

## Article 6 : Traitement et/ou fertilisation des terres.

Les traitements préventifs systématiques sont interdits (hors produits cités en annexe).

Un cahier de suivi des cultures sera tenu par le producteur de piment et contiendra :

- Les problèmes constatés sur les parcelles ou sur les plants : la conclusion quant à la nécessité de traiter ou pas.

Si le traitement s'avère nécessaire il devra être fait hors produits chimiques non présents sur la liste autorisée.

- La nature, la dose et le mode d'application des traitements utilisé.

- Toute autre indication (météo, ravageurs présents...) pouvant être intéressant pour la conduite des cultures pourra y être inscrit.

**Traitement anti-parasitaire :** la désinfection chimique des sols est interdite.

**Traitement chimiques :** Interdits.

**Autres traitements :** Le désherbage chimique est interdit.

Traitement préventif systématique

Cahier de suivi

Produits chimiques non présents dans la liste autorisée

Traitement anti parasitaire chimique

Désherbage chimique

## Article 7 : Conservation.

La mise sous-vide est obligatoire.

Mise sous vide

## Article 8 : Maturation des produits.

cf.AOC

Séchage à l'air libre

## Article 9 : Additifs autorisés.

L'adhérent ne doit utiliser que des assaisonnements naturels.

Non naturels

## Article 10 : Analyses.

Dans un premier temps, les producteurs devront réaliser 3 analyses/an puis à terme dans 3 ans atteindre le nombre d'une analyse/lot (contenu de l'analyse à fixer en accord avec les travaux menés par le syndicat).

Analyses

## Article 11 : Traitements des produits.

L'ionisation est interdite.

Ionisation

## Article 12 : Produits dérivés.

Les produits vendus par les producteurs doivent être principalement issus de la ferme.

Pour les autres produits tels que le vinai-gre une garantie de l'origine doit être apportée : produits d'autres producteurs Idoki ou signes officiels de qualité reconnus.

### TOTAUX ARTICLES SPÉCIFIQUES

-  =

+ Totaux Articles Communs =

**TOTAL GÉNÉRAL =**



# Cahier des charges IDOKI pour le piment d'Espelette



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 :  ou
- des **pratiques tolérées**, sanctionnées par un malus car moins conformes aux valeurs IDOKI :  ou
- 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.

### 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

Revenu

### Article 3 : Limitation de production.

La production est limitée par UTH et par atelier (cf tableau spécifique).

Nb UTH

Au maximum 4 personnes à plein temps doivent travailler sur l'exploitation hors emplois saisonniers.

Nb Exploitant

Nb Salarié

<1

Dans le cas de plusieurs UTH, le pourcentage d'un salarié pour un exploitant doit être respecté.

Pluri-production

Somme (réalisé/plafond)

>100%

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 %.

90 à 100%

<90%

### 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.

Vente produits non agréés

Vente autres produits IDOKI

Le travail à façon peut être autorisé à condition que la matière première soit bien produite sur l'exploitation.

Travail à façon

### Article 5 : Identification, promotion.

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

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.

**Utilisation**

Stickers

Sacs

Dépliant

Charte

Kit minimum

### 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 écoulee en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

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

**Vente directe**

> 50 %

**Circuit long**

> 50 %

20 à 50 %

< 20 %

**Accueil organisé**

### 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.

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.

**Tenue information**

**Accueil animatrice**

**Signalement problème**

**Suivi formation**

### 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

+1 \_\_\_\_\_ -1 \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_

## Articles spécifiques à la production du piment d'Espelette

### Articles Contrôle

#### Article 1 : Autres signes de qualité.

L'adhérent IDOKI doit être aussi adhérent de l'Appellation d'Origine Contrôlée Piment d'Espelette.

Il doit donc avoir signé sa Déclaration d'Aptitude, respecter en tous points le cahier des charges de l'A.O.C. et présenter ses produits au contrôle de dégustation.

Adhérent A.O.C.

#### Article 2 : Races et variétés

La variété « Gorria » est la seule autorisée.

Gorria

#### Article 3 : Limitation de la production

La production par atelier est règlementée et notée selon le tableau suivant :

	1er UTH supplémentaire	UTH	
Plants de piments (plant simple)	> 20 000	> 15 000	<input type="checkbox"/>
Plants de piments (plant double) (soit 15000 mottes)	> 30 000	> 20 000	<input type="checkbox"/>

90% de la production sera transformée (cordes inclus) au minimum et 10 % de la production sera vendue en frais au maximum en vue de la transformation.

**Prod. transformée**

< 90 %

**Vente en frais**

> 10 %

#### Article 4 : Conduite des cultures et des élevages.

##### Cultures

La monoculture n'est pas une pratique idéale pour le piment d'Espelette qui est une production saisonnière et traditionnellement associée à d'autres ateliers agricoles.

Les cultures doivent être de plein champ, de saison et récoltées à maturité.

L'élevage des plants sous serre est autorisé.

Les mesures antigel sont interdites.

Il est obligatoire pour les producteurs de piment d'Espelette de prévoir une parcelle de substitution (délai : 5 ans).

##### Densité

Les plants doubles sont autorisés : donc la densité à l'hectare sera comprise entre 10000 et 30000 pied/ha.

Paillage des parcelles : lorsque le paillage plastique est utilisé, le producteur devra présenter le justificatif d'enlèvement des bâches de la déchetterie.

**Monoculture**

**Plein champs**

**De saison**

**Récolte à maturité**

**Mesures antigel**

**Parcelle de substitution**

**Densité**

> 30000 p/ha

20000 à 30000

10000 à 20000

#### Article 5 : Plants.

Les OGM sont interdits.

OGM