



CHARTRE D'ADHESION A LA DEMARCHE DEPARTEMENTALE

REVENDEUR - DISTRIBUTEUR - TRANSFORMATEUR

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. Les matières premières brutes principales nécessaires à la fabrication des produits proviennent du département ou des cantons limitrophes.
3. 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).*

4. Les produits non carnés sont élaborés dans le département ou les cantons limitrophes.
5. Les produits sont vendus aux établissements en circuit court. Cela implique que les matières premières principales et/ou produits sont achetés directement au producteur et les produits sont vendus aux établissements sans autre intermédiaire.
6. Pour les transformateurs, l'entreprise s'engage à assurer la traçabilité et à communiquer l'origine de ses matières premières aux établissements clients et au comité d'agrément. Pour la viande, la facturation précise le nom de l'éleveur et sa commune. Pour le fromage, l'étiquetage respecte les dispositions du décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013.

Pour les distributeurs, l'entreprise s'engage à fournir la liste de ses producteurs au comité d'agrément.



7. L'entreprise est adhérente à un réseau d'entreprises de son choix : Interbio Nouvelle-Aquitaine, Fédération régionale des Coopératives agricoles, Association régionale pour le Développement des Industries Alimentaires ou autre démarche collective de qualité ou environnementale.
8. Les produits sont certifiés par un organisme externe :
- ✓ Certification officielle de qualité et d'origine : Agriculture Biologique, Label Rouge, AOP, IGP ;
 - ✓ Issus de fermes qui bénéficient de la 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, dans un délai de trois ans maximum, dans l'une des certifications existantes en collaboration avec les acteurs de la démarche.
9. Les produits transformés ne comportent pas l'un des additifs suivants : E102, E104, E110, E122, E124, E129, E211, E950, E951.
10. L'entreprise est à jour avec les normes environnementales et sanitaires en vigueur et dispose de l'agrément européen pour ses ateliers de transformation de produits à destination des établissements.
11. L'entreprise s'engage à ouvrir son site à la visite des convives et personnels des établissements de restauration collective.
- Après référencement, le comité d'agrément se réserve également le droit d'une visite sur site ou auprès d'un de ses producteurs.
12. 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 deux 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, la structure 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

