

ARTO GORRIA ELKARTEA

Cahier des charges

pour la production, la transformation et la commercialisation
des produits « arto gorria »

Thème	Critère
GRAINS	
Échanges	- Grains issues des fermes des membres d'Arto Gorria - Grains confirmée par l'association comme étant issues de maïs Grand Roux Basque ou d'autres maïs population présents historiquement au Pays Basque : si nouvelle origine, validation par le CA. Test OGM systématique (test ELISA sur pied en germination).
	Pour obtenir des grains en vue d'une commercialisation en alimentation humaine, l'acquéreur doit s'engager à adhérer à Arto Gorria. Pas de contrainte pour les particuliers ou à destination de l'alimentation animale. En cas de quantité insuffisante de grains, les membres d'Arto Gorria sont prioritaires pour les échanges.
	L'échange de grains n'est pas monétisé.
Sélection	La sélection de la semence est réalisée par chaque producteur selon les principes de la sélection paysanne (ou massale). Chaque membre s'engage à suivre une formation à la sélection massale du maïs.
	Chaque producteur respecte la stratégie de sélection collective avec un enjeu de maintien de la diversité génétique et de cohérence avec les objectifs collectifs d'obtention de certaines caractéristiques des produits.
CULTURE	
La ferme et l'atelier	Les parcelles sont situées en Pays Pays Basque, Navarre, Euskadi ou villages limitrophes
	La ferme est en polyculture ou polyculture – élevage. La production de maïs à destination de l'alimentation humaine doit être un atelier de diversification.
	La certification Agriculture Biologique, ou en conversion est exigée sur cette production. Le producteur devra fournir annuellement au groupe une copie de sa licence bio.
	Plafond annuel à 5 tonnes / UTH commercialisés sous la « marque » arto gorria
Itinéraire technique	Irrigation interdite
	Fertilisation réalisée à l'aide des engrais organiques issus de la ferme ou d'une ferme à proximité. L'emploi d'engrais bio du commerce est toléré dans la limite de 50 UN/ha.
	Semis : un nettoyage spécifique des semoirs sera réalisé pour réduire les risques de semis d'autres variétés.
Récolte	A maturité / En épis
SECHAGE ET STOCKAGE	
Séchage	Effeuilage avant la mise au crib ou en clayette
	Séchage lent qui ne dénature pas les propriétés du grain en crib à l'air libre ou à énergie renouvelable (solaire).
Egrenage	Egrenage moins de 18 mois après récolte
Triage	Triage avant la mise en silo
Stockage	Ventilation à froid et surveillance de la température
	Tenir propre le lieu de stockage des grains (papillons, oiseaux, rongeurs, etc.)

Thème	Critère
TRANSFORMATION	
Transformation	La mouture sur meule de pierre est obligatoire.
	Transformation fermière ou dans un outil collectif ou dans un moulin traditionnel
	Un entretien et un nettoyage réguliers des locaux et outils de transformation sont exigés.
Produits	Produits : farine, polenta, semoules et autres produits de mouture
	Aucun additif autorisé
Conditionnement	Conditionnement en sac ou sous vide
	Sac DLUO de 6 mois - Sous vide DLUO de 2 ans
Contrôle de la qualité et traçabilité	<p>1 analyse minimum garantissant la non toxicité (mycotoxine, virus et bactéries) pour chaque lot sur tout produit fini.</p> <p>1 analyse « gluten » pour chaque lot mentionnant la garantie sans gluten</p> <p>Définition du lot : 1 analyse systématique par tranches de 1 tonne de mouture (analyse en début)+ analyses aléatoires (<i>NDLR : sous réserve de validation technique</i>)</p> <p>L'association s'engage à réaliser des prélèvements aléatoires réguliers chez les producteurs</p>
	<p>Chaque producteur membre conditionne et identifie ses produits en son nom propre (numéro de lot). Chaque lot de produits est identifié au nom du producteur.</p> <p>Chaque producteur assure la commercialisation de ses propres produits et en a la responsabilité jusqu'à la livraison au client.</p>
COMMERCIALISATION	
Concertation et commercialisation commune	<p>Les membres s'engagent à informer le CA de l'association sur les quantités générales produites et les quantités potentiellement commercialisables en alimentation humaine (une fois déduit les volumes réservés à l'alimentation animale et les maïs non conformes à cette commercialisation). Ils s'engagent aussi à tenir un inventaire précis des quantités commercialisées en alimentation humaine, et ce que cette commercialisation se fasse sous la bannière « arto gorria » (farine, polenta,..) ou dans des circuits de valorisation ou transformation directe (boulange, restauration, talo...).</p> <p>Il s'engagent par ailleurs à réaliser la commercialisation de la totalité de leur production d'arto gorria dans le cadre de ce cahier des charges.</p>

Thème	Critère
	<p>La commercialisation s'organise selon un principe général de commercialisation fermière collective :</p> <p>Packaging</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arto Gorria définit une série de packagings communs (poids, matière, couleur, DLC) à utiliser obligatoirement pour la commercialisation du produit concerné <p>Prix</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arto Gorria définit en début de campagne un grille de prix (fourchette) par type de produit et de commercialisation (prix de gros, contractualisation, franco de port etc.) , grille que chaque membre s'engage à respecter dans le cadre de sa commercialisation. Si un nouveau type de demande arrive, le membre s'engage à en faire part au CA de Arto Gorria, pour fixer collectivement les fourchettes de prix. <p>Étiquetage et qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> - chaque paquet est étiqueté avec le nom de la ferme d'origine du produit, afin de garantir une traçabilité totale et de promouvoir le caractère fermier du produit et de la démarche. - des variations de couleur, de goût, de texture sont possibles entre les différents producteurs, il sera veillé à ce qu'elles restent dans des limites acceptables par le client. Arto Gorria s'engage à organiser, en début de campagne de commercialisation, une séance d'analyse – dégustation collective afin de valider la commercialisation du lot concerné sous la bannière Arto Gorria. Cet exercice est très délicat mais nécessaire pour la durabilité de la démarche et la confiance et la fidélisation de la clientèle. Chaque membre se tient prêt à se soumettre à cette analyse collective et à des prélèvements réguliers. <p>Répartition de la clientèle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - chaque membre s'engage à fournir, en début de campagne, la liste des clients avec qui il travaille. L'objectif de cette transparence d'information est de respecter « l'historique » de la commercialisation et d'éviter un démarchage en doublon . Les membres d'Arto Gorria s'engagent à ne pas utiliser cette information dans leur prospect et à garder une stricte réserve sur cette information - chaque membre évalue sa capacité à fournir, de manière certaine et régulière, chacune de ses demandes, et à passer au CA de Arto Gorria le nom de clients qu'il n'est pas en capacité de fournir individuellement. Le CA étudie et organise la réponse à cette demande (soit complément simple par un autre producteur, soit planification à plusieurs) - Pour la prospection sur des clients de taille plus importante ou organisés en plate-forme ou réseaux, le CA s'engage à étudier les opportunités d'une prospection collective et mettre en œuvre l'action commerciale concernée. Si des relations commerciales individuelles pré-existaient avec un membre de ces réseaux ou plate-forme, celles-ci seront par défaut exclues des discussions avec la tête de réseau, sauf si le producteur-la productrice concerné-e préfère les réintégrer dans le contrat global.
Traçabilité facturation étiquetage promotion	<p>La facturation est réalisée par chaque producteur.</p> <p>L'utilisation de la « marque » Arto Gorria est réservée exclusivement aux membres d'Arto Gorria. Si des transformateurs souhaitent pouvoir afficher l'origine et la « marque » Arto Gorria, il sera exigé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - que si le maïs entre dans la composition du produit, il soit le seul maïs présent. Ceci s'applique aussi à l'ensemble des produits présents sur un stand ou une offre spécifique. L'information ne doit pas laisser place à l'ambiguïté. L'esprit général est de faire que producteurs et clients utilisateurs soient de véritables partenaires de cette promotion. Il s'agit de bien expliquer les enjeux d'une information claire, positive, engageante des consommateurs et convives, et d'impliquer les meuniers, transformateurs, dans cette démarche. - que le maïs entre pour une part significative dans la composition du produit. Et notamment pour les recettes traditionnelles : talo : mini XX% de maïs , pain ou autres produits sans gluten :...

Je, soussigné,, membre de Arto Gorria Elkartea, m'engage à respecter les engagements listés dans ce cahier des charges.

Fait à le