



**Fiche de candidature ou Fiche descriptive
pour l'attribution de la marque Esprit Parc national
pour des produits agricoles transformés
à remplir par le candidat**

La présente fiche a pour objet de décrire l'entreprise de transformation fabriquant des produits agricoles transformés, candidat à la marque « Esprit Parc national ».
Ce document est complémentaire au Règlement d'Usage Catégoriel «Fruits, légumes et fleurs comestibles». Il en constitue une annexe et servira pour l'attribution de la marque par le Parc National de la Réunion, ainsi que pour préparer les outils de communication (site web...). Il permet aussi au candidat de se situer par rapport à la marque Esprit parc national et de faire acte de candidature.

DESCRIPTIF GENERAL DE L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise :

.....

Forme juridique et coordonnées :

Format juridique :

Associés :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Adresse de l'entreprise :

Code Postal : Commune :

Téléphone : Mail :

Liens au territoire du Parc national :

L'entreprise est-elle située sur une commune du Parc national ?

Oui Non

Si oui, précisez la commune :

L'entreprise s'approvisionne-t-elle, pour partie, en produits marqués « Esprit Parc national » ?

Oui Non

Si oui, précisez pour quel type de produit :

Si oui, précisez auprès de quelles exploitations agricoles :

DESCRIPTIF GENERAL

Liste des produits agricoles transformés, proposés au marquage :

Produits	Volume commercialisé / an (valeur moyenne)

Voici les définitions utilisées pour les différents ingrédients d'un produit transformé :

Les « **produits agricoles essentiels** » sont les produits qui font l'essence même de la recette et sont au cœur du produit (ex : la myrtille pour de la confiture de myrtille, le pissenlit pour de la gelée de pissenlit, le miel pour du pain d'épice, de l'agneau pour du navarin, la pomme et la poire pour du jus pomme / poire...).

Dans le cas de produits élaborés, des « **produits agricoles complémentaires** » pourront être identifiés (ex : des haricots pour le navarin d'agneau). Une attention particulière sera portée quant à leur origine ou à leur appartenance à un SIQO. Dans de nombreux cas (confitures, jus de fruits, liqueurs...), le produit transformé ne comportera pas de produit de ce type.

Les autres ingrédients seront appelés « **autres produits ou ingrédients** ». Ils n'apparaissent pas dans le nom commercial du produit et n'ont donc qu'un rôle structurant ou de mise en valeur des produits essentiels. Il s'agira, par exemple, du sucre pour la confiture, de l'alcool pour les liqueurs, de la carotte, de l'oignon, du sel... pour le navarin d'agneau.

Dénomination du produit :

Composition du produit :

Produit « essentiel » :

Produit agricole complémentaire :

Autres produits ou ingrédients (autre produits agricoles, produits sucrants, acidifiants, gélifiants, anti-oxydants, édulcorants...) :

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Produit(s) essentiel(s) :

Le produit « essentiel », au cœur de la recette, est-il en totalité un produit marqué « Esprit Parc national » ?

- Oui Non

Si non, quelle part de de produit est-elle marquée ?

- 0%
 moins de 50%
 entre 50 et 79%
 80% et plus

Produit agricole complémentaire :

Le produit agricole complémentaire est-il produit :

- sur le territoire du Parc national
 dans des cantons limitrophes du Parc national
 dans un rayon de 150 km autour du Parc national
 sous un SIQO (AB, IGB, AOP...)

Si oui, précisez :

La (ou les) commune(s) de production :

Le (ou les SIQO) concerné :

Autres produits ou ingrédients :

Au moins un des autres ingrédients utilisés est-il produit :

- sur le territoire du Parc national
- dans des cantons limitrophes du Parc national
- dans un rayon de 150 km autour du Parc national

Si oui, précisez :

De quel(s) produit(s) il s'agit :

La (ou les) commune(s) de production :

Au moins un de ces autres ingrédients est-il un produit :

- marqué Esprit Parc national
- issu de l'agriculture biologique
- équitable.

Le cas échéant, précisez de quel(s) produit il s'agit :

.....

Votre produit comprend-t-il les additifs suivants :

- conservateur
- stabilisateur
- colorant
- arôme de synthèse

Votre produit contient-il de l'huile de palme ? Oui Non

Votre produit contient-il des ingrédients ou additifs OGM ? Oui Non

Recette :

Le produit est-il issu d'une recette traditionnelle ou locale ? Oui Non

Si oui, précisez :

Valorisation du produit transformé :

Le produit est-il :

- inscrit dans une démarche d'identification de la qualité ou de l'origine (AB...)
- vendu en circuit court (vente directe, magasins de terroir, restauration collective...)
- inscrit dans une démarche collective (coopérative, marque territoriale...)
- valorisé sous une autre forme, à préciser :

Gestion de déchets :

Déposez-vous les déchets de l'activité de transformation dans un point de collecte, une déchetterie ? Oui Non

Si oui, précisez le circuit de recyclage utilisé :

.....

Valorisez-vous les déchets organiques ? Oui Non

Si oui, sous quelle forme ?

- compostage des déchets par l'entreprise
- compostage des déchets via une filière de compostage
- autre mode de valorisation, précisez :

Conditionnement des produits transformés :

Avez-vous mis en place une politique de réduction des emballages ? Oui Non

Si oui, en quoi consiste-t-elle ?

Les emballages ou contenants des produits transformés sont-ils en matériaux recyclables (verre, carton, métal...) ? Oui Non

Si oui, précisez :

Entretien des locaux de transformation :

Utilisez-vous des produits d'entretien « éco-certifiés » pour l'entretien des locaux et des outils de transformation ? Oui Non

Si oui, pouvez-vous en citer trois :

Utilisez-vous les produits suivants pour l'entretien des locaux et des outils de transformation :

- désinfection à l'eau chaude
- vapeur d'eau
- eau oxygénée
- carbonate de sodium ou de potassium
- acide acétique (vinaigre)
- acide lactique
- ozone
- alcool
- savon potassique et sodique
- lait de chaux
- chaux et chaux vive
- huiles essentielles

Économies d'eau :

L'entreprise a-t-elle mis en place des pratiques pour économiser l'eau ? Oui Non

Si oui, précisez le dispositif en place :

.....

.....

Efficacité énergétique :

L'entreprise a-t-elle mis en place un dispositif d'économie d'énergie (isolation des bâtiments, outil de production innovant, optimisation du système de production de chaleur ou de froid...)?

Oui Non

Si oui, précisez le dispositif en place :

.....

.....

Gestion du personnel :

Nombre de salariés à temps plein :

Nombre de salariés à temps partiel :

Avez-vous un plan de formation pour votre personnel ? Oui Non

Avez-vous recours à l'emploi de personnel temporaire ? Oui Non

Si oui, à quelle période de l'année :

Reprenez-vous régulièrement les mêmes saisonniers ? Oui Non

Accueillez-vous des personnes en formation ou en alternance ? Oui Non

Si oui, précisez de quel type de formation il s'agit :

.....

Je soussigné,, gérant de l'entreprise, certifie sur l'honneur l'exactitude des informations fournies.

Fait à

Le

Signature

