



Le règlement d'usage catégoriel Produits alimentaires issus de l'aquaculture

Adopté par la décision n°2021-DGDMS-10 en date du 9 juillet 2021

« La marque *Esprit parc national* met en valeur des produits et des services imaginés et créés par des hommes et des femmes qui s'engagent dans la préservation et la promotion des territoires d'exception des Parcs nationaux. »

L'objectif de la marque ***Esprit parc national*** est de proposer une offre diversifiée de produits et services en adéquation avec l'identité et les valeurs des Parcs nationaux, permettant la valorisation et la découverte des patrimoines naturels, culturels et paysagers, et respectant les principes fondamentaux du développement durable.

La marque se fonde sur les valeurs :

- d'authenticité (lien avec la nature et les savoir-faire locaux),
- d'engagement (c'est une marque « militante »),
- de vitalité (produire avec la nature n'est pas passéiste mais dynamique),
- de respect (de la nature et des patrimoines culturels),
- de partage (c'est une marque collective pour faire découvrir au public les richesses des territoires).

Esprit parc national pour les produits alimentaires issus de l'aquaculture

Les produits issus des activités aquacoles marqués *Esprit parc national* proviennent d'exploitations situées sur le territoire du Parc national. Les produits aquacoles marqués *Esprit parc national* sont des produits à destination de l'alimentation humaine. Les organismes élevés réalisent l'ensemble de leur phase de grossissement sur le territoire du Parc national. L'éleveur privilégie les méthodes de soin ayant un impact moindre sur l'environnement et a des pratiques éco-responsables pour la gestion des déchets, des effluents d'élevage, de la consommation énergétique... De plus, la production aquacole apporte des bénéfices écosystémiques que la marque valorise. L'éleveur fait découvrir son métier, ses produits, ses pratiques, son territoire et participe à la vie locale. Il valorise ses produits en circuits courts, de proximité ou à l'aide d'un label ou d'un signe officiel de la qualité et de l'origine. Une activité de transformation peut venir valoriser les produits bruts issus de l'exploitation.

En achetant un produit issu de l'aquaculture *Esprit parc national*, le client contribuera à faire reconnaître les valeurs de ces pratiques et achètera un produit contribuant à la préservation de la biodiversité et de l'environnement.

Produits ou services concernés

Description précise des produits ou services concernés par le règlement d'usage catégoriel : poissons, crustacés, coquillages, mollusques et algues issus de cultures aquacoles terrestres ou marines ainsi que des produits transformés principalement à base de ces produits cités : filets de poissons, soupes, rillettes, tartares, œufs, plats préparés, etc...

Les visites en lien avec le(s) produit(s) marqué(s) pourront être marquées si elles répondent aux critères complémentaires liés aux visites de fermes, présentés en fin de document.

Cible prioritaire : les exploitations aquacoles et les coopératives.

Classe de produits et services de la classification de Nice : 29 (poissons, crustacés non vivants, conserves de poissons), 31 (produits crus et non transformés issus de l'aquaculture, crustacés vivants), 41 (visite).

Critères que le produit ou le service doit respecter

Des critères obligatoires et d'autres facultatifs sont mis en place.

Les critères obligatoires sont incontournables. Aucune dérogation n'est possible.

Les critères facultatifs se comptent en points. Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider au moins la moitié des critères facultatifs (la valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair). Si un critère facultatif n'est pas applicable, le calcul s'applique sur les critères restants.

De façon générale, le bénéficiaire devra être à même de prouver, à l'aide de factures, d'indicateurs de terrain, ou tout autre moyen ou document convenu préalablement, que les critères ci-dessous sont respectés pour la conduite de l'élevage.

L'utilisateur doit connaître et respecter les réglementations liées à son activité. Le cas échéant, il s'agit notamment des réglementations liées aux effets de l'activité sur la ressource en eau et sur les écosystèmes aquatiques : débits d'eau prélevés, modification de l'écoulement, qualité des eaux rejetées... (articles L214-1, L214-2 et L214-3 du code de l'environnement).

Critères relatifs à la production et à la commercialisation de produits issus de l'aquaculture

Les 5 valeurs (authenticité, respect, partage, engagement et vitalité) sont traduites dans ce RUC en 9 items et 18 critères.

1. Les animaux sont présents sur le territoire du Parc national

Les animaux sont principalement élevés sur le territoire du Parc national.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°1 : Localisation de l'exploitation sur le territoire du Parc national Les bassins ou cages de production sont situés sur le territoire du Parc national.	O	Les infrastructures de l'exploitation sont localisées sur le territoire du Parc national.	Fiche descriptive : localisation géographique (adresse, points GPS)
Critère n°2 : Localisation de l'activité sur le territoire du Parc national Les cheptels passent la majeure partie de leur temps de vie sur le territoire du Parc national.	O	Les animaux passent au moins leur phase de grossissement (de l'alevin sorti de la nurserie au produit fini) sur le territoire du Parc national.	Fiche descriptive Carnet de suivi des lots d'élevage
Critère n°3 : Les alevins et/ou géniteurs sont issus du territoire Les alevins et/ou géniteurs sont issus d'écloseries localisées sur le territoire du Parc national ou dans un rayon de 150 km. Le prélèvement d'individus dans le milieu est limité à l'apport de brassage génétique. Dans le cas de la certification AB, les alevins proviennent de l'écloserie française fournissant des alevins certifiés.	F	L'écloserie d'approvisionnement des alevins se trouve sur le territoire du Parc ou se situe dans un rayon de 150 km. OU Le producteur produit ses propres alevins. En cas de certification AB, la ferme se fournit en alevins auprès d'un fournisseur français agréé.	Fiche descriptive Carnet de suivi des lots d'élevage Certification AB

2. Pour les animaux nécessitant un nourrissage, l'éleveur utilise des aliments produits par des entreprises ayant une démarche d'approvisionnement responsable.

Pour des espèces nécessitant un nourrissage (pisciculture), les aliments choisis sont issus d'entreprises qui privilégient un approvisionnement en matières premières responsables.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°4 : Choix de l'aliment disponible le plus durablement conçu</p> <p>L'éleveur choisit l'aliment le plus durablement conçu dans la gamme disponible pour son élevage. L'aliment choisi ne contient pas d'OGM.</p>	O	L'aliment utilisé pour la production est conçu de façon la plus durable possible dans la gamme disponible par les fabricants (pas d'OGM, les éventuels composés d'origine animale sont issus des coproduits de la pêche et de l'aquaculture ou de stocks naturels durablement gérés...).	<p>Fiche descriptive Facture d'aliments Certification Agriculture Biologique, le cas échéant</p> <p>Certification Friend of the Sea, le cas échéant.</p>

3. L'éleveur veille à l'impact des traitements sanitaires sur l'environnement

Les traitements chimiques sont limités au maximum afin de réduire les impacts des produits sur le milieu naturel.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°5 : La prophylaxie et la prévention des pathologies sont privilégiées.</p> <p>Le bénéficiaire assure une surveillance sanitaire de son cheptel et met en place des mesures de préventions des pathologies afin d'éviter les traitements antiparasitaires systématiques.</p>	O	<p>Absence de traitement systématique OU Existence d'une stratégie de traitement prenant en compte les enjeux environnementaux (périodes de traitement, nettoyage du matériel de production...) OU l'éleveur a participé à une formation sur la gestion du risque parasitaire et à la rationalisation des traitements antiparasitaires.</p>	<p>Fiche descriptive Facture d'achat des produits Attestation de formation Certification Agriculture Biologique le cas échéant</p>

4. Le bien-être animal est respecté

Le bien-être des animaux est assuré à travers des pratiques de bonnes manipulations et de bonne gestion des cheptels.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°6 : Le stress des animaux est réduit lors des manipulations</p> <p>Les animaux sont manipulés avec soins afin de réduire leur stress.</p>	O	<p>Les méthodes d'abattage par assommage direct sont interdites.</p> <p>Lors des manipulations, les produits anesthésiants autorisés sont ceux les moins nocifs pour l'environnement et les organismes (huile essentielle de clou de girofle, benzocaïne, hypothermie, dioxyde de carbone).</p>	Fiche descriptive
<p>Critère n°7 : Des méthodes douces d'effarouchement des prédateurs sont mises en place</p> <p>L'éleveur met en place des méthodes évitant l'abattage des prédateurs impactant son exploitation. Les méthodes d'effarouchement douces sont privilégiées.</p>	O	<p>Les prédateurs sont capturés dans des pièges non létaux et relâchés à distance de l'exploitation.</p> <p>OU</p> <p>Des dispositifs de protection efficaces et non létaux sont mis en place sur les cages et bassins (filets de protection, grilles adaptées évitant la prédation...).</p>	Facture d'achat du matériel Visite sur site
<p>Critère n°8 : La densité des animaux dans les cages / bassins / étangs permet un bon développement de ceux-ci</p> <p>Les animaux élevés ont assez d'espace pour satisfaire leurs besoins physiologiques et comportementaux.</p>	O	<p>Les animaux ont assez d'espace sur le lieu d'élevage pour grossir et évoluer correctement sans qu'il n'y ait de modification de leur comportement.</p> <p>Les seuils maximum autorisés sont ceux autorisés en aquaculture biologique à la date de l'audit.</p> <p>---</p> <p>A titre indicatif, les seuils sont les suivants en mars 2019 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonidés en eau douce : 35 kg/m³ - Saumons en mer : 20 kg/m³ - Truites en mer : 30 kg/m³ - Bar, daurade, maigre, turbot et gadidés en mer : 25 kg/m³ - Bar, daurade, maigre, turbot et gadidés à terre : 35 kg/m³ - Crevettes : 22/m² 	Certification Agriculture Biologique Carnet de suivi d'élevage Visite sur site

5. L'éleveur utilise des espèces locales, adaptées au territoire et à la masse d'eau.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°9 : Valorisation d'espèces indigènes</p> <p>Les animaux élevés en aquaculture sont d'origine locale.</p>	0	L'espèce est indigène au territoire.	Fiche descriptive OU Visite sur place
<p>Critère n°10 : Les organismes produits n'ont pas subi de modification du caryotype</p> <p>L'exploitation n'élève pas d'animaux triploïdes.</p>	0	Les animaux élevés ne sont pas triploïdes.	Facture achat alevin

6. L'éleveur met en place des pratiques respectueuses de l'environnement et éco-responsables au sein de son exploitation. Il intègre ses bâtiments dans son environnement.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°11 : Pour les piscicultures en bassins, les boues de l'élevage en eau douce sont valorisés en fertilisants ou en source d'énergie</p> <p>Les boues d'élevage issues des bassins d'élevage sont utilisées en fertilisants pour parcelles (les siennes le cas échéant ou producteurs locaux) ou en matière première pour la production de biogaz en méthanisation.</p>	0	Existence d'un plan d'épandage OU Description des pratiques de valorisation des boues dans la fiche descriptive	Fiche descriptive OU Plan ou cahier d'épandage

<p>Critère n°12 : Gestion raisonnée des déchets</p> <p>Les déchets de l'atelier d'élevage sont intégrés au maximum à un circuit de traitement ou de recyclage lorsqu'ils existent sur le territoire.</p>	<p>O</p>	<p>Si les filières existent sur le territoire : Les déchets produits (bouts usagés, films usagés, plastiques, Emballages Vides des Produits sanitaires EVPP, Produits sanitaires Non Utilisables PPNU...) sont déposés dans un centre de collecte OU intégration dans un circuit de recyclage (cartons, emballages propres, ...).</p>	<p>Fiche descriptive Bon de dépôt</p>
<p>Critère n° 13 : Utilisation d'énergie issue de ressources renouvelables</p> <p>Les sources d'énergie utilisées au sein de la ferme sont issues de ressources renouvelables.</p>	<p>F</p>	<p>La ferme possède des systèmes de production d'énergie couvrant tout ou partie de ses consommations énergétiques utilisant des ressources renouvelables (éolienne, hydrolienne, panneaux photovoltaïques...).</p>	<p>Fiche descriptive Facture d'achat ou d'installation</p>
<p>Critère n° 14 : Les structures de l'exploitation s'intègrent dans le paysage du Parc national</p> <p>Les bâtiments et structures d'élevage s'intègrent au mieux dans le paysage.</p>	<p>F</p>	<p>Les bâtiments sont construits à l'aide de matériaux « naturels » ou sont revêtus avec des matériaux « naturels » OU L'exploitation est arborée OU le style des constructions est harmonisé avec les constructions locales OU les unités de production utilisent les éléments naturels du milieu (utilisation d'étangs ou berges naturelles pour les bassins par exemple).</p>	<p>Visite sur place Fiche descriptive</p>

7. L'éleveur participe à l'innovation agro-environnementale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°15 : Démarche de recherche d'innovations en faveur de l'environnement</p> <p>L'éleveur met en place des systèmes de production innovants permettant de réduire son impact sur l'environnement.</p>	<p>F</p>	<p>Utilisation d'outils innovants permettant la réduction des impacts environnementaux (ex : aquaponie, phyto-épuration des eaux usées, matériel en matière biosourcée, structures adaptées aux aléas climatiques...).</p>	<p>Fiche descriptive</p>

8. L'éleveur fait découvrir son métier, ses produits, ses pratiques, son territoire et participe à la vie locale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°16 : Sensibilisation des clients et partenaires commerciaux</p> <p>Le bénéficiaire sensibilise ses clients et partenaires commerciaux à son métier et son implantation dans le territoire, aux bonnes pratiques environnementales de son activité, à la protection des patrimoines, aux comportements responsables dans le milieu naturel ou à la découverte des richesses des patrimoines.</p>	O	<p>Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant les bonnes pratiques environnementales à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...).</p> <p>OU</p> <p>Information orale lors de la vente directe</p> <p>OU</p> <p>Participation à des événements de promotion des produits.</p> <p>OU</p> <p>Le producteur propose des visites de site.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Évaluation lors de la visite</p>
<p>Critère n°17 : Participation à l'emploi et la vie locale</p> <p>L'élevage participe à l'emploi et à la vie du territoire du Parc national.</p>	F	<p>Participation à un groupement d'employeurs</p> <p>OU recours au service de remplacement,</p> <p>OU emploi de personnels (saisonniers...)</p> <p>OU participation à des actions collectives, de coopération...</p> <p>OU entreprise à statut de SCOP ou de SCIC</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Évaluation lors de la visite</p>

9. Les produits sont valorisés en circuit court, de proximité ou grâce à un label ou signe officiel de la qualité et de l'origine

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°18 : Démarche de valorisation de la production</p> <p>L'exploitation est inscrite dans une démarche de valorisation de sa production.</p>	O	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique</p> <p>OU la production est certifiée par un label</p> <p>OU vente directe, circuit court, AMAP</p> <p>OU inscription dans une démarche collective de valorisation des produits (Aquaculture de nos régions, marque territoriale...)</p> <p>OU Les produits issus de la production sont vendus localement (dans un rayon de 150km).</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>ou attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>

Critères complémentaires liés à la transformation des produits bruts aquacoles

Définitions génériques :

Les « **produits agricoles essentiels** » sont les produits qui font l'essence même de la recette et sont au cœur du produit (ex : la myrtille pour de la confiture de myrtille, le pissenlit pour de la gelée de pissenlit, le miel pour du pain d'épice, de l'agneau pour du navarin, la pomme et la poire pour du jus pomme / poire, le lait pour les fromages fabriqués par des éleveurs...).

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : les haricots pour le navarin d'agneau, les principaux légumes dans une daube, le porc dans un pâté d'agneau, la farine pour les ravioles, tourtons, flouzons aux légumes ou tartes aux fruits, l'alcool pour les liqueurs et apéritifs de fruits...). Une attention particulière sera portée quant à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, soupe, fromage, tisanes...), le produit transformé ne comportera pas de produit agricole complémentaire.

Les « **autres ingrédients** » n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, des différentes épices ou de la farine utilisée comme liant pour des plats cuisinés, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

Dans le cadre de ce RUC, l'animal ou le végétal issu de la production aquacole (poisson, coquillage, algue) est considéré comme le « **produit aquacole essentiel** ». Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés. Les condiments seront pris en compte dans la catégorie « **autres produits ou ingrédients** ».

Dans le cadre d'une première transformation (nettoyage, étêtage ou filetage), ces critères seront appliqués dans la mesure du possible.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère A : Produit(s) aquacole(s) essentiel(s) marqué(s) Un produit transformé peut dans certains cas comporter plusieurs produits essentiels. Chaque produit essentiel est principalement un produit aquacole marqué <i>Esprit parc national</i> .	O	Au moins 80% de chaque produit aquacole essentiel est un produit marqué <i>Esprit parc national</i> (pourcentage calculé en poids ou en volume).	Audit sur le produit aquacole essentiel validé par le PN

<p>Critère B : Approvisionnement en produits agricoles complémentaires</p> <p>Les éventuels produits agricoles complémentaires (hors produits essentiels) sont des produits sous signe de qualité, produits sur l'exploitation ou marqués <i>Esprit parc national</i>.</p>	<p>O</p>	<p>(Le produit transformé peut comporter zéro, un ou plusieurs produits complémentaires)</p> <p>Le cas échéant, les produits agricoles complémentaires sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits à la ferme (sur l'exploitation agricole), - marqués <i>Esprit parc national</i>, - sous SIQO (AB, AOP, IGP...). 	<p>Liste des produits primaires utilisés, factures ou informations sur leurs certifications, origines et les fournisseurs</p>
<p>Critère C : Approvisionnement en autres ingrédients</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont locaux, biologiques ou issus du commerce équitable.</p> <p><i>Disposition particulière pour le PNG : l'approvisionnement est limité à l'archipel Guadeloupéen.</i></p>	<p>F</p>	<p>Pour son approvisionnement en autres ingrédients, l'utilisateur travaille avec au moins un producteur local (territoire du Parc national et cantons limitrophes) ou un producteur de proximité (150 km), en fonction du type de produits et des contextes.</p> <p>OU les autres ingrédients sont marqués <i>Esprit parc national</i>.</p> <p>OU les autres ingrédients sont biologiques ou équitables.</p>	<p>Factures, déclaration sur l'honneur</p>
<p>Critère D : Autres ingrédients d'origine naturelle</p> <p>Les autres ingrédients utilisés sont d'origine naturelle.</p>	<p>O</p>	<p>Les autres ingrédients, notamment les additifs alimentaires (produits sucrants, acidifiants, gélifiants, épaississants, anti-oxydants, émulsifiants, anti-agglomérants, édulcorants, conservateur, stabilisateur, colorant, substances aromatiques...), sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'origine naturelle - et autorisés en agriculture biologique. <p>L'utilisation de produits OGM est interdite.</p> <p>Si de l'huile de palme est utilisée, elle doit être biologique ou équitable.</p>	<p>Liste détaillée des autres ingrédients utilisés (additifs...)</p>

<p>Critère E : Valorisation des produits transformés</p> <p>L'utilisateur est inscrit dans une démarche de valorisation de ses produits transformés.</p>	<p>O</p>	<p>Inscription dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine de sa production ou en agriculture biologique. OU Vente directe, circuit court OU Inscription dans une démarche collective de valorisation des produits.</p>	<p>Fiche descriptive Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches</p>
<p>Critère F : Produit transformé issu d'une recette traditionnelle</p> <p>L'utilisateur propose au moins un produit agricole transformé, selon une recette locale.</p>	<p>F</p>	<p>Parmi la gamme de produits agricoles transformés, au moins un produit transformé est issu d'une recette traditionnelle, emblématique du territoire, ou est une spécialité locale (éventuellement revisitée) valorisant la gastronomie locale, les recettes et savoir-faire locaux.</p>	<p>Fiche descriptive</p>

Développer une démarche écoresponsable

<p>Critères</p>	<p>Obligatoire ou facultatif</p>	<p>Indicateurs</p>	<p>Modalités de contrôle</p>
<p>Critère G : Gestion des déchets liés à l'activité de transformation</p> <p>Les déchets, liés à l'activité de transformation, sont intégrés à un circuit de recyclage adapté ou valorisés.</p>	<p>O</p>	<p>Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques non animaux ou les oriente vers une filière de compostage adaptée) OU Autre mode de valorisation des déchets organiques OU Dépôt des déchets de l'activité de transformation (emballages vides, plastiques, cartons, ...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p>	<p>Fiche descriptive Bon de dépôt OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>

<p>Critère H : Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables</p> <p>Dans le cadre de son activité de transformation, l'utilisateur limite le recours aux emballages ou utilise des contenants recyclables.</p>	<p>F</p>	<p>Mise en place d'une politique de réduction des emballages OU Contenants ou emballages des produits transformés en matériaux recyclables : verre, carton, métal...</p>	<p>Fiche descriptive Factures d'approvisionnement</p>
<p>Critère I : Entretien écoresponsable des locaux de transformation</p> <p>Dans un souci de gestion écologique, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux et outils de transformation ont un impact minimal pour l'environnement naturel.</p>	<p>F</p>	<p>Utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « écocertifiés » ou appartenant à liste de produits suivante : désinfection à l'eau chaude, vapeur d'eau, eau oxygénée, carbonate de sodium ou de potassium, acide acétique (vinaigre), acide lactique, ozone, alcool, savon potassique et sodique, lait de chaux, chaux et chaux vive, huiles essentielles.</p>	<p>Fiche descriptive Liste des produits utilisés Vérification lors de la visite</p>
<p>Critère J : Économies d'eau et efficacité énergétique</p> <p>L'utilisateur met en œuvre au moins une démarche écoresponsable d'économie d'eau ou d'efficacité énergétique dans l'atelier de transformation.</p>	<p>F</p>	<p>Au moins une des démarches suivantes est mise en œuvre dans l'atelier de transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pratiques d'économie d'eau ou d'énergie - Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables - Isolation des bâtiments (atelier de transformation, point de vente, ...) - Outil de production/transformation innovant et économe en énergie - Optimisation énergétique du système de production de chaleur ou de froid 	<p>Fiche descriptive OU Diagnostic énergétique</p>
<p>Critère K : Intégration paysagère des bâtiments de transformation</p>	<p>F</p>	<p>Si le site de transformation est situé dans le Parc, la qualité paysagère des extérieurs des bâtiments respecte la structure paysagère du lieu (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...).</p>	<p>Fiche descriptive, contrôle visuel</p>

Participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère L : Localisation de l'atelier de transformation sur le territoire du Parc</p> <p>Les locaux de l'atelier de transformation sont situés sur le territoire du Parc national.</p>	F	L'atelier de transformation est situé sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive (localisation géographique)
<p>Critère M : Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation</p> <p>L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.</p>	F	Plan de formation du personnel Politique d'embauche	Vérification lors de la visite. Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation.
<p>Critère N : Accueil du public sur le site de transformation</p> <p>L'utilisateur propose des visites de son atelier de transformation.</p>	F	Organisation de visites de l'atelier de transformation pour le grand public, les groupes scolaires...	Visite sur place ou Inscription dans un circuit agri-touristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles ou ateliers de transformation

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère O : Sensibilisation des clients L'utilisateur sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire et à la protection des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe.	Fiche descriptive Évaluation lors de la visite

Critères complémentaires liés à la visite

Ce volet « visites de fermes » vient compléter les volets « production » et « transformation » des RUCs agricoles, ce qui garantit la mise en œuvre de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et le lien aux territoires. La visite doit être une diversification de l'activité agricole et en lien avec au moins une production *Esprit parc national* de la ferme.

Ce volet permet de marquer des visites d'exploitations agricoles (bâtiments d'élevage, ateliers de transformation, parcelles attenantes...) mais aussi des visites de parcelles agricoles qui peuvent être éloignées du siège d'exploitation. Seules les visites payantes sont éligibles.

Sont concernées les fermes de découverte (visite d'une exploitation ou parcelle agricole avec présentation des activités et éventuellement un goûter, une dégustation...) et certaines fermes pédagogiques (exploitation agricoles ouvertes au public et fermes pédagogiques mixtes). Les fermes d'animation (structures créées spécifiquement pour accueillir du public, avec peu ou pas de production agricole commercialisée) ainsi que les parcs zoologiques et animaliers sont exclus.

L'agriculteur doit être en capacité de faire découvrir ses activités, les liens entre agriculture et biodiversité ainsi que la richesse du patrimoine naturel ou culturel. Il doit aussi connaître et respecter les réglementations en vigueur, en lien avec l'activité agricole (notamment en terme de bien-être animal) et avec l'accueil du public, en matière sociale, sanitaire ou de sécurité.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : La (les) personne(s) assure(nt) un accueil physique personnalisé auprès des visiteurs. Elle présente les modalités de découverte du site. Elle sait parler du Parc national, de son territoire et de la marque <i>Esprit parc national</i>.</p>	0	<p>La personne en charge de la visite introduit oralement le contenu de la visite et/ou remet un guide de visite et/ou oriente le client vers le départ de la visite.</p>	<p>Vérification et contrôle sur place.</p>
<p>Critère n°2 : Le lieu de visite comprend un espace d'accueil ou de repos (selon les particularités du lieu de visite).</p>	0	<p>Présence d'un espace d'accueil et/ou de repos propre et en bon état (local ou espace avec bancs, tables, aire de pique-nique...)</p> <p><i>Si la visite ne se déroule pas au niveau du siège de l'exploitation ou d'un bâtiment :</i> Pour les parcelles agricoles éloignées du siège d'exploitation, en zone naturelle ou en cœur de parc, les infrastructures peuvent être mobiles et simples (chaise ou banc à disposition...).</p> <p><i>Pour mémoire :</i> L'affichage extérieur contenant les informations pratiques peut se composer de plusieurs informations (horaires, tarifs, coordonnées, modalités de paiement...).</p>	<p>Vérification et contrôle sur place.</p>
<p>Critère n°3 : L'environnement du site de visite (extérieurs et abords) est soigné, avec peu de nuisances externes à l'activité agricole.</p>	0	<p>L'environnement du site est soigné. Pas de stockage important et visible de produits ou de déchets de l'exploitation, à l'entrée, autour des bâtiments et sur le parcours de visite.</p> <p>Le visiteur n'est pas exposé à des nuisances permanentes (non liées à l'activité agricole) OU si existence de nuisances : accueil à l'écart de ces nuisances ou mise en place de mesures correctives visant à les atténuer (claustras, parois anti-bruit, haies...).</p>	<p>Vérification lors de la visite.</p> <p>Si le site est « Qualité Tourisme » ou « Bienvenue à la ferme », ce critère est validé.</p>

Sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°4 : La visite a pour objet la découverte de productions et de pratiques agricoles locales, tout particulièrement celles bénéficiant de la marque <i>Esprit parc national</i>, de leur lien avec le territoire ainsi que de la démarche agri-écologique.</p> <p>La visite doit être conçue autour d'une médiation humaine et/ou sous forme de supports qui permettent de sensibiliser les clients au métier d'agriculteur, à son implantation dans le territoire, à la marque <i>Esprit parc national</i>, au respect du milieu, à la protection des patrimoines naturels ou culturels, au bien-être animal...</p>	O	<p>Présence d'outils d'information, de sensibilisation et de découverte de la marque <i>Esprit parc national</i>, de la richesse des patrimoines et/ou de la démarche agri-écologique (supports de promotion ou signalétiques de la marque, plaquettes, étiquettes, site Internet...)</p> <p>OU informations orales lors de la visite guidée (notamment, présentation de la marque et des produits <i>Esprit parc national</i>)</p>	<p>Vérification lors de la visite. Consultation des documentations (si existantes) relatives au site. Trame descriptive ou plaquette de présentation. Bienvenue à la ferme</p>
<p>Critère n°5 : Les outils de communication imprimés sont réalisés de façon écoresponsable.</p>	F	<p>Brochures et papiers et documents de communication imprimés sur papier recyclés ou éco-certié avec des encres écologiques.</p>	<p>Fourniture des factures. Vérification des outils de communication (indications sur le type de papier)</p>

<p>Critère n°6 : L'utilisateur adapte sa structure et sa visite aux différents publics : aménagements et/ou outils de médiation spécifiques.</p>	<p>F</p>	<p>L'utilisateur adapte sa structure et sa visite aux différents publics (enfants, déficients, étrangers...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'utilisateur adapte sa communication aux enfants OU - L'utilisateur adapte sa communication à la langue de ses clientèles : outils ou supports en langue étrangère, locale... OU - L'utilisateur a au moins un outil ou matériel adapté à l'une des 4 formes de handicap (outils/supports en braille, langage simplifié, gros caractères...). 	<p>Vérification lors de la visite</p> <p>Le label Tourisme & handicap valide le critère.</p>
<p>Critère n°7 : Si présence d'un point de vente, l'utilisateur propose en priorité des produits marqués de l'exploitation. Il peut aussi proposer des produits locaux du territoire ou de proximité. A son initiative, il peut proposer tout autre outil de découverte qui prolonge la visite, en lien avec la thématique du site.</p>	<p>F</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisateur intègre en priorité ses propres produits dans son point de vente et met en valeur la marque <i>Esprit parc national</i> (étiquetage des produits marqués, plaque ou autres supports de promotion de la marque) - L'utilisateur peut aussi intégrer les produits d'autres bénéficiaires faisant correctement la distinction matérielle entre les différentes catégories de produits vendus (ses produits, les produits marqués, produits d'achat-revente...) afin que les clients soient correctement informés sur ce qu'ils achètent. - L'utilisateur peut intégrer à la boutique de son site des produits de la boutique du parc national (quand elle existe) ou des produits présentant le territoire ou en lien avec l'environnement (faune, flore, activités agricoles...). 	<p>Vérification lors de la visite</p>

Développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°8 : Lorsqu'ils existent, l'utilisateur fait la promotion des moyens de transport doux et collectifs (train, bus, co-voiturage) ou des accès pédestres, notamment via des sentiers de randonnée, pour se rendre sur le site lors de ses contacts avec ses clients.</p>	F	<p>Si existence de moyens de transport doux ou collectifs ou de sentiers de randonnée pédestre de proximité permettant de se rendre sur le lieu de visite :</p> <p>Présence de l'information sur le site internet OU présence de l'information sur la plaquette OU information transmise à l'oral ou à l'écrit lors de l'organisation des visites.</p>	<p>Vérification sur les documents et autres outils/support (mail...) Vérification lors de la visite</p>
<p>Critère n°9 : L'utilisateur privilégie l'usage de produits naturels ou éco-certifiés pour l'entretien et le nettoyage des espaces destinés à l'accueil de la clientèle.</p>	O	<p>Si un espace est destiné à l'accueil des visiteurs :</p> <p>l'utilisateur utilise des produits naturels ou éco-certifiés pour l'entretien et le nettoyage courants (sols, meubles, vitres...) des espaces dédiés à la clientèle (bâtiment ou espace d'accueil, lieu extérieur dédié à l'accueil).</p>	<p>Liste des produits utilisés</p>
<p>Critère n°10 : L'utilisateur met en place une gestion éco-responsable des déchets.</p> <p>Il limite les déchets pouvant être liés à la visite ou aux visiteurs, adapte son discours et son dispositif de tri au contexte et à son site d'accueil.</p>	O	<ul style="list-style-type: none"> - Limitation des déchets générés par la visite - Contenants réutilisables (vaisselle en matière naturelle et jetable, écocups...) pour toute dégustation ou collation prévue lors de la visite. - Information orale et discours sur la gestion des déchets adaptée au contexte (encourager les visiteurs à ramener les déchets, information orale sur le système de tri mis en place...) - En fonction du lieu, présence de bacs de tri ou de compostage et information des visiteurs sur le système en place. 	<p>Vérification lors de la visite.</p>

Participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°11 : Le site a une politique tarifaire socialement responsable.</p>	O	<p>Présence d'une politique tarifaire différenciée en fonction des publics (tarifs, groupes, jeunes, familles,...) OU l'utilisateur accepte les chèques vacances ou équivalents (adhésion à ANCV ou à un autre organisme).</p>	Vérification lors de la visite.
<p>Critère n°12 : Si l'utilisateur propose une dégustation ou une collation à ses clients, celle-ci se compose de ses produits essentiellement.</p>	O	<p>Si une dégustation ou une collation est proposée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'utilisateur utilise essentiellement ses propres produits lors des dégustations - Dans la mesure du possible (en fonction de la saison, des stocks, ...), il met en valeur la marque <i>Esprit parc national</i>, en présentant et en faisant déguster les produits marqués. La distinction entre ses produits marqués et ses autres produits doit être apparente. - En complément de ses produits, il peut proposer des produits marqués et/ou locaux et/ou biologiques. 	<p>Vérification sur justificatifs (factures) lors de la visite.</p> <p>Liste des produits et mode d'approvisionnement (circuit court, produit à moins de 150 km).</p>
<p>Critère n°13 : L'utilisateur est impliqué dans un réseau local ou dans une dynamique collective en lien avec l'accueil touristique.</p>	F	<p>Lien/partenariat avec les OTSI (justificatif d'adhésion), inscription dans des circuits de découverte, partenariats avec des hébergeurs, centres de vacances, restaurateurs..., appartenance à un réseau spécialisé ou à un réseau de partenaires du Parc national.</p>	<p>Fourniture des justificatifs et vérification lors de la visite. Les labels « Bienvenue à la ferme » et « Accueil Paysan » valident ce critère.</p>

Valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°14 : Les plantations extérieures ne contiennent pas ou à défaut ne permettent pas la propagation d'espèces envahissantes, selon la liste de chaque Parc national le cas échéant.	O	Absence constatée Ou propagation limitée / contenue (attention portée, mise en place de mesures de gestion...)	Vérification lors de la visite.
Critère n°15 : Dans le cas de la présence d'une signalétique d'enseigne et de pré-enseignes, celle-ci s'insère dans des dispositifs de chartes de signalisation locales ou nationales ou est intégrée au paysage.	F	Conformité par rapport à une charte OU bonne intégration au paysage	Vérification lors de la visite.
Critère n°16 : Les espaces de stationnement sont végétalisés, ou ne sont pas bitumés.	F	Présence d'un espace de stationnement non bitumé et/ou végétalisé	Vérification lors de la visite.

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

- une rencontre d'attribution ou d'évaluation de la marque, in situ ou non
- des contrôles inopinés durant la validité du contrat sur tout ou partie du RUC, in situ ou non, ou suite à d'éventuels retours clients
- en fin de contrat et avant l'éventuelle reconduction de celui-ci, une visite de ré-attribution.

RÉCAPITULATIF DES CRITÈRES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THÈME

Critères liés à la production aquacole

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère n°1	Localisation de l'exploitation sur le territoire du Parc national
	Critère n°2	Localisation de l'activité sur le territoire du Parc national
	Critère n°4	Choix de l'aliment disponible le plus durablement conçu
	Critère n°5	La prophylaxie et la prévention des pathologies sont privilégiées
	Critère n°6	Le stress des animaux est réduit lors des manipulations
	Critère n°7	Des méthodes douces d'effarouchement des prédateurs sont mises en place
	Critère n°8	La densité des animaux dans les cages/bassins/étangs permet un bon développement de ceux-ci
	Critère n°9	Valorisation d'espèces indigènes
	Critère n°10	Les organismes produits n'ont pas subi de modification du caryotype
	Critère n°11	Pour les piscicultures en bassins, les boues de l'élevage en eau douce sont valorisés en fertilisants ou en source d'énergie
	Critère n°12	Gestion raisonnée des déchets
	Critère n°16	Sensibilisation des clients et partenaires commerciaux
	Critère n°18	Démarche de valorisation de la production
Critères facultatifs	Critère n°3	Les alevins et/ou géniteurs sont issus du territoire
	Critère n°13	Utilisation d'énergie issue de ressources renouvelables
	Critère n°14	Les structures de l'exploitation s'intègrent dans le paysage du Parc national
	Critère n°15	Démarche de recherche d'innovations en faveur de l'environnement
	Critère n°17	Participation à l'emploi et la vie locale

TOTAL : 13 critères obligatoires + 5 critères facultatifs

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider tous les critères obligatoires et au moins la moitié des critères facultatifs. La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair (par exemple : sur 5 critères facultatifs, au moins 3 devront être validés). Si un critère facultatif n'est pas applicable, le calcul s'applique sur les critères restants.

Critères complémentaires liés à la transformation des produits aquacoles

Type de critères	Critères	
Critères obligatoires	Critère A	Produit(s) aquacole(s) essentiel(s) marqué(s)
	Critère B	Approvisionnement en produits complémentaires sous SIQO, produits sur l'exploitation ou marqués
	Critère D	Autres ingrédients d'origine naturelle
	Critère E	Valorisation des produits transformés
	Critère G	Gestion des déchets liés à l'activité de transformation
	Critère O	Sensibilisation des clients
Critères facultatifs	Critère C	Approvisionnement en autres ingrédients
	Critère F	Produit transformé issu d'une recette traditionnelle
	Critère H	Conditionnement des produits transformés dans des matériaux recyclables
	Critère I	Entretien écoresponsable des locaux de transformation
	Critère J	Économies d'eau et efficacité énergétique
	Critère L	Localisation de l'atelier de transformation sur le territoire du Parc
	Critère K	Intégration paysagère des bâtiments de transformation
	Critère M	Gestion responsable du personnel de l'atelier de transformation
	Critère N	Accueil du public sur le site de transformation

TOTAL : 6 critères obligatoires + 9 critères facultatifs maximum

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel pour un produit transformé, il faut valider tous les critères obligatoires et au moins la moitié des critères facultatifs. La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair. Si un critère facultatif n'est pas applicable, le calcul s'applique sur les critères restants.

En cas de sous-traitance de la transformation, les critères G, I, J, K et M peuvent être considérés comme « sans » objet.

Critères complémentaires liés à la visite

Critères		
Critères obligatoires	Critère 1	Accueil physique
	Critère 2	Espace d'accueil ou de repos adapté
	Critère 3	Environnement du site
	Critère 4	Objet de la visite (objet, sensibilisation des clients...)
	Critère 9	Produits ménagers naturels ou éco-certifiés
	Critère 10	Gestion éco-responsable des déchets
	Critère 11	Politique tarifaire socialement responsable
	Critère 12	Dégustation des produits de l'exploitation, voire de produits locaux ou marqués
	Critère 14	Plantations, sans espèces envahissantes ou dont la propagation est contenue
Critères facultatifs	Critère 5	Outils de communication écoresponsables
	Critère 6	Adaptation de la visite aux différents publics
	Critère 7	Point de vente avec des produits de l'exploitation
	Critère 8	Promotion de moyens de transports doux ou collectifs
	Critère 13	Implication dans la vie locale
	Critère 15	Signalétique extérieure intégrée au paysage
	Critère 16	Espaces de stationnement non bitumé ou végétalisé

TOTAL : 16 critères → 9 critères obligatoires + 7 critères facultatifs.

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel pour une visite, il faut valider tous les critères obligatoires correspondants et au moins la moitié des critères facultatifs. La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair. Pour le cas où un critère facultatif n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.