

Cahiers des Charges - Produits agricoles frais -

Le cahier des charges ci-dessous est progressif, c'est-à-dire que les critères sont organisés en trois groupes, qui correspondent à des niveaux de certification. Les professionnels peuvent donc choisir à quel niveau ils souhaitent être certifié, tant la première année que lors des contrôles annuels. Un signe distinctif leur sera attribué afin que les consommateurs identifient à quel niveau les professionnels sont certifiés.

NIVEAU N°1 DE CERTIFICATION :

Les critères suivants sont les critères minimaux de qualité à respecter pour obtenir la certification de niveau 1.

1) Critère n°1 : Être producteur ou éleveur

La personne souhaitant certifier ses produits agricoles frais doit obligatoirement être un producteur ou un éleveur. Elle doit pouvoir montrer sa/ses parcelle(s) de production et animaux d'élevage. Si possible, elle présente un lien juridique avec la parcelle agricole destinée à la production des produits certifiés (acte de propriété, bail de location, contrat de fermage, etc.). Une personne qui achète et revend des produits agricoles frais ne peut prétendre avoir la Marque de Qualité Territoriale.

2) Critère n°2 : Semences

- a. L'agriculteur doit acheter dans la mesure du possible des semences locales, de la région de Chefchaouen, car ce sont des semences adaptées aux conditions locales. Il peut utiliser ses propres semences, qu'il a produit lui-même.

3) Critère n°3 : Saisonnalité

- a. L'agriculteur doit respecter le cycle naturel de production des cultures.

4) Critère n°4 : Techniques culturales et d'élevage

- a. L'agriculteur doit fertiliser ses sols avec des amendements naturels (compost, excréments d'animaux) au moins une fois par an : par enfouissement sur toute la parcelle et au pied des arbres fruitiers.
- b. Les sols ne doivent jamais rester nus. L'agriculteur doit pratiquer la rotation des cultures.
- c. L'éleveur achète du foin local et pratique le pâturage des troupeaux en forêt.

5) Critère n°5 : Fraîcheur et bonne conservation des produits

- a. Les producteurs doivent proposer des produits frais à la vente. Un délai maximum de 48h entre récolte et vente doit être respecté.
- b. Les produits agricoles frais récoltés doivent être entreposés dans un lieu propre et sans contact avec des animaux le temps de les vendre.
- c. L'agriculteur doit faire le tri des produits agricoles frais qu'il propose à la vente : ils ne doivent pas présenter des signes de pourriture ou de maladie avancée.

6) Critère n°6 : Lien avec les savoir-faire local

- a. S'il existe, l'agriculteur doit préserver et entretenir le patrimoine bâti agricole : moulin à huile traditionnel, moulin à grains traditionnel, seguia, puis, etc.

NIVEAU N°2 DE CERTIFICATION :

Pour obtenir la certification de niveau 2, il faut respecter en plus les critères suivants.

Complément des critères précédents :

2) Critère n°2 : Semences

- b. L'agriculteur doit produire au minimum 5 types de semences qu'il utilise (par exemple les semences d'Oignon, Ail, Petit pois, Fève, Haricot et Chou).
- c. L'agriculteur doit favoriser la production de variétés traditionnelles de fruits et légumes (50% de sa production sont des variétés traditionnelles).

4) Critère n°4 : Techniques culturales et l'élevage

- d. L'agriculteur ne doit pas utiliser de produits chimiques.
- e. L'agriculteur doit avoir un tas où il accumule ses déchets organiques et animaux, pour fabriquer un compost.
- f. L'agriculteur ne doit pas faire de monoculture, il doit alterner les cultures et avoir une production d'au moins 5 légumes différents à chaque saison.
- g. L'agriculteur doit avoir au minimum quelques petits animaux (volaille, lapin) pour s'orienter vers un système complémentaire entre l'agriculture et l'élevage. S'il peut, il a quelques chèvres, ou bovines ou ovines.
- h. L'éleveur ne pratique pas un élevage intensif : il diversifie les pâturages pour limiter le surpâturage et le fourrage complémentaire est local.

Critères supplémentaires :

7) Critère n°7 : Préservation des ressources naturelles

- a. L'agriculteur doit utiliser des techniques qui minimisent l'utilisation de l'eau : goutte à goutte, paillage, irrigation le soir.
- b. Lutte contre l'érosion : la rotation des cultures est obligatoire, le sol n'est jamais nu, des impluviums au pied des arbres sur les parcelles en pente.

8) Critère n°8 : Biodiversité

- a. L'agriculteur favorise la biodiversité en ayant des fleurs, des plantes aromatiques et médicinales et des arbustes autour de sa parcelle. Minimum 6 pieds de PAM, arbuste ou fleurs.

9) Critère n°9 : Agroécologie et agriculture biologique

- a. L'agriculteur doit avoir pris contact avec l'association AFHTA et / ou les agriculteurs de Bellota engagés en agroécologie et certifiés par l'AFHTA et / ou tout autre association qui promeut l'agroécologie et l'agriculture biologique, pour connaître les principes de l'agroécologie.

10) Critère n°10 : Sécurité alimentaire

- a. L'agriculteur assure la sécurité alimentaire de sa famille avec sa propre production avant de vendre sur le marché le surplus.

11) Critère n°11 : Accès au marché et synergies

- a. L'agriculteur à identifier minimum 2 restaurateurs ou hébergements touristiques à qui il vend régulièrement ses produits frais.

PHASE N°3 DE CERTIFICATION :

Pour obtenir la certification de niveau 3, il faut respecter en plus les critères suivants :

Complément des critères précédents :

4) Critère n°4 : Techniques culturales

- i. L'agriculteur a un compost qu'il épand régulièrement sur sa parcelle.
- j. L'agriculteur fait des rotations et des associations culturales sur les parcelles.
- k. L'agriculteur a une pratique agricole proche du polyculture-élevage, c'est-à-dire qu'il a quelques animaux, une production de fruits et/ou légumes et/ou céréales et légumineuses. Il propose donc une diversité de produits.

9) Critère n°9 : Agroécologie et agriculture biologique

- b. L'agriculteur a visité au moins 2 fois les parcelles d'agriculteurs en agroécologie.
- c. L'agriculteur a participé à au moins 2 formations en agroécologie organisée à Chefchaouen ou ailleurs.

11) Critère n°11 : Accès au marché et synergies

- b. Le surplus de la production de l'agriculteur qui n'est pas destiné à l'autoconsommation est vendu principalement à des établissements certifiés par la Marque : restaurant, gîte, hôtel, coopératives de produits de terroir, etc.
- c. L'agriculteur se réunit avec d'autres agriculteurs pour organiser l'approvisionnement des clients qui achètent en grosse quantité (restaurants). Ils organisent des réunions avec les restaurateurs pour planifier les besoins et fixer des prix justes.

Critères supplémentaires :

12) Critère n°12 : Organisation

- a. L'agriculteur est intégré dans un réseau local de producteurs agroécologiques ou un réseau de distribution des produits agricoles locaux. L'implication dans un réseau lui permet de bénéficier de formation et/ou de mutualiser des frais de transport. De plus, les agriculteurs sont plus facilement identifiables par les consommateurs.