



DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS GAGE DE QUALITÉ

Les agriculteurs porteurs de la marque sont sélectionnés selon une méthode rigoureuse basée sur le diagnostic IDEA, outil national d'évaluation de la durabilité des exploitations agricoles.



1. Notre technicien se rend chez le producteur pour évaluer son exploitation, à l'aide du **diagnostic IDEA***
2. Son dossier est ensuite présenté devant une **commission d'éthique** (collèges de consommateurs, producteurs et experts) qui émet un avis sur sa conformité au cahier des charges « Exploitation durable » mis en place par les Défis Ruraux.
3. Le producteur signe ensuite un **contrat d'engagement**, fixant des objectifs d'amélioration concrets à réaliser sur 2 ans.
4. Il est **réévalué tous les 2 ans**, avec de nouveaux objectifs.

Un véritable outil de sélection

Conditions minimums préalables : ni d'OGM dans l'alimentation animale, ni hormones, ni antibiotiques dans l'alimentation animale, un indice de fréquence de traitement phytosanitaire inférieur à la référence régionale, un bilan azoté apparent inférieur à 150 kg/ha.

Au moment du diagnostic, les techniciens affectent des notes en fonction de critères sociaux, environnementaux et économiques.

Des **notes minimales** ont été déterminées en dessous desquelles le critère est classé comme non conforme. **15 non-conformités sont autorisées***.

Au delà, l'exploitation n'est pas retenue.

Ces non-conformités seront reprises dans le **contrat d'amélioration** : le producteur a **2 ans pour améliorer son diagnostic** (il est accompagné s'il le souhaite par nos techniciens).

* Les non-conformités sont classées en 2 niveaux, en fonction de leur mode de calcul et de leur importance. On tolère 5 non-conformités de niveau 1 et 10 non-conformités de niveau 2.



Une fois les critères renseignés, nous pouvons représenter l'exploitation par un graphique en forme d'étoile.

Cette étape permet de détecter rapidement les points à améliorer : **plus la figure est ronde et large, plus l'exploitation est exemplaire en termes de durabilité.**

