

Article 1 : Objet de la charte

1.1 Cette charte établit les conditions nécessaires et indispensables à l'octroi de la marque collective « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin » pour le produit suivant :

- Dindon de chair de plus de 6 mois (180 jours)

Elle s'applique à l'ensemble de l'atelier de production.

1.2 Elle fixe :

- les conditions d'attribution,
- les « Plus Parc » de ce produit répondant aux enjeux de la charte du Parc naturel régional Périgord-Limousin,
- les conditions de production,
- les conditions de transformation,
- les conditions de distribution,
- les conditions de commercialisation,
- l'évolution du cahier des charges.

1.3 Elle complète le règlement général d'utilisation de la marque des Parcs naturels régionaux ainsi que le plan de contrôle et doit être accompagnée, pour être valable, d'une convention d'utilisation signée entre le Parc et le producteur (précisant les engagements de chaque partie).

1.4 Le respect de cette charte sera placé sous la responsabilité du Président du Parc naturel régional Périgord-Limousin et de la commission de contrôle de la marque. Sur décision des instances du Parc naturel régional Périgord-Limousin, le recours à un organisme tiers pourra être sollicité.

Article 2 : conditions d'attribution

Pourront bénéficier de la marque, tous les producteurs qui adhèrent à l'association des Producteurs de Dindons de Varaignes qui fixent les conditions d'adhésion établie par la Chambre d'Agriculture de la Dordogne. (charte en pièce jointe, annexe 1)

Pour bénéficier de la marque collective du Parc naturel régional Périgord-Limousin, les produits présentés devront :

- être conformes à la réglementation et à la législation en vigueur (voir annexe 2)
- être conformes à la présente charte,
- être appréciés par la commission de contrôle.

Ils seront ensuite proposés aux instances décisionnaires du Parc naturel régional Périgord-Limousin par cette commission pour attribution.

Article 3 : « Plus Parc » du produit

3.1. Territoire

3.1.1 Les exploitations agricoles ont leur siège sur le territoire du Parc, ainsi qu'au moins 85% de leur Surface Agricole Utile sur le territoire du Parc.

3.1.2 Les animaux sont élevés dans le Parc. Les poussins peuvent être achetés à l'extérieur du territoire.

3.1.3 L'abattage des animaux se fera en priorité sur le territoire du Parc. En cas d'impossibilité de se conformer à ce critère, l'éleveur devra en faire part au Parc naturel régional Périgord-Limousin.

3.2 Dimension humaine

3.2.1 Le contact entre le producteur et le consommateur est primordial.

3.2.2 Le savoir-faire du producteur entre en jeu tout au long de la production (élevage, abattage et élaboration des produits finis). La production est non standardisée.

3.2.3 la période de démarrage étant très délicate, les poussins peuvent être achetés démarrés à l'âge de 42 jours (6 semaines).

3.2.4 la densité en bâtiment d'élevage est de 5 à 6 animaux / m² / litière. Les lots par bâtiments ne doivent pas dépasser 500.

3.3 Un produit issu d'un environnement préservé et valorisé

3.3.1 Souches

3 souches de volailles festives de tradition fermière du Sud-Ouest sont utilisées : la noire Bétina, la Bronzée et la JX (croisement Bétina X Jaune Landaise). Les éleveurs privilégient ainsi des races rustiques régionales adaptées à la production fermière

Toute souche de production industrielle est exclue.

3.3.2 Alimentation des volailles

Les aliments de démarrage, transition et finition sont composés uniquement de végétaux, minéraux et vitamines.

L'alimentation peut se décliner comme suit :

Alimentation fermière composée de matières premières et fabriquée à la ferme ou alimentation du commerce.

L'alimentation fermière sera privilégiée.

Pour les céréales dans le cas d'une alimentation fermière, elles seront issues prioritairement de l'exploitation agricole, toutefois des céréales peuvent être achetées à l'extérieur de l'exploitation pour compléter la ration si non production. Elles proviennent dans ce du territoire du Parc.

3.3.3 Après la période dite de démarrage et de transition de 8 jours, les animaux ont accès à un parcours ombragé herbeux ou de chaume. La période de croissance sur parcours herbeux doit être au moins de 70 jours (10 semaines)

Les animaux ont une surface de parcours minimum : 6 m² pour les dindes

3.3.4 Pour la finition, elle est effectuée en bâtiment ouvert avec une litière de paille ou copeaux.

3.3.5 L'abattage a lieu à 180 jours.

3.3.6 Pratiques culturelles

A l'échelle de l'exploitation agricole, les éleveurs seront incités à participer aux démarches préconisées par les agences de développement agricole d'amélioration énergétique et environnementale. Ainsi, ils s'engagent à connaître et mettre en œuvre les pratiques culturelles respectueuses de l'environnement « alternatives et innovantes » mises en place par les structures de développement agricole. Des marges de progrès sont à prévoir par agriculteur en énergie et en matière d'eau.

Notamment les diagnostics énergétiques Planète, les aides pour la mise en place du photovoltaïque...

3.3.7 Abords de l'exploitation et éléments naturels remarquables

L'agriculteur est attentif à la propreté des abords de ses bâtiments, à la gestion de l'évacuation des déchets et, tenant compte des contraintes de production, à l'intégration des bâtiments dans leur environnement.

Les éleveurs s'engagent à préserver les éléments naturels remarquables sur leur exploitation et à entretenir leurs abords de ferme, à cet effet, un diagnostic écologique sera réalisé à toute demande de marquage pour lequel l'éleveur pourra s'engager sur un « projet biodiversité ».

La prise en compte du caractère patrimonial des bâtiments sera privilégiée dans les projets de restauration, de réhabilitation et de rénovation des édifices. L'exploitant s'engage à cet effet à prendre conseil auprès du Parc, du CAUE ou du SDAP (Service Départemental d'Architecture et du patrimoine pour les secteurs relevant d'une protection monuments historiques).

Article 4: Conditions de distribution : conditionnement et étiquetage.

4.1 La mention « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin » se fait application d'une marque distinctive dont le graphisme et les couleurs sont définis en accord avec le parc en cohérence avec la charte graphique des parcs naturels régionaux de France (annexe 3). Les codes arrêtés dans la charte graphique seront spécifiquement déclinés, dans leurs dimensions et positionnements, selon les supports et en concertation avec le Parc.

4.2 La marque est matérialisée par un étiquetage (pique prix, étiquettes, bagues) ou une impression sur les papiers d'emballage dont la forme et la nature sont décidés en commun accord avec le Parc, les producteurs et les commerçants.

L'utilisation ou la référence à la marque « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin », dans tout document publicitaire ou relationnel, doit impérativement recevoir l'accord préalable du Parc.

Article 5: conditions de commercialisation

5.1 Les bénéficiaires de la marque « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin » s'engagent à mettre en vente leur produit dans un cadre de qualité, notamment lors de la mise en rayon, de manière à valoriser les produits ainsi que l'image de la marque. Une affiche présentant la provenance des produits sera affichée.

5.2 Les filières courtes sont privilégiées pour la vente de ces produits (vente directe, commerce de proximité...). Pas de surmarque de distributeur.

5.3 Dans la démarche de promotion et de vente, ils doivent veiller à informer et sensibiliser le consommateur vis à vis des valeurs que véhicule la marque « Produit du Parc naturel régional Périgord-Limousin »

Article 6 : Avertissements et sanctions

6.1 Avertissement pour des motifs d'insuffisance

Pour des motifs d'insuffisance, appelant une sensibilisation du bénéficiaire, celui-ci serait prévenu par un avertissement, écrit par courrier recommandé avec accusé de réception, précisant le délai dont il dispose pour rectifier ces insuffisances, avant que son droit d'utilisation de la Marque soit suspendu ou retiré unilatéralement par le Parc.

2.2 Retrait de la marque pour un motif grave considéré par le Parc comme un « risque majeur »

Pour des motifs graves, considérés par le Parc comme des risques majeurs :

- sanitaires, lorsqu'un produit est suspecté de porter atteinte à la santé humaine,
- d'étiquetage, lorsque l'usage de la marque peut être frauduleux ou lorsqu'il peut entraîner une confusion sur les produits dans l'esprit des consommateurs,

La Marque pourra être retirée par le Parc sans délai, ni préavis par lettre recommandée avec accusé de réception, et ce sans recours ou dédommagement en faveur du bénéficiaire.

Le non renouvellement du classement du territoire en Parc entraîne, de facto, la perte de la marque Parc pour les bénéficiaires autorisés jusqu'alors.

Article 7 : évolution de la charte

Des avenants (pour modification ou complément) pourront être apportés à la charte après accord de la commission de contrôle.