

CHARTRE D'ENGAGEMENT « CASGIU CASANU »

1. Précision

Pour assurer la pérennité de notre marque collective par sa crédibilité et dans un contexte où le terme « fermier » et aujourd'hui la marque « Casgiu Casanu » est valorisant nous vous rappelons le cahier des charges clair de notre marque.

L'association se réserve ainsi le droit d'effectuer de manière inopinée des contrôles auprès de nos adhérents afin d'en vérifier le respect.

Si ces dispositions vous semblent contraignantes vous êtes invités à nous le faire savoir pour en sortir.

Si en revanche vous êtes conscient que la communication autour du mode de production fermier implique une rigueur nous vous invitons à renvoyer la dernière page de notre charte signée. Charte inchangée depuis 2005.

Procédure de contrôle pour notre marque collective :

Ce dispositif est nécessaire pour assurer notre crédibilité mais nous ne devons pas verser dans la suspicion généralisée qui diviserait notre profession.

Ainsi l'animatrice convoque un producteur proche géographiquement du fermier à visiter.

Sur place, divers éléments sont demandés.

L'infraction à notre charte (collecte) en dehors des dérogations pouvant être accordées, entraîne l'exclusion du producteur et sa cotisation ne lui est pas reversée.

Il faut savoir par ailleurs que le service de répression des fraudes condamne le producteur qui affiche fermier tout en collectant à une amende de 37500 Euros, confiscation des produits, assortie d'un maximum 2 ans de réclusion car il s'agit d'une tromperie qui est traitée par le tribunal comme un délit.

2. CAHIER DES CHARGES

Seuls les fromages répondant aux critères suivants auront accès à l'espace réservé « CASGIU CASANU » au sein du rayon « fromage fabriqué en Corse à partir de lait produit en Corse » mis en place dans le cadre de la charte élaborée par l'I.L.O.C.C.. Ils seront étiquetés par le macaron « Casgiu Casanu » délivré par l'association du même nom, propriétaire de la marque collective « Casgiu Casanu ».

Etre producteur de fromage fermier en Corse, qualificatif « fermier » défini par le Décret n°88-1206 du 30/12/1988, III art 10.4 :

Un fromage fermier est fabriqué :

- Selon des techniques traditionnelles¹ (traditionnel étant entendu comme non industriel)
- Par un agriculteur en activité, inscrit à la MSA
- **Exclusivement** avec le lait produit sur son exploitation²
- Transformé sur le lieu même de son exploitation (toutes les étapes de fabrication sont sous la responsabilité du fermier, effectuées par le fermier, ou un membre travaillant sur son exploitation).

Critères supplémentaires à remplir par tout producteur fermier désirant adhérer à la charte « Casgiu Casanu » :

Dans le cadre d'ateliers collectifs des producteurs fermiers, chacun d'eux est responsable des choix techniques réalisés à tous les stades d'élaboration de son produit. Aucune opération ne peut être sous traitée³. L'atelier collectif est sous la direction collégiale des producteurs.

Etre signataire de la charte sur l'origine et la qualité des produits fromagers corses mise en place par l'I.L.O.C.C.

Etre adhérent à CASGIU CASANU, association régionale des producteurs de fromages fermiers de Corse, et signataire de la présente charte.

Etre à jour de ses cotisations à CASGIU CASANU pour l'année en cours.

Seuls les producteurs répondant aux conditions ci-dessus et apposant sur leur produit la marque collective « CASGIU CASANU » auront accès aux espaces réservés « CASGIU CASANU ».

¹ Traditionnel étant entendu comme manuel par différence avec les moyens mis en œuvre par les collecteurs transformateurs. Les technologies type caillé lactique, pâtes pressées non cuites autres que les tomes traditionnelles de Corse du Sud sont donc incluses dans la définition du produit fermier.

² La **collecte de lait ou de fromages est donc interdite**. Elle peut être **tolérée** de manière **transitoire** :

Collecte d'un berger apporteur d'une laiterie en début ou fin de saison, lorsque celle-ci est fermée alors que l'apporteur traite ses animaux, collecte d'un fermier qui rencontre des difficultés passagères (accident de travail... l'empêchant de fabriquer son fromage...). Ceci constitue le système d'entraide qui permet parfois de sauver des exploitations en péril. Néanmoins **le fermier doit en avertir l'association**. Si une **association de fait** entre deux exploitations est amenée à perdurer les exploitations doivent être réunies sous forme de **GAEC** pour se faire valoir du qualificatif fermier (Décret fromage).

³ Exemple de sous traitance : remise du produit à un opérateur indépendant pour des opérations telles que l'affinage.

3. CONTRÔLES

L'association CASGIU CASANU se réserve le droit d'autoriser les producteurs à commercialiser leurs produits sous la marque collective déposée « CASGIU CASANU ». Ainsi l'association garantit au consommateur qu'en achetant un fromage « CASGIU CASANU » il achète le fromage d'un producteur fermier, adhérent à l'association.

La Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes, qui a accompagné notre démarche, peut à tout moment effectuer des contrôles de l'utilisation du qualificatif « fermier » dans le cadre de ses missions.

CASGIU CASANU signalera à la DGCCRF toute infraction à la présente charte ou utilisation frauduleuse de la marque collective « CASGIU CASANU » et se portera partie civile dans le cadre des procédures judiciaires engagées sur la base d'infraction relevée.



Pour toute information n'hésitez pas à nous contacter.

Le président,

Harald Loefgen

