



49 avenue de Mâcon
01000 BOURG EN BRESSE
Tel. 04 74 23 00 91 / Fax 04 74 30 77 73 contact@terredenvies.fr

www.terredenvies

Produits de nos fermes vendus par nous-mêmes !

Charte Terre d'envies **(anciennement AVEC Rhône Alpes)**

Les points de vente collectifs fermiers adhérant à l'association Terre d'envies (ex AVEC Rhône-Alpes), s'engagent auprès de l'ensemble des adhérents Terre d'envies et de leurs clients à :

- **Garantir des «produits de nos fermes, vendus par nous-mêmes »,**
- **Assurer la transparence sur les modes de production et la qualité des produits vendus,**
- **Satisfaire et fidéliser leurs clients,**
- **Contrôler régulièrement les engagements pris.**

Les points de vente Terre d'envies se différencient des autres magasins qui proposent des produits fermiers, grâce à une **gestion collective** de la structure, une **vente directe des produits des fermes** assurée **par les producteurs eux-mêmes** et la force d'un **réseau Terre d'envies**, garant des valeurs et des engagements des producteurs.

Pour cela, chaque producteur fermier membre d'un point de vente Terre d'envies s'engage à respecter les **points obligatoires qui suivent**. Toutefois, Terre d'envies encourage également les points de vente collectifs adhérents à respecter, à titre de préconisations, **certaines exigences présentées en annexe** de la présente Charte.

A/ Les producteurs garantissent qualité et transparence aux consommateurs :

1. Les points de vente collectifs mettent à disposition des clients des supports écrits, les **« cahiers de transparence »**, permettant de mieux connaître les modes de production de chacun. Les points de vente en période de stage ont les deux années de leur stage pour réaliser ces cahiers de transparence.
2. **Chaque producteur est responsable de son produit de la production à la vente.** Conformément à la réglementation, il respecte les règles sanitaires en vigueur à la production, à la transformation et lors du transport. De plus, **chaque point de vente collectif respecte les règles sanitaires et d'hygiène** requises par la réglementation en vigueur (= responsabilité de la chose gardée).
3. Le **travail à façon**, opération de transformation faite par un prestataire de service (= sous-traitance d'étapes de transformation ne modifiant pas les caractéristiques du produit : pressage, découpe, autoclavage, fumage, séchage, moulin...) **est autorisé à condition qu'il y ait transparence sur les modes de fabrication** (recettes employées) et une **garantie sur l'origine des produits** (le produit fini doit être uniquement issu des matières premières du producteur).

Cas particuliers : Un producteur d'un point de vente collectif du réseau Terre d'envies peut effectuer, sous forme de prestation de service, la transformation d'un produit d'un autre producteur de son point de vente collectif ou d'un autre point de vente collectif du réseau Terre d'envies.

4. En cas de **rupture accidentelle** d'un produit chez un producteur, chaque point de vente décide de la politique à tenir et d'un **éventuel approvisionnement par le**

producteur concerné auprès d'un agriculteur (de préférence membre du réseau Terre d'envies ou de la région), ayant un **mode de production similaire**. Dans ce cas, le point de vente **informe sa clientèle** du changement temporaire de l'origine des produits pour assurer la transparence vis à vis du consommateur.

B/ Les producteurs assurent la vente directe de leurs produits et le service aux consommateurs :

1. **Tous les producteurs**, associés ou non associés, **sont régulièrement présents à la vente** pour être en contact direct avec les consommateurs et pour être en conformité avec la réglementation «remise directe». **Un minimum annuel de 4 temps de présence d'une demi-journée minimum est exigé**. Les modalités de ces temps de présence sont à déterminer par chaque point de vente collectif.
2. Le **nombre de salariés présents à la vente est limité au nombre de producteurs présents à la vente + 2**. Les salariés ont uniquement un rôle d'appui et doivent pouvoir toujours avoir recours au(x) producteur(s) présent(s).
3. **Chaque producteur est identifié** sur le point de vente collectif, chaque produit proposé est attribué à son producteur.
4. Afin de pouvoir renseigner et conseiller les consommateurs, **les producteurs associés et les salariés permanents connaissent chacune des exploitations des producteurs associés et l'ensemble des produits proposés** au point de vente collectif. Ils sont en mesure de répondre aux questions des clients.
5. **Chaque point de vente collectif s'organise pour une bonne gestion de ses déchets et des emballages**, il limite l'utilisation des sacs plastiques et favorise l'utilisation des sacs et paniers des clients.
6. **Chaque point de vente collectif s'engage à communiquer sur le réseau Terre d'envies**, ses membres adhérents et sa charte qualité.
7. Chaque point de vente collectif facilite l'accès au magasin, l'information et l'accueil de la clientèle, **la convivialité et l'échange entre producteurs et consommateurs**.

C/ Chaque point de vente est géré d'une manière collective par les producteurs :

1. **Tous les producteurs associés participent à égalité aux décisions** et se répartissent les responsabilités et tâches concernant le point de vente collectif. **Aucun producteur ne peut dépasser à lui seul 49% du chiffre d'affaire du point de vente collectif**. Tous participent aux réunions mensuelles du point de vente collectif.
2. **Chaque point de vente collectif est constitué d'au minimum 6 exploitations agricoles** afin de proposer une gamme suffisante de produits fermiers. Chaque producteur s'engage à transformer et diversifier ses produits afin d'assurer la pérennité de son exploitation et d'élargir la gamme proposée aux clients.
3. Afin de garantir une gamme diversifiée de produits, les points de vente collectifs du réseau Terre d'envies peuvent compter sur quelques « **apporteurs non associés** » qui même s'ils ne participent pas à la gestion collective, **assurent également des présences régulières à la vente** (minimum de 4 présences d'une demi-journée par an) et **respectent les engagements de cette charte**. Leur **chiffre d'affaires individuel est limité à 10%** du chiffre d'affaire du point de vente collectif. Le **chiffre d'affaires total** réalisé par l'ensemble de ces « **apporteurs non associés** » **est limité à 20%** du chiffre d'affaires du point de vente collectif. Lorsqu'il y a concurrence entre produits ou sur une gamme de produits, la **priorité de l'approvisionnement est donnée aux producteurs associés** et non aux « **apporteurs non associés** ». De plus, le contrat de mandat passé entre le point de vente collectif et les « **apporteurs non associés** » est revu annuellement.

4. Toujours afin de garantir un large panier de produits, les points de vente collectifs du réseau Terre d'envies peuvent compter parmi leurs apporteurs, associés ou non associés, des **coopératives agricoles** et / ou des **artisans**. Ces derniers **doivent respecter les engagements de la présente Charte**. Dans un souci de solidarité, des **produits issus du commerce équitable** peuvent également être proposés aux consommateurs, **en toute transparence**, sous respect des conditions suivantes. Le **chiffre d'affaires individuel** réalisé par ces **coopératives, artisans et produits issus du commerce équitable est limité à 10 %** du chiffre d'affaires du point de vente collectif. Le **chiffre d'affaires total** réalisé par l'ensemble de ces coopératives, artisans et produits issus du commerce équitable **est limité à 20%** du chiffre d'affaires du point de vente collectif.
5. **Chaque produit proposé à la vente dans un point de vente collectif respecte un cahier des charges (lorsqu'il existe)** défini par les « commissions produits » du réseau Terre d'envies et à disposition des consommateurs qui le souhaitent.

**Terre d'envies : un réseau de points de vente collectifs fermiers
au service des producteurs et des consommateurs...**

ANNEXE : Préconisations de la Charte Terre d'envies (ex AVEC Rhône-Alpes)

1. Les points de vente collectifs peuvent compter parmi leurs apporteurs, associés ou non, des **coopératives agricoles proposant du Comté** :
 - si le point de vente collectif se situe dans la zone AOC Comté,
 - si la coopérative est une fruitière qui regroupe au maximum 8 agriculteurs,
 - si la permanence et le suivi du point de vente collectif sont toujours assurés par le même représentant de la coopérative.
2. Afin d'assurer la bonne gestion du groupe et des produits frais aux consommateurs, les **produits proposés sont locaux**. Le point de vente est le reflet de son territoire (zone géographique de 80 km maximum à vol d'oiseau autour du PVC).
3. En cas de **rupture accidentelle de produits** (Cf. A4), l'exploitation remplaçante est visitée par le producteur concerné par la rupture de stock ET un ou des membres du point de vente collectif.
4. La **connaissance des produits et des exploitations** d'un point de vente collectif signifie :
 - ✓ Pour les producteurs associés :
 - des visites régulières des exploitations des autres associés,
 - des réunions annuelles de présentation des exploitations,
 - ✓ Pour les salariés permanents :
 - une réunion annuelle de présentation des exploitations.
 - ✓ Pour les deux :
 - La visite des exploitations des apporteurs non associés,
 - La création de fiches produits ou un répertoire de questions types à disposition pour les permanences.
5. L'**identification du producteur** sur le point de vente collectif passe par :
 - ✓ L'affichage d'un trombinoscope représentant les membres non associés,
 - ✓ Le port d'un badge pendant la permanence de vente,

- ✓ L'exposition d'affiches présentant les exploitations,
 - ✓ Un affichage par rayon pour localiser les produits d'une exploitation.
6. Les **cahiers de transparence** fournissent des explications approfondies sur la transformation (recettes employées) ou le produit. Par ailleurs, les exploitations adhérentes sont ouvertes aux clients qui souhaitent les visiter.
7. Les points de vente collectifs comptant des **apporteurs non associés** parmi leurs membres organisent une assemblée générale invitant ces apporteurs non associés OU une réunion spécifique pour ceux-ci.
8. Chaque point de vente collectif respecte les **règles sanitaires et d'hygiène** (Cf. A2) en :
- ✓ Etablissant des consignes claires pour les permanences (DLC, lieu de stockage...).
 - ✓ Réalisant des autocontrôles réguliers sur les produits par le magasin.
 - ✓ Donnant des instructions pour garantir une tenue correcte à la vente, notamment pour le rayon frais.
9. Dans un objectif de **pratiques respectueuses de l'environnement**, le point de vente collectif :
- ✓ limite le don de sacs plastiques,
 - ✓ facilite l'accès aux vélos,
 - ✓ trie ses déchets,
 - ✓ récupère les déchets de ses clients.
10. Pour favoriser l'accueil et la convivialité entre producteurs et consommateurs, le point de vente collectif :
- ✓ Organise des débats / réunions entre producteurs et clients,
 - ✓ Met à disposition des clients des cahiers de commentaires et suggestions,
 - ✓ Décore et range ses locaux,
 - ✓ Limite le temps d'attente aux rayons, caisses,
 - ✓ Met à disposition des clients des paniers ou caddies,
 - ✓ Assure le fléchage du point de vente collectif aux alentours,
 - ✓ Met un parking à disposition des clients.
11. Les **producteurs associés** d'un point de vente collectif participent régulièrement au conseil d'administration de Terre d'envies.
12. Les points de vente collectifs du réseau Terre d'envies **communiquent sur l'association** de la façon suivante :
- ✓ Le point de vente collectif communique sur Terre d'envies sur ses tracts, dépliants, articles de presse,
 - ✓ La Charte est présentée à tout adhérent et salarié afin de pouvoir présenter et expliquer ces engagements aux consommateurs.

A.....le,

Signature du gérant ou du président du point de vente collectif
Précédé de la mention « lu et approuvé »
(cachet du point de vente)