



CHARTE FONDATRICE

Association de producteurs et consommateurs engagés pour le développement et la reconnaissance d'un Système participatif de garantie destiné à la production biologique et artisanale de plantes médicinales et aromatiques, d'épices et d'extraits naturels, au service de la santé globale.

Présentation de l'Association

L'Association SPOPE a pour mission de promouvoir et de garantir des productions et transformations artisanales de plantes aromatiques, médicinales, d'épices et de leurs extraits naturels, conformes aux normes de l'Agriculture Biologique et améliorées par ses référentiels internes.

Dans cet objectif, l'Association met en œuvre un Système participatif de garantie visant à définir, certifier et défendre ses engagements pour la qualité, la durabilité, la justice sociale, la santé globale et la préservation de la dynamique des écosystèmes.

L'Association souhaite renforcer les critères de l'Agriculture Biologique et les adapter aux spécificités des productions et de ses membres : des petites entreprises artisanales et indépendantes, engagées dans la qualité de leurs produits et la diversification de leurs activités agricoles.

En s'appuyant sur l'implication des producteurs et consommateurs membres, l'Association assure la rédaction collective et l'amélioration permanente d'une Charte fondatrice, d'une Charte d'engagement, d'un Règlement intérieur, d'un Cahier des charges et délivre la Certification du Label SPOPE.

Présentation de la Charte fondatrice

La Charte fondatrice de l'Association SPOPE est née, à Madagascar, de la volonté de producteurs d'épices et transformateurs de plantes médicinales, aromatiques et oléagineuses d'attester de leurs pratiques communes auprès des consommateurs. Elle a été initialement rédigée par des producteurs indépendants, dont certains pratiquent les garanties participatives à Madagascar depuis 2005. Elle se veut dynamique par l'amélioration continue de son contenu suivant les critères définis dans le Règlement intérieur.

L'objectif de l'Association SPOPE est d'appliquer le niveau d'exigence des réglementations internationales de l'Agriculture Biologique, d'améliorer les critères tout en proposant des adaptations aux spécificités du territoire et aux particularités structurelles des producteurs adhérents : des entreprises soucieuses de préserver des activités à taille humaine et équilibrées, et souhaitant cultiver l'indépendance et l'autonomie. C'est dans cette volonté d'exigence et de cohérence que la Charte fondatrice, la Charte d'engagement, le Règlement intérieur et le Cahier des charges ont été rédigés.

La Charte fondatrice énonce les valeurs fondamentales qui unissent les membres de l'Association, définit les principes de fonctionnement de son Système participatif de garantie, détaille les modalités d'interaction entre les membres, fixe le cadre d'usage du Label SPOPE, et propose des outils d'amélioration de son contenu. Dans une volonté de transparence, la Charte fondatrice de l'Association est publique.

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	2
1. VALEURS FONDAMENTALES DE L'ASSOCIATION	4
1.1 LES RACINES ET RÉFÉRENCES DE L'ASSOCIATION	4
1.1.1 L'Agriculture Biologique certifiée	4
1.1.2 Réglementation de l'Agriculture Biologique à Madagascar.....	5
1.1.3 International Federation of Organic Agriculture Movements	5
1.1.4 L'association Nature et Progrès	6
1.1.5 Syndicat SIMPLES	6
1.1.5 Union for Ethical Biotrade	7
1.1.6 Minga	7
1.1.7 One Health et intégration des médecines traditionnelles	8
1.2 DES PRODUCTIONS ET TRANSFORMATIONS AGRICOLES VERTUEUSES	9
1.2.1 Non utilisation de produits chimiques.....	9
1.2.2 Fertilité des sols.....	9
1.2.3 Biodiversité.....	10
1.2.4 Production et transformation intégrées et durables	10
1.3 QUALITÉ DES PRODUCTIONS.....	12
1.3.1 Connaissance des plantes aromatiques, médicinales et leurs extraits.....	12
1.3.2 Traçabilité et transparence	12
1.3.3 Conditions de production et de transformation	13
1.3.4 Distillation à la vapeur d'eau	15
1.3.5 Emballage et étiquetage	16
1.3.6 Évaluation des risques.....	16
1.3.7 Procédure de contrôle des produits finis	16
1.4 JUSTICE SOCIALE.....	17
1.4.1 Équité et non-discrimination	17
1.4.2 Dialogue social	17
1.4.3 Niveaux de vie et rémunération	17
1.4.4 Droit du travail et sécurité.....	18
1.4.5 Travail des enfants et protection des femmes	18
1.4.6 Autonomie alimentaire	18
1.4.7 Formation et développement des compétences	18
1.5 SANTÉ GLOBALE	19
1.5.1 Devenir des productions.....	19
1.5.2 Formation et transmission des savoirs.....	19
1.5.3 Intégration des productions au système de santé existant	19
1.6. DIMENSION DES STRUCTURES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION	20
1.6.1 Activités artisanales	20
1.6.2 Production agricole	20
1.6.3 Taille des structures agricoles	21
1.6.4 Taille des unités de transformation.....	21
1.7. OUVERTURE, PARTAGE ET RECONNAISSANCE	22
1.7.1 Partage des savoir-faire de production	22
1.7.2 Partage des connaissances en phyto-aromathérapie	22
1.7.3 Reconnaissance par les institutions locales et internationales	22
1.7.4 Reconnaissance par les associations de consommateurs et autres acteurs du secteur d'activité	22
2 LE SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE SPOPE.....	23
2.1 PRINCIPE ET CHAMP D'APPLICATION	23
2.1.1 La certification par tiers	23
2.1.2 Les Systèmes participatifs de garantie	23
2.1.3 Fondements du Système participatif de garantie SPOPE	24

2.1.4 Champs d'application.....	24
2.2 ORGANISATION DU SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE SPOPE.....	25
2.2.1 Les entités du Système participatif de garantie	25
2.2.2 Les catégories de membres de l'Association	25
2.2.3 Engagement des membres actifs	25
2.2.4 Cahier des charges	26
2.2.5 Règlement intérieur.....	26
2.2.6 Fiche d'audit.....	26
2.2.7 Commission de certification	26
2.3 LES AUDITS	27
2.3.1 Préparation	27
2.3.2 Réalisation.....	27
2.3.3 Fiche d'audit.....	27
2.3.4 Évaluation de la traçabilité	28
2.3.5 Récapitulatif des non-conformités	28
2.3.6 Évaluation des pratiques.....	28
2.3.7 Implication du producteur dans l'amélioration du SPG.....	28
2.4 COMMISSION DE CERTIFICATION.....	29
2.4.1 Constitution.....	29
2.4.2 Organisation.....	29
2.4.3 Décisions	29
2.5 PROCESSUS D'AMÉLIORATION.....	30
2.5.1 Fonctionnement	30
2.5.2 Le Comité technique.....	30
3. PROCESSUS DE CERTIFICATION ET RÈGLES D'UTILISATION DU LABEL.....	31
3.1 NOUVEAU PRODUCTEUR	31
3.1.1 Prérequis	31
3.1.2 Parrainage.....	31
3.1.3 Demande.....	31
3.2 ATTRIBUTION ET RENOUVELLEMENT DE LA CERTIFICATION	32
3.2.1 Principes généraux d'attribution et de renouvellement.....	32
3.2.2 Périodicité et conditions.....	32
3.2.3 Évaluation et décision	32
3.2.4 Participation des producteurs certifiés au SPG	32
3.2.5 Formation continue et appropriation des référentiels	32
3.2.6 Délivrance du certificat	32
3.3 RÈGLES D'UTILISATION.....	33
3.3.1 Étiquetage.....	33
3.3.2 Supports commerciaux.....	33

1. VALEURS FONDAMENTALES DE L'ASSOCIATION

1.1 LES RACINES ET RÉFÉRENCES DE L'ASSOCIATION

La Charte fondatrice SPOPE s'inspire des grands courants et institutions déjà établies qui ont façonné, depuis les années 1960, le développement de l'Agriculture Biologique ainsi que les garanties sur la culture des plantes aromatiques et médicinales. Ces modèles partagent la volonté de promouvoir des modes de production, de transformation et de commercialisation et plus globalement une approche de développement respectueuse du vivant. Les valeurs de la Charte fondatrice sont inspirées de ces références, présentées dans cette première partie introductive, qui constituent les fondements de sa démarche.

1.1.1 L'Agriculture Biologique certifiée

Les conséquences environnementales et sanitaires de l'agriculture conventionnelle sont bien documentées. La monoculture, la mécanisation excessive, l'usage intensif de pesticides et engrais de synthèse, entraînent la pollution des sols, de l'eau, de l'air, réduisent la biodiversité et contribuent à l'érosion et à l'appauvrissement de la fertilité des sols. Sur le plan sanitaire, les intrants de synthèse affectent la santé des agriculteurs et des consommateurs par l'alimentation et la pollution environnementale.

L'Agriculture Biologique et son système de certification apportent une réponse à ces problématiques par des pratiques environnementales respectueuses de la biodiversité et des ressources naturelles. L'acte d'achat d'un produit certifié Agriculture Biologique relève d'un engagement de consommation responsable, mais il est également souvent motivé par des considérations de santé.

Bien que Madagascar bénéficie d'une image « bio » avec son agriculture majoritairement paysanne et très peu mécanisée, l'usage des pesticides est cependant répandu. Avec un étiquetage des produits de traitement parfois incompréhensible et le manque d'encadrement technique, leur utilisation expose les producteurs et consommateurs à des risques sanitaires. De plus, de nombreux produits chimiques interdits dans plusieurs pays sont utilisés par manque de réglementation ou de moyens de surveillance par les autorités publiques.

Dans le secteur de la production et de la transformation des plantes aromatiques et des épices, il semble actuellement que les pesticides et engrais chimiques soient peu ou pas utilisés à Madagascar, notamment en raison de l'impact négatif de l'usage de ces produits sur la qualité des extraits. Ce secteur agricole peut néanmoins y recourir et il subit les conséquences indirectes de la pollution sur les cultures, la cueillette et la transformation des plantes, ce qui rend nécessaire une certification.

Le système de certification de l'Agriculture Biologique officielle présente cependant des limites dans le contexte malgache et pour celui des membres de l'Association. Son coût est élevé et difficilement valorisable sur le prix de vente local, compte tenu du faible pouvoir d'achat de la population. De plus, au moment de la création de l'Association, il n'existe pas de contrôle strict de l'usage du terme « bio » sur le marché malgache, ce qui limite la différenciation pour les consommateurs. Enfin, en ce qui concerne la transformation des plantes aromatiques, le règlement de l'Agriculture Biologique ne fixe pas de critères spécifiques, ce n'est pas son rôle. Il ne permet pas non plus de distinguer des méthodes de production et de transformation artisanales et industrielles.

1.1.2 Réglementation de l'Agriculture Biologique à Madagascar

La loi sur l'Agriculture Biologique à Madagascar a été adoptée à l'Assemblée Nationale le 12 mai 2020, sous l'impulsion de l'organisation professionnelle Symabio (Syndicat Malgache de l'Agriculture Biologique), du ministère de l'Agriculture, de l'élevage et de la pêche, et avec l'appui de l'Iram (Institut de Recherche et d'Applications des Méthodes de développement).

Cette loi énumère les principes directeurs de l'Agriculture Biologique :

- Le principe de santé qui énonce que l'Agriculture Biologique est un mode de production qui permet de soutenir et améliorer la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète, comme étant une et indivisible ;
- Le principe d'écologie qui énonce que l'Agriculture Biologique se doit d'être basée sur les cycles et les systèmes écologiques vivants, s'accorder avec eux, les imiter et les aider à se maintenir ;
- Le principe d'équité qui énonce que l'Agriculture Biologique se doit de se construire sur des relations qui assurent l'équité par rapport à l'environnement commun et aux opportunités de la vie ;

Les membres de l'Association SPOPE adhèrent à ces principes ainsi qu'à une spécificité notable de cette loi : l'intégration des Systèmes participatifs de garantie en tant qu'organismes d'évaluation de la conformité.

Toutefois, cette loi, lors de la création de l'Association n'est pas encore déclinée en cahiers des charges spécifiques et son champ d'application ne couvre pas les transformations agricoles dont l'Association SPOPE souhaite attester.

1.1.3 International Federation of Organic Agriculture Movements

L'International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) est une association internationale d'Agriculture Biologique. La mission de l'IFOAM est d'appuyer et d'encourager l'Agriculture Biologique et tous ses acteurs. Par des conférences internationales, des réunions de comité et d'autres forums, l'IFOAM facilite un dialogue continu et constructif autour de l'avenir et du statut de l'Agriculture Biologique. L'IFOAM représente également l'Agriculture Biologique auprès des Nations Unies et d'autres agences intergouvernementales. Créée en 1972 sous l'impulsion de l'association Nature et Progrès, elle poursuit la défense d'une spécificité, la reconnaissance des Systèmes participatifs de garantie (SPG), qu'elle définit ainsi :

« Un système d'assurance qualité ancré localement. Il certifie les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et repose sur la confiance, les réseaux et les échanges de connaissances. Les systèmes de garantie participatifs relèvent de l'idéal poursuivi par les pionniers de l'agriculture biologique. (...) Les SGP requièrent une approche de l'agriculture fondamentalement écologique, excluant l'usage de pesticides, d'engrais chimiques de synthèse ou d'OGM, et soutenant les paysans et les ouvriers dans un contexte de justice sociale et d'économie durable à long terme. »

L'Association SPOPE s'appuie sur la participation des producteurs et des consommateurs pour définir un outil de garantie des méthodes de production agricoles et des transformations, fondé sur la transparence et la collaboration, et s'inscrivant donc dans le champ des SPG. Afin d'en optimiser le fonctionnement et d'en favoriser la reconnaissance, l'Association SPOPE se réfère aux exigences et recommandations portées par l'IFOAM.

1.1.4 L'association Nature et Progrès

Nature et Progrès est une association d'agriculteurs, de transformateurs et de consommateurs fondée en 1964. Elle « propose et met en œuvre un modèle alternatif et participatif de production et de consommation qu'elle intègre dans un projet de société. Elle promeut une agroécologie paysanne pour des productions agricoles, alimentaires et cosmétiques qui répondent à des enjeux globaux (climat, biodiversité, santé du vivant, etc.) en permettant à des producteurs et à des collectifs locaux de travailler à partir de leur contexte local. »

En s'appuyant sur son SPG, sa charte, ses seize cahiers des charges de production agricole et de transformation, sa fédération et ses groupes locaux affiliés, l'association Nature et Progrès délivre une mention reconnue par les consommateurs pour la qualité des produits qui l'affichent.

L'Association SPOPE est née de l'impulsion de producteurs sous mention Nature et Progrès. À la suite de l'engagement de deux structures et des premières enquêtes menées à Madagascar en 2005, des productions d'huiles essentielles et d'épices ont pu obtenir la mention et être intégrées comme ingrédients pour les artisans transformateurs Nature et Progrès en France. Le nombre restreint d'adhérents à Madagascar n'a cependant pas permis la création d'un groupe local, création rendue ensuite impossible par la décision de Nature et Progrès en 2022 de ne pas affilier d'associations hors du territoire français.

L'Association SPOPE ambitionne un niveau d'exigence équivalent à celui de Nature et Progrès concernant les pratiques, l'éthique des adhérents et la dynamique sociétale. Elle souhaite par ailleurs adapter son système au contexte et aux spécificités de ses membres, tout en conservant des relations privilégiées avec cette association.

1.1.5 Syndicat SIMPLES

S.I.M.P.L.E.S. est l'acronyme de Syndicat Inter-Massifs pour la Production et l'Économie des Simples (nom donné au moyen-âge pour les plantes médicinales). Créé en 1982, en France, sous l'impulsion d'un groupe de productrices et producteurs installés dans des secteurs de montagnes désertifiés, le syndicat regroupe aujourd'hui plus de 180 productrices et producteurs réparti-e-s dans les différents massifs montagneux français mais aussi en plaine, dans des îlots préservés. Une marque a été créée pour identifier les produits fabriqués par les adhérents du Syndicat.

Cette marque s'appuie sur un cahier des charges défini spécifiquement pour les simples et leur transformation. Agrobiologie, sauvegarde et transmission des savoir-faire, notamment sur l'usage des plantes médicinales, qualité des productions, respect du consommateur constituent les principaux engagements des adhérents du Syndicat.

Le Syndicat SIMPLES reflète les aspirations de l'Association SPOPE aussi bien par sa spécialisation dans les plantes aromatiques et médicinales et leur transformation artisanale que dans son intérêt pour le devenir thérapeutique des productions. C'est pourquoi, son cahier des charges a également servi de base pour l'élaboration de celui de l'Association SPOPE, enrichi par les échanges d'expériences menés avec les adhérents du Syndicat.

1.1.5 Union for Ethical Biotrade

L'UEBT (Union for Ethical Biotrade) est « une association à but non lucratif qui promeut l'approvisionnement avec respect. L'UEBT soutient et vérifie les engagements des entreprises en matière d'approvisionnement qui contribuent à un monde dans lequel toutes les hommes et la biodiversité prospèrent. À cette fin, l'UEBT établit de bonnes pratiques sur la manière dont les entreprises et leurs fournisseurs s'approvisionnent en ingrédients issus de la biodiversité. »

En s'appuyant sur sa Charte fondatrice, son Cahier des charges, son Règlement intérieur et ses audits, l'Association SPOPE permet de répondre aux exigences des pratiques d'approvisionnement de la norme de Bio Commerce Ethique portée par l'UEBT. Le champ d'application du SPG SPOPE correspond aux types d'ingrédients de la norme de Bio Commerce Ethique, ainsi que les systèmes de production, les secteurs d'activité et les étapes de la chaîne d'approvisionnement.

1.1.6 Minga

Association française créée en 1999, Minga est une organisation professionnelle et politique engagée dans la production d'une économie de proximité et de qualité, au niveau local comme international, avec pour ligne d'horizon l'article 23 de la Déclaration universelle des droits de l'Homme :

- Toute personne a droit au travail, au libre choix de son travail, à des conditions équitables et satisfaisantes de travail et à la protection contre le chômage.
- Tous ont droit, sans aucune discrimination, à un salaire égal pour un travail égal.
- Quiconque travaille a droit à une rémunération équitable et satisfaisante lui assurant ainsi qu'à sa famille une existence conforme à la dignité humaine et complétée, s'il y a lieu, par tous autres moyens de protection sociale.
- Toute personne a le droit de fonder avec d'autres des syndicats et de s'affilier à des syndicats pour la défense de ses intérêts.

Minga s'est historiquement fondée dans la vague médiatique et commerciale du « commerce équitable », à l'initiative de commerçants importateurs, grossistes et détaillants engagés dans une démarche d'équité commerciale. Refusant de réduire l'engagement « commerce équitable » à un argument de vente, Minga aborde le sujet « comme une démarche professionnelle qui engage à penser l'équité tout le long d'une filière, et pas en pensant seulement à l'amélioration des conditions de vie et de travail des producteurs des pays du sud. »

L'Association SPOPE souhaite porter une dynamique de justice sociale et considère que, dans le contexte des systèmes de production agricole de ses membres, les enjeux d'équité rejoignent ceux de la qualité des productions et de l'écologie. Elle rallie ainsi les engagements de l'association MINGA, tout en les adaptant au contexte socio-économique de Madagascar et à l'ensemble des activités des artisans producteurs qui composent l'Association SPOPE.

1.1.7 One Health et intégration des médecines traditionnelles

« Le concept One Health (une seule santé) est une approche intégrée et unificatrice qui vise à optimiser la santé des personnes, des animaux et des écosystèmes, et à trouver un équilibre entre ces dimensions. Elle utilise les liens étroits et interdépendants qui existent entre ces domaines pour créer de nouvelles méthodes de surveillance des maladies et de lutte contre celles-ci. » (OMS)

Les producteurs membres de l'Association SPOPE, opérant en milieu rural à Madagascar, sont conscients des problématiques de santé dans les zones tropicales et des corrélations existant avec l'écologie. Ils subissent également les difficultés d'accès aux soins rencontrées par la population. L'Association SPOPE rejoint ainsi l'approche One Health de l'OMS, en considérant la santé de manière holistique. Ses membres s'attachent donc à définir des critères de santé des écosystèmes comme des travailleurs et initient des actions de prévention en accord avec les directives gouvernementales et les structures de santé existantes.

L'Association SPOPE rejoint, de plus, les objectifs de l'OMS pour une meilleure intégration des médecines traditionnelles en valorisant les ressources végétales dans ses actions de prévention, en les rendant accessibles aux populations locales, en les valorisant sur des marchés extérieurs à Madagascar toujours en accord avec les directives gouvernementales et les structures de santé existantes.

1.2 DES PRODUCTIONS ET TRANSFORMATIONS AGRICOLES VERTUEUSES

1.2.1 Non utilisation de produits chimiques

Les producteurs certifiés SPOPE s'engagent à n'utiliser aucun intrant chimique sur les cultures ainsi que pour les transformations afin de respecter la santé des sols, celle des cultivateurs, des opérateurs de transformation et des utilisateurs. Cette exclusion a aussi un objectif de qualité : préserver l'équilibre naturel du métabolisme spécifique des végétaux. L'application de traitements chimiques sur les cultures de plantes aromatiques peut, en effet, modifier le métabolisme spécifique des végétaux et donc impacter la qualité des plantes sèches et des extraits.

Les plantes aromatiques cultivées par les producteurs certifiés SPOPE, ont pour la plupart, des besoins très limités en termes de traitements, voire n'en nécessitent pas. Quand des traitements sont nécessaires, les producteurs devront évaluer et employer des solutions naturelles, dans l'idéal produites sur site à partir de ressources locales. Les échanges d'expériences sur les pratiques individuelles doivent être favorisés par les adhérents de l'Association et les résultats rendus accessibles et diffusés auprès des agriculteurs.

L'Association SPOPE, en s'appuyant sur son SPG, vérifie le respect de cet engagement, sensibilise les agriculteurs non adhérents aux conséquences de l'usage des pesticides et engrais de synthèse, et promeut des alternatives, par la promotion de son Label et plus largement de celui de l'Agriculture Biologique.

1.2.2 Fertilité des sols

L'amélioration de la fertilité des sols constitue un enjeu majeur pour garantir la durabilité des systèmes de production agricole particulièrement dans le contexte des tropiques. Les sols tropicaux, soumis à une forte érosion, présentent très fréquemment des signes évidents de dégradation : appauvrissement en humus, perte de structure, baisse de la capacité de rétention en eau et diminution de la vitalité.

Pour l'Association SPOPE, le sol doit être envisagé comme un organisme vivant, dont l'équilibre dépend de l'activité biologique, de la matière organique et des interactions complexes qui s'y opèrent. Dans cette perspective, les producteurs certifiés SPOPE doivent mettre en place des pratiques agricoles qui assurent à la fois l'entretien et la restauration de la fertilité : limitation du travail du sol, maintien d'une couverture végétale, paillage, engrais verts, rotation, apport régulier de matière organique, stimulation de la vie du sol...

Les producteurs certifiés SPOPE s'engagent à réduire la dépendance aux intrants notamment la matière organique provenant de l'extérieur du système agricole et dans l'idéal n'employer que la matière organique produite sur site en développant les pratiques suivantes : compost, engrais verts, purin, élevage, valorisation des déchets issus des activités de transformation... En cas d'usage de matière organique provenant de l'extérieur du système agricole, le producteur justifie sa traçabilité et le respect du Cahier des charges. Il évalue et veille à ce que l'utilisation de cette matière organique ne se fasse pas au détriment de l'usage local pour les cultures vivrières.

1.2.3 Biodiversité

Les écosystèmes naturels se caractérisent, pour leur grande majorité, par la diversité génétique de la flore et de la faune qui les constituent, ainsi que par des interactions biologiques complexes, s'étendant de la compétition jusqu'au mutualisme (symbiose). La zone tropicale, dans laquelle le projet SPOPE s'intègre, est particulièrement marquée par cette diversité. Il est en effet estimé que près de 90 % de la biodiversité mondiale prendrait son origine dans les tropiques.

La dynamique des écosystèmes naturels sert de modèle aux pratiques agrobiologiques défendues par l'Association SPOPE. Les producteurs certifiés SPOPE doivent justifier la mise en œuvre d'une dynamique de diversification biologique sur leur site de culture : parcelles associant plusieurs espèces cultivées, favoriser une mixité entre cultures aromatiques et vivrières, préservation et valorisation des espèces spontanées, conservation et utilisation d'espèces adaptées au terroir, etc.

La multiplication des végétaux par voie sexuée est privilégiée par les producteurs certifiés SPOPE au dépend de la multiplication végétative, afin de favoriser la diversité génétique, tout en prenant en compte que la voie sexuée peut générer une variabilité des métabolites spécifiques et donc une variabilité de la composition des plantes sèches et extraits. Les différentes méthodes de multiplication végétative (bouturage, greffage, culture in vitro, etc.) ne sont ainsi pas exclues, car elles peuvent permettre d'améliorer la stabilité de la qualité des productions. Il ne s'agit pas non plus d'écarter les espèces pour lesquelles la reproduction sexuée n'est pas possible.

Outre la volonté des producteurs certifiés SPOPE de faire progresser leurs pratiques agricoles écologiques et de les garantir auprès des consommateurs, cette diversification constitue également un levier pour renforcer l'équilibre économique et la pérennité de leur activité, en diversifiant leur offre commerciale et en anticipant les aléas climatiques et commerciaux. De plus, dans le cadre des objectifs de santé globale et du devenir thérapeutique des produits certifiés SPOPE, les producteurs portent une volonté affirmée de diversification de leur offre, afin de proposer aux utilisateurs comme aux prescripteurs de larges possibilités de soins.

L'augmentation de la diversité des plantes cultivées doit prendre en compte les risques liés à l'introduction de plantes potentiellement invasives dans les espaces naturels et les répercussions négatives sur la biodiversité à moyen et long terme. Les producteurs prennent en compte cette question dans leur choix de mise en place de nouvelles cultures, en évitant de sélectionner des espèces classées comme invasives.

1.2.4 Production et transformation intégrées et durables

Les producteurs certifiés SPOPE visent des systèmes de production et de transformation intégrés à l'environnement, respectueux des ressources naturelles ainsi que du tissu économique et social rural. Pour l'attester, l'association veille, par son SPG, au contrôle et à l'évaluation des points suivants :

1.2.4.1 Préservation de la dynamique des écosystèmes

Les producteurs certifiés SPOPE s'emploient à intégrer le milieu sauvage dans leurs pratiques agricoles, en recherchant une complémentarité entre les espaces cultivés et les milieux naturels. Ils s'engagent à protéger les forêts naturelles existantes ou à créer, ou conserver, au sein de chacun des sites de production, des parcelles exemptes de toute intervention agricole, comme refuge de biodiversité.

1.2.4.2 Durabilité des cueillettes

Les activités de cueillette de plantes spontanées sont conduites de manière raisonnée, dans le respect de la régénération, en évaluant le seuil de prélèvement maximum, en veillant à la formation et à l'encadrement des cueilleurs.

1.2.4.3 Gestion des énergies

Afin de limiter l'impact environnemental de leurs activités agricoles et de transformation et pour améliorer leur autonomie, les producteurs certifiés SPOPE évaluent leur consommation énergétique et mettent en place des mesures d'économie. Ils privilégient l'autoproduction énergétique et l'usage d'énergies renouvelables.

La distillation des plantes aromatiques étant particulièrement énergivore, l'Association SPOPE porte une attention particulière aux sources énergétiques employées pour cette transformation. En cas d'utilisation de bois comme combustible des chaudières, les producteurs certifiés justifient la gestion durable de cette ressource : autoproduction issue de leur plantation ou approvisionnement de bois issu de plantations ou bois mort récolté dans le milieu sauvage. L'utilisation comme combustible de bois issu de forêts primaires est interdite. Ils veillent à une utilisation optimale de ce combustible : conditions de stockage, entretien et isolation des chaudières et conduites. La recherche d'alternatives au bois de chauffe est soutenue par les échanges d'expériences entre producteurs adhérents ou non.

1.2.4.4 Préservation de la ressource en eau

La question de la ressource en eau, pour l'Association SPOPE, concerne la sobriété des besoins de ses producteurs dans le cadre des cultures et des transformations, la préservation de la qualité de la ressource et le respect des besoins de la population avoisinante pour l'agriculture et la vie quotidienne.

Les producteurs sélectionnent des cultures adaptées au climat local. Ils optimisent les besoins en eau des cultures par l'application de techniques agroécologiques : paillage, ombrage avec d'autres végétaux... Les installations de récupération des eaux pluviales et la réutilisation en circuit fermé pour les transformations sont privilégiées.

Les producteurs certifiés SPOPE s'assurent que leur activité n'engendre pas de pollution des cours d'eau et des nappes phréatiques.

Les besoins en eau des producteurs ne doivent pas engendrer de nuisances pour les populations locales et ils ne doivent pas s'approprier la ressource au détriment de celles-ci.

1.2.4.5 Gestion des déchets

Les producteurs certifiés SPOPE favorisent l'usage de matériaux réutilisables, recyclables ou biodégradables pour limiter les déchets liés aux activités agricoles et de transformation. Ils s'efforcent de valoriser les résidus organiques par le compostage ou le paillage. Lorsque des déchets non organiques sont générés, une collecte et une destruction sur site sont mises en place pour éviter la dispersion dans le milieu naturel.

1.2.4.6 Limitation de la mécanisation

Les producteurs certifiés SPOPE privilégient des outils et procédés adaptés à la taille humaine des sites de production et de transformation en limitant la mécanisation et ses impacts environnementaux et sociaux en prenant en compte le facteur de pénibilité.

1.2.4.7 Équilibrer les productions de rentes et productions vivrières

Afin de maintenir une autonomie alimentaire, l'Association SPOPE veille à ce que les producteurs certifiés ne limitent pas leur activité agricole aux seules productions de rente. Elle contrôle l'existence de cultures vivrières pour l'autoconsommation ou la mise en place d'initiatives favorisant la production de légumes, fruits et céréales afin de renforcer la résilience alimentaire des familles et des communautés rurales.

1.3 QUALITÉ DES PRODUCTIONS

Un des objectifs du SPG SPOPE est de définir, certifier et garantir la qualité des productions commercialisées sous le Label, notamment dans le cadre d'une de leur finalité : la phytothérapie et l'aromathérapie. L'Association SPOPE considère que les contrôles qualités sur les produits finis, plantes et extraits, sont une étape indispensable mais ne sont pas suffisants en raison de la complexité des métabolites spécifiques des végétaux, de leur variabilité naturelle ainsi que des fluctuations liées aux conditions d'extraction. La démarche qualité SPOPE s'intéresse donc tout autant au résultat qu'aux pratiques de production et de transformation : la qualité du procédé. Dans ce sens, les membres de l'Association SPOPE contrôlent les critères suivants lors des audits des producteurs :

- Connaissance des plantes aromatiques, médicinales et leurs extraits
- Traçabilité et transparence
- Mode de culture
- Mode de cueillette
- Conditions de récoltes et transformation
- Conditions d'emballages et de transport
- Identification des produits
- Procédure de contrôle

1.3.1 Connaissance des plantes aromatiques, médicinales et leurs extraits

Les membres de l'Association SPOPE souhaitent conserver une autonomie dans la définition des critères qualité des produits finis commercialisés sous le label SPOPE tout en s'assurant du respect des réglementations et de la stabilité des productions. Il apparaît donc indispensable que les membres de l'association et particulièrement les producteurs s'attachent à enrichir leurs connaissances en agronomie, botanique, chimie, et pharmacognosie afin de mieux connaître les plantes aromatiques, médicinales et leurs extraits pour affiner la définition et la maîtrise de leur qualité. Le SPG SPOPE porte cette progression de la connaissance en favorisant les échanges entre les producteurs, les prescripteurs et les consommateurs.

1.3.2 Traçabilité et transparence

La traçabilité est un pilier fondamental comme levier de maîtrise des productions et comme garantie de protection du consommateur. Dans le SPG SPOPE la garantie de la traçabilité s'appuie, de manière totalement transparente, lors des audits et des Commissions de certification, sur la description et le contrôle de l'ensemble du parcours des productions :

- Origine des matières premières
- Pratiques agricoles
- Procédés de transformation
- Conditions d'emballages et de transport
- Identification des produits

Le Règlement intérieur et le Cahier des charges fixent les règles et les outils de contrôles concernant la traçabilité dans les systèmes de production (la traçabilité interne), ainsi que dans la distribution (la traçabilité externe) notamment en appliquant des règles strictes d'usage du Label SPOPE.

1.3.3 Conditions de production et de transformation

Les conditions de production et de transformation des plantes aromatiques ont une influence très importante sur la qualité des plantes sèches et des extraits obtenus. Pour les membres de l'association, il est indispensable d'établir des règles précises, détaillées dans le Cahier des charges, pour l'ensemble des procédés de production et de transformation susceptibles d'être mise en œuvre par les producteurs certifiés :

- Mode de culture
- Mode de cueillette
- Méthode de récolte
- Transport et stockage des plantes
- Méthodes et conditions de séchage
- Préparation de la plante avant extraction
- Procédés, matériels et conditions de transformation

1.3.3.1 Mode de culture

La qualité des plantes aromatiques et médicinales est fortement dépendante des conditions de cultures qui nécessitent des critères spécifiques que l'Association SPOPE souhaite ajouter aux règles de l'Agriculture Biologique.

Les parcelles cultivées sont sans antécédents récents de traitement chimiques, protégées de toute source de pollution et situées à distance des axes routiers et de cultures traitées.

Afin de conserver et partager les informations entre les membres de l'Association et améliorer les conditions de contrôle, les producteurs s'engagent à rédiger un itinéraire technique de chaque plante cultivée.

1.3.3.2 Mode de cueillette

En plus des garanties de durabilité des cueillettes précédemment mentionnées, les producteurs SPOPE définissent le mode de cueillette le plus adapté à chaque espèce pour garantir la stabilité de la composition et la préservation des composants. Rédigé sous forme d'un itinéraire technique, il est basé sur leurs connaissances botanique, écologique, climatique, traditionnel et biochimique, et permet une meilleure maîtrise des origines des plantes et de leur variabilité. Cet itinéraire technique est présenté lors des audits et partagé avec les membres de l'Association afin d'améliorer les pratiques de chaque producteur. Il est accompagné des supports permettant l'enregistrement de l'historique détaillé des cueillettes.

Afin de ne pas amplifier les pressions humaines sur certains milieux naturels et mieux maîtriser la variabilité biochimique des plantes spontanées, l'Association SPOPE incite les producteurs à une mise en culture des espèces habituellement cueillies.

1.3.3.3 Conditions de transport et de stockage

Lorsque les conditions ne sont bien maîtrisées, le transport et le stockage des épices et plantes aromatiques peuvent dégrader fortement les qualités des produits finis, bruts ou extraits. Les producteurs SPOPE privilégient des unités de transformation et de stockage au cœur de leur plantation et/ou à proximité des sites de cueillette afin de limiter les transports. De plus, ils organisent les campagnes de production en adaptant les flux de récoltes aux capacités de transformation pour réduire la durée du stockage.

En cas de nécessiter de transport et de stockage entre les lieux de récoltes et de transformation, les producteurs SPOPE doivent limiter l'échauffement des plantes, éviter tout risque de fermentation et de contact avec des sources de pollution, et stocker dans des conditions adaptées à la préservation des qualités du végétal.

1.3.3.4 Méthodes et conditions de séchage

Le séchage est une étape clé dans la préparation des plantes destinées à être employées sous forme brutes : feuilles, écorces et racines sèches ou encore boutons floraux. Afin de préserver la concentration et la qualité des métabolites spécifiques naturellement présents, les producteurs SPOPE réalisent le séchage immédiatement après la récolte dans des conditions conformes aux normes alimentaires et à l'aide de procédés validés par le Cahier des charges.

Dans le cas des transformations, le séchage est parfois nécessaire pour les plantes dont le taux d'humidité trop important impact négativement le processus d'extraction. Il doit cependant être au maximum éviter en privilégiant l'extraction de végétaux frais. Lorsqu'il s'avère indispensable, les producteurs SPOPE doivent respecter les mêmes conditions que les plantes destinées à être employées sous forme brutes en veillant à limiter le temps de séchage et le temps de stockage de la plante avant extraction.

1.3.3.5 Préparation de la plante avant extraction

Outre le séchage, divers procédés sont employés avant extraction pour la préparation des plantes aromatiques et médicinales afin d'améliorer les rendements d'extraction : humidification, fermentation, concassage, broyage... Pour l'Association, la qualité des extraits doit être privilégiée au rendement d'extraction (quantité obtenue) en prenant en compte les altérations pouvant être générées par l'utilisation de ces procédés. Ainsi leur usage doit être limité en privilégiant, entre autres, des techniques manuelles. Les procédés qui s'avèrent cependant indispensables sont évalués et spécifiés dans le Cahier des charges.

1.3.3.6 Procédés, matériels et conditions de transformation

Les producteurs SPOPE s'engagent à n'utiliser que des procédés de transformation simples (séchage, pressage, distillation, distillation à la vapeur d'eau, extraction par l'alcool ou par des huiles végétales...), listés dans le Cahier des charges et exclusivement à partir de matières rentrant dans les contrôles de l'Association. L'usage de solvants d'origine pétrochimique est totalement interdit pour les produits certifiés SPOPE.

Dans un objectif de naturalité des extraits, le matériel et les conditions de transformation doivent limiter les dégradations biochimiques et sanitaires lors de l'extraction : hydrolyse, pyrolyse, contamination microbiologique... Matériels, matériaux de fabrication, dimensionnement des unités d'extraction, paramètres d'extraction sont réglementés par le Cahier des charges. En complément des itinéraires techniques de culture et de cueillette, les producteurs décrivent les moyens et méthodes mis en œuvre dans les itinéraires techniques de transformation.

1.3.4 Distillation à la vapeur d'eau

Les producteurs de l'Association SPOPE, majoritairement spécialisés dans la culture de plantes aromatiques et leur distillation, accordent une importance particulière à l'harmonisation des critères de qualité relatifs au matériel utilisé et aux procédés d'extraction des composés organiques volatils. La distillation à la vapeur d'eau, destinée à l'obtention d'huiles essentielles et d'eaux florales, repose sur un procédé techniquement simple, mais soumis à l'influence de nombreux paramètres que les producteurs SPOPE souhaitent maîtriser au mieux pour différencier la qualité de leurs extraits. Les membres de l'Association se rejoignent sur l'importance de naturalité des extraits qui s'entend par une recherche de préservation des composants spécifiques naturellement métabolisés par le végétal et notamment leur équilibre, ensemble des composants désignés en phytothérapie par le concept de « totum ».

Le procédé de distillation à la vapeur d'eau des plantes aromatiques regroupe deux procédés principaux. Le premier, l'hydrodistillation, consiste à placer les végétaux dans une cuve, les immerger dans de l'eau, puis les soumettre à une source de chaleur. Les composants aromatiques du végétal se libèrent puis sont entraînés par la vapeur d'eau qui est conduite par le col de cygne jusqu'au réfrigérant. Enfin l'essencier, également appelé vase florentin, sépare l'huile essentielle de l'eau florale ou hydrolat. Ce procédé est historiquement et traditionnellement le plus employé. Les producteurs fondateurs de l'Association SPOPE considèrent, par expérience, que l'hydrodistillation n'est pas adaptée à une extraction respectueuse des plantes aromatiques qu'ils cultivent en raison des dégradations biochimiques que ce procédé provoque. L'Association SPOPE impose ainsi l'utilisation d'un autre procédé, la vapodistillation, qui se distingue techniquement par l'ajout d'une chaudière pour la production de vapeur qui est injectée dans la cuve contenant le végétal. La vapodistillation demeure le procédé le plus adapté à l'extraction des composés volatils des plantes aromatiques. Elle permet de mieux respecter le profil originel de l'essence, en limitant notamment les phénomènes d'hydrolyses.

Outre son positionnement concernant le choix du procédé de distillation, l'association définit dans son Cahier des charges, une liste précise de critères de contrôle visant à améliorer la qualité des distillations. Par le partage des connaissances entre les membres et l'accompagnement des producteurs SPOPE en fonction de leur niveau de maîtrise de ces critères, l'association s'engage dans une dynamique d'amélioration permanente des savoir-faire. Les critères de contrôles concernent les points suivants :

- Matériaux de fabrication des alambics
- Dimensionnement des cuves
- Aménagement des distilleries
- Performance et entretien des chaudières
- Qualité de l'eau
- Présence et entretien du matériel de mesure
- Itinéraire technique
- Durée de distillation
- Procédure de nettoyage

1.3.5 Emballage et étiquetage

Le conditionnement et le type d'emballage employé pour les plantes sèches et les extraits doivent permettre de préserver les qualités des produits et limiter le risque de contamination par les matériaux employés. Le Cahier des charges stipule les bonnes pratiques de conditionnement, les matériaux des contenants utilisables selon les produits et les durées de stockage.

Les producteurs SPOPE doivent justifier que leur système d'étiquetage apporte des informations précises au consommateur pour une utilisation raisonnée du produit accompagné par des éléments de transparence sur les conditions de production et que chaque produit puisse être tracé par une codification.

1.3.6 Évaluation des risques

Afin de limiter les risques d'altération de la qualité de leurs productions (contamination par des pesticides, dégradation par des ravageurs, oxydation excessive, fermentation indésirable...), les producteurs SPOPE analysent les points critiques de l'ensemble de leurs activités : production, transformation, conditionnement, stockage... Les points identifiés, les mesures mises en place pour les maîtriser et les surveiller viennent compléter les itinéraires techniques rédigés par les producteurs avec l'appui des membres en veillant à appliquer un principe de simplicité et d'efficacité.

1.3.7 Procédure de contrôle des produits finis

Le savoir-faire et l'expérience des producteurs SPOPE, associés à la collaboration technique des membres de l'Association et au Système participatif de contrôle servent un objectif commun : garantir la qualité des productions. Cette approche doit toutefois être renforcée par la mise en place de contrôles sensoriels et analytiques, en particulier sur les extraits, en raison de la variabilité naturelle des composants spécifiques des végétaux et des nombreux facteurs qui interviennent dans les conditions de culture, de récolte et de transformation.

Les types et fréquences de ces contrôles ainsi que les produits concernés sont renseignés dans le Cahier des charges en prenant en compte les besoins des producteurs et consommateurs ainsi que les spécificités de chaque catégorie de produits.

1.4 JUSTICE SOCIALE

Selon les Nations Unies : « La justice sociale est fondée sur l'égalité des droits pour tous les peuples et la possibilité pour tous les êtres humains sans discrimination de bénéficier du progrès économique et social partout dans le monde ».

Dans le contexte rural malgache où le SPG SPOPE s'applique, les systèmes sociaux gouvernementaux sont généralement insuffisants, faiblement structurés et les conditions de travail souvent précaires. Pour pallier ce contexte et apporter des garanties sociales au consommateur, les membres souhaitent définir des critères pour évaluer les conditions sociales des travailleurs et définir des axes d'amélioration des conditions de vie et de travail. La question de la justice sociale s'étend bien évidemment aussi dans le cadre des relations entre les membres de l'Association.

1.4.1 Équité et non-discrimination

Dans le fonctionnement du SPG SPOPE comme au sein des sites de production et de transformation, les membres de l'Association appliquent les principes d'égalité des droits et de non-discrimination des personnes quels que soit leur sexe, leur âge, leur ethnie, leur religion et leurs opinions. Certaines normes traditionnelles pouvant limiter l'accès équitable aux responsabilités, SPOPE encourage l'indépendance des individus et favorise la prise d'initiative.

1.4.2 Dialogue social

L'Association doit respecter la parole de chacun. Tous les membres et tous les travailleurs des producteurs doivent pouvoir exprimer leurs opinions, signaler des difficultés ou proposer des améliorations, au sein des entreprises de production ainsi que dans le cadre du fonctionnement du SPG.

L'Association encourage ainsi la tenue de réunions régulières entre les membres afin de trouver collectivement des solutions adaptées aux réalités de chaque producteur, et pour favoriser l'implication de tous dans le fonctionnement du SPG. Le dialogue social doit être aussi organisé au sein des entreprises productrices SPOPE en fixant un rythme de réunions où chaque travailleur puisse s'exprimer.

1.4.3 Niveaux de vie et rémunération

Pour contribuer à l'élévation des niveaux de vie, SPOPE s'appuie sur le principe d'un salaire minimum vital, permettant aux travailleurs de couvrir l'ensemble de leurs besoins essentiels : alimentation, santé, logement, scolarisation des enfants et participation à la vie sociale. L'Association demande la transparence dans la déclaration des rémunérations et veille à ce que les producteurs recherchent une répartition équitable de la valeur créée par l'activité.

1.4.4 Droit du travail et sécurité

Les producteurs SPOPE s'engagent à offrir des conditions respectueuses de la santé physique et mentale des travailleurs et à respecter le Code du travail de Madagascar (Loi 2024-014). Les producteurs qui emploient des travailleurs doivent notamment porter une attention particulière aux points suivants :

- Les horaires doivent être clairement établis, respectés et inclure au minimum une journée de repos hebdomadaire. Dans le cadre des campagnes de production, les durées de travail peuvent être augmentées, si les travailleurs l'acceptent, avec un versement de prime sur un taux horaire défini
- Le producteur doit établir un contrat de travail avec le travailleur indiquant au minimum le poste, les horaires, le salaire, la durée du contrat, les jours de congés
- La prévention des risques professionnels, notamment lors de l'utilisation de machines et d'outils tranchants, par la formation et la mise à disposition des équipements de protection individuelle lorsque que l'activité comporte un risque identifié

1.4.5 Travail des enfants et protection des femmes

Le travail des enfants est strictement interdit dans le cadre du SPG SPOPE. L'âge minimum de 15 ans défini par l'administration malgache est fixé à 18 ans pour les salariés mensuels et 15 ans pour les temporaires avec une limitation du nombre de jours de travail définie dans le Cahier des charges. L'Association veille également aux conditions de travail des femmes, souvent déterminantes dans les productions artisanales. L'Association encourage leur participation aux décisions, leur accès équitable aux responsabilités et leur juste rémunération. Une vigilance renforcée est mise en place pour prévenir les discriminations, le harcèlement ou les pressions sociales qui pourraient restreindre leur autonomie ou leur liberté d'expression.

1.4.6 Autonomie alimentaire

Pour renforcer la sécurité économique des familles des travailleurs, l'Association encourage les producteurs à soutenir l'autonomie alimentaire des travailleurs par la mise à disposition de parcelles pour la culture vivrière, le partage de semences, des formations sur l'agroécologie et la mise en place, au sein des plantations de rente, de cultures destinées à l'autoconsommation (fruitiers par exemple). Les membres évitent l'assistanat alimentaire en limitant les dons alimentaires à des situations sociales exceptionnelles.

1.4.7 Formation et développement des compétences

Les membres de l'Association les plus expérimentés s'engagent à former les producteurs sur les pratiques agricoles, les procédés de transformation, la gestion de leur activité, l'organisation du travail et, pour un bon fonctionnement de l'Association, sur les SPG. Les compétences acquises doivent être transmises aux travailleurs pour développer le savoir-faire des équipes et améliorer leur autonomie.

1.5 SANTÉ GLOBALE

Pour l'Association SPOPE le concept de santé globale s'appuie sur un équilibre entre la santé humaine, la santé de l'environnement et considère, de plus, que le patrimoine végétal constitue une ressource majeure notamment en prévention. L'Association n'a pas l'objectif d'intervenir comme un acteur de terrain en faveur de la santé humaine mais les membres souhaitent, de manière prudente et humble, collaborer à une utilisation raisonnée des plantes et extraits en phyto-aromathérapie.

1.5.1 Devenir des productions

Les plantes médicinales, aromatiques, épices et extraits certifiés SPOPE sont principalement destinés à la phytothérapie et l'aromathérapie, sous leurs formes brutes ou pour leurs utilisations en tant que matières premières par les clients transformateurs. Cette orientation et les objectifs de qualité, se conjuguent avec un usage raisonné et responsable des produits certifiés SPOPE, en tenant compte de leur puissance et de leurs usages traditionnels et scientifiques reconnus. Les membres de l'Association refusent les communications sur des allégations non fondées et toutes pratiques pouvant mettre en danger la santé.

L'Association veille à ce que les productions ne soient pas exclusivement destinées à l'exportation, mais soient aussi valorisées localement, notamment par la commercialisation sur les marchés nationaux et l'utilisation des plantes et extraits pour l'hygiène et la prévention des travailleurs et de leurs familles.

1.5.2 Formation et transmission des savoirs

Pour l'Association SPOPE la connaissance des usages des plantes médicinales, aromatiques et leurs extraits est un bien commun qui doit être partagé entre les membres et plus largement avec les populations locales, les consommateurs, les praticiens et les chercheurs. Ainsi les membres les plus expérimentés dans ce domaine doivent transmettre leurs compétences aux autres membres, aux consommateurs et favoriser les échanges avec les acteurs universitaire et de la recherche. Les membres moins expérimentés sont tenus de se former en suivant des formations, en se documentant, en interrogeant les tradipraticiens et par la pratique personnelle de la phyto-aromathérapie.

L'Association SPOPE refuse toute initiative de privatisation des savoirs traditionnels, tout dépôt de brevet sur l'usage des plantes aromatiques et médicinales et leurs extraits.

1.5.3 Intégration des productions au système de santé existant

Les membres de l'association souhaitent participer à l'intégration des plantes médicinales et des médecines traditionnelles au sein des systèmes de santé existants, de manière responsable, en conformité avec les règles gouvernementales et dans le cadre d'un dialogue avec les professionnels de santé, les autorités sanitaires et les institutions locales, afin de garantir des usages sûrs, éthiques et adaptés au contexte local.

1.6. DIMENSION DES STRUCTURES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION

Le marché des produits issus de l'Agriculture Biologique, constitué à l'origine par des opérateurs multiples de tailles très variées, suit l'évolution logique des nouveaux secteurs économiques. La concurrence et le levier des économies d'échelle ont favorisé les entreprises de taille plus importante qui concentrent les parts de marché. Les producteurs bénéficient directement de la progression de la consommation de produits biologiques mais doivent s'adapter aux évolutions du secteur soit par une dynamique de croissance, soit en conservant une activité de taille réduite avec le risque de ne pouvoir répondre aux exigences du marché, soit enfin en améliorant leur réseau interprofessionnel, en se mutualisant par exemple à travers la création d'un label.

Les membres fondateurs de l'Association sont des petites entreprises indépendantes, souvent familiales. Elles se sont fédérées dans une volonté commune de sauvegarder des activités artisanales, développer la qualité et soutenir la durabilité. Les membres partagent le constat que l'augmentation des volumes de production entraîne le plus souvent une moins bonne maîtrise de la qualité, des déséquilibres pour les ressources, une industrialisation des procédés et une sectorisation des activités qui tend à dégrader les relations sociales et à renforcer les inégalités.

Dans ce sens l'Association intègre, dans les conditions d'admission des producteurs et dans les contrôles, des critères concernant la dimension des plantations, des unités de transformation afin de soutenir et favoriser des activités artisanales incluant un engagement agricole et ainsi différencier les produits certifiés SPOPE auprès des consommateurs.

1.6.1 Activités artisanales

L'Association limite la certification aux activités véritablement artisanales, en définissant les pratiques qui relèvent de l'artisanat dans son contexte et en refusant les processus industriels ou standardisés. Sont ainsi définis dans le Cahier des Charges des outils d'évaluation des points suivants : nombre de travailleurs de chaque structure de production, savoir-faire du producteur et maîtrise du processus de production, transmission des compétences au sein de l'entreprise et part du travail manuel.

Les audits, les Commissions de certification et le suivi des historiques des activités permettent d'observer l'évolution des pratiques et de prévenir toute dérive susceptible de remettre en cause le caractère artisanal des productions.

1.6.2 Production agricole

Force est de constater que l'appellation « producteur » recouvre, dans le secteur des épices, des plantes aromatiques et de leurs extraits, une grande diversité de pratiques et de niveaux d'implication agricole. Au même titre que le qualificatif « d'artisan », l'Association définit et contrôle ce qu'elle considère comme « producteur » par des critères de son Cahier des charges.

Ainsi, les structures certifiées doivent être directement engagées dans des activités agricoles : culture, récolte, gestion de site de production ou de cueillette. L'Association encourage également les structures à renforcer progressivement leur ancrage agricole, que ce soit par l'extension maîtrisée de leurs surfaces cultivées ou l'augmentation de la part ce qu'elles autoproduisent.

L'Association veille ainsi à prévenir les dérives consistant à s'approprier l'appellation « producteur » sans réelle activité agricole et en apportant la garantie au consommateur d'un achat « direct producteur » et ainsi le soutien non biaisé au secteur agricole.

1.6.3 Taille des structures agricoles

La dimension des surfaces cultivées est un critère que l'Association souhaite réglementer et contrôler afin que la certification soit réservée à des petits producteurs et qu'elle les protège d'un risque de croissance mal maîtrisée de certains membres. L'Association souhaite, de plus, que l'extension des cultures de plantes aromatiques ne limite pas l'accès aux terres nécessaires aux cultures vivrières afin de protéger la sécurité alimentaire des populations locales. L'Association fixe ainsi, dans son Cahier des charges, des limites de taille de surface agricole pour un site de production (production et transformation identifiées sur une commune).

1.6.4 Taille des unités de transformation

Sur le même principe que pour les surfaces agricoles, l'Association établit des limites concernant la capacité des unités de transformation afin de répondre aux objectifs de qualité des extraits, pour se doter d'un outil de protection économique des petits producteurs certifiés, mais aussi pour garantir la cohérence entre les capacités de transformation et les surfaces agricoles.

Les producteurs fondateurs constatent, par expérience, que l'utilisation de matériels de grande capacité, notamment d'alambics volumineux, n'est généralement pas favorable à une bonne maîtrise des dynamiques de transformation. À l'inverse, des équipements de taille modérée permettent un contrôle plus précis des procédés et une meilleure adaptation à la variabilité des matières premières, notamment dans un contexte rural. Le Cahier des charges fixe donc des capacités maximales selon le type de transformation.

D'un point de vue économique, l'installation de matériel de transformation de grande capacité voire industriel entraîne une baisse des coûts de production favorable aux opérateurs qui possèdent les capitaux ou les financements mais un déséquilibre concurrentiel pour les producteurs plus modestes que l'Association souhaite soutenir. Ces règles de limitation de la taille des unités de transformation permettent donc d'harmoniser la valeur ajoutée créée sur les structures agricoles et assure ainsi une meilleure équité entre les producteurs certifiés.

Enfin la limitation de la taille des unités de transformation permet également de maintenir une cohérence entre les moyens de production agricole, les ressources humaines et les volumes transformés. Ces capacités doivent correspondre à des modèles de petites fermes reposant sur un nombre limité de travailleurs et sur des surfaces cultivées ou de cueillette compatibles avec une gestion artisanale. Cette limitation vise donc aussi à préserver une adéquation entre les quantités de plantes pouvant être produites, récoltées ou cueillies quotidiennement et les volumes transformés. Cette cohérence entre dimension agricole et capacité de transformation contribue à garantir la maîtrise des procédés et limiter les risques d'industrialisation des pratiques.

1.7. OUVERTURE, PARTAGE ET RECONNAISSANCE

1.7.1 Partage des savoir-faire de production

Les membres de l'Association et notamment les producteurs s'engagent à favoriser des échanges ouverts et transparents, en évitant toute rétention d'information sur les pratiques agricoles et les procédés de transformation.

1.7.2 Partage des connaissances en phyto-aromathérapie

Les membres de l'Association souhaitent promouvoir l'usage des plantes médicinales, aromatiques et de leurs extraits en y intégrant des principes d'hygiène de vie. Dans ce sens l'Association encourage les producteurs à informer les consommateurs et praticiens de santé sur les propriétés des plantes, leurs applications, ainsi que sur les usages efficaces et sécuritaires de leurs produits et en veillant à l'exactitude des informations transmises.

L'Association incite les producteurs à l'organisation d'ateliers, de conférences, de formations, de journées d'accueil des consommateurs sur les sites de production afin de favoriser le partage des connaissances en phyto-aromathérapie.

1.7.3 Reconnaissance par les institutions locales et internationales

L'Association travaille activement à établir et renforcer la reconnaissance de son SPG et de ses engagements auprès des institutions nationales et internationales. Cette reconnaissance vise à légitimer ses pratiques et à faciliter l'intégration de ses membres dans les filières de l'Agriculture Biologique.

1.7.4 Reconnaissance par les associations de consommateurs et autres acteurs du secteur d'activité

L'Association, par la dynamique de ses membres, cherche également à être reconnue par les associations de consommateurs, les distributeurs et les autres acteurs du secteur afin de contribuer à améliorer la confiance des consommateurs dans la qualité des produits certifiés.

2 LE SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE SPOPE

2.1 PRINCIPE ET CHAMP D'APPLICATION

Les dispositifs de garantie de l'Agriculture Biologique reposent sur deux approches : la certification par tiers indépendant et les systèmes participatifs de garantie. Ces deux systèmes poursuivent un objectif commun : fournir aux consommateurs une garantie sur les méthodes de production des produits qu'ils achètent. Ils se distinguent toutefois par leur organisation et la place accordée aux producteurs, fabricants et consommateurs.

2.1.1 La certification par tiers

La certification par tiers repose sur un système de contrôle et de certification exercé par un organisme certificateur privé, indépendant des opérateurs contrôlés. Ce modèle s'appuie sur des normes internationales qui encadrent son fonctionnement et visent à garantir l'objectivité du processus, notamment par la séparation des rôles, l'impartialité des décisions et la confidentialité des informations recueillies.

Le contrôle est généralement réalisé par un agent salarié de l'organisme certificateur, à partir de visites sur site et de vérifications documentaires, portant sur la traçabilité, les registres et les éléments de gestion. Le rapport issu de ce contrôle est ensuite transmis à un autre salarié de l'organisme, chargé de la décision de certification, selon un processus segmenté et formalisé.

Ce système présente l'avantage de mobiliser une expertise technique spécialisée et de permettre une mise en œuvre rapide et standardisée des contrôles. Il présente néanmoins certaines limites, en particulier l'absence de démarche d'accompagnement des professionnels et de recherche d'amélioration continue des pratiques. Les réponses apportées s'inscrivent dans des cadres normatifs parfois éloignés des réalités de terrain, tandis que le poids des procédures administratives et les coûts financiers du service, assumés par les producteurs, peuvent constituer des contraintes importantes pour les entreprises artisanales.

2.1.2 Les Systèmes participatifs de garantie

Les Systèmes participatifs de garantie (SPG) se fondent sur l'implication directe et collective des acteurs des filières : producteurs, transformateurs et consommateurs. Ils reposent sur un système non marchand, réduisant les contraintes financières pesant sur les producteurs, dans lequel chaque membre contribue à l'évaluation des pratiques et au respect des engagements définis collectivement. Ils favorisent une dynamique de coresponsabilité, dans laquelle chaque partie prenante contribue à l'efficacité, à la cohérence et à la reconnaissance du système.

Les SPG s'appuient sur la connaissance mutuelle des membres, sur la compréhension des contextes de production et sur un dialogue continu autour des pratiques professionnelles. Ils permettent de construire un cadre de référence commun, adapté aux spécificités territoriales, économiques et sociales, et de faire évoluer ce cadre en fonction des expériences collectives.

Les SPG s'inscrivent dans une démarche globale, qui dépasse la seule conformité aux exigences. Ils constituent un outil de structuration d'une équipe, de transmission des savoir-faire et de renforcement des liens entre producteurs et consommateurs.

2.1.3 Fondements du Système participatif de garantie SPOPE

Le SPG SPOPE permet de traduire les objectifs de l'Association en engagements concrets et vérifiables, en s'appuyant sur un cadre établi par la Charte fondatrice, le Cahier des charges et le Règlement intérieur. Ce cadre guide l'évaluation des pratiques des membres et accompagne leur évolution, dans une démarche collective et cohérente avec les valeurs portées par l'Association.

La transparence constitue un principe central du système. Elle s'exprime à la fois dans le fonctionnement du SPG, à travers la clarté des règles, des processus et des décisions, et dans l'engagement individuel de chaque producteur à rendre compte de ses pratiques de manière sincère et documentée.

La participation active des membres est une composante essentielle de la dynamique du SPG. Elle repose sur la mobilisation de l'ensemble des membres actifs et sur la reconnaissance de la diversité des compétences et des expériences. Cette implication collective renforce la transparence du Système et contribue directement à sa crédibilité.

Le fonctionnement du SPG repose sur l'instauration d'une relation de confiance entre les membres. Elle se construit dans la durée, à partir de la connaissance mutuelle des personnes, du système et de ses valeurs. Elle ne peut exister sans transparence, ni sans participation effective des membres.

Enfin, le SPG repose sur une organisation fondée sur l'horizontalité des relations et l'absence de hiérarchie figée dans la prise de décision. Il valorise les principes de coresponsabilité, dans une logique d'engagement partagé au service du projet collectif.

2.1.4 Champs d'application

Le SPG SPOPE s'applique, dans un premier temps, à Madagascar, aux productions de plantes aromatiques, médicinales et d'épices. Le champ d'application concerne exclusivement des produits bruts, des extraits, non mélangés.

Les produits formulés, tels que les cosmétiques, les savons ou autres préparations complexes, ne sont pas inclus à ce stade. Ce périmètre est toutefois amené à évoluer dans le temps, en fonction des besoins exprimés par les membres et des capacités du Système.

2.2 ORGANISATION DU SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE SPOPE

2.2.1 Les entités du Système participatif de garantie

Les producteurs engagés dans le SPG SPOPE apportent leur compétence technique notamment dans le domaine agricole et dans celui des transformations des plantes aromatiques et médicinales. Ils participent activement à l'évaluation des pratiques mises en œuvre et à l'amélioration continue des référentiels de l'Association, dans une logique de partage des savoir-faire et de progression.

Les consommateurs ou simples citoyens interviennent en tant qu'acteurs extérieurs aux activités de production. Leur participation permet d'apporter un regard indépendant sur les pratiques évaluées et de garantir l'impartialité des décisions prises dans le cadre du SPG. En contribuant aux audits, aux délibérations et à l'amélioration du Système, ils renforcent la transparence de l'organisation et assurent une meilleure prise en compte des attentes des consommateurs.

L'Association veille à maintenir un équilibre entre ces différentes entités afin d'éviter toute situation d'auto-certification.

2.2.2 Les catégories de membres de l'Association

Les membres cotisants et respectant les dispositions des Statuts de l'Association, de la Charte fondatrice et du Règlement intérieur sont considérés comme des membres actifs. Ils ont droit de vote et peuvent participer à toutes les Assemblées générales de l'Association.

Les auditeurs sont des membres actifs en charge des audits. Les auditeurs sont formés selon les règles définies dans le Règlement intérieur.

Les producteurs certifiés sont des membres actifs ayant suivi et validé le processus de certification défini dans le Règlement intérieur. Ils peuvent utiliser commercialement le Label SPOPE selon les règles définies dans le Règlement intérieur.

Sont considérées comme sympathisants les personnes physiques ou morales qui, sans participer activement à la vie de l'Association, souhaitent manifester leur soutien moral, matériel ou financier à ses actions.

2.2.3 Engagement des membres actifs

Le fonctionnement du SPG SPOPE repose sur la participation effective et durable de l'ensemble des membres actifs de l'Association. Chaque membre s'engage à contribuer à la vie du Système, dans un esprit de coopération, de transparence et de responsabilité partagée.

Afin de garantir que les producteurs et consommateurs comprennent pleinement la nature des engagements qu'ils prennent en intégrant le SPG, l'Association forme les nouveaux membres aux exigences du Cahier des charges et du Règlement intérieur en s'appuyant sur la Charte fondatrice et la Charte d'engagement.

Tout producteur engagé dans le SPG SPOPE formalise son engagement par un document écrit par lequel il atteste avoir pris connaissance de la Charte fondatrice, de la Charte d'engagement, du Règlement intérieur et du Cahier des charges, s'engage à les respecter et accepte les modalités d'évaluation, de décision et de suivi. Les producteurs membres du SPG s'engagent à organiser et accueillir les audits et à participer aux visites conduites chez d'autres producteurs.

2.2.4 Cahier des charges

Le Cahier des charges constitue le référentiel technique du SPG. Il définit les règles applicables aux productions et aux transformations couvertes par le SPG, en cohérence avec les valeurs et principes énoncés dans la Charte fondatrice. Il vise à traduire ces principes en exigences opérationnelles, vérifiables et adaptées aux réalités du terrain.

Le Cahier des charges s'inscrit dans une démarche d'alignement avec les objectifs et exigences communs aux cahiers des charges de l'Agriculture Biologique au niveau international, tout en tenant compte des contraintes du territoire et des objectifs de l'Association. Il est élaboré et révisé dans une recherche permanente de consensus entre membres actifs, afin d'assurer à la fois sa crédibilité, son applicabilité et son appropriation par les producteurs.

2.2.5 Règlement intérieur

Le Règlement intérieur précise les modalités de fonctionnement du SPG et complète les dispositions prévues par les Statuts de l'Association. Il encadre l'organisation de l'Association, des audits, le fonctionnement des Commissions de certification, les conditions d'attribution et d'utilisation du Label SPOPE ainsi que les règles de fonctionnement financier du SPG, notamment en ce qui concerne l'organisation des audits.

Le Règlement intérieur définit également les procédures applicables en cas de non-conformité. Il s'impose à l'ensemble des membres actifs, qui s'engagent à en respecter les dispositions.

2.2.6 Fiche d'audit

La Fiche d'audit est le support d'enregistrement employé lors des audits. Il permet de vérifier le respect de chaque exigence du Cahier des charges et du Règlement intérieur en reprenant fidèlement l'ensemble des critères. Pour faciliter la réalisation de l'audit, le producteur doit préparer la visite en maximisant la documentation sur chaque point dans son dossier de préparation et ses itinéraires techniques.

2.2.7 Commission de certification

La Commission de certification est chargée d'examiner les audits réalisés chez les producteurs, apprécier le niveau de conformité des pratiques et formuler une décision concernant l'attribution, le maintien, la suspension ou l'extension de la certification. La Commission de certification est composée de producteurs et de consommateurs membres actifs de l'Association qui délibèrent dans un esprit de dialogue, de transparence et de recherche de consensus.

2.3 LES AUDITS

2.3.1 Préparation

L'efficacité des audits repose sur une préparation rigoureuse de la part des producteurs et des auditeurs. Chaque producteur constitue un dossier de présentation complet et à jour, permettant de décrire précisément son activité et ses pratiques. Ce dossier doit être conforme aux exigences du Règlement intérieur et comprendre une présentation générale de l'activité, les itinéraires techniques, une synthèse des productions et transformations, les informations relatives aux employés, les factures d'achats lorsque cela est applicable...

L'auditeur et les accompagnateurs prennent connaissance de ce dossier avant la visite afin de disposer d'une vision préalable de l'activité du producteur enquêté. Ils consultent également les compte-rendus des audits précédents, ce qui leur permet de comprendre l'historique de l'exploitation et d'identifier les points déjà abordés ou faisant l'objet d'un suivi particulier.

Avant tout audit, producteur, auditeur et accompagnateurs s'engagent à relire attentivement la Charte fondatrice, la Charte d'engagement, le Cahier des charges, le Règlement intérieur et s'informer des mises à jour récentes afin de partager une compréhension commune des règles et des engagements du SPG. Ils signent un engagement de confidentialité, garantissant le respect des personnes et des informations échangées. Le producteur, l'auditeur et les accompagnateurs s'engagent également à se conformer aux dispositions du Règlement intérieur relatives à l'organisation financière des audits.

2.3.2 Réalisation

Les audits sont réalisés au minimum tous les 2 ans chez chaque opérateur engagé dans le SPG. Les visites sont conduites par un groupe d'audit composé de membres actifs formés, un auditeur et des accompagnateurs. Ce groupe comprend au minimum un producteur certifié SPOPE et un consommateur, citoyen non professionnel. Lorsque cela est possible, le groupe est élargi à d'autres membres actifs formés aux audits. Le producteur enquêté peut formuler une réserve motivée sur la composition du groupe d'audit.

Les audits sont menés dans un esprit de dialogue, de respect et de neutralité. Les auditeurs s'abstiennent de porter des jugements ou de se placer dans un rapport de force. Ils adoptent une posture d'écoute et de questionnement, permettant d'aborder sereinement l'ensemble des sujets liés à l'audit. Les auditeurs signalent les non-conformités, les remarques et recommandations dans la Fiche d'audit. Aucun avis définitif n'est formulé à ce stade, la décision finale relevant exclusivement de la Commission de certification.

Le SPG reconnaît que la compétence est avant tout collective et que l'expertise se trouve en grande partie chez le producteur enquêté, qui est le mieux à même d'expliquer ses pratiques. Les auditeurs et accompagnateurs assument ainsi une posture de néophyte, s'appuyant sur la Fiche d'audit, le Cahier des charges, le Règlement intérieur et les échanges pour comprendre les choix techniques et organisationnels.

2.3.3 Fiche d'audit

La Fiche d'audit permet de structurer la visite, de recueillir les informations et de restituer un compte rendu précis et fidèle des pratiques observées. L'auditeur signale les non-conformités, les remarques et recommandations dans la Fiche d'audit. La Fiche d'audit est renseignée pendant la visite et constitue la base du dossier présenté lors de la Commission de certification.

2.3.4 Évaluation de la traçabilité

L'évaluation de la traçabilité fait partie intégrante de l'audit et vise à vérifier la cohérence entre les productions, les transformations et les ventes. Elle consiste à choisir un produit et à en relever le numéro de lot, en s'appuyant sur le catalogue et le cahier de ventes du producteur. L'auditeur consulte ensuite la fiche de production correspondante afin d'analyser les rendements de transformation et d'identifier l'ensemble des matières premières nécessaires à la fabrication du lot.

Les registres de production, les factures d'achats et de ventes sont examinés afin de vérifier l'origine et la conformité des matières premières utilisées et la cohérence avec la commercialisation. Cette vérification permet d'aborder de manière concrète les pratiques de traçabilité mises en place par le producteur.

2.3.5 Récapitulatif des non-conformités

À l'issue de la visite, l'auditeur établit un récapitulatif des non-conformités majeures, mineures et des recommandations au regard du Cahier des charges et du Règlement intérieur. Ce récapitulatif permet de rendre compte de la situation du producteur de manière claire et argumentée, et sert de base au travail d'analyse et de décision de la Commission de certification.

2.3.6 Évaluation des pratiques

Au-delà de la vérification technique, l'audit constitue un temps d'évaluation globale des pratiques et de leur cohérence avec les valeurs portées par la Charte fondatrice. Il permet de réaliser un diagnostic de l'activité agricole et de transformation, d'engager une discussion sur les engagements de la Charte fondatrice et d'analyser les évolutions d'une année sur l'autre. Cette démarche favorise la prise de recul, l'identification des progrès réalisés et la définition de pistes d'amélioration.

2.3.7 Implication du producteur dans l'amélioration du SPG

Lors de l'audit, le producteur peut proposer des corrections et améliorations du SPG en s'exprimant librement sur son fonctionnement et sa documentation.

2.4 COMMISSION DE CERTIFICATION

2.4.1 Constitution

La Commission de certification est chargée de statuer sur les demandes de certification, de maintien, de suspension ou d'extension de la certification. Elle est composée des producteurs et des consommateurs membres actifs de l'association. Le producteur concerné par un audit s'engage à être présent lors de la Commission de certification au cours de laquelle son dossier est examiné. Cette présence permet un échange direct, favorise la compréhension des décisions et renforce la transparence du Système. L'ensemble des membres de la Commission de certification s'engage à respecter les principes de confidentialité du SPG.

2.4.2 Organisation

Lors de chaque Commission de certification, les groupes d'audit présentent oralement les dossiers des producteurs audités devant la Commission. Ces présentations s'appuient sur la Fiche d'audit, le dossier de préparation de l'audit, et visent à restituer de manière claire, complète et fidèle les constats réalisés sur le terrain.

Les réunions de la Commission de certification sont organisées de manière à favoriser la participation du plus grand nombre de membres et à garantir un traitement précis et transparent des dossiers. Les échanges se déroulent dans un esprit d'écoute, de partage d'expériences et de recherche de consensus. Des rôles d'animation et de secrétaire sont définis afin de permettre à chacun de s'exprimer, d'assurer le bon déroulement des discussions et de restituer les décisions de la Commission.

2.4.3 Décisions

À l'issue des échanges, la Commission de certification émet une décision collective concernant chaque dossier. Cette décision peut porter sur l'attribution, le maintien, la suspension de la certification et la liste des produits concernés. Les décisions sont prises de manière collégiale et argumentée, en s'appuyant sur la Charte fondatrice, la Charte d'engagement, le Cahier des Charges et le Règlement intérieur. Elles traduisent une volonté commune de garantir la crédibilité de la certification tout en accompagnant les producteurs dans une démarche de progrès.

2.5 PROCESSUS D'AMÉLIORATION

2.5.1 Fonctionnement

Le SPG SPOPE s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue des pratiques et du fonctionnement de l'Association. Cette dynamique repose sur l'idée que la qualité et la cohérence du SPG, de sa Charte fondatrice, de sa Charte d'engagement, de son Cahier des charges et de son Règlement intérieur ne sont pas figées mais se construisent au fil du temps. Le processus d'amélioration s'appuie sur les constats réalisés lors des audits, les échanges entre producteurs et consommateurs, ainsi que sur les éventuelles difficultés rencontrées dans l'application du Cahier des charges ou du Règlement intérieur.

Les non-conformités majeurs, mineures et les recommandations identifiées ne sont pas envisagés comme des sanctions, mais comme des opportunités d'apprentissage et d'évolution. Chaque producteur est ainsi encouragé à analyser ses pratiques, à mettre en œuvre des actions correctives lorsque cela est nécessaire et à partager ses expériences avec les autres membres du SPG. Les propositions d'évolution des référentiels peuvent émerger de l'ensemble des membres actifs et sont examinées dans un cadre collectif et transparent au sein du Comité technique.

2.5.2 Le Comité technique

Le Comité technique est constitué de l'ensemble des membres actifs de l'Association. Chaque membre y participe via un groupe de discussion et des réunions si nécessaire. Le Comité technique est chargé de l'évolution permanente de la Charte d'engagement, du Règlement intérieur et du Cahier des charges. Il recueille les commentaires et propositions des membres actifs sur le fonctionnement de l'Association, du SPG et du processus de certification, et présente des améliorations lors des Assemblées générales. La restitution des propositions d'améliorations est réalisée, lors des Assemblées générales, par le ou les membres les plus actifs au sein du Comité technique.

3. PROCESSUS DE CERTIFICATION ET RÈGLES D'UTILISATION DU LABEL

3.1 NOUVEAU PRODUCTEUR

3.1.1 Prérequis

Le producteur candidat doit être une structure en activité depuis au minimum trois années, disposant d'une expérience avérée dans la production biologique ou la transformation artisanale des plantes aromatiques, médicinales ou des épices.

3.1.2 Parrainage

Tout producteur souhaitant intégrer l'Association et s'engager dans le processus de certification doit être parrainé par un producteur déjà certifié. Ce parrainage constitue un acte d'accompagnement et de transmission, visant à faciliter la compréhension des valeurs, des exigences et du fonctionnement du SPG. Le producteur parrain s'engage à accompagner le candidat dans sa démarche d'adhésion et à soutenir son intégration au sein de l'Association jusqu'à l'aboutissement du processus de certification.

3.1.3 Demande

La demande de certification marque l'entrée officielle du producteur dans le SPG. Elle implique l'acceptation pleine et entière des modalités d'évaluation, de décision et de suivi définies par le Cahier des charges et le Règlement intérieur. Le producteur s'engage à accueillir les audits, à fournir l'ensemble des documents nécessaires à l'évaluation de ses pratiques et à participer activement à la vie du SPG.

La démarche débute par une demande formelle de certification. Cette demande comprend une présentation détaillée de l'activité du producteur, son historique, une lettre de motivation explicitant les raisons de l'engagement dans la démarche SPOPE, la liste des produits pour lesquels la certification est sollicitée, ainsi qu'un engagement écrit à respecter la Charte fondatrice, la Charte d'engagement, le Règlement intérieur et le Cahier des charges du SPG SPOPE.

La demande est présentée lors d'une Assemblée générale ou d'une Commission de certification afin de permettre un premier échange collectif sur la candidature. À l'issue de cette présentation, un audit est organisé sur le site de production ou de transformation qui est ensuite présenté à la Commission de certification qui statue collectivement sur la certification.

3.2 ATTRIBUTION ET RENOUVELLEMENT DE LA CERTIFICATION

3.2.1 Principes généraux d'attribution et de renouvellement

La procédure d'attribution et de renouvellement vise à vérifier, dans la durée, la conformité des pratiques avec les valeurs et exigences de l'Association tout en accompagnant les producteurs dans une démarche d'amélioration continue. Le renouvellement ne constitue pas une simple reconduction administrative, mais un temps d'évaluation collective, de dialogue et de progression.

3.2.2 Périodicité et conditions

La certification est délivrée pour une durée d'un à deux ans selon les modalités définies par le Règlement intérieur. Chaque producteur certifié s'engage à accueillir les audits et à fournir l'ensemble des éléments nécessaires à l'évaluation de ses pratiques, notamment les documents relatifs à la production, à la transformation, à la traçabilité et à la commercialisation des produits certifiés. Le renouvellement est conditionné au respect des exigences du Cahier des charges et du Règlement intérieur, ainsi qu'à la mise en œuvre des actions correctives éventuellement demandées lors des audits précédents.

3.2.3 Évaluation et décision

La décision d'attribution, de renouvellement ou de retrait de certification est prise de manière collégiale et argumentée lors des Commissions de certification. Elle repose sur les éléments recueillis lors des audits et sur les échanges menés avec le producteur concerné, dans un esprit de transparence, de dialogue et de recherche de consensus.

3.2.4 Participation des producteurs certifiés au SPG

L'attribution et le renouvellement de la certification est indissociable de la participation active du producteur à la vie du SPG. Chaque producteur certifié s'engage à contribuer à son fonctionnement, notamment en réalisant au minimum un audit tous les deux ans auprès d'un autre producteur, en participant aux Assemblées générales de l'Association et en prenant part aux Commissions de certification selon les règles définies dans le Règlement intérieur.

3.2.5 Formation continue et appropriation des référentiels

Chaque producteur certifié s'engage à maintenir une connaissance actualisée de la Charte fondatrice, de la Charte d'engagement du Cahier des charges et du Règlement intérieur. Il participe aux actions de formation proposées par l'Association ou d'autres acteurs de la filière.

3.2.6 Délivrance du certificat

À l'issue de la décision de l'attribution ou du renouvellement de la certification, un certificat attestant de la conformité des pratiques du producteur est délivré par l'Association. Le producteur s'engage à pouvoir fournir, sur demande des acheteurs ou des autorités compétentes, une copie de ce document attestant de la conformité des produits aux exigences du SPG.

3.3 RÈGLES D'UTILISATION

3.3.1 Étiquetage

Seuls les produits certifiés peuvent bénéficier du Label SPOPE sur leur étiquetage. Ce Label peut être utilisé sur les emballages, dans la publicité, sur les supports de communication et sur les documents commerciaux accompagnant les produits, sous réserve du respect strict des règles définies dans le Règlement intérieur. Toute utilisation du Label SPOPE doit être fidèle à la réalité des pratiques certifiées et ne peut en aucun cas induire le consommateur en erreur.

3.3.2 Supports commerciaux

L'utilisation du Label SPOPE sur les supports commerciaux et de communication vise à valoriser l'engagement des producteurs dans une démarche collective de qualité, de durabilité et de transparence. Les supports utilisés doivent respecter l'identité, les valeurs et les principes de l'Association et faire référence exclusivement aux produits effectivement certifiés. L'Association se réserve le droit de demander la modification, la suspension ou le retrait de tout support jugé non conforme aux règles d'utilisation du Label SPOPE.

Copyright

La Charte fondatrice SPOPE de l'Association SPOPE est protégée par les lois sur les droits d'auteurs.

Toute reproduction intégrale ou partielle de cette publication doit être autorisée par écrit par l'Association SPOPE.

© SPOPE 2026

Tous droits réservés

Adresse et contact

Village st François Lot IYIG Ampasanimalo Ambony 101 Antananarivo, Madagascar
spope.association@gmail.com