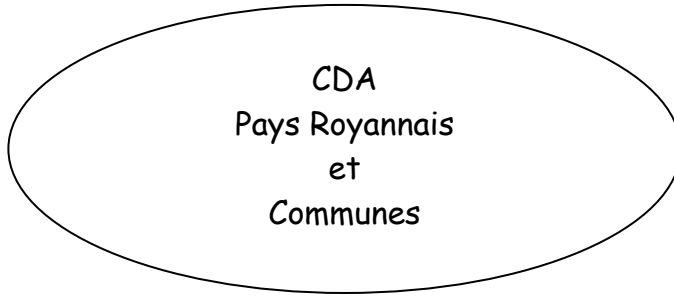


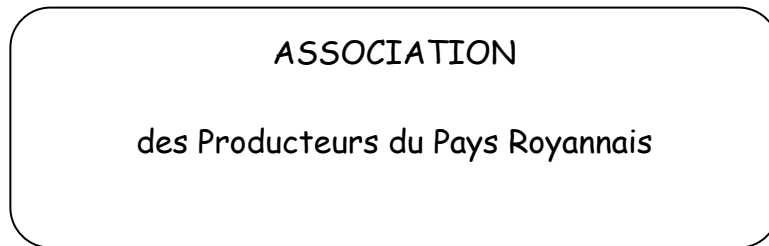
**Charte de Qualité relative à  
l'utilisation de la Marque :**

**Couleurs et Saveurs  
du Pays Royannais**

## LES PARTENAIRES :



Identification, Marque et Logo  
Contrats d'utilisation, licence d'exploitation  
Communication et Marchés locaux



Mise en œuvre de la Charte Qualité



respectent la Charte  
et  
sont garants des engagements pris

# ROLE ET ATTRIBUTIONS DE CHACUN :

## ***PAYS ROYANNAIS :***

- Est propriétaire des outils d'identification : marque, logos, etc.
- Fait la Communication institutionnelle : élus, organismes, presse, etc.
- Mobilise les acteurs locaux : marchés, tourisme, etc.

## ***ASSOCIATION DES PRODUCTEURS ET DES COMMERCANTS:***

- Agrée les utilisateurs et les contrôles
- Gère l'action : adhésions, identification, fournitures, ...
- Organise les contrôles et les fait évoluer en fonction du nombre d'adhérents
- Définit la Charte Qualité
- Met en œuvre des actions de promotions des produits du Pays Royannais

## ***LES PRODUCTEURS VENDEURS DIRECTS ET LES COMMERCANTS:***

- Respectent les clauses de la Charte de Qualité
- Portent l'image Qualité du Territoire
- Gardent l'exclusivité pour les adhérents
- Tiennent mensuellement un cahier d'enregistrement des différentes productions de l'exploitation
- S'engagent annuellement
- Respectent les statuts et le règlement de l'Association

## **PRINCIPES DE BASE DE L'IDENTIFICATION :**

- ◆ Identification du **Point de vente**
- ◆ Identification du **produit** mis en vente par le producteur vendeur direct
- ◆ Identification du **siège de l'exploitation** du producteur
- ◆ Identification du **produit mis en vente chez les commerçants et revendeurs.**

Le producteur vendeur est agriculteur (inscription à l'AMEXA), le siège de son exploitation est situé sur le territoire du Pays Royannais.

Le PRODUIT identifié est issu des exploitations des adhérents de l'association.

Les Producteurs détiennent un droit exclusif d'utiliser la signalétique d'identification du Pays Royannais sur les produits concernés, sur leur stand ou magasin de vente, sur les documents publicitaires, et à la propriété, selon les termes de l'accord passé entre la Communauté d'Agglomération du Pays Royannais et l'Association de producteurs.

Le producteur vendeur et le commerçant peuvent commercialiser d'autres produits hors charte de Qualité. Ces produits ne doivent en aucun cas être identifiés « Pays Royannais ».

Le producteur doit séparer distinctement les produits originaires de l'exploitation des produits issus de l'achat-revente.

L'exploitation et la commune des produits issus de l'achat-revente doivent être clairement indiqués sur les étiquettes produits.

### **Le respect de ces règles est impératif.**

La vérification du respect de ces règles est sous la responsabilité de l'Association des Producteurs et des Commerçants, organisée par une Commission créée à cet effet, réalisée par des personnes dûment mandatées et formées pour cette tâche.

# ORGANISATION et MOYENS DE VERIFICATION

La vérification s'effectue de 2 façons :

- une vérification documentaire
- une surveillance in situ, inopinée.

Des personnes salariées, dûment mandatées par l'Association seront désignées pour procéder au suivi du respect des règles de cette Charte.

## 1) Le suivi documentaire :

Chaque producteur s'engage annuellement à tenir un cahier d'enregistrement (ce cahier doit être tenu à jour). Il recense les différentes productions légumières présentes sur l'exploitation et mentionne :

- la nature des cultures,
- la variété,
- une mention quantitative (surface, nombre de plants,...),
- la date de semis ou de plantation.

Ce document est confidentiel, il est strictement destiné aux procédures de vérification de respect de la Charte de qualité.

Il est détenu par le producteur et peut être consulté uniquement par la personne habilitée à réaliser le suivi du respect des règles de la Charte de Qualité.

## 2) Contrôle in situ (INOPINE) :

Chaque adhérent sera visité au moins une fois en cours d'année et ce, de façon inopinée. Cette visite s'effectuera soit sur les lieux de vente, soit sur les lieux de production.

Le but de ce contrôle est de bien vérifier l'origine des produits identifiés « Pays Royannais » et la tenue du cahier d'enregistrement.

Vérifier que le produit provient bien de l'exploitation du producteur/vendeur, ou bien d'un des producteurs du Pays Royannais adhérent à l'association. Dans ce dernier cas, seul un document comptable : facture ou bon de livraison signé des deux partenaires, sera admis en terme de preuve de provenance.

# CONSTAT DU NON RESPECT DE LA CHARTE:

## 1) REGISTRE DES CONTROLES ET INFRACTIONS EVENTUELLES:

Un registre des visites effectuées sera tenu à jour par les agents habilités à réaliser les contrôles. Il mentionnera les lieux et dates des contrôles, les coordonnées du Producteur contrôlé, le nom et la signature de l'agent, ainsi que le résultat du contrôle, à savoir la simple mention « OK » pour résultat conforme, ou bien une brève description de l'infraction constatée pour résultat non conforme .

Ce registre est consultable au siège de l'Association, par toute personne qui en fera la demande.

### 3) SANCTIONS :

Au sein de l'Association, une commission d'arbitrage spécialement créée, sera chargée d'examiner les infractions constatées et de proposer d'éventuelles sanctions.

Cette commission devra, après avoir pris connaissance du registre :

- rencontrer le producteur incriminé et l'entendre,
- rendre compte des arguments du producteur incriminé et proposer une sanction pouvant aller du simple avertissement avec conseils pour rectifier les erreurs à l'exclusion définitive de l'Association en cas de récidive.

Cette sanction, proposée par la commission, devra être examinée par le président de l'Association et le représentant de la Communauté d'Agglomération du Pays Royannais qui décideront souverainement, sans entendre le producteur déjà entendu au préalable par la commission.

## OUTIL D'IDENTIFICATION :

### L'OUTIL D'IDENTIFICATION DU POINT DE VENTE :

Il est constitué par une « Banderole », comportant plusieurs éléments :

- le logo du Pays Royannais,
- la mention « Producteurs du PAYS ROYANNAIS ».

Ce « fanion » se décline sur plusieurs supports :

- un support type banderole, affiche ou drapeau, etc., présent sur le **lieu de vente** (stand, magasin,...),
- obligatoirement et principalement à l'**étalage**.

### IDENTIFICATION DES PRODUITS A L'ETALAGE:

Le principal support sera à l'étalage, sur le produit concerné.

Il consistera en un **stick, pic prix ou cartonnette** de couleur, de forme triangulaire (triangle rectangle) qui peut être apposée à l'angle supérieur du plateau ou caisse contenant le produit identifié.

Ce stick portera les indications suivantes :

- le logo de la marque du Pays Royannais,
- la mention « Producteurs du PAYS ROYANNAIS »,
- la mention « nom de l'Adhérent »,
- la mention « Année 2003 »,
- **une mention supplémentaire « Date de Récolte : xxxx ».**

Le producteur peut inscrire aussi bien une date que les mentions suivantes : ce jour, ce matin, hier soir.

# LES ENGAGEMENTS DES PRODUCTEURS :

## Sur la Qualité des produits

Les Producteurs-vendeurs directs à la ferme ou sur marchés, tout comme les producteurs-revendeurs et les commerçants détaillants, s'engagent sur les points suivants :

- Concernant l'ensemble des légumes produits : **Proposer des légumes « de saison », des légumes produits en plein air ou sous abris, exclusivement en Pays Royannais.**
- Concernant les « légumes frais » : **Vendre des légumes récoltés la veille.**

Sont concernés :

- les légumes feuille : salades, mâche, choux...
- les légumes gousse : haricot vert et  $\frac{1}{2}$  sec, pois, fèves,...
- les petits légumes : oignon blanc, radis,...
- les herbes condimentaires : persil, basilic,...
- + asperge, courgette, concombre, fraise, pomme de terre primeur et fruits rouges.

NB : au delà de J+1, les légumes de resserre peuvent être vendus hors identification du Pays Royannais ;

- **Concernant les « légumes fruit et légumes bulbes » : Vendre des légumes cueillis à maturité.**

NB : par maturité, il est entendu « maturité technologique commerciale » et non maturité physiologique.

Sont concernés : Melon, Tomate, Aubergine, Poivrons ; ail, oignon, échalion, échalote.

## Sur l'accueil des consommateurs:

**Les producteurs-vendeurs directs à la ferme ou sur les marchés, tout comme les producteurs-revendeurs et les commerçants détaillants, s'engagent sur les points suivants :**

- Leurs lieux de vente doivent être tenus propres, aménagés et/ou décorés pour être accueillants et agréables.
- Sur les exploitations, le lieu de vente doit être installé dans un espace réservé. Ses jours et heures d'ouverture doivent être affichés clairement.
- Les personnes qui font la vente doivent pratiquer systématiquement la recette « SBAM » (Sourire + « Bonjour » + « Au revoir » + « Merci »).
- Elles donnent des conseils en professionnels sur les usages et préparations des produits vendus (y compris diffusion de recettes).
- Elles orientent les clients vers les autres adhérents pour les produits non disponibles sur place.
- Elles fournissent au client les éléments nécessaires pour se rendre chez les adhérents de l'association des producteurs du Pays Royannais.
- Les producteurs se font pédagogues : ils expliquent la saisonnalité et les modes de production de leurs produits. Ils organisent des journées portes ouvertes pour les clients.