

Elacep

Epicerie LOcale et COLlaborative de Pleyber-christ



Charte de Qualité

Définition

🌾 ELOCOP est un rassemblement d'acteurs locaux organisés pour commercialiser en collaboration une large gamme de produits. L'épicerie a une existence légale et déclarée.

🌾 Les fournisseurs d'*ELOCOP* sont des producteurs fermiers ou des artisans locaux dont les produits sont complémentaires de ceux proposés et ne sont pas issus de l'industrie agro-alimentaire.

🌾 ELOCOP est le prolongement de l'exploitation agricole, elle est une forme de vente directe. Elle doit répondre aux attentes des producteurs et des consommateurs ainsi qu'au contexte socio-économique et culturel donnant à la vente directe une dimension collective.

🌾 Le magasin répond aux exigences de la législation en vigueur concernant la commercialisation (règles sanitaires, étiquetage...).

🌾 L'activité d'ELOCOP est animée, gérée et organisée par ses adhérents.

Fonctionnement

Les adhérents à ELOCOP s'impliquent dans la gestion et le fonctionnement du point de vente en respectant les points suivants.

🌾 Les producteurs fermiers sont les responsables et les animateurs du magasin. Ils peuvent être appuyés par d'autres acteurs locaux et du personnel salarié.

🌾 Chaque adhérent assure une permanence dans le magasin d'au moins 8 heures par mois durant les heures d'ouverture et 2 heures en dehors. Il doit de plus gérer de façon indépendante son approvisionnement, sa mise en rayon et l'enlèvement de sa marchandise.

🌾 ELOCOP regroupe des producteurs fermiers labellisés et non labellisés. Les marchandises commercialisées par ELOCOP sont des produits fermiers ou artisanaux qui peuvent être labellisés. Ils répondent tous aux exigences de la charte qualité du magasin qui est affichée à la vue de tous.

🌾 Le magasin assure la transparence de l'information transmise aux consommateurs. En particulier en ce qui concerne l'origine des produits, leur mode de production et d'élaboration ainsi que pour ce qui est de l'organisation et du fonctionnement de l'épicerie.

Engagements de qualité

Dans un souci de transparence, une charte de qualité ouverte à destination du consommateur est rédigée et signée par tous les producteurs fermiers adhérents du magasin.

J'adhère à **ELOCOP** car,

 Je veux promouvoir des produits sains et locaux issus de ma ferme.

 Je veux commercialiser moi-même les produits issus de mon travail, sans intermédiaire.

 Je veux mettre notre territoire en valeur.

Pour cela, je choisis de travailler dans l'esprit

« local et collaboratif ».

Je m'engage à respecter le règlement intérieur d'ELOCOP.

J'assure sincèrement que les produits issus de ma ferme sont :

Locaux

L'approvisionnement local est privilégié.

Je vends les produits cultivés et élevés sur ma ferme, transformés par mes soins, ou éventuellement à façon dans des ateliers aux normes européennes.

Je garantis l'origine de mes produits.

Je suis identifié et localisé dans le magasin pour assurer la meilleure transparence envers le consommateur.*

Je limite le transport de mes produits, par ma proximité.

Sains

Chaque producteur fait preuve d'une démarche de qualité sur sa ferme

Je m'interdis absolument OGM, farines animales, hormones de croissance, cultures ou élevages hors sol, serres chauffées, et plus généralement toute pratique pouvant dénaturer la qualité de mes produits.

J'utilise des assaisonnements, conservateurs et colorants naturels.

Mes bêtes sont prioritairement nourrie avec les fourrages et céréales produits sur l'exploitation ou à la pâture.

* (En cas de rupture accidentelle de produits chez un producteur, les associés peuvent autoriser la fourniture du produit auprès d'un autre producteur non adhérent satisfaisant à la charte. Ils sont admis sous réserve qu'ils ne remettent pas en cause l'image de qualité du magasin. Dans tous les cas, les consommateurs devons être informés par l'affichage de l'origine des produits de remplacement.)

Authentiques

Chaque producteur est responsable de son produit jusqu'au consommateur

Mes cultures sont de saison et récoltées à maturité.

Je privilégie ainsi la fraîcheur de mes produits.

Mes élevages sont à échelle humaine.

De l'engraissement des bêtes à l'affinage et aux maturations longues, je favorise tout ce qui contribue véritablement à la saveur du produit fini.

Respectueux

Les conditions de vie animales doivent être respectées sur l'exploitation

Je privilégie au mieux l'élevage de plein air.

Je respecte le cycle naturel de vie de mes bêtes et prends soin de leur ménager au mieux parcours herbeux, ombre et points d'eau.

Je m'efforce d'éviter tout gavage malsain, mutilations et autres pratiques pouvant nuire aux conditions de bien-être des animaux.

Ainsi, je m'engage devant le consommateur à respecter l'ensemble de ces points, concernant la gamme de mes produits.

Signatures des adhérents