



Charte de bonnes pratiques à l'usage des organisateurs et des producteurs

Afin de compléter la charte nationale des MPP et le règlement départemental existants, et afin de préciser certains points quant au respect de l'esprit des Marchés des Producteurs de Pays (qualité, éthique...), il a été convenu de rédiger une « Charte de bonnes pratiques » à l'attention des organisateurs et des producteurs. Elle vise à assurer une cohérence entre les produits proposés sur l'ensemble du marché et inciter les organisateurs à se concerter avec les producteurs sur les attentes de chacun.

QUELQUES RECOMMANDATIONS CONCERNANT :

La vente de produits alimentaires prêts à consommer :

Les organisateurs locaux veilleront à ne pas rentrer en concurrence avec les producteurs du marché :

- Les garnitures ne constitueront pas un plat cuisiné, pouvant faire concurrence avec les produits transformés des producteurs.
- Si les organisateurs considèrent l'offre de produits transformés à consommer sur place insuffisante pour les consommateurs, ils en informeront les producteurs afin que ces derniers puissent améliorer ou compléter la gamme de produits proposés sur le marché.
- Si les producteurs présents ne peuvent proposer la gamme de produits permettant de constituer un menu complet (entrée, plat, dessert, les organisateurs pourront alors assurer cette prestation, ex. : crêpes).
- Les produits transformés et commercialisés par les organisateurs, devront être de qualité égale à la qualité des produits du marché dits « fermiers » ou « artisanaux » et ne pas faire l'objet de produits industriels achetés et revendus aux consommateurs :
 - ↳ Frites : préférer l'achat de pommes de terre à des producteurs quand elles sont faites par les organisateurs, ou préférer les frites fraîches aux frites congelées dans un souci de provenance et de qualité gustative des produits.
 - ↳ Buvette : les boissons proposées devront être en cohérence avec les produits du marché et permettre aux consommateurs de retrouver des produits locaux (intégrer quand cela est possible des boissons artisanales ou fermières en complément ou en remplacement des boissons présentes de types sodas (ex. : proposer des jus de fruits, sodas et bières artisanales ou fermières quand cela est possible (cf. liste, non exhaustive, des fournisseurs).
- Fournitures et gestion des déchets : afin de réduire les déchets, les organisateurs privilégieront des couverts et assiettes en dur ou recyclables lorsqu'ils en ont la possibilité (mise à disposition de vaisselle par des écoles, ...). En ce qui concerne la buvette, les gobelets réutilisables seront également privilégiés quand cela est possible (ex. prêt de gobelets réutilisables sur l'agglo de Limoges). Des poubelles et/ou un tri sélectif seront mis à disposition des consommateurs.

Inscription, intégration nouveaux producteurs :

- L'inscription de nouveaux producteurs : un dossier de candidature devra leur être envoyé afin de conserver une trace écrite de leur candidature.
- Comme indiqué dans le règlement départemental, les producteurs adhérents ou certifiés auprès d'un réseau sont prioritaires. Toutefois, si aucun producteur adhérent à un réseau n'est disponible sur un territoire, les producteurs « hors réseau » pourront être intégrés.
- Si les organisateurs jugent nécessaire pour leur marché l'intégration d'un nouveau producteur afin d'étendre la gamme de produits proposés, ils en informeront préalablement les producteurs déjà présents afin que ces derniers puissent adapter les volumes proposés,
- Si un producteur récemment installé postulait sur un MPP ayant déjà un producteur dans la même production, les organisateurs en concertation avec les producteurs concernés (candidat et producteur déjà présent) pourraient l'intégrer en complément de gamme.

Engagement producteurs :

- Les producteurs devront respecter la liste des produits pour lesquels ils se sont inscrits en début de saison et ne proposer en produits transformés que des produits dont les ingrédients principaux proviennent de leur production principale et de producteurs fermiers.