

Article 4 : Fertilisation des terres.

Il est conseillé de procéder à une analyse des sols afin d'ajuster au mieux le travail de fertilisation. L'aération du sol et l'apport de fumier composté sont recommandés.

L'utilisation d'engrais organiques est vivement conseillée.

Il est strictement interdit d'utiliser des ralentisseurs ou accélérateurs de croissance, ainsi que tout produit de conservation.

Analyse des sols	+1	<input type="checkbox"/>
Aération du sol	+1	<input type="checkbox"/>
Apport de fumier composté	+1	<input type="checkbox"/>
Engrais organiques	+2	<input type="checkbox"/>
Ralentisseurs ou accélérateurs de croissance	-	<input type="checkbox"/>
Produits de conservation	-	<input type="checkbox"/>

Article 5 : Transformation.

Pour la transformation des fruits et des légumes, le travail à façon est toléré.

Travail à façon	+1	<input type="checkbox"/>
-----------------	----	--------------------------

Article 6 : Additifs.

Seuls les assaisonnements naturels sont autorisés.

Non naturels	-	<input type="checkbox"/>
--------------	---	--------------------------

TOTAUX ARTICLES SPÉCIFIQUES

+1 [] - [] = []

+ Totaux Articles Communs = []

TOTAL GÉNÉRAL = []



Cahier des charges IDOKI pour les fruits et légumes



Les critères définis dans le présent cahier des charges permettent de vérifier et de garantir que les pratiques de l'adhérent sont en conformité avec la charte des engagements définissant les valeurs fondatrices d'IDOKI.

Ces critères peuvent décrire :

- un statut ou une **pratique obligatoire** : **↑**
- les **pratiques conseillées**, donnant droit à un bonus car parfaitement en phase avec les valeurs IDOKI : **+1** ou **+2**
- des **pratiques tolérées**, sanctionnées par un malus car moins conformes aux valeurs IDOKI : **-1** ou **-2**
- les **pratiques interdites** car absolument contraires aux valeurs IDOKI : **-**

Articles communs à l'ensemble des productions

Articles	Contrôle
Article 1 : Zone de production. La production des matières premières et leur transformation doivent être effectuées en Pays Basque, siège social de l'exploitation agricole.	↑ <input type="checkbox"/>
Article 2 : Statut de l'exploitant. L'adhérent IDOKI doit être inscrit à la Mutuelle Sociale Agricole et tirer au minimum 50 % de son revenu des produits issus de sa ferme.	MSA ↑ <input type="checkbox"/> Revenu - < 50 % <input type="checkbox"/> -1 50 à 80 % <input type="checkbox"/> +1 > 80 % <input type="checkbox"/>
Article 3 : Limitation de production. La production est limitée par UTH et par atelier (cf tableau spécifique). Au maximum 4 personnes à plein temps doivent travailler sur l'exploitation hors emplois saisonniers Dans le cas de plusieurs UTH, le pourcentage d'un salarié pour un exploitant doit être respecté. Dans le cas de plusieurs productions, il sera calculé le rapport entre le réalisé et le plafond de chaque production. La somme de l'ensemble de ces rapports ne devra pas excéder 100 %.	Nb UTH - >4 <input type="checkbox"/> Nb Exploitant / Nb Salarié <1 - <input type="checkbox"/> Pluri-production Somme (réalisé/plafond) - >100% <input type="checkbox"/> -1 90 à 100% <input type="checkbox"/> +1 <90% <input type="checkbox"/>
Article 4 : Commercialisation. L'adhérent IDOKI ne peut commercialiser que les produits issus de son propre travail de production et de transformation et, en complément de gamme, d'autres produits agréés IDOKI. Le travail à façon peut être autorisé à condition que la matière première soit bien produite sur l'exploitation.	Vente produits non agréés - <input type="checkbox"/> Vente autres produits IDOKI +1 <input type="checkbox"/> Travail à façon -1 <input type="checkbox"/>

Article 5 : Identification, promotion.

Tout produit mis en vente doit être étiqueté individuellement au nom du producteur et signaler son appartenance à IDOKI.

Utilisation

Stickers

Sacs

Dépliant

Charte

Kit minimum

De même, les stands de marché et points de vente à la ferme doivent être identifiés IDOKI, les dépliants IDOKI doivent y être distribués et la Charte d'Engagements doit y être affichée.

L'adhérent IDOKI s'acquitte, lors du versement de sa cotisation, du montant correspondant au kit promotionnel minimum obligatoire défini pour l'année par le Conseil d'Administration.

Article 6 : Contact clientèle.

La vente directe à la ferme ou sur les marchés est privilégiée. À défaut, au moins 50 % de la production doit être écoulée en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

Vente directe

Circuit long

Accueil organisé

L'adhérent IDOKI favorise les visites et l'accueil à la ferme dans la limite et le respect de l'exercice de son métier.

Article 7 : Contrôles.

L'adhérent IDOKI tient à la disposition des organismes indépendants QUALISUD et CERTISUD son cahier de suivi de l'exploitation ainsi que tous documents utiles à la vérification du respect de ses bonnes pratiques.

Tenue information

Accueil animatrice

Signalement problème

Suivi formation

Il accueille une fois par an l'animatrice IDOKI, signale en amont tout problème de qualité survenant sur son exploitation et suit les conseils et formations qui lui sont proposés pour les résoudre.

Article 8 : Environnement.

La ferme, ses abords et toutes ses terres sont entretenus dans le respect de l'environnement et des paysages du territoire. L'adhérent IDOKI participe aussi à la sauvegarde des espaces fragiles.

Abords ferme

Action de sauvegarde

TOTAUX ARTICLES COMMUNS

- =

Articles spécifiques à la production de fruits et légumes

Articles	Contrôle
Article 1 : Variétés. Sont recommandées les variétés anciennes locales, quand elles existent, et les variétés issues de semences biologiques.	Variétés anciennes locales <input type="checkbox"/> Variétés biologiques <input type="checkbox"/>
Article 2 : Limitation de production. La surface de culture est limitée à 2 hectares dont 2500 m ² de serres par UTH. Afin de favoriser un travail de qualité et de contribuer au partage de l'emploi, des surfaces de l'ordre de 1 hectare en plein champ et 1500 m ² de serres par UTH sont cependant vivement conseillées. Le travail saisonnier doit strictement se limiter à la période de récolte. 2 emplois salariés par UTH sont alors au mieux tolérés.	Surface / UHT Plein champs <input type="checkbox"/> Serres <input type="checkbox"/> Travail saisonnier : Hors période récolte <input type="checkbox"/>
Article 3 : Conduite de la culture. Les cultures sont obligatoirement de plein champ, de saison et récoltées à maturité, à l'exception du maraîchage pour lequel la culture sous serre non chauffée est tolérée. La culture sous serre chauffée est strictement interdite. Les pratiques conseillées doivent être respectueuses du produit, de la santé et de l'environnement. Elles doivent être le plus naturelles possibles : désherbage mécanique, paillage biodégradable, rotation des cultures, cueillette manuelle ... Le désherbage chimique est toléré, il doit cependant se limiter au strict nécessaire. Dans le cas d'utilisation de bâches en plastique, des justificatifs de leur recyclage en déchetterie devront être fournis.	Plein champ <input type="checkbox"/> De saison <input type="checkbox"/> Récolte à maturité <input type="checkbox"/> Serre non chauffée <input type="checkbox"/> Serre chauffée <input type="checkbox"/> Désherbage mécanique <input type="checkbox"/> Paillage biodégradable <input type="checkbox"/> Rotation des cultures <input type="checkbox"/> Cueillette manuelle <input type="checkbox"/> Autres pratiques respectueuses <input type="checkbox"/> Désherbage chimique <input type="checkbox"/> Recyclage bâches <input type="checkbox"/>