



Saveurs des Vosges Comtoises - Des producteurs près de chez vous

CHARTRE

d'engagement des producteurs

Saveurs des Vosges comtoises est une « association de producteurs », créée pour valoriser les produits et savoir-faire locaux (agriculteurs et artisans de bouche)

L'association regroupe des producteurs agricoles et artisans de bouche installés dans le piémont des Vosges franc-comtoises, qui souhaitent unir leurs forces pour mieux valoriser leurs produits, leur savoir-faire, développer leurs activités tout en valorisant le territoire. Ils **partagent les engagements et les valeurs de la présente charte.**

Nos objectifs :

- Identifier et impliquer les producteurs se reconnaissant dans des valeurs communes
- Mutualiser des outils de communication pour valoriser les produits, les savoir-faire, le territoire et les producteurs
- Mettre en place collectivement des actions de promotion (engagement et valeurs), ou de distribution des produits
- Pouvoir être identifié et reconnaître les producteurs qui s'engagent

L'association permet de porter les actions qui découleront de ces objectifs (annuaire, événements, site internet, outils papier, mutualisation d'achats...)

Ce qui nous rassemble :

Un territoire remarquable :

- Un paysage magnifique, très diversifié, entre plaine et montagne, façonné par les agriculteurs, offrant une belle qualité de vie, au cœur des choses simples.
- Mais aussi un territoire aux multiples contraintes qui obligent à repenser notre modèle agricole

Des produits spécifiques :

Les produits proviennent du territoire, (production locale ou matière première locale lorsque les produits sont transformés), les savoir-faire peuvent être spécifiques à la région également.

Ils sont imprégnés du territoire et ont le goût du terroir. Leurs qualités viennent notamment de l'environnement d'où ils sont issus (**milieu préservé, terroir unique**).

Les producteurs / transformateurs signataires de la charte proposent des produits :

- *Typiques (goût non standardisé, qui portent la marque du terroir)*
- *Bons pour la santé*
- *Authentiques (reconnaissables)*

Des producteurs / transformateurs engagés :

Les producteurs se reconnaissent dans la définition de l'agriculture paysanne, d'après la définition suivante : L'Agriculture paysanne est une idée de l'agriculture qui s'inscrit dans les critères

de durabilité, de respect de l'environnement et de conservation du tissu social. C'est une vision qui affirme que l'agriculture n'a pas qu'un rôle de production de denrées alimentaires, mais a aussi un rôle social, environnemental et de maintien de la qualité des produits agricoles.

Voici les 10 principes sur lesquels nous nous engageons :

Les 10 principes de l'agriculture paysanne :

- 1° repartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'accéder au métier et d'en vivre.
- 2° être solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde.
- 3° respecter la nature.
- 4° valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares.
- 5° rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.
- 6° assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits.
- 7° viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations.
- 8° rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural.
- 9° maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées.
- 10° raisonner toujours à long terme et de manière globale.

Extrait de la Charte de l'Agriculture Paysanne - Fadem

Les transformateurs sont des artisans de bouche qui s'engagent :

- A fabriquer des produits dans le **respect des traditions**, avec des recettes qui ne sont pas toujours à l'avantage de la rentabilité (absence d'additifs qui donneraient plus de performances économiques aux produits, au détriment de l'authenticité)
- A privilégier l'**authenticité et la saveur du produit**, en acceptant un produit fini visuellement imparfait (tordu, irrégulier, variable).
- A **confectionner manuellement les produits**, avec un grand **savoir-faire** et une forte expérience.
- A utiliser des matières premières choisies pour leur **qualité** et leur **provenance** : à moins de 200 km du lieu de transformation (sauf lorsque le produit ne peut pas être trouvé dans ce périmètre)
- A **respecter les ingrédients** et en donnant du temps à leur transformation.

Les valeurs que nous défendons :

Qualité

Authenticité

Transparence vis-à-vis des consommateurs et habitants du territoire

Partage et coopération

Respect de l'environnement et de la biodiversité

L'association bénéficie de l'appui de :

