



# CHARTRE D'ENGAGEMENT DES PAYSANS, PRODUCTEURS ET ARTISANS

*Qu'ils soient paysans, transformateurs ou artisans, cette charte est le texte de référence qui fédère celles et ceux qui participent aux différents projets de l'association. Elle est pour chacun - et pour tous - la traduction d'un engagement global vers une vision commune, qui tend à promouvoir une agriculture paysanne, ainsi que l'artisanat local et le tissu associatif et culturel. C'est un projet collaboratif, regroupant paysans, transformateurs et artisans qui s'auto-organisent et s'entraident. Les membres ont à cœur d'entretenir des relations respectueuses, basées sur une communication bienveillante et dans le sens de l'intérêt collectif.*

Ainsi, les producteurs, transformateurs et artisans, s'engagent à :

## 1 CRÉER DE LA CONVIVIALITÉ ET S'ORGANISER COLLECTIVEMENT

- # En contribuant, par la mise en place de diverses activités comme les marchés, à développer des espaces de rencontre et d'échange.
- # En tissant de nombreux liens avec d'autres associations, pour favoriser l'accès à la culture.
- # En s'impliquant, autant que faire se peut, dans les commissions permettant aux marchés et événements d'exister.

## 2 METTRE EN OEUVRE DES PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- # En garantissant des méthodes de production respectueuses des Hommes, de l'environnement et des animaux, adaptées et ancrées dans le territoire.
- # En n'utilisant ni OGM, ni engrais ou pesticides chimiques de synthèse.
- # En respectant la saisonnalité, les cycles naturels des végétaux et des animaux.
- # En plaçant, tant que possible et pour tout type d'action, l'autonomie au centre de la réflexion (ex : semences paysannes, races rustiques, alimentation des bêtes, etc.)
- # En veillant au maintien et à l'amélioration de la fertilité des sols et de la biodiversité, ainsi qu'au bien-être animal.
- # En étant conscients qu'en cas d'absence de label ou mention garantissant le respect d'un cahier des charges clair (ce qui, dans tous les cas, est respectable, et ne pourrait jamais être une cause d'exclusion), l'association, en toute transparence et dans un esprit bienveillant, organisera une visite du site de production, et/ou demandera de fournir un certain nombre de documents (ex : factures) visant à prouver l'alignement sur la charte et le règlement.



### 3 PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ, EN TOTALE TRANSPARENCE

# En vendant uniquement notre propre production, et en communiquant sur nos savoir-faire, nos techniques de production/transformation.

# En se tournant vers l'économie locale, et en proposant un prix juste pour le consommateur, et rémunérateur pour le producteur.

# En étant totalement transparents sur l'origine de nos matières premières, c'est à dire : en affichant de façon claire - et mise à jour - la provenance de tout ce qui entre dans la composition ou la confection de nos produits finis. Ces matières premières doivent être issues de filières locales, et labellisées en bio.

N.B. : Consciente que certains objets d'artisanat nécessitent parfois un approvisionnement auprès de filières particulières, parfois lointaines, l'association estime que c'est à chaque artisan - en toute conscience - d'être en mesure de garantir l'aspect équitable et éthique de ses matières premières. Il est possible de déroger à la « lettre » de la règle, sans pour autant s'éloigner de son « esprit ».

### 4 METTRE CLAIREMENT L'ACCENT SUR UN ENSEMBLE DE "BONNES PRATIQUES"

# En donnant la priorité aux matériaux recyclables ou biodégradables, et, lorsque c'est pertinent et qu'en un tour de main, ça devient possible, de favoriser le réemploi, la récup'.

# En refusant l'utilisation des sacs en plastique « jetables », et en réduisant les emballages de façon générale. - En choisissant, donc, les emballages réutilisables, les grands conditionnements et les systèmes de consigne. - En pratiquant le compostage.

# En favorisant la sobriété énergétique, c'est à dire : en s'organisant collectivement, quand c'est possible, pour limiter les transports ; en réfléchissant, par exemple, à l'efficacité énergétique des systèmes de production et de transformation, ainsi qu'aux modes de cuisson.

### 5 CAS PARTICULIER DE LA RESTAURATION SUR LES MARCHÉS ET ÉVÉNEMENTS

Dans le cadre des activités mises en place par l'association, les producteurs et artisans transformateurs amenés à proposer une offre de restauration, s'engagent à respecter la charte, et à adopter, en toute transparence, les pratiques qui suivent :

# Proposer une offre dont les ingrédients proviennent principalement, ou en partie, de sa propre production. Pour les autres ingrédients, on veillera à se fournir en priorité auprès des producteurs/transformatriceurs bio et locaux.

# Pour les produits non disponibles auprès des producteurs, il est demandé de se fournir en produits issus de l'agriculture biologique, dans des magasins spécialisés, en évitant si possible les grandes surfaces (c'est possible, et l'asso peut éventuellement aider pour certaines questions d'approvisionnement).

# A afficher, clairement, la provenance des produits sur son stand.

# A utiliser - dès lors qu'elle est mise en place - la vaisselle participative ; et à contribuer, tant que possible, à la gestion de cette vaisselle (installation, rangement, changement des eaux usées, compost, etc.).

# A n'employer - en cas d'absence de vaisselle auto-gérée - que des emballages biodégradables (ex : emballages en résidus de pulpe de canne à sucre, ou en bois) ou, dans une très moindre mesure, des emballages recyclables (type kraft).

N.B : l'association peut aider à trouver des fournisseurs.

