

CAHIER DES CHARGES
Produits de la ferme
Bienvenue à la ferme



Version : Novembre 2011



Cahier des charges " Produits de la ferme Bienvenue à la ferme"

Novembre 2011

Au-delà des critères repris dans le présent cahier des charges, l'agriculteur s'engage à respecter les termes de la charte éthique "Bienvenue à la ferme".

I – DEFINITION de l'activité et STATUTS

L'activité "Produits de la ferme - Bienvenue à la ferme" a pour but de promouvoir la vente par les agriculteurs de produits de leurs exploitations ayant une spécificité fermière.

L'exploitation agricole doit répondre aux conditions d'affiliation au régime social agricole définies par les articles L 722-1 et s du Code Rural en tant que non salarié agricole.
L'exploitant agricole doit cotiser à l'AMEXA.

Si la forme juridique, dans laquelle l'activité de transformation et de vente des produits est développée, est distincte de l'exploitation agricole, il est exigé que le responsable de cette structure remplisse les conditions d'affiliation au régime social agricole, dans les conditions définies précédemment et soit producteur dans l'exploitation agricole.
Il peut s'agir de structures juridiques de commercialisation (SARL, GIE,...).

Le présent cahier des charges s'applique à l'ensemble des produits finis (transformés ou non) vendus sur l'exploitation et/ou en dehors de l'exploitation, en tenant compte de l'ensemble des structures juridiques rattachées à l'exploitation agricole et dans son prolongement.

Il précise, selon les modalités d'approvisionnement et de transformation, les types de produits pouvant être vendus et les produits interdits à la vente et les règles d'étiquetage associées.

II - CRITERES D'ADHESION AU CAHIER DES CHARGES

Ils sont de 3 ordres :

- Les règles en matière d'origine et de transformation des produits élaborés sur l'exploitation,
- Les règles en matière de commercialisation et d'étiquetage,
- Les conditions et exigences en matière d'accueil de la clientèle sur l'exploitation agricole.

1. Caractéristiques et conditions d'élaboration des produits vendus sur l'exploitation et/ou en dehors de l'exploitation

Concernant les produits finis, l'adhérent "Produits de la ferme - Bienvenue à la ferme" est soumis au respect des 2 principes suivants :

- le respect d'un **taux minimum de Produits Bienvenue à la ferme**, qui permet de garantir que les produits fermiers de l'exploitation sont majoritaires dans le chiffre d'affaires de vente,
- le respect des **règles d'approvisionnement et de transformation**.

1-1 - Définition du taux "Produits Bienvenue à la ferme"

Le taux "Produits Bienvenue à la ferme" correspond au rapport entre :

- le montant du chiffre d'affaires de vente des produits fermiers de l'exploitation,
- et le montant du chiffre d'affaires de vente de tous les produits finis y compris l'achat-revente.

Ce taux "Produits Bienvenue à la ferme", calculé sur l'année, doit être **supérieur ou égal à 51%**.

Mode de calcul :

$$\text{Taux "Produits Bienvenue à la ferme"} = \frac{\text{Montant du chiffre d'affaires de vente des produits fermier de l'exploitation}}{\text{Montant du chiffre d'affaires de vente de tous les produits finis dont l'achat-revente}} \geq 51\%$$

En cas d'accident sanitaire ou climatique exceptionnel, le taux plancher pourra être adapté. Cette adaptation sera fonction des dégâts constatés et ne sera valable que pour l'année concernée. L'appréciation sera laissée au relais Bienvenue à la ferme sous contrôle de la Chambre d'agriculture..

Par produit fini, on entend tout produit – transformé ou non – qui peut être vendu à un consommateur final. Les fruits et légumes sont donc bien considérés comme des produits finis.

1-2 - Les règles en matière d'approvisionnement et de transformation

Les règles d'approvisionnement et de transformation conduisent à distinguer 4 catégories de produits :

- les produits fermiers de l'exploitation
- les produits non fermiers de l'exploitation
- les produits issus de l'achat-revente
- les produits interdits à la vente.

a) Produits fermiers de l'exploitation

Sont considérés comme des produits fermiers de l'exploitation les produits :

- dont les ingrédients principaux proviennent exclusivement de l'exploitation,
- dont la transformation est effectuée par le producteur ou sous sa responsabilité,
- dont la méthode de fabrication n'est pas industrielle,
- et dont la traçabilité est garantie.

Ces règles s'appliquent de fait à l'ensemble des produits alimentaires y compris les vins, les produits de la mer, et les produits issus de la cueillette, de la chasse de la pêche, et sont étendues aux produits non alimentaires (y compris les produits issus de la forêt).

➤ **Origine des ingrédients principaux**

Les ingrédients principaux¹ (ou matières premières dans le cas de produits non transformés ou non alimentaires) doivent provenir exclusivement de l'exploitation du producteur, et les ingrédients secondaires, doivent, dans la mesure du possible, provenir d'une exploitation identifiée.

➤ **Responsabilité du producteur quant à la transformation**

Les étapes de transformation qui confèrent ses caractéristiques aux produits doivent être effectuées par le producteur ou sous sa responsabilité. Elles peuvent être effectuées dans un atelier situé sur son exploitation, ou à l'extérieur, à condition que le producteur participe à ces étapes.

¹ Voir annexe n°1 - Définitions

A contrario, les opérations d'abattage, de découpe et de surgélation et celles correspondant à des opérations techniques ne modifiant pas les caractéristiques du produit, notamment l'emballage et le conditionnement, peuvent être réalisées en ayant recours à la sous-traitance ou au travail à façon.

➤ **Traçabilité des produits**

Dans tous les cas, la traçabilité des produits doit être démontrée.

Un guide d'interprétation présente pour 6 familles de produits les règles de production et transformation à respecter qu'un produit puisse être considéré comme produit fermier de l'exploitation. Il est assorti de fiches techniques pour certaines productions.

b) Produits non fermiers de l'exploitation

Au-delà des produits répondant aux exigences requises pour bénéficier de la marque Bienvenue à la Ferme, l'agriculteur a la possibilité de proposer à la vente d'autres produits dès lors qu'il maîtrise à minima une étape dans leur processus d'élaboration :

- soit **l'étape de production** : auquel cas, tous les ingrédients principaux doivent provenir exclusivement de l'exploitation du producteur,
- soit **l'étape de transformation** des produits.
 - **Les ingrédients principaux des produits non fermiers faisant l'objet d'un approvisionnement extérieur doivent être issus d'espèces – végétales ou animales – différentes de celles produites sur l'exploitation** sauf en cas d'accident climatique ou sanitaire exceptionnel. Dans ce cas, l'information doit être portée clairement à la connaissance de la clientèle. Cette tolérance est fonction des dégâts constatés et est valable pour l'année concernée. L'appréciation est laissée au relais Bienvenue à la ferme sous contrôle de la Chambre d'agriculture.
 - Les ingrédients faisant l'objet d'un approvisionnement extérieur doivent être issus de la zone géographique déterminée dans le règlement intérieur départemental ou régional.

Les étiquettes doivent mentionner de façon lisible le nom du ou des **producteur(s) des ingrédients principaux** composant le produit ainsi que le nom du ou des **transformateur(s)**.

c) Produits issus de l'achat-revente

Sont également autorisés à la vente :

- tous les produits alimentaires élaborés dans le respect des règles exigées pour bénéficier de la marque Bienvenue à la ferme,
- tous les produits non alimentaires, y compris les produits artisanaux d'art respectant les règles ci-après :

L'origine de tous les produits doit faire l'objet d'un affichage dans le point de vente et le producteur est responsable des produits qu'il revend.

Dans la mesure du possible, l'approvisionnement auprès d'agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme est privilégié. Dans tous les cas, l'adhérent doit valoriser au mieux les produits de sa région.

➤ **Nature des produits**

Les produits d'achat-revente doivent être de nature différente des produits de l'exploitation, sauf en cas d'accident climatique ou sanitaire exceptionnel. Dans ce cas, l'information doit être portée clairement à la connaissance de la clientèle. Cette tolérance est fonction des dégâts constatés et est valable pour l'année concernée. L'appréciation est laissée au relais sous contrôle de la Chambre d'agriculture. Une tolérance est accordée aux producteurs déjà agréés qui auront un délai jusque fin 2015 pour faire évoluer leurs pratiques.

➤ **Zone géographique**

Les produits alimentaires et non alimentaires issus de **l'achat-revente doivent être issus de la zone géographique déterminée dans le règlement intérieur départemental** ou régional.

➤ **Produits spécifiques**

- **Les produits de tradition locale non disponibles en qualité fermière** sont autorisés : bières, fromages,...
- La liste des produits de tradition locale non disponibles en qualité fermière devra être établie dans le cadre du règlement intérieur départemental ou régional.
- **Les produits issus de coopératives** peuvent être vendus sous réserve impérativement que l'agriculteur soit adhérent à la coopérative dont il revendrait les produits.
- **Les produits issus du commerce équitable, portant le label « FAIR TRADE »**

- **Tout produit alimentaire artisanal qui tient compte de l'identité régionale des produits** et dont la traçabilité des produits est garantie, peut être vendu sous réserve que l'origine de la matière première et le transformateur soient identifiés et la traçabilité démontrée. La liste des produits artisanaux « autorisés à la vente » sur l'exploitation « Produits de la ferme - Bienvenue à la ferme » doit être limitée et établie dans le cadre d'un règlement intérieur départemental ou régional.

➤ **Lieu de commercialisation**

L'agriculteur adhérent qui commercialise une partie de ses produits sur des marchés de producteurs n'est pas autorisé à pratiquer l'achat-revente sur ces marchés.

d) Produits interdits à la vente

Sont interdits à la vente :

- Tous les produits dont les ingrédients principaux ne proviennent pas de l'exploitation du producteur (soit en provenance d'autres exploitations identifiées, soit sans origine garantie), et qui sont transformés à l'extérieur sans que le producteur en assure la maîtrise,
- Tous les produits dont les ingrédients principaux sont sans origine garantie et qui sont transformés par le producteur ou sous sa responsabilité,
- Tous les produits fermiers alimentaires et non alimentaires d'autres exploitations identifiées de même nature que les produits de l'exploitation ou qui ne sont pas issus de la zone géographique définies dans le règlement intérieur,
- Les produits de tradition locale non disponibles en qualité fermière qui ne figurent pas dans le règlement intérieur,
- Les produits issus de coopératives lorsque l'agriculteur n'est pas adhérent à la coopérative,
- Les produits alimentaires artisanaux qui ne figurent pas dans le règlement intérieur.
- L'achat revente sur les marchés de producteurs

2. La commercialisation des produits

L'agriculteur adhérent au cahier des charges "Produits de la ferme - Bienvenue à la ferme" s'engage à commercialiser en direct une partie de sa production :

- soit sur son exploitation dans un local identifié à cet effet
- soit sur un point de vente individuel situé en dehors de l'exploitation
- soit sur des marchés,
- soit sur des Marchés des Producteurs de Pays (se reporter à la charte « Marchés des Producteurs de Pays »)
- soit sur des marchés standard
- soit sur des marchés de producteurs
- soit en livraison à domicile,
- soit sur un point de vente situé en bord de route,
- soit via la livraison de paniers frais Bienvenue à la ferme,
- soit via la livraison de paniers frais,
- soit via un coffret gourmand Bienvenue à la ferme,
- soit via un coffret gourmand,
- soit sur un magasin de producteurs (se reporter au document « magasins de producteurs - Bienvenue à la ferme »)
- soit sur un Point de Vente Collectif. Dans ce cas, les conditions suivantes doivent être remplies :

- le point de vente commun doit être géré directement par les producteurs concernés. Les agriculteurs membres du groupement doivent effectivement participer à la vente des produits. Un salarié peut éventuellement les assister ;
- la vente doit être assurée par l'agriculteur, un membre de sa famille ou un salarié de l'exploitation ;
- les produits doivent provenir des exploitations des agriculteurs membres du groupement.

Les points de vente utilisés par chaque adhérent, quel que soit le mode de commercialisation, doivent être déclarés lors de l'adhésion au cahier des charges. L'agriculteur doit signaler au relais Bienvenue à la ferme toute modification qui pourrait intervenir ultérieurement.

Dans tous les cas, la vente est assurée par l'exploitant agricole, par les membres de sa famille ou du personnel salarié.

Les étiquettes doivent mentionner le nom de tous les **producteurs des ingrédients principaux** composant le produit ainsi que le nom des **transformateurs**.

Pour les produits non transformés (type fruits et légumes), l'origine des produits devra être portée à la connaissance de la clientèle sur le lieu de vente. Les fruits et légumes en provenance de l'exploitation devront être clairement distingués de l'achat revente.

Le logo Bienvenue à la ferme pourra être apposé sur les produits fermiers de l'exploitation ou les produits fermiers d'une autre exploitation identifiée (achat revente).

L'apposition du logo est fortement recommandée quelque soit le mode de commercialisation.

Par ailleurs, il faudra veiller, sur tous les supports de promotion et de communication, à bien distinguer **les produits fermiers** de l'exploitation des **produits non fermiers de l'exploitation**, afin d'éviter tout risque de tromperie auprès du consommateur.

Pour les produits non fermiers de l'exploitation, l'origine des ingrédients principaux ou le lieu de transformation devront être mentionnés sur ces supports dès lors qu'il ne s'agit pas de l'exploitation.

3. L'accueil de la clientèle

L'agriculteur adhérent au cahier des charges Produits de la ferme – Bienvenue à la ferme doit s'engager à accueillir sa clientèle pour la visite de son exploitation **au moins une journée par an** (dans le cadre de l'opération national Printemps à la ferme, de portes ouvertes, événement territorial,...). Les modalités de visite (périodes d'ouverture, horaires, visites sur rendez-vous,...) doivent être affichées à l'entrée de la ferme.

Il doit tout mettre en œuvre pour assurer un accueil de qualité, qui permettra un échange privilégié avec la clientèle sur les pratiques et modes d'élaboration des produits disponibles à la vente.

L'accueil est assuré par l'exploitant agricole, par les membres de sa famille ou du personnel salarié.

L'agriculteur a le souci de satisfaire la curiosité de sa clientèle en matière d'informations touristiques et agricoles, par le dialogue et la mise à disposition de documents.

L'accès à l'exploitation Produits de la ferme – Bienvenue à la ferme doit être facilité par la signalisation proposée par le réseau Bienvenue à la ferme. Elle sera pérenne si l'accueil a lieu toute l'année et temporaire s'il a lieu de façon occasionnelle.

III. AUTRES OBLIGATIONS DU PRODUCTEUR FERMIER

Au delà des critères repris dans la charte éthique "Bienvenue à la ferme", tout producteur adhérent du réseau "Bienvenue à la ferme" s'engage à :

- déclarer au relais départemental Bienvenue à la ferme tous les produits qui seront mis en vente et les points de vente envisagés.
- informer le relais Bienvenue à la ferme de tout changement, notamment concernant les produits et les points de vente.
- être à jour de sa cotisation annuelle "Bienvenue à la ferme", qui est versée au relais départemental.
- valoriser la marque "Bienvenue à la ferme" à la réputation de laquelle il collabore :
 - en apposant à l'entrée de la ferme, le panneau d'agrément Bienvenue à la ferme,
 - en étant présent sur les supports promotionnels "Bienvenue à la ferme" (guides, sites internet Bienvenue à la Ferme) sauf indications contraires,
 - en apposant les panneaux de pré-signalisation et de signalisation Bienvenue à la ferme,
 - en faisant figurer le logo "Bienvenue à la ferme" sur tous les supports de communication avec lesquels il communique : plaquettes, site internet personnel...
 - en utilisant les objets portant la marque "Bienvenue à la ferme", afin de renforcer l'impact de ce réseau,
 - en répondant à toute enquête (statistiques, satisfaction de la clientèle...) ou demande d'information du relais.
- se conformer aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, notamment d'ordre fiscal, social, sanitaire, concurrence, sécurité, définition et qualité des produits, étiquetage, présentation.
- souscrire une assurance couvrant tous les risques, notamment responsabilité civile, accident du travail, intoxication alimentaire, vol, incendie.
- suivre la formation spécifique agréée par le relais départemental, selon les modalités précisées dans le règlement intérieur départemental ou régional. Cette formation peut porter notamment sur l'accueil, la réglementation sanitaire, les règles de sécurité...
- participer à la réflexion et aux travaux concourant à la valorisation et à la promotion des Produits de la ferme.

IV. AGREMENT ET SUIVI

Se reporter à l'annexe « Agrément, suivi, départ et exclusion »

V. REGLEMENT INTERIEUR REGIONAL OU DEPARTEMENTAL

Un règlement intérieur, doit être élaboré à l'échelon régional ou départemental. Ce règlement intérieur ne doit aucunement déroger aux principes figurant dans le cahier des charges national. Il a pour but d'en préciser certains points en fonction des spécificités locales. Après élaboration, il doit être entériné par le groupe national Produits de la ferme et le Comité d'Orientation Agriculture et Tourisme.

Le règlement intérieur précise notamment :

- les zones d'approvisionnement pour les ingrédients principaux des produits non fermiers de l'exploitation,
- les zones d'approvisionnement pour les produits d'achat-revente,
- la liste des produits de tradition locale, non disponibles en qualité fermière, pouvant faire l'objet d'un approvisionnement auprès de fournisseurs régionaux,
- la liste des produits alimentaires artisanaux qui tiennent compte de l'identité régionale,
- les recommandations et modalités en matière de formation.

VI . MODALITES D'APPLICATION

Le présent cahier des charges annule et remplace le précédent. Il entre en vigueur à compter du 17 novembre 2011. Il constitue le règlement d'admission et d'usage de la marque "Bienvenue à la ferme" spécifique aux produits fermiers.

Les régions et (ou) les départements peuvent élaborer des règlements intérieurs qui viennent préciser certains points du cahier des charges en fonction des spécificités locales. Ces règlements ne doivent pas déroger aux principes du cahier des charges "Produits de la Ferme - Bienvenue à la ferme" et doivent être entérinés par le Comité d'Orientation Agriculture et Tourisme.

VII . ENGAGEMENT

M. Mme :

adresse :

.....

déclare avoir pris connaissance du présent cahier des charges " Produits de la ferme - Bienvenue à la ferme ", de l'annexe « Agrément, suivi, départ et exclusion » et, le cas échéant, du règlement intérieur départemental ou régional établi par le relais "Bienvenue à la ferme", et en accepter librement les termes.

La signature du cahier des charges vaut engagement d'adhésion au réseau "Bienvenue à la ferme" et notamment l'obligation d'être en conformité avec les textes législatifs et réglementaires en vigueur et de verser les cotisations annuelles définies dans le cadre des relais "Bienvenue à la ferme".

Les adhérents restent seuls responsables envers les consommateurs et les administrations concernées. La responsabilité du réseau ne saurait en aucun cas être recherchée.

En cas de retrait d'agrément, le présent engagement sera considéré comme nul.

Fait, en trois exemplaires, à

Le

Cachet et signature
du Président du relais départemental
"Bienvenue à la ferme"
Président
de la commission d'agrément

Signature de l'agriculteur
(précédée de la mention
manuscrite "lu et approuvé")

N.B. : Trois exemplaires du cahier des charges seront signés :

- Un exemplaire est conservé par le relais départemental "Bienvenue à la ferme",
- Un exemplaire est conservé par la chambre d'agriculture départementale,
- Un exemplaire est conservé par l'adhérent.

Annexe 1 : Quelques définitions

➤ **Ingrédients principaux :**

Sont considérés comme ingrédients principaux les viandes, les poissons, les fromages, les légumes et les fruits, les gibiers, les champignons et les escargots, ainsi que les œufs, le miel et les produits laitiers s'ils sont mis en valeur dans le produit.

➤ **Ingrédients secondaires :**

Sont considérés comme ingrédients secondaires les matières grasses, les œufs, les produits laitiers, la farine, les légumes et les fruits en accompagnement des plats cuisinés carnés, le porc entrant dans la composition de produits charcutiers quand il n'est pas mis en valeur dans le nom du produit, le miel, les épices, le sucre, le chocolat,...

➤ **Produits finis :**

Par produit fini, on entend tout produit – transformé ou non – qui peut être vendu à un consommateur final. Les fruits et légumes sont donc bien considérés comme des produits finis.

➤ **Sans origine garantie :**

Ne provenant pas d'une exploitation identifiée.

Annexe 2 : Tableau récapitulatif

		Origine des matières premières		Transformation	Modalités de vente
		Ingrédients principaux	Ingrédients secondaires		
Produits "issus" de l'exploitation	Produits Bienvenue à la Ferme de l'exploitation	Exploitation du producteur exclusivement	En direct d'autres exploitations identifiées de préférence	Par le producteur ou sous sa responsabilité (*)	Vente autorisée [I]
	Autres produits "issus" de l'exploitation	Exploitation du producteur exclusivement	En direct d'autres exploitations identifiées de préférence	Par un tiers ou sous sa responsabilité	Vente autorisée [II]
		Exploitation du producteur ou en direct d'autres exploitations identifiées (produits issus d'espèces végétales ou animales différentes de celles produites sur l'exploitation)	En direct d'autres exploitations identifiées de préférence	Par le producteur ou sous sa responsabilité (*)	Vente autorisée [III]
		Produits issus des mêmes espèces végétales ou animales que celles produites sur l'exploitation en direct d'autres exploitations identifiées	En direct d'autres exploitations identifiées de préférence	Par le producteur ou sous sa responsabilité (*)	Vente interdite
		En direct d'autres exploitations identifiées		Par un tiers ou sous sa responsabilité	Vente interdite
		Sans origine garantie		Par un tiers ou sous sa responsabilité	Vente interdite
		Sans origine garantie		Par le producteur ou sous sa responsabilité (*)	Vente interdite
Achat-revente	Produits non alimentaires (y compris les produits issus de la forêt)	Tout type de produits, y compris les produits artisanaux			Vente autorisée (**)[IV]
	Produits alimentaires	Produits de nature différente des produits de l'exploitation, en direct d'une autre exploitation identifiée	En direct d'autres exploitations identifiées de préférence	Par le producteur de cette exploitation ou sous sa responsabilité (*)	Vente autorisée (**)[V]
		Produits de même nature que les produits de l'exploitation			Vente interdite
		Produits de tradition locale non disponibles en qualité fermière (bière, fromage,...), les produits issus de coopératives – sous réserve que l'agriculteur soit adhérent à la coopérative – les produits issus du commerce équitable – tout produit alimentaire artisanal qui tient compte de l'identité régionale des produits dont la traçabilité est garantie.			Vente autorisée (**)[VI]
	Autres produits artisanaux			Vente interdite	

(*)sauf pour les opérations techniques ne modifiant pas les caractéristiques du produit

(**) il est possible de vendre des produits portant le logo Bienvenue à la Ferme provenant d'autres producteurs

Taux "Produits Bienvenue à la ferme" = $\frac{[I] + [II] + [III] + [IV] + [V] + [VI]}{[I] + [II] + [III] + [IV] + [V] + [VI]}$

[I] + [II] + [III] + [IV] + [V] + [VI]