

CHARTRE  
de la marque  
**Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales**  
**PPAM**  
"PRODUIT DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERCORS"



Le Parc naturel régional du Vercors, ci-après nommé le Parc, conformément aux objectifs de sa charte et particulièrement dans le cadre de sa politique de développement économique, a décidé de soutenir les producteurs de son territoire qui s'engagent dans des démarches de valorisation de leurs productions.

Pour cela, le Parc propose l'attribution de sa marque "Produit du Parc naturel régional du Vercors" pour les produits qui répondront aux caractéristiques arrêtées par le syndicat mixte et les producteurs et figurant dans les chartes respectives.

Le Parc missionne l'A.P.A.P pour animer et assurer le suivi technique des programmes de valorisation des produits issus de l'activité agricole de son territoire. L'A.P.A.P. veille à ce que cette démarche soit collective, construite avec des acteurs volontaires et motivés, sensibles aux valeurs d'un Parc Naturel Régional et de la profession agricole.

La marque "PRODUIT DU PARC NATUREL REGIONAL DU VERCORS" traduit les valeurs du parc naturel régional du Vercors. En s'appliquant aux produits des exploitations agricoles du territoire, elle s'inscrit dans une démarche de progrès, efficace et utile à l'amélioration de l'agriculture du PNR du Vercors. Les pratiques liées à la production et à la transformation sont respectueuses de l'environnement.

La charte peut évoluer pour répondre aux nouvelles exigences arrêtées par le Parc et les bénéficiaires.

La présente charte s'applique aux Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM)

Elle fixe les conditions indispensables d'octroi de la marque "Produit du Parc naturel régional du Vercors", ainsi que son utilisation sur tous les supports de promotion et de commercialisation par les bénéficiaires.

## **ARTICLE 1 : DÉSIGNATION DU PRODUIT.**

Le Parc naturel régional du Vercors a accepté de soutenir par le droit d'utilisation de sa marque le produit : Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM).

**Les plantes ne peuvent être autres que celles répondant aux critères de la charte "PPAM".**

- Plantes médicinales :

Les plantes ne peuvent être autres que celles autorisées par l'article D4211-11 du code de la santé publique relatif à la vente au public des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée. Plantes ou fleurs sèches en sachets ou en bocaux. Les plantes autorisées ne peuvent être vendues mélangées entre elles ou à d'autres espèces à l'exception des suivantes : tilleul, verveine, camomille, menthe, oranger, cynorrhodon, hibiscus, ... dont seuls les mélanges entre elles sont autorisés selon la réglementation en vigueur.

- Plantes aromatiques ou à parfum, (dont basilic, thym, persil, aneth, cerfeuil, ciboulette, coriandre, estragon, menthe, oseille, romarin, sauge, lavande, lavandins ...), peuvent être vendus sous les formes suivantes :

- fraîches sur pied ou en bouquet,
- en huiles essentielles selon la réglementation en vigueur, (les essences provenant de l'absinthe, la petite absinthe, l'armoise, le cèdre, l'hysope, la sauge, la tanaïse, le thuya... dont la vente est réservée aux pharmaciens : décret n° 86-778 du 23 juin 1986),
- en parfums,
- en sirops, confitures, gelées de plantes aromatiques, boissons alcoolisées. Le produit est composé uniquement de plantes aromatiques (en majorité) et d'éléments simples (eau, sucre, alcool)

Pour être marqué, tout produit devra être composé uniquement de plantes répondant aux critères de la présente charte et soumis à l'avis de la Commission Marque Parc du PNRV.

## **ARTICLE 2 : PRÉREQUIS RÉGLEMENTAIRE NECESSAIRE À L'OBTENTION DE LA MARQUE**

L'activité agricole

L'exploitation est déclarée à la MSA.

La déclaration PAC Graphique est à jour.

### La santé publique

L'atelier de transformation est aux normes en vigueur. Il sert exclusivement à la transformation des PPAM.

Pour les productions alimentaires, le producteur dispose d'une assurance "intoxication alimentaire".

La commercialisation des huiles essentielles doit se conformer aux exigences du Code de la santé publique sauf pour celles commercialisées comme produit d'entretien ou parfum d'ambiance.

### L'étiquetage

Aucune mention de conseil d'usage médical ou de posologie n'apparaît sur l'étiquette du produit et tout autre outil de communication.

Dans tous les cas, le producteur respecte les exigences formulées par les structures et organismes habilités à suivre et contrôler la filière PAM (DDAF, MSA, DDCCRF, DSV/DDASS...).

Orientations pour la production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales	Valeur de la marque associée	Critères techniques correspondant à ces orientations
<p><b><u>3/ Activité agricole</u></b></p> <p>L'activité agricole est située sur le territoire du Parc.</p> <p>L'exploitation est à taille humaine.</p> <p>L'activité agricole ne détériore pas le paysage.</p> <p>La récupération et le traitement approprié des différents déchets issus de l'activité agricole est la règle.</p>	<p>Territoire</p> <p>Dimension humaine</p> <p>Préservation de l'environnement</p> <p>Préservation de l'environnement</p>	<p>Le siège de l'exploitation agricole, les bâtiments et la SAU liés à l'activité PPAM, les sites de cueillette ou de récolte sont situés sur le territoire du Parc.</p> <p>Les abords de l'exploitation sont soignés et accueillants. Les chemins d'accès sont entretenus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits végétaux doivent être valorisés, compostés et non brûlés.</li> <li>- Le compostage est réalisé sur un lieu identifié de l'exploitation.</li> <li>- Les déchets sont triés.</li> </ul>
<p><b><u>4/ Cueillette des PPAM sauvages</u></b></p> <p>La cueillette peut être un acte traumatisant à plus ou moins long terme pour le milieu naturel. Les pratiques les plus douces sont recherchées.</p> <p>Une activité transparente.</p> <p>La cueillette est réalisée de manière traditionnelle par des personnes compétentes, formées à cette pratique. Cette activité ne doit pas exercer de pressions sur le milieu naturel.</p>	<p>Dimension humaine</p> <p>Dimension humaine</p> <p>Préservation de l'environnement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le producteur informe, dans la mesure du possible, le propriétaire du site de cueillette, de son activité.</li> <li>- Le producteur sait identifier les plantes sans confusion possible.</li> <li>- La cueillette est effectuée par le producteur lui-même ou par une personne qu'il aura formée et qu'il encadrera.</li> <li>- Les plantes sont cueillies à la main ou à l'aide d'un outillage manuel léger et adapté.</li> <li>- Le cueilleur connaît les conditions propices à</li> </ul>

<p>L'équilibre de l'écosystème est préservé. L'activité de cueillette ne doit pas engendrer une baisse de la biodiversité.</p> <p>La plante cueillie a bénéficié des influences naturelles (climat, sol, relief) du territoire du Parc.</p>	<p>Préservation de l'environnement.</p> <p>Territoire</p>	<p>la récolte de chaque plante (temps sec, moment de la journée le plus adapté...).</p> <p>Ainsi, la plante cueillie résiste mieux au transport et au séchage. Tout gâchis est évité.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le produit de la cueillette devra contenir un minimum de particules de sol, d'autres plantes, de parasites, de plantes endommagées ou détériorées.</li> <li>- Le cueilleur connaît les caractéristiques écologiques du milieu naturel et des plantes cueillies. Il prélève en conséquence : quantité, fréquence, stade de développement de la plante.</li> <li>- Sur le site, il prend ses précautions pour limiter le tassement de la flore présente.</li> <li>- Il tient à jour un livre de cueillette dans lequel il mentionne la date, la quantité, le lieu et la plante prélevée. Il note toute remarque sur l'état du milieu qui lui semblerait pertinente.</li> </ul> <p>La cueillette est interdite sur les abords de route, sur les terres cultivées de manière intensive, sur toute terre agricole en période d'épandage et sur les sites sensibles à la pollution radioactives (se conférer au plan de surveillance).</p>
<p><b><u>5/ Culture des PPAM</u></b></p> <p>Les productions de PPAM sont réalisées selon des modes de culture traditionnels respectant le cycle biologique de la plante</p> <p>L'utilisation de produits issus de molécule de synthèse doit être limitée.</p>	<p>Préservation de l'environnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les semences ou les plants proviennent d'un fournisseur agréé qui assure une parfaite traçabilité. L'utilisation de semences enrobées</li> </ul>

<p>Le travail du sol est réalisé de manière à préserver la structure pédologique.</p> <p>Utilisation rationnelle de l'eau.</p>	<p>Préservation de l'environnement</p>	<p>ou traitées ne doit correspondre qu'à l'absence d'autres solutions techniques pour répondre à un problème sanitaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A tout stade de la culture, l'utilisation de d'engrais ou de phytosanitaires issus de molécules de synthèse doit être la plus limitée possible et conforme aux homologations délivrées pour l'usage correspondant (culture, stade, parasite visé, dose, mode d'application). L'application de ces produits de synthèse ne doit être effectuée qu'en l'absence de solutions alternatives (engrais organique, enherbement...). La production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales devra tendre vers les principes de qualité et de traçabilité.</li> <li>- Le labour profond doit rester exceptionnel ou reconnu nécessaire (mise en culture).</li> <li>- Le passage d'engins lourds est déconseillé sur sol humide.</li> <li>- L'agriculteur veillera à ne pas laisser le sol nu (couverture de résidus organiques hors période de culture).</li> <li>- Le producteur tient un cahier d'enregistrement des apports (engrais et phytosanitaire) effectués à l'échelle de chaque parcelle : date, nature de l'apport, quantité, raisons, plantes, conditions climatiques.</li> <li>- En été, l'utilisation de l'eau est modérée et l'arrosage aux heures de fort ensoleillement est interdit.</li> </ul>
<p><b><u>6/ Conditions de transformation</u></b></p> <p>La transformation et le conditionnement sont réalisés sur le lieu même de production. Professionnel, le producteur en assure ou en supervise les différentes étapes. Il utilise des méthodes traditionnelles</p>	<p>Dimension humaine</p>	<p>Une attention particulière devra être portée à ce que la matière première (PPAM) tout comme le produit transformé ne contiennent pas de produits étrangers autres que des PPAM (déchets divers, moisissures, produit abîmé, souillé, polluant (métaux lourds...)). L'ajout de stabilisateurs, de conservateurs, de</p>

<p>adaptées à sa production, respectueuses de la nature des plantes.</p>		<p>colorants et le recours à l'ionisation sont interdits dans la mesure où ces procédés n'ont aucun effet sur l'état sanitaire des plantes.</p> <p><u>Les Plantes séchées.</u></p> <p style="text-align: center;">LE SECHAGE</p> <p>Le séchage peut être naturel ou par air pulsé, à l'abris des rayons du soleil. Le séchoir est en bois naturel non traité. Le PNR du Vercors s'engage à rechercher des énergies durables pour cette activité.</p> <p>Pour le safran, il doit être en catégorie 1. Par conséquent, le séchage doit être rapide, (artificiel), à une température maîtrisée</p> <p style="text-align: center;">LE BATTAGE</p> <p>Il peut être manuel ou mécanique.</p> <p style="text-align: center;">LE STOCKAGE</p> <p>Le stockage de produits en vrac et emballés devra se dérouler à l'abri de la lumière, des ravageurs, de l'humidité et des variations de température.</p> <p>La fumigation anti-parasitaire du bâtiment de stockage est interdite.</p> <p><u>Extraction par vapeur des huiles essentielles</u></p> <p style="text-align: center;">LA DISTILLATION</p> <p>Le volume des cuves et les matériaux composant l'alambic doivent être adaptés aux conditions de production et de récolte de l'exploitation de taille humaine.</p> <p>Le matériau composant l'alambic est de préférence le verre ou l'inox ou le cuivre alimentaire.</p> <p>Une attention particulière est portée à ce qu'il n'y ait pas de mélange d'essence différente possible (lavage).</p> <p>Une bonne gestion des eaux est exigée.</p>
--	--	---



## **ARTICLE 7 : ÉTIQUETAGE DU PRODUIT ET DE SES EMBALLAGES, OUTILS DE COMMUNICATION**

La dénomination "nom de la plante " suivie de la marque "Produit du Parc naturel régional du Vercors" est apposée sur les emballages.

Aucune mention d'étiquetage et aucun outil de communication ne laisse entendre que la Marque garantit ou certifie un certain nombre de critères de qualité, biologique ou naturel.

Les supports de communication sont conçus et vérifiés par le Parc :

- **La charte graphique.**

Les bénéficiaires s'engagent, dans le cadre de l'utilisation de la marque à respecter l'ensemble des codes arrêtés dans la charte graphique attachée au règlement général de la marque. Ces codes sont spécifiquement déclinés dans leurs dimensions et leurs positionnements, selon les supports, en concertation avec le Parc.

- **Présence du logo.**

Le logo apparaît sur tous les documents de promotion du produit et uniquement pour ce produit.

## **ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION, ACCUEIL ET SIGNALISATION DU PRODUIT MARQUÉ**

Le producteur ayant obtenu la Marque s'engage à mettre en vente ses produits dans un cadre qui ne les dévalorisent pas ou ne porte pas atteinte à l'image du Parc.

Les critères de présentation des PAM avec la charte graphique devront être respectés sur l'ensemble des points de vente.

- **La vente directe**

Sur l'exploitation agricole et sur les marchés, le producteur est attentif à la propreté de son point de vente. Celui-ci doit être accueillant.

Il signale par les outils prévus à cet effet son adhésion à la Marque.

Le producteur veille à établir un contact convivial et personnel avec ses visiteurs et ses clients :

- il fait découvrir son savoir-faire. Il apporte des explications en mettant en valeur les caractéristiques locales, environnementales, traditionnelles et humaines des PAM.
- il présente la Marque Parc et promouvoit les autres produits ou services marqués.
- il promouvoit les missions et le territoire du Parc naturel régional du Vercors

Pour ce faire, il met à disposition du public des dépliants, de la documentation sur le Parc et la marque Parc et accepte de se mettre en situation de répondre aux questions du public.

### ▪ **La vente indirecte**

Le bénéficiaire de la marque veillera à ce que son produit marqué demeure facilement identifiable et que l'étiquetage ne porte aucune confusion avec des produits de même nature ne bénéficiant pas de la Marque.

Il apportera tous les éléments nécessaires pour que le distributeur puisse informer sa clientèle des caractéristiques et valeurs de ses produits identifiés par la Marque:

- mise en place d'une signalisation dans les petits commerces et les restaurants concernant la vente des PAM "Produit du P.N.R.V",
- mise à disposition de la clientèle de documents expliquant les caractéristiques de la marque Parc,
- information orale de la clientèle dans la mesure du possible dans les petits commerces, les restaurants et les collectivités.

## **ARTICLE 9 : APPORTS ET SOUTIENS DU PARC**

Outre le bénéfice d'utilisation de la marque, le Parc et l'A.P.A.P. sont aux côtés du producteur pour contribuer à son développement professionnel selon les modalités et par les moyens suivants :

➤ **Mise à disposition d'un signe de reconnaissance spécifique au produit marqué.**

➤ **Organisation de journées de formation.**

➤ **Mise à disposition de documentation en rapport avec le territoire et ses activités.**

Le parc fournit dépliants et documentations en rapport avec le territoire pour aider les producteurs à informer le public sur les attraits du Parc.

➤ **Accompagnement et assistance à la création de manifestation adaptées au développement des ventes des produits marqués.**

Chaque fois que cela lui est matériellement possible et à l'exemple d'opérations de même nature déjà mise en oeuvre par les parcs naturels régionaux en France, le Parc en collaboration avec l'A.P.A.P., facilite la création ou le développement de manifestations adaptées à la vente des produits marqués.

- marchés paysans
- journées thématiques
- manifestation sur les lieux de vacances
- présence et information sur les serveurs Minitel, Internet...

➤ **Promotion des produits marqués.**

Chaque fois que cela sera matériellement possible, le Parc en collaboration avec l'A.P.A.P., s'engage à assurer la promotion des produits marqués :

- dans ses publications, audio-visuels, expositions, manifestations locales, régionales ou nationales
- lors de ses participations à des salons locaux, régionaux ou nationaux et des rencontres inter-Parcs
- sur ses éditions, catalogues et dépliants en fonction de la logique de leurs contenus.

➤ **Détection des sources de financement.**

Dans certains secteurs, il existe des aides destinées à financer les coûts et surcoûts en rapport avec le contrôle, l'animation, la préservation de l'environnement...

Le Parc s'engage à procéder aux recherches correspondantes et à proposer aux producteurs bénéficiant du droit d'utilisation de la marque, tous les plans d'actions susceptibles de déboucher sur l'ouverture des droits correspondants.

➤ **Conseils concernant la mise en oeuvre d'une stratégie cohérente avec l'utilisation de la marque.**

## **ARTICLE 10 : ENGAGEMENTS DES BÉNÉFICIAIRES**

Outre le bénéfice d'utilisation de la marque, le producteur s'engage :

- à fournir au Parc et à l'APAP tous les éléments qui permettront d'estimer les retombées directes et indirectes de la marque.
- à participer aux opérations promotionnelles collectives qui sont menées dans le but de faire connaître et valoriser la marque Parc et les PPAM.
- à défendre les intérêts collectifs de l'organisation et à ne pas agir ou communiquer par des actes qui seraient en contradiction et qui pourraient nuire à l'image du Parc naturel régional du Vercors.
- à informer l'APAP en cas d'intervention et de contrôle par les services et à transmettre leur conclusion.

## **ARTICLE 11 : ATTRIBUTION, CONTRÔLES ET RISQUES MAJEURS**

### **11.1 - Attribution de la marque**

▪ **Formulation des demandes**

Chaque producteur souhaitant bénéficier de la marque doit faire la demande par écrit auprès du Président du P.N.R.V.

### ▪ Condition d'antériorité

Le demandeur doit exercer son activité depuis au moins 1 an avant de pouvoir bénéficier de la marque Parc.

### ▪ Examen des demandes

- ① Une commission technique composée au moins d'un technicien de l'A.P.A.P. et d'un agriculteur adhérent, est chargée de visiter les exploitations des producteurs intéressés afin de vérifier si les différents éléments de la charte sont respectés.

Lorsque la production ne répond pas à tous les critères requis, le producteur se verra accorder une période d'adaptation pouvant aller jusqu'à plusieurs mois afin d'effectuer les modifications nécessaires.

- ② La demande est ensuite examinée par la commission d'agrément et de contrôle du Parc, dite "commission marque Parc". Elle se compose d'élus du syndicat mixte du Parc. Ceux-ci s'entourent de toutes les personnes qu'ils jugeront nécessaires. La "commission marque Parc" examine, en collaboration avec la commission technique, chaque candidature ou demande de renouvellement. Elle décide de manière souveraine des suites à donner à chacun et en fait proposition au Président du Parc naturel régional du Vercors pour application.

### **11.2. Les contrôles**

La "commission Marque Parc du PNRV" veille au respect de la Charte par l'application rigoureuse du plan de contrôle de la Marque "Produit du PNRV" (ANNEXE).

Les contrôles porteront sur :

- le respect des conditions fixées dans la charte,
- le respect des conditions de commercialisation (points de ventes).

La commission et les auditeurs sont tenus à une stricte obligation de réserve. Ils peuvent réaliser une visite opportune au cours de laquelle il est procédé à un examen des produits commercialisés et à la consultation de tous documents nécessaires à l'authentification de la production et au respect de la charte.

En cas de manquement à l'une des obligations de la charte, le Président du parc après avis de la "commission marque Parc", prononce des sanctions pouvant aller jusqu'au retrait temporaire ou définitif, pour le producteur, du droit d'utiliser la marque Parc.

### **11.3. Tenue d'un registre des contrôles**

Les producteurs adhérents doivent conserver toutes les pièces justifiant les pratiques culturales et/ou de cueillette.

Ils doivent les mettre à disposition des personnes chargées de contrôler le bon respect de la présente charte.

### **11.4. Risques majeurs**

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

Constituent comme risques majeurs entraînant le retrait du droit d'utilisation de la marque :

- le non respect de la réglementation pouvant engager la santé du consommateur.
- le non respect de la réglementation pouvant exposer les visiteurs à des risques en rapport avec la sécurité des personnes.
- le non respect des conditions de travail susceptibles de constituer un danger au regard de la sécurité des personnels éventuellement employés au lieu de production.
- la détérioration manifeste de l'environnement au lieu de production.
- l'utilisation frauduleuse de la marque Parc.

## **ARTICLE 12 : CONDITIONS FINANCIÈRES D'OCTROI DE LA MARQUE**

Le bénéficiaire s'engage à s'acquitter de l'adhésion annuelle et ce pour participer aux frais de gestion, de promotion et de contrôle.

Le montant est fixé chaque année par le Parc sur proposition de l'A.P.A.P..

## **ARTICLE 13 : DURÉE DE LA CHARTE**

La charte évolue en fonction des modifications apportées sur l'ensemble du processus de production et de commercialisation.