



Cahier des charges IDOKI pour le fromage de chèvre



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 :

Article 5 : Traitement des animaux.

Une nourriture saine et des locaux propres et confortables sont la base d'une bonne prophylaxie du troupeau. Les traitements doivent donc être réduits au maximum

Traitements anti parasitaires
 > 2/an
 < 1/an
 Traitements antibiotiques
 en préventif

2 traitements antiparasitaires ne devraient pas être dépassés par an.

Ordonnance

Les traitements antibiotiques sont interdits en préventif. En cas d'utilisation curative sur une ou plusieurs bêtes, les ordonnances vétérinaires doivent être conservées et 15 jours doivent être ajoutés au délai d'attente préconisé par le fabricant.

Délais d'attente

Vaccination
 > 1/an

Il n'est toléré qu'une vaccination par an.

>60/100/60

Article 6 : Fertilisation des terres.

L'apport au sol par les animaux et les fertilisants organiques doit être privilégié.

<60/60/60

Les apports extérieurs d'azote, potassium et phosphore doivent être limités et équilibrés. Il est conseillé de ne pas dépasser le schéma 60/60/60 .

Article 7 : Affinage des fromages.

Afin de favoriser le développement aromatique, les affinages longs sont recommandés.

Tommes > 2,5 kg
 < 3 mois

> 4 mois

3 mois minimum sont conseillés pour les tommes de plus de 2,5 kg et 2 mois minimum pour les formats plus petits.

Petits formats
 < 2 mois

> 3 mois

Article 8 : Additifs.

Seuls les ferments lactiques, la présure et les assaisonnements naturels sont autorisés dans la fabrication du fromage.

Anti-butyrriques

Les anti butyrriques sont strictement interdits.

Article 9 : Contrôles qualité.

Afin de garantir une matière première puis un produit final de qualité, 4 analyses de lait et 2 analyses de fromages sont recommandées.

Analyses de lait
 <4/an

>ou = 1/mois

Analyses de fromage
 <2/an

>2/an

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"/> 50 à 80 % <input type="checkbox"/> > 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"/> 90 à 100% <input type="checkbox"/> <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 <input type="checkbox"/> Travail à façon <input type="checkbox"/>

TOTAUX ARTICLES SPÉCIFIQUES

_____ - _____ = _____

+ Totaux Articles Communs = _____

TOTAL GÉNÉRAL = _____

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

Articles spécifiques à la production de fromage de chèvre

Articles	Contrôle
Article 1 : Races.	<input type="checkbox"/> Pyrénéenne
Est recommandée la race pyrénéenne, sont autorisées l'alpine et la saanen.	<input type="checkbox"/> Alpine et saanen
	<input type="checkbox"/> Autres races

Article 2 : Limitation de production.

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

Tommes	Fromages frais	
> 50 kl	> 25 kl	<input type="checkbox"/>
> 40 kl < 50 kl	> 20 kl < 25 kl	<input type="checkbox"/>
< 40 kl	< 20 kl	<input type="checkbox"/>

Article 3 : Conduite des élevages.

Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit.

Pour un confort optimum des animaux, il est demandé un espace minimum de 1,2 m² par chèvre à l'intérieur des bâtiments et une densité maximale de 1,8 UGB à l'hectare en extérieur (ou équivalences pour la zone de montagne).

La plus grande durée de pâturage sur parcours herbeux que permettent les conditions climatiques est conseillée.

Hors-sol

Densité intérieure

Densité extérieure

Propreté

Durée de pâturage

Article 4 : Alimentation.

Les animaux doivent être élevés selon les usages. S'agissant d'herbivores, leur alimentation doit être essentiellement constituée de pâture et fourrages séchés produits sur l'exploitation, complétés par des céréales reconnaissables à l'oeil nu, des protéines (pois, luzerne, lupin, ...) ou des granulés simples.

Une chèvre consommant en moyenne 1200 kg de matière sèche par an, afin de favoriser au mieux la production sur l'exploitation de l'alimentation du troupeau, les achats extérieurs sont réglementés (cf ci-contre).

Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, les rations complètes, l'ensilage d'herbe ou de maïs et l'enrubanné.

Achat aliments Matière sèche / chèvre / an

Aliments interdits

Ensilage

TOTAUX ARTICLES COMMUNS

- =