

Règlement d'utilisation de la Corbeille du Grand Entremont

La Corbeille du Grand Entremont (ci-après la Corbeille) vise à valoriser les ressources issues de l'agriculture locale et du terroir du Grand Entremont (communes de Bovernier, Bourg St-Pierre, Liddes, Orsières, Sembrancher et Val de Bagnes). Elle est un objet qui fédère les agriculteurs et les producteurs de la région, tout en permettant de les rapprocher des consommateurs.

Sa conception a été réalisée dans le cadre du PDR (projet de développement régional) du Grand Entremont financé par l'Office fédéral de l'agriculture, le canton du Valais, les communes du Grand Entremont et l'APAGE (Association de promotion de l'agriculture du Grand Entremont).

Le PDR a permis la mise en place du label « Grand Entremont- Le goût des cimes » et la Corbeille vient couronner cette démarche en étant un ambassadeur emblématique des produits qui portent ce label.

Caractéristiques de la Corbeille

- La Corbeille a été conçue et dessinée par Hidalgo à Vernayaz.
- Elle est produite par la Fondation Foyers- Ateliers St-Hubert à Sion.
- En carton brun double cannelure – EB-830, elle est entièrement recyclable.
- Les Corbeilles sont livrées à plat. Leur montage se fait au fur à mesure de leur préparation.
- Des frisures de papier brun issues de ressources renouvelables et recyclables peuvent être commandées sur rajapack.ch (référence LPBU)

La Corbeille se décline en quatre modèles différents :

Deux grands modèles: ouvert ou fermé
(dimensions intérieures : 325 x 215 x 175 mm)

Deux petits modèles : ouvert ou fermé
(dimensions intérieures : 250 x 170 x 140 mm)

Les modèles ouverts permettent de voir les produits à l'intérieur de la Corbeille. Les modèles fermés peuvent être directement envoyés par la Poste contre un supplément de Frs 4.- pour traitement manuel; ils n'ont ainsi pas besoin d'être mis dans un carton supplémentaire.

Il est recommandé d'utiliser des frisures de papier pour caler les produits.

Prix de vente de la Corbeille

La Corbeille est vendue par l'APAGE aux prix suivants :

Grande Corbeille (ouverte ou fermée) : Fr. 6.-
Petite Corbeille (ouverte ou fermée) : Fr. 5.-

L'APAGE se réserve le droit d'adapter le prix de vente en fonction de son prix de production et de son coût de stockage.



Conditions d'utilisation de la Corbeille

1. La Corbeille est réservée exclusivement aux produits portant le label « Grand Entremont- Le goût des cimes ».

Le label « Grand Entremont- Le goût des cimes » est décerné par l'APAGE aux produits qui respectent le « cahier des charges du label Grand Entremont pour les produits agro-alimentaires ».

Ce cahier des charges spécifie entre autres que le label est réservé aux produits non transformés dont la matière première est exclusivement issue du Grand Entremont ou aux produits transformés dont au moins 80% de la matière première est issue du Grand Entremont (à l'exception du sel, du sucre et du chocolat si ce dernier permet de mettre en valeur un ingrédient du Grand Entremont).

La liste des produits labellisés est disponible sur le site www.grand-entremont.ch

2. Le vendeur contrôle que tous les produits mis dans la Corbeille portent bien le label, soit sous forme de sticker, soit en étant directement intégré à l'étiquette du produit.

La Corbeille ne peut pas contenir de produits non labellisés, même si ces derniers proviennent de producteurs Ambassadeurs du Grand Entremont.

3. Le vendeur dépose un « Certificat Corbeille du Grand Entremont » dans chaque Corbeille qu'il a préparée.

Ce certificat atteste que la Corbeille ne contient que des produits portant le label « Grand Entremont- Le goût des cimes » ; il renseigne également le consommateur sur les garanties apportées par ce label et sur la région de production qu'est le Grand Entremont.

4. Chaque lieu de vente est libre de mettre dans la Corbeille les produits qu'il souhaite, pour autant que le point 1 soit respecté.

On tiendra compte du fait que le Grand Entremont est une région axée sur la production laitière en mettant, dans la mesure du possible, au moins une spécialité fromagère. On veillera également à ce que toute la région et sa diversité soient représentées. Une Corbeille composée des produits d'un seul lieu de production n'est pas autorisée.

5. Le prix de la Corbeille se calcule en fonction des produits qu'elle contient.

La Corbeille a été conçue de telle sorte que sa préparation soit facile et rapide. Son coût compétitif doit ainsi permettre de proposer une Corbeille sans majorer excessivement le prix de son contenu.

6. Il est interdit de vendre des Corbeilles contenant de l'alcool à des consommateurs qui n'ont pas l'âge requis par la loi.

En Suisse, l'achat de boissons alcoolisées de type fermentées telles que le vin est interdit par la loi aux personnes âgées de moins de 16 ans et l'achat de boissons alcoolisées de type distillées aux personnes âgées de moins de 18 ans. En cas de doute, le vendeur d'une Corbeille se réserve le droit de demander une pièce d'identité au client. »

Lu et approuvé le :

Lieu de vente :

Signature :