



Association « *Renouveau de la Pomme - 100% Cévennes* »

# *Règlement d'Usage catégoriel*



LA MARQUE DE JUS DE POMME  
DES VARIÉTÉS LOCALES ET ANCIENNES

*Nous sommes un collectif d'agricultrices et agriculteurs des Cévennes (sur le secteur des vallées cévenoles et du Mont-Lozère) qui tentent de travailler et respecter la terre qui nous fait vivre et vous nourrit. Notre démarche est de créer une marque collective simple autour du jus de pomme.*

*Nous produisons du jus de pomme, mais pas seulement. Ce produit vient toujours en complément d'autres activités agricoles dans nos exploitations : châtaigne, ovin, caprin, miel, maraîchage, etc. Nous avons toujours au moins 3 à 6 productions agricoles dans nos fermes.*

*Sur notre territoire, des dynamiques de filière et de démarches qualité autour nos productions (châtaigne, miel, pèlardon, oignon) ont fleuri ces dernières années. Elles confortent bien le modèle agricole cévenol et sont porteuses d'identité en termes de vie locale et de tourisme. Nous initiions cette dynamique aujourd'hui autour du produit jus de pomme.*

*Certains d'entre nous produisent le jus depuis plus de 30 ans et chacun a sa propre recette. Nous avons conscience que nous produisons des jus d'« exception ». Contrairement à l'agriculture conventionnelle : nos vergers de pommiers de montagne sont composés en très grande majorité de variétés de pommes traditionnelles et locales. Ceci est un atout considérable. Elles ont prouvé dans le temps être « naturellement résistantes » car bien adaptées à leur terroir. En conduisant le verger en « plein vent » et utilisant des porte-greffes francs, nous pouvons optimiser aussi la nature résistante de ces pommiers.*

*La grande majorité d'entre nous n'utilisent aucun traitement et surtout pas de produits chimiques de synthèse. Nous sommes bien loin des 27 à 43 pesticides/an<sup>1</sup> en moyenne, utilisés dans l'agriculture conventionnelle, selon les régions françaises. Aussi, nos pratiques sont encore meilleures que l'agriculture biologique certifiée, puisque la culture du pommier « à la cévenole » permet effectivement de ne pas traiter du tout.*

*Les variétés que nous utilisons demandent moins d'entretien, moins d'irrigation (sauf en début de vie des pommiers), peu d'intrants. Nous produisons nos jus de façon naturelle, l'unique ingrédient : les pommes. Nous choisissons pour chaque « cuvée » plusieurs variétés que nous mélangeons, afin de donner une richesse gustative.*

*Nous avons su observer les pratiques des anciens et à notre tour distinguer et sélectionner naturellement ou par un procédé manuel les meilleurs variétés, adaptées à chaque terroir. Le Centre National de Pomologie recense plus de 15 000 variétés de pommes au niveau mondial : notre collectif utilise environ une soixantaine de variétés anciennes et locales.*

*Cela, nous voulons le protéger, le faire savoir et le diffuser.*

*Ce cahier des charges (nommé Règlement d'Usage Catégoriel (RUC) – transmis pour enregistrement à l'INPI) et le logo attaché (enregistré à l'INPI), permettent de créer une marque collective régie par l'article L715-1 du code de la propriété intellectuelle. Pour chacun de nous, l'adhésion à la marque comprend donc le respect du cahier des charges et l'utilisation de son logo.*

*La marque est enregistrée à l'INPI pour la « classe de produit n°32 : boissons à base de fruits, jus de fruits ». Elle est la propriété de l'association de producteurs « Renouveau de la Pomme – 100% Cévennes ». Celle-ci est donc responsable de l'attribution de la marque et du contrôle du respect du RUC par les producteurs. Son siège social est situé à « Génolhac ».*

*Ce cahier des charges résulte d'un travail de recherches bibliographiques sur ce qui peut faire la « qualité » d'un jus, d'une veille sur 5 retours d'expériences ; d'enquêtes réalisées auprès de 32 producteurs volontaires sur le secteur Vallées cévenoles – Mont-Lozère en 2017 (30, 48) pour faire un état des lieux de leurs pratiques et identifier leurs attentes concernant la marque ; de réunions avec un groupe de travail de producteurs ; de concertation avec des partenaires institutionnels et techniques réunis au sein d'un Comité de pilotage ; et de recherches documentaires variées.*

---

<sup>1</sup> (Sédillot, 2015)

A travers cette marque, l'Association «Renouveau de la Pomme – 100% Cévennes» souhaite :

- *garantir les qualités organoleptiques* de nos jus : nous utilisons plusieurs variétés de pommes
- *toujours favoriser des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de la santé, en phase avec les équilibres naturels, (aucun produit chimique de synthèse (pesticides))*
- *pérenniser cette production et préparer l'avenir* : aujourd'hui, pour chacun, notre production s'écoule bien et nous avons les vergers pour le faire. Mais nous vivons sur de nombreux arbres qui vont arriver en fin de vie (manque de plantation des générations précédentes), un arbre met un temps pour donner des fruits, donc il faut une large politique de plantation et de rénovation des vergers, qui ne concerne pas seulement les agriculteurs, mais tout propriétaire terrien. Notre activité préserve les milieux ouverts des terres cévenoles (grand phénomène de fermeture des milieux ces dernières décennies) et la beauté des paysages
- *favoriser de bonnes conditions de vie et d'installation aux agriculteurs/trices*, en pérennisant, voire en renforçant, des débouchés commerciaux de proximité, grâce à notre démarche qualité
- *offrir les outils efficaces aux agriculteurs/trices pour communiquer à tous sur les qualités de leurs produits, et leurs savoir-faire*
- *promouvoir notre agriculture paysanne et en particulier les petites exploitations extensives* : nous sommes soucieux de la déprise agricole et de la fragilité démographique de nos pays ruraux, nous préférons voir plus de paysans s'installer plutôt que de voir le « pays se vider »
- *protéger et partager nos pratiques et notre savoir-faire en organisant des formations par et pour les agriculteurs/trices* (des anciens aux plus jeunes)

Il est convenu que chaque producteur ou structure commercialise son jus dans le respect de toutes les règles relatives aux denrées alimentaires.

Un cahier des préconisations est adossé à ce cahier des charges, il est vivement conseillé de s'y référer.



Crédits : Daniel MATHIEU

## SOMMAIRE

Préambule.....	2
<b>CRITERE N°1. DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>5</b>
<b>CRITERE N°2. METHODE DE PRODUCTION DES POMMES .....</b>	<b>5</b>
2.1 ZONE DE PRODUCTION .....	5
2.2 FORME DES POMMIERS.....	5
2.3 VARIETES.....	5
2.4 ENTRETIEN DU VERGER .....	6
2.5 ÉCLAIRCISSAGE .....	6
2.6 AMENDEMENT ET FERTILISATION .....	6
2.7 TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES .....	7
2.8 QUALITE SANITAIRE DES POMMES PRESSEES.....	7
<b>CRITERE N°3. METHODE DE TRANSFORMATION .....</b>	<b>7</b>
3.1 MELANGE DE VARIETES.....	7
3.2 MELANGES AVEC D’AUTRES FRUITS .....	7
3.3 AJOUTS .....	7
3.4 FILTRATION .....	7
3.5 CLARIFICATION ET DEPOT .....	8
3.6 TRAITEMENT DE CONSERVATION.....	8
<b>CRITERE N°4. CONDITIONNEMENT .....</b>	<b>8</b>
<b>CRITERE N°5. VALORISATION DES RESIDUS .....</b>	<b>8</b>
<b>CRITERE N°6. ZONE D’IMPLANTATION DE L’ATELIER .....</b>	<b>8</b>
<b>CRITERE N°7. AUTRES SIGNES DE QUALITE .....</b>	<b>9</b>
<b>CRITERE N°8. MODALITES D’UTILISATION DE LA MARQUE.....</b>	<b>9</b>
8.1 BENEFICIAIRES .....	9
8.2 CONDITIONS D’UTILISATION.....	9
8.2.1 <i>Respect cahier des charges</i> .....	9
8.2.2 <i>Visuel / Mentions</i> .....	10
8.3 CONDITIONS D’ADHESION .....	11
8.3.1 <i>Entrée dans la marque</i> .....	11
8.3.2 <i>Années suivants la première adhésion : autocontrôle</i> .....	11
8.4 DUREE .....	11
8.5 COUT D’UTILISATION .....	12
8.6 CONDITIONS DE RETRAIT DE LA MARQUE .....	12
<b>CRITERE N°9. COMMERCIALISATION .....</b>	<b>12</b>
Annexe 1. Listes non exhaustives des variétés locales Cévenoles et nationales d’intérêt local .....	12
1. Variétés locales.....	13
2. Variétés nationales d’intérêt local.....	13
BIBLIOGRAPHIE .....	15

## CRITÈRE N°1. DESCRIPTION DU PRODUIT

*Le jus de pomme est un jus non clarifié, sans ajout, 100% pur jus et issu d'un « assemblage » de plusieurs variétés de pomme. Il doit avoir l'aspect et le goût de ces caractéristiques. Il peut être mélangé avec d'autres fruits, dans des proportions limitées.*

*Le jus est obtenu à partir de pommes produites sur la zone de production définie à la section 2.1.*

*Les fruits utilisés doivent avoir été produits de la manière la plus respectueuse de la nature et économe en intrants. La lutte contre les parasites et les maladies doit avant tout se faire par la mise en œuvre de vergers extensifs, constitués de variétés adaptées au milieu.*

*L'utilisation d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) dans tout le processus de la production, ou de transformation du jus de pommes est totalement interdite par ce Règlement d'Usage. De près, ou de loin, le recours aux OGM est contraire à nos pratiques et valeurs paysannes.*

## CRITÈRE N°2. METHODE DE PRODUCTION DES POMMES

### 2.1 Zone de production

#### OBLIGATOIRE

*Les pommes doivent être produites dans les communes classées en zone Montagne des départements du Gard, de Lozère, d'Ardèche et de l'Hérault.*

### 2.2 Forme des pommiers

#### OBLIGATOIRE

*Au minimum 60% des pommiers servant au jus sont conduits en plein-vent dans des pré-vergers.*

*Les pré-vergers associent des arbres fruitiers haute-tige (c'est-à-dire avec un tronc haut) à des prairies destinées à la fauche ou au pâturage. Les densités de plantation y sont basses (autour de 100 arbres/ha)*

*La conduite de plein-vent consiste à tailler les pommiers les cinq à dix premières années après la plantation pour leur donner leur forme puis à les laisser se développer librement les années suivantes<sup>2</sup>. Une taille d'entretien est ensuite pratiquée, idéalement tous les trois ans<sup>3</sup>.*

**DEROGATION** : pour un nouveau producteur, la dérogation à ce seuil est permise durant 8 ans, à la condition que son verger fasse déjà état de la présence d'arbres de plein vent.

*Ceci pour prendre en considération la mise à fruit longue du plein vent. Pour des nouveaux producteurs, il peut être conseillé un « verger mixte » afin de remplir des objectifs de rentabilité de la production à court et long terme ; c'est-à-dire mêlant :*

- *des vergers conduits en plein vent à hautes tiges, sur porte-greffe franc, avec des variétés locales et d'intérêt local,*
- *et des vergers piétons à basses tiges sur porte-greffe nanisant, avec des variétés locales et d'intérêt local.*

### 2.3 Variétés

#### OBLIGATOIRE

*Les pommes utilisées pour le jus proviennent de variétés « locales » ou « d'intérêt local » (cf. Annexe III) dans la proportion minimale de 70% pour chaque cuvée.*

<sup>2</sup> (Fondation Rurale Interjurassienne, Croqueurs de Pommes, Vergers Vivants, 2012)

<sup>3</sup> (Fondation Rurale Interjurassienne, Croqueurs de Pommes, Vergers Vivants, 2012)

Les qualités recherchées pour les variétés sont les suivantes :

- Bonne adaptation au milieu permettant de réduire les intrants (irrigation, engrais) et d'améliorer la résistance aux ravageurs,
- Bonnes qualités organoleptiques.

Certaines variétés peuvent présenter des résistances génétiques à certaines maladies et ravageurs. Les variétés locales semblent montrer une bonne résistance, mais celle-ci n'est toutefois pas prouvée scientifiquement. En revanche, étant implantées depuis des siècles dans le secteur, elles ont développé et démontrent une solide adaptation aux conditions de milieu Cévenoles (sols pauvres ; climat sec l'été, froid l'hiver ; altitude...). Ceci peut leur conférer une meilleure résistance et permet de réduire le recours aux engrais, à l'irrigation et aux traitements phytosanitaires.<sup>4</sup>

Grâce au Centre national de Pomologie, il a été établi une liste de variétés locales des Cévennes Lozériennes et Gardoises complétée par quelques variétés Ardéchoises et Aveyronnaises.

En plus des variétés locales, certaines variétés implantées depuis maintenant plusieurs décennies dans les Cévennes semblent y être bien adaptées. Comme les variétés locales, elles permettent d'avoir un recours aux intrants et traitements limité. Elles sont dites « d'intérêt local ».

L'ensemble de ces variétés sont présentées dans les tableaux de l'Annexe III.

Le Centre national de Pomologie a recensé plus de 15 000 variétés, la liste est donc évolutive.

Il est recommandé d'utiliser ces variétés, à la fois pour pérenniser le patrimoine Cévenol et pour éviter d'avoir recours à l'irrigation, l'utilisation d'engrais et de traitements.

D'autre part, le verger doit être constitué de plusieurs variétés différentes pour favoriser le maintien de la diversité variétale.

## 2.4 Entretien du verger

OBLIGATOIRE

Le désherbage ou débroussaillage chimique est interdit.

La pérennité du verger doit être assurée par :

- L'entretien du sol : la végétation ligneuse doit être contenue,
- L'entretien des pommiers : au minimum les bois morts doivent être retirés.

Il est également fortement recommandé de planter des pommiers pour le renouvellement des arbres anciens et la pérennité des vergers de pommiers cévenols.

## 2.5 Eclaircissage

OBLIGATOIRE

L'éclaircissage chimique est interdit.

## 2.6 Amendement et fertilisation

OBLIGATOIRE

Les engrais chimiques sont interdits. Seuls les fertilisants et amendements autorisés en Agriculture Biologique certifiée peuvent être utilisés. La pratique de pâturage des vergers, ou d'apport d'amendements organiques fermiers (fumiers, composts, ...) est à privilégier.

<sup>4</sup> (Centre\_National\_de\_Pomologie\_d'Alès, 2017)

La liste des engrais et amendements du sol autorisés en Agriculture Biologique certifiée est disponible en Annexe du règlement (CE) n°889/2008 de la commission du 5 septembre 2008.

## 2.7 Traitements phytosanitaires

### OBLIGATOIRE

Les produits phytosanitaires chimiques de synthèses sont interdits. Il est préconisé de ne pas traiter du tout. Lorsque ceux-ci sont nécessaires, seuls les traitements autorisés par le cahier des charges de l'Agriculture Biologique certifiée peuvent être effectués. Un maximum de 3 traitements AB par an peut être effectué.

La liste des produits de protection des cultures autorisés en Agriculture Biologique certifiée est disponible en Annexe II du règlement (CE) n°889/2008 de la commission du 5 septembre 2008.

## 2.8 Qualité sanitaire des pommes pressées

### OBLIGATOIRE

- Aucun traitement chimique post-récolte ne peut être effectué,
- Les pommes pressées ne doivent présenter aucune trace de pourriture, ni de moisissures. Au minimum un tri doit être effectué sur la récolte, juste avant qu'elle soit pressée,
- Les pommes doivent être lavées à l'eau avant d'être pressées.

Pour des recommandations pour prévenir les risques liés à la patuline, se référer à l'Annexe VI.

## CRITÈRE N°3. METHODE DE TRANSFORMATION

### 3.1 Mélange de variétés

#### OBLIGATOIRE

Pour de meilleures qualités organoleptiques, le jus doit être issu d'un mélange d'au moins 3 variétés différentes.

### 3.2 Mélanges avec d'autres fruits

#### OBLIGATOIRE

Les mélanges du jus de pomme avec d'autres fruits sont autorisés selon les conditions cumulatives suivantes :

- Les fruits sont produits sur la zone de production définie dans la partie 2.1,
- Ils peuvent être sous forme congelée, surgelée ou frais,
- Ils doivent être cultivés selon les mêmes règles que les pommiers en termes de traitements phytosanitaires et de fertilisation,
- La pomme doit rester le fruit majoritaire avec une proportion égale ou supérieure à 70% du jus.

### 3.3 Ajouts

#### OBLIGATOIRE

Aucun ajout (eau, sucre, conservateurs, colorants etc.) n'est autorisé. Le jus doit être 100% pur jus.

### 3.4 Filtration

**OBLIGATOIRE**

*Au moins un filtre doit être placé sur la ligne pour retirer les plus gros résidus.*

### 3.5 Clarification et dépôt

**OBLIGATOIRE**

*Le jus ne doit pas avoir subi de clarification enzymatique.*

*La seule clarification autorisée est la clarification naturelle par décantation.*

**FACULTATIF**

*Le dépôt du fond de la bouteille ne doit pas dépasser 2 centimètres.*

### 3.6 Traitement de conservation

**OBLIGATOIRE**

*Le jus doit être pasteurisé à une température comprise entre 70 et 85°C, comme le préconise le "Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les jus de fruits, nectars et produits dérivés" émis par le Gouvernement français (édité par la Direction de l'information légale et administrative)<sup>5</sup>.*

## CRITÈRE N°4. CONDITIONNEMENT

**OBLIGATOIRE**

*Les bouteilles doivent être en verre.*

*Inerte, ce matériau permet une conservation de longue durée, est réutilisable par le consommateur et recyclable à l'infini. De plus, le verre est un matériau apprécié par le consommateur<sup>6</sup>.*

## CRITÈRE N°5. VALORISATION DES RESIDUS

**OBLIGATOIRE**

*Les résidus (pulpe pressée) sont réutilisés. Ceux-ci peuvent notamment être compostés, utilisés pour produire des porte-greffes franc ou être donnés comme aliment pour le bétail (immédiatement après le pressage pour éviter la fermentation et les risques qui en découlent pour l'animal).*

## CRITÈRE N°6. ZONE D'IMPLANTATION DE L'ATELIER

**OBLIGATOIRE**

*L'atelier doit être situé dans la zone définie en partie 2.1.*

*La logique est de viser à réduire le bilan carbone et surtout de viser une valeur ajoutée la plus complète pour le territoire cévenol.*

<sup>5</sup> (Direction de l'information légale et Administrative - Les éditions des Journaux officiels, 2000)

<sup>6</sup> (Verre Avenir, Friends of glass, 2014)

## CRITÈRE N°7. AUTRES SIGNES DE QUALITE

### FACULTATIF

Le jus de pomme est certifié par l'une des mentions suivantes :

- Agriculture Biologique
- Nature & Progrès
- Esprit Parc
- Demeter

Ou l'exploitation est membre d'un réseau d'accueil à la ferme (Accueil paysan, Bienvenue à la ferme).

## CRITÈRE N°8. MODALITES D'UTILISATION DE LA MARQUE

### 8.1 Bénéficiaires

#### OBLIGATOIRE

Ne peuvent utiliser la marque uniquement les personnes commercialisant du jus de pomme, à condition d'être a minima cotisant solidaire à la Mutualité Sociale Agricole (MSA°, ou toute entreprise ou autre structure agroalimentaire inscrite au registre du commerce, sous n'importe quelle forme juridique que ce soit.

Une dérogation en ce qui concerne la cotisation à la MSA est faite pour les futurs exploitants accompagnés dans le cadre d'un dispositif d'installation de la Chambre d'Agriculture ou de l'ADEAR, ou en espace test agricole.

L'adhésion à l'association «Renouveau de la Pomme – 100% Cévennes » est obligatoire afin de bénéficier de la marque.

Un bénéficiaire à la marque ne peut transmettre à une tierce personne son adhésion à la marque.

### 8.2 Conditions d'utilisation

#### OBLIGATOIRE

#### 8.2.1 Respect cahier des charges

Le cahier des charges est composé de critères obligatoires, et de critères facultatifs.

Les bénéficiaires doivent respecter le présent cahier des charges et impérativement les critères obligatoires, sans dérogation possible.

Pour adhérer à la marque, les bénéficiaires doivent remplir au moins la moitié des critères facultatifs.

Le « cahier des préconisations », adossé au présent cahier des charges, apportent des conseils pour tendre à l'amélioration des pratiques, mais ne conditionnent pas à l'adhésion à la marque.

Le tableau ci-après rappelle les thèmes des critères et de leur caractère obligatoire ou facultatif :

	CRITERE	Obligatoire	Facultatif	Cahier des Préconisations
2. METHODE DE PRODUCTION DES POMMES	2.1 Zone de production	X		
	2.2 Forme des pommiers	X		X
	2.3 Porte-greffe			X
	2.4 Variétés	X		
	2.5 Entretien du verger	X		X
	2.6 Eclaircissage	X		X
	2.7 Amendement et fertilisation	X		X
	2.8 Traitements phytosanitaires	X		X
	2.9 Irrigation			X
	2.10 Récolte			X
	2.11 Qualité sanitaire des pommes pressées	X		X
3. METHODE DE TRANSFORMATION	3.1 Mélange de variétés	X		
	3.2 Mélanges avec d'autres fruits	X		
	3.3 Ajouts	X		
	3.4 Clarification et dépôt	X	X	X
	3.5 Filtration	X		
	3.6 Traitement de conservation	X		X
4. CONDITIONNEMENT		X		
5. VALORISATION DES RESIDUS		X		X
6. ZONE D'IMPLANTATION DE L'ATELIER		X		
7. AUTRES SIGNES DE QUALITE			X	
8. MODALITES D'UTILISATION DE LA MARQUE	8.1 Bénéficiaires	X		
	8.2.1 Respect du cahier des charges	X		
	8.2.2 Visuels/Mentions	X	X	
	8.3.1 Entrée dans la marque	X		
	8.3.2 Autocontrôle	X		
	8.4 Durée	X		
	8.5 Coût d'utilisation	X		
8.6 Conditions de retrait de la marque	X			
9. COMMERCIALISATION			X	
<b>TOTAL</b>		<b>24</b>	<b>4</b>	

## 8.2.2 Visuel / Mentions

*Le logo doit être apposé sur chaque bouteille de jus respectant le cahier des charges. Le bénéficiaire ne peut apposer le logo sur une bouteille, ou un lot, qui n'a pas été obtenu selon les principes du cahier des charges, quand bien même il serait bénéficiaire de la marque pour sa production conforme au RUC.*

*Le logo peut :*

- soit être intégré directement dans l'étiquette du producteur. Sa taille doit à minima être au moins de 1,5 cm, être assez visible, et respecter le code pantone enregistré à l'INPI (362 C). Le logotype est transmis au bénéficiaire.*
- soit être apposé via les stickers réalisés par l'association «Renouveau de la Pomme – 100% Cévennes», rétrocedés à prix coûtants.*

**FACULTATIF**

*Le logo est accompagné d'un texte de communication court sur la démarche, défini par l'association et dans le format choisi par le bénéficiaire.*

## **8.3 Conditions d'adhésion**

**OBLIGATOIRE**

### **8.3.1 Entrée dans la marque**

*Pour adhérer, le producteur fait parvenir par écrit (courrier, courriel) à l'attention du représentant légal de l'association, sa volonté d'adhérer à la marque.*

*Etant une marque collective simple, les adhérents de l'association (adhérent à la marque ou non) s'organisent pour procéder à la vérification du respect du cahier des charges, dans des relations de confiance et de transparence.*

*L'association «Renouveau de la Pomme – 100% Cévennes» mettra en place un règlement spécifique pour le processus d'adhésion qui détaillera l'ensemble des modalités, notamment concernant les pièces à communiquer par le candidat à l'adhésion.*

*Un 1<sup>er</sup> audit consistant en une visite sur site sera réalisé par 2 adhérents de l'association, qui sont tenus à la plus stricte confidentialité des données récoltées. Ces dernières ne pourront être diffusées nommément. Elles pourront toutefois être intégrées dans des statistiques, de manière totalement anonymisée. Le producteur devra être présent lors de cet audit.*

*Par dérogation au paragraphe précédent, pour les producteurs adhérant au présent cahier des charges et ayant participé à l'enquête sur les pratiques des producteurs/trices de jus de pomme réalisée par Alès Agglomération en 2017, la visite sur site sera facultative et les autres éléments nécessaires à la vérification du respect du cahier des charges, non apportés par cette enquête, pourront être communiqués par le moyen choisi par le bénéficiaire.*

*Le producteur doit recevoir par écrit la confirmation expresse de son adhésion par l'association.*

### **8.3.2 Années suivantes la première adhésion : autocontrôle**

*Cette démarche étant basée sur des valeurs collectives de confiance, la vérification du respect du cahier des charges se fait au moyen d'un « cahier d'enregistrement » rempli par chaque producteur et établi par l'association «Renouveau de la Pomme – 100% Cévennes». Cette dernière fixera les autres modalités nécessaires et pourra, sur simple demande, solliciter le cahier d'enregistrement du producteur. Les données récoltées seront traitées dans la plus stricte confidentialité et pourront servir à établir des données globales de présentation de cette filière en Cévennes.*

## **8.4 Durée**

**OBLIGATOIRE**

L'adhésion à la marque est valable pour une durée de trois ans, à compter de la réception de l'accord écrit d'adhésion délivré par l'association «Renouveau de la Pomme – 100% Cévennes».

Cette adhésion est renouvelable par tacite reconduction, dans les modalités décrites à l'article n° 8.2.

## 8.5 Coût d'utilisation

### OBLIGATOIRE

Un coût d'utilisation de la marque sera fixé par l'Assemblée générale ou le Conseil d'administration et devra être acquitté annuellement, dans les conditions fixées dans les statuts de l'Association. Ce coût est distinct du coût d'adhésion à l'association.

## 8.6 Conditions de retrait de la marque

### OBLIGATOIRE

A tout moment, le bénéficiaire peut se retirer de la marque en transmettant sa volonté de démissionner par courrier ou courriel, à l'attention du représentant légal de l'association.

Les années suivant la première adhésion, si le questionnaire de suivi du respect des critères des charges n'est pas conforme à l'article « Condition d'utilisation » (n°8.2), le producteur perd sa qualité de bénéficiaire de la marque.

Si à tout moment, le Comité de suivi de la marque de l'association a des doutes sérieux sur le respect du cahier des charges par l'un des bénéficiaires, le Comité peut le convoquer et organiser une rencontre ayant pour but de vérifier cela au moyen des dires du bénéficiaire et de toute pièce demandée, jugée utile par le Conseil. L'association se réserve le droit de procéder à une visite des vergers de la personne concernée.

La perte de qualité de bénéficiaire de la marque implique l'abandon total de l'usage de la marque.

## CRITÈRE N°9. COMMERCIALISATION

### FACULTATIF

Le jus est commercialisé en circuits-courts (vente à la ferme, marché, boutique de producteurs, épiceries, AMAP, vente internet, etc.), soit en vente directe, soit en vente indirecte. Il ne doit pas y avoir plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Les circuits-courts contribuent à développer un « système alimentaire local », à assurer une traçabilité des denrées au consommateur, à apporter une meilleure connaissance du mode de production au consommateur, à créer une relation de confiance et du lien social entre producteur et consommateur, à mieux rémunérer le producteur/trice.

Afin de demeurer en cohérence, la consommation énergétique de l'exploitation et les émissions de gaz à effet de serre, dans la logistique de commercialisation, sont à réfléchir.

- Repère : Les circuits-courts sont à distinguer des circuits de proximité. Le rayon des circuits de proximité est de 80 km autour du lieu de l'exploitation (cf. réglementation sanitaire)

## Annexe 1. Listes non exhaustives des variétés locales Cévenoles et nationales d'intérêt local <sup>7</sup>

<sup>7</sup> (Centre\_National\_de\_Pomologie\_d'Alès, 2017)

## 1. Variétés locales

---

Les variétés locales sont les variétés présentes historiquement dans un territoire et qui n'ont pas été diffusées ailleurs.

Ce tableau liste une partie des variétés locales Cévenoles, Ardéchoises et Aveyronnaises

	CEVENNES	ARDECHE	AVEYRON
Balsièges	X		
Béraud	X	X	
Bergade	X		
Bleue	X		
Bournette / Bourniquelle	X	X	
Bournette double	X		
Bouscasse de Bayle	X		
Bouscasse de Boissier	X		
Bouscasse de Bres	X		
Cabusse	X		
Cagarlaou	X		
Carabiller			X
Chabanis	X		
Cousteau Vincent		X	
Djaleï	X		
Double de Villefort	X		
Giscondette	X		
La longue	X		
Reinette d'Altier	X		
Reinette d'Amboulne			X
Reinette du Viçan	X		
Reinette Verte de Mende	X		
Rose supérieure		X	
Rouge de Borne	X		
Rouget de Borne	X		
Villefort	X		

Variétés locales Cévenoles, Ardéchoises et Aveyronnaises  
(Centre National de Pomologie)

## 2. Variétés nationales d'intérêt local

---

Ce tableau liste des variétés anciennes ou modernes nationalisées mais ayant été implantées dans les Cévennes et étant bien adaptées aux conditions de milieu du secteur.

Est considérée comme variété ancienne toute variété datant d'avant le XXe siècle, cette période correspondant à un changement d'agriculture où des campagnes d'arrachage ont impliqué la suppression de vieux vergers de plein-vent au profit de vergers modernes.

*VARIÉTÉ ANCIENNE*

*Reinette Blanche du Canada*

*Reinette Grise du Canada*

*Reine des Reinettes*

*La Nationale*

*Reinette du Mans*

*Belle de Boskoop*

*Boskoop Rouge*

*Cox's Orange*

*Reinette Clochard*

*Reinette de Saintonge*

*Reinette d'Angleterre*

*Variétés nationales d'intérêt local*

*(Centre National de Pomologie)*



Crédits :  
MATHIEU

Daniel

## BIBLIOGRAPHIE

---

**ALAPHILIPPE, A. (Auteur de correspondance), SIMON S., BRUN, L., HAYER, F., GAILLARD G. 2013.** Life cycle analysis reveals higher agroecological benefits of organic and low-input apple production. *Agronomy for Sustainable Development*. 2013.

**Centre\_National\_de\_Pomologie\_d'Alès. 2017.** [interv.] Elise SEGER. 28 Août 2017.

**Chambre d'Agriculture des Hauts de France. 2013.** Pré-vergers. [En ligne] Septembre 2013. <http://www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/publications/la-publication-en-detail/actualites/pres-vergers/>.

**Direction de l'information légale et Administrative - Les éditions des Journaux officiels. 2000.** Guide des bonnes pratiques hygiéniques pour l'industrie des jus de fruits, nectars et produits dérivés. *Alim'agri*. [En ligne] 2000. [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph\\_20085916\\_0001\\_p000\\_cle091ec4.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20085916_0001_p000_cle091ec4.pdf).

**Fondation Rurale Interjurassienne, Croqueurs de Pommes, Vergers Vivants. 2012.** La taille d'entretien des arbres fruitiers « haute-tige ». Association Vergers Vivants. [En ligne] Janvier 2012. <http://www.vergers-vivants.fr/spip/spip.php?article252>.

—. 2012. La taille de formation des fruitiers « haute-tige ». Association Vergers Vivants. [En ligne] Juin 2012. <http://www.vergers-vivants.fr/spip/spip.php?article254#nb2-1>.

**GAUTIER, M. 2009.** Pommier, pêcher, prunier, ceriser - Quel porte-greffe choisir ? [éd.] Société Nationale d'Horticulture de France. Jardins de France. 2009.

**IFPC. 2009.** Pollution du fruit et patuline. Institut Français des productions Cidricoles. [En ligne] 2009. <http://www.ifpc.eu/bibliographie/recolte-qualite-des-fruits/qualite-du-fruit.html>.

Intensification de l'agriculture biologique : conséquences sur la régulation des phytophages en vergers de pommiers. **INRA. 2014.** 2014. Séminaire SMaCH.

**jardiner-malin.fr.** Bien conserver les pommes. Jardiner malin. [En ligne] <http://www.jardiner-malin.fr/fiche/conservation-des-pommes.html>.

**Mathieu, Jean. 2007.** Pommier (*Malus domestica* Borkh.). Greffer.net. [En ligne] 2007. <http://www.greffer.net/?p=346>.

**Sédillot, Béatrice. 2015.** Pratiques phytosanitaires en arboriculture. [En ligne] Mars 2015. <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/primeur323.pdf>.

**Verre Avenir, Friends of glass. 2014.** Analyse du comportement des consommateurs en matière d'emballage et de sécurité alimentaire. Friends of Glass. [En ligne] 2014. [http://news.friendsofglass.com/download/45917/dossierdepresse\\_analyse\\_comportement\\_consommateurs\\_e\\_n\\_matiere\\_d\\_emballage\\_et\\_de\\_securite\\_alimentaire.pdf](http://news.friendsofglass.com/download/45917/dossierdepresse_analyse_comportement_consommateurs_e_n_matiere_d_emballage_et_de_securite_alimentaire.pdf).