

REGLEMENT INTERIEUR DE L'ASSOCIATION "DECOUVERTE DES TERROIRS DE"

1 - OBJECTIFS DE L'ASSOCIATION

L'action de l'association " Découverte des Terroirs de" " est liée à l'opération " Découverte des Terroirs" engagée sur d'autres régions agricoles du département et dont le but est de faire connaître les richesses départementales en ouvrant au public les exploitations et les entreprises agricoles.

L'objectif de l'association est :

- de constituer un groupe de producteurs qui s'engagent à faire visiter leur lieu de production et à favoriser ainsi la découverte de leur environnement et de leur région,
- de valoriser une qualité d'accueil,
- d'instituer un travail en réseau et de fonctionner en réseau entre membres de l'association,
- de réaliser des actions de promotion et de faire connaître par tous moyens de promotion et de communication l'opération " Découverte des Terroirs " les produits, services et prestations des membres de l'association.

2 - REGLES DE FONCTIONNEMENT

Obligations des producteurs

- l'adhérent est obligatoirement :
 - producteur bénéficiaire de l'AMEXA ou du GAMEX,
 - ou société dont l'activité principale est agricole,
 - ou transformateur de produits agricoles immatriculé à la Chambre de Métiers.
- il propose obligatoirement et au minimum sur rendez-vous la découverte du lieu de production,
- dans le cas où la vente porte sur d'autres produits que ceux de l'adhérent, il devra assurer la transparence sur l'origine des produits proposés, il identifiera clairement par tous moyens de son choix (étiquette, panonceau), ceux issus de sa production et ceux en dépôt ou a la revente,
- l'accueil, la dégustation et la vente sont réalisés sur le lieu de production,
- le producteur adhérent s'engage :
 - à signer le règlement intérieur qui garantit le niveau de la qualité des produits et de l'accueil,
 - à participer aux réunions, actions et manifestations organisées par l'association,
 - à œuvrer pour instituer et développer un travail en réseau : information de la clientèle de l'action "découverte des terroirs", diffusion du dépliant, mise en relation avec les autres membres du groupe, mise à disposition de documents d'information pour visiter la région.
 - à accepter les visites de la commission de contrôle dont la composition sera définie par le conseil d'administration.

Les produits :

Le producteur est tenu de proposer une qualité irréprochable et de respecter la réglementation sanitaire en vigueur. Il assume la responsabilité de la matière première et des produits commercialisés. Il s'engage à répondre aux questions du consommateur sur l'ensemble de ses méthodes de production et de ses procédés de fabrication.

Pour les produits issus de l'exploitation, mais non transformés sur place, le lieu de fabrication doit être mentionné clairement.

*** Produits à la revente ou en dépôt :**

Une séparation sera faite entre les produits issus de l'exploitation et les produits à la revente ou en dépôt.

Le produit, son origine, le nom du fabricant ou du producteur devront être indiqués.

L'accueil

Afin de proposer à la clientèle un accueil de qualité, le conseil d'administration vérifiera pour chacun des candidats à l'adhésion si les critères requis sont respectés, effectuera une visite sur place et utilisera pour apprécier les conditions d'accueil la fiche " diagnostic de l'accueil ".

Une commission désignée par le Conseil d'administration sera habilitée à effectuer tous contrôles chez les adhérents.

Les visites :

L'accueil sur le lieu de production est réalisé par une personne compétente capable de faire découvrir les produits, le savoir-faire et le réseau de producteurs adhérents à l'association.

Le producteur fait découvrir son produit et son lieu de production par différents moyens : visite guidée ou libre, gratuite ou payante, exposition photos, vidéo, dégustation.

L'hébergement en gîte rural, gîte de séjour ou d'étape, chambre d'hôtes, ferme de séjour, sera obligatoirement homologué par un réseau officiel : " Bienvenue à la ferme " ou (et) "Gîtes de France" ou autre classement officiel.

Pendant le séjour, l'adhérent proposera à la clientèle hébergée une visite de son exploitation et une dégustation des produits

La restauration en ferme-auberge, table d'hôtes ou Goûter à la ferme sera obligatoirement homologuée par un réseau officiel " Bienvenue à la Ferme" ou Gîtes de France" ou autre classement officiel.

Le producteur adhérent proposera à la clientèle une visite de son exploitation.

Les activités : ferme de découverte, pêche et équitation.

L'encadrement des activités sportives doit satisfaire aux exigences du Ministère de la Jeunesse et des Sports.

3 - REGLEMENTATION ET SECURITE

Il est de la responsabilité de l'adhérent de se conformer à la réglementation concernant l'accueil du public. L'entreprise garantit aussi le respect des normes concernant la sécurité, l'hygiène et les règles sanitaires en vigueur.

Il atteste avoir pris toutes dispositions en matière d'assurance.