



# **Charte d'adhésion des sites**

**2008**

## PRÉAMBULE

*Itinéraires des Fromages de Savoie* est un réseau de sites, destiné à faire découvrir à la population locale et aux touristes les fromages de 2 Savoie réunies autour d'une même culture fromagère.

Ce réseau rassemble 7 fromages traditionnels de ces régions, reconnus par une Appellation d'Origine Contrôlée ou une Indication Géographique Protégée : Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental de Savoie, Reblochon, Tome des Bauges et Tomme de Savoie.

Tous ces fromages revendiquent des valeurs communes :

- un lien fort avec leur territoire et leurs paysages remarquables, favorables à l'élevage ;
- des pratiques traditionnelles qui sont les fondements des particularités de nos fromages : une utilisation de l'herbe et des alpages, des fabrications au lait cru, des pratiques d'affinage spécifiques...
- une palette aromatique composée de saveurs variées, issues des différents terroirs.

Les objectifs de ces *Itinéraires des Fromages de Savoie* sont les suivants :

→ mettre en évidence le lien de nos produits avec leur territoire, qui fait de chaque site un lieu aux conditions géographiques particulières. Ce contexte a permis aux hommes de développer des savoir-faire différents selon les lieux et les usages pour donner des fromages particuliers. L'alliance de ces conditions géographiques et des tours de main donne ainsi une variété de fromages bénéficiant d'une palette de textures et de saveurs uniques ;

→ faire découvrir toutes les phases de la fabrication du fromage, depuis la production du lait jusqu'à l'affinage ;

→ faire apprécier des productions de qualité, reconnues et protégées au niveau national et européen ;

→ créer des synergies entre les filières agricoles, le développement rural et le tourisme.

Les membres des *Itinéraires des Fromages de Savoie* sont des sites en lien avec la production fromagère : exploitations laitières, producteurs fermiers, alpagistes, fromageries, centres d'interprétation.

Par l'adhésion à ce réseau, ils s'engagent dans une démarche de qualité pour l'accueil du public sur leur site. Ils ont à cœur de faire connaître leur métier, leurs savoir-faire, leurs produits grâce à une rencontre directe entre les visiteurs et leur activité.

# **1. GESTION DES ADHESIONS AUX ITINERAIRES DES FROMAGES DE SAVOIE**

## **1.1 Entrée des sites dans le réseau**

1.1.1 - Pour être admis dans le réseau des *Itinéraires des Fromages de Savoie*, chaque adhérent devra obligatoirement répondre aux critères suivants :

- la production, la transformation ou l'affinage d'au moins un des fromages des *Itinéraires* doit représenter 50% minimum de la production totale de fromages du site ;
- si cette production est inférieure à 50%, les autres fromages produits ne doivent pas être directement concurrents des fromages partenaires du réseau ;
- le strict respect des règlements et des décrets AOP ou IGP dont il dépend ;
- et la possession d'une assurance en responsabilité civile pour recevoir des visiteurs sur son site.

1.1.2 - L'adhésion d'un site aux *Itinéraires des Fromages de Savoie* se fait sur la base du volontariat, de l'engagement à respecter la totalité des clauses énoncées dans cette charte.

1.1.3 - Une Commission d'adhésion est créée au niveau de chaque région et composée de membres professionnels de chaque filière fromagère. Elle étudie puis avalise ou refuse les demandes d'adhésion des sites candidats.

1.1.4 - L'adhésion d'un site est soumise au versement par celui-ci d'une cotisation, qui contribue aux frais de promotion du réseau. Les syndicats professionnels qui le souhaitent pourront prendre en charge tout ou partie de la cotisation de leurs membres, acceptés comme sites du réseau. Cette adhésion est de 50 € pour les producteurs fermiers, producteurs de lait ou alpagistes et 100 € pour les coopératives, fruitières, affineurs ou centres d'interprétation

## **1.2 Renouvellement de l'adhésion des sites**

1.2.1 - Un visiteur anonyme se déplacera de façon inopinée dans chaque site membre, afin de s'assurer du bon fonctionnement des visites et du respect de la charte. Il rendra un rapport confidentiel correspondant à chacune de ces visites.

1.2.2 - Chaque année, la Commission d'adhésion régionale étudie ces évaluations et statue sur le renouvellement ou non de l'adhésion du site aux *Itinéraires des Fromages de Savoie*.

## **1.3 Modalités d'exclusion des sites**

1.3.1 - En cas de manquements graves au respect de la charte, la Commission d'adhésion peut prononcer l'exclusion provisoire ou définitive d'un site des *Itinéraires des Fromages de Savoie*.

1.3.2 - L'intéressé pourra faire valoir ses arguments devant une commission d'appel, qui rendra son avis à la Commission d'adhésion. Celle-ci décidera en dernier ressort du renouvellement de son adhésion ou de son exclusion.

1.3.3 – En cas d'exclusion d'un site, le matériel de communication fourni par les *Itinéraires* lui sera retiré et il n'apparaîtra plus dans les documents de promotion du réseau.

## **2. ENGAGEMENTS DES MEMBRES**

### **2.1 Contenu de la visite**

2.1.1 - L'activité principale du site (élevage, production, transformation et/ou affinage) est directement visible.

2.1.2 - La visite contient des explications écrites ou orales afin que le visiteur comprenne ce qu'il voit. Chaque adhérent s'attache à valoriser la rencontre avec un professionnel de la filière, surtout dans les exploitations agricoles ou les alpages.

2.1.3 - L'objet principal de la visite consiste obligatoirement en la présentation du travail mis en œuvre pour parvenir à la production du fromage AOC ou IGP produit sur le site.

2.1.4 - L'accent est notamment mis sur la tradition culturelle dont est issu ce fromage : son histoire, le territoire auquel il est lié et la filière dans laquelle il s'inscrit, en particulier le signe de qualité dont il relève.

### **2.2 Accueil des visiteurs**

2.2.1 - Les tarifs, jours, horaires et périodes d'ouverture annoncés dans le dépliant sont obligatoirement respectés. Si le site est exceptionnellement fermé, les visiteurs sont avertis et informés de l'heure ou du jour de réouverture.

2.2.2 - En cas de visite payante du site, les tarifs sont annoncés clairement, à la fois dans le dépliant et à l'entrée du site.

2.2.3 - L'accueil des visiteurs se fait dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Les *Itinéraires des Fromages de Savoie* dégagent toute responsabilité pour tout risque encouru par le public lors d'une visite (cf. 1<sup>ère</sup> partie "possession d'une assurance en responsabilité civile").

2.2.4 - Les personnes chargées de l'accueil et de la visite font preuve d'amabilité et de disponibilité avec les visiteurs.

2.2.5 - L'accessibilité du site est favorisée par l'aménagement et l'entretien d'équipements minimum tels que :

- des abords attrayants et non dangereux,
- une possibilité de stationnement, sans risques pour la circulation publique ni pour les visiteurs, surtout si le site reçoit des visites de groupes.

## **2.3 Communication**

2.3.1 - Chaque adhérent s'engage à participer aux efforts de promotion des *Itinéraires des Fromages de Savoie* :

- en fournissant chaque année toutes les informations utiles sur les conditions d'ouverture de son site ;
- en renvoyant les visiteurs vers d'autres sites des *Itinéraires*, relatifs à d'autres fromages ou d'autres phases de fabrication ;
- en faisant la promotion des autres fromages partenaires des *Itinéraires*.

2.3.2 - Chaque adhérent met en place et maintient pendant toute la période d'ouverture le matériel de communication des *Itinéraires des Fromages de Savoie* (dépliants, affiches, présentoir...).

2.3.3 – Pendant toute la durée de son adhésion, le site installe à l'entrée le logo des *Itinéraires* de façon à être visible par tous les visiteurs.

2.3.4 - Chaque adhérent s'engage à participer aux enquêtes (statistiques, satisfaction des visiteurs...) mises en œuvre par les *Itinéraires des Fromages de Savoie*.

## **2.4 Dégustation**

2.4.1 - En complément de chaque visite payante, l'adhérent s'engage à proposer une dégustation d'au moins un des fromages des *Itinéraires*. Les fromages mis en dégustation respectent les décrets et les règlements de leur AOC ou IGP respective.

2.4.2 – Moment privilégié d'échanges, la dégustation est l'occasion pour l'adhérent de fournir des informations sur l'apparence du fromage (couleur, aspect de la croûte et de la pâte), ainsi que des conseils de consommation, de transport et de conservation des fromages.

## **2.5 Catégorie particulière : les centres d'interprétation**

2.5.1 - Les centres d'interprétation, n'ayant pas une activité de production ou de transformation de lait ou de fromages, bénéficient d'une dérogation aux articles 1.1.1, 2.1.1 et 2.1.2. de la présente charte.

## **2.6 Vente de fromages**

2.6.1 - Un ou plusieurs fromages des *Itinéraires* sont présents à la vente sur le site de la visite.

2.6.2 - La présentation des fromages mis en vente est claire : un étiquetage précis pour identifier chaque fromage, un affichage visible des prix (à la pièce ou au kilo).

2.6.3 - Le local constituant le point de vente est aux normes en vigueur et maintenu dans un état de propreté irréprochable.

Fait à ..... en deux exemplaires  
Signature précédée de la mention « lu et approuvé »