



Cahier des charges spécifique à la production « Fromages et produits laitiers de Brebis »

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.

Article 1.1 SIGNE DE QUALITÉ

L'adhérent IDOKI doit être aussi adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée OSSAU IRATY. Il doit donc avoir signé sa déclaration d'identification, respecté en tout point le cahier des charges de l'AOP et présenté ses produits au contrôle de dégustation. Toutefois, si l'adhérent est exclu par l'AOP pour le non respect d'un critère allant dans le sens de la production fermière, le conseil d'administration de l'APFPB se réserve le droit de le maintenir à IDOKI.

Article 1.2 RACES

Conformément au cahier des charges de l'AOP, ne sont admises que les trois races locales : Manex Tête Rousse, Manex Tête Noire et Basco-Béarnaise.

Article 2 LIMITATION DE PRODUCTION

La production transformée est réglementée selon le tableau suivant :

	1 UTH	2 UTH	3 UTH	4 UTH
Plafond maximal transformé	20 000 L	40 000 L	60 000 L	80 000 L

La production non transformée (lait livré en laiterie) est réglementée et correspond au double du plafond de la production transformée.

Article 3 CONDUITE DES ÉLEVAGES

Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit. La transhumance des troupeaux sera pratiquée de Mai à Novembre dans les estives du département des Pyrénées-Atlantiques, et tolérée dans des départements limitrophes (Landes, Gers, Hautes Pyrénées) et en Hegoalde. Les brebis doivent sortir tous les jours ; cependant, une tolérance de 90 jours à l'intérieur est instaurée pour tenir compte des aléas climatiques. Pour un confort optimum des animaux, les densités minimales sont fixées à 1,1m² par brebis à l'intérieur des bâtiments et à 1,8 UGB à l'hectare en extérieur (ou équivalences pour la zone de montagne). Le couchage sur litière est conseillé. Le couchage sur lisier est toléré. La production saisonnière de lait de brebis doit se faire entre le 1er Novembre (date des premières mises-bas) et le 31 août (date de la dernière traite). L'agnelage après le 15 janvier est recommandé. La reproduction par insémination artificielle est tolérée. L'utilisation des hormones de reproduction est tolérée dans la limite de 20% du troupeau. Leur utilisation sera interdite en 2027.

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'œil nu, des protéines (pois, luzerne, lupin,...) ou des granulés simples. Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou farines.

La mise en place d'unités de fabrication des aliments à la ferme ou en collectif est encouragée.
Les brebis doivent sortir au minimum 9 mois au pâturage.

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

Les enrubannés d'herbe, réalisés lors d'années avec des conditions climatiques défavorables, seront exceptionnellement tolérés avec 70% de MS au minimum et 1kg maximum distribué par jour hors lactation.

Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâture + fourrages + céréales/protéagineux).
L'achat des aliments est limité à 240 kg de MS / brebis / an.

Les aliments achetés doivent provenir :

- soit du département des Pyrénées Atlantiques,
- soit des départements limitrophes (Landes, Gers, Hautes Pyrénées),
- soit d'Hegoalde.

A ce jour : tolérance sur ce critère « Origine » tant qu'une solution d'approvisionnements (qualité/ quantité) n'est pas proposée par le groupe de travail interne Idoki.

Article 4 **ALIMENTATION**

Une nourriture saine et des locaux propres et confortables sont la base d'une bonne prophylaxie du troupeau.

Sont autorisés par an, 2 traitements antiparasitaires (interne et externe). L'utilisation de produits à base d'homéopathie, d'aromathérapie, de phytothérapie ou de plantes ou produits naturels n'est pas limitée.

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.

La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en systématique ; une tolérance est acceptée si une pathologie (hors piétin, hors mammite) est reconnue par le vétérinaire.

Article 5 **TRAITEMENT DES ANIMAUX**

Les engrais chimiques ainsi que tous les pesticides (insecticides, fongicides, désherbants...) chimiques sont interdits sur les prairies, les cultures fourragères, les parcours et les cultures céréalières/ oléo protéagineuses.

Seuls les traitements validés dans le cahier des charges de l'Agriculture Biologique seront tolérés.
L'adhérent IDOKI doit obligatoirement être adhérent ou suivre au moins 1 fois / an une formation sur les techniques alternatives aux intrants/traitements chimiques/autres techniques de travail proposés par BLE, EHLG ou un autre organisme.

Article 6 **FERTILISATION ET INTRANTS**

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

L'affinage des tommes de 2 à 3 kg doit être supérieur à 80 jours et 120 jours pour les tommes de 4-5 kg.

Il est conseillé 4 mois minimum d'affinage pour les tommes de 2 kg et plus (formats AOP) et 75 jours pour les petits formats non A.O.P mais cependant tenus de respecter tous les autres points du cahier des charges. Les quantités de tommes à pâte pressée non cuites petits formats hors AOP sont tolérées à hauteur de 25 % de la fabrication annuelle de tomme à pâte pressée non cuite.

La congélation du lait en vue de le transformer en produits laitiers frais ou fromage est strictement interdite.

Le report sous vide des fromages (dans le but de reporter l'affinage des fromages en blanc) est strictement interdit.

Article 7 **TRANSFORMATION FROMAGÈRE**

Seuls les ferments lactiques, la présure et le sel sont autorisés dans la fabrication du fromage, ainsi que les additifs naturels.

Les anti-butyriques sont strictement interdits.

Article 8 **ADDITIFS**

Le nombre minimum d'analyses réglementaires doit être respecté :

- 4 analyses de lait / an minimum
- 1 analyse de lait / mois est recommandé

Le nombre d'analyse de fromage (fromages blancs et croutes), calculé en fonction du litrage moyen transformé, doit être respecté.

Article 9 **AUTO CONTRÔLES**