

CHARTRE
de la marque
Fromages et produits laitiers fermiers
"PRODUIT DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERCORS"



Pourquoi une Marque "produit du Parc naturel régional du Vercors" sur les fromages fermiers

Territoire de montagne, le Vercors est naturellement tourné vers l'élevage laitier et la production fromagère. Sous l'influence d'un climat allant d'une ambiance continentale au Nord à la douceur méditerranéenne au Sud, il révèle une activité agricole diversifiée, adaptée aux ressources naturelles locales. Ainsi, vaches, chèvres et brebis pâturent du Nord au Sud sur les prairies, grasses ou sèches, du Parc naturel régional du Vercors (PNRV).

La Marque a pour objectif de soutenir une production diversifiée de fromages et de produits laitiers fermiers de vache, chèvre et brebis, reconnaissant ainsi la richesse de la tradition fromagère vercoisienne, et l'intérêt économique d'une valorisation laitière sur des exploitations de moyennes montagnes.

La demande de marquage a émané, fin des années 90, d'un groupe de producteurs convaincus de l'intérêt d'identifier leurs fromages au territoire du Parc du Vercors.

Pour s'assurer de la pertinence d'une telle démarche, la mise en place de la marque "produit du Parc naturel régional du Vercors" sur les fromages fermiers a fait l'objet d'une étude en 2000 (stage DESS). Producteurs, distributeurs, consommateurs ont été enquêtés pour mesurer l'intérêt qu'ils portaient à la Marque. Un diagnostic des exploitations en production fromagère a également été réalisé pour cibler les pratiques agricoles, les méthodes de transformation, comprendre les modes de commercialisation et ainsi optimiser la stratégie de marquage (réalisation de la charte, démarche de progrès, outils de promotion).

Il en résulte que:

- Les exploitations agricoles sont de type extensif.
- 14 producteurs fermiers sur 19 enquêtés (sur 23 au total) sont intéressés pour bénéficier de la marque "PNRV". Les raisons invoquées sont notamment : "satisfaction personnelle", "démarche importante de lien au territoire", "prouver au consommateur que les produits proviennent du Parc", ...
- Les distributeurs sont attentifs au contenu de la charte et sont globalement intéressés par la démarche.
- Les consommateurs sont surtout attentifs à la provenance.

La charte est validée en commission Marque Parc nationale le 22/02/05

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 "fromages et produits laitiers fermiers "

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 : **Fromages Fermiers**.

Les fromages concernés par la présente charte sont les fromages fermiers de vache, de chèvre et de brebis et les fromages mixtes (mélange des laits) :

- pâtes lactiques (sans affinage et croûte fleurie ou sèche),
- pâtes pressées non cuites (croûte à mucor),
- pâtes pressés cuites,
- pâtes molles (croûte moisi, croûte lavée, fromage frais),
- lait cru
- yaourts et autres produits laitiers

Les fromages ne sont pas des produits normés mais définis suivant les processus de fabrication.

L'apposition de la marque sur les produits signés d'une AOC, (ou AOP), ou IGP au zonage dépassant celui du Parc naturel régional du Vercors, (Picodon, Saint-Marcellin...), une autorisation devra être donnée par les organismes de gestion de ces signes de qualité, (ODG).

ARTICLE 2 : PRÉREQUIS RÉGLEMENTAIRE NÉCESSAIRE À L'OBTENTION DE LA MARQUE

Le bénéficiaire de la marque s'engage à respecter la réglementation en vigueur en matière de conformité des bâtiments d'élevage et ateliers de transformation, identification et contrôle sanitaire du troupeau, contrôle du lait, conditionnement, mise en marché, communication et accueil du public (sécurité, hygiène, affichage) et d'environnement (ICPE, RSD, déchets, eau).

2.1. Rappels sur le terme fermier

- **Le producteur:**
 - avoir le statut d'agriculteur à titre individuel ou sociétaire (GAEC,EARL...),
 - être inscrit à l'AMEXA à titre principal,
 - remplir personnellement ou par un salarié de l'exploitation les fonctions : produire, transformer et commercialiser.
- **L'exploitation :**
 - doit garder une taille humaine de manière à ce que le(s) chef(s) d'exploitation puisse(nt) assurer la maîtrise de la production et de la transformation.
- **La fabrication fermière des fromages :**
 - le lait provient exclusivement de l'exploitation
 - la transformation et l'affinage se font uniquement sur le siège de l'exploitation.

2.2. Identification des animaux

Tous les animaux du cheptel sont en permanence identifiés conformément à la réglementation en vigueur, afin d'assurer correctement la traçabilité de leur origine, de leur âge, de leur race et de leur catégorie

2.3. Conditions sanitaires d'élevage

L'éleveur respecte toutes les prophylaxies obligatoires et tous les plans de prévention placés sous arrêté préfectoral.

Les cheptels bovins doivent être qualifiés indemnes par rapport à deux maladies :

- la brucellose,
- la tuberculose.

Dans les cheptels ovins, seule la qualification par rapport à la brucellose est obligatoire.

Les cheptels caprins doivent être qualifiés indemnes de brucellose.

L'éleveur respecte les règles d'obtention et de bon usage des médicaments :

- Il conserve pendant un délai de 5 ans les ordonnances et les factures des médicaments.
- Il tient un carnet sanitaire qui assure la traçabilité de tous les traitements appliqués sur les animaux après sevrage.
- Les médicaments sont stockés dans des bonnes conditions, soit au réfrigérateur, soit dans une armoire à pharmacie, à l'abri de la poussière.
- Il est attentif aux dates de péremption des médicaments.

2.4. Environnement

Selon la taille de l'exploitation (UGB), le producteur respecte la réglementation concernant les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement ou se soumet au Règlement Sanitaire Départemental.

Il respecte la législation concernant l'élimination des déchets.

Il se soumet aux exigences de la législation relative aux rejets dans l'environnement (eaux blanches).

Il applique, le moment venu, les nouvelles règles environnementales dictées par la Pac : (BCAE, 19 directives, prairies permanentes).

2.5. Conditions de mise en marché en vente directe

Le producteur doit être en règle avec la D.S.V :

- l'atelier doit être déclaré auprès des Services Vétérinaires(attribution d'un numéro d'agrément communautaire pour les ateliers fermiers ou d'une dérogation par les Services Vétérinaires)
- L'éleveur respecte toutes les prophylaxies obligatoires et tous les plans de prévention placé sous arrêté préfectoral
- l'atelier fromager doit être conforme aux normes en vigueur.
- le lait utilisé et les fromages doivent respecter les normes hygiéniques et microbiologiques spécifiques
- les fromages doivent être présentés et étiquetés selon les règles en vigueur.
- **Tous les producteurs doivent se munir d'une assurance intoxication alimentaire.**

ARTICLE 3 : CONDITIONS REQUISES AU REGARD DES VALEURS DE LA MARQUE PARC

<i>Orientations pour la production de fromages fermiers</i>	<i>Valeur de la marque associée</i>	<i>Critères techniques correspondant à ces orientations</i>
<p><u>3-1/ Localisation</u></p> <p>Les activités liées au marquage contribuent au maintien et au développement du territoire, par l'utilisation des ressources et des infrastructures locales</p> <p style="text-align: center;"><u>L'activité</u></p> <p>L'activité d'élevage et de transformation est localisée sur le Parc.</p>	<p>Territoire</p>	<p>Le siège de l'exploitation, les bâtiments d'élevage, l'atelier de transformation, dont sont issus les fromages fermiers ainsi que 85 %des surfaces de l'exploitation utilisées pour la Marque se situent sur le territoire du Parc. Concernant le % de SAU, des mesures de dérogation pourront être prises par le président du Parc, en particulier sur les communes de piémont où nombres d'exploitations disposent de terres hors du Parc.</p>

<p style="text-align: center;"><u>Le cheptel</u></p> <p>Les animaux sont élevés sur le Parc.</p> <p style="text-align: center;"><u>La ressource fourragère</u></p> <p>Le fourrage provient de la production locale.</p>	<p>Territoire</p> <p>Territoire</p>	<p>75 % au moins des femelles ont débuté sur le Parc leur lactation en cours.</p> <p><u>La ration de base hivernale</u>, composée de foin provient de l'exploitation ou d'une exploitation située sur le territoire du Parc. Le volume de foin acheté hors parc ne doit pas être supérieur à 30% de la quantité totale de fourrages stockés.</p> <p><u>La ration de base estivale</u> en herbe, se limite aux pâturages du territoire du Parc. En cas d'aléas climatiques extrêmes, l'achat de fourrage hors du Parc est toléré sous réserve d'acceptation du Parc.</p>
<p style="text-align: center;"><u>Le produit</u></p> <p>La matière première provient de l'exploitation.</p>	<p>Territoire</p>	<p>Le lait transformé provient exclusivement de l'exploitation.</p>
<p><u>3-2/ L'élevage</u></p> <p>La conduite de l'élevage est réalisée dans une forme traditionnelle par des agriculteurs compétents. Elle s'intègre parfaitement dans le territoire parc en respectant l'environnement.</p> <p style="text-align: center;"><u>La technicité de l'élevage</u></p> <p>Les animaux sont mis au pré dès que les conditions climatiques le permettent.</p> <p>L'alimentation est issue de matières saines et nobles</p>	<p>Dimension humaine</p> <p>Dimension humaine</p>	<p>La pratique de l'élevage hors sol (zéro pâturage) est interdite.</p> <p>- Le cheptel reçoit une alimentation dont tous les composants sont connus. L'utilisation des antibiotiques comme</p>

<p style="text-align: center;"><u>Les animaux</u></p> <p>Le bien être animal est une priorité.</p>	<p>Dimension humaine</p>	<p>activateurs de croissance est strictement interdite. L'alimentation du cheptel ne contient pas de produits d'origine animale à l'exception des produits laitiers.</p> <p>- Les aliments sont stockés de façon à éviter tout risque de contamination, en particulier par des produits potentiellement toxiques utilisés sur l'exploitation (produits phytosanitaires, engrais...).</p> <p>- La ration de base est composée de foin l'hiver et de d'herbe l'été en référence aux pratiques traditionnelles :</p> <p>-L'ensilage est interdit.</p> <p>-L'utilisation de l'enrubannage est toléré dans la mesure où le producteur s'engage à diminuer puis à arrêter cette pratique sous les cinq ans à partir de la signature de la dite convention.</p> <p>-Les aliments de compléments sont autorisés dans la mesure où ils proviennent d'un fournisseur agréé et dans la limite des composés suivants céréales (pouvant provenir d'une exploitation agricole), plantes ou graines oléoprotéagineuses entières ou broyées, tourteaux issus de ces graines , racines et tubercules déshydratés, luzerne déshydraté, condiment minéral vitaminé.</p> <p>-Les animaux disposent pour leur abreuvement d'eau propre accessible en permanence.</p> <p>-Les animaux ne sont pas maltraités. Ils sont logés dans des étables et bergeries saines et correctement aérées qui leur assurent un bon état de propreté et préservent leur intégrité physique.</p>
---	--------------------------	---

<p>Leur cycle naturel est respecté.</p> <p>La prévention des maladies reste la règle prioritaire.</p> <p><u>Pratiques environnementales</u></p> <p>Limitation des nuisances dues à l'élevage.</p> <p>Préservation du paysage</p> <p>Limitier la charge polluante des effluents produits lors de la fabrication des fromages</p>	<p>Environnement préservé</p> <p>Environnement préservé</p> <p>Environnement préservé</p>	<p>-Les animaux sont manipulés avec précaution.</p> <p>-On préférera la litière réalisée à l'aide d'un paillage que l'on veillera à maintenir propre.</p> <p>-Le désaisonnement est interdit.</p> <p>-L'état de santé des animaux est surveillé et si, et seulement si, besoin s'en fait, une intervention vétérinaire est effectuée.</p> <p>La pratique de l'élevage est de type extensif : le chargement annuel ne doit pas excéder 1,4 U.G.B par hectare.</p> <p>L'éleveur doit assurer la gestion des fuites de déjections animales issues de son exploitation : stockage et épandage conforme aux normes du RSD / ICPE ou du PMPOA.</p> <p>Les abords des bâtiments de l'exploitation sont propres et soignés, les voies d'accès sont en bon état. Les déchets sont triés et stockés dans des containers en bon état; leur évacuation se fait dans le respect de la réglementation en vigueur.</p> <p>Le Parc s'engage à étudier des systèmes visant à limiter la charge polluante des eaux blanches et apportera, si besoin s'en fait, les aides nécessaires pour envisager de perfectionner les techniques (traitement, valorisation du petit lait, recyclage des eaux de lavage, épandage adapté, utilisation raisonnée des détergents...).</p>
--	---	---

<u>3-3/ Gestion des prairies</u>		
La production fourragère de type extensif répond à une volonté de respect de l'environnement et du maintien de l'espace agricole ouvert.		
Limitation de la pollution par les nitrates et phosphates.	Environnement préservé	Les engrais minéraux azotés sont tolérés dans la limite d'un apport de 40 unités et de 60 unités pour le phosphore et la potasse par ha et an. On préférera de façon générale, la fertilisation organique dans la limite de 125 unités d'azote par ha et an. L'épandage des boues de station d'épuration est interdit.
Limitation de l'utilisation des produits phytosanitaires.	Environnement préservé	En cas d'extrême nécessité, les herbicides contre les problèmes de Rumex, chardons, géraniums et les traitements localisés sur pied des ligneux types prunellier, églantier, sont tolérés et doivent rester exceptionnels. On préférera les traitements mécaniques.
Maintien de l'espace ouvert	Environnement préservé	L'ensemble de prairies de l'exploitation doivent être fauchées ou/et pâturées pour limiter toute progression des ligneux. L'entretien des pâtures mécanisables par fauche ou broyage des refus est obligatoire pour garantir la maîtrise des ligneux.
Entretien d'éléments paysagers	Environnement préservé/ authenticité	Le bénéficiaire de la Marque s'engage à préserver et entretenir au minimum un élément paysager caractéristique situé sur les parcelles de l'exploitation et déterminé lors de l'audit avec le Parc. Une attention particulière est requise pour les haies, arbres isolés, bosquets et chemins lauzés.

<p><u>3-4/ Le produit</u></p>		
<p>La marque est une reconnaissance des pratiques traditionnelles des territoires ruraux que sont les parcs.</p>		
<p>Le producteur mobilise tout son savoir-faire à la fabrication de ses fromages, soucieux de respecter la tradition laitière et fromagère de ce territoire de montagne qu'est le Vercors.</p>	<p>dimension humaine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il effectue manuellement les différentes étapes de fabrication : emprésurage, décaillage, égouttage, mise en moule, salage, affinage. - La transformation s'effectue avec le lait de l'exploitation.
<p>Les différentes activités liées à la transformation du produit sont maîtrisées par le producteur. Il fabrique ses fromages en petite quantité dans la limite de ses propres capacités. Ses pratiques d'élevage extensives limitent tout simplement sa production de fromages.</p>	<p>dimension humaine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il ne doit pas utiliser d'additifs industriels : conservateurs et "Chlorhyde de Lyosyme" servant à lutter contre les gonflements d'origine butyrique sont prohibés. - La pratique du "report" est interdite (pas de congélation du caillé, ni de congélation ou de surgélation des fromages).
<p>Professionnel passionné, le producteur reste libre d'imaginer, de développer de nouveaux fromages.</p>	<p>dimension humaine</p>	<p>Les garnitures sur les fromages du type, poivre, herbes de Provence.... sont autorisées, pour permettent de diversifier la gamme des fromages.</p>

ARTICLE 4 : ASPECTS SANITAIRES

Le bénéficiaire de la Marque effectue 2 fois par an, au minimum, les analyses bactériologiques pour la détermination du listérias, staphylocoques, salmonelles et colliformes concernant les fromages.

Il établit pour chaque produit une grille de procédure contrôlée par la DSV.

ARTICLE 5 : CONDITIONNEMENT DU PRODUIT

Le produit est conditionné sur le lieu même de production.

ARTICLE 6 : ÉTIQUETAGE DU PRODUIT ET DE SES EMBALLAGES, OUTILS DE COMMUNICATION

La dénomination "fromages et produits laitiers fermiers" suivie de la marque "produit du parc naturel régional du Vercors" est apposée sur les emballages.

Les fromages portions vendus à l'étale, hors de leur emballage d'origine, seront identifiés par "le support marque" conçu à cet effet.

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.

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. Tout document ou étiquette avec la présence du logo doit être validé par le Parc avant d'être édité, multiplié.

ARTICLE 7 : 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 fromages avec la charte graphique devront être respectés sur l'ensemble des points de vente.

- **La vente directe**

A la ferme, 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 sur la fabrication du fromage. Il apporte des explications en mettant en valeur les caractéristiques locales, environnementales, traditionnelles et humaines des fromages.
- il présente la Marque Parc et promeut les autres produits ou services marqués.
- il promeut 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 ou la dégustation de fromages fermiers "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 8 : 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 9 : 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 fromages fermiers.
- 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 10 : ATTRIBUTION, CONTRÔLES ET RISQUES MAJEURS

10.1 - 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

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.

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

10.2. Les contrôles

La "commission marque Parc" veille au respect de la Charte, elle procède pour cela à la réalisation de contrôles sur la période triennale de l'engagement

Deux types de contrôles sont pratiqués

- un contrôle réalisé par le personnel technique des parcs en relation avec les autres parcs de la Région Rhône Alpes
- un contrôle par un organisme certifié extérieur et indépendant .

Ces contrôles seront complétés par les visites de suivi réalisées sur par le personnel de l'A.P.A.P. et du Parc

La commission et l'organisme de contrôle 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.

10.3. Tenue d'un registre des contrôles

Les producteurs adhérents doivent conserver toutes les pièces justifiant les pratiques culturales et d'élevages : achat d'aliments tels que le foin ou l'enrubannage, factures concernant les engrais et les produits phytosanitaires, papiers justifiant les contrôles effectués par la D.S.V et les auto-contrôles sur les fromages.

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

10.4. 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 11 : CONDITIONS FINANCIÈRES D'OCTROI DE LA MARQUE

Le bénéficiaire s'engage à s'acquitter de la cotisation dont le montant est fixé par le Parc

Le montant de ces cotisations sera exclusivement consacré aux frais de gestion et opérations de contrôles et de promotion engagés par le Parc sur les programmes « Marque Parc ».

ARTICLE 12 : DURÉE DE LA CHARTE

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

ARTICLE 13 : Convention d'utilisation

Une convention d'utilisation est signée pour une période de trois ans entre le bénéficiaire et le Président du PNRV.