



Charte d'engagement - marque de territoire

Saveurs des Aravis

La marque et le réseau SAVEURS DES ARAVIS existe depuis 2011 et sont issus d'un travail de concertation entre différents acteurs du territoire (agriculteurs, élus, socio-professionnels de l'alimentation) mené dans le cadre d'un Pôle d'Excellence Rurale.

La Communauté de Communes des Vallées de Thônes (CCVT), propriétaire de la marque, a confié son animation à un réseau du même nom, organisé sous forme associative jusqu'en 2023.

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territoriale (PAT), la CCVT s'est proposée pour poursuivre l'animation du réseau à la suite de la dissolution de l'association. En effet, le réseau historique est un outil indispensable pour promouvoir notre patrimoine alimentaire local et sa qualité. De plus, il conduit, depuis sa création et à l'appui de ses bénévoles, des actions de sensibilisation qui répondent aux enjeux identifiés sur le territoire dans le cadre du PAT.

La gouvernance du nouveau format de réseau est assurée par un Comité de Pilotage (COPIL) animée par la CCVT et constitué des membres historiques de l'association. Chaque membre de Saveurs des Aravis peut s'impliquer dans ce COPIL s'il le souhaite.

Cette présente charte encadre l'éligibilité des membres, identifie leurs engagements dans le réseau, et encadre les règles d'utilisation de la marque « Saveurs des Aravis ». L'intégration au réseau est gratuite et a valeur d'engagement moral pour les membres utilisateurs, qui s'engagent à respecter au mieux les valeurs du réseau : qualité, proximité et identité.

Qualité

des produits fabriqués,
utilisés, ou vendus

Proximité

des approvisionnements
et/ou des circuits de
commercialisation

Identité

patrimoniale et traditions
des Aravis respectées

L'ensemble des candidatures sera validé par une commission d'agrément composée d'un représentant de chaque catégorie d'acteurs et du président du COPIL Saveurs des Aravis.

ARTICLE 1 - Objet de la charte et du réseau

Promouvoir les produits locaux/emblématiques du territoire des Aravis et le patrimoine culturel, étroitement liés à nos productions alimentaires, au travers d'une marque et d'un réseau de professionnels de l'alimentation.

- Valoriser les savoir-faire des artisans alimentaires et des producteurs du territoire, tant pour les habitants que pour les touristes/visiteurs
- Faire connaître la diversité et la qualité des produits issus des Aravis
- Sensibiliser le grand public à l'alimentation locale/de proximité et aux circuits-courts
- Permettre aux consommateurs d'identifier des produits de qualité, fabriqués selon un savoir-faire traditionnel ou relevant d'une image emblématique, et conçus dans les Aravis (voir limite géographique ARTICLE 4)

ARTICLE 2 - Engagement des bénéficiaires

- S'engager moralement à respecter les engagements pris et permettre au comité d'agrément de les vérifier si nécessaire
- S'inscrire dans la démarche Projet Alimentaire Territorial au travers de l'adhésion au réseau
- Participer au minimum à un temps d'échange ou d'animation sur l'année
- Être en capacité de présenter le réseau Saveurs des Aravis ainsi que les critères d'attribution de la marque pour sa catégorie
- Utiliser le kit de communication de la marque en lien avec les obligations relatives à sa catégorie (voir article 6)
- Compléter la fiche de renseignement et s'engager à actualiser ces informations en cas de changement significatif (arrêt d'activité, changement de coordonnées, changement d'activité) ou sur demande de la personne en charge du réseau

ARTICLE 3 - Engagement de la CCVT

- Animer le réseau et créer du lien entre ses membres pour favoriser les partenariats
- Organiser une rencontre annuelle conviviale entre les membres du réseau, dans l'objectif de favoriser leurs interactions
- Promouvoir le réseau d'acteurs Saveurs des Aravis et leurs savoir-faire au travers d'actions de sensibilisation du grand public (exemples : repas locaux, montée en alpage)
- Présenter les membres via une page dédiée au réseau Saveurs des Aravis sur internet, qui contiendra une brève fiche de présentation par membre avec les moyens de contact et une adresse à minima
- Relayer certains événements auxquels nos membres participent et qui se trouvent sur notre territoire ou les communes limitrophes (foire, portes-ouvertes, visites à la ferme)
- Fournir un kit de communication à chaque membre, permettant d'afficher son appartenance au réseau et de présenter le réseau Saveurs des Aravis
- Permettre aux membres du réseau de disposer, sur réservation uniquement, du barnum et de l'oriflamme de Saveurs des Aravis, pour des événements ponctuels ou à caractère exceptionnel.

ARTICLE 4 - Conditions d'éligibilité des membres

Dans la mesure où les membres participent à une dynamique collective et à promouvoir le terroir des Aravis, la marque est attribuée à une structure et non à un produit en particulier (sauf exception pour les apiculteurs). Elle est attribuée pour une durée de 1 an avec renouvellement possible.

Territoire géographique éligible :

Les membres sont éligibles si l'adresse de leur siège social est sur le territoire des 12 communes de la CCVT et les communes directement limitrophes.

Pour les communes limitrophes : adhésion possible sous réserve d'avoir un lien explicite et justifié avec le territoire des Aravis (ex : communes appartenant à l'ancien territoire CCVT, partenariats avec des acteurs locaux).

Cas particulier des exploitants agricoles possédant un alpage : adhésion possible d'une exploitation avec un siège social hors périmètre CCVT et communes limitrophes, si l'alpage est situé sur une des 12 communes

Cas particulier des apiculteurs : adhésion possible même hors territoire CCVT, à condition qu'une partie des miels soient issus de récoltes faites sur le territoire et revendus localement.

Conditions à remplir :

L'ensemble des membres doit s'engager à respecter les valeurs du réseau : qualité, proximité, identité (voir Article 1) et d'autres critères plus spécifiques (voir ci-dessous). Le comité d'agrément se réserve le droit d'apprécier l'atteinte des critères demandés.

Agriculteurs / Exploitants agricoles

- S'assurer du respect des cahiers des charges pour les produits fabriqués sous signe de qualité ou labels, et du respect des réglementations générales en vigueur (notamment sanitaires)
- Favoriser la vente de proximité (restaurateur, cantine scolaire, magasins de proximité)

En cas de vente directe :

- L'agriculteur s'engage à vendre des produits fabriqués, cultivés ou issus de la ferme, éventuellement complété par des produits issus d'autres exploitations situées sur le territoire de la CCVT. Les produits fabriqués, cultivés ou issus de la ferme doivent représenter plus de 50% du chiffre d'affaires annuelles. Remarque : les fromages fabriqués à la ferme et affinés à l'extérieur restent des fromages fermiers dans la mesure où la traçabilité est assurée
- Indiquer clairement l'origine des produits vendus (produit sur l'exploitation, produit par une autre ferme adhérente, produit hors réseau ou hors territoire de la CCVT)
- Communiquer des informations claires aux clients (prix, horaires d'ouverture et conditions d'accès au local de vente)

Cas particulier des éleveurs qui pratiquent la transhumance :

Les pratiques traditionnelles devront être conservées (sauf raisons motivées) : emmontagnage et démontagnage à pied et utilisation de cloches.

Cas particulier des apiculteurs :

L'utilisation de la marque est possible uniquement sur les miels issus de ruches présentes sur le territoire CCVT (ex : miel de montagne), et sur les produits transformés s'ils sont fabriqués sur le territoire (nougats, pains d'épice...). L'apiculteur vend une partie de ses produits localement.

Artisans alimentaires et métiers de bouche

- Utiliser au maximum des produits issus de circuits de proximité
- Indiquer clairement l'origine des produits vendus ou des ingrédients utilisés lorsqu'ils sont issus des Savoie (73-74) ou de la région Auvergne-Rhône-Alpes
- Mise en valeur des spécialités locales et des produits issus des Aravis, de la manière qui lui semble appropriée

Cas particulier des artisans fromagers et affineurs :

- La provenance du « lait » pour la fabrication des produits doit être à plus de 50% issue de Haute-Savoie, dont une partie provenant du territoire de la CCVT
- Plus de 50% des quantités de fromages affinés doivent provenir du territoire CCVT
- Avoir un point de vente directe sur le territoire ou sur une commune limitrophe

Cas particulier des brasseries et distilleries :

- la totalité de la fabrication doit se faire sur le territoire de la CCVT
- Avoir au minimum un point de revente sur le territoire de la CCVT

Cas particulier des artisans glaciers :

La totalité du lait servant à la fabrication des spécialités glacées doit provenir d'exploitations du territoire de la CCVT ou des communes limitrophes.

Restaurateurs

- Avoir réalisé au minimum 1 saison de fonctionnement ou d'ancienneté pour pouvoir apprécier les possibilités de respecter la charte
- Cuisiner un maximum de produits frais et de saison, en privilégier les approvisionnements locaux
- Privilégier l'utilisation de boissons issus des Aravis (biscantin, jus de pomme, bières), et de produits artisanaux des 2 Savoie

Concernant l'utilisation des fromages :

- Utiliser exclusivement du reblochon AOP fermier pour toutes préparations mentionnant le terme « reblochon » (exemple : tartine de reblochon), ainsi que pour les recettes patrimoniales (tartiflette, croziflette, reblochonnade)
- Pour les parties « fromages » des menus (à l'assiette et au plateau) : proposer majoritairement des fromages fermiers (obligatoire pour le reblochon), et si possible issus d'exploitations de proximité
- Indiquer la provenance des fromages s'ils sont issus d'une coopérative, d'une ferme du territoire en vente directe, d'un affineur du territoire, ou indiquer le nom du village si l'approvisionnement varie suivant la disponibilité des fermes. L'objectif étant de permettre au consommateur d'identifier la provenance et de la mettre en avant lorsqu'elle est locale

Cas particulier des restaurants ambulants :

- tournée ou livraison sur le territoire CCVT
- privilégier des produits de saison et issus de la région pour la confection des plats
- proposer des spécialités emblématiques locales (beignets de patates, tartiflette, crozets, recette à base de reblochon)

Commerçants alimentaires

- Avoir minimum 1 saison de fonctionnement ou d'ancienneté pour pouvoir apprécier les possibilités de respecter la charte
- Proposer à minima 10 produits alimentaires différents fabriqués ou transformés en Savoie et Haute-Savoie et s'engager à les mettre en valeur de la manière qui lui semble appropriée
- Mise en valeur particulière des produits issus des Aravis

Structures partenaires issues du territoire

Ces structures soutiennent le réseau et participent à sa dynamique selon leur disponibilité. Elles sont en mesure de présenter les activités et les valeurs du réseau.

ARTICLE 5 - Conditions d'exclusion des membres

Chaque professionnel est responsable de la qualité de ses produits et services et du respect des réglementations en vigueur. Il s'assure également du respect des cahiers des charges auxquels il adhère. Néanmoins, dans la mesure où une qualité défectueuse et le non-respect d'une réglementation ou d'un cahier des charges peuvent nuire à l'image de la marque, ils constituent un motif d'exclusion.

L'utilisation du logo en dehors des conditions d'utilisation mentionnées article 6 constitue un motif d'exclusion.

ARTICLE 6 - Conditions d'utilisation de la marque

Des outils de communication sont mis à disposition des membres du réseau et renouvelés si nécessaire.

Le graphisme à respecter ainsi que les conditions d'utilisations réglementaires de la marque figurent en annexe. L'adhérent s'engage à respecter les règles énoncées dans ce document.

L'adhérent s'engage à mentionner le réseau « Saveurs des Aravis » pour toute action de communication nécessaire à son lancement, son développement et sa promotion, y compris sur les réseaux sociaux (via le symbole type “@saveursdesaravis” ou “#saveursdesaravis”).

Chaque membre recevra une à deux plaques avec le logo (dimension : L 21cm x l 15cm), ainsi qu'une à deux vitrophanies (support autocollant pour vitrine) et le logo en version dématérialisé pour l'utiliser suivant les conditions mentionnées ci-dessous.

Agriculteurs / Exploitants agricoles

- Plaque ou vitrophanie affichée sur l'exploitation ou dans le lieu de vente directe (y compris alpage)
- Apposer le logo sur le packaging des produits vendus soit directement en l'incluant dans les impressions, soit via une étiquette compatible avec le contact alimentaire (taille 25mmx25mm ou 9.5cmx9.5cm) - à la charge du membre.

Artisans alimentaires et métiers de bouche

- Plaque ou vitrophanie affichée à l'intérieur de l'établissement
- Afficher le logo sur les supports de communication permettant la vente de produits issus du territoire (ex : flyers)

Restaurateurs

- Plaque ou vitrophanie affichée à l'intérieur de l'établissement
- Logo obligatoire sur la carte du restaurant avec mention « adhérent au réseau Saveurs des Aravis »

Commerçants alimentaires

- Plaque ou vitrophanie affichée à l'intérieur de l'établissement
- Afficher le logo sur les outils de communication permettant la vente de produits issus du territoire (ex : flyers)

Structures partenaires issues du territoire

Elles peuvent relayer les actions du réseau, qu'elles soient individuelles ou collectives, en mentionnant l'appartenance au réseau « Saveurs des Aravis » et en utiliser le logo.

Engagement

**Après avoir pris connaissance de la
Charte, de ses valeurs et de ses critères**

Je soussigné M. / Mme

.....

.....

Gestionnaire de l'exploitation / établissement

.....

.....

Situé

.....

.....

**m'engage à respecter les engagements
pris dans le cadre de l'adhésion au réseau
"Saveurs des Aravis".**

Fait le / / 20.....

à

Signature :