

CHARTRE DE PARTENARIAT
CROC'BAUGES
Epicerie bio – produits locaux

L'association Biobauges et l'association de producteurs et d'artisans Cap Bauges se sont associées pour :

- Promouvoir les produits de l'agriculture locale et/ou biologique et les éco-produits
- Offrir à la population du canton des Bauges la garantie de produits de l'agriculture locale de qualité et/ou biologique,
- Valoriser les circuits courts et favoriser l'échange entre producteurs, consommateurs et adhérents,
- Faire connaître les produits locaux aux visiteurs du massif,
- Mutualiser le magasin, le personnel, les charges.

Pour ce faire, ils mettent en place un magasin associant une *épicerie biologique* et un *point de vente de produits locaux* situés à Lescheraines.

Ce partenariat vise à développer les échanges entre les partenaires et avec les consommateurs sur les modes de production agricole, les circuits courts, l'éco-consommation, les pratiques respectueuses de l'environnement.

Le règlement intérieur définit les moyens mis en œuvre pour mener à bien ce partenariat et les modalités de fonctionnement de ce lieu.

Fait le

à Lescheraines

Association Biobauges

Association Cap Bauges

REGLEMENT INTERIEUR DE CROC'BAUGES

Il définit les moyens mis en œuvre pour mener à bien le partenariat entre l'association Biobauges et l'association de producteurs et d'artisans Cap Bauges, ainsi que les modalités de fonctionnement.

Il est proposé par le comité de pilotage (COFIL) et validé annuellement en assemblée générale des 2 associations, si modifications.

I- Comité de pilotage (COFIL) : une instance décisionnelle

Un comité de pilotage est chargé de valider l'avancée des projets du partenariat.

Il est composé de 4 parties, renouvelables chaque année :

- des administrateurs de Biobauges (au moins 2),
- des administrateurs de Cap Bauges (au moins 2),
- des consommateurs (au moins 2)
- des employé(e)s du magasin (au moins 2)

Il peut y avoir plus de 2 représentants présents pour chacune des parties, mais seulement 2 votes pour chaque composante : 2 votes pour le CA de Biobauges, 2 votes pour Cap Bauges, 2 votes pour les représentants des consommateurs, 2 votes pour les employés du magasin.

Des suppléants sont prévus pour assurer l'équilibre des votes : les représentants de chaque partie doivent s'arranger entre eux pour se faire remplacer si besoin ou en dernier recours faire une procuration.

Les décisions pourront être prises s'il y a au moins 6 personnes, dont une présente pour chaque partie.

Les décisions sont votées à la majorité des votants présents.

Le comité de pilotage étudie et valide entre autres les demandes d'adhésion des producteurs. Il organise les visites aux producteurs, rédige les fiches d'exploitation en examinant la qualité des produits et des conditions de production. Il assure également le suivi des producteurs dans le temps.

II- Choix des producteurs partenaires

Le producteur transmettra une fiche technique détaillant les produits proposés, les conditions de production et ses motivations à rejoindre l'association de producteurs et d'artisans Cap Bauges et le partenariat Croc' Bauges pour vendre ses produits. Cette demande d'adhésion sera examinée par le comité de pilotage.

a - Déroulement

- 1- contact, présentation du projet et demande d'une courte présentation de l'exploitation et des produits envisagés - cf ANNEXE I
- 2- examen de la demande par le comité de pilotage
- 3- rencontre et visite de l'exploitation pour élaborer en commun **une fiche d'exploitation** plus précise et définir les termes de l'engagement (produits, calendrier, prix, quantité...)
- 4 - compte rendu de la visite au COFIL, qui statue et vote selon les critères (cf ANNEXEII) sur l'entrée du producteur
- 5 - signature de la charte de partenariat et du règlement intérieur
- 6- adhésion du producteur à l'association de producteurs Cap Bauges

La validation des 6 étapes permet de confirmer le partenariat. A chaque étape, l'une ou l'autre des parties peut renoncer au partenariat.

b- Critères

Sont examinés, sans ordre de priorité, plusieurs critères :

- 1- provenance géographique
 - 2- qualité des produits (agriculture biologique ou tendant vers la labellisation, respect de la saisonnalité...) d'après la fiche d'exploitation et les rencontres sur le terrain. S'il y a un choix à faire, la priorité sera donnée aux producteurs présentant les critères bio et local.
 - 3- motivation du producteur et perspectives d'évolution
- Voir en ANNEXE II la grille d'évaluation qui permet de noter chacun de ces 3 critères

c- Actualisation

Chaque fois que nécessaire, et au moins tous les 2 ans, le comité de pilotage échangera avec les producteurs sur les points suivants:

- l'avancement de leur projet,
- les produits qu'ils souhaitent proposer,
- l'entrée éventuelle de nouveaux producteurs,

le but étant de favoriser la complémentarité entre producteurs, soutenir les nouvelles installations, et élargir l'offre de produits disponibles.

Les fiches d'exploitation seront mises à jour en concertation entre le Copil et le producteur en cas de changement dans les pratiques, la labellisation ou la gamme de produits.

d - Introduction de nouveaux produits pouvant entrer en concurrence avec des produits de producteurs existants

Le magasin a le souci de faire évoluer sa gamme de produits et d'accueillir de nouveaux producteurs, témoins de la diversité et du dynamisme du territoire, dans un esprit coopératif, en permettant à chacun de trouver sa place. La priorité est donnée aux produits bios et locaux.

1 - le cas où un producteur en place propose un produit dans la même ligne que ses produits habituels

Dans ce cas, il suffit que cela soit remonté au Copil par les employés du magasin. Le Copil n'interviendra qu'en cas de problème signalé par les salariés (produit peu apprécié ou peu vendu par exemple).

2 - le cas où un producteur en place propose un nouveau produit, différent des produits habituels par sa composition, ses ingrédients, la technique de fabrication

Par exemple, conserves de légumes pour le maraîcher, hydrolat pour un producteur de plantes, saucisson pour un producteur de viande de bœuf, changement de race animale pour un producteur de viande.

Sans refaire forcément une visite chez le producteur, il faudra a minima un échange téléphonique, suivi **d'un additif à la fiche d'exploitation**. Cela pourra être fait par 1 ou 2 membres du Copil, si possible ceux qui ont fait la visite initiale.

Le produit sera présenté pour agrément ensuite au Copil.

3 – le cas où le magasin souhaite proposer un produit d'un fournisseur, alors que ce produit est déjà proposé par un producteur

A priori pas de restriction, dans le but de diversifier l'offre au magasin, tant au niveau goût qu'au niveau prix. Cependant le producteur doit être informé et le Copil doit valider ce choix.

Le magasin doit mettre une information du côté épicerie qui renvoie au producteur local (ex pour des confitures : « *vous trouverez des confitures locales au rayon « producteurs »* »). Il veille à la mise en avant des producteurs (fiches de présentation, encart, espace dédié, animation, etc...)

4 – le cas où un producteur (N), adhérent ou non à Cap'Bauges, propose un produit déjà fourni par un producteur en place (A):

- Informer le COPIL via les employés ou les représentants des producteurs
- Informer le producteur en place (A) pour avis consultatif
- Le Copil facilite le rapprochement entre le producteur en place (A) et le producteur intéressé (N)
- Si le producteur (N) est déjà adhérent, le Copil prend la décision par vote de faire, ou non, entrer son nouveau produit
- Si le producteur (N) n'est pas adhérent, le Copil peut engager la procédure d'entrée de ce nouveau producteur (cf ANNEXE I et priorité aux produits bios)
- La décision du COPIL se fait **dans tous les cas en tenant compte de la situation économique du producteur (A) si celui-ci respecte les critères du bio et local.**

(A) = producteur en place / (N) = producteur proposant un produit identique à un produit déjà en place

III- Comment fonctionne le partenariat ?

a - Fonctionnement du point de vente

Jours d'ouverture (au 1^{er} septembre 2018) : 5 jours/semaine

Les employés sont chargés de la vente, de la gestion des stocks, de l'approvisionnement des rayons, de l'affichage des promotions, et du nettoyage ... Ils ont la maîtrise de la disposition des rayons. Chaque producteur est clairement identifié, en spécifiant notamment les conditions de production et les labels.

Un classeur rassemblant les fiches d'exploitation est mis à disposition des clients.

Pour les producteurs, un minimum d'animation et de présence sur le lieu de vente est demandé (souhaitable une fois par an). Les modalités de ces temps de présence sont à déterminer. Ils peuvent aussi être sollicités pour une aide ponctuelle.

b - stratégie de communication commune

Une commission « communication » se charge de travailler sur un nom, un logo, des affiches, une charte graphique... Cette commission est composée de membres de Biobauges, les producteurs sont invités à y participer.

c - aspects financiers : engagement sur le partage des charges (loyer, comptabilité, amortissement, emprunts, électricité, chauffage, communication) .

Au 1^{er} septembre 2018, la participation aux charges du producteur se monte à 20% du total de ses ventes. Le montant de cette participation est susceptible d'être révisé par accord entre Biobauges et CapBauges.

L'association Biobauges apporte un soutien humain au projet de Croc' Bauges par l'intermédiaire de son conseil d'administration.

Elle met à disposition local et employés, mais elle est désintéressée financièrement dans le magasin.

d - Conditions de l'engagement

Le partenariat Croc' Bauges - Producteur est prévu pour un an. De fait, il y a tacite reconduction du contrat du producteur si aucune des deux parties ne souhaite rediscuter le partenariat.

Chaque producteur s'engage :

- à être à jour de la cotisation annuelle fixée à Cap' Bauges
- à signer la présente charte et le règlement intérieur, et à respecter le règlement intérieur en vigueur
- à souscrire une assurance couvrant tous les risques inhérents à la vente de produits (notamment responsabilité civile, accident, intoxication alimentaire, vol, incendie).
- à se conformer aux textes législatifs en vigueur, notamment d'ordre fiscal, sanitaire, incendie, et relatif à la production, la transformation, la commercialisation.
- à participer à la cohésion entre producteurs, Biobauges, et le magasin, dans un esprit de coopération et de bienveillance
- à contribuer à l'image de qualité du magasin

e - Les Produits

La fiche d'exploitation fournie au moment de l'adhésion détaille les produits proposés, les conditions de production, le calendrier, la durée d'approvisionnement, les quantités, et le conditionnement.

Un condensé de celle-ci (notamment les conditions de production) sera affichée en magasin pour informer les consommateurs dans leur choix.

Les produits doivent être de qualité, élaborés et présentés conformément à l'engagement pris avec le comité de pilotage au moment de l'adhésion.

En cas d'introduction d'un nouveau produit, voir le paragraphe 2 –d.

La rupture accidentelle d'un produit chez un producteur, et les exigences d'élargissement de la gamme des produits peuvent entraîner des approvisionnements ponctuels auprès de producteurs ou de fournisseurs mais satisfaisant aux critères de cette charte.

f - En cas de désaccord d'un producteur avec le magasin ou une décision du Copil

Le producteur contactera les « modérateurs » désignés par le Copil afin d'organiser un échange sur les difficultés, dans un esprit d'écoute et de concertation.

Le Copil est toujours ouvert au dialogue et essaie d'apporter des réponses adaptées aux questionnements des producteurs et à l'amélioration du fonctionnement du magasin. Par contre, certains débordements ne sont pas acceptables : courriels ou courriers qui mettent en cause l'engagement des membres du Copil pour les valeurs portées par Bio Bauges, coups de colère intempestifs, en particulier auprès des employé(e)s du magasin.

IV- Engagement et désengagement

L'association Cap Bauges et l'association Biobauges déclarent avoir pris connaissance du présent règlement intérieur et en agréer librement les termes.

Son acceptation vaut engagement mutuel.

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

En cas de non-respect du présent règlement, un avertissement sera envoyé à la personne concernée. Si aucun changement n'est apporté suite à l'avertissement, ou en cas de faute grave, l'exclusion immédiate pourra être décidée par le comité de pilotage.

Si un producteur prévoit de se désengager, il lui est demandé de prévenir au plus tôt (3 mois minimum), avec si possible des propositions de successeur pour vendre les mêmes produits. Biobauges devra également respecter un délai de prévenance de 6 mois en cas de désengagement vis à vis d'un producteur.

Fait en deux exemplaires, le à Lescheraines

ANNEXE I

Fiche à remplir pour un producteur qui demande son entrée à CrocBauges -Cf Fiche en 3 pages en pdf

ANNEXE II

Critères votés pour la décision d'entrée d'un producteur après visite d'exploitation

Rappel de la charte :

Sont examinés, sans ordre de priorité, plusieurs critères :

1 - provenance géographique

2 - qualité des produits (production biologique ou pas) d'après la fiche d'exploitation et les rencontres sur le terrain. S'il y a un choix à faire, la priorité sera donnée aux producteurs présentant les critères bio et local.

3 - motivation du producteur et perspectives d'évolution

Une note de 1 à 5 est donnée pour chaque critère. La grille d'évaluation proposée est **indicative, il ne s'agit pas de couper les cheveux en 4, mais de bien s'entendre sur le sens des 3 critères, sur les différents éléments à prendre en compte, et de voir comment intégrer ces éléments pour mettre une note.**

1 - provenance géographique

C'est le plus facile à évaluer, car le plus objectif. Par exemple :

5 : Producteur du Cœur des Bauges : à moins de 20 km du magasin

4 : Distance entre 20 et 40 km (territoire du Parc + villes portes)

3 : Distance entre 40 et 80 km, moins 1h de route

2 : Distance entre 80 et 150 km

1 : Rhone-Alpes, distance supérieure à 150 km

0 hors Rhône Alpes

A moduler, pour des producteurs qui habitent en Bauges et ont leur exploitation ailleurs (ex noix) : par ex dans ce cas ajouter 1 à la note basée sur la distance – ou plus s'il s'agit d'une production qui n'existe pas en Bauges. Les chiffres proposés là sont à titre d'exemple : on peut décider de fixer autrement les limites.

2 – qualité

Toujours grille indicative, seul le 0 et le 5 ne posant pas de problème...

5 : label bio ou conversion bio avec cohérence et engagement dans la démarche, qualité gustative des produits

4 : pas de label, mais pratiques « proches » du bio , respectant la charte du bio (à préciser selon le type de production) en particulier, dans la culture du sol (pas de traitements ni d'engrais chimiques,...), dans les soins animaux (plein air et accès à l'herbe, bien être, choix de traitements « naturels », alimentation produite sur place ou bio,...) , dans la transformation (pas de conservateur ni compléments douteux,...) et toujours qualité gustative

3, comme 4, mais avec un point litigieux (ex recours exceptionnel à traitement chimique sur culture)

2 idem, mais avec 1 ou 2 points noirs

1 plusieurs points noirs

La différence entre 1, 2 ou 3 sera forcément subjective : les uns mettront 2 (voire 1) par exemple si il y a utilisation d'un aliment industriel ou élevage confiné, d'autres pourront mettre 3.

Cette évaluation de la qualité suppose que lors de la visite, on ait bien collecté toutes les infos en rapport avec le type de production.

3- motivation du producteur et perspectives d'évolution

Le terme « motivation » peut avoir plusieurs sens

a- Motivation = enthousiasme et engagement dans le projet de l'exploitation - ce qui est le cas de tous...

b- Motivation = intérêt pour le projet de Crocbauges et désir de s'y investir

c- Motivation = désir de progresser pour une meilleure qualité et d'aller vers le bio

En fait, c'est peut être un peu les 3 qui nous intéressent, sachant que nous n'avons pas (ou peu) rencontré de producteurs qui ne soient pas engagés dans la réussite de leur projet .

Ce qu'il faut évaluer, donc, c'est la motivation aux sens b et c : l'intérêt pour Crocbauges, et le désir d'aller vers le bio avec des perspectives concrètes d'évolution

- Note 5 pour ceux qui remplissent ces 2 conditions
 - Note 0 ou 1 pour ceux qui voient Crocbauges comme une opportunité économique et qui ne sont pas du tout intéressés pour aller vers le bio
- Et entre ces 2 extrêmes, se situent les notes 2, 3, et 4...

Les notes et la décision

Pour chacun des 3 critères, les votants - 2 producteurs, 2 salariés, 2 consommateurs et 2 membres du CA - mettent une note : on fait la moyenne.

Au final, on obtient

- 1--- provenance géographique : note moyenne de 0 à 5
- 2--- qualité : note moyenne de 0 à 5 de 0 à 5
- 3--- motivation et perspectives d'évolution : note moyenne de 0 à 5

Que fait-on de ces notes ?

- Si les 3 notes sont supérieures ou égales à 4 : pas de problème, le producteur est accepté
- Si 2 notes sur 3 sont inférieures à 2,5, le producteur n'est pas accepté
- Dans tous les autres cas, il y a échange/discussion suivi d'un vote Oui ou Non pour accepter le producteur (vote global, on ne reprend pas les 3 critères)

Et après ?

On rédige la conclusion de l'évaluation, soit pendant le Copil si on a le temps, soit après, en l'intégrant dans le compte rendu. En particulier, devront bien être précisées les réserves et les attentes de progrès.

Dans le cas où il y a des réserves (« oui, mais »), spécifier que l'adhésion sera revue au bout d'un an

On désigne 1 ou 2 personnes chargées de contacter le producteur pour signifier la décision et signer la charte. Les modalités pratiques de livraison et comptabilité se traitent en direct avec le magasin.