'environnement⁴.

1.3 LE PARC NATIONAL DES ÉCRINS

1.3.1 [Historique](#)

Le Parc national des Ecrins a une longue histoire : dès 1913, sous l'impulsion des alpinistes, des associations naturalistes et du Club alpin français, l'administration des Eaux et Forêts crée le « Parc national de Bérarde ». En 1924 il fut agrandi et devint le Parc national du Pelvoux (cf. Figure 1). A cette époque-là cependant la loi reconnaissant les Parc nationaux n'avait pas encore été promulguée et il faudra attendre 1973 pour que le Parc national des Ecrins (PNE) voit le jour.

1.3.2 [Localisation et périmètre actuel](#)

Le Parc national des Ecrins est situé à cheval sur les départements des Hautes-Alpes (05), en Provence-Alpes-Côte d'Azur, et de l'Isère (38), en Auvergne-Rhône-Alpes.

La charte du PNE a été validée en 2011. Les communes de l'aire optimale d'adhésion ont adhéré à 90%, soit 53 communes sur 59 potentielles. Il est l'un des 3 PN les plus étendus avec 91 800 ha de zone cœur et 178 400 ha d'AOA. Il est en revanche l'un des moins densément peuplé : 30 000 habitants contre 130 000 habitants pour le PN de Guadeloupe qui arrive en tête.

1.3.3 [Organisation et fonctionnement](#)

Le PNE est divisé en 7 vallées : Oisans, Valbonnais, Valgaudemar, Champsaur, Embrunais, Vallouise et Briançonnais. Ces vallées ont été regroupées pour former 4 secteurs géographiques comportant chacun une équipe de terrain décentralisée avec des bureaux installés dans les « Maisons du Parc » : Champsaur-Valgaudemar, Embrunais, Vallousie-Briançonnais et Oisans-Valbonnais. Les équipes des secteurs ont pour mission l'animation auprès du public, le suivi des travaux du Parc et la surveillance, la réglementation et la veille du territoire. Les Maisons du Parc sont des lieux d'accueil du public.

Le siège du PNE basé à Gap, en dehors de l'AOA, est composé de services thématiques : le service aménagement, le service communication, le service scientifique et le service général qui assure la gestion administrative de l'établissement (cf. annexe 1). Ceux-ci assurent le suivi des missions pluridisciplinaires et s'appuient régulièrement sur les équipes des secteurs qui connaissent mieux le terrain et la population.

2. LA MARQUE « ESPRIT PARC NATIONAL »

2.1 UNE MARQUE PARTICULIERE

2.1.1 [Le concept de « marque »](#)

2.1.1.1 [Définition d'une marque](#)

D'après l'Organisation Mondiale de la Propriété Industrielle (OMPI) la marque est « un signe servant à distinguer les produits ou les services d'une entreprise de ceux d'autres entreprises », c'est donc un signe qui permet au consommateur d'identifier facilement un produit ou une gamme de produit. Cette distinction par rapport aux produits de la concurrence se base sur les valeurs que la marque promeut et l'image que le consommateur va retenir. Cette image joue aussi un rôle de positionnement dans l'environnement social de l'acheteur et lui permettra de faire part de ses convictions à travers l'acte d'achat (Guyot, Tamaillon, 2008).

L'Article L711-1, du Code de la propriété intellectuelle définit une marque comme « un signe servant à distinguer les produits ou services d'une personne physique ou morale ». Il peut être constitué par une dénomination quelle qu'en soit la forme, un signe sonore ou encore graphique. Dans la pratique

⁴ note interne émanant de la direction des Parcs nationaux

pourtant une marque renvoie à un ensemble de valeurs et de promesses implicites qui sont bien souvent les qualités gustatives et nutritionnelles.

2.1.1.2 La protection de la marque

D'après l'Institut national de la propriété industrielle (INPI) la protection juridique d'une marque en France passe par son dépôt auprès de l'INPI. En déposant la marque le propriétaire a alors le monopole d'exploitation sur le territoire français pendant 10 ans renouvelables. La marque doit être déposée pour chaque catégorie de produits concernés par la marque. Ces produits et services peuvent aussi bénéficier d'une protection supplémentaire à condition de déposer un brevet.

2.1.1.3 Différentes catégories de marques pour une multitude d'utilisations

Les marques se déclinent en deux types : les marques dites « classiques » et les marques « collectives » auxquelles nous nous intéresserons plus particulièrement.

D'après l'OMPI le propriétaire d'une marque collective peut être une association, une coopérative ou une institution publique. Le titulaire d'une marque collective est responsable de vérifier que le cahier des charges, appelé règlement d'usage, est appliqué et il est chargé de réaliser les contrôles. Il ne peut donc pas utiliser la marque pour lui-même ; en effet la marque collective se distingue par « une ou des caractéristiques communes de produits provenant d'entreprises différentes qui apposent la marque sous le contrôle du titulaire, par exemple l'utilisation d'une matière, d'un processus ou d'une origine. » (SPF Economy, 2013)

D'après l'Article L715-1 du code de la propriété intellectuelle il existe deux types de marques collectives :

- La marque collective, dite simple, qui peut être exploitée par toute personne respectant un cahier des charges que le propriétaire aura établi. Elle a pour objectif d'indiquer au consommateur l'origine des produits.
- La marque collective de certification ne peut être utilisée que par les personnes respectant un règlement d'usage homologué et qui instaure un système de contrôle. Elle garantit aux consommateurs le respect d'un certain nombre d'exigences.

2.1.1.4 Les marques territoriales : quelles finalités ?

Les pratiques de promotion d'un territoire, appelé aussi marketing territorial, ne sont pas nouvelles et ont été développées dans un premier temps à l'échelle nationale puis à l'échelle infranationale. En France on peut supposer que les déclencheurs sont les lois de décentralisation de 1982 qui ont donné à l'échelle locale une nouvelle problématique à traiter : la promotion des territoires dans un contexte concurrentiel.

A toutes les échelles les acteurs cherchant à augmenter l'attractivité de leur territoire ont eu recours aux outils de la publicité jusque-là réservés aux entreprises. L'utilisation croissante des publicités et de la communication via internet et les réseaux sociaux durant ces dernières années a accéléré la diffusion des images, photos mais aussi des pensées et émotions obligeant les territoires à s'adapter à la tendance (Fauvel, 2011). En parallèle ces pratiques se sont diversifiées en termes de thématiques (économie, tourisme, politiques d'accueil, etc.) et de public cible (résidents, touristes, investisseurs).

Pour qu'une stratégie de marketing territorial soit réussie elle doit se baser sur une étude préalable du territoire concerné. Les marques territoriales font partie des actions pouvant être mises en place lors de l'application de la stratégie de marketing territorial. « Bien que ce dispositif soit surexploité par les collectivités, il se révèle parfois indispensable » (Férol, 2013). Ce sont des marques collectives qui mettent en avant la localisation géographique des entreprises qui l'exploitent.



Figure 2: Déclinaison du logos de la marque "Esprit Parc national" en fonction du PN (source : PNF)



Figure 3: Logo de la marque simple "Esprit Parc national" (source : PNF)

Avec la mondialisation, le reste du monde connaît lui aussi une explosion du nombre de marques territoriales. Les pays sont en concurrence dans tous les domaines et cherchent à accueillir les investisseurs, les touristes et également les populations issues des catégories socioprofessionnelles aisées. La création de marques telles que « American Dream », « Deutsche Qualität », « Abou Dhabi » font partie de cette stratégie de développement (Corbillé, 2013).

En France nous sommes forcés de constater que les marques territoriales se sont multipliées et font maintenant partie de notre paysage quotidien. On en trouve à toutes les échelles territoriales : Métropole, Pays, Parcs Naturels Régionaux, Département, Région et maintenant celle des Parcs Nationaux.

2.1.2 La marque « Esprit parc national » : une marque collective territoriale

La marque EPN est une marque collective, elle peut donc être exploitée par toute personne respectant le règlement d'usage établi par le propriétaire. C'est l'établissement Parc Nationaux de France (PNF) qui est titulaire de la marque EPN et qui est chargé de sa gestion et de sa défense. La marque a été déposée à l'INPI en 2010 (PNF, 2015).

La réforme n° 2006-436 d'avril 2006 prévoyait que la marque « Esprit parc national » soit une marque de certification, cette dénomination impliquait cependant que chaque catégorie de produit soit certifiée par un organisme spécialisé et indépendant. Pour limiter les coûts cette caractéristique a donc été modifiée par l'article 141 de la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010, dite loi Grenelle.

Le nom géographique du PN est placé dans le bandeau, le logo sans indication géographique n'est utilisé que pour la communication sur la marque en général (cf. Figure 2).

2.2 LES CARACTERISTIQUES DE LA MARQUE

2.2.1 Les fondements de la marque

D'après la réforme des Parcs nationaux, ceux-ci sont des espaces dont le milieu naturel, la faune, la flore, les paysages et le patrimoine culturel présentent un intérêt tel qu'il est nécessaire d'en assurer la protection. La charte définit leur projet de territoire et donne des objectifs en matière de développement durable de l'aire d'adhésion à échéance de 15 ans. Les Parcs nationaux sont donc des acteurs de la sauvegarde du patrimoine naturel et culturel et contribuent ainsi à la valorisation des activités humaines compatibles avec la préservation et/ou la restauration de la nature.

C'est dans ce cadre que la marque « Esprit parc national » a été créée : elle est porteuse des valeurs des PN :

- L'engagement pour la préservation de la biodiversité
- L'authenticité en préservant et valorisant les pratiques traditionnelles et les savoir-faire locaux.
- Le respect de la nature, du patrimoine culturel, des acteurs du territoire et des populations qui y vivent
- Le dynamisme illustré par l'état d'esprit positif des bénéficiaires qui vivent et produisent dans les Parcs nationaux

La marque crée du lien entre les responsables publics, les acteurs économiques, les habitants et le Parc national. En les fédérant elle leur offre la possibilité d'agir en faveur de leur territoire sur les questions d'environnement et de biodiversité et participe ainsi à la sensibilisation des consommateurs.

2.2.2 L'organisation de la marque

2.2.2.1 Rédaction du règlement d'usage catégoriel

Le Règlement d'Usage Catégoriel (RUC) contient les critères techniques spécifiques du produit concerné. Il est élaboré par l'ensemble des PN et avec le soutien de PNF.

Un ou deux PN se propose(nt) généralement pour piloter la rédaction d'un RUC. Ce travail s'appuie sur les cahiers des charges existants déjà au niveau national : en AOC/AOP, agriculture biologique, label rouge, Nature et Progrès, les différentes marques territoriales mises en place par les chambres d'agriculture, etc.

Les PN pilotant la rédaction du RUC choisissent donc les thématiques qui leur semblent importantes, entre autres, parmi celles abordées dans les cahiers des charges des autres marques et SIQO. Ils soumettent ensuite le projet de RUC au groupe de travail (GT) composé de chargés de missions de chaque PN et de PNF. Il existe le GT agriculture composé qui est en charge des RUC agricoles et du GT tourisme qui réalise du volet touristique de la marque.

Les thèmes abordés par les RUC et le niveau d'exigence de chaque critère sont choisis par tous les PN. Certains critères sont parfois modulés à la hausse ou à la baisse pour un PN en particulier en fonction du contexte comme cela s'est fait pour le critère 3 du RUC viande relatif à la durée minimale de pâturage (cf. annexe 2).

Les PN marquent donc les produits ou services des professionnels à partir de critères sensiblement identiques. Le RUC d'un même produit ne varie quasiment pas d'un PN à l'autre, permettant une homogénéité des pratiques marquées « Esprit parc national » au niveau national.

2.2.2.2 Le rôle du groupe de travail marque et du Comité de gestion

Le « groupe de travail marque » (GT marque) est composé d'un chargé de mission marque (agriculture ou tourisme) de chaque PN. Il se réunit pour pré-valider le RUC proposé par le GT agriculture ou tourisme. Des modifications peuvent encore être apportées si certaines thématiques ne vont pas assez loin dans la démarche de valorisation promue par la marque ou si elles ne correspondent pas à l'esprit de la marque. Il veille aussi à ce que le RUC soit en adéquation avec le Règlement d'Usage Générique (RUG)⁵.

La validation finale est réalisée par les directeurs des Parc Nationaux et de PNF réunis dans le Comité de gestion de la marque. Ils peuvent eux aussi supprimer ou rajouter des critères, c'est ce qui s'est produit dans le RUC Fruits et légumes où la commission a choisi de rajouter des critères relatifs à la formation du personnel de l'exploitation agricole (cf. annexe 3, critère M).

2.2.3 L'attribution de la marque

Une fois le RUC validé, les appels d'offre sont diffusés. Pour être marqués les professionnels devront remplir un questionnaire permettant d'avoir une vision générale de leurs pratiques.

Un « audit » est ensuite réalisé pour vérifier que leurs pratiques répondent aux critères établis par le RUC. Le RUC comprend des critères obligatoires que le futur bénéficiaire doit valider dans leur intégralité et des critères facultatifs : la moitié des critères facultatifs doit également être validée pour que la marque soit attribuée. Le contrat de partenariat, signé par les 2 parties, a une durée de validité de 3 ans.

⁵ Le Règlement d'usage catégoriel a pour objectif d'encadrer l'utilisation de la marque collective « Esprit parc national » en définissant les principes généraux auxquels doivent répondre les produits et services (procédure de marquage, modalité d'usage de la marque, durée, contrôles, renouvellement, etc.)

3. REFLEXIONS AUTOUR DE L'ELABORATION DES RUC

3.1 LA MISSION DE STAGE : L'ELABORATION DU RUC PRODUITS LAITIERS

Le PNE souhaitait être accompagné dans l'élaboration des modalités de déploiement de la marque « Esprit parc national » pour les produits laitiers de son territoire. Pour cela une étude des filières laitières devait d'abord être réalisée grâce à des entretiens avec, entre autres, les éleveurs laitiers et les transformateurs sur le territoire du PNE.

Rapidement les autres parcs ont été sollicités par le PNE afin de savoir si une étude de ces filières sur leur territoire les intéressait. Les Parcs nationaux des Cévennes, du Mercantour, des Pyrénées et de la Vanoise ont souhaité qu'une étude de la filière laitière de leurs territoires soit aussi réalisée à travers ce stage. Cette démarche a permis de fournir au GT agriculture des connaissances sur l'ensemble des territoires volontaires pour l'étude et à ses membres de discuter à partir d'un socle de connaissances communes et de prendre en compte, lors de leurs réflexions, le contexte des 5 territoires.

Les Parcs nationaux n'ont en effet pas toujours une connaissance fine des systèmes de productions agricoles. Ces lacunes sont dues aux thèmes des missions qui leur sont confiées (mesures agro-environnementales, missions sur les grands prédateurs, etc.) qui ne permettent pas d'avoir une connaissance précise du fonctionnement individuel des exploitations agricoles du territoire. Certains chargés de missions participant à l'élaboration des RUC agricoles ne sont pas en poste depuis longtemps et ne connaissent pas forcément bien le territoire sur lequel ils travaillent ni le contexte agricole des autres PN.

Les précédents RUC agricoles applicables à la métropole (miel, viande, fruits et légumes et produits transformés) ont donc été élaborés sur la base des connaissances des chargés de mission sur ces filières et d'audits-tests une fois les RUC en phase de validation.

La mission du stage consistait donc à accompagner ces cinq PN dans l'élaboration du RUC PL ; l'objectif étant de prendre en compte les RUC agricoles déjà existants, mais aussi les systèmes laitiers de chaque PN enquêté et l'avis des acteurs locaux suffisamment tôt.

3.2 REFLEXIONS AUTOUR DE L'ELABORATION DU RUC PRODUITS LAITIERS

La marque « Esprit parc national » a pour objectif de valoriser les modes de production vertueux, l'engagement dans le développement local et la sensibilisation du public. En agriculture ce sont bien souvent les exploitations réalisant de la transformation à la ferme qui répondent à ces critères. Ce sont souvent de petites exploitations plus typiques de leur territoire.

La rédaction et le lancement des 4 RUC agricoles actuellement en place (voir ci-après) ont soulevé des questions sur la méthodologie et la faisabilité d'une marque à l'échelle inter-parcs.

Le RUC miel, bien que relativement simple à rédiger a été le premier RUC à amener la question de la cohabitation de la marque avec les SIQO à travers l'IGP miel des Cévennes.

La complexité et la diversité de fonctionnement des élevages allaitants présents sur les PN ont rallongé la durée d'élaboration du RUC viande. Les différences, déjà très importantes à l'échelle de la métropole, n'ont d'ailleurs pas permis de prendre en compte les spécificités des systèmes présents en Guyane et à la Réunion.

Enfin la rédaction du RUC fruits et légumes n'a pas été freiné par les difficultés ci-dessus. Le RUC se

rapproche en revanche du cahier des charges de l'Agriculture Biologique, ce qui n'est pas le cas pour la viande. Le niveau d'exigence a donc été particulièrement élevé par rapport aux autres RUC.

A partir des observations ci-dessus, plusieurs questions nous paraissent se poser à l'heure d'élaborer le 4^{ème} RUC agricole applicable en métropole. Est-il possible d'élaborer un RUC PL inter-PN malgré leurs différences culturelles, sociales et économiques ? Les RUC de la marque « Esprit parc national » peuvent-ils se différencier suffisamment des autres marques et SIQO afin d'apporter une valeur ajoutée par rapport à ce qui se fait déjà ? Quels sont les compromis envisageables entre les exigences environnementales voulues par les PN et les pratiques en élevage laitier et en transformation fromagère ? Et enfin, est-il possible pour les PN de gérer une marque valorisant les produits agricoles de leurs territoires ? La présentation de notre réflexion sur l'élaboration du RUC PL s'appuiera sur ces différentes hypothèses de travail.

3.3 METHODOLOGIE

L'accompagnement des PN pour le déploiement de la marque « Esprit parc national » pour les produits laitiers s'est donc fait au travers de 3 missions principales décalées dans le temps :

- Recherches bibliographiques et entretiens individuels avec les membres du GT agriculture
- Identification des produits et partenaires potentiels de ces filières
- Proposition d'un RUC PL pour la réunion du groupe de travail agriculture organisé au PN de Port Cros pour présenter l'avancée de la marque qui a eu lieu le 8 septembre 2016

3.3.1 Cadrage des attentes de chaque PN

Les recherches bibliographiques ont été orientées sur les cahiers des charges existants pour les SIQO et démarches similaires. Elles ont permis d'obtenir une liste de thématiques et de critères (cf. annexe 3). A partir de ce travail une réunion téléphonique, en mai 2016, avec les PN des Cévennes, du Mercantour, des Pyrénées et de la Vanoise ainsi que le GIP des Forêts de Champagne et Bourgogne⁶ a précisé les attentes de chacun et a donné une première orientation au RUC PL.

Suite à cette réunion, des entretiens téléphoniques avec Christophe Fourcade du PN des Cévennes, et Jean Guillaume Thiebault du PN des Pyrénées, ont été réalisés pour une présentation préalable du contexte agricole de leurs territoires, de leur vision du RUC PL, de leurs attentes et pour préciser le cadre du questionnaire devant être soumis aux éleveurs. Les mêmes entretiens ont été réalisés avec Clémentine du PN du Mercantour, et Guy Noël Grosset du PN de la Vanoise lors des déplacements sur leur territoire.

3.3.2 Identification des produits et des partenaires

Un questionnaire à destination des éleveurs a donc été réalisé à partir des attentes de chaque PN. Celui-ci était identique pour l'ensemble des PN, avec des questions fermées pour la partie liée à la conduite d'élevage, la gestion des cultures, la transformation et la vente et des questions ouvertes visant à connaître leur vision de la marque, leurs attentes et leur souhait ou non d'y adhérer.

Le choix des exploitations agricoles dans les PN des Cévennes, du Mercantour, des Pyrénées et de la Vanoise a été fait par les chargés de missions de chaque PN. Le but n'était pas de rencontrer un grand nombre d'exploitants mais un panel suffisamment varié de pratiques. Chaque PN a donc choisi des systèmes représentatifs de son territoire : le PNP, par exemple, a choisi des éleveurs transhumants en site isolé, des éleveurs transhumants en site non isolé et des troupeaux sédentaires. Le choix des

⁶ Groupement d'intérêt public chargé de piloter la création du PN des forêts de Champagne et Bourgogne suite à la conclusion du Grenelle de l'environnement précisant la nécessité de compléter le réseau des PN existants par 3 nouveaux PN centrés sur des écosystèmes non encore représentés.

exploitations s'est aussi fait en fonction des relations entre le PN et les exploitants

Le nombre d'exploitants rencontrés varie en fonction du temps passé des PN :

- 3 exploitants dans le PN de la Vanoise
- 6 exploitants dans le PN du Mercantour
- 5 exploitants dans le PN des Pyrénées
- 2 exploitants dans le PN des Cévennes
- 11 exploitations dans le PN des Ecrins

Pour des contraintes de temps et d'organisation dans la mesure où la période des entretiens dans le PNE correspondait à la période de fauche, 11 exploitations agricoles ont été rencontrées parmi les 19 préalablement sélectionnées. Afin que l'éleveur correspondent au profil des bénéficiaires potentiels de la marque nous avons décidé de filtrer uniquement les élevages avec vente directe ou en circuits-courts. Pour cela nous avons recensé les éleveurs présents dans les annuaires de producteurs, des marques territoriales et de l'agriculture biologique. Nous avons aussi été en lien avec les équipes des secteurs et les services partenaires du Parc pour ajouter les exploitations ne bénéficiant pas forcément de label ou de marque mais qui pourraient être d'autant plus intéressées.

Enfin des rendez-vous ont aussi été pris avec Henriette Coursange technicienne en élevage caprin au syndicat caprin des Hautes-Alpes, Michaël Pereira de l'Association départementale pour la formation et le perfectionnement des agriculteurs des Hautes Alpes et avec Paul Polis vétérinaire membre du GIE zone verte. Ces entretiens ont permis d'obtenir des informations techniques sur les élevages laitiers du département, les conseils qui sont donnés aux éleveurs et les points d'amélioration communs à de nombreuses exploitations.

3.3.3 L'élaboration du RUC PL.

L'objectif de cet inventaire des pratiques agricoles sur les territoires des PN volontaires était de fournir des données sur lesquelles les discussions concernant le RUC PL pourraient s'appuyer. Une première proposition de RUC PL a été élaborée, et présentée lors du GT agriculture qui s'est tenu au mois de septembre au Parc national de Port Cros. Cette présentation a été l'occasion d'avoir un retour sur le travail effectué notamment de la part des PN qui n'avaient pas participé à sa réalisation et qui de ce fait pouvaient avoir un regard extérieur sur le travail conduit.

B. RESULTATS : ÉLABORATION DU RÈGLEMENT D'USAGE CATÉGORIEL POUR LES PRODUITS LAITIERS ET DISCUSSIONS RELATIVES A SES CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE.

1. LA MARQUE « ESPRIT PARC NATIONAL », LES AUTRES MARQUES TERRITORIALES ET LES SIQO : CONCURRENCE OU COMPLEMENTARITE ?

1.1 SIQO ET MARQUES TERRITORIALES : QUELS SONT LES CRITERES DE QUALITE PRIVILEGIÉS ?

1.1.1 Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

1.1.1.1 Définition des SIQO

Les SIQO sont destinés aux produits agricoles et agro-alimentaires uniquement. Ils sont régis par des règlements nationaux et européens qui leur procurent l'exclusivité de la mention géographique. Ces règlements les protègent de toute autre mention pouvant être source de confusion dans l'esprit du consommateur ou être une atteinte à la renommée du SIQO.

Ce sont des démarches collectives venant de producteurs ou d'un groupement de producteurs avec des conditions de productions strictes et soumises à des contrôles réguliers par des organismes certificateurs indépendants.

1.1.1.2 Les spécificités des marques territoriales par rapport aux SIQO

Les marques territoriales se distinguent par leur statut juridique et leur concordance avec le projet de territoire dont elles sont l'outil.

La marque territoriale est une démarche contractuelle, c'est-à-dire que le bénéficiaire peut utiliser la marque pour un produit ou un service à la suite d'un audit et de la signature d'une convention de partenariat avec le propriétaire de la marque. Les SIQO quant à eux mettent en place un principe de certification par un organisme accrédité, impartial et compétent qui doit être agréé par les pouvoirs publics pour ce type de produit. Ces organismes certificateurs doivent être eux-mêmes contrôlés par un organisme sous tutelle de l'Etat (Lasselin, 2001). C'est donc une démarche stricte et encadrée sur le plan réglementaire et législatif au niveau national et communautaire.

De plus la marque territoriale est multisectorielle, c'est-à-dire qu'elle concerne plusieurs produits et services différents (produits agricoles, services touristiques, artisanats, etc.) qui ont pour seul point commun le respect des valeurs de la marque. Les SIQO sont spécifiques au secteur agricole et/ou agroalimentaire (Talévis, 2015).

Enfin selon l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle une marque n'est pas considérée comme une garantie de qualité stable. A la différence des signes officiels de qualité (SOQ) qui garantissent un produit possédant des caractéristiques fixées par un cahier des charges, il n'y aucune référence à la notion de qualité ou de caractéristiques particulières pour une marque dans le Code de la propriété intellectuelle.

L'Association française de normalisation (AFNOR) définit la qualité comme « comme des caractéristiques permettant de satisfaire les besoins exprimés ou implicites des consommateurs ». Cette définition reste floue et relative au type de consommateur choisi. Dans le cas des produits alimentaires la notion de qualité, qu'elle soit associée à la qualité organoleptique (goût), nutritionnelle ou sanitaire, est une des préoccupations principales des consommateurs.

1.1.1.3 Les exigences des SIQO

Les SIQO garantissent au consommateur des aliments de qualité, traditionnels ou élaborés dans le respect de l'environnement. Chaque SIQO possède un cahier des charges spécifique qui certifie une qualité bien particulière :

- Qualité liée à l'origine à travers les AOP/AOC et IGP. Ils désignent des produits dont tout ou partie des étapes de fabrication sont réalisées dans une aire géographique donnée et reconnue pour des facteurs naturels et humains particuliers.
- Qualité liée à la tradition présente sous le signe STG : spécialité traditionnelle garantie. Il protège une recette traditionnelle.
- Qualité liée au respect de l'environnement avec le label Agriculture biologique (AB). Le label garantit un mode de production respectant l'environnement et le bien-être animal.
- Qualité supérieure avec le Label rouge. Le Label rouge est un signe français désignant les

produits qui sont supérieurs aux autres produits similaires grâce à leurs conditions de production ou de fabrication.

1.1.1.4 La certification

La certification atteste qu'un système, un produit, un service ou un mode de production est conforme à un référentiel. La certification des SIQO est faite grâce à un triple contrôle assurant la qualité ou la spécificité des produits :

- Des autocontrôles réalisés par les producteurs
- Des contrôles effectués par des organismes certificateurs indépendants et agréés par l'Etat
- Des contrôles des organismes certificateurs par un organisme sous tutelle de l'Etat.

1.1.2 Les marques territoriales : l'exemple de la marque « Parc Naturel Régional »

1.1.2.1 Qu'est-ce que la marque PNR ?

Les PNR valorisent des produits agricoles et touristiques depuis les années 80 à travers la marque « Parc Naturel Régional ». En 1995 la politique de marquage évolue pour devenir une marque collective. Pour bénéficier de cette marque les producteurs doivent contribuer au développement durable du territoire en répondant aux valeurs associées (Rapport public de la FPNRF) :

- Dimension territoriale : l'activité est basée sur le territoire du PNR et participe à la construction de son identité.
- Dimension environnementale : préservation et valorisation de l'environnement par une gestion de l'espace et une intégration paysagère de l'activité
- Dimension humaine : le développement de l'entreprise tient compte des enjeux sociaux.

Aujourd'hui environ 80% des PNR utilisent la marque mais il existe une grande disparité concernant le nombre de produits marqués dans chaque PNR.

1.1.2.2 Marque « Esprit parc national » et marque des PNR, quelles différences ?

Les marques « Esprit parc national » et « Parc naturel régional » sont toutes deux des marques collectives pouvant être exploitées par toute personne respectant le règlement d'usage établi par le titulaire de la marque. Elles diffèrent cependant sur plusieurs points.

La première différence est d'ordre structurel. La marque Parc des PNR est propriété de l'Etat (Ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de l'aménagement du territoire – MEEDDAT) qui en délègue la gestion à la Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France (FPNRF) tandis que la marque « Esprit parc national » est propriété de l'Etablissement Parc nationaux de France. La principale conséquence est la présence ou non d'un représentant du MEEDDAT dans le Comité en charge de modifier ou de valider les propositions de cahiers des charges. Le Comité de gestion de la marque des PN étant uniquement composée des directeurs des PN et de PNF, on peut donc supposer que la validation finale d'un RUC est plus libre, vis-à-vis du MEEDDAT, que dans le cas de la marque PNR.

Le second point concerne l'élaboration des cahiers des charges. Dans le cas des PNR, la FPNRF a rédigé un tronc commun pour les critères de 4 catégories de produits (les produits viande-lait, la viande porcine, l'eau et les fruits) (CAMBOUNAC, 2012). A partir de ces troncs communs chaque PNR est libre de rédiger une charte en rajoutant des critères en fonction de son contexte. Le groupe de travail marque réunit les services du PNR et les bénéficiaires potentiels de la marque. Chaque PNR a donc un cahier des charges qui lui est spécifique. Comme évoqué précédemment, la démarche des PN est donc différente puisque le RUC est identique pour tous les PN qui l'élaborent ensemble et, jusqu'ici, sans concertation avec les futurs bénéficiaires.

Enfin les valeurs portées par la marque PNR sont à la fois sociales, environnementales et territoriales, l'objectif étant de se rapprocher au plus près des notions du développement durable. La marque « Esprit parc national » est plus centrée sur la dimension environnementale, avec une entrée sociale plus faible que celle des PNR. Les RUC des PN évoquent généralement la dimension sociale dans les critères facultatifs.

1.2 « ESPRIT PARC NATIONAL » : UNE MARQUE COMPLEMENTAIRE AUX SIGNES DE QUALITE ET AUX MARQUES TERRITORIALES DEJA EXISTANTS ?

1.2.1 Des innovations au travers des critères et des méthodes de contrôle

Les SIQO et les marques PNR ne sont pas les seuls à s'intéresser aux produits agricoles et agro-alimentaires. Les chambres d'agriculture et les collectivités territoriales se sont, elles aussi, lancées dans la valorisation de ce type de produits à travers la création de marques territoriales. Ces marques privilégient en revanche l'origine locale plus que le respect de l'environnement.

1.2.1.1 La gestion des pâtures, un critère délaissé jusqu'à présent.

Pour se démarquer des démarches déjà existantes nous pensons que la marque « Esprit parc national » a tout intérêt à se pencher sur des critères peu abordés dans les autres cahiers des charges. Les PN ont d'ailleurs choisi des critères en rapport avec leur cœur de métier et les enjeux de leurs territoires. Par conséquent on trouve dans les RUC des thèmes qui n'étaient pas, ou peu, abordés jusque-là (l'état de conservation des infrastructures agro-écologiques, la biodiversité des prairies, les pratiques patrimoniales, etc.). La gestion des pâtures est abordée par certains labels (AB, Nature et progrès) mais d'un point de vue agricole : les critères portent sur des apports maximums d'intrants, des pratiques de désherbage, etc. Les PN ont voulu aller plus loin en y intégrant la gestion raisonnée du pâturage d'un point de vue environnemental.

Le pâturage est une forme d'alimentation des herbivores. Les animaux se nourrissent alors de la végétation présente naturellement (prairies naturelles, estives, parcours d'intersaisons, landes, etc.) ou artificiellement (prairies temporaires) sur les parcelles. La gestion du pâturage peut être réalisée de différentes façons en fonction des préférences de l'éleveur, de la surface disponible et des conditions pédoclimatiques. Elle reste cependant une pratique contraignante notamment en zone de montagne (zones difficilement accessibles, présence du loup, etc.).

Pourtant l'abandon de ces pratiques conduit bien souvent à une fermeture progressive des milieux en zone de montagne et donc à une perte de la biodiversité adaptée à ce type d'environnement, ainsi que de la valeur paysagère de ces espaces. Le pâturage et sa bonne gestion (intensité, durée, et période) ont donc une forte valeur patrimoniale et sont des enjeux importants pour les PN.

1.2.1.2 Des critères en adéquation avec les actions de sensibilisation des PN

Les PN ont aussi cherché à encourager le maintien d'autres pratiques patrimoniales, comme la fauche pédestre ou l'irrigation gravitaire ou encore les pratiques de gardiennage des troupeaux durant les périodes de pâturage. Ce dernier critère, bien que facultatif, montre l'utilisation de la marque « Esprit parc national » comme un outil de la charte. Les PN cherchent ainsi à reconnaître les efforts fournis par les agriculteurs qui s'engagent dans des pratiques vertueuses pour l'environnement, pour le maintien des savoir-faire et dans la recherche d'un équilibre de la cohabitation entre la faune sauvage et les activités d'élevage.

1.2.1.3 Le choix des indicateurs de validation des critères.

Contrairement aux labels AB et N&P, la marque « Esprit parc national » n'a pas vocation à faire certifier les exploitations par un organisme indépendant. Un audit est réalisé au moment de la candidature de l'exploitation et des contrôles peuvent être effectués aléatoirement durant la période d'action du contrat.

Cependant les contrôles nécessitent du temps et il n'est pas toujours simple de vérifier les pratiques agricoles réellement mises en place. Dans les RUC déjà validés (cf. annexes 2, 3, 5 et 6) de nombreux critères se basent donc sur une attestation de la part de l'agriculteur. En revanche certains critères ne sont pas formulés avec une obligation de moyens mais avec une obligation de résultats.

L'obligation de moyens impose à l'agriculteur une pratique en particulier (dates de fauche ou de pâturage, niveaux de fertilisation, nombre maximum de traitements vétérinaires, etc.) Ces prescriptions peuvent être proches des pratiques existantes, et donc ne pas poser de difficultés, ou au contraire nécessiter des changements significatifs allant même jusqu'à une totale réorganisation du système d'exploitation. Ces exigences ne tiennent pas compte des objectifs des agriculteurs et du fonctionnement global de l'exploitation. Elles ne sont donc pas toujours adaptées aux finalités de l'agriculteur.

Dans le RUC viande le critère 7 (cf. annexe 2) la marque « Esprit parc national » s'appuie sur ce qui est fait pour les Mesures Agro-Environnementales prairies fleuries⁷ : des obligations de résultats. Ce type de vérification laisse les agriculteurs plus libres dans leurs choix et fait appel à leur savoir-faire. Ils s'engagent dans un résultat à atteindre et à maintenir sans qu'il n'y ait de pratiques imposées. Les exigences du RUC sont simples : présences d'espèces floristiques indicatrices de biodiversité, absence de dégradation de la végétation, des sols, et des infrastructures agro-environnementales, etc.

1.2.2 Le label AB en prérequis pour la marque « Esprit parc national » ?

Le RUC fruits et légumes est le RUC qui se rapproche le plus du label AB. De nombreux critères sont proches en termes d'obligations de moyens. Les PN n'ont en revanche pas les mêmes capacités de contrôle que les organismes certificateurs de l'AB. Dans ces conditions l'idée de demander le label AB en prérequis pour adhérer a été formulé et, pour ce RUC, non retenue. La question de l'évaluation des conséquences positives et négatives d'un tel prérequis nous semble cependant pertinente⁸.

1.2.2.1 Un avantage non négligeable en termes de contrôle

L'intérêt principal du label AB en prérequis est bien évidemment la facilité de contrôle des exploitations sur les critères en commun. Les exigences en apport d'intrants et d'OGM seraient vérifiées par le biais de la certification AB. Les membres du GT agriculture gagneraient du temps qui pourrait alors être alloué autrement : accompagnement des exploitations sur leurs points faibles, audits plus nombreux, enquêtes auprès des agriculteurs, organisations de journées de formations et d'informations pour la marque, etc.

Le label AB serait aussi une garantie supplémentaire pour le consommateur. Il permettrait à la marque d'être notamment présente dans les magasins AB et de toucher un public sensibilisé au respect de l'environnement et cherchant aussi des produits locaux.

1.2.2.2 Une fausse bonne idée ?

Nous pensons cependant que le label AB, ou tout autre label en prérequis aurait l'inconvénient majeur d'exclure de nombreuses exploitations avec des pratiques très raisonnées, pouvant même être certifiables, mais ne le souhaitant pas pour des raisons de coûts ou pour des raisons idéologiques. Enfin en élevage de montagne la taille réduite des bâtiments est souvent un frein au passage en AB (espace trop petit pour chaque animal).

⁷ Programme à l'initiative des PNR et de l'INRA Ecodéveloppement d'Avignon qui se base sur le programme MEKA II dits « près fleuris » allemand. C'est un engagement agro-environnemental se basant sur des obligations de résultats qui vise à maintenir en bon état de conservation les habitats des prairies naturelles en maintenant leur diversité floristique (FPNRF, 2009)

⁸ Le label AB est demandé en prérequis dans le RUC vin qui est en cours de validation.

Le second inconvénient est le risque pour la marque, d'être éclipsée par le label, qui est mieux connu du consommateur.

1.3 LA MARQUE « ESPRIT PARC NATIONAL » : QUELLE CONCURRENCE AVEC LES LOGOS MIEUX CONNUS DES CONSOMMATEURS ?

1.3.1 Un risque de confusion avec les signes de qualité en débat

1.3.1.1 Un risque de confusion avéré ?

Nous avons pu voir précédemment que la marque « Esprit parc national » comporte des spécificités qui la distinguent des autres marques et des SIQO.

Il existe cependant des ressemblances qui peuvent être source de confusion pour le consommateur. Toutes ces démarches proposent une même logique de développement local et/ou une promesse de vente basée sur tout ou partie des valeurs du développement durable.

De plus on observe une augmentation du nombre de marques du secteur privé qui se réfèrent aux engagements environnementaux, sociaux et à l'authenticité (Caron, 2008). Dans ce contexte le risque de confusion entre SIQO, marques territoriales et marques privées n'est pas négligeable d'autant plus que des promesses de vente infondées peuvent mettre à mal l'ensemble des marques et labels.

Enfin les Parcs Nationaux sont financés en partie par le MEEDDAT. Bien qu'ils soient le fer de lance de ce ministère, les financements diminuent et un manque de moyens humains pour assurer l'animation et l'avancement de la marque se fait déjà sentir. Alors que les entreprises cherchent à être précurseurs et à créer les tendances de la société, les institutions publiques ont souvent du retard. La marque « Esprit parc national » en est ici l'exemple, c'est un outil avec du potentiel mais qui a été pensé comme une transposition de ce que font déjà les PNR et non comme une innovation à l'échelle nationale. Le recours à un bureau d'études lors de sa création aurait pu permettre au PN de se doter d'un outil plus innovant et peut être plus adapté au contexte.

1.3.1.2 Des atouts non négligeables pour plaire au public

Le principal atout de la marque « Esprit parc national » est sans conteste la notoriété des PN au niveau régional et national. « Parc national » est une expression évoquant la nature et les grands espaces vides de toute habitation ou activité humaine pouvant rappeler la banalité du quotidien. Les Parcs Nationaux ont une forte identité et même lorsque l'établissement public n'est pas apprécié par les habitants, ceux-ci restent très attachés au territoire du PN. Cette identité rejaillit donc sur les produits portant le nom du territoire (Férérol, 2013).

La politique de marquage joue aussi un rôle important pour la coordination des acteurs locaux, initiateurs et bénéficiaires de la marque, créant ainsi un dynamisme sur le territoire (Angeon et al. 2007). Le dispositif de marquage peut aussi avoir un effet bénéfique : les PN proposent aux habitants de valoriser l'espace et les ressources du territoire pour en faire un levier de développement. La conservation du patrimoine naturel réalisée depuis la création du PN est donc un outil pour commercialiser les produits et services.

Enfin les consommateurs ont été marqués par des crises sanitaires à répétition dans les industries agro-alimentaires et la pollution de l'environnement par l'agriculture. Les attentes ont considérablement changé durant les dernières décennies et les marques territoriales comme la marque « Esprit parc national » leur permet de combler certains de leurs besoins : la naturalité et la recherche d'une vie saine.

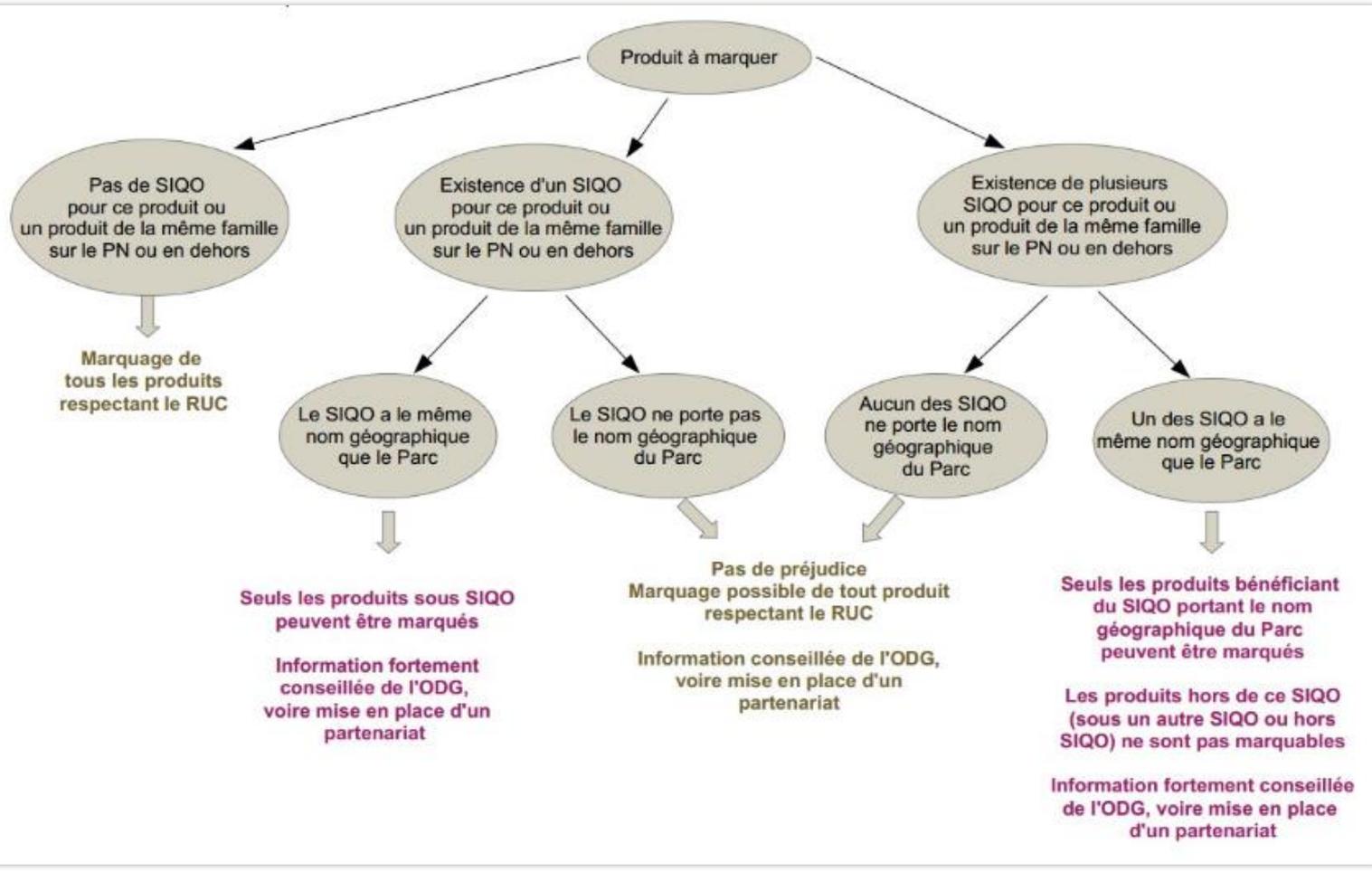


Figure 4: Les différents cas de co-marquage pouvant se présenter. Source : note relative au co-marquage (source : PNF)

1.3.2 Le cas des multiples marquages

Ce sont principalement les SIQO avec une indication géographique qui rendent les multiples marquages complexes. Les SIQO sont régis par des règlements européens et nationaux qui leur procurent l'exclusivité de la mention géographique. Ces règlements les protègent de toute autre mention pouvant être source de confusion dans l'esprit du consommateur ou pouvant être une atteinte à la renommée du SIQO. L'IGP miel des Cévennes et l'IGP agneaux des Pyrénées sont des exemples de SIQO pouvant bloquer le lancement des RUC car ils bénéficient du droit antérieur, c'est-à-dire que les mots « Cévennes » et « Pyrénées » sont protégés et ne peuvent être utilisés pour ces mêmes produits sans l'accord des organismes de défense et de gestion. Le PN des Cévennes ne peut donc pas marquer de miel en y apposant le logo « Esprit parc national des Cévennes » si celui ne bénéficie pas déjà de l'IGP miel des Cévennes.

Le cas de double marquage est un problème qui s'est posé à de nombreuses reprises pour la marque des PNR et qui se pose donc déjà pour les produits « Esprit parc national ». Lors du lancement de la marque « Esprit parc national » pour un nouveau produit les PN doivent donc étudier la compatibilité entre la marque et les SIQO déjà existants en ce qui concerne (cf. Figure 4) :

1. La nature du produit : ce produit est-il concerné par des SIQO ?
2. Les périmètres d'actions de la marque « Esprit parc national » et des SIQO : se chevauchent-ils ?
3. La dénomination exacte du SIQO : comprend-il le nom du PN ?
4. La date de publication du SIQO au Journal Officiel : vérifier la date de création du SIQO et la comparer avec la date d'enregistrement de la marque « Esprit parc national », si celle-ci est antérieure le PN peut utiliser sa marque sans effectuer de contrôles plus poussés.

Quel que soit le cas de figure un rapprochement avec l'Organisme de Gestion et de Défense (ODG) du SIQO peut conduire à un partenariat intéressant. En effet le co-marquage SIQO et « Esprit parc national » permettrait aux produits en bénéficiant d'être porteurs d'une double reconnaissance et apporterait théoriquement une valeur ajoutée au produit. Les éleveurs rencontrés au cours de l'enquête sur les systèmes laitiers se sont pourtant montrés très sceptique sur l'intérêt d'apposer un signe supplémentaire sur leurs produits.

Parmi les 27 exploitants interrogés :

- 26 sont intéressés par la marque, ils partagent ses valeurs et souhaitent adhérer.
- 25 disent ne pas avoir de difficultés à vendre et 18 seraient en sous production par rapport à la demande.
- 17 pensent que la marque ne serait qu'un logo de plus et ne sera pas un élément décisif dans le choix du consommateur.
- 7 souhaiteraient qu'elle leur permette de se démarquer des produits non originaires du territoire.

2. LE RUC PRODUITS LAITIERS : UN RUC QUI SE BASE SUR DES COMPROMIS

Cette partie est principalement le résultat de mes propres réflexions alimentées par des recherches bibliographiques et les échanges avec les chargés de mission des PN dans lesquels j'ai eu l'occasion de me déplacer. Elle est complétée par le point « 4. Quelle prise en compte des résultats des enquêtes auprès des éleveurs » qui met en avant la réalité de terrain au travers des enquêtes réalisées.

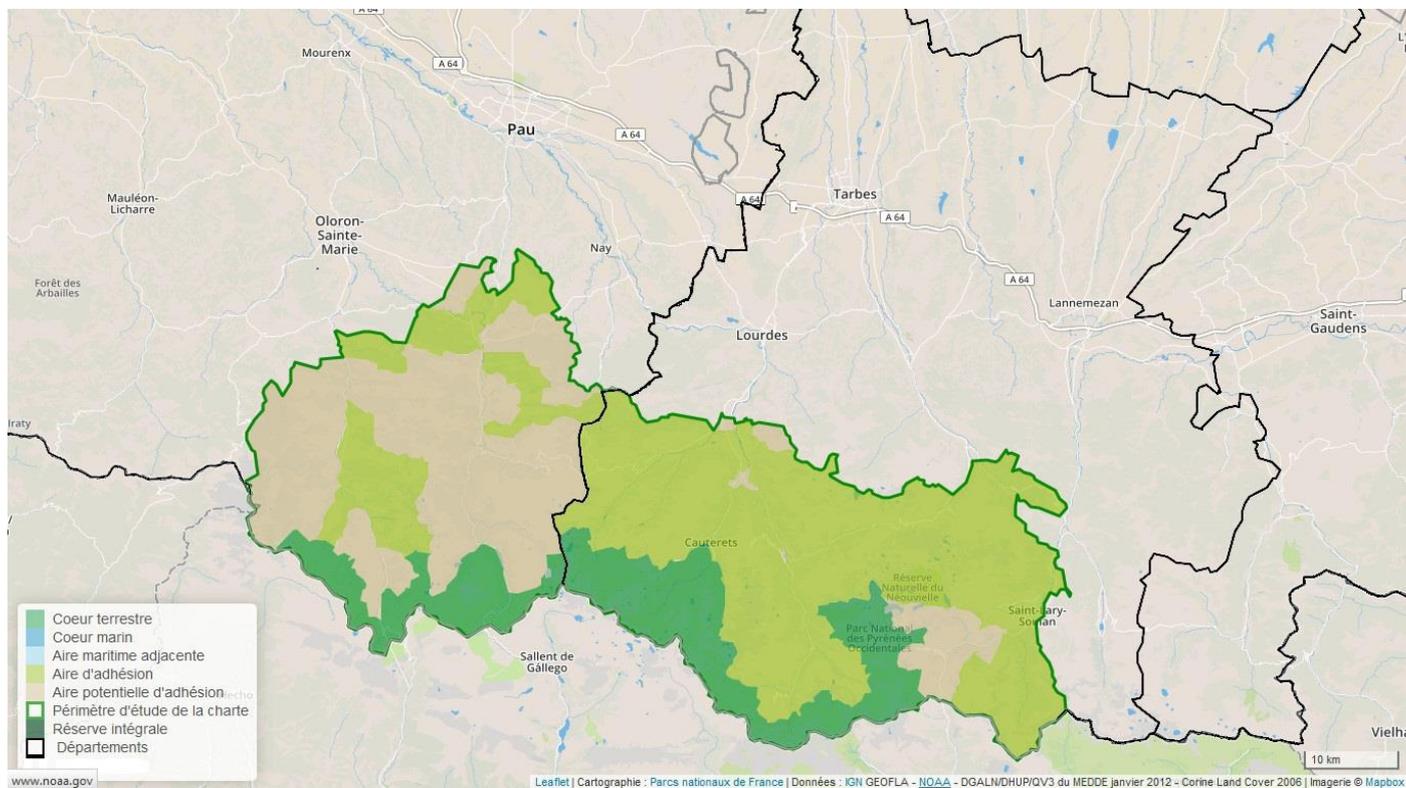


Figure 5: Délimitation du Parc national des Pyrénées et des départements des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées (source : atlas des parcs nationaux, 2015)

2.1 LES PN CONCERNES PAR LE RUC LAIT

2.1.1 Des Parcs majoritairement en zone de montagne

La France compte actuellement 10 PN et un GIP, porteur du projet de création d'un futur PN. Parmi eux les 5 PN de montagnes métropolitaines et le GIP des Forêts de Champagne et de Bourgogne se sont dit intéressés par l'élaboration du RUC PL. Aucune enquête n'a cependant été faite sur le territoire du GIP, les problématiques agricoles qui lui sont spécifiques n'ont pu être discutées à l'heure actuelle avec les éleveurs. Au cours des réflexions ci-dessous, le territoire du GIP ne sera donc pas pris en compte.

2.1.1.1 Les PN concernés

Les enquêtes ont été réalisées dans les PN des Cévennes, des Ecrins, du Mercantour, des Pyrénées et de la Vanoise. Ces PN sont en zone de montagne (Alpes, Massif Central et Pyrénées) dont les territoires ont été définis en fonction de leur valeur patrimoniale et non en fonction des territoires administratifs ou des limites communales du recensement agricole auxquelles sont généralement conduites les études agricoles. Le territoire de ces études ne correspond donc pas en termes de limites et de relief au territoire du PN (cf. Figure 5). De plus, les PN ne s'intéressant pas aux détails des systèmes agricoles comme le font les Chambres d'Agriculture, les documents qu'ils éditent ne sont pas assez précis pour réaliser une présentation complète des systèmes agricoles en présence⁹. Cette spécificité a rendu difficile l'accès aux données et n'a pas permis de réaliser une présentation précise des systèmes laitiers des territoires des PN.

2.1.1.2 Spécificités des quatre PN métropolitains de haute montagne.

Les zones cœur des PN des Ecrins, du Mercantour, des Pyrénées et de la Vanoise se caractérisent par une quasi absence d'habitation et d'activité humaine. Les activités agricoles y sont saisonnières et on y voit peu de problèmes de fermeture de milieux. Les aires d'adhésions sont concernées simultanément par deux dynamiques : la fermeture des espaces et l'intensification des pratiques agricoles.

Les estives du PN des Pyrénées et les alpages du PN de la Vanoise sont utilisés principalement par des troupeaux issus des départements des PN. A l'inverse des alpages des PN des Ecrins et du Mercantour, ils accueillent des troupeaux de transhumances lointaines c'est-à-dire issus de départements autres que les départements concernés par le territoire du PN (Guy Beisson, 2011). Le PN des Ecrins est le seul PN de haute montagne à ne pas être concerné par la transformation fromagère en alpage.

2.1.1.3 Le Parc national des Cévennes

Le Parc national des Cévennes se différencie des autres PN de par une zone cœur habitée et la présence d'activités agricoles permanentes avec 87 sièges d'exploitation implantés et 431 exploitations ayant des surfaces agricoles dans le cœur (Guy Beisson, 2011). Dans ce contexte la zone cœur et l'aire d'adhésion se caractérisent par les mêmes problématiques : fermeture de milieux et intensification des pratiques agricoles. Tout comme le PN des Ecrins, le PN des Cévennes ne connaît pas de transhumance de troupeaux laitiers.

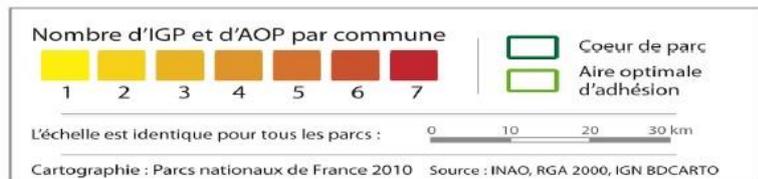
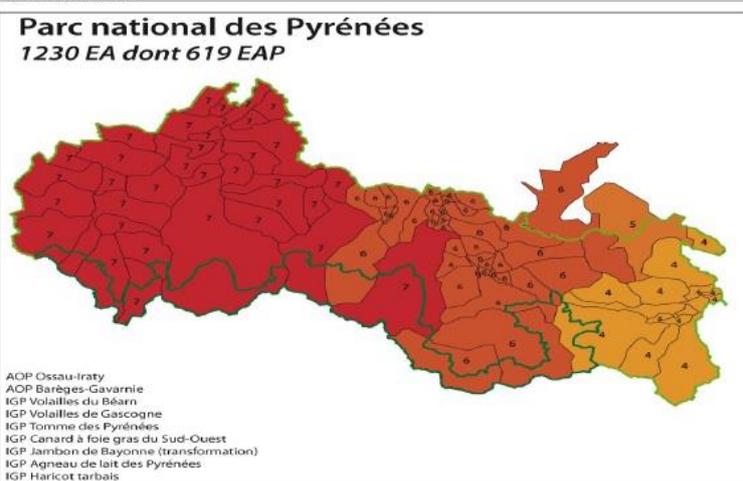
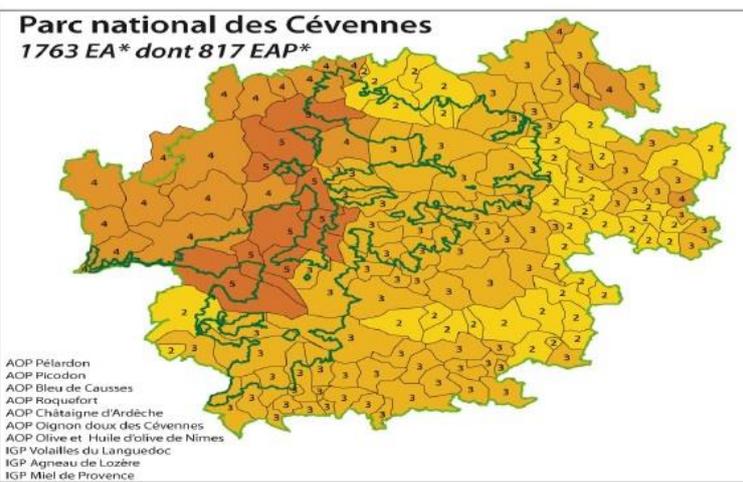
L'équilibre entre le maintien des activités économiques sur le territoire et la préservation de la biodiversité et des paysages est d'autant plus difficile à obtenir.

2.1.1.4 Des systèmes agricoles à Haute Valeur Naturelle (HVN)

L'agriculture HVN¹⁰ se caractérise par une valorisation agricole permettant la présence d'habitats

⁹ Dans les documents consultés les troupeaux laitiers et allaitants, notamment les ovins, ne sont pas différenciés. Ces imprécisions ne permettent pas de connaître le nombre d'exploitation et les effectifs d'animaux concernés par la marque.

¹⁰ Le concept d'agriculture HVN fait partie des critères retenus par la Commission Européenne pour évaluer le Plan de développement rural hexagonal (PDRH).



*AOP : Appellation d'Origine Protégée
*IGP : Identification Géographique Protégée
*EA : Exploitation agricole ayant son siège sur le territoire du parc (RGA 2000)
*EAP : Exploitation agricole professionnelle ayant son siège sur le territoire du parc (RGA 2000)

Figure 6: Carte des AOP, AOC et IGP présents dans le PNC, PNE, PNM, PNP et PNV (source : PNF)

naturels abritant une biodiversité importante, les espèces sauvages coexistant avec des espèces domestiques. Ce concept repose donc sur le fait de produire avec très peu d'intrants sur une partie importante de la surface agricole totale exploitée.

Guy Beisson dans son rapport « *Parcs Nationaux de France et Agriculture* » cite une étude de SOLAGRO, de 2006, dans laquelle une cartographie des zones agricoles HVN de métropole a été réalisée. Celle-ci se base sur des données du recensement agricole de 2000 et d'autres enquêtes (données régionales spécifiques, enquêtes prairies, etc.)¹¹. Elle montre que les systèmes agricoles présents dans les PN ont tendance à obtenir un score HVN supérieur à ceux en dehors des PN : 98% des communes des 5 PN étudiés sont classées HVN et 2/3 de leurs communes ont un score supérieur à 24/30 (contre seulement 25% des communes à l'échelle de la métropole).

Les cinq PN étudiés se caractérisent par des exploitations agricoles tendant vers des systèmes durables d'un point de vue environnemental. Cette information est importante à prendre en compte lors de l'élaboration du RUC : elle montre que les exploitations agricoles présentes sur les territoires des PN sont déjà dans des démarches de durabilité et font des efforts pour y parvenir.

2.1.2 Des territoires aux spécificités culturelles et socio-économiques fortes

2.1.2.1 Troupeaux sédentaires et troupeaux transhumants

La transhumance est un système d'élevage dans lequel le troupeau est déplacé d'un territoire vers un autre pour profiter du décalage de végétation dû à la différence de climat. Ce déplacement réalisé en fonction des saisons peut être fait de la plaine ou des vallées vers les pâturages d'altitude, c'est la transhumance estivale, ou des montagnes vers les plaines ou les vallées, c'est la transhumance hivernale ou transhumance inverse.

Dans les PN c'est la transhumance estivale qui est concernée : la montée du bétail dans les pâturages de montagne appelé « alpages » dans les Alpes, et « estives » dans les Pyrénées. C'est une pratique ancestrale qui permet encore aujourd'hui de maintenir les milieux de montagne ouverts. Ces troupeaux ne participent cependant pas à la vie du territoire durant les mois d'hiver et d'intersaison. De plus l'éloignement du siège d'exploitation rend le contrôle des pratiques agricoles qui y sont effectuées difficilement réalisables. La distance implique d'ignorer ce qui est fait sur le siège de l'exploitation.

L'objectif est donc de prendre en compte les troupeaux présents de façon saisonnière et les troupeaux sédentaires, avec toutes les subtilités parcellaires que cela implique (cf. partie II.4), au sein d'un même RUC.

2.1.2.2 Des territoires maillés par les AOP

Parmi les éleveurs choisis pour les enquêtes, un seul est dans des démarches d'AOP. Pourtant on dénombre 11 labels fromagers dans les PN des Cévennes, des Pyrénées et de la Vanoise (AOP Pélardon, AOP Roquefort, AOP beaufort, AOP Ossau Iraty, etc.) (cf. Figure 6). Pour identifier les éleveurs à rencontrer le PN de la Vanoise et des Pyrénées sont partis de l'hypothèse que les exploitations valorisant leurs produits de cette façon ne seraient pas forcément intéressées par une marque supplémentaire (bonne valorisation du lait, ancrage territorial marqué, produit et qualité reconnus par le consommateur, etc.).

Des inquiétudes se sont cependant faites ressentir dans le PN des Cévennes où l'arrivée de la marque

¹¹ L'étude en question n'a pas pu être récupérée et aucune étude actualisée n'a été trouvée. Bien que les données soient anciennes et que depuis 2000 les normes environnementales, entre autres, aient obligé les exploitants agricoles à rendre leurs pratiques plus neutres pour l'environnement on peut supposer que la tendance n'ait pas évoluée : en moyenne l'HVN des systèmes agricoles des PN est supérieur à l'HVN des systèmes agricoles hors-PN.

« Esprit parc national » a été mal accueillie par la coopérative transformant et commercialisant le lait pour l'AOP Pélardon.

Ces démarches, parfois assez anciennes, fédèrent de nombreux éleveurs qui ne transforment pas tous eux même mais vendent leur lait en coopérative. Pour ce type d'exploitation il devient alors compliqué d'intégrer la marque dans le processus : la coopérative devant alors différencier lors du transport et de la transformation le lait marqué « Esprit parc national » du lait non-marqué « Esprit parc national ». Bien que l'objectif premier de la marque ne soit pas de mieux valoriser économiquement le lait, la question des retombées de la marque pour l'éleveur dans ce type de système se pose tout de même.

En revanche nous avons pu rencontrer des éleveurs ne souhaitant pas entrer dans la démarche de l'AOP par idéologie¹² mais proposant pourtant des produits « type » AOP. La marque « Esprit parc national » serait alors un moyen pour eux de prouver leur appartenance au territoire.

Enfin le PNP sera aussi confronté à la présence de l'AOP tomme des Pyrénées sur son territoire. Cette appellation va obliger les éleveurs à apposer le logo générique « Esprit parc national » et non « Esprit Parc national des Pyrénées » sur les tommes marquées. Or c'est dans le PNP que plusieurs éleveurs ont répondu vendre leurs produits en dehors des Régions du PN et notamment dans des épiceries fines de la capitale. La dénomination « Pyrénées » de la marque faisait donc partie des motivations pour leur adhésion.

2.2 LES VALEURS DE LA MARQUE AU CŒUR DES DEBATS

2.2.1 La nature des critères en débat

Les PN réalisent de l'éducation à l'environnement et de l'accompagnement au développement durable. Leur mission première reste cependant la préservation des espèces, des habitats et des ressources naturelles à l'aide de recherches scientifiques menées sur leur territoire.

Il serait donc cohérent que les critères de la marque portent principalement sur des aspects environnementaux et notamment sur la biodiversité. C'est d'ailleurs sur ces thématiques qu'elle est attendue par les éleveurs interrogés à travers notamment la limitation de l'utilisation des insecticides et des herbicides, l'interdiction des OGM, etc.

Centrer la marque sur le cœur de métier des PN leur permettrait d'être pleinement capables de détecter les points faibles d'une exploitation et de proposer des solutions. Les connaissances et les compétences des PN peuvent être un atout pour les éleveurs au travers de diagnostics de la biodiversité de leurs prairies par exemple. Ceci apporterait une analyse fine sur la période de fauche (concilier qualité du foin et biodiversité) et/ou de la gestion du pâturage (limiter la dynamique des ligneux, limiter le développement des plantes de piètre qualité fourragère et favoriser les autres, etc.).

Bien que les PN soient parfois perçus comme des « empêcheurs » (dires d'un exploitant rencontré) par le milieu agricole, les éleveurs rencontrés se sont dits intéressés par les connaissances que peuvent leurs apporter les PN et par la marque « tant que celle-ci ne les contraint pas ». En effet les éleveurs rencontrés n'ont aucune difficulté pour vendre l'ensemble de leurs produits et sont même bien souvent en sous-production par rapport à la demande. La marque ne constitue donc pas un avantage pour la vente mais plutôt un signe de reconnaissance et ne pourra pas, pour le moment, encourager les éleveurs à modifier significativement leurs pratiques.

Il serait préférable que les PN se présentent au travers de la marque avec une approche

¹² Le cas s'est présenté entre autres pour l'AOP Ossau Iraty dont le cahier des charges regroupe des productions fermières et industrielles. Les éleveurs rencontrés ne souhaitaient pas que leurs produits soient assimilés aux produits industriels et n'ont donc pas adhéré à l'AOP.

d'accompagnement et d'apport de connaissances sur les thèmes sur lesquels ils sont attendus (environnement et biodiversité) plutôt que sur des thématiques pour lesquelles ils ne sont pas reconnus. Suite aux discussions avec les éleveurs il m'a semblé que l'insertion de critères sur des aspect purement agricoles devrait être effectuée avec parcimonie afin que les exploitants agricoles n'aient pas le sentiment que « les PN cherchent à leur apprendre leur métier » (propos d'un éleveur recueilli lors des enquêtes).

La nature des critères reste cependant source de débats au sein du GT agriculture et bloque très souvent l'avancement et le lancement des RUC. Ces désaccords sont dus à la définition floue des valeurs et objectifs de la marque qui laisse à chacun la possibilité d'y intégrer les thématiques qu'il souhaite. Il est alors très complexe de différencier les thèmes incontournables de ceux qui ne le sont pas.

2.2.2 Le niveau d'exigence des critères en débat

2.2.2.1 Les risques d'un RUC trop contraignant ou pas assez sélectif

En plus de la difficulté de définir les aspects devant être abordés par la marque, chaque critère doit définir un niveau d'exigence minimum. Là encore plusieurs visions s'opposent.

Le lancement d'un RUC trop sélectif risquerait de rendre le marquage possible uniquement pour un très petit nombre de bénéficiaires or pour que la marque soit connue par les consommateurs il est nécessaire qu'elle soit visible et donc apposée sur un assez grand nombre de produits. Un RUC élitiste aurait un impact négatif sur les objectifs de reconnaissance rapide de la marque par les consommateurs.

A l'inverse un RUC trop peu contraignant permettrait de marquer un nombre important de produits rapidement. En revanche il n'aurait pas d'intérêt pour les éleveurs aux pratiques agricoles vertueuses. Lors des enquêtes ceux-ci se sont d'ailleurs dit intéressés par la marque uniquement si elle ne les affiche pas avec d'autres exploitations dont les pratiques ne sont pas suffisamment raisonnées. Un manque d'exigence risquerait donc de dévaloriser la marque et de faire fuir les éleveurs les plus raisonnés qui se verraient tirés vers le bas.

2.2.2.2 Des exigences cohérentes avec les pratiques agricoles des territoires

Les caractéristiques climatiques et pédoclimatiques sont parmi les principales causes de variation des pratiques agricoles.

Le pédoclimat est l'ensemble des conditions de température et d'humidité ainsi que les proportions d'oxygène et de CO₂ des différents horizons d'un sol. Ces caractéristiques varient en fonction du moment de la journée, de la saison, des conditions climatiques générales (températures et précipitations), et des caractères intrinsèques de la parcelle (exposition, nature du sol, profondeur d'horizon, stabilité, etc.). Le climat et le pédoclimat ont un rôle capital dans le choix du type de système d'exploitation possible sur un territoire. Ces facteurs vont être pris en compte par les éleveurs pour choisir des dates de sortie et d'entrée des animaux en pâturage, pour les dates de fauches, etc. Les aspects de durée de pâturage, d'origine de l'alimentation, d'autonomie alimentaire étant régulièrement proposés comme critère du RUC PL, il paraît donc essentiel de connaître ce qui est fait en la matière sur les territoires des PN. Cette connaissance permettra d'élaborer un RUC pouvant s'adapter au mieux à ce qui est attendu des PN et à ce qui est fait sur les territoires par les agriculteurs.

2.2.2.2.1 Comment valoriser les troupeaux contribuant au maintien des milieux ouverts ?

Un milieu ouvert est un milieu dominé par la strate herbacée et avec un recouvrement des espèces ligneuses inférieur à 25%. Dans les zones de montagne la déprise agricole, et notamment celle du pâturage, a eu pour effet une fermeture massive des milieux au cours des 50 dernières années. La suppression de la consommation des troupeaux et l'abandon de la fauche dans les prairies requérant

un travail à la main ont conduit à un appauvrissement de la biodiversité floristique, faunistique et entomologique suite à la disparition de leur habitat. Dans certaines régions cette dynamique a aussi augmenté les risques de feux et facilite leur extension.

La participation au maintien des milieux ouverts est donc un point important qui peut être effectué à travers la fauche et le pâturage séparément ou de façon combinée. A partir de ce constat une exploitation peut participer à l'entretien et au maintien de paysages ouverts avec des animaux en zéro-pâturage¹³ si ceux-ci sont nourris avec du fourrage issu du territoire du PN. La marque « Esprit parc national » ne prenant pas en compte les aspects du bien-être animal, le zéro-pâturage pourrait être accepté.

Pour les exploitations qui ne seraient pas autonomes en fourrage se pose alors la difficulté de définir la durée minimum de pâturage. Celle-ci doit prendre en compte les différences climatiques des PN et la présence temporaire des transhumants.

2.2.2.2 L'autonomie alimentaire

La question de l'autonomie alimentaire des animaux est récurrente.

Pour que la participation d'une exploitation à l'entretien des milieux ouverts soit totale il faudrait donc que son troupeau soit nourri uniquement avec du fourrage ou de l'herbe provenant du PN. Les céréales données en complément devraient elles aussi être issues de cultures présentes sur le Parc. Une autonomie alimentaire totale supprimerait les coûts énergétiques dus au transport lorsque l'alimentation est importée sur l'exploitation. Elle présenterait aussi l'avantage de pouvoir facilement contrôler les moyens de production (traitements phytosanitaires réalisés, irrigation, etc.).

L'importation de fourrage et de céréales, bien qu'ayant un coût énergétique dû au transport, est pourtant rarement un choix que fait l'éleveur mais plutôt une conséquence d'un manque de foin ou d'un foin de qualité moyenne dû aux conditions pédoclimatiques et climatiques. Or une femelle en lactation a des besoins énergétiques élevés qui ne peuvent être satisfaits qu'avec l'apport d'un fourrage de qualité et de compléments alimentaires. Il est donc probable que les éleveurs privilégient le maintien de compléments « importés » plutôt que l'adhésion à la marque si un tel critère devait être inclus dans le RUC.

2.2.2.3 Des aliments locaux ou sous SIQO

La localité d'un produit fait référence à la proximité entre le producteur et le consommateur et donc à sa dimension de durabilité (AMILIEN, 2005). Elle oppose en effet les produits locaux aux produits devant parcourir une longue distance avant d'être consommés et aux pollutions que ce transport engendre. La délimitation d'un espace relativement restreint¹⁴ entre le lieu de production et celui de consommation permet au consommateur de connaître et contrôler plus facilement le mode de production du produit. C'est le rôle des SIQO mais ce critère n'est pas souvent pris en compte pour l'alimentation du bétail et notamment pour le fourrage.

L'AOP Foin de Crau est la seule AOP valorisant un aliment destiné au bétail. Elle définit des critères concernant la mise en place de la prairie, l'irrigation, la fertilisation, les rendements, la récolte et le stockage. Le foin de la plaine de la Crau est réputé pour sa qualité nutritionnelle auprès des éleveurs

¹³ Méthode d'alimentation du bétail qui consiste à distribuer le fourrage aux animaux gardés en bâtiment toute l'année sans accès direct à un pâturage. Le fourrage peut être issu de l'exploitation ou importé.

¹⁴ Aucune définition stricte n'a pu être obtenue concernant la distance qui doit séparer le lieu de production du lieu de consommation. En effet la notion de proximité géographique est spécifique aux caractéristiques géographiques du territoire étudié. Au cours des recherches effectuées la distance de 150km a cependant été régulièrement trouvée et aurait pour origine le mouvement « 100 miles Diet ».

laitiers mais n'a pas pour objectif de garantir le respect de l'environnement lors de la production. Il est de plus très cher et sa zone de production est éloignée de certains des PN concernés par le RUC.

2.2.2.2.4 La ration alimentaire du troupeau

Le RUC viande comporte des critères sur la part des céréales et des compléments azotés dans la ration pour éviter un engraissement excessif des animaux. En effet, l'alimentation, en plus de son effet sur la qualité du produit final, influe aussi sur la santé de l'animal et par conséquent sur les traitements vétérinaires qui seront nécessaires pour le soigner. De façon indirecte elle peut donc avoir un impact sur la quantité de molécules chimiques rejetées dans les milieux naturels. Ces traitements chimiques pouvant causer des dégâts importants parmi les invertébrés, la prise en compte de la ration en céréales dans le RUC PL pourrait donc avoir son importance. Cet aspect de l'élevage ne relève cependant pas des compétences des PN et la définition d'un seuil maximum de céréales pourrait se révéler compliquée.

En effet la quantité de céréales donnée dépend de l'activité des animaux (déplacements quotidiens entre le lieu de pâturage et la salle de traite, déplacements sur les pâtures en fonction de l'abondance et la qualité de l'herbe, etc.) mais aussi du climat qui peut engendrer des dépenses énergétiques importantes.

De plus la ration sera influencée par la qualité des aliments données et quantité de lait attendue par l'éleveur qui dépend elle-même du prix auquel l'éleveur valorise un litre de lait. Cet aspect est directement influencé par le lieu de vente, la présence ou non de SIQO, le pouvoir d'achat des consommateurs, et le choix idéologique fait par l'éleveur de rendre son produit plus ou moins accessibles aux différentes catégories socio-professionnelles.

Outre la part de la ration en céréales et compléments azotés le RUC doit donc permettre aux chargés de mission de pouvoir prendre en compte la gestion du pâturage effectuée dans les prairies permanentes et les parcours. Cette activité contribue, avec la fauche, à lutter contre la fermeture des paysages. Les critères devront requérir un pâturage suffisamment important et donc participant de façon notable à la ration journalière, afin qu'il n'y ait pas de dérive vers des animaux qui sortiraient juste pour « prendre l'air ».

2.2.2.2.5 La fertilisation comme source de pollution

La fertilisation d'une parcelle peut être réalisée à partir d'engrais. Ce sont des substances minérales ou organiques destinées à apporter aux végétaux des éléments nutritifs supplémentaires pour améliorer leur croissance et augmenter leur rendement. Ces engrais peuvent être d'origine organique, animale ou végétale, ou d'origine minérale produits par synthèse chimique ou par extraction de gisements naturels.

Une mauvaise gestion de la fertilisation peut avoir des conséquences sanitaires et environnementales. Le risque le plus connu est la pollution de l'eau, et notamment de l'eau potable. L'apport excessif d'engrais chargés en azote par rapport aux besoins des végétaux et à la capacité de rétention des sols risque d'entraîner ces substances vers les nappes phréatiques, par infiltration, ou dans les cours d'eau, par ruissellement. On augmente alors le taux de nitrate dans l'eau et on enclenche des processus d'eutrophisation.

L'apport d'engrais en trop grande quantité peut aussi avoir un effet sur la qualité des sols en dérégulant leur structure et leur activité biologique.

Enfin la production de ces engrais peut aussi être une source de pollution non négligeable. L'extraction d'engrais minéraux depuis des gisements de phosphate et de potasse est une source de pollution de l'eau et des sols et d'épuisement des ressources. La synthèse chimique quant à elle nécessite un apport important d'énergie.

Dans les zones à risque, l'épandage fait d'ores et déjà l'objet de normes, les PN auraient donc tout intérêt à s'intéresser plus particulièrement aux modes de production de ces substances, à leurs conditions de transport et au plan d'épandage.

2.3 L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES PRATIQUES AGRICOLES

L'agriculture intensive nuit à l'environnement en contribuant à la pollution des eaux et des sols, à l'épuisement des ressources et à la destruction des habitats et de la biodiversité. Les systèmes agricoles extensifs faisant un usage raisonné des intrants et s'appuyant sur des services que les écosystèmes ont à leur offrir peuvent être des éléments importants pour la préservation de l'environnement et de la biodiversité. Pour tendre vers cet équilibre, des modifications simples peuvent être apportées, mais d'autres aspects restent cependant plus compliqués à améliorer ou à modifier. Nous allons illustrer ces aspects au travers des exemples ci-dessous.

2.3.1 Les vermifuges chimiques : quels impacts sur la biodiversité ?

Les vermifuges sont des médicaments antiparasitaires dont le but est d'éradiquer les parasites gastro-intestinaux de l'hôte. Ces traitements ne sont pas neutres pour l'environnement et notamment pour certaines niches écologiques telles que les nécrophages et coprophages. La contamination de cette microfaune se fait généralement via les urines et les excréments d'un animal traité. Elle peut aussi se faire à partir d'un cadavre contaminé et être alors disséminée dans d'autres milieux par les prédateurs et charognards.

La disparition des coprophages entraîne alors une accumulation des excréments dans le milieu et donc une perte de matière organique pour les sols.

Pour supprimer totalement de tels risques une simple modification de la date d'administration de vermifuge est suffisante. Lorsque le traitement est donné à l'entrée des animaux dans les bâtiments les rejets sont alors concentrés dans le fumier dont la chaleur détruit les molécules (GADES,2005).

2.3.2 Les effluents laitiers et fromagers, un exemple de problème sans solutions efficaces pour les petites exploitations ?

Les effluents laitiers sont composés des eaux blanches, résultat du nettoyage du matériel de traite et de la fromagerie, et du lactosérum, coproduit de la transformation fromagère et extrêmement polluant car riche en matière organique. Le rejet dans le milieu naturel, et notamment dans les cours d'eau, provoque leur eutrophisation¹⁵.

Dans les exploitations de petite taille réalisant de la transformation fermière, le lactosérum est encore bien souvent considéré comme un résidu encombrant. Sans investissement financier conséquent dans une station de lagunage, la meilleure façon de le valoriser est de le recuire pour fabriquer de la brousse ou de le donner au bétail (vaches, chèvres, brebis, cochons, volailles, etc.).

En zone de montagne et notamment en site isolé¹⁶ la valorisation du lactosérum n'est pas toujours réalisable du fait des moyens de conservation nécessaires pour conserver la brousse et de la durée réduite entre la date de fabrication et de consommation.

¹⁵ Accumulation de nutriments et acidification d'un milieu pouvant entraîner une vulnérabilité des espèces y vivant.

¹⁶ Estives ou alpages sans piste d'accès aux véhicules motorisés, et pour lesquels le transport du matériel est réalisé par hélicoptère et /ou traction animale

Durant les entretiens, nous avons pu rencontrer des éleveurs ayant fait monter en alpage des cochons destinés à consommer le lactosérum. Cette méthode implique cependant un travail supplémentaire pour l'éleveur.

De plus il faut savoir que les difficultés à recycler les eaux blanches et le lactosérum ne sont pas spécifiques aux fromageries d'alpage. Les exploitations agricoles en transformation fromagère sont elles aussi confrontées à ce type de problèmes. Le rejet de ces effluents dans le tout à l'égout nécessite une autorisation de la commune qui, d'après les entretiens effectués, n'a quasiment jamais été demandée. L'institut de l'élevage considère que les rejets des eaux blanches et de lactosérum d'une exploitation agricole avec 80 brebis laitières (environ 300L de lait/jour) en transformation fromagère équivaut aux rejets de 150 habitants (Institut de l'élevage, 2013). Dans les régions rurales où les exploitations en transformation fromagère sont nombreuses, ces rejets dans le tout-à-l'égout peuvent rapidement devenir une contrainte pour la commune.

A l'heure actuelle il n'existe pas de moyen simple, efficace et acceptable financièrement pour les petites exploitations de recycler les effluents laitiers et fromagers. Bien que de nombreux projets existent, notamment dans les PN, afin de tester diverses solutions telles que le lombricompostage par exemple, aucune n'est aujourd'hui assez fiable pour être proposée comme solution aux éleveurs. La question est donc de savoir s'il est judicieux d'intégrer au RUC un critère pour lequel le PN ne sera pas en capacité d'offrir une alternative durable aux pratiques actuelles.

2.3.3 La montée en alpage : atout ou contrainte pour l'environnement ?

En 2011 PNF a réalisé une étude sur le pastoralisme présent dans les PN de montagne en métropole. Les résultats montraient que certains troupeaux transhument sur plusieurs centaines de kilomètres entre le siège de l'exploitation et leur lieu d'alpage. En effet, de nos jours, cet acheminement n'est plus réalisé à pied, comme c'était le cas par le passé, mais est effectué en camion. Ce transport effectué en début et fin d'été par plusieurs milliers d'ovins et bovins n'est pas négligeable en matière de durabilité.

La transhumance peut présenter des intérêts écologiques forts : les troupeaux participent au maintien des milieux ouverts, habitats de nombreuses espèces vertébrées et invertébrées, en empêchant la croissance des espèces ligneuses. Ils réalisent aussi un apport de matière organique source de nutriments pour les coprophages et les végétaux. Enfin, lorsqu'il est bien géré, le pâturage entraîne une diversité floristique importante grâce au renouvellement des niches écologiques qui est fait par la consommation des espèces végétales et un léger piétinement.

En revanche le surpâturage peut avoir des effets désastreux sur le sol, la faune et la flore. Le piétinement et l'apport excessif de matières organiques sont des éléments pouvant favoriser l'envahissement du milieu par certaines espèces de plantes adaptées à ces conditions extrêmes.

La nature de l'impact du pâturage, positif ou négatif, dépend aussi de la période à laquelle il est effectué. Un chargement animal raisonnable mais réalisé trop tôt dans la saison peut engendrer des pertes importantes dans les populations d'insectes.

2.4 LA COHERENCE ENTRE LE RUC VIANDE ET LE RUC PL

Le RUC viande validé à la fin de l'hiver 2016 est en cours de déploiement dans les PN ; plusieurs audits ont d'ailleurs été réalisés et 1 exploitation est d'ores et déjà marquée dans le PNC et PNE. Ce RUC a fait l'objet de nombreux débats et est aujourd'hui considéré comme plus ou moins insatisfaisant par l'ensemble des PN (trop complexe, champ d'action trop large, niveau d'exigence inadapté : trop ou trop peu restrictif, etc.). L'élaboration d'un RUC PL avec une structuration et des exigences différentes ne fait cependant pas l'unanimité. En effet la production de lait est souvent complétée par

la production de viande dans les élevages en circuits courts. Un éleveur dont les produits laitiers au lait de brebis seraient marqués devrait théoriquement pouvoir marquer la viande de ses agneaux si les pratiques ne diffèrent pas trop entre la production de lait et la production de viande. Il pourrait sembler surprenant que le marquage de la viande et des produits laitiers nécessite dans ce cas deux audits différents.

Il faut cependant prendre en compte que les enjeux de la filière laitière ne sont pas les mêmes que ceux de la filière viande. Le RUC viande (cf. annexe 2) par exemple requière une part minimum de fourrage afin de limiter l'engraissement des animaux. Ce point important du RUC viande ne semblerait pas être d'actualité pour le RUC PL. C'est donc notamment sur les critères concernant les vermifuges chimiques et l'utilisation des produits phytosanitaires que des questions de cohérence se poseront. Ceci est d'autant plus vrai que le lait est un produit au cycle court : le lait produit le soir est directement influencé par l'alimentation donnée au cours de la journée. A l'inverse il n'y a pas de relation instantanée entre l'alimentation à l'instant « t » et le produit fini dans le cas de la viande. Il semble donc approprié de proposer un RUC plus contraignant dans le cas du lait, d'autant plus que le marquage peut être que momentané.

3. LA GESTION DE LA MARQUE AU QUOTIDIEN

3.1 L'HETEROGENEITE DES PARCS NATIONAUX VIS A VIS DE LA MARQUE ESPRIT PARC NATIONAL

L'établissement Parcs Nationaux de France, créée par la réforme n° 2006-436, assure le lien entre les établissements publics des PN, participe à leur promotion au niveau national et international et contribue à leur gestion en créant et mutualisant des services.

Les PN restent cependant indépendants les uns des autres dans leur fonctionnement et la priorisation de leurs actions en fonction des enjeux de leur territoire. Pour la marque « Esprit parc national » cela se traduit par des différences dans le nombre de marquage réalisés depuis le lancement et les moyens humains alloués à son déploiement¹⁷.

3.1.1 Des difficultés pour marquer les produits

La marque « Esprit parc national » a été lancée officiellement en juillet 2015 et dès l'automne 2015 le RUC miel était validé et permettait le marquage des produits. Pourtant le nombre de bénéficiaires reste très variable en fonction des PN : 15 produits pour le PNE, 4 pour PNP, 6 pour le PNM, 1 pour le PNV et 0 pour le PNC en début août 2016. Ces différences sont dues à deux facteurs indépendants des établissements des PN :

- Le faible taux d'adhésion des communes de certains PN a ralenti le processus en limitant le nombre de bénéficiaires potentiels.
- La présence de SIQO portant d'ores et déjà la dénomination géographique du PN sur ce type de produit.

Le faible taux d'adhésion des communes se fait principalement ressentir dans le PNV où seul 2 communes sur les 29 potentielles ont répondu favorablement à la charte du PN. Cette situation est donc un frein important au développement de la marque dans le PNV, en revanche si la marque devient suffisamment reconnue elle pourrait jouer un rôle de levier pour inciter les communes à adhérer.

Comme nous avons pu le voir précédemment avec l'exemple de l'IGP miel des Cévennes, la présence de SIQO peut bloquer le processus de marquage. L'IGP agneau des Pyrénées est lui aussi un facteur

¹⁷ On suppose que ces différences pourraient être particulièrement visibles dans les budgets alloués pour la gestion de la marque à l'échelle de chaque PN. Le lancement récent de la marque ne permet cependant pas d'utiliser les budgets de l'année 2015 ou des budgets provisoires de l'année 2016 qui ne sont pas consultables à ce jour.

limitant pour augmenter le nombre de bénéficiaires du RUC viande dans le PNP. Sans accord avec l'ODG et l'INAO les agneaux devront être estampillés « Esprit parc national » et non « Esprit parc national des Pyrénées ».

3.1.2 Des différences dans les moyens humains alloués

Chacun des 5 Parcs nationaux étudiés ont un chargé de mission agriculture à temps plein, certains sont en équipe avec des techniciens agricoles ou des agents de terrain affectés en partie sur le sujet. Les chargés de mission agriculture sont en charge de plusieurs problématiques dont les mesures agro-environnementales, les partenariats avec les organismes agricoles, les études, les plans de gestion pastoraux, les aides aux agriculteurs, les dégâts dus à la faune sauvage, etc. A ces missions s'ajoutent dorénavant les actions liées à la marque : élaboration des RUC, audits chez les agriculteurs, gestion des dossiers des bénéficiaires, accompagnement des bénéficiaires, organisation de formations, etc. Parmi les 5 PN étudiés seul le PNE a une chargée de mission, à mi-temps, dédiée au volet agricole de la marque. D'autres PN ont proposé des contrats à durée déterminée sur cette thématique.

On peut imaginer que le développement et l'activité autour de la marque dans le PNC, le PNM, le PNP et le PNV risquent d'être freinés au cours des prochains mois ou prochaines années si cette thématique reste ajoutée aux nombreuses missions des chargés de missions agriculture. Le suivi des bénéficiaires, leur accompagnement dans l'évolution de leurs pratiques et l'organisation de formations seront autant d'actions auxquelles les chargés de mission n'auront pas de temps à consacrer. Sans ces actions la marque risque de s'essouffler et les bénéficiaires pourraient ne plus y voir d'intérêt une fois l'effet de nouveauté passé.

3.2 UN TURN-OVER IMPORTANT AU SEIN DES PN

Les Parcs nationaux connaissent depuis quelques années une baisse de financement et par conséquent une diminution de leurs effectifs. Les postes des chargés de mission agriculture sont, pour certains, occupés par des contractuels qui n'ont pas toujours pour vocation à rester dans la même structure. Ces postes nécessitent pourtant des personnes connaissant parfaitement le territoire et les acteurs avec lesquels ils travaillent : les exploitants agricoles et le personnel des institutions agricoles (Chambres d'agriculture, associations, etc.). Le turn-over important que connaissent ces postes complique les relations avec les agriculteurs qui doivent régulièrement s'habituer à une nouvelle personne.

Ce renouvellement constitue aussi un frein à l'élaboration des RUC : à chaque arrivée d'un nouveau membre dans le GT agriculture les bases sur lesquelles le groupe s'était appuyé pour élaborer les RUC sont remises en question. Certaines questions récurrentes et sources de discussions (produits phytosanitaires, traitements vétérinaires, etc.) peuvent connaître un changement de majorité et amener des différences plus ou moins importantes entre les RUC.

3.3 LES CONTROLES

Le RUG ne définit pas la façon dont doivent être réalisés les audits d'habilitation (audits contrôlant l'accès au marquage), les contrôles intermédiaires et les audits de réhabilitation une fois le contrat arrivé à son terme. Chaque PN est libre de choisir qui les réalise et comment ; cette liberté entraîne des disparités entre les PN en fonction des moyens humains et financiers accordés à la marque. Les différences dans les audits d'habilitation sont les plus visibles à l'heure actuelle.

3.3.1 Les audits d'habilitation

Les PN sont libres de choisir qui réalise l'audit d'habilitation et comment il doit le faire. On peut donc imaginer que certains PN choisiront de contrôler avec des systèmes participatifs de garanties qui sont des systèmes d'assurance qualité ancrés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés (consommateurs, bénéficiaires, élus, etc.) et sont construits

sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances. Cette méthode n'a jamais été évoquée lors des discussions avec les chargés de missions certainement du fait du temps nécessaire à sa mise en place.

D'autres PN pourraient choisir de se baser sur des méthodes de certification par un organisme indépendant. Certains ont d'ailleurs évoqué la possibilité d'externaliser les audits d'habilitation par un organisme certificateur pour compenser le manque de temps des chargés de mission. Ceci s'explique entre autres par les exigences des RUC qui nécessitent des contrôles poussés sur les exploitations agricoles et des relevés de flore sur la SAU. Pourtant l'externalisation engendrerait une perte d'informations et une cassure dans la mise en place d'un partenariat entre les PN et les agriculteurs. L'audit d'habilitation étant le premier contact entre le Parc et l'exploitant agricole, l'externaliser pourrait avoir des effets négatifs sur le ressenti des professionnels du monde agricole vis-à-vis de la marque : démarche technocratique, désintérêt du PN pour leurs pratiques, manque de compétence, absence de confiance, etc. Il pourrait donc être préférable que les audits soient réalisés par les parcs eux même afin de baser ce partenariat sur une relation de confiance, notamment pour ceux ayant des relations tendues avec le secteur agricole de leur territoire.

La confiance n'excluant pas les contrôles, l'externalisation pourrait en revanche être envisagée pour les contrôles réalisés aux cours des 3 ans du contrat ou pour les contrôles de réhabilitation à la fin du contrat. La question se pose notamment pour les systèmes les plus complexes (élevages allaitants et laitiers).

3.3.2 Vers une homogénéisation des méthodes ?

Est-il intéressant d'imposer une méthode d'audit des exploitations agricoles ? Nous ne disposons pas des informations nécessaires pour répondre à cette question (coût d'application des différentes méthodes, capacité des PN les mettre en place, etc.)¹⁸. On peut cependant affirmer que cela pourrait être contreproductif : si le processus de contrôle s'avère trop long à mettre en œuvre le nombre de marquages réalisable pourrait être réduit dans plusieurs PN.

En revanche le temps nécessaire pour marquer un produit dépend des contrôles à réaliser qui eux-mêmes dépendent du niveau d'exigence du RUC. L'élaboration du RUC PL devrait donc prendre en compte le type de contrôle et le temps nécessaire pour les effectuer afin que cela soit facilement réalisable.

3.4 LA MARQUE COMME CATALYSEUR

3.4.1 Une marque vivante

La marque a été lancée en juillet 2015, elle est encore jeune et donc très vivante : de nombreux RUC sont encore en cours d'élaboration ou de lancement, les demandes pour bénéficier de la marque sont nombreuses, les possibilités de mise en réseau des bénéficiaires sont à créer, etc.

Le dynamisme repose uniquement sur les actions réalisées par les PN et PNF, ce système est donc très fragile. Les bénéficiaires n'étant ni initiateurs ni co-auteurs des actions réalisées la dynamique risque de s'essouffler lorsque le rythme de marquage ralentira d'ici quelques années et si les moyens financiers et humains diminuent encore. Il est donc primordial que les PN maintiennent des moyens suffisants et offrent la possibilité aux bénéficiaires de s'impliquer dans la vie de la marque.

3.4.2 La marque comme porte d'entrée sur les EA

Dans plusieurs PN les relations entre l'établissement et le secteur agricoles sont tendues du fait, entre

¹⁸ Une référenciation, ou benchmarking, est en cours de réalisation par PNF auprès des SIQO et autres labels pour déterminer les contrôles pouvant être faits aux différentes étapes du marquage d'un produit (marquage initial, contrôle intermédiaire, contrôle de réhabilitation) et des moyens nécessaires pour les mettre en œuvre.

autres, de la présence de grands prédateurs (ours et loups) et infligeant des dégâts au sein des troupeaux. La marque pourrait constituer une entrée du PN dans les exploitations pour un motif neutre. Le positionnement des PN comme des accompagnateurs dans la mise en œuvre de pratiques plus durables et non uniquement pour des questions de réglementation ne peut être qu'un atout pour améliorer la perception des PN par le monde agricole.

La marque devrait donc être vue autant comme un moyen pour valoriser les produits du territoire que comme un outil pour valoriser le parc auprès des professionnels du monde agricole. Lors d'une enquête une éleveuse interrogée a affirmé ne pas souhaiter adhérer à la marque car la mauvaise presse du parc auprès de la population locale pourrait lui être défavorable pour la vente de ses produits. La perception que les exploitants auront du PN sera très certainement déterminante pour l'avenir de la marque comme outil d'accompagnement des agriculteurs vers une agriculture plus durable.

3.4.3 La démarche de progrès

La démarche de progrès vise à améliorer la performance, la productivité et la qualité d'une exploitation sur la base du volontariat. Des objectifs partagés, entre l'agriculteur et le PN dans le cas de la marque, portant sur des points clés d'amélioration sont définis à court, moyen ou long terme.

La mise en place d'une démarche de progrès dans le cadre de la marque « Esprit parc national » supposerait :

- D'identifier les points d'amélioration, leur faisabilité et leur intérêt en termes de développement durable.
- D'identifier les principaux délais de mise en œuvre
- De définir des objectifs de moyens et/ou de résultats à atteindre
- D'accompagner les bénéficiaires à atteindre ces objectifs
- De partager les résultats pour faciliter l'atteinte des objectifs des autres bénéficiaires à l'échelle de l'inter-parc.

Enfin il existerait différentes façons de mettre en place une démarche de progrès pour la marque « Esprit parc national » :

- Imposer des objectifs précis et homogènes dans le RUC
- Flécher des critères pouvant faire l'objet d'une démarche de progrès et laisser les évaluateurs lors de l'audit définir les critères à choisir et les objectifs.

A l'heure actuelle ce type de démarche n'est appliqué dans aucun RUC. Cette démarche présente pourtant de nombreux avantages à chaque étape de la vie d'un RUC (élaboration, déploiement, évaluation, etc.). Un accompagnement est cependant réalisé dans certains PN pour les bénéficiaires qui le souhaitent une fois leurs produits marqués où pour les aider à répondre aux critères des RUC.

3.4.3.1 La culture du cahier des charges dans le secteur agricole

Le respect de cahiers des charges fait aujourd'hui partie intégrante du métier d'exploitant agricole, ce qui a été mentionné plusieurs fois au cours des entretiens comme un travail administratif générateur de préoccupations supplémentaire. C'est aussi un outil qui rebute du fait de son approche binaire : on répond aux critères ou pas. La possibilité d'être exclu entraîne donc la division de la profession entre « les bons » et « les mauvais » quels que soient les efforts réalisés par les uns et les autres. Telle qu'elle est mise en œuvre la marque met en relation des professionnels déjà « bons » et exclue ceux qui auraient besoin de l'accompagnement et des conseils de leurs pairs pour atteindre ces objectifs.

3.4.3.2 Un RUC facilement adaptable aux contextes des PN

Alors que la principale difficulté dans l'élaboration d'un RUC est le choix d'un niveau d'exigence

commun entre tous les PN, la démarche de progrès est pensée comme territorialisée. Elle s'adapterait au contexte de chaque PN en acceptant qu'une exploitation ne soit pas durable sur certains points car les conditions pédoclimatiques et climatiques de son territoire ne le lui permettent pas. Les PN marqueraient non pas des exploitations qui ont atteint un état et qui le conservent, mais des exploitations qui cherchent à devenir de plus en plus durables, quel que soit leur niveau de départ. L'objectif ne serait plus de proposer un cahier des charges adapté à tous les PN et permettant de ne marquer que les exploitations durables mais de marquer celles qui sont dans une recherche de durabilité.

3.4.3.3 Se passer de cahier des charges

Le cahier des charges est aujourd'hui un outil massivement utilisé en agriculture. Élément fondamental des filières de qualité il est aussi présent dans différents systèmes permettant aux exploitants agricoles de percevoir des aides.

Pourtant le cahier des charges définit un état atteint, chacun étant libre ensuite de le conserver ou de l'améliorer, cette démarche ne crée donc pas des conditions favorables à l'innovation. Or le défi lancé au secteur agricole de réduire l'importance des produits chimiques au profit de pratiques agricoles saines ne peut être atteint que si les exploitants sont libres d'entreprendre et de tester, seuls ou à plusieurs, des méthodes alternatives.

Encourager les dynamiques volontaires et les démarches de développement durables présentes sur leurs territoires sans s'appuyer sur un cahier des charges ou des indicateurs constituerait une démarche innovante¹⁹ pour les PN en les plaçant réellement dans un rôle d'accompagnateur et non dans une position de contrôle.

3.4.3.4 Le positionnement des PN vis-à-vis de la démarche de progrès

La mise en place d'une démarche de progrès dans les RUC ne semble pas être à l'ordre du jour. Bien que possible juridiquement elle inclut des critères avec des degrés et donc une communication auprès du consommateur différente de ce qui est réalisé actuellement. Le risque pour les PN avec ce type de démarche réside donc dans la possibilité de tromper le consommateur si la communication faite autour de la marque ne fait pas ressortir le niveau différent de chaque EA.

De plus les RUC précédents n'ont pas été construits sur la base de cette démarche et la marque s'engage donc auprès du consommateur sur un niveau d'exigence atteint.

4. QUELLE PRISE EN COMPTE DES RESULTATS DES ENQUETES AUPRES DES ELEVEURS ?

Au moment de la rédaction de ce mémoire aucun critère n'a encore été validé par les membres du GT agriculture. Nous nous concentrerons donc sur l'analyse des résultats et donc du niveau d'exigence acceptable pour que le RUC soit cohérent avec les pratiques des exploitations rencontrées : 27 exploitations agricoles représentant 31 troupeaux²⁰. Nous ne prendrons pas en compte ici de la cohérence avec le RUC viande malgré les différences qui peuvent en découler (cf. partie B.2.4).

¹⁹ La Région Bretagne a lancé en 2013 un projet d'accompagnement à l'évolution de l'agriculture baptisé « agriculture écologiquement performante » s'inspirant du concept de l'« agriculture écologiquement intensive ». Aucun cahier des charges n'a été réalisé (à la demande des exploitants agricoles) mais seulement des contrats encourageant les dynamiques volontaires et collectives.

²⁰ Sauf indication contraire les résultats présentés se basent sur 26 exploitations agricoles (i.e 30 troupeaux). La prise en compte de la 27^{ème} exploitation fausserait les résultats du fait de son système intensif. Nous utiliserons donc cette exploitation comme exemple de ce qui n'est pas souhaité pour la marque (cf. annexe 8)

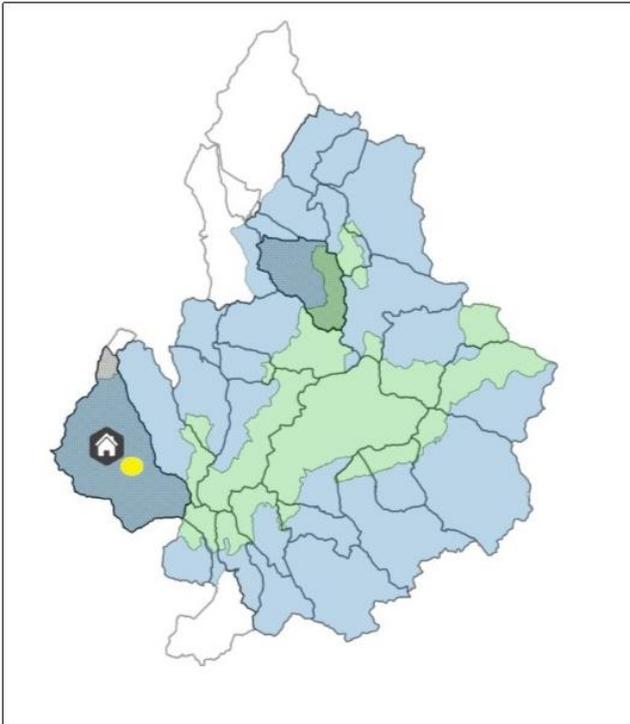


Figure 1 A

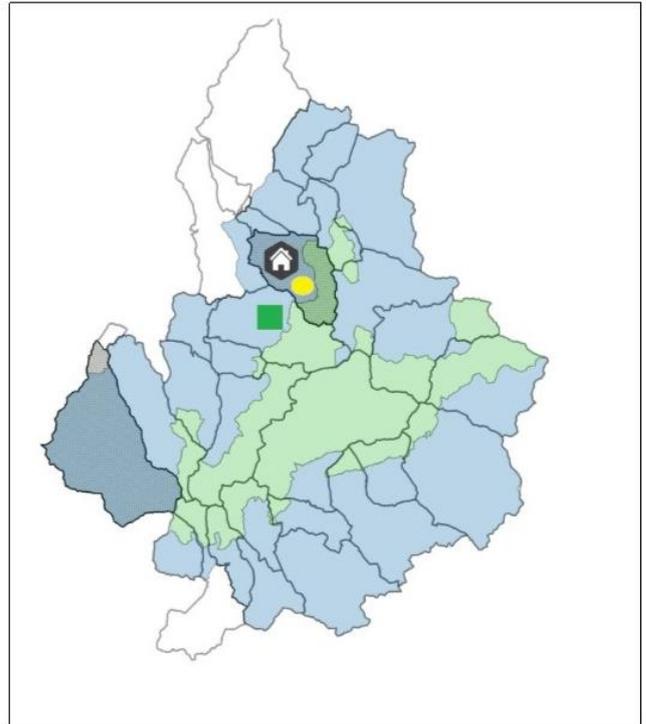


Figure B

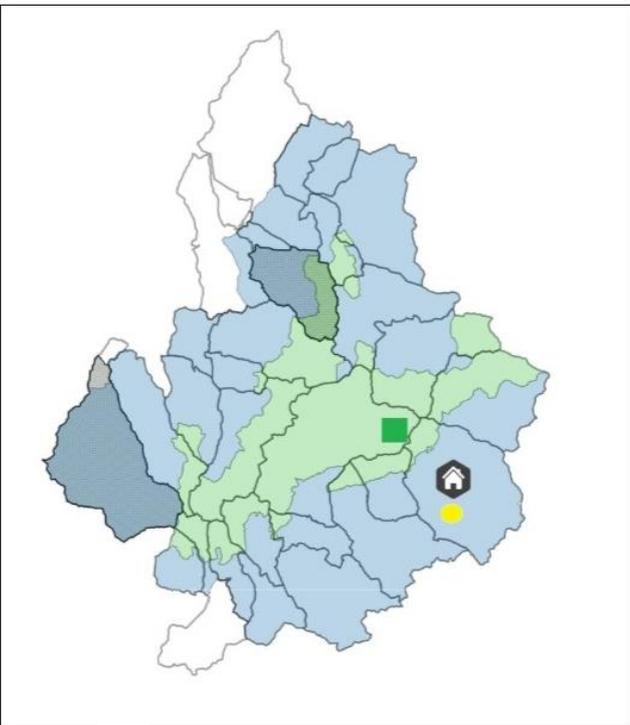


Figure C

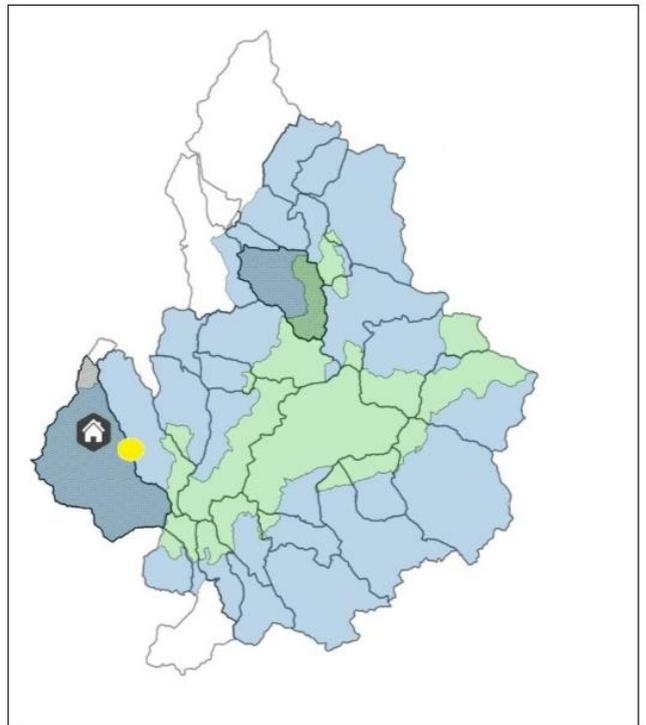


Figure D

Légende

- | | |
|--|--|
|  Cœur de Parc |  Parcelaire de l'exploitation agricole hors estive/alpage |
|  Aire d'adhésion |  Alpage utilisé par le troupeau de l'exploitation |
|  Aire optimale d'adhésion |  Siège de l'exploitation agricole |
|  Limite de commune | |

Figure 7: Carte représentant les différents cas de figure en termes de localisation des exploitations agricoles et de leurs SAU, exemple avec le Parc national de la Vanoise (source : Leclavier Karine)

Au cours des enquêtes avec les membres du GT agriculture et des exploitants agricoles trois enjeux à prendre en compte lors de la rédaction du RUC PL sont ressortis :

- Maintenir les activités économiques sur le territoire des PN
- Maintenir les milieux ouverts
- Valoriser une agriculture respectueuse de l'environnement.

C'est au travers de ces enjeux et des réflexions précédentes (cf. parties B.1 à B.3) que nous avons pu élaborer des critères potentiels pour le RUC PL.

4.1 MAINTENIR LES ACTIVITES ECONOMIQUES SUR LES TERRITOIRES.

4.1.1 Délimiter l'aire géographique du RUC

Comme le montre la figure 7 quatre situations différentes d'implantation des exploitations ont pu être rencontrées au cours des enquêtes. La situation n°A est la situation la plus représentative du PNE, avec 10EA/11, et du PNC, 2EA/2, où nous n'avons rencontré que des troupeaux sédentaires, *i.e* ne montant pas en alpage. Elle est aussi présente dans le PNV : 1EA/3. Le siège et l'ensemble de la SAU sont situés dans le PN, localisant ainsi l'activité sur le territoire tout au long de l'année.

Plusieurs exploitations rencontrées dans le PNE, le PNM et le PNP sont dans le cas de figure n°D : le siège est situé dans le PN mais la SAU (hors estive et alpage) est composée de parcelles dans le PN et hors du PN. Ces parcelles en dehors du territoire peuvent être des cultures céréalières, des cultures fourragères, des prairies temporaires, des prairies permanentes ou bien des parcours. Cette situation concerne 3 exploitations agricoles parmi les 26 étudiées.

Le cas de figure n°C, dans lequel le siège est situé hors du PN et l'estive ou l'alpage est sur le territoire du PN, représente 1EA/3 au PNV et 3EA/6 au PNM. Aucune EA dans ce cas-là n'a été étudiée dans le PNP, on peut cependant supposer que cette situation existe sur ce territoire d'après l'importance des troupeaux de transhumance lointaine (PNF, 2011).

Enfin la situation n°B n'a pu être observée que dans le PNV avec 1 EA/3. Le siège d'exploitation et la SAU (hors alpage) sont situés dans le PN tandis que l'alpage est sur une commune non adhérente.

Le critère sur la localisation est l'un des plus compliqué à élaborer du fait des multiples situations. Le RUC doit donc prendre en compte la présence permanente sur le PN de certains troupeaux et la présence saisonnière des transhumants. Nous proposerons donc des critères spécifiques à chaque système.

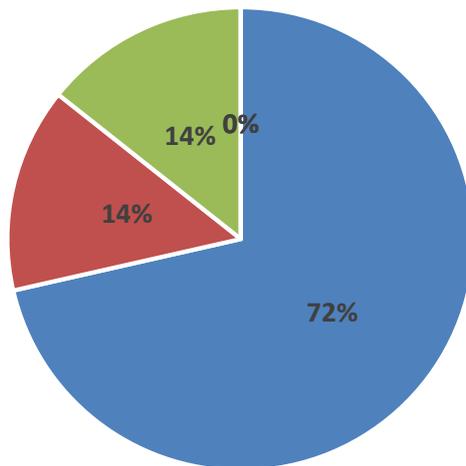
Les troupeaux transhumants depuis l'extérieur du PN vers des estives ou alpages du PN pourront utiliser la marque durant cette période. La traçabilité des produits dont la vente est différée, comme c'est le cas avec les fromages affinés, devra donc être réfléchi²¹.

Le critère relatif aux transhumants nous semble le critère le plus propice pour prendre en compte les troupeaux dans la situation n°4 (cf. annexe 7, critère n°2 bis). Pour cela il serait possible de proposer un marquage temporaire dès lors que le troupeau est absent du PN plus de 2 mois par an. Les exploitations en situation n°4, passant 3 mois en alpage ou estive verraient leurs produits marqués toute l'année sauf l'été, et les transhumants, eux, ne pourraient apposer la marque qu'en période d'alpage ou d'estive.

²¹ Les exploitants agricoles souhaiteraient pouvoir inscrire le logo de la marque dans la croûte des fromages affinés comme peut être vu pour les fromages issus de l'AOP Ossau-Iraty par exemple. Cette marque peut être faite en tamponnant le fromage à l'aide d'un poinçon en métal, en bois ou en plastique qui aura le logo de la marque.

GRAPHIQUE REPRESENTANT LA REPARTITION DES EXPLOITATIONS AGRICOLES AUTONOMES EN FOURRAGE EN FONCTION DU PN SUR LEQUEL ELLE SONT IMPLANTEES (N=26)

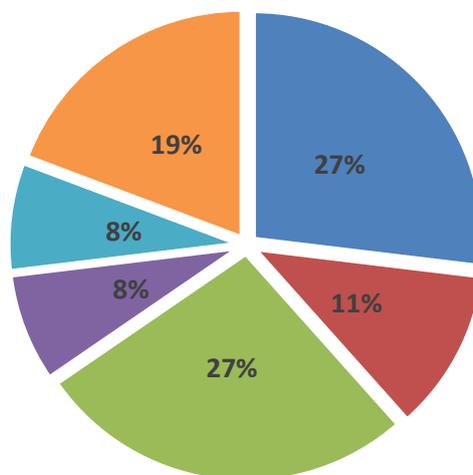
■ PNE ■ PNM ■ PNP ■ PNC ■ PNV



Graphique 1: Répartition des exploitation agricoles autonomes en fourrage en fonction du PN où elles sont implantées

GRAPHIQUE REPRESENTANT LA REPARTITION DES EXPLOITATIONS AGRICOLES ETUDIEES EN FONCTION DE LA DISTANCE KILOMETRIQUE LES SEPARANT DE LIEU D'ORIGINE DU FOURRAGE CONSOMME PAR LES FEMELLES EN LACTATION (N=26)

■ Autonomie ■ <50 km ■ < ou = 150 km ■ < ou = 250 km ■ > 250 km ■ Non Renseigné



Graphique 2: Répartition des exploitations agricoles en fonction de la distance kilométrique les séparant du lieu d'origine du fourrage consommé par les femelles en lactation

Le marquage permanent pose lui aussi certaines difficultés. Il serait éventuellement envisageable de requérir que le siège de l'EA et l'ensemble de la SAU soient sur le territoire du PN comme c'est le cas pour les AOP²², cela risquerait cependant d'éliminer certaines exploitations dont la SAU n'est pas groupée. En effet celle-ci peut être à cheval sur des communes de l'aire d'adhésion, de l'AOA mais aussi sur des communes en dehors de l'AOA. La solution la plus simple, mais aussi la plus arbitraire, serait de requérir que le siège de l'exploitation et un pourcentage de la SAU soient dans le PN. Cependant les activités économiques présentes sur des communes n'ayant pas adhéré ne devraient pas pouvoir être marquées²³. Autoriser un pourcentage de SAU en dehors du PN risquerait donc d'avantager, indirectement, des communes ayant refusé de signer la charte.

Les RUC fruits et légumes requièrent des surfaces de cultures ou de cueillette localisées à au moins 70% sur le territoire du PN. Dans l'optique d'une cohérence entre les RUC, cette valeur pourrait être retenue. Parmi les 17 exploitations ne réalisant pas de montée en alpage ou en estive, 14 ont plus de 85% de leur SAU dans le PN. Les 3 autres exploitations n'ont pas pu donner la répartition exacte de la SAU en fonction des communes ce qui ne nous permet pas d'affirmer ou d'infirmer un pourcentage possible.

4.1.2 L'origine de l'alimentation

4.1.2.1 Le fourrage

Parmi les 26 exploitations étudiées, 8 sont totalement autonomes en fourrage, provenant du PNE pour 5 d'entre elles (cf. Graphique 1), les autres en achètent en proportions variables : entre 30 et 100% de leurs besoins. Le choix d'acheter le fourrage, bien qu'étant parfois volontaire, est très souvent la conséquence d'un manque de surface mécanisable ou de conditions climatiques et pédoclimatiques ne permettant pas la production de fourrage suffisamment riche en azote pour des femelles en lactation. Dans ce dernier cas de figure les éleveurs ont alors le choix entre augmenter la ration en compléments ou acheter du fourrage de meilleure qualité.

Bien que certaines exploitations s'approvisionnent à plusieurs centaines de kilomètres de leur siège, 38% cependant achètent leur fourrage localement, i.e à 150km maximum (cf. Graphique 2).

Ces résultats ne permettent donc pas d'envisager un critère obligatoire requérant l'autonomie fourragère. Une fois le RUC quasiment élaboré il pourra être possible d'évaluer si l'intégration d'un élément facultatif sur l'autonomie fourragère est réalisable en fonction des autres critères facultatifs. Ce serait en effet un moyen de valoriser les exploitations ne dépendant pas d'achat extérieur et d'affirmer un lien fort au territoire. De plus il pourrait être transformé en critère obligatoire par les PN qui le souhaitent.

4.1.2.2 Les céréales et compléments alimentaires

Alors que l'achat de fourrage se fait généralement sans intermédiaires, plus de 65% des exploitations achètent leurs compléments à une coopérative ou un magasin d'aliments pour le bétail (légendés « Non Renseigné » sur le graphique 3) et 35% s'approvisionnent directement chez un agriculteur produisant des céréales. Parmi les « non renseigné » on distingue deux cas de figures :

- La ration est composée uniquement de céréales achetées individuellement
- La ration est composée d'un mélange de céréales et correcteurs azotés réalisés industriellement

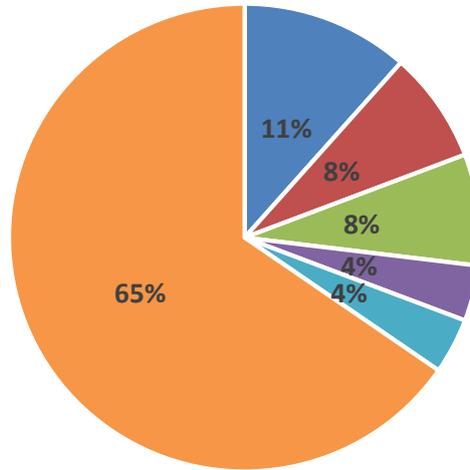
Dans le premier cas la traçabilité des céréales peut être effectuée assez facilement. Certaines années

²² Entre autres les AOP Salers et AOP Pélardon qui requièrent que la production du lait se fasse dans l'aire géographique de l'AOP.

²³ note interne émanant de la direction des Parcs nationaux

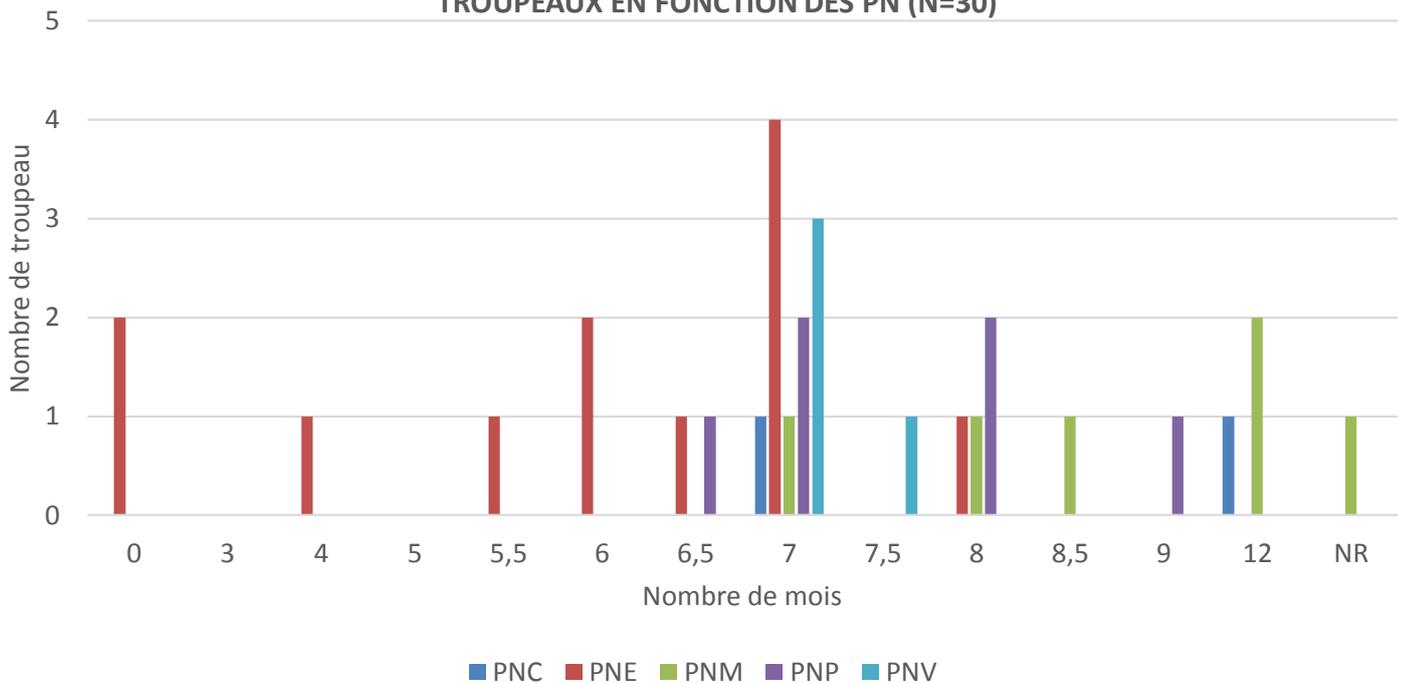
GRAPHIQUE REPRESENTANT LA REPARTITION DES EXPLOITATIONS AGRICOLES ETUDIEES EN FONCTION DE LA DISTANCE KILOMETRIQUE LES SEPARANT DU LIEU DE CULTURE DES CEREALES CONSOMMEES PAR LES FEMELLES EN LACTATION (N=26).

■ Autonomie ■ <50 km ■ < ou = 150 km ■ < ou = 250 km ■ > 250 km ■ Non Renseigné



Graphique 3: Répartition des exploitations agricoles en fonction de la distance kilométrique les séparant du lieu de culture des céréales consommées par les femelles en lactation

GRAPHIQUE REPRESENTANT LA REPARTITION DES DUREES DE PATURAGE DES TROUPEAUX EN FONCTION DES PN (N=30)



Graphique 4: Répartition des durées de pâturage des troupeaux en fonction des PN

cependant le lieu d'approvisionnement peut être modifié ou complété par un autre si la production est trop faible.

Dans le second cas la traçabilité des céréales est quasiment impossible pour l'éleveur, sauf si le mélange est certifié d'origine locale. De plus les exploitations s'approvisionnant en céréales certifiées AB sont généralement contraintes d'acheter des aliments provenant de l'extérieur de leur département voir de leur région.

Enfin la vérification de l'origine nécessitera du temps que les chargés de mission n'ont pas forcément. Or si le RUC doit être cohérent avec les pratiques agricoles il doit aussi tenir compte du temps que les chargés de mission peuvent consacrer aux audits. Des critères sur l'autonomie ou l'approvisionnement local en céréales et compléments alimentaires ne semblent donc pas être envisageables en critère obligatoire.

Comme pour le fourrage un critère facultatif souhaitant l'autonomie en céréales ou l'approvisionnement en céréales locales ou en céréales certifiées par un signe de reconnaissance (AB, Nature et Progrès, etc.) pourrait être envisagé en fonction des autres critères facultatifs.

4.2 MAINTENIR LES MILIEUX OUVERTS

4.2.1 Valoriser le pastoralisme

D'après la FAO les systèmes d'élevages pastoraux sont ceux pour lesquels plus de 90% de la matière sèche consommée par le bétail provient du pâturage. Ce système favorise le maintien des milieux ouverts et donc de la biodiversité floristique, faunistique et entomologique qui y est associée. En revanche il est apparu au cours des entretiens que la durée de pâturage était l'une des principales différences dans la conduite des troupeaux entre les PN.

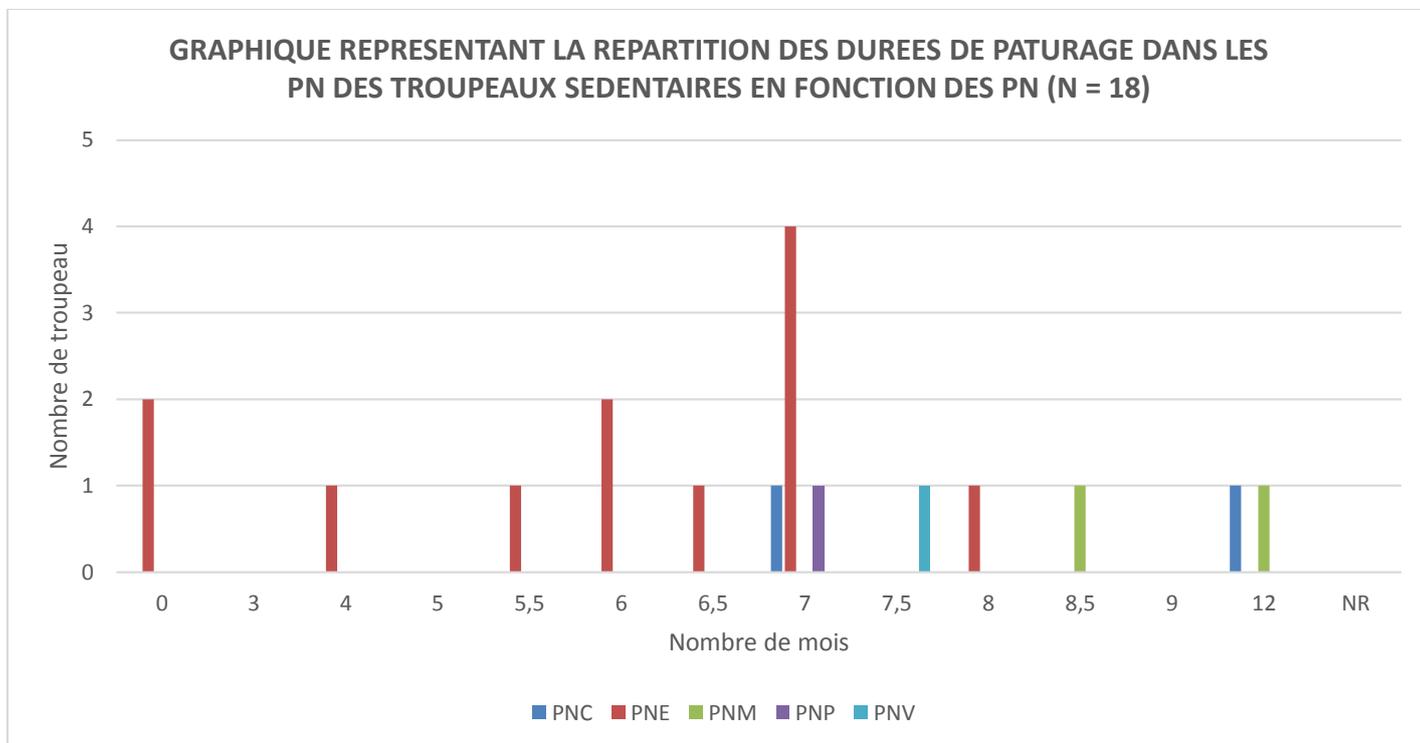
Dans le PNM et PNC la plupart des animaux sont en pâturage 9 à 12 mois par an tandis que dans le PNE, le PNP et le PNV, où la neige est présente l'hiver, les animaux sont rentrés jusqu'à 6 mois en bâtiment. Les critères concernant le pastoralisme devront donc être adaptables aux contextes des PN. Ils devront aussi éviter les dérives évoquées précédemment (animaux sortis une fois qu'ils ont mangé et qui ne font que « prendre l'air »), l'objectif étant de garantir une pression suffisamment forte sur les espèces ligneuses.

De plus certaines exploitations possèdent plusieurs espèces laitières avec notamment un atelier caprin en zéro-pâturage. Nous avons vu précédemment que le zéro-pâturage peut contribuer au maintien des milieux ouverts si le fourrage est issu de la fauche des prairies du territoire. Ce système n'est cependant pas compatible avec le souhait des chargés de missions de mettre en avant le pastoralisme. Le RUC devra donc inclure une durée minimum de pâturage afin que les produits issus du lait de ces troupeaux ne soient pas marquables.

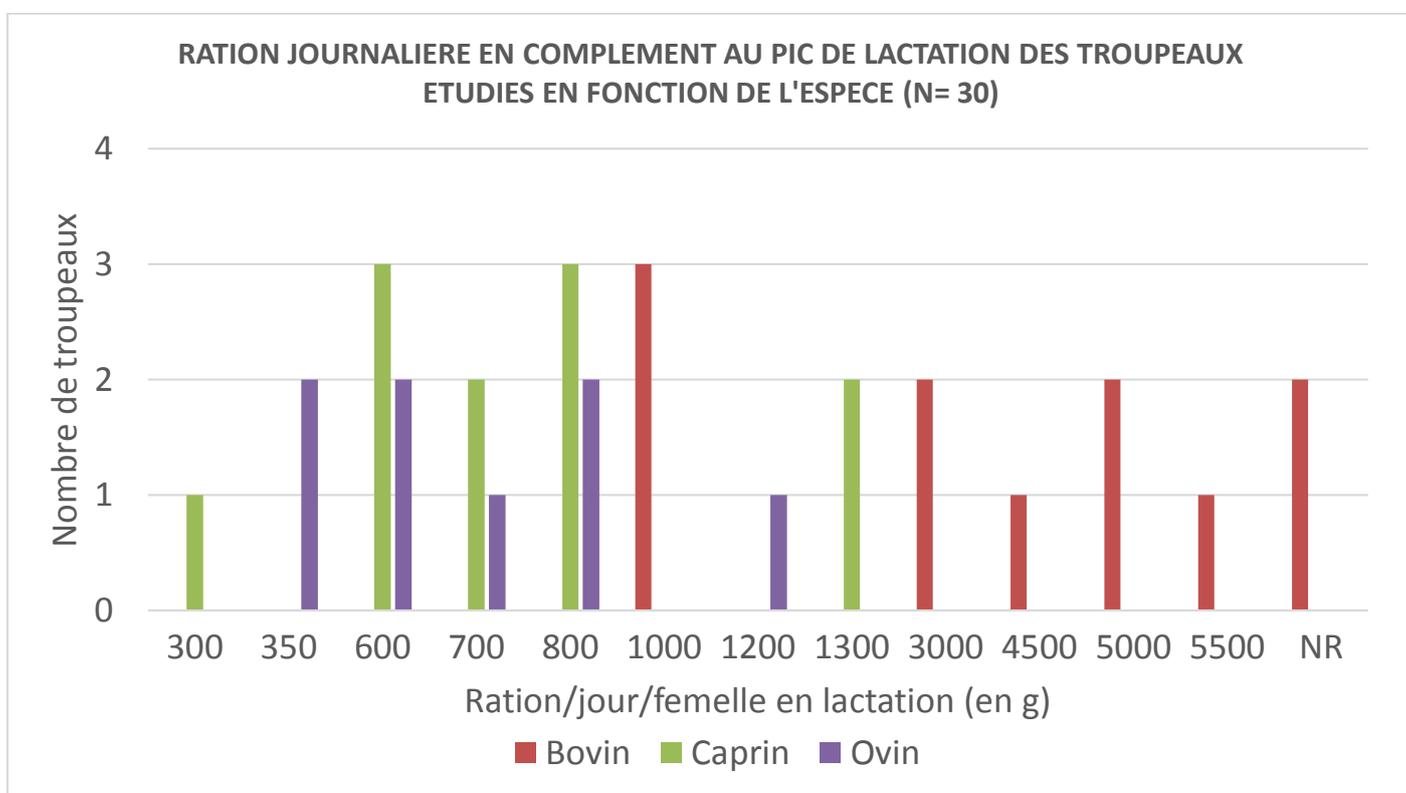
Les enquêtes ont montré que 22 troupeaux sur les 30 étudiés sortent entre 6 et 9 mois par an (cf. Graphique 4) et que c'est la durée de 7 mois de pâturage qui est la plus représentée parmi les PN. Seul le PNE possède des EA dont la durée de pâturage totale peut être inférieure à 6,5 mois. Il serait donc envisageable de proposer une durée totale de pâturage de 6 mois minimum.

La durée de pâturage dans les PN des troupeaux sédentaires étudiés ne présente pas de grandes différences avec la durée de pâturage totale (cf. Graphique 5). Il ne serait donc pas nécessaire de compléter avec un critère définissant une durée de pâturage minimum dans le PN différente de la durée totale minimum de pâturage.

Comme nous l'avons vu précédemment, pour qu'un élevage soit considéré comme pastoral il faut que



Graphique 5: Répartition des durées de pâturage dans les PN des troupeaux sédentaires en fonction des PN



Graphique 6: Ration journalière en complément au pic de lactation des troupeaux étudiés en fonction de l'espèce

90% de la matière sèche consommée par le bétail provienne du pâturage. Un critère pourrait donc requérir qu'en période de pâturage la principale composante de la ration soit la matière sèche consommée au pâturage. Pour cela il faudrait que l'apport en fourrage soit limité dès le début de la période de mise à l'herbe ; à terme seul l'apport de fourrage le matin²⁴ pourrait être conservé. Dans le RUC viande comme dans le RUC PL cette requête ne sera faite qu'en alpage et en estive.

Enfin les efforts faits pour la surveillance du troupeau pourraient être valorisés. La présence d'une personne avec le troupeau durant la journée contribue à la bonne gestion du pâturage en maintenant la pression sur les surfaces choisies. En parallèle l'utilisation de chien de protection contribue à la protection du troupeau contre les grands prédateurs. La reconnaissance du travail des éleveurs sur ces points : gardiennage humain, utilisation de filets, chiens de protection pourrait se faire à travers un critère facultatif.

4.2.2 Alimentation raisonnée en céréales et en compléments

De même que l'affouragement durant la période de pâturage, la ration en compléments peut, elle aussi, être raisonnée afin de valoriser au mieux le pâturage.

Au cours des enquêtes nous avons pu voir que la ration en complément des troupeaux caprins et ovins (19 troupeaux) oscille entre 100g et 1,5kg/j/femelle. Le graphique 6 montre que la majorité de ces troupeaux reçoivent entre 300g et 800g de compléments/j/femelle, seuls 3 troupeaux reçoivent plus d'un kilogramme, dont 1 troupeau caprin en zéro-pâturage.

Concernant les troupeaux bovins (11 troupeaux), seuls 3 troupeaux sont à 1kg/j/femelle, les autres reçoivent entre 3 et 5,5kg/j/femelle de compléments.

En comparaison la 27^{ème} exploitation, considérée comme atypique de par son système d'élevage plutôt intensif (cf. annexe 8), fournit à son troupeau de vaches laitières une ration composée de foin, d'ensilage d'herbe et de maïs et de 8kg de compléments.

Bien que le nombre d'enquêtes ne permette pas de définir une tendance, dans un cas comme dans l'autre, on peut estimer que les élevages extensifs ont d'ores et déjà des pratiques raisonnées en termes d'alimentation en comparaison aux élevages intensifs. L'insertion d'un critère sur la ration en complément serait donc, à l'heure actuelle, une mesure prévenant l'entrée d'élevages intensifs dans la marque. Or ces élevages seront de toute façon filtrés par d'autres critères comme ceux sur le pastoralisme notamment.

4.3 VALORISER UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT.

L'intensification des productions végétales et animales ont conduit à des dégradations de la qualité des sols, de l'eau et de la biodiversité. Protéger l'environnement sans pour autant restreindre le potentiel de production des exploitations est le défi imposé aux exploitants agricoles.

La marque « Esprit parc national » vise donc à reconnaître les efforts réalisés par les entreprises engagées dans une démarche de développement durable de leur activité. Dans le secteur agricole et agroalimentaire cela se traduit notamment par :

- Le maintien ou la restauration de la biodiversité floristique et entomologique et de leur habitat naturel
- Une utilisation raisonnée des produits phytosanitaires et des engrais de synthèse
- Une utilisation raisonnée des traitements vétérinaires chimiques
- Une bonne gestion des déchets

²⁴ La création d'un tapis fibreux avant l'ingestion d'aliments concentrés étant nécessaire pour la santé des ruminants.

4.3.1 Le maintien ou la restauration de la biodiversité et des milieux.

Cette thématique n'a pas été abordée en profondeur durant les enquêtes car elle nécessite un travail sur les parcelles qui aurait été trop long à réaliser. Elle constitue cependant un des points clé du RUC. Les différences de contexte entre les PN ne nous permettent pas de proposer des objectifs de moyens, en revanche il est possible de formuler les critères pour requérir des résultats précis.

Le premier résultat attendu par le PN est un pâturage maîtrisé qui n'impacte pas négativement le milieu par une surconsommation et le piétinement répété. Pour cela on peut envisager un critère requérant l'absence de dégradations visibles dues au pâturage des animaux. Formulé ainsi il permet une évaluation simple et fiable qui pourra être adaptée à chaque milieu en fonction de ses caractéristiques (type de végétation, orientation, conditions pédoclimatiques, etc), de son historique (récents dégâts naturels, année particulièrement difficile, etc), et des connaissances de l'évaluateur (prise en compte de l'avis des gardes du PN, démarche de gestion de l'éleveur, etc.).

Un critère évaluant la biodiversité floristique des parcelles pourrait aussi être introduit en se basant sur l'expérience du concours prairies fleuries²⁵. L'objectif étant alors de valoriser les prairies dont la production agricole repose sur des bases écologiques durables à travers des propriétés agro-écologiques. Plusieurs types de critères pourraient donc être envisagés :

- La fonctionnalité écologique évaluée grâce à l'identification d'un nombre minimum d'espèces floristiques indicatrices d'un bon fonctionnement écologique de la prairie
- Le renouvellement de la diversité végétale à travers l'équilibre dans la répartition des espèces (pas de dominance d'espèces nitrophiles par exemple).

En plus de la biodiversité floristique, la biodiversité entomologique pourrait, théoriquement, être évaluée. Le protocole de comptage est cependant plus complexe que pour les végétaux puisque les résultats dépendront des conditions météorologiques et du moment choisi dans la journée. De plus aucun travail scientifique en entomologie n'est aujourd'hui utilisable, il serait donc nécessaire de réaliser une planche équivalente à celle de la méthode 4 fleurs (cf. annexe 9) listant un certain nombre d'insectes présents dans les zones de montagnes du sud de la France et indicateurs de milieux non pollués. Un tel critère serait donc difficilement réalisable par les évaluateurs et pourrait même être considéré comme inutile puisqu'une prairie diversifiée floristiquement devrait aussi l'être du point de vue entomologique. En revanche pour qu'une prairie ait de l'intérêt pour les pollinisateurs il est nécessaire que les plantes aient le temps de fleurir. La fauche et le pâturage précoces peuvent alors être source de perturbations.

Enfin l'état des infrastructures agro-écologiques (haies, murets, zones humides, etc.) a été évoqué au cours des entretiens. Les exploitations possédant ce type d'infrastructures sur leurs parcelles ont assuré ne pas les dégrader. Elles ne sont cependant que rarement entretenues.

4.3.2 Les produits phytosanitaires

L'utilisation des produits phytosanitaires constitue un sujet compliqué et source de débat au sein du GT agriculture. Bien que la valorisation des démarches vers le « zéro-pesticide » sur les espaces publics soit inscrite dans la charte du PNC et du PNP (cf. annexes 10 et 11), leur interdiction dans les RUC agricoles n'en reste pas moins délicate

Au cours des entretiens seules 3 exploitations, toutes dans le PNE, ont affirmé utiliser des produits

²⁵ Les prairies naturelles sont des herbages non semés riches en espèces et pouvant être fauchées ou pâturés. Le concours vise à mettre en avant les exploitants intégrant la biodiversité des prairies dans leur système de production. L'évaluation est faite d'un point de vue agronomique et écologique, le concours rassemble ainsi plusieurs acteurs du territoire sur le terrain et crée du dialogue.

phytosanitaires : 2 utilisent des insecticides²⁶ et 1 un herbicide avant semis des grandes cultures (cf. annexe 12). Le nombre restreint d'exploitations étudiées ne permet pas de faire une généralisation, on peut cependant estimer que l'utilisation des produits phytosanitaires se fait de façon raisonnée sur les territoires des PN.

Afin d'être cohérent avec les critères de maintien de la biodiversité, requérir l'absence de produits phytosanitaires sur les prairies naturelles, les prairies temporaires, les parcours, les estives et les alpages semble être un minimum.

Décliner le critère pour les prairies temporaires de luzerne seule ou associée pose plus de difficultés. Parmi les exploitations étudiées une seule est concernée. Cette exploitation est autonome en fourrage grâce à ses parcelles de luzerne qui complète en matière azotée le fourrage issu de ses prairies naturelles. Depuis quelques années cet exploitant utilise un insecticide pour lutter contre le puceron noir de la luzerne. En interdisant l'utilisation d'insecticide on pénalise une exploitation autonome en fourrage qui ne parvient pas à lutter naturellement contre ce ravageur. L'utilisation d'insecticide sur des cultures de céréales (1 EA) pose la même difficulté, d'autant plus que les exploitations achetant de la luzerne ne pourront pas toujours garantir qu'elle n'ait pas été traitée.

Il faudrait requérir un label (AB, Nature et progrès, etc.) pour garantir le mode de production des céréales.

Enfin les exploitations travaillant à la conservation de leur sol via des techniques culturales simplifiées ont encore beaucoup de difficulté à travailler sans produits phytosanitaires entre deux couverts. Dans ce contexte est-il préférable de privilégier le labour et le risque de détruire les sols ou l'utilisation des produits phytosanitaires et ses conséquences directes pour la faune et l'eau ?

Les recherches effectuées me conduisent à proposer l'interdiction d'insecticides de synthèse afin de privilégier ceux d'origine animale, végétale ou minérale comme c'est le cas en agriculture biologique. Concernant les herbicides la mise en place d'une liste positive de produits dont la rémanence dans les sols est faible pourrait être une solution.

Les produits phytosanitaires font partis des enjeux de société actuels et il serait dommage que les PN soit en retard sur ce point.

4.3.3 La fertilisation

Parmi les 26 exploitations enquêtées, 22 fertilisent tout ou partie²⁷ de leur parcellaire chaque année (cf. annexe 12). Parmi elles 21 utilisent le fumier produit sur l'EA et 1 utilise le lisier de l'exploitation. Seules 3 exploitations, toutes situées dans le PNE, complètent avec des engrais minéraux sur les cultures de céréales. Cet apport complémentaire représente 3% maximum des apports totaux d'engrais.

D'après ces résultats on peut estimer que les exploitations enquêtées ne présentent pas de risque d'apport excessif d'engrais. L'interdiction d'utiliser des engrais minéraux de synthèse aurait pour conséquence de pénaliser les exploitations avec des cultures de céréales qui ont des besoins importants. Il serait donc possible que le critère requière seulement de favoriser l'utilisation d'engrais organiques issus de l'EA.

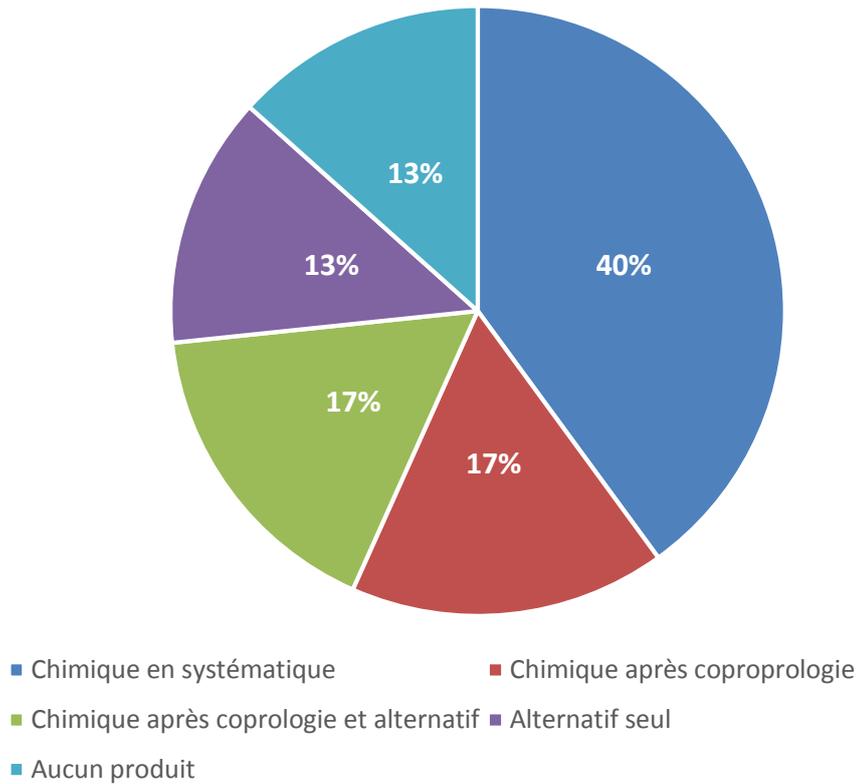
4.3.4 Les vermifuges

Comme nous avons pu le voir précédemment les traitements vétérinaires et notamment les vermifuges

²⁶ Chaque exploitation utilise un insecticide différent : l'une les utilise pour lutter contre des pucerons dans les cultures de luzerne et l'autre pour traiter les cultures de maïs.

²⁷ Une majeure partie des exploitations rencontrées n'a pas assez de matières organiques pour fertiliser l'ensemble du parcellaire chaque année, elles réalisent donc des rotations.

**REPARTITION DES TROUPEAUX EN FONCTION DES TRAITEMENTS
ANTIPARASITAIRES REALISES (N = 30)**



Graphique 7: Répartition des troupeaux en fonction des traitements antiparasitaires réalisés

		Chimique en systématique	Chimique après coprologie	Chimique après coprologie et alternatif	Alternatif seul
Nombre de troupeaux		12	5	5	4
Période de traitement	Au printemps	1	1	0	NA
	A l'entrée en bergerie	1	0	1	NA
	A l'entrée en bergerie et au printemps	3	2	0	NA
	L'été	1	0	1	NA
	Au tarissement	1	0	0	NA
	Non Renseigné	3	1	3	NA

Tableau 1: Type de traitements antiparasitaires effectués et période

chimiques peuvent avoir des impacts négatifs non négligeables pour la biodiversité des milieux selon la période à laquelle le traitement est administré²⁸.

Le graphique 7 montre pourtant que 40% des troupeaux sont vermifugés systématiquement avec des traitements chimiques. Parmi eux, 3 sont vermifugés au printemps et à l'entrée en bergerie, 1 uniquement au printemps, 1 en été, et 1 troupeau, ovin, au tarissement, c'est-à-dire à la fin de l'été (cf. Tableau 1). On obtient ainsi 6 troupeaux vermifugés chaque année quel que soit la pression parasitaire à un moment où l'entomologie y est vulnérable.

On remarque que 5 autres troupeaux sont vermifugés chimiquement après la réalisation de coprologie dont 1 au printemps et 1 en été. Dans ce cas on peut estimer que la pression parasitaire était réellement trop importante pour faire l'impasse sur un traitement bien que la saison ne soit pas propice.

Il faut cependant noter la difficulté d'interprétation des résultats d'une coprologie : les parasites sont naturellement présents dans le système digestif des animaux sans pour autant porter préjudice à leur santé. C'est donc le nombre de parasites qu'il faut regarder et non simplement leur présence, or cette évaluation nécessite de l'expérience en la matière.

Enfin 47% des troupeaux sont traités au moins en partie avec des méthodes alternatives (huiles essentielles, rotation longue de pâturage pour gérer la pression parasitaire, etc.) ou ne sont pas traités du tout.

Le niveau d'exigence minimum concernant les vermifuges chimiques systématiques serait que leur administration n'impacte pas le milieu naturel. Pour cela les périodes de pâturage devraient donc être évitées, et notamment l'estive et l'alpage, à moins que le troupeau soit parqué temporairement afin de limiter la diffusion de vermifuges.

Un second critère pourrait valoriser les éleveurs dans une démarche de traitement raisonné et réalisant des coprologies et des méthodes alternatives aux vermifuges chimiques.

4.3.5 Une bonne gestion des déchets

Le principal déchet d'un élevage laitier sont les eaux de lavage de la salle de traite appelées « eaux blanches ». Celles-ci ne sont pas aussi polluantes que le lactosérum²⁹ issu de la transformation fromagère. Ces eaux sont soit rejetées au tout-à-l'égout soit épandues sur le tas de fumier.

Les autres déchets des exploitations sont composés de ficelles de balles, de bidons, de sacs de semences, etc. Certains de ces déchets peuvent être amenés à des points de collecte où des filières spécialisées dans le recyclage les récupèrent. Seules 4 exploitations ont affirmé porter leurs déchets aux points de collecte les plus proches. Pour les autres, les points de collecte sont souvent trop éloignés ou trop peu fréquents durant l'année. Les déchets sont alors amenés à la déchetterie.

4.3.6 La transformation du lait

Un RUC produits transformés (cf. annexe 6) a été réalisé lors de l'élaboration du RUC viande et du RUC fruits et légumes. Nous avons choisi de privilégier la réutilisation de ce RUC pour la partie de quoi ? concernant la transformation du lait et non d'en élaborer un second qui aurait pour conséquence de multiplier inutilement le nombre de RUC. En revanche certains critères pourraient nécessiter une adaptation à la transformation laitière.

²⁸ Le manque de 7 résultats concernant la période de traitement des troupeaux est dû au fait que cet aspect n'avait pas été soulevé dès le début des enquêtes et que la question n'a donc toujours pas été posée.

²⁹ Le lactosérum n'étant pas un déchet de l'élevage laitier mais de la transformation nous l'aborderons dans la partie 4.3.6 spécifique à la transformation fromagère.

Parmi les 9 critères facultatifs 2 vont poser des difficultés. Le critère n°6 requière qu'au moins un produit de la gamme proposé soit issu d'une recette traditionnelle. Pour les produits laitiers ce sont évidemment les fromages bénéficiant déjà d'une AOP ou d'une IGP qui seront concernés or ce sont ces mêmes fromages qui dans certains cas vont être pénalisés et ne pourront pas bénéficier du logo comportant le nom du PN tel que dans le cas de la Tomme des Pyrénées. Ce critère pose d'ores et déjà des difficultés pour marquer des produits issus de fruits et de légumes au PNE.

Il serait intéressant de modifier alors le RUC produits transformés afin que les produits laitiers ne soient pas concernés par ce critère.

Le second critère facultatif non applicable à la filière de la transformation laitière est le critère n°9 requérant l'utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « éco-certifiés » pour l'entretien des locaux de transformation. Les fromagers rencontrés n'utilisent pas autant de produits différents. La plupart utilisent majoritairement de l'acide et de la base en alternance et un produit dégraissant pour le matériel en plastique. Certains privilégient l'utilisation de l'eau chaude et complètent avec un produit dégraissant. Il serait donc nécessaire d'adapter ce critère en modulant le nombre de produits requis pour les produits laitiers.

Le critère facultatif n°3 pourrait être complété afin de prendre en compte les auxiliaires de transformation utilisées en transformation laitière. Il devrait s'intéresser plus particulièrement à la présure qui peut être d'origine animale, végétale ou OGM.

Enfin le critère n°7 relatif à la gestion des déchets permet, tel qu'il est écrit, de prendre en compte la valorisation du lactosérum. Nous considérons qu'une exploitation valorise le lactosérum à partir du moment où tout ou partie n'est pas rejetée dans le tout-à-l'égout. La valorisation peut donc être faite par la transformation du lactosérum en brousse, son épandage ou son utilisation dans la ration du bétail. Parmi les 22 exploitations en transformation laitière rencontrées 19 valorisent d'une ou plusieurs façons le lactosérum. Pour les exploitations le rejetant au tout-à-l'égout, le critère pourra être validé si elles recyclent les autres déchets.

C. DISCUSSION

1. FORCES ET LIMITES DE L'ETUDE

1.1 REPRESENTATIVITE DE L'ECHANTILLON

Dès le début nous avons fait le choix de réaliser un filtrage des exploitations en listant celles qui s'inscrivent dans une démarche de valorisation de leurs produits par des circuits courts, par des SIQO ou par des marques territoriales. Par la suite nous avons sélectionné uniquement celles dont le siège est sur le territoire du PNE. Cette méthode d'échantillonnage nous semble toujours être la plus adéquate pour cette étude, en effet l'objectif était de connaître les systèmes agricoles des exploitations qui pourraient potentiellement vouloir adhérer à la marque. Nous avons ainsi obtenu 19 exploitations du PNE réalisant de la transformation et/ou vendant leurs produits en circuit courts.

La représentativité de l'échantillon devait être assurée par le fait que toutes les exploitations seraient rencontrées ou qu'un nombre suffisant d'exploitations de chaque secteur seraient enquêtées. Malheureusement 7 exploitations n'ont pu être rencontrées par manque de temps dont les 4 exploitations du Briançonnais. Nous sommes donc en présence d'une absence d'informations pour ce secteur.

Dans les autres PN ce sont les membres du GT agriculture qui ont choisi les exploitations rencontrées. Les EA devaient être sélectionnées de façon à obtenir un échantillon représentatif des systèmes présents sur le territoire. Nous obtenons ainsi une répartition équilibrée pour le nombre de troupeaux de chaque espèce : 11 troupeaux bovins, 11 troupeaux caprins et 8 troupeaux ovins. Cela s'est aussi

traduit par des troupeaux transhumants et sédentaires dans le PNM, PNP et PNV et par une EA laitière et une EA en transformation fermière dans le PNC. Dans certains PN, notamment dans le PNV et PNM les exploitations ont aussi été choisies en fonction des relations entretenues avec le PN.

En revanche le nombre d'exploitations rencontrées varie de façon importante en fonction des PN : 11 exploitations pour le PNE contre 2 exploitations pour le PNC. Les données issues des exploitations du PNE représentent presque la moitié des données totales. Cette surreprésentation est dû au fait que les enquêtes ont pu être effectuées sur 1 mois et demi, j'ai ainsi pu m'adapter aux disponibilités des éleveurs pour les rencontrer.

Il est donc important de relativiser les résultats.

1.2 TAILLE DE L'ECHANTILLON

La principale limite de l'étude est le faible effectif d'exploitations rencontrées. Il est difficile de déterminer quelle aurait été la taille convenable de l'échantillon. On peut cependant estimer que 26 exploitations à l'échelle des 5 Parcs nationaux de montagne constitue un nombre trop réduit pour nous permettre d'apprécier le sujet dans son ensemble et d'avoir une vision globale des pratiques. Ce biais pourrait induire une non-représentativité des résultats.

Plusieurs facteurs justifient le faible nombre d'exploitations rencontrées :

- Dans le PNE les enquêtes ont débuté en même temps que la période de fauche, les exploitants n'étaient donc pas disponibles pour répondre.
- La saison estivale est en règle générale une période durant laquelle les exploitants sont particulièrement occupés, notamment lorsqu'ils réalisent de la vente directe.
- Les contraintes budgétaires et organisationnelles n'ont pas permis de rester plus longtemps dans les PN et notamment dans le PNV et le PNC.
- Les critères d'éligibilité des exploitations étaient déjà très sélectifs

Des efforts ont donc été faits durant l'élaboration des critères pour la proposition de RUC afin de minimiser les erreurs. De plus les avis des membres du GT agriculture ont été recueillis pour moduler les critères en fonction de leur connaissance générale du territoire.

1.3 VALIDITE DU QUESTIONNAIRE ET DE LA COLLECTE DES INFORMATIONS.

Le questionnaire (cf. annexe 13) est divisé en 2 parties : la 1ère partie, composée de questions fermées, nous a permis de recueillir les informations générales concernant le système agricole de l'EA : conduite de troupeau, itinéraires techniques des cultures, mode de commercialisation, méthode de transformation du lait et gestion des déchets. Ces thèmes ont été définis à partir des thématiques abordées dans les autres RUC et dans les cahiers des charges des SIQO et marques étudiées en amont (cf. annexe 4). En se basant sur des cahiers de charges existants il est probable que nous soyons fortement influencés sur la forme et le fond rendant plus difficile d'innover et de proposer un RUC différent de ce qui était fait jusque-là. Il faut cependant prendre en compte que plusieurs RUC ayant déjà été réalisés il était nécessaire que celui-ci soit cohérent avec les précédents.

Bien que le questionnaire comportait des questions simples, les exploitants n'ont pas toujours été en mesure d'y répondre. Ceci est dû au fait que les exploitations en transformation fermière comprennent en général plusieurs associés (une personne s'occupant de l'élevage et une autre de la transformation et la vente). En période de fauche c'est généralement la personne en charge de la transformation qui nous a répondu. Celle-ci n'était que rarement en capacité de répondre aux questions précises sur la répartition de la SAU en fonction de leur occupation et des communes, la quantité de foin produit et/ou acheté, etc.

Enfin le nombre important de questions pourrait avoir découragé les éleveurs à s'étendre dans les explications. On peut donc considérer que la méthode de collecte (rencontrer les éleveurs et non envoi

du questionnaire) était pertinente.

La seconde partie du questionnaire est composée de questions ouvertes en rapport avec le ressenti des exploitants en ce qui concerne la marque. Bien que difficiles à traiter elles étaient essentielles pour connaître sur quels types de critère la marque pouvait être attendue et si les éleveurs avaient des attentes en termes d'accompagnement et de conseil envers les PN.

Les entretiens ont tous été réalisés par la même personne. En revanche le nombre de personnes au total lors des enquêtes était variable : 1 personne dans le PNE, 2 personnes dans le PNV, le PNM et le PNC et 3 ou 4 personnes dans le PNP.

La fonction des personnes a également varié selon les PN : j'ai été accompagnée par des gardes moniteurs dans le PNM et par des chargés de missions dans le PNC, PNP et PNV. Leurs connaissances du territoire ont été un atout lors des enquêtes. Cela a sûrement permis aux exploitants de parler plus facilement en présence d'une personne connue.

2. UNE MARQUE QUI A FETE SA PREMIERE ANNEE.

Un an seulement après son lancement, la marque « Esprit parc national » est déjà bien implantée dans la plupart des parcs sur le volet touristique (cf. annexe 14). Bien que le déploiement des RUC agricoles ait été freiné en métropole par le manque de disponibilité des chargés de missions et les difficultés liées à sa coexistence avec les SIQO, de nombreux produits sont d'ores et déjà marqués et plusieurs RUC sont en cours de construction (PL, vin, etc.).

Plusieurs actions de promotion de la marque ont d'ailleurs été réalisées au cours des derniers mois avec la présence des bénéficiaires : présence des PN au Salon Destination Nature à Paris, au Salon de la randonnée à Lyon et durant des journées dédiées au lancement de la marque dans chaque PN. Ces actions participent à la reconnaissance de la marque auprès du grand public et permettent aux bénéficiaires de participer à la vie de la marque.

La marque a pour objectif de mettre en valeur des produits et services engagés dans une démarche de développement durable. Pour les professionnels, la marque constituerait donc un excellent moyen de se différencier auprès des consommateurs sensibilisés aux problématiques environnementales et à la consommation de produits locaux. Les éleveurs rencontrés ont pourtant fait ressortir qu'ils n'avaient aucun problème pour vendre leurs produits et que leur adhésion n'aurait pas pour but de leur permettre de vendre plus ou mieux.

C'est donc le partenariat avec le PN symbolisé par « Esprit parc national » qui intéresse les exploitants rencontrés, la marque est pour eux un signe de reconnaissance de leur travail et de leur effort de la part des PN.

Bien que cela ne constitue pas l'objectif premier de la marque, cette reconnaissance du secteur agricole par les PN est importante. C'est un symbole fort à une période où les conflits d'usage au sujet des grands prédateurs augmentent et enveniment les relations avec certains PN.

La marque et la rédaction des RUC doivent être raisonnées non pas à l'échelle de durée d'un contrat, mais plus largement sur 15 ou 20 ans. Certaines thématiques abordées par le RUC PL (produits phytosanitaires, économie d'énergie, etc.) font d'ores et déjà l'objet de politiques publiques à l'échelle nationale. Ces critères inscrits en facultatif actuellement pourront par la suite devenir obligatoires pour fonctionner dans une démarche de progrès et être cohérents avec les attentes du grand public et celles du PN à long terme. En proposant une première version de RUC accessible, les PN donnent le temps aux socio-professionnels d'évoluer et leur proposent de les accompagner dans cette démarche.

CONCLUSION

"Parc national" est une expression qui fait rêver par les paysages grandioses et préservés auxquels elle fait référence. Les produits estampillés « Esprit parc national » ont donc toutes les chances de toucher une clientèle déjà sensibilisée à la protection des espaces naturels et/ou désireuse de consommer des aliments locaux. Grâce à la renommée des PN la marque devrait donc rapidement être reconnue par le consommateur.

Lancée officiellement en 2015, la marque « Esprit parc national » est déjà attribuée à de nombreux produits et services. Bien que très attendue dans le secteur du tourisme, et notamment pas les accompagnateurs en montagnes et les gardiens des refuges, elle l'était beaucoup moins par les exploitants agricoles qui ont d'ores et déjà à leur disposition plusieurs signes de reconnaissance. Elle commence néanmoins à être présente dans les différentes filières phares des territoires des PN, présence qui a cependant nécessité une série de compromis de la part de chaque PN.

Le système de culture, le système fourrager et le système d'élevage sont interdépendant et articulés au mieux en fonction des contraintes techniques (ressource humaine et budgétaire, conditions climatique et pédoclimatiques, foncier disponible, cheptel, matériel, etc.) et des objectifs de productions. La valorisation du produit fini détermine le niveau de production de lait à atteindre qui lui-même influe sur l'alimentation du troupeau et les soins vétérinaires qui seront nécessaire pour garder les animaux en bonne santé. L'exploitation agricole est un donc un système complexe où chaque composante est dépendante des autres. L'évolution vers une agriculture durable implique donc de comprendre la logique globale du systèmes et l'ensemble des facteurs qui l'influence.

Dans le cadre de la marque, c'est cette interaction entre les différentes composantes du système qui rend le choix des critères si difficile : le rôle de la marque s'arrête-t-il à vouloir limiter les soins vétérinaires qui menace la biodiversité ou doit-elle prendre en compte les facteurs qui influent le recours à ses traitements ? Le niveau d'exigence global de marque n'ayant pas été défini chaque PN est libre de choisir où placer le curseur en fonction de ses convictions et de ses contraintes. Cette souplesse participe donc à rendre l'élaboration d'un RUC si délicate.

Les PN ont cependant su réaliser les compromis nécessaires et peuvent désormais accompagner les exploitants agricoles dans une démarche d'amélioration de leurs pratiques. Ce partenariat entre les PN et le secteur agricole est une des raisons majeures qui pousserait les exploitants à adhérer. Pour eux la marque symbolise une reconnaissance de leurs efforts de la part de PN et montrent ainsi au grand public leur implication dans la préservation des espaces remarquables qu'ils entretiennent.

Cet engouement sera conservé et valorisé par l'implication des bénéficiaires dans la vie de la marque. Dans un contexte de restriction budgétaire du secteur public, les PN ne seront peut-être pas toujours à même de porter la marque à bout de bras. Pour que la marque se fasse une place durable parmi les SIQO et les autres marques territoriales il serait donc important que les bénéficiaires se l'approprient et entretiennent la dynamique.

BIBLIOGRAPHIE

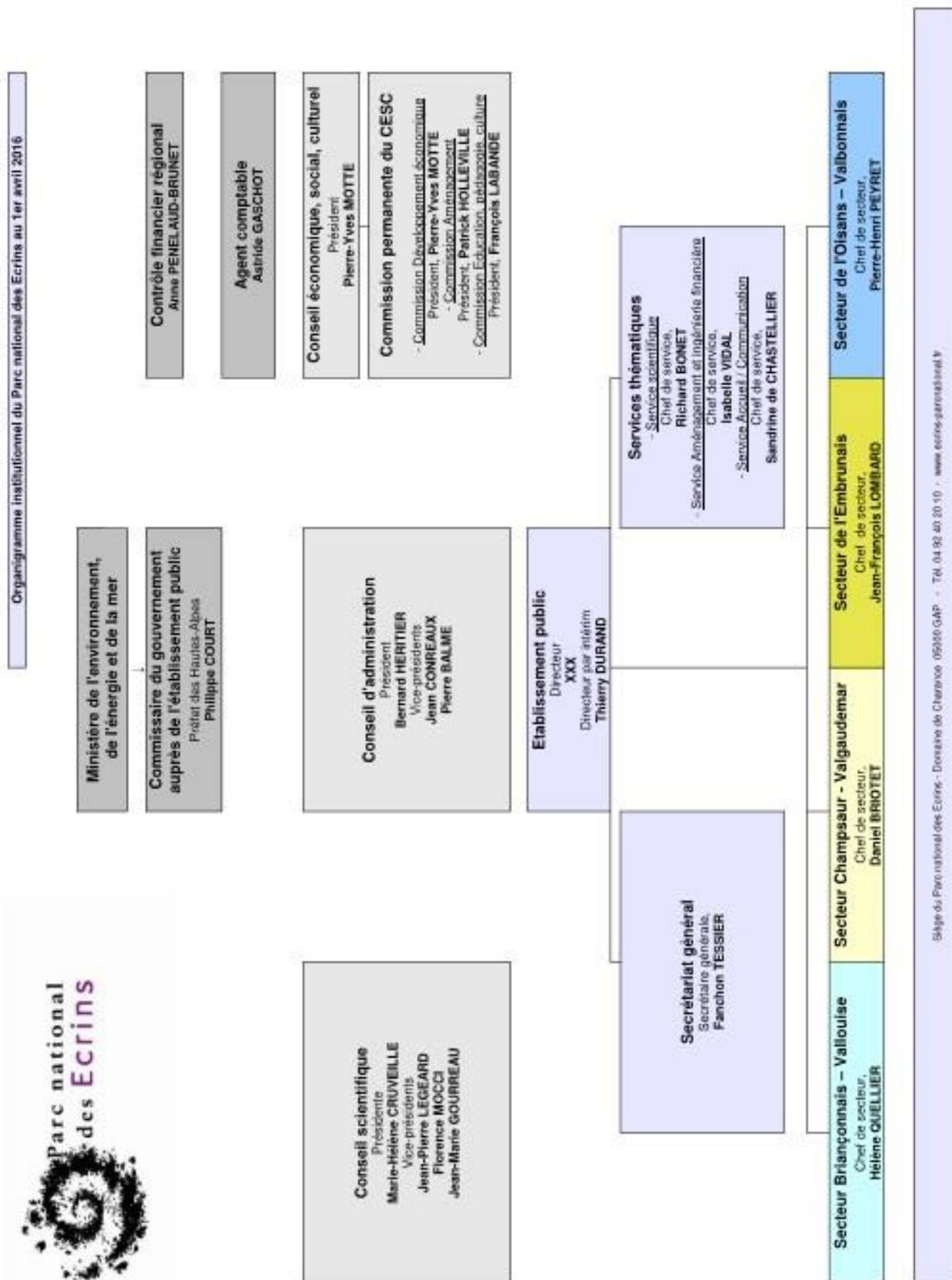
- AMILIEN, Virginie, « Préface : à propos de produits locaux », *Anthropology of food* [Online], 2005, URL : <http://aof.revues.org/306>
- ANGEON, Valérie, « La marque « Parc naturel régional », Un outil au service d'un développement local durable et un modèle pour les pays du Sud ? », *AFRIQUE CONTEMPORAINE* n° 222, 2007, p. 149-166.
- ARTICLE L711-1 du Code de la propriété intellectuelle, version en vigueur au 25 avril 2016, relatif aux éléments constitutifs de la marque
- ARTICLE L715-1 du Code de la propriété intellectuelle, version en vigueur au 25 avril 2016, relatif aux marques collectives
- BEISSON, Guy, « Les Parcs nationaux de France et l'agriculture », rapport public des Parcs nationaux de France, 2011
- BRETON, Jean Michel, « Espaces et aires protégées : Gestion intégrée et gouvernance participative », Publibook, Etudes caribéennes, N°12, 2010, 275 p.
- CAMBOUNAC, Tiphaine, « Quels enseignements sont à tirer de l'expérience en marquage de produits agricoles des Parcs naturels régionaux ? », Rapport de stage, 2012
- CARON, Armelle « La marque « Parc naturel régional » : un dispositif original pour valoriser des stratégies de développement durable fondées sur les ressources agricoles et agroalimentaires des territoires insulaires ultramarins », *Études caribéennes* [En ligne], 2008, URL : <http://etudescaribeennes.revues.org/3460>
- CORBILLE, sophie, « Les marques territoriales », *Communication* [En ligne], Vol. 32/2, 2013, URL : <http://communication.revues.org/5014>
- FAUVEL, Virginie, « Réseaux sociaux : collectivités, mieux vaut en être l'initiateur ! » *La gazette.fr*, 2011, URL : <http://www.lagazettedescommunes.com/78747/reseaux-sociaux-collectivites-mieux-vaut-en-etre-linitiateur/>
- FEDERATION DES PARCS NATURELS REGIONAUX DE FRANCE (FPNRF) , « Valeurs Parc naturel régional, une marque au service du développement durable des territoires », URL : <http://www.parcs-naturels-regionaux.fr/article/valeurs-parc-naturel-regional-une-marque-au-service-du-developpement-durable-des-territoires>
- FEREROL, Marie-Eve, 'Le développement économique en mode « Marque Territoriale » : l'exemple du Pays Basque français », 2013, URL : http://www.asrdlf2013.org/IMG/pdf/C_-_Fererol_-_Le_developpement_economique_en_mode_Marque_Territoriale.pdf
- GADES, Anna, « Des parasites, des coprophages, des nécrophages et des Vautours percnoptères », 2005, URL : https://www.researchgate.net/publication/268745386_Des_parasites_des_coprophages_des_necrophages_et_des_Vautours_percnopteres

- GUYOT, Chantal. TAMAILLON, Bruno, « L'élaboration d'un plan d'actions collectif autour de la marque Parc », Rhône-Alpes, TER'Aveni, Tam's, 2008
- INSTITUT DE L'ELEVAGE, « Gestion des effluents d'élevage et de fromagerie chez les laitiers et les fromagers », 4^{ème} journées Techniques Caprines, 2013
- LASSELIN, Delphine, « Evaluation de la faisabilité de mise en place d'appellations réservées dans la région de Lanaudière », Québec, Mémoire de fin d'étude, Enita Clermont Ferrand, 2001, 40p.
- LOI n° 2006-436 du 14 avril 2006 relative aux parcs nationaux, aux parcs naturels marins et aux parcs naturels régionaux, JORF n°90, p.5682, URL : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000609487&fastPos=3&categorieLien=id&oldAction=rechTexte>
- LOI n°60-708 du 22 juillet 1960 relative à la création de parcs nationaux, URL : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000512209&dateTexte=19910417>
- PARC NATIONAUX DE FRANCE, « Alpage et estives dans les parcs nationaux métropolitains de montagne », 2011, URL : http://www.parcsnationaux.fr/content/download/9837/90221/file/plaquette_estives.pdf
- PARCS NATIONAUX DE FRANCE (PNF), « Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) et marque Esprit Parc National en territoire de Parc national : quelles possibilités pour la marque des produits agricoles ? », document interne, 2015
- ROMI, Raphaël, « Parcs nationaux fin ou renouveau d'un modèle juridique ? », RJE, 2007, pp.37-52
- SPF ECONOMIE, « Les marques collectives », 2013, URL : www.economie.fgov.be
- TALEVIS Christine, « Evaluation de la marque « produit » et « accueil » du parc naturel régional du haut languedoc », Mémoire de Master 2, Université de Versailles St Quentin en Yvelines, 2015, 76p

TABLE DES ANNEXES

Annexe 1 : Organigramme du PNE.....	2
Annexe 2 : RUC viande	3
Annexe 3 : Fruits et légumes.....	10
Annexe 4 : Tableau comparatif des thèmes abordés dans différents cahier des charges.....	18
Annexe 5 : miel	19
Annexe 6 : Produits transformés	23
Annexe 7 : Proposition de RUC PL	27
Annexe 8 : Description de la « 27 ^{ème} EA » enquêtée dans le PNP.....	34
Annexe 9 : Extrait de la fiche de notation du concours prairies fleuries.....	37
Annexe 10 : Extrait de la charte du Parc national des Pyrénées	38
Annexe 11 : Extrait de la charte du Parc national des Cévennes	39
Annexe 12 : Synthèse des données recueillies pendant les enquêtes	40
Annexe 13 : Questionnaire à destination des éleveurs	42
Annexe 14 : Etat des lieux de la marque « Esprit parc national ».....	49

Annexe 1 : Organigramme du PNE



Annexe 2 : RUC viande



Parcs nationaux
de France

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

Document validé par le Comité de gestion de la marque du 19 février 2016

L'esprit Parc national pour la viande de bovins, ovins, caprins et équins

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

L'offre de viande de bovins, ovins, caprins et équins s'adresse aux clientèles qui souhaitent soutenir la préservation des patrimoines naturels et culturels des parcs nationaux et participer à leur maintien grâce notamment à des pratiques respectueuses valorisant des filières économiques locales lors de leurs achats.

Ainsi, l'offre de viande de bovins, ovins, caprins et équins marquée ***Espirit Parc national*** comportera les spécificités suivantes, pour permettre aux acheteurs de :

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

RUC viande de bovins, ovins, caprins et équins

Produits ou Services concernés

Description précise du produit concerné par le règlement d'usage catégoriel : la production de viande issue d'ovins, bovins, équins et caprins. Il s'agit de produits issus de transformations simples (abattage, découpe...), sans cuisson ou processus de conservation. Le produit viande est issu d'animaux dont le troupeau répond au règlement d'usage précisé ; il concerne de la viande d'agneau, tardon, brebis, veau, génisse, vache, bœuf, cabri, cheval...

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

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

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

Effets attendus sur les patrimoines du Parc national

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

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

Critères que le produit ou le service doit respecter

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

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

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

Les critères facultatifs se comptent en points. Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider au moins la moitié de l'ensemble de ces critères (la valeur à atteindre sera arrondie au chiffre inférieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair). Pour le cas où un critère n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants. Lorsqu'il ne reste que 3 critères facultatifs applicables ou moins, un critère au moins doit être respecté.

RUC viande de bovins, ovins, caprins et équins

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

Critères généraux :

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités d'évaluation et de contrôle
Critère n°1 : Élevage basé sur des surfaces en herbe L'élevage est basé principalement sur des prairies, parcours et estives.	O	La part de la surface en herbe (prairies temporaires et permanentes, pâturages) dans la surface totale exploitée est supérieure ou égale à 80%. ¹	Fiche descriptive RPG, déclaration PAC
Critère n°2 : Autonomie fourragère Les animaux sont nourris principalement à partir des ressources fourragères de l'exploitation.	O	Les surfaces fourragères de l'exploitation (dans et hors parc) contribuent à l'alimentation en fourrage (vert ou sec) du troupeau pendant au moins 7 mois.	Fiche descriptive (fiche de calcul) Déclaration PAC
Critère n°3 : Contribution des surfaces naturelles du territoire PN à l'alimentation du troupeau Les animaux valorisent des surfaces naturelles du Parc national.	O	Les surfaces naturelles situées dans le Parc national (estives, alpages, parcours, prairies permanentes) contribuent à l'alimentation en fourrage (vert ou sec) du troupeau pendant au minimum : - 5 mois de l'année au PN des Écrins, de la Vanoise - 2 mois de l'année au PN des Pyrénées, des Cévennes, et du Mercantour.	Fiche descriptive (fiche de calcul) Déclaration PAC
Critère n°4 : Le siège d'exploitation est situé dans le Parc national ou à proximité.	O	Le siège de l'exploitation agricole est situé dans le Parc national, dans un des départements du Parc ou dans un département limitrophe.	Fiche descriptive
Critère n°5 : Les animaux naissent et sont élevés sur l'exploitation.	O	Naissance et élevage sur l'exploitation. Pas d'atelier d'engraissement non lié au troupeau. Acceptation des achats de reproducteurs (mâles et femelles) ou pour remplacer en cas d'accidents.	Fiche descriptive ou tout document de suivi de l'atelier d'élevage

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

RUC viande de bovins, ovins, caprins et équins

Page 3

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

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

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

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

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

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

RUC viande de bovins, ovins, caprins et équins

Page 4

Critère n°9 : Les principales infrastructures agri-écologiques du Parc national (haies, arbres isolés, murets, clapiers « clapas »...) et les zones humides ne sont pas dégradées par l'activité, voire sont entretenues.	O	Absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité pastorale des zones humides et des infrastructures agri-écologiques liées aux surfaces nécessaires à l'élevage et structurantes dans le paysage (haies, arbres isolés, murets, clapiers...).	Fiche descriptive Contrat d'exploitation OU Évaluation sur place
Critère n°10 : Pas d'herbicide sur les prairies permanentes, parcours, alpages et estives du Parc national. Non applicable si le pâturage est géré par une collectivité (commune, commission syndicale...)	O	Pas d'utilisation d'herbicide sur les prairies permanentes, parcours, alpages et estives du Parc national (sauf traitement localisé visant à lutter contre les chardons, rumex et plantes envahissantes ou entretien des clôtures).	Fiche descriptive
Critère n°11 : 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
Critères facultatifs			
Critère n°12 : Les prairies temporaires ³ de l'exploitation, situées sur le Parc national, sont diversifiées.	F	Diversité du cortège floristique des prairies temporaires, avec un mélange de graminées et de légumineuses OU Rotation intégrant des graminées et des légumineuses.	Fiche descriptive Contrôle visuel
Critère n°13 : Pratiques patrimoniales Certaines pratiques mises en œuvre sur le territoire du Parc national sont patrimoniales.	F	Mise en œuvre d'une pratique patrimoniale : <ul style="list-style-type: none"> • fauche pedestre • utilisation des canaux d'irrigation • ... 	Fiche descriptive Contrat de l'exploitation OU Évaluation sur place

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

RUC viande de bovins, ovins, caprins et équins

Page 5

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

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

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

RUC viande de bovins, ovins, caprins et équins

Page 6

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

Item B : développer une démarche écoresponsable

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

Item C : participer à la politique économique et sociale

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

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

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère n°26 : sensibilisation des clients Le bénéficiaire sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire, au caractère agri-écologique de son activité, à la protection des patrimoines ou aux comportements responsables dans le milieu naturel ou à la découverte des richesses des patrimoines.</p>	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la transformation des viandes

Définitions génériques pour tous les produits agricoles transformés :

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

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : des haricots pour le navarin d'agneau). Une attention particulière sera portée quant à leur origine ou à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, liqueurs...), le produit transformé ne comportera pas de produit de ce type.

Les autres ingrédients seront appelés « **autres produits ou ingrédients** ». Ils n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont donc qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, de l'alcool pour les liqueurs, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère A : Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)</p> <p>Un produit transformé peut dans certains cas comporter plusieurs produits essentiels. Chaque produit essentiel est principalement un produit agricole marqué Esprit Parc national.</p>	O	Au moins 80% de chaque produit agricole essentiel est un produit marqué Esprit Parc national (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 locaux ou sous signe de qualité.</p>	O	(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires) Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont de provenance locale (territoire du Parc national et cantons limitrophes) et/ou sous SIQO (AB, AOP, IGP...).	Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs origines et les fournisseurs

<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres produits ou 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 produits sont marqués Esprit Parc national</p> <p>OU les autres produits ou ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	Factures, déclaration sur l'honneur
<p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les additifs et autres produits utilisés sont d'origine naturelle.</p>	O	<p>Aucun conservateur, stabilisateur, colorant ou arôme de synthèse n'est rajouté.</p> <p>Les produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants ainsi que les substances aromatiques sont d'origine naturelle.</p> <p>L'utilisation d'huile de palme et de produits OGM est interdite.</p>	Liste détaillée des autres produits et additifs utilisés
<p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique.</p> <p>OU Vente directe, circuit court</p> <p>OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.</p>	Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches

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

Développer une démarche écoresponsable

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

<p>Critère I : Entretien des locaux de de transformation</p> <p>Dans un souci de gestion écologique, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux et outils de transformation ont un impact minimal pour l'environnement naturel.</p>	F	Utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « éco-certifiés » ou appartenant à liste de produits suivante : désinfection à l'eau chaude, vapeur d'eau, eau oxygénée, carbonate de sodium ou de potassium, acide acétique (vinaigre), acide lactique, ozone, alcool, savon potassique et sodique, lait de chaux, chaux et chaux vive, huiles essentielles.	Fiche descriptive Liste des produits utilisés Vérification lors de la visite
<p>Critère J : Économies d'eau et efficacité énergétique</p> <p>L'utilisateur met en œuvre au moins une démarche écoresponsable d'économie d'eau ou d'efficacité énergétique dans l'atelier de transformation.</p>	F	Au moins une des démarches suivantes est mise en œuvre dans l'atelier de transformation : - Pratiques d'économie d'eau ou d'énergie - Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables - Isolation des bâtiments (atelier de transformation, point de vente, ...) - Outil de production/transformation innovant et économe - Optimisation du système de production de chaleur ou de froid	Fiche descriptive Ou Diagnostic énergétique, si exploitation dans territoire parc
<p>Critère K : Intégration paysagère des bâtiments de transformation</p> <p><i>PAG non concerné</i></p>	F	Si le site de transformation est situé dans le parc, la qualité paysagère des extérieurs des bâtiments respecte la structure paysagère du lieu (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...).	Fiche descriptive, contrôle visuel

Participer à la politique économique et sociale

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

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

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

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

Annexe 3 : RUC Fruits et légumes



Parcs nationaux
de France

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

Document validé par le Comité de gestion de la marque du 19 février 2016

Esprit parc national pour les fruits, légumes, fleurs et plantes, cultivés ou issus de cueillette, bruts ou transformés

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

L'offre de fruits et légumes, fleurs et plantes comestibles s'adresse aux clientèles qui souhaitent soutenir la préservation des patrimoines naturels et culturels des parcs nationaux et participer à leur maintien grâce notamment à des pratiques respectueuses valorisant des filières économiques locales lors de leurs achats.

RUC Fruits, légumes, champignons et plantes comestibles

Page 1

Ainsi, l'offre de fruits, légumes, fleurs et plantes marquée **Esprit Parc national** comportera les spécificités suivantes, pour permettre aux acheteurs de :

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

Produits concernés

Description précise du produit concerné par le règlement d'usage catégoriel :

- les baies et fruits frais issus de plantes ou d'arbustes (fraises, framboises, cassis, groseilles, mûres, myrtilles, fruits d'argousier, de sureau, ananas, fruits de la passion...), les fruits frais issus d'arbres ou arbustes (pommes, poires, prunes, cerises, châtaignes, goyavier, tamarin, corosol, abricot-pays, mangue, fruits de palmiers, raisins...), les fruits à coque, les plantes et fleurs comestibles (gingembre, oseille-pays...), les plantes aromatiques et médicinales, les légumes et champignons.
- les produits issus d'une transformation simple (fruits séchés, ...)
- les produits agricoles transformés issus de ces fruits, légumes, champignons, fleurs et plantes (confitures, gelées, jus, sirops, tisanes, jus de fruits et nectars, pétillants, compotes, pâtes de fruit, sorbets, liqueurs, farine de châtaigne, crème de marron, crème de châtaigne, conserves...).

Les végétaux sont issus de cueillette ou de cultures en pleine terre (y compris sous tunnels ou serres, si celles-ci ne sont pas éclairées artificiellement ou chauffées à partir d'énergies fossiles ou électriques).

Les espèces végétales concernées par ce règlement d'usage sont considérées comme « patrimoniales », ou bien a minima sont adaptées aux conditions pédoclimatiques du parc national. Les essences exotiques à potentiel envahissant sur le territoire ne peuvent pas avoir de produits marqués. Les pratiques culturales ou de cueillette mises en œuvre respectent les saisons, les cycles naturels et la biodiversité.

Cible prioritaire : les agriculteurs à titre principal, à titre secondaire et les cotisants solidaires, les coopératives de producteurs.

Classes de produits et services de la classification de Nice : 5 (tisanes), 29 (fruits ou légumes conservés, congelés, séchés et cuits ; gelées, confitures, compotes ; produits horticoles comestibles...), 30 (glaces alimentaires, pâtes de fruit, farine de fruits à coque...), 31 (fruits et légumes frais, fruits à coque), 32 (boissons à base de fruits et jus de fruits ; sirops et autres préparations pour faire des boissons...), 33 (boissons alcoolisées).

RUC Fruits, légumes, champignons et plantes comestibles

Effets attendus sur les patrimoines du parc national

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

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

Critères que le produit doit respecter

Le producteur déclare des zones de culture et/ou de cueillette aussi précises que possible, au moins en partie sur le territoire du parc. Le producteur déclare la dénomination de ses différents produits qu'il souhaite commercialiser sous la marque Esprit parc national, ainsi qu'un ordre de grandeur et de variabilité des quantités de ces produits.

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

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

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

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

L'utilisateur doit connaître et respecter les réglementations liées à l'activité de cueillette et au droit des sols (droit de propriété), en vigueur sur le territoire : réglementation de droit commun (national, régional, départemental, communal) et réglementations spéciales (Parc national, espaces protégés...).

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

Critères généraux :

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : Impact sur le territoire du Parc national</p> <p>Les produits sont issus principalement du territoire du Parc (cœur et aire d'adhésion)</p> <p>Les activités de cueillette doivent respecter la réglementation du Parc national mais aussi celles existantes au niveau régional ou départemental.</p>	O	<p>Pour chaque type de produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les surfaces de culture doivent être localisées au moins à 70% sur le territoire du Parc national, - les surfaces de cueillette doivent être localisées au moins à 70% sur le territoire du Parc national. <p>Dans les deux cas, les surfaces restantes doivent être situées sur les communes limitrophes ou dans un périmètre proche et cohérent d'un point de vue géographique.</p>	Déclaration PAC ou localisation des parcelles et/ou cartographie des zones de cueillette.
<p>Critère n°2 : Valorisation des produits</p> <p>Le producteur/cueilleur est inscrit dans une démarche de valorisation de sa production</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique</p> <p>OU Vente directe, circuit court</p> <p>OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (marque territoriale...)</p> <p>OU Valorisation à travers une activité de transformation.</p>	Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches

Critères thématiques :

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

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

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère n°3 : Localisation dans un environnement sans pollution</p> <p>L'utilisateur réalise ses cultures et/ou ses cueillettes sur un lieu protégé (absence de pollution locale majeure dans l'environnement proche des parcelles ou des zones de cueillette)</p>	O	<p>Les zones de culture et de cueillette doivent être situées dans un environnement sans pollution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - absence d'activités à risque de pollution à proximité immédiate ou avec une influence directe (usine, décharge contrôlée, incinérateur...) - absence de voies de communication fortement fréquentées, à proximité immédiate ou avec une influence directe (autoroutes, routes principales, voies ferrées actives...) et pas de cueillette dans les 3 mètres de part et d'autre de route - pas de cueillette sur une zone de culture recevant des produits phytosanitaires. 	<p>Avis du Parc, Cartographie des zones de culture et de cueillette Vérification sur place OU Possession d'un certificat « Producteurs SIMPLES »</p>
Les systèmes de culture (critères non applicable à la pratique de cueillette)			
Critères obligatoires			
<p>Critère n°4 : Absence d'utilisation de produit chimique de synthèse</p> <p>Absence de produit phytosanitaire de synthèse (fongicide, herbicide, insecticide, ...) sauf cas exceptionnel. Absence de produit chimique pour lutter contre des espèces nuisibles pour les cultures (campagnols, taupes...).</p> <p>Absence d'engrais chimique de synthèse</p>	O	<p>Le système de culture n'utilise pas de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produit phytosanitaire de synthèse, à l'exception des traitements obligatoires en cas de crise sanitaire majeur, sans méthode alternative de traitement (ces cas seront signalés au Parc national), - d'engrais chimique de synthèse. <p>La fertilisation est réalisée uniquement à partir d'apports organiques (compost, fumier...) ou d'éléments minéraux (listés dans l'annexe 1 du règlement CE n° 889/2008, relatif à la production biologique).</p>	<p>Fiche descriptive (avec précisions sur l'itinéraire technique) Factures OU Certification AB ou mention Nature et Progrès ou Demeter</p>

<p>Critère n°5 : Absence d'OGM dans les espèces cultivées</p>	O	Absence totale de variétés OGM.	Certification AB ou Nature et Progrès OU Engagement sur l'honneur
<p>Critère n°6 : Non dégradation des IAE existantes</p> <p>Les principales infrastructures agri-écologiques (haies, arbres isolés, murets, clapiers « clapas »...)^(*) liées aux surfaces de production de fruits, légumes ou plantes ne sont pas dégradées par l'activité agricole, voire sont entretenues.</p> <p>(*) La liste des IAE peut être précisée par le PN.</p>	O	<p>Haies, bosquets, mares et arbres isolés : entretien</p> <p>Murets et clapiers : Absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité agricole OU Actions d'entretien des infrastructures à enjeu paysager (murets situés à proximité de chemins, de bâtiments...)</p>	<p>Fiche descriptive OU Évaluation sur place</p>
<p>Critère n°7 : Diversification des espèces ou des variétés cultivées</p> <p>L'utilisateur cultive différentes variétés ou espèces et contribue à la diversité biologique.</p>	O	<p>Cas général : Au moins une parcelle culturale associe au moins deux espèces ou variétés cultivées différentes.</p> <p>Pour les vergers : Au moins trois espèces ou variétés de fruit différentes sont cultivées sur l'exploitation.</p>	<p>Fiche descriptive OU Évaluation sur place</p>
<p>Critère n°8 : Gestion de la ressource en eau</p> <p>L'utilisateur optimise le système d'irrigation pour maîtriser la consommation d'eau.</p>	O	<p>La production est adaptée au milieu.</p> <p>L'utilisateur met en place un dispositif d'irrigation raisonnée (goutte-à-goutte...) OU L'utilisateur met en place des pratiques limitant le recours à l'irrigation (paillage, buttes...) OU La ressource en eau est gérée, avec notamment l'installation de récupérateurs des eaux de pluie.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur. Contrôle visuel</p>

Critères facultatifs			
Critère n°9 : Choix des variétés locales ou anciennes L'utilisateur contribue à la mise en production de variétés locales ou anciennes.	F	Culture d'au moins une variété locale du territoire ou d'une variété ancienne, sur l'exploitation agricole.	Fiche descriptive Vérification qu'au moins une des variétés cultivées est considérée comme locale, ancienne (ou de terroir) par le Parc
Critère n°10 : Mise en place d'un paillage naturel pour les cultures de petits fruits et maraichères	F	Installation d'un paillage naturel pour les cultures de petits fruits et le maraîchage.	Fiche descriptive Contrôle visuel
Les systèmes de cueillette (critères non applicables aux systèmes de culture)			
Critères obligatoires			
Critère n°11 : Prise en compte de la biologie et de l'écologie des espèces cueillies L'utilisateur connaît et met en œuvre des pratiques limitant la pression sur les espèces et leur milieu.	O	L'utilisateur a une démarche visant à éviter une forte pression sur l'espèce cueillie et son milieu (variation des zones de cueillette pour permettre le renouvellement de l'espèce, pas de prélèvement intégral d'une zone ou plante...) OU L'utilisateur a une connaissance fine des espèces qu'il prélève et du milieu dans lequel il évolue. OU L'utilisateur a suivi une formation spécifique concernant les bonnes pratiques de cueillette, la botanique etc...	Descriptif de la procédure de cueillette et explication de la démarche Attestation de participation à une formation Déclaration sur l'honneur OU Possession d'un certificat « Producteurs SIMPLES » OU engagement dans une charte de bonnes pratiques
Critère n°12 : cueillette manuelle Pour limiter l'impact sur le milieu, la cueillette est réalisée à la main, à l'aide d'un outil si besoin.	O	La cueillette de plantes sauvages se fait à la main et peut être réalisée à l'aide d'un outil non motorisé (sécateur, faucille, faux, peigne...), dans la limite des réglementations en vigueur.	Fiche descriptive, déclaration sur l'honneur

Item B : développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n°13 : Conservation des fruits et légumes frais Aucun traitement et bonne conservation des fruits ou légumes après récolte.	O	Absence de traitement des fruits et légumes, après récolte Si les fruits ou légumes sont vendus en frais, ils sont conservés au réfrigérateur, en chambre froide (température positive) ou sous atmosphère contrôlée de façon naturelle. S'ils font l'objet d'une transformation ultérieure, ils pourront être conservés au congélateur.	Déclaration sur l'honneur Visite sur place
Critère n°14 : Gestion des déchets liés à l'activité de production Les déchets, liés à l'activité de production, 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. ET Dépôt des déchets de l'exploitation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie. Et pas d'intégration dans le sol de paillage plastique issu de la pétrochimie (polyéthylène...)	Déclaration sur l'honneur Visite sur place Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie
Critère facultatif			
Critère n°15 : Conditionnement en matériaux biodégradables	F	Dans le cas de vente en frais, l'utilisateur favorise l'utilisation de barquettes ou de cageots en bois ou d'emballages à base de matériaux biodégradables (composés organiques : amidon de maïs ou de pomme de terre, cellulose...)	Déclaration sur l'honneur Visite sur place

Item C : participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
<p>Critère n°16 : Gestion responsable du personnel, lié à l'activité de production L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.</p>	F	Plan de formation du personnel Politique d'embauche	Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.
<p>Critère n°17 : Partenariat avec des acteurs du territoire L'utilisateur est intégré au tissu économique local.</p>	F	L'utilisateur travaille en partenariat avec au moins un acteur local (association, gîte, restaurateur...) pour : - la récolte, - la transformation, - la commercialisation,...	Justificatif de formalisation de partenariat, déclaration sur l'honneur
<p>Critère n°18 : développement d'activités agri-touristiques et participation à des événements de promotion des produits agricoles Le producteur propose des visites de son exploitation, de son atelier et/ou des dégustations de ses produits ou participe à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux.</p>	F	Organisation de visites ou de dégustations OU Participation à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux. OU Accueil de groupes scolaires ou grand public	Label ou certification d'accueil à la ferme Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles Flyer ou document de communication, coupure de presse.

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère n°19 : sensibilisation des clients Le bénéficiaire sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire, au caractère agri-écologique de son activité, à la protection des patrimoines ou aux comportements responsables dans le milieu naturel ou à la découverte des richesses des patrimoines.</p>	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la transformation des produits frais

Définitions génériques pour tous les produits agricoles transformés :

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

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : des haricots pour le navarin d'agneau). Une attention particulière sera portée quant à leur origine ou à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, liqueurs...), le produit transformé ne comportera pas de produit de ce type.

Les autres ingrédients seront appelés « **autres produits ou ingrédients** ». Ils n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont donc qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, de l'alcool pour les liqueurs, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère A : Produit(s) agricole(s) essentiel(s) marqué(s)</p> <p>Un produit transformé peut dans certains cas comporter plusieurs produits essentiels. Chaque produit essentiel est principalement un produit agricole marqué Esprit Parc national.</p>	O	Au moins 80% de chaque produit agricole essentiel est un produit marqué Esprit Parc national (pourcentage calculé en poids ou en volume).	<p>Contrat de partenariat pour le produit agricole essentiel OU Audit sur le produit agricole essentiel validé par le PN</p> <p>OU Factures correspondant à l'approvisionnement Identification des fournisseurs de matières premières le cas échéant</p>
<p>Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</p> <p>Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits locaux ou sous signe de qualité.</p>	O	<p>(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)</p> <p>Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont de provenance locale (territoire du Parc national et cantons limitrophes) et/ou sous SIQO (AB, AOP, IGP...).</p>	Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs origines et les fournisseurs

<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres produits ou 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 produits sont marqués Esprit Parc national</p> <p>OU les autres produits ou ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	Factures, déclaration sur l'honneur
<p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les additifs et autres produits utilisés sont d'origine naturelle.</p>	O	<p>Aucun conservateur, stabilisateur, colorant ou arôme de synthèse n'est rajouté.</p> <p>Les produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants ainsi que les substances aromatiques sont d'origine naturelle.</p> <p>L'utilisation d'huile de palme et de produits OGM est interdite.</p>	Liste détaillée des autres produits et additifs utilisés
<p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique.</p> <p>OU Vente directe, circuit court</p> <p>OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

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

Développer une démarche écoresponsable

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

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

Participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
<p>Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le parc</p>	F	<p>L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).</p>	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

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

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

Principales sources bibliographiques :

- « La production de petits fruits rouges biologiques » de Sud&Bio, Languedoc Roussillon
- « Bonnes pratiques de récolte des plantes médicinales sauvages »
- Cahier des charges Produits de la Ferme, label Bienvenue à la ferme.
- Charte de la marque « Produit du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin – Petits fruits et produits transformés du vergers »
- Cahier des charges IGP « Génépis des Alpes »
- Cahier des charges SIMPLES
- Cahier des charges Nature&Progrès « Transformation des produits alimentaires et restauration »
- Site Internet sur les additifs alimentaires http://www.avenir-bio.fr/additifs_alimentaires.php

Annexe 4 : Tableau comparatif des thèmes abordés dans différents cahier des charges

Critère	Sous-critère	PNR				Nature et Progrès	AB	LR	Autres marques Territoriales
		VA	PA	PC	Vercors				
Animaux concernés									
	Type de produits								
Elevage									
	Origine des animaux								
	Race des animaux								
	Type d'alimentation								
	Provenance de l'alimentation								
	Pâturage								
	Chargement animal								
	Traitement sanitaire du troupeaux								
	Nettoyage mamelle et soins pré et post traite								
	Cycle naturel des animaux								
	Reproduction								
	Transport et abattage								
	Infrastructures agro-écologiques (ruisseaux, haies, ...)								
	Travail des prairies								
	Produits phyto								
	Bâtiments								
	Apports dans les prairies								
	Gestion des déchets								
	Gestion des eaux blanches								
	Consommations énergétiques								
	Consommations de l'eau								
	Activité conforme à l'image et à la charte du Parc								
Transformation									
	Provenance du lait								
	Localisation du siège, des bâtiments d'élevage, atelier de transto et d'affinage								
	Lieux de transformation et d'affinage								
	Type de transformation du lait autorisée								
	Stockage du lait								
	Transport								
	Mode de fabrication								
	Mode de conservation								
	Additifs de synthèse								
	Additifs naturels								
	Autres additifs								
Commercialisation / Communication									
	Mode de vente								
	Lieux de vente des produits								
	Sensibilité au développement durable								
	Intégration dans la filière								
	Communication								
Conformité avec la réglementation									
	Santé, sécurité, hygiène								
	Atelier de transformation								

Annexe 5 : RUC miel



Parcs nationaux
de France

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

Document validé par le Comité de gestion de la marque du 18 novembre 2015

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

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

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

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

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

Produits ou Services concernés

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

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

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

Effets attendus sur les patrimoines du parc national

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

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

Critères que le produit ou le service doit respecter

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

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

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

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

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

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

Critères généraux :

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

Critères thématiques :

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

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

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

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

Item B : développer une démarche écoresponsable

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

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

Item C : participer à la politique économique et sociale

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

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<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	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) Information orale lors de la vente directe	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

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

Sources bibliographiques :

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

Annexe 6 : RUC Produits transformés



Parcs nationaux
de France

Le règlement d'usage catégoriel Produits agricoles transformés

Document validé par le Comité de gestion de la marque du 19 février 2016

Esprit Parc national pour les produits agricoles transformés

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

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

Ainsi, l'offre de produits transformés, marquée **Esprit Parc national** comportera les spécificités suivantes, pour permettre aux acheteurs de :

- profiter d'un produit issu d'une exploitation présentant un lien fort avec le territoire du parc ;
- valoriser les productions et savoir-faire locaux.

Produits concernés

Description précise du produit concerné par le règlement d'usage catégoriel : les produits agricoles transformés (confitures, gelées, jus, sirops, tisanes, jus de fruits et nectars, pétillants, compotes, pâtes de fruit, sorbets, liqueurs, farine de châtaigne, crème de marron, crème de châtaigne, conserves de viande ou de légume, pâtés, hydromel,...).

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...).

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : des haricots pour le navarin d'agneau). Une attention particulière sera portée quant à leur origine ou à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, liqueurs...), le produit transformé ne comportera pas de produit de ce type.

Les autres ingrédients seront appelés « **autres produits ou ingrédients** ». Ils n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont donc qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, de l'alcool pour les liqueurs, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

Cible prioritaire : les entreprises de transformation (artisans, IAA...)

Les coopératives de producteurs et les agriculteurs qui font de la transformation fermière (dans leur atelier ou un atelier collectif) ou sous-traitent la transformation et commercialisent les produits finis devront répondre à d'autres RUC (comprenant un volet production et un volet commercialisation).

Classes de produits et services de la classification de Nice : 5 (tisanes...), 29 (gelées, confitures, compotes ; conserves de fruits, de viandes, de légumes ; beurre ; produits horticoles comestibles ; salaisons...), 30 (glaces alimentaires, pâtes de fruit, farine de fruits à coque, bonbons, tartes, chutney, pâtés...), 32 (boissons à base de fruits et jus de fruits ; sirops et autres préparations pour faire des boissons...), 33 (boissons alcoolisées, hydromel...).

Effets attendus sur les patrimoines du Parc national

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

L'attribution de la marque vise à valoriser des produits agricoles transformés qui contribuent à mettre en œuvre des pratiques respectueuses et valoriser les produits et savoir-faire-locaux. Le retour économique sur le territoire et la participation à la vie locale sont également recherchés.

Critères que le produit doit respecter

Le producteur déclare la dénomination de ses différents produits qu'il souhaite commercialiser sous la marque Esprit parc national, ainsi qu'un ordre de grandeur et de variabilité des quantités de ces produits.

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

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

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

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

Le bénéficiaire s'engagera à respecter, en complémentarité des spécificités du présent RUC, les dispositions réglementaires officielles établissant la transformation des denrées à destination de l'alimentation humaine.

Critères généraux :

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
Critère n°1 : 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 Esprit Parc national.	O	Au moins 80% de chaque produit agricole essentiel est un produit marqué Esprit Parc national (pourcentage calculé en poids ou en volume).	Contrat de partenariat pour le produit agricole essentiel OU Audit sur le produit agricole essentiel validé par le PN OU Factures correspondant à l'approvisionnement Identification des fournisseurs de matières premières le cas échéant
Critère n°2 : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits locaux ou sous signe de qualité.	O	(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires) Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont de provenance locale (territoire du Parc national et cantons limitrophes) et/ou sous SIQO (AB, AOP, IGP...).	Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs origines et les fournisseurs
Critère n°3 : Approvisionnement en autres ingrédients Les autres produits ou ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable. <i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i>	F	Pour son approvisionnement en autres ingrédients, l'utilisateur travaille avec au moins un producteur local (territoire du Parc national et cantons limitrophes) ou un producteur de proximité (150 km), en fonction du type de produits et des contextes. OU les autres produits sont marqués Esprit Parc national OU les autres produits ou ingrédients sont biologiques ou équitables.	Factures, déclaration sur l'honneur

<p>Critère n°4 : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les additifs et autres produits utilisés sont d'origine naturelle.</p>	O	<p>Aucun conservateur, stabilisateur, colorant ou arôme de synthèse n'est rajouté.</p> <p>Les produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants ainsi que les substances aromatiques sont d'origine naturelle.</p> <p>L'utilisation d'huile de palme et de produits OGM est interdite.</p>	Liste détaillée des autres produits et additifs utilisés
<p>Critère n°5 : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique.</p> <p>OU Vente directe, circuit court</p> <p>OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.</p>	Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches
<p>Critère n°6 : Produit transformé issu d'une recette traditionnelle</p> <p>L'utilisateur propose au moins un produit agricole transformé, selon une recette locale.</p> <p>Ce critère pourra être considéré sans objet pour certains produits (comme des confitures, jus de fruits...).</p>	F	<p>Parmi la gamme de produits agricoles transformés, au moins un produit transformé est issu d'une recette traditionnelle, emblématique du territoire, ou est une spécialité locale (éventuellement revisitée) valorisant la gastronomie locale, les recettes et savoir-faire locaux.</p>	Fiche descriptive

Item A : développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère n°7 : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p>	O	<p>Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques ou les oriente vers une filière de compostage) OU autre mode de valorisation des déchets organiques</p> <p>OU</p> <p>Dépôt des déchets de l'activité de transformation (emballages vides, plastiques, cartons,...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur</p> <p>Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt</p> <p>OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>
Critères facultatifs			
<p>Critère n°8 : Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables</p> <p>Dans le cadre de son activité de transformation, l'utilisateur limite le recours aux emballages ou utilise des contenants recyclables.</p>	F	<p>Mise en place d'un politique de réduction des emballages</p> <p>OU</p> <p>Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p>	<p>Déclaration sur l'honneur</p> <p>Visite sur place</p>
<p>Critère n°9 : Entretien des locaux de de transformation</p> <p>Dans un souci de gestion écologique, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux et outils de transformation ont un impact minimal pour l'environnement naturel.</p>	F	<p>Utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « éco-certifiés » ou appartenant à liste de produits suivante : désinfection à l'eau chaude, vapeur d'eau, eau oxygénée, carbonate de sodium ou de potassium, acide acétique (vinaigre), acide lactique, ozone, alcool, savon potassique et sodique, lait de chaux, chaux et chaux vive, huiles essentielles.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Liste des produits utilisés</p> <p>Vérification lors de la visite</p>

Critère n°10 : Économies d'eau et efficacité énergétique L'utilisateur met en œuvre au moins une démarche écoresponsable d'économie d'eau ou d'efficacité énergétique dans l'atelier de transformation.	F	Au moins une des démarches suivantes est mise en œuvre dans l'atelier de transformation : - Pratiques d'économie d'eau ou d'énergie - Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables - Isolation des bâtiments (atelier de transformation, point de vente, ...) - Outil de production/transformation innovant et économe - Optimisation du système de production de chaleur ou de froid	Fiche descriptive Ou Diagnostic énergétique, si exploitation dans territoire parc
Critère n°11 : Intégration paysagère des bâtiments de transformation <i>PAG non concerné</i>	F	Si le site de transformation est situé dans le parc, la qualité paysagère des extérieurs des bâtiments respecte la structure paysagère du lieu (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...).	Fiche descriptive, contrôle visuel

Item B : participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
Critère n°12 : 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 n°13 : 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°14 : 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
--	---	---	---

Item C : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°15 : 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

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

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

Principales sources bibliographiques :

- Cahier des charges Produits de la Ferme, label Bienvenue à la ferme.
- Charte de la marque « Produit du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin – Petits fruits et produits transformés du vergers »
- Cahier des charges IGP « Génépis des Alpes »
- Cahier des charges Nature&Progrès « Transformation des produits alimentaires et restauration »
- site Internet sur les additifs alimentaires http://www.avenir-bio.fr/additifs_alimentaires.php

Annexe 7 : Proposition de RUCC PL

		RUC lait		Cohérence	
Critères	Libellé du critère	Intitulé du critère	O/F	Informations	RUC viande/miel/F&L
1	Aire géographique de la marque	<p>Marquage permanent</p> <p>OU</p> <p>Marquage temporaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au moins 70 % de la SAU de l'exploitation est située sur le territoire du PN ET • Le siège de l'EA est situé dans le territoire du PN ou à proximité <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si les femelles en lactation sont absentes du territoire du PN plus d'1,5 mois/an d'affilé le marquage sera attribué uniquement durant la période de présence des animaux 	O	<ul style="list-style-type: none"> • Parmi les 17 exploitations ne réalisant pas de montée en alpage, 14 ont plus de 85 % de leur SAU sur le territoire du PN et 3 n'ont pas su donner la répartition exacte par commune • 1,5mois d'absence permet de prendre en compte les troupeaux transhumants et les troupeaux pour qui la localisation de l'estive diffère de celle du reste de la SAU (SAU dans le PN et estive hors-PN ou inversement) 	Cohérence avec le RUC F&L pour la proportion à 70 % de la SAU
2	<p>POUR LE MARQUAGE PERMANENT :</p> <p>Contribution des surfaces naturelles du territoire PN à l'alimentation du troupeau</p>	<p>Les surfaces naturelles situées dans le Parc national (estives, alpages, parcours, prairies permanentes) sont pâturées par les femelles en lactation pendant <u>au minimum 5,5 mois</u></p>	O	3 EA du PNE (dont 2 en zéro pâturage) ne rentrent pas dans le critère.	Durée augmentée
2 bis	<p>POUR LE MARQUAGE TEMPORAIRE</p> <p>Contribution des surfaces naturelles du territoire PN à l'alimentation du troupeau</p>	<p>Les surfaces naturelles (estives, alpages, parcours, prairies permanentes) sont pâturées par les femelles en lactation pendant <u>au minimum 5,5 mois</u></p>	O		Nouveau critère
3	Les prairies permanentes fauchées, ou fauchées et pâturées du Parc national présentent une diversité floristique significative.	<p>Présence d'espèces floristiques indicatrices de biodiversité sur au moins 75 % des parcelles échantillonnées</p> <p>OU</p> <p>Plus de 75% des surfaces dans le Parc national engagées dans un dispositif reconnaissant le caractère agro-écologique des prairies permanentes (MAEC SHP individuelle ou MAEC Herbe 03, 06, 07 ou 08)</p>	O		Identique

Critères	RUC lait		O/F	Informations	Cohérence RUC viande/miel/F&L
	Libellé du critère	Intitulé du critère			
4	Les parcours ou estives pâturées du Parc national ne présentent pas de dégradation remarquable.	Absence de dégradation par l'activité d'élevage remettant en question la pérennité de l'alpage, de l'estive ou du parcours à long terme (taux de prélèvement, érosion, dynamique de végétation, gros travaux d'aménagement...).	0		Identique
5	Les principales IAE du Parc national (haies, arbres isolés, murets, clapiers « clapas » ...) et les zones humides ne sont pas dégradées par l'activité, voire sont entretenues.	Absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité pastorale des zones humides et des infrastructures agri-écologiques liées aux surfaces nécessaires à l'élevage et structurantes dans le paysage (haies, arbres isolés, murets, clapiers...).	0		Identique
6	Alimentation en période d'estive assurée exclusivement par le pâturage.	Pas d'affouragement des animaux présents sur les estives et alpages, sauf si les conditions climatiques le nécessitent	0		Identique
7	Utilisation des effluents de l'EA comme fertilisants	Existence d'un plan d'épandage ou pratiques d'épandage raisonnées	0		Identique
8	Exploitation inscrite dans une démarche de valorisation de sa production de viande	Inscription dans une démarche qualité (AOP, IGP...) ou vente directe, circuit court ou inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (marque territoriale...)	0		Suppression de la partie pour les animaux de moins d'un an.
9	Les apports en aliments complémentaires sont raisonnés.	Pas d'ensilage de maïs, absence d'aliments OGM dans les rations <i>ET Pour les animaux de moins d'un an : la part de fourrages dans la ration alimentaire est supérieure à la part de compléments (en poids).</i>	0		Suppression de la partie pour les animaux de moins d'un an. Retrait des PT
10	Pas de désherbage chimique pour le semis direct des cultures	Absence de désherbage chimique pour le semis direct des cultures dédiées à l'élevage et des prairies temporaires.	0		Passage en obligatoire et rajout des PT et insecticide
11	Pas d'herbicide sur les prairies permanentes, parcours, alpages et estives du Parc national.	Pas d'utilisation d'herbicide et d'insecticide sur les prairies permanentes, les prairies temporaires , les parcours, les alpages et estives du Parc national (sauf traitement localisé visant à lutter contre les chardons, rumex et plantes envahissantes ou entretien des clôtures).	0		
12	Sensibilisation des clients	Présence d'outils d'information ou information orale	0		

Critères	RUC lait		O/F	Informations	Cohérence RUC viande/miel/F&L
	Libellé du critère	Intitulé du critère			
13	Pas de désherbage chimique sur les cultures	Absence d'herbicide sur les cultures dédiées à l'élevage et les prairies temporaires .	F		Retrait des PT
14	Présence humaine auprès des troupeaux	Pratiques de gardiennage	F	Avis : à supprimer ou regrouper avec les pratiques patrimoniales => pénalisant dans les tests	Cohérent
15	Pratiques patrimoniales	Mise en œuvre d'une pratique patrimoniale : fauche pédestre, utilisation de canaux d'irrigation, traite à la main ou au pot...	F	Avis : à supprimer ou regrouper avec le gardiennage => pénalisant dans les tests	Cohérent
16	Gestion des déchets	Dépôt des déchets produits (ficelles, films usagés, plastiques, Emballages Vides des Produits Phytosanitaires EYPP, Produits Phytosanitaires Non Utilisables PPNU...) dans un centre de collecte (Adivalor) OU Intégration dans un circuit de recyclage (cartons, emballages propres, palettes, ...).	F		Identique
17	Pas de produit chimique de synthèse pour lutter contre les organismes nuisibles (campagnols, taupes...)	L'éleveur utilise des méthodes alternatives aux produits chimiques de synthèse pour lutter contre les organismes nuisibles (campagnols, taupes...).	F		Identique
18	Approvisionnement en fourrage	Le fourrage provient de l'EA OU provient d'un territoire de proximité (150km maximum) OU est sous SIQO	F	8/26 EA autonomes 10/26 s'approvisionnement à moins de 150km (par la route) 3/26 s'approvisionne dans la Crau (je ne sais pas si le foin est AOP)	Nouveau critère
19	Approvisionnement en céréales	Les céréales proviennent de l'EA OU proviennent d'un territoire de proximité (150km) <u>OU sont sous SIQO</u>	F	Débat sur les modes de production du foin de la Crau... Prise en compte de l'approvisionnement en céréales AB souvent compliquée en local...	Rajout des SIQO

		RUC lait				
Critères	Libellé du critère	Intitulé du critère	O/F	Informations	Cohérence RUC viande/miel/F&L	
20	Développement d'activités agritouristiques, accueil à la ferme et participation à des événements de promotion des produits agricoles	Organisation de visites OU participation à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux OU accueil de groupes scolaires ou grand public	F			
21	Période de traitement antiparasitaire	Les traitements antiparasitaires chimiques sont réalisés <ul style="list-style-type: none"> • à l'entrée en bâtiment des animaux OU <ul style="list-style-type: none"> • à une période durant laquelle ils ne perturbent pas la faune du cœur de PN (sauf pression parasitaire exceptionnellement forte)	O ou F	12troupeaux/ 30 sont traités chimiquement et systématiquement. 6 troupeaux parmi les 12 sont vermifugés chimiquement et systématiquement au printemps ou en été ou en début d'automne Le traitement qu'à l'entrée en bergerie peut être pénalisant pour certaines espèces (ovin notamment) car correspond à une période de lactation)	Nouveau critère	
22	Les prairies temporaires de l'exploitation, situées sur le Parc national, sont diversifiées.	Diversité du cortège floristique des prairies temporaires, avec un mélange de graminées et de légumineuses OU Rotation intégrant des graminées et des légumineuses	F		Identique	
23	Rationalisation des traitements antiparasitaires	Absence de traitement systématique OU participation à une formation de gestion du risque parasitaire OU utilisation de produits ou méthodes "écologiques" OU existence d'une stratégie de traitement prenant en compte les enjeux environnementaux OU réalisation d'analyses coprologiques	F	13 troupeaux/30sont traités tout ou partie par des méthodes alternatives 5 troupeaux/30 sont traités uniquement en chimique mais en fonction des résultats des coprologies	Identique	

Avis : critère pouvant être supprimés dans le RUC lait p/r à ceux du RUC viande :

Critères	RUC lait		O/F	Informations
	Libellé du critère	Intitulé du critère		
24	Développement d'activités agritouristiques, accueil à la ferme et participation à des événements de promotion des produits agricoles	Organisation de visites OU participation à des fêtes ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux OU accueil de groupes scolaires ou grand public	F	Chronophage, trop contraignant pour cette filière. Peu d'EA concernées.
23	Présence humaine auprès des troupeaux	Pratiques de gardiennage quotidien pendant la période d'estive sur le Parc national.	F	Avis : à supprimer ou regrouper avec les pratiques patrimoniales
13	Pratiques patrimoniales	Mise en œuvre d'une pratique patrimoniale : fauche pédestre, utilisation de canaux d'irrigation, etc.	F	Avis : à supprimer ou regrouper avec le gardiennage
25	Localisation de l'activité d'abattage	Activité d'abattage, découpe ou conditionnement sur une commune du PN	F	Sans intérêt
21	Diversité génétique : races locales et/ou menacées	Démarche associative ou présence de femelles reproductrices de races locales et/ou menacées	F	
5	Animaux nés et élevés sur l'exploitation	Naissance et élevage sur l'EA. Pas d'atelier d'engraissement non lié au troupeau.	O	Sans intérêt

Propositions complémentaires du PNE :

Critères	RUC lait		O/F	Informations	Cohérence RUC viande/miel/F&L
	Libellé du critère	Intitulé du critère			
1	Traitements vétérinaires	L'éleveur met en place au moins une des pratiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Pas d'antibiotiques systématiques au tarissement • Pas de produits chimiques ou hormonaux pour synchroniser les chaleurs • Pas de produits chimiques ou hormonaux pour dessaisonner 	F		Nouveau critère
2	Rationalisation des aliments complémentaires	L'éleveur rationalise l'apport en aliments complémentaires par une des pratiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Les apports ne dépassent pas 800g pour les ovins et caprins, et 5000g pour les bovins • Favorise les aliments simples (et non les mélanges, tourteaux, etc.) • Les tourteaux expeller • Autre pratique 			Nouveau critère
3		L'ensilage d'herbe et l'ennubbannage ne sont pas utilisés dans les rations ET/OU Pas de production d'ensilage d'herbe ou d'ennubbannage sur l'EA			Nouveau critère
4		Les trayons sont nettoyés avant et après la traite avec des méthodes alternatives aux produits chimiques : <ul style="list-style-type: none"> • Paille de bois • Eau + savon noir • Autre méthode 			Nouveau critère
5		L'eau chaude est privilégiée pour le nettoyage de la machine à traite et le matériel (bidon, tank, etc.)			Nouveau critère

•

Critères à modifier dans le RUC transformation :

Critères	RUC Produits Transformés		Modification à faire
	Libellé du critère	Intitulé du critère	
4	Autres ingrédients d'origine naturelle	Aucun additif de synthèse n'est rajouté Pas de produits OGM	O Spécifier pour les produits laitiers : Prise en compte des auxiliaires de fabrication , notamment la présure (d'origine animale, végétale ou OGM)
6	Produit transformé issu d'une recette traditionnelle. L'utilisateur propose au moins un produit agricole transformé, selon une recette locale.	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.	F Paradoxe de demander une recette traditionnelle alors que les fromages « traditionnels » sont sous AOP/GP et peuvent donc être pénalisés lors du marquage (ex : Tomme des Pyrénées)
7	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation	Compostage des déchets organiques (l'utilisateur compose 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.	O Prendre en compte la valorisation du lactosérum (lorsqu'il n'est pas rejeté avec les eaux usées) : transformation du lactosérum en brousse, épannage ou utilisation dans la ration du bétail
9	Entretien des locaux de transformation	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.	F Les fromagers utilisent 1 ou 2 pds d'entretiens pour la fromagerie dont quasi universellement de l'acide/base. En demander au moins 3 éco certifiés ne pourra pas marcher.

DESCRIPTIF GENERAL DE L'EXPLOITATION

Exploitation n° : 27

LES SURFACES DE L'EXPLOITATION

7 – Présentation générale des surfaces

SAU totale : **57 ha**

Description :

Cultures : **25 ha de maïs**

Prairies permanentes : **32 ha**

Les surfaces sur les communes adhérentes au Parc national :

Cultures : Oui Non

Précisez les communes : **Lys**

Surfaces toujours en herbe Oui Non

Précisez les communes : **Lys**

Utilisation de produits phyto-sanitaires sur les parcelles? Oui Non

Si oui, précisez l'endroit, le type de produit, la dose, la fréquence et la période d'utilisation :

Des désherbants sont utilisés sur les cultures de maïs. Il n'utilise pas d'insecticides car les graines de semences sont enrobées.

12 – Les prairies permanentes

Pratique de la fauche pédestre : Oui Non

Pratique de l'irrigation gravitaire : Oui Non

Utilisez-vous des herbicides sur les prairies permanentes ? Oui Non

Si oui, précisez le type de produit, la dose, la fréquence et la période d'utilisation.

13 – La fertilisation

L'exploitation achète-t-elle des fertilisants minéraux pour les surfaces fourragères ?

Oui Non

Pratiques d'épandage

Qtité / type de parcelle ?

Le fumier est épandu sur les prairies permanentes et le lisier est épandu sur les cultures de maïs

14 – Lutte contre les organismes nuisibles

Pour lutter contre les organismes nuisibles (campagnols, taupes...), utilisez-vous :

des produits chimiques de synthèse

des méthodes alternatives

aucun produit

LE CHEPTEL ET SA CONDUITE

4 - Cheptel 1

Bovins

Ovins

Caprins

Équins

Composition du troupeau (par catégorie d'animaux : mères, renouvellement, mâles...) :

Mères : **70**

Races : **Prim'Holstein**

Race locale

Race menacée

Période de lactation : Répartie sur toute l'année

Traite :

Nombre de traite par jour : **2 traite /jours**

Utilisation de l'espace et pâturage : merci de préciser la présence du lot, sur le tableau suivant

	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc.
Bâtiment												
Prairies					x	x	x	x	x	x	x	
Parcours, landes												
Estives, alpages												
Autres (précisez)												

Les animaux sont sortis pendant les heures fraîches pour « se dégourdir les pattes »

Mode de reproduction :

Désaisonnement : Oui Non

Méthode :

Insémination : Oui Non

Conduite sanitaire du cheptel 1 :

Traitements systématiques : Avec des méthodes alternatives :

Après analyse (copro, conformation...) : En lien avec une stratégie particulière :

Type de traitement : **Antiparasitaires chimiques systématiques à l'automne et au printemps. Traitement aux antibiotique systématique au tarissement**

16 – Alimentation du troupeau

L'exploitation est-elle autonome pour l'alimentation du troupeau ?

En fourrage Oui Non

En céréales Oui Non

Production de l'alimentation des animaux

Fourrage : 1ère et 2nde coupe pour de l'ensilage d'herbes pré-fanées (utilisation de conservateurs)

3ème coupe pour du foin

Ensilage de maïs

Donnez-vous de l'ensilage de maïs à vos animaux ? Oui Non

Y a-t-il des aliments OGM dans les rations ? Oui Non

Ration type des animaux :

Femelles en lactation : **35kg d'ensilage de maïs + 8kg de mélange de céréales (soja, colza, luzerne, tournesol) + ensilage d'herbe + 3kg de foin**

LA COMMERCIALISATION

18 – Les modes de commercialisation:

Vente directe

- marchés
- vente à la ferme

Circuit court ou de proximité

- magasins de terroir
- magasins Bio
- restaurants

Démarche collective (coopérative de valorisation ou de vente...)

Autres : **Vend le lait à SODIAAL**

Précisez les volumes vendus par an, pour chacun de ces modes de valorisation : **quotas de 700 milles litres**

ECORESPONSABILITE

22 – Gestion des déchets (hors pneus)

Quels sont les déchets de l'exploitation ? : **Ficelles, bâches, bidons d'acide et de base**

L'exploitation dépose-t-elle ses déchets dans un point de collecte (Adivalor ou autres) ?

Oui Non

Comment sont gérés les effluents d'élevage ?

Eaux blanches et lactosérum:

Les eaux blanches sont épandues sur les parcelles de l'exploitation (selon le plan d'épandage)

Autres eaux vertes (bovins) eaux brunes (ensilage) produits sanitaires:

Les eaux vertes sont épandues sur les parcelles de l'exploitation (selon le plan d'épandage)

Avez-vous des dispositif d'économie d'énergie (eau, électricité, énergie fossiles..) ?

Non

Quels sont les produits utilisés pour le nettoyage de la salle de traite ?

Acide et base en alternance

Annexe 9 : Extrait de la fiche de notation du concours prairies fleuries

Méthode d'identification des Prairies Fleuries

Liste nationale des plantes indicatrices

Nom de l'exploitation

Fiche n° **2**

Prairies fleuries = au moins 4 plantes indicatrices dans chaque tiers.
*Cocher les types de plantes observées le long de la diagonale de
 visite (pour chaque tiers si la parcelle est hétérogène).*

Reporter le nombre de plantes indicatrices			
Total si parcelle homogène	Par tiers si parcelle hétérogène		
	1 ^{er} tiers	2 ^e tiers	3 ^e tiers

Prairies

Tendances prairies humides ou fraîches

Tendances pelouses

 Laïches, luzules, juncs et scirpes <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Liondents, épervières et crépis <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Trèfles <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Gaillets <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Achillées <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Thyms, serpolets, sarriettes et lavandes <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
 Myosotis <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Petites oseille <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Centaurees et serratules <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Geraniums <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Grande marguerite <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Orchidées et œillets <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
 Saxifrage granulée et cardamine des prés <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Lotiers <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Gesses, vesces et luzernes <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Sainfoins <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Sauges <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Arnica <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
 Renouée bistorte et menthes <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Silènes <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Knauties, scabieuses et succises <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Salsifis et scorsonères <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Anthyllides ou vulnéraires <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Astragales, hippocrépis et coronilles <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
 Fenouils, carums et angéliques <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Pimprenelles et sanguisorbes <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Campanules <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Rhinanthes <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Hélianthèmes et fumanas <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Polygales <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
 Raiponces <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Narcisses, jonquilles <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Genêts gazonnants <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Lins <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Limoniums ou saladelles <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	 Chlores et petites centaurees <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3



*Plantes réputées de bonne
valeur aromatique ou pour la
santé du bétail, légumineuses*



*Plantes réputées de bonne
valeur pour l'apiculture
(pollen ou nectar)*



*Plantes généralement
incapables de supporter
l'azote ou des utilisations
précoces et fréquentes*



*Plantes dont l'abondance
indique un problème de
renouvellement de la
végétation*

Remarque : Ces caractéristiques sont attribuées selon l'abondance des plantes et la présence de plusieurs espèces similaires.

Concours général agricole des prairies fleuries • Fiches de notation des parcelles • www.concours-agricole.com
page 5

© Photos : Michelin D. PMG Ballois des Vosges, Photothèque du PN des Etrims, DAJOUET O. - NININ/CCBY, Gravelle B., Boussel C., Masfai des Bauges, Pflanzler - Tour du Valat, Conservatoire Botanique de Poyajonles, Parc naturel régional de Camargue - P. Mestiban, Scopela



ORIENTATION 14 PROTÉGER, ÉCONOMISER ET AMÉLIORER LA RESSOURCE EN EAU

Sur le territoire du Parc national des Pyrénées, la qualité exceptionnelle de la ressource en eau doit être garantie pour la préserver en aval. L'économie de la ressource et la réduction des quantités de polluants de synthèse ou organiques peuvent être mis en œuvre par des systèmes techniques ou des démarches concertées simples et par une sensibilisation du grand public.

MESURES CONTRACTUELLES PERMETTANT D'ATTEINDRE CETTE ORIENTATION

MESURE DE CONNAISSANCE

- Faire des diagnostics sur les réseaux d'eau de distribution et détecter les fuites.

MESURE DE PLANIFICATION

- Réaliser des plans de gestion « zéro pesticide » sur les espaces publics dans le cadre d'une gestion environnementale.

MESURES D'ÉCONOMIE ET DE QUALITÉ DE L'EAU

- Évaluer les installations de traitement des eaux usées et les mettre aux normes (domestiques, agriculture, pastoralisme, refuges, stations de ski...);
- Mettre en place des actions collectives de récupération des eaux pluviales;
- Engager une réflexion sur les alternatives au salage des routes et mener des opérations pilotes.

MESURE RELATIVE À LA SENSIBILISATION

- Inciter les particuliers à adopter des pratiques économes et respectueuses de la qualité de l'eau.

> Contributions attendues des communes

- Envisagent la réduction progressive du recours aux produits phytosanitaires dans l'entretien des espaces communaux;
- Travaillent à la mise aux normes des installations de traitement des eaux usées;
- Réalisent un diagnostic des réseaux de distribution d'eau potable et s'assurent de la réparation des fuites

> Rôles de l'établissement public du Parc national des Pyrénées

- Accompagne techniquement les communes et sensibilise l'ensemble des partenaires techniques concernés pour réduire l'emploi des produits chimiques dans l'entretien de leurs espaces publics et implique l'ensemble des acteurs concernés;
- Favorise le transfert d'expériences en matière d'assainissement collectif innovant;
- Anime des campagnes de sensibilisation, à l'attention des particuliers, sur l'utilisation de l'eau;
- Contribue à la recherche de financement pour améliorer l'efficacité du réseau domestique;
- Contribue à la recherche de financement pour la mise aux normes des stations de traitement des eaux usées.

> Principaux autres partenaires à mobiliser

Collectivités territoriales, Agence de l'eau Adour-Garonne, DDT, DDTM, SMDRA, fédérations de pêche, ONEMA, APPMA, DREAL, associations de protection de la nature, lycée de l'Horticulture et du Paysage Adriana, Commissariat de massif des Pyrénées...

Les engagements collectifs

La charte comporte sept engagements collectifs concernant l'ensemble des communes adhérentes. Ces engagements ont pour objectif de favoriser le dialogue et l'implication de tous, d'afficher l'exemplarité des communes pour l'utilisation des produits phytosanitaires, et de soutenir des filières économiques s'appuyant sur la valorisation et la préservation du patrimoine (filiale pierre sèche, agriculture biologique et randonnée non motorisée).

Ces sept engagements sont :

- 4 Désigner un élu référent par commune et mettre en place un point d'information sur la charte pour la population (mesure 111)
- 5 S'engager dans la démarche « Vers des collectivités zéro pesticide » (mesure 343)
- 6 Signer et mettre en œuvre la « charte nationale des territoires façonnés par la pierre sèche » (mesure 423)
- 7 Engager une réflexion sur l'amélioration des consommations et des impacts de l'éclairage public (mesure 431)
- 8 Contribuer, dans leur domaine de compétences, à la proscription de la recherche et de l'exploitation d'énergies fossiles sur le territoire (mesure 433)
- 9 Exonérer de la taxe foncière les propriétés non bâties nouvellement exploitées en agriculture biologique (mesure 541)
- 10 Prendre en compte les itinéraires majeurs de randonnée non motorisée dans la réglementation de la circulation des véhicules à moteur sur les voies et chemins (mesure 721).

Les engagements individuels

Au-delà des engagements collectifs de l'ensemble des communes, les partenaires de la charte favorisent, dans le cadre de démarches volontaires, l'implication des communes dans la mise en œuvre des différentes mesures de la charte.

Les contributions des communes sont indiquées au sein de chacune des mesures présentées dans la partie II. Les conventions d'application de la charte permettront d'identifier, pour chaque commune qui le souhaite, leurs engagements et les mesures d'accompagnement correspondantes.

L'articulation avec les intercommunalités

L'adhésion à la charte relevant des communes, c'est naturellement à leur niveau que sont proposés les engagements.

De manière complémentaire, des conventions d'application seront proposées aux intercommunalités, afin d'assurer la cohérence des politiques intercommunales avec le projet de territoire, notamment pour des actions mettant en jeu des compétences transférées à l'échelle intercommunale.

Annexe 12 : Synthèse des données recueillies pendant les enquêtes

EA	Espèce	Période de lactation	Provenance du fourrage	Distance kilométrique	Provenance des céréales	Distance kilométrique (avec le lieu de culture)	PN d'origine	Durée de pâturage dans le PN	Durée de pâturage hors PN	Durée de pâturage dans le PN pendant la lactation	Durée de pâturage total	Durée de pâturage dans le PN/ durée totale de pâturage	Durée de pâturage dans le PN pdt la lactation / durée totale de pâturage	Ration en céréales + compléments (en gr)
Camille Dalvout	caprin	toute l'année	Arlès	100	NR	NR	PNC	7	0	7	7	100	100	800
Ferme des Bellis	caprin	février - octobre	Arlès	90	ent. Evialis Alès	NR	PNC	12	12	9	12	100	75	600
Bergerie de la Lignarre	Ovin	toute l'année	Valbonnais	34	Nord Isère	114	PNE	7	0	7	7	100	100	600
Bois Noirs	Caprin	toute l'année	Autonome	0	Autonome	0	PNE	0	0	0	0	0	0	1300
Cabriolle	Caprin	février - octobre	Hautes Alpes	100	Cluny (71250) et St Jean sur Veyle (01290)	300	PNE	7	0	6,5	7	100	93	800
Champs Marin	Ovin	toute l'année	Laragne	57	Autonome	0	PNE	5,5	0	5,5	5,5	100	100	800
Chatillon	Caprin	février - octobre	Autonome	0	Moirans + Nord Isère	140	PNE	0	0	0	0	0	0	800
Chatillon	Bovin	toute l'année	Autonome	0	Moirans + Nord Isère	140	PNE	6,5	0	4	6,5	100	62	5000
Des Ecrins	caprin	février - octobre	Réotier	25	Coop. Alpes Sud + St Jean sur Veyle	NR	PNE	6	0	6	6	100	100	600
Forest du Bayle	Caprin	février - octobre	Laragne	67	coop. Alpes Sud	NR	PNE	8	0	8	8	100	100	700
La Tuillière	Bovin	toute l'année	Autonome	0	Autonome	0	PNE	NR	NR	NR	6	NR	NR	5000
Moisière	Bovin	toute l'année	Autonome	0	ent. Drac Lait	NR	PNE	4	0	4	4	100	100	5500
Pré la Combe	bovin	toute l'année	Autonome	NR	coop. Drac lait + coop Dauphinoise	NR	PNE	7	0	7	7	100	100	4500
Sensibus	caprin	mars à décembre	NR	NR	ent. Chaix	NR	PNE	7	0	7	7	100	100	600
Col des Champs	bovin	toute l'année	Alpes Maritimes	30	Alpes Maritimes	30	PNM	NR	NR	NR	12	NR	NR	1000
Collet	bovin	NR	Italie	NA	NR	NR	PNM	4	NR	4	NR	NR	NR	1000
La Barlatte	ovin	décembre - aout	Forcalquier	150	Laragne	200	PNM	8,5	0	4,5	8,5	100	53	350
Mantégas	bovin	avril-décembre	Hautes Alpes	200	ent. Sanders	NR	PNM	5	3	5	8	62,5	62,5	1000
St Vincent	bovin	toute l'année	Autonome	0	NR	NR	PNM	12	0	12	12	100	100	3000
Trannoy	ovin	octobre - juin	Mansouque	250	NR	NR	PNM	7	0	1,5	7	100	21	600
Alouas	ovin	décembre - aout	Espagne	NR	coop. France Sud Ouest	NR	PNP	9	0	5,5	9	100	61	700
Bayardous	caprin	février - octobre	Autonome	0	Lourde	25	PNP	7	0	7	7	100	100	1300
Cazaux	bovin	toute l'année	Espagne	NR	Sanders	NR	PNP	6,5	0	6,5	6,5	100	100	3000
Cazaux	ovin	octobre - aout	Espagne	NR	Sanders	NR	PNP	7	0	7	7	100	100	800
Domengeus	bovin	NR	Espagne	NR	coop. Pays Basque	NR	PNP	8	0	3	8	100	37,5	NR
Domengeus	ovin	NR	Espagne	NR	coop. Pays Basque	NR	PNP	8	0	3	8	100	38	1200
Chavière	caprin	décembre - septembre	La Crau	400	NR	NR	PNV	3	4	3	7	42,9	43	700
Rey	Bovin	décembre - aout	La Crau	400	Coop. St Julien en Genevois	NR	PNV	4	3	2,5	7	57,1	36	NR
Rey	caprin	décembre - aout	La Crau	400	Coop. St Julien en Genevois	NR	PNV	4	3	2,5	7	57,1	36	300
Transta	Ovin	décembre - aout	La Rochette (73110)	70	Coop. Aiton	NR	PNV	7,5	0	5,5	7,5	100	73	350

EA	Espèce	Présence d'OGM dans les rations	Utilisation d'ensilage dans les rations	Utilisation d'enrubannage dans les rations	Utilisation d'insecticides	Où ?	Utilisation d'herbicides	Où ?	Engrais utilisé	Type de vermifuge (laitières)	Fréquence	Période	Autres traitements vétérinaires systématiques (hors vaccins)	Fréquence	Valorisation du Lactosérum	nombre de méthode différente/E A
Camille Dalvout	caprin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	Copro	Printemps	non	NA	NA	NA
Ferme des Bellis	caprin	NR	non	non	non	/	non	/	Aucun	Alternatif	NA	NA	non	non	NA	NA
Bergère de la Lignarre	Ovin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	chimique + alternatif	copro	Eté	non	NA	oui	2
Bois Noirs	Caprin	NR	non	non	non	/	non	/	Aucun	Chimique	systématique	Automne + Printemps	non	NA	NA	NA
Cabriolle	Caprin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	chimique + alternatif	copro	NR	non	NA	oui	1
Champs Marin	Ovin	NR	non	non	oui	culture de luzerne	non	/	Fumier	chimique	systématique	NR	non	NA	oui	1
Chatillon	Caprin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	systématique	NR	non	non	non	NA
Chatillon	Bovin	NR	non	non	non	/	non	/	Mnx + fumier	Chimique	systématique	Printemps	antibio	au tarissement	non	NA
Des Ecrins	caprin	NR	non	non	non	/	non	/	Mnx + fumier	Chimique	copro	Automne + Printemps	non	NA	oui	1
Forest du Bayle	Caprin	non	non	non	non	/	non	/	Aucun	chimique + alternatif	Copro	NR	non	NA	oui	1
La Tuillerie	Bovin	NR	non	oui	non	/	oui	mais culture avant semis	Mnx + islier	chimique	systématique	NR	non	NA	oui	1
Moissière	Bovin	NR	non	non	non	/	oui	/	Mnx + fumier	Aucun	NA	NA	non	NA	NA	NA
Pré la Combe	bovin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	systématique	NR	non	NA	oui	1
Sensinoux	caprin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Test	Test	Test	non	NA	oui	1
Col des Champs	bovin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	Alternatif	NA	NA	non	NA	oui	2
Collet	bovin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	systématique	Automne	NR	NR	oui	1
La Barlette	ovin	non	non	non	non	/	non	/	Aucun	Alternatif	copro	NA	non	NA	oui	2
Mantégas	bovin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	systématique	Automne + Printemps	antibio	au tarissement	oui	2
St Vincent	bovin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	Alternatif	NA	NA	non	NA	oui	2
Tranoy	ovin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Aucun	NA	NA	non	NA	non	NA
Alouas	ovin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	systématique	Automne + Printemps	non	NA	oui	1
Bayardous	caprin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	chimique + alternatif	copro	Automne	non	NA	oui	1
Cazaux	bovin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	copro	NR	non	NA	oui	1
Cazaux	ovin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	copro	NR	non	NA	oui	3
Domengeus	bovin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	chimique	systématique	au tarissement	non	NA	oui	1
Domengeus	ovin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	systématique	Eté	non	NA	oui	1
Chavière	caprin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Chimique	copro	Automne + Printemps	non	NA	oui	2
Rey	Bovin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	Aucun	NA	NA	non	NA	oui	1
Rey	caprin	non	non	non	non	/	non	/	Fumier	chimique + alternatif	copro	NR	non	NA	oui	1
Transta	Ovin	NR	non	non	non	/	non	/	Fumier	Aucun	NA	NA	non	NA	oui	2

DESCRIPTIF GENERAL DE L'EXPLOITATION

1 - Nom de l'exploitation :

2 – Forme juridique :

Nom :

Nom :

Nom :

Adresse de l'exploitation :

Téléphone : Mail :

Le siège d'exploitation est-il situé sur des communes du Parc national ? Oui Non

Précisez la commune :

17 – Les labels de qualité ou d'origine :

Agriculture Biologique

Label Rouge Précisez :

IGP Précisez :

AOP / AOC Précisez :

Autre Précisez :

LES SURFACES DE L'EXPLOITATION

7 – Présentation générale des surfaces

SAU totale :

Description :

Cultures :

Cultures fourragères :

Prairies temporaires :

Prairies permanentes :

Estives :

Les surfaces sur les communes adhérentes au Parc national :

Cultures : Oui Non Surface estimée dans le Parc :

Précisez les communes :
.....

Cultures fourragères Oui Non Surface estimée dans le Parc :

Précisez les communes :
.....

Surfaces toujours en herbe Oui Non Surface estimée dans le Parc :

Précisez les communes :

.....

Estives, landes et parcours Oui Non Surface estimée dans le Parc :

Précisez les communes :

.....

Utilisation de produits phyto-sanitaires sur les parcelles? Oui Non

Si oui, précisez l'endroit, le type de produit, la dose, la fréquence et la période d'utilisation :

.....

.....

Les prairies temporaires

Fréquence de retournement des prairies :

Composition des prairies, mélange de semences utilisé lors de l'implantation :

.....

.....

Sont-elles incluses dans une rotation ? Oui Non

Si oui, la rotation intègre-t-elle des graminées et de légumineuses ? Oui Non

Précisez :

.....

.....

Les parcours, landes, bas-vacants

Tout ou partie du troupeau utilise-t-il ce type de surfaces ? Oui Non

Comment sont gérés ces surfaces :

Engagement agri-environnemental sur tout ou partie de ces surfaces : Oui Non

Estives et alpages

Tout ou partie du troupeau utilise-t-il des surfaces pastorales ? Oui Non

Comment sont gérés ces surfaces :

Comment se fait la surveillance du troupeau ?

.....

.....

.....

.....

.....

12 – Les prairies permanentes

Pratique de la fauche pédestre : Oui Non

Pratique de l'irrigation gravitaire : Oui Non

Utilisez-vous des herbicides sur les prairies permanentes ? Oui Non

Si oui, précisez le type de produit, la dose, la fréquence et la période d'utilisation :

.....

.....

13 – La fertilisation

L'exploitation achète-t-elle des fertilisants minéraux pour les surfaces fourragères ?

Oui Non

Quantité achetée :

Pratiques d'épandage

Qtité / type de parcelle ?

Quand ?

Comment est stocké le fumier ?

Avez-vous des pratiques différentes pour les parcelles sur le PN ?

14 – Lutte contre les organismes nuisibles

Pour lutter contre les organismes nuisibles (campagnols, taupes...), utilisez-vous :

- des produits chimiques de synthèse
- des méthodes alternatives
- aucun produit

Précisez les produits utilisés, les doses employées et les précautions prises :

LE CHEPTEL ET SA CONDUITE

4 - Cheptel 1

Bovins

Ovins

Caprins

Équins

Composition du troupeau (*par catégorie d'animaux : mères, renouvellement, mâles...*) :

Mères :

Races :

Race locale

Race menacée

Période de lactation :

Traite :

Nombre de traite par jour :

Décrire les pratiques d'hygiène pré et post traite :

Produits utilisés :

Utilisation de l'espace et pâturage : merci de préciser la présence du lot, sur le tableau suivant

	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc.
Bâtiment												
Prairies												
Parcours, landes												
Estives, alpages												
Autres (précisez)												

Mode de reproduction :

Désaisonnement : Oui Non Méthode :

Insémination : Oui Non

Conduite sanitaire du cheptel 1 :

Traitements systématiques : Avec des méthodes alternatives :

Après analyse (copro, conformation...) : En lien avec une stratégie particulière :

Type de traitement :

.....

.....

.....

.....

16 – Alimentation du troupeau

L'exploitation est-elle autonome pour l'alimentation du troupeau ?

En fourrage Oui Non

En céréales Oui Non

Taux d'autonomie fourragère :
..... mois

Taux d'autonomie aliments complémentaires :
..... mois

Production de l'alimentation des animaux

Qtité :

Dates de fauches :

Achat de:

Qtité.....

Surplus :

Qtité

Alimentation des animaux avec les parcelles du PN mois

Affouragement des animaux en estive ou alpage ? Oui Non ça dépend

Donnez-vous de l'ensilage de maïs à vos animaux ? Oui Non

Y a-t-il des aliments OGM dans les rations ? Oui Non

Si achat : utilisation d'aliments certifiés **non-OGM** ? Oui Non

Lieu d'achat ?

Ration type des animaux :

Femelles en lactation :

Femelles tarie :

LA COMMERCIALISATION

18 – Les modes de commercialisation:

Vente directe

- marchés
- vente à la ferme

Circuit court ou de proximité

- magasins de terroir
- magasins Bio
- restaurants

Démarche collective (coopérative de valorisation ou de vente...)

Autres :

Précisez les volumes vendus par an, pour chacun de ces modes de valorisation :

.....
.....
.....

18 – Transformation

Lieu de l'atelier (nom et commune) :

Distance au siège de l'exploitation (en km) :

L'éleveur (ou une personne de l'exploitation) participe-t-il lui-même à la transformation ?

- Oui Non

Transformation en estive ? Oui Non

Type de produits transformé en estive :

*	Quantité :

Période de transformation en estive :

Type de produits transformé dans la vallée :

* Quantité :
* Quantité :
* Quantité :
* Quantité :

Période de transformation en vallée:

Utilisation d'additifs dans les produits :

Additifs de synthèse : Oui Non

Si oui :

* Quantité : Provenance :
* Quantité : Provenance :

Additifs de naturels : Oui Non

Si oui :

* Quantité : Provenance :
* Quantité : Provenance :

Autres ajouts (ferments, présures, levures) Oui Non

Si oui :

* Quantité : Provenance :
* Quantité : Provenance :

Y a-t-il des produits qui sont congelés ? Oui Non

Est-ce que certains produits ajoutés sont OGM ? Oui Non

Lesquels :

Pourquoi les utiliser ?

20 - Activités agri-touristiques :

Développez-vous une des activités agri-touristiques : Oui Non

Merci de préciser :

.....
.....

21 – Sensibilisation de la clientèle

Lors de la commercialisation en vente directe, l'exploitation sensibilise ses clients à son métier et au caractère agro-écologique de la production (affiches, plaquettes...)

Précisez les outils utilisés :

.....

.....
.....
.....

ECORESPONSABILITE

22 – Gestion des déchets (hors pneus)

Quels sont les déchets de l'exploitation ? :

L'exploitation dépose-t-elle ses déchets dans un point de collecte (Adivalor ou autres) ?

Oui Non

Lesquels :

.....
.....
.....

Comment sont gérés les effluents d'élevage ?

Eaux blanches et lactosérum:

.....
.....
.....
.....

Autres eaux vertes (bovins) eaux brunes (ensilage) produits sanitaires:

.....
.....

Avez-vous des dispositif d'économie d'énergie (eau, électricité, énergie fossiles..) ?

.....
.....

Quels sont les produits utilisés pour le nettoyage de l'atelier ?

.....
.....

Quels sont les produits utilisés pour le nettoyage de la salle de traite ?

.....
.....

Conditionnement des produits (recyclables ? Consignes ?)

Auriez-vous des attentes vis-à-vis de la Marque Esprit Parc National (animation, communication) ?

Quels seraient les critères importants pour la marque Esprit Parc National ?

Avez-vous des questions ?

Avez-vous des remarques ?

ETAT DES LIEUX CONTRATS SIGNES - Extrait de la base de données liée au site Internet (29/08/2016)

Au total = 194 contrats signés, (2 en attente)

	Pyrénées	Écrins	Mercantour	Cévennes	Calanques	Réunion	Guadeloupe	Vanoise	Port-Cros	TOTAL
RUC Artisanat	11						2			13
RUC Fruits, légumes...	2						6			8
RUC Hébergement	31	9	10	22	2		6			80
RUC Miel	4	6	2			6	2	1		21
RUC Produits agricoles transformés										
RUC Produits de l'agro-foresterie						5	2			7
RUC Restauration	3									3
RUC Séjours										
RUC Sorties découverte milieux marins							4			4
RUC Sorties découverte	15	20	3	4		2	2	7	4	57
RUC Viande										
RUC Visites en bateau										
RUC Visites de sites							1			1
TOTAL	66	35	15	26	2	13	25	8	4	194

ETAT DES LIEUX PRODUITS/SERVICES MARQUES - Extrait de la base de données liée au site Internet (29/08/2016)

Au total = 335 produits/services marqués et publiés (+ 28 non publiés)

	Pyrénées	Écrins	Mercantour	Cévennes	Calanques	Réunion	Guadeloupe	Vanoise	Port-Cros	TOTAL
RUC Artisanat (*)	12						3 (1)			15 (1)
RUC Fruits, légumes... (*)	2						7 (2)			9 (2)
RUC Hébergement	31 (1)	9 (1)	16	27	2		7 (1)			92 (3)
RUC Miel	4 (*)	15	6			6 (2)	1 (1)	1		33 (3)
RUC Produits agricoles transformés										
RUC Produits de l'agro-foresterie						3 (2)	(3)			3 (5)
RUC Restauration	3									3
RUC Séjours										
RUC Sorties découverte milieux marins							5			5
RUC Sorties découverte	27	106 (10)	11	9	(1)	2	1 (2)	9	10	175 (13)
RUC Viande										
RUC Visites en bateau										
RUC Visites de sites							(1)			(1)
TOTAL	79 (1)	130 (11)	33	36	2 (1)	11 (4)	24 (11)	10	10	335 (28)

* Marque attribuée à l'ensemble de la gamme de produits