Charte de qualité
Groupe PPAM Paysannes des Hauts-de-France

Cette charte de qualité est réalisée pour l'ensemble de la production et de la cueillette de plantes aromatiques et médicinales du groupe de producteurs.rice « PPAM Paysannes des Hauts-de-France ».
Les productions respectent les critères mentionnés ci-dessous.

Le.la producteur.rice s'engage à l'état d'esprit de groupe, d'échanges et d'entraide autour duquel se regroupent les producteurs.

Le siège du producteur et sa production doit être situé en Hauts-de-France. Dans certains cas, une dérogation pour le lieu de production pourra être faite, sous réserve d'accord du groupe.

Sommaire

1. Caractéristiques générales 1
2. Caractéristiques certifiées 2
3. Mode de culture 2
4. Amendements et fertilisation 2
5. Entretien 3
6. Cueillette de plantes à l'état sauvage 3
7. Récolte 3
8. Achat de plantes 3
9. Séchage, stockage, transformation des plantes 4
10. Conditionnement du produit fini 5
11. Commercialisation 5
12. Contrôles 5

1. Caractéristiques générales

Les producteurs.rices membres sont exclusivement situé.e.s dans les Hauts-de-France.

La production, la transformation, le conditionnement et le stockage devront être réalisés dans les Hauts-de-France, sauf accord du groupe de membres. Ces mêmes opérations pourront être confiées à des prestataires extérieurs pour des raisons techniques (transformation culinaires, distillation etc…).

Les plantes sont, autant que possible, propres, exempts de terre, d'insectes et de débris d'autres végétaux (fleurs, feuilles…). De plus, exempts d'attaques de rongeurs, d'insectes et de toutes autres meurtrissures.

On veillera à éviter tout type de pollution dans les pratiques, tout au long du cycle de production, transformation, commercialisation pour obtenir un produit fini sain.
Une attention particulière sera portée au maintien de la vie du sol et à favoriser la biodiversité.

La cueillette manuelle est privilégiée par les producteurs.rices et garantit une qualité du produit fini.

Les producteurs.rices de groupe cultivent et cueillent un maximum d'espèces de plantes, maintenant une diversité élevée sur les fermes.

2. Caractéristiques certifiées

Les fermes membres du groupe sont a minima certifiées AB ou SIMPLES ou Demeter ou Nature et progrès ou en conversion vers un de ces labels.

3. Mode de culture

a) Préparation du terrain

Est exclu pour la préparation du terrain tout emploi de produits chimiques de synthèse (produits de désherbage ou de traitement ainsi que tout apport chimique). Tout outillage motorisé est autorisé pour la préparation de la terre.

Est autorisé, l'utilisation de bâches d'ensilage réutilisables uniquement pour la pratique de l'occultation.

Le groupe tient à attirer l'attention sur le fait que l'utilisation de bâches tissées est préférable pour la vie du sol (aération, circulation de l'eau), contrairement aux bâches plastiques étanches qui nuisent à la vie du sol.

b) Semences et plants

Les semences et les plants seront exclusivement en provenance de cultures certifiées biologiques ou assimilées, a minima non traités, en privilégiant la proximité (pays limitrophes).

4. Amendements et fertilisation

a) Amendements et fertilisation organique

Sont autorisés :

- Les engrais organiques (pailles, déchets de récolte, fumier, compost…).
- Les engrais verts
- Les engrais organiques du commerce utilisables en agriculture biologique

En privilégiant la proximité (régions ou pays limitrophes) et respectant a minima le cahier des charges de l'agriculture biologique (non issus d'élevages industriels).

b) Amendements et fertilisation minérale

Sont autorisés tous les produits utilisables en agriculture biologique.
Le producteur s'engage à tenir un cahier de « fertilisation et traitement » pour l'ensemble de ses parcelles cultivées.

5. Entretien

Tous les moyens manuels, mécaniques et thermiques pourront être mis en œuvre pour l'entretien des cultures.

L'usage des outils motorisés est autorisé à tout stade de la production, en limitant au maximum les nuisances potentielles.

Pour l'irrigation, chaque producteur.rice doit s'assurer de la provenance et de la qualité de l'eau qu'il.elle utilise.

Est exclu pour l'entretien des cultures tout emploi de pesticides de synthèse et tout apport de produit chimique (engrais, désherbants, fongicides, insecticides).

Est autorisée l'utilisation de préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP), les extraits fermentés, s'ils sont appliqués au plus tard 1 mois avant récolte.

Il est conseillé de pratiquer une rotation des cultures afin d'éviter l'accumulation des germes microbiens sur une même parcelle et d'en limiter les conditions favorisantes.

6. Cueillette de plantes à l'état sauvage

Les sites de cueillette seront obligatoirement situés en région Hauts-de-France ou dans un rayon de 50 km autour de l'exploitation, hors zones polluées (bordures de champs conventionnels, bords de routes…).
Les cueilleurs.euses devront veiller à la protection des sites en laissant suffisamment de plantes pour la conservation et la reproduction des espèces.

7. Récolte

La mécanisation ne doit pas compromettre la qualité des parties récoltées et le développement ultérieur de la plante. Le transport motorisé de la récolte est autorisé. La récolte sera préférentiellement réalisée en dehors des périodes pluvieuses.
En cas de conditions climatiques exceptionnelles, la récolte pourra se faire avec une vigilance accrue sur la qualité du séchage.

Le groupe invite les membres à échelonner les semis et plantations pour éviter les défauts de récolte liés aux conditions climatiques.

Le matériel de récolte (tranchants et contenants) doit être affuté et nettoyé soigneusement au moins 1 fois par an. Si le matériel est utilisé sur des plantes malades, il devra être désinfecté.

La récolte ne doit pas compromettre le bon développement de la plante.

8. Achat de plantes

L'achat de plantes est autorisé dans la limite de 20% du total du poids (sec ou frais), en fonction de contraintes (climatiques, maladies…).
L'achat de plantes hors région est autorisé dans la limite de 2% du total du poids (sec ou frais) et produit en France.

Il est également souhaitable de privilégier les achats chez les producteurs.rices du groupe ou d'une qualité équivalente (AB, Simples), provenant des régions limitrophes aux Hauts-de-France.
On précisera sur les étiquettes l'origine des plantes achetées hors région.

9. Séchage, stockage, transformation des plantes

a) Séchage

L'objectif est de sécher les plantes rapidement, afin de garder leurs principes actifs, leurs arômes, parfums et leurs couleurs.

Les plantes doivent être apportées au séchoir immédiatement après la récolte. Le séchage doit se faire rapidement dans l'obscurité, hors poussières, avec une température maximale de 38°C.
Le taux d'hygrométrie du séchoir doit être mesuré et tendre vers 30%.

Le séchoir sera placé dans un espace dédié, à l'abri de pollution.

L'utilisation d'un déshumidificateur est préconisée pour améliorer la qualité de la récolte.
Un auto-contrôle de cassure pourra garantir l'état de séchage des plantes avant le stockage.

Les éléments de séchage et les claies de séchage seront réalisés avec des matériaux non toxiques pour les plantes. Tous les matériaux utilisés seront non traités chimiquement (ex : on utilisera des matériaux de type 3 pour l'OSB).

b) Stockage

Les plantes seront stockées à l'abri de la lumière et dans un local propre (de préférence dédié), sec, aussitôt après le séchage, ceci pour éviter l'attaque des parasites, l'empoussièrement, la reprise d'humidité et la perte de qualité intrinsèque.

Pour améliorer la lutte et le contrôle contre les parasites, la pose de pièges (plaques engluées…) est à privilégier, la congélation peut être pratiquée sur quelques jours, pour les plantes sensibles.
Le taux d'hygrométrie de l'espace stockage doit être mesuré et tendre vers 50%.

L'utilisation de sacs en papier Kraft double ou triple épaisseur et les cartons sont préconisés. On évitera le contact avec le plastique.

Il est indispensable de procéder à une vérification régulière de l'état des plantes et de les stocker dans un lieu propre, sec et frais.

Il est préférable d'étiqueter chaque emballage en précisant l'espèce, l'origine et le lot de récolte.

On suivra le principe de la récolte qui chasse l'autre, c'est-à-dire de déstocker rapidement les plantes de l'année n-1 lorsque la récolte de l'année n démarre.

c) Transformation

Afin de préserver l'authenticité des produits et de privilégier les qualités gustatives et olfactives, les processus de transformation devront permettre de préserver et valoriser ces arômes.

10. Conditionnement du produit fini

a) Etiquetage

Il est préférable d'étiqueter chaque emballage en précisant le nom du producteur, l'espèce, l'origine et la date de récolte.
On précisera sur les étiquettes l'origine des plantes achetées hors région.

On respectera la réglementation d'étiquetage en vigueur.

b) Contenants

Le producteur est libre d'utiliser ses propres contenant.

11. Commercialisation

Le produits soumis à la vente respectent les pratiques citées dans la charte, ils seront vendus dans un endroit propre et sec.
Les plantes sèches devront être commercialisées dans les 18 mois après récolte pour les fleurs et les feuilles, dans les 24 mois pour les racines et graines, en respectant l'étiquetage en vigueur.

12. Contrôles

Considérant que tous les producteurs.rices membres sont labellisés AB, SIMPLES, Demeter, Nature et Progrès ou en conversion, on n'effectuera pas de contrôle, se basant sur ces certificats.

Le groupe est ouvert uniquement aux agriculteurs.rices installé.e.s sur des fermes à taille humaine, intégrée et ayant réalisé la diagnostic d'agriculture paysanne.

« *L'agriculture paysanne permet à un maximum de paysannes et de paysans ré-partis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier, en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, accessible à tous et toutes, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle participe avec les citoyennes et les citoyens à rendre le milieu rural vivant et à préserver un cadre de vie apprécié par toutes et tous.* »

On veillera à ne pas créer de concurrence entre les producteurs.rices du groupe.

c) Les autocontrôles

Ils se traduisent par l'enregistrement des différentes opérations et de leurs résultats sur des documents à savoir :
- un cahier de culture
- un cahier de cueillette

d) Les contrôles internes

Les producteurs.rices souhaitant faire partie du groupe auront à faire le diagnostic d'Agriculture Paysanne et à tendre vers les exigences de la charte.

Les membres statueront sur l'entrée ou non d'un nouveau membre au consensus.

Les personnes intègrent le groupe une fois qu'elles remplissent les conditions de la charte : si la personne ne remplit pas encore les conditions, elle peut être accompagnée pour remplir l'ensemble des critères et intégrera le groupe une fois les critères remplis.

En cas de non-respect des règles fixées par la charte, le groupe se réserve le droit de l'exclusion du producteur de la filière ou le cas échéant d'un délai de mise en application des principes fixés par la charte.

☐ Je m’engage dans cette charte qualité

Nom, prénom : Raison sociale :	Date : Lieu : Signature