



CHARTRE D'ADHESION A LA DEMARCHE DEPARTEMENTALE

PRODUCTEURS

En signant cette charte, vous vous engagez à respecter ses principes fondamentaux et à fournir tout document faisant preuve de vos engagements. La signature des principes fondamentaux détaillés ci-dessous signifie que vous êtes bien en accord avec la logique et l'éthique de la démarche départementale et que vous souhaitez participer à l'approvisionnement des établissements de restauration collective des Pyrénées-Atlantiques en produits locaux de qualité.

Nom de la structure :

Adresse :

Nom et Prénom du représentant :

Code postal et ville :

Fonction du représentant :

E-mail :

1. Le siège social de votre entreprise est situé dans le département des Pyrénées-Atlantiques ou les cantons limitrophes.
2. L'entreprise cotise à la MSA.
3. Les matières premières brutes principales nécessaires à la fabrication des produits proviennent en totalité de la ferme.
4. La viande contenue dans les produits est issue d'animaux nés, élevés, engraisés dans le département ou les cantons limitrophes. Ils sont abattus et transformés dans le département ou les départements limitrophes.

Important : Aucun accoureur de volailles et naisseurs de porcelets ne sont présents en Pyrénées-Atlantiques et cantons limitrophes. C'est pourquoi, la zone de naissance des volailles et des porcelets est élargie au département des Pyrénées-Atlantiques et départements limitrophes (Gers, Hautes-Pyrénées et Landes).

5. Les produits sont élaborés, sur la ferme ou à façon, dans le département ou les départements limitrophes.
6. Les produits de la ferme sont vendus aux établissements en vente directe (c'est-à-dire qu'il n'y a pas d'intermédiaire de vente entre le producteur et le restaurant collectif).
7. Le producteur s'engage à ne vendre que ses propres produits.

En cas d'achat/revente, se référer à la charte « Revendeur/transformateur/distributeur »



8. L'entreprise est adhérente d'une association de producteurs de son choix (cocher la/les case(s) correspondantes) :
- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Association des éleveurs transhumants des trois vallées béarnaises | <input type="checkbox"/> Bienvenue à la ferme |
| <input type="checkbox"/> Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque | <input type="checkbox"/> BLE |
| <input type="checkbox"/> CIVAM Agro Bio Béarn ou FD CIVAM | <input type="checkbox"/> Marchés des Producteurs de Pays |
| <input type="checkbox"/> Union des Producteurs Fermiers. | |

9. Vos produits sont certifiés par un organisme externe :
- ✓ Certification officielle de qualité et d'origine : Agriculture Biologique, Label Rouge, AOP, IGP ;
 - ✓ Certification « Haute Valeur Environnementale », niveau 3 ;
 - ✓ Toute autre certification de qualité ou environnementale dont la certification et le contrôle sont assurés par un organisme certificateur : Idoki, Haricot-maïs du Béarn, Herriko Haragia.

Si ce n'est pas le cas, l'entreprise s'engage à étudier les certifications existantes en collaboration avec les acteurs de la démarche.

10. Les produits transformés ne comportent pas l'un des additifs suivants : E102, E104, E110, E122, E124, E129, E211, E950, E951.

11. L'entreprise est à jour avec les normes environnementales et sanitaires en vigueur et dispose de l'agrément européen, ou est en dérogation à l'agrément, pour ses ateliers de transformation de produits à destination des établissements.

Important : Certains restaurants collectifs sont agréés (agrément européen). Par conséquent, vous devez disposer vous-même de l'agrément européen pour les fournir.

12. L'entreprise s'engage à ouvrir son exploitation à la visite des convives et personnels des établissements de restauration collective et à se déplacer elle-même pour des animations dans les établissements. L'entreprise s'engage à se former à l'accueil auprès de l'association de son choix, si elle en ressent le besoin.

Après référencement, le comité d'agrément se réserve également le droit d'une visite sur site.

13. L'entreprise s'engage à participer au forum annuel « Manger Bio & Local 64 ». Elle pourra être sollicitée pour participer à tout autre évènement d'échanges/réunion d'informations autour de la démarche "Manger Bio & Local 64".

L'entrée dans la démarche est soumise à 2 étapes :

1. La signature de cette charte et le remplissage du dossier de candidature (afin de pouvoir communiquer aux établissements les données les plus récentes sur votre structure) ;
2. L'examen et la validation de votre candidature par le comité d'agrément.

S'il s'avère qu'au moins un des points de la charte n'est pas respecté, le signataire recevra un courrier d'avertissement. Si ce courrier n'est pas suivi d'effet, le signataire pourra être exclu de la démarche.

Une actualisation des informations transmises sera demandée une fois par an. En cas d'absence de réponse après 3 actualisations, le Département se réserve le droit de déréférencer la structure.

En signant cette charte, le producteur accepte que ses coordonnées soient transmises aux membres du comité d'agrément dans le but de favoriser la mise en lien avec les établissements.

Date et Signature

