



# LE CAHIER DES CHARGES

*du label fermier Idoki*



*Vous trouverez dans ce document :*

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>4-5</b>
<b>MANIFESTE</b> .....	<b>6-7</b>
<b>COMMENT ÊTRE LABELLISÉ IDOKI ?</b> .....	<b>8-9</b>
<b>CAHIERS DES CHARGES IDOKI</b> .....	<b>10-39</b>
<b>CAHIER DES CHARGES GÉNÉRAL</b> .....	<b>11</b>
<b>RÈGLEMENT INTÉRIEUR</b> .....	<b>13</b>
<b>CAHIERS DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION :</b> .....	<b>16-47</b>
- Fromages et produits laitiers de brebis .....	14-15
- Fromages et produits laitiers de vache .....	16-17
- Fromages et produits laitiers de chèvre .....	18-19
- Viandes bovines .....	20-21
- Viandes ovines et caprines .....	22-23
- Viandes et charcuteries de porc .....	24-25
- Canards gras frais et cuisinés .....	26-27
- Poulets .....	28-29
- Poules pondeuses : œufs .....	30-31
- Produits de la ruche .....	32-33
- Pigeonneaux .....	34
- Fruits, petits fruits et fruits à coques .....	35
- Légumes .....	36
- Piment d'Espelette .....	37
- Plantes aromatiques et médicinales .....	38
- Vin d'Irouleguy .....	39
<b>NOTES</b> .....	<b>40-42</b>

## Une démarche de transparence

Les producteurs fermiers du Pays Basque ont créé le label IDOKI en 1992, dans une démarche d'ouverture et de transparence vis-à-vis du consommateur.

Près d'une centaine de fermes du Pays Basque proposent une gamme de dix-huit productions.

 Fromages et produits laitiers de brebis	 Fromages et produits laitiers de chèvre	 Fromages et produits laitiers de vache	 Viandes et charcuteries de porc
 Viandes bovines	 Viandes ovines et caprines	 Canards gras frais ou cuisinés	 Poulets
 Pigeonneaux	 Poules pondeuses : œufs	 Légumes	 Fruits, petits fruits et fruits à coques
 Piment d'Espelette	 Vin d'Irouléguy	 Plantes médicinales et aromatiques	 Produits de la ruche
 Pâtes et farines	 Glaces		

## Je produis, je transforme, je vends

C'est une démarche unique qui définit une production fermière à taille humaine, et en relation directe avec les consommateurs :

- Le producteur ne transforme que la matière première issue de sa ferme, et garantit le caractère fermier des produits.
- Les fermes sont à taille humaine. Le producteur a le temps de s'occuper des cultures et des bêtes, tout en gardant des conditions de travail et de vie satisfaisantes. Il garantit au consommateur des produits de qualité.
- Le producteur privilégie traditionnellement la vente directe à la ferme et sur les marchés, ainsi que le circuit court de proximité (un seul intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

Le label IDOKI permet le maintien de l'emploi paysan et des petites fermes du Pays Basque.

## Un label fermier de qualité

S'inspirant des valeurs de l'Agriculture Paysanne, la saveur et la qualité des produits finis découlent des pratiques suivantes :

- l'ensemble des productions de la ferme, transformées ou non, sont soumises au respect des cahiers des charges de production,
- les élevages sont obligatoirement de petite taille et de plein air,
- les variétés et/ou les races sont de souche locale ou conduites de manière rustique,
- les cultures sont de saison, de plein champ et récoltées à maturité,
- les bêtes sont prioritairement nourries à la pâture et avec les fourrages et céréales non OGM produits sur l'exploitation,
- les intrants chimiques sont interdits sur toutes les surfaces de la ferme,
- les ingrédients complémentaires entrant dans la composition des produits doivent être sous démarche collective de qualité et/ou d'origine locale.

L'association accompagne les fermes dans l'évolution de leurs pratiques à travers des groupes collectifs d'échanges entre producteurs ou des journées thématiques de formation.



# MANIFESTE

## NOUS DÉFENDONS LE MODÈLE FERMIER

Nous préservons les variétés et races rustiques locales.  
Nous travaillons en plein air et en plein champ.  
Nous cultivons sans produits chimiques.

## NOUS MAÎTRISONS NOTRE PRODUCTION DU SOL À L'ASSIETTE

Nous transformons nous-mêmes nos produits, issus de nos fermes.  
Nous limitons notre production pour en garantir la qualité  
et pour maintenir un nombre important de petites fermes.  
Nous proposons des recettes simples  
et savoureuses à base d'ingrédients labélisés.

## NOUS VENDONS EN CIRCUIT COURT

Nous privilégions la rencontre directe avec les consommateurs.  
Nous ouvrons nos fermes au public.  
Nous contribuons à dynamiser l'économie  
et la vie sociale du Pays Basque.

## VOTRE ACTE D'ACHAT PERMET UNE RÉMUNÉRATION ÉQUITABLE DE NOTRE TRAVAIL.



JE PRODUIS, JE TRANSFORME, JE VENDS



EKOIZTEN DUT, ERALDATZEN DUT, SALTZEN DUT

[idoki.org](http://idoki.org)

# GURE IZAITEA

## LABORANTXA IRAUNKORRAREN ALDE EGITEN DUGU

Lekuko landare mota eta abere arrazak babesten ditugu.  
Abereak egun guziz kanpoan dira eta lurlanak sasoinakoak dira.  
Tratamendu kimikorik gabe lan egiten dugu.

## GURE EKOIZPENAK, LURRETIK SARDEKKARAINO MENPERATZEN DITUGU

Gure etxaldeko mozkinak guhaurek lantzen eta sukaldatzen ditugu.  
Kalitatearen segurtatzeko ekoizpen heina nahitarat mugatzen dugu,  
eta etxalde ttipiak biziarazten ditugu.  
Zaporea segurtatzen duten errezeta sinpleak  
proposatzen ditugu, gehigarri naturalak bakarrik erabiliz.

## Z U Z E N K I S A L T Z E N D U G U

Kontsumitzailearekin harremana lehenesten dugu.  
Gure etxaldeak publikoari idekitzen dizkiogu.  
Iparraldeko bizi sozial eta  
ekonomikoaren eragileak gira.

## ZURE EROSKETAREKIN G U R E L A N A SEGURTATZEN DUZU.



**LABEL ENGAGÉ POUR DES PRODUITS FERMIERS DE QUALITÉ**  
KALITATEZKO ETXE EKOIZPENEN LABEL ENGAIATUA



## 1 Les conditions d'adhésion

La demande d'adhésion est ouverte à tout paysan du Pays Basque ayant une activité de transformation fermière.

**Afin d'adhérer au label Idoki, le paysan doit être en conformité avec le cahier des charges en vigueur à la demande d'adhésion.**

**Ce cahier des charges est composé :**

- Du cahier des charges générales de la ferme.
- Du règlement intérieur IDOKI.
- Des cahiers des charges spécifiques à chaque production présentes sur la ferme.

## 2 La demande d'agrément

**Après lecture du cahier des charges IDOKI, vous devrez :**

**1. Faire une demande d'entretien à l'association pour la réalisation d'un diagnostic de votre ferme :**

L'animateur(trice) IDOKI viendra sur la ferme pour discuter avec vous et positionner la ferme par rapport au cahier des charges IDOKI : volet production, transformation et commercialisation.

À la suite de ce rendez-vous, un compte rendu complet du diagnostic vous sera envoyé par mail.

**2. Une fois que vous êtes prêt(e), faire une demande d'agrément IDOKI à l'association :**

Un rendez-vous avec le certificateur externe (contrôleur Qualisud) sera fixé avec vous pour réaliser l'audit d'agrément. Ce sera le premier contrôle IDOKI de la ferme.

À l'issue de l'audit, l'organisme certificateur transmet le compte-rendu de la visite à la commission agrément Idoki (composée uniquement de paysans IDOKI).

**La commission agrément statuera ensuite sur l'octroi de l'agrément :**

- L'agrément est accordé, sans condition.
- L'agrément est refusé, car un point essentiel du cahier des charges n'est pas respecté. Dans ce cas, la ferme peut être accompagnée par l'association, et reformuler une demande d'agrément plus tard.

## 3 Après l'obtention de l'agrément

**Le producteur s'engage à :**

- respecter et signer le règlement intérieur du label IDOKI,
- respecter le cahier des charges IDOKI, à signaler en amont tout problème de qualité survenant sur sa ferme, à tenir à disposition de l'organisme de contrôle externe et de l'association tous les documents utiles à la vérification du respect des cahiers des charges,
- utiliser les supports de communication IDOKI, à étiqueter individuellement ses produits IDOKI, à signaler son appartenance à IDOKI sur tous les points de vente,
- favoriser les visites et l'accueil à la ferme, dans la limite et le respect de l'exercice du métier,
- participer aux actions de promotion de l'association.

## 4 Les contrôles du label Idoki

**Depuis 2021, l'ensemble des fermes IDOKI sont soumises aux contrôles des différents critères des cahiers des charges. Ces contrôles permettent :**

- d'apporter une garantie sur la qualité des produits et des pratiques agricoles,
- d'apporter la garantie d'une certification neutre et objective grâce à l'intervention d'un organisme certificateur,
- d'accompagner de manière pédagogique les producteurs Idoki dans la transition vers le respect des critères du cahier des charges d'ici 2027.

Le contrôle IDOKI aura lieu tous les 3 ans, une fois en interne par l'animateur(trice) d'IDOKI, et la fois suivante en externe, par un contrôleur de Qualisud ou inversement. Il durera une demi-journée.

Au cours de la visite, des anomalies peuvent être relevées. Selon le critère du cahier des charges en cause, 3 niveaux de manquement ont été définis : A (critique), B (majeur), C (mineur) avec des délais de remise en conformité notifiés pour chacun des critères.

Une fois la visite réalisée, le compte-rendu est transmis à la commission agrément.

**Les paysans de la commission agrément IDOKI étudient le compte rendu, et émettent un avis :**

- validation de l'agrément,
- ou propositions d'accompagnements si plusieurs non-conformités critiques sont relevées et mise en place des délais de remises en conformité,
- ou courrier de retrait.

La décision est rendue au producteur par courrier ou mail, et l'animateur(trice) IDOKI organise un appel téléphonique pour échanger sur ce rapport de contrôle, et éventuellement proposer un accompagnement technique.

**Lorsque la ferme est conforme, l'attestation IDOKI (valable 3 ans) est transmise au producteur.**

## 5 Certification de l'association

Une fois par an, l'association sera audité afin de s'assurer du respect du schéma de fonctionnement de l'habilitation et de la certification. Cet audit consiste, en une demi-journée, à vérifier sur un échantillon de dossiers que le schéma a été respecté.

## 6 La cotisation

La première année complète d'adhésion, la cotisation d'entrée est de 290\* € HT et donne droit à l'inscription sur le dépliant et sur le site internet. Un kit d'outils de communication sera fourni à l'adhérent (d'une valeur égale au montant de l'adhésion).

Les années suivantes, la cotisation est de 3%\* du chiffre d'affaires hors taxe de la production fermière. L'adhésion à l'association (Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque - APFPB) est comprise dans cette adhésion.

\* Les montants des cotisations sont votés annuellement lors de l'AG de l'association. Les montants peuvent être amenés à évoluer.

*Le label fermier Idoki est décliné en plusieurs cahiers des charges :*

## LE CAHIER DES CHARGES GÉNÉRAL

*Regroupe les articles communs valables pour toutes les productions et que toutes les fermes doivent respecter.*

## LE RÈGLEMENT INTÉRIEUR

*Chaque ferme signe et s'engage à le respecter.*

## LES CAHIERS DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

*Il existe un cahier des charges par production, soit 18 cahiers des charges regroupant les critères de :*

- races/variétés,
- limites de production,
- conduite d'élevage/de culture ,
- alimentation ,
- traitements des animaux ,
- fertilisation et intrants,
- transformation.

## CAHIER DES CHARGES GÉNÉRAL

### ARTICLE 1 : STATUT DE L'ADHÉRENT

L'adhérent IDOKI doit être inscrit à la Mutuelle Sociale Agricole.

### ARTICLE 2 : ZONE DE PRODUCTION

- Le siège de la ferme et les terres sont situés au Pays Basque. Si le corps de ferme est limitrophe à la zone Pays Basque, les terres peuvent se situer dans un rayon de 15km autour, dans les communes limitrophes.
- La production des matières premières doit être réalisée au Pays basque. La transformation des produits doit se réaliser au Pays Basque ou dans les communes limitrophes (communes limitrophes en annexe).
- NB : Une exception est autorisée pour les transhumances, possibles hors Pays basque (cf. précisions sur la durée et la zone pour chaque production concernée dans les cahiers des charges productions).

### ARTICLE 3 : DIMENSION HUMAINE DE LA FERME

- La production via du salariat est limitée : le rapport d'un salarié pour un exploitant sur la ferme doit être respecté.
- La main d'œuvre non rémunérée n'est pas comptée dans le calcul.
- Les apprentis et les saisonniers salariés, présents pour une durée supérieure à 7 jours, sont compris dans le calcul au prorata du temps passé sur la ferme sur l'année.
- Les actions de prestations (salaires, salariat des ateliers collectifs, berger mutualisé) ne sont pas comptées dans le calcul.

### ARTICLE 4 : PRODUCTIONS DE LA FERME

Toutes les productions présentes sur la ferme, transformées (produits IDOKI) et non transformées (produits IDOKIABLES dans la partie production), doivent être soumises au cahier des charges IDOKI correspondant (articles communs et articles spécifiques à la production).

### ARTICLE 5 : DIMENSION DE LA FERME, LIMITES DE PRODUCTION

- Respect des plafonds de production et de transformation cumulés (cf. cahiers des charges spécifiques).
- Les agneaux/veaux/chevreaux de lait vendus entre 1 et 2 mois au négociant ne sont pas pris en compte dans le calcul du plafond.
- Les agneaux/veaux/chevreaux valorisés en direct sont pris en compte.

### ARTICLE 6.1 : TRANSFORMATION | GÉNÉRAL

- La transformation des produits doit être réalisée par l'adhérent : le travail à façon est strictement interdit.
- Dérogation possible pour la réalisation de jus de fruits et nectars de fruits (kiwi) (100% des fruits provenant de la ferme, actions mécaniques, ni recettes) par un prestataire certifié conforme par la commission d'agrément IDOKI.
- L'abattage et la découpe par l'abattoir sont autorisés.
- Il est fortement recommandé d'aller vers les outils collectifs de transformation existants (salaires, hâloirs, séchoirs, outils de transformation de viandes, fruits, légumes).

### ARTICLE 6.2 : TRANSFORMATION | INGRÉDIENTS ANNEXES

Les ingrédients annexes (ce sont les principaux ingrédients hors sel, ferments et présures) incorporés dans les produits transformés (alimentaires et non alimentaires) doivent être issus de productions locales et/ou sous signe de qualité : AB, Biper Eztia, AOP, IDOKI.

### ARTICLE 6.3 : TRANSFORMATION | PROPORTION D'INGRÉDIENTS ISSUS DE LA FERME

- Les produits alimentaires transformés doivent être constitués au minimum de 50% d'ingrédients IDOKI de la ferme (exception faite pour les produits non alimentaires).
- Exception selon recette : pour les bolognaïses, tolérance de 40% de viande minimum dans les recettes.

### ARTICLES 7 : COMMERCIALISATION

- Tout produit mis en vente doit être étiqueté individuellement au nom du producteur et l'appartenance à IDOKI doit être mentionnée.
- Au moins 50% de la production transformée/valorisée IDOKI doit être écoulee en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).



## RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Critères généraux à respecter par l'adhérent, mais pas soumis au plan de contrôle.



### Critères généraux :

- Il est interdit d'acheter de la matière première principale à l'extérieur. La matière première transformée est produite sur la ferme.
- L'adhérent IDOKI doit respecter les obligations imposées par la réglementation sanitaire (formations hygiènes, sécurité, sanitaire...).
- La vente directe à la ferme ou sur les marchés est privilégiée.
- L'adhérent IDOKI favorise les visites et l'accueil à la ferme dans la limite et le respect de l'exercice de son métier.
- L'adhérent IDOKI doit participer à la formation « Savoir parler d'IDOKI » dans les 2 ans qui suivent l'adhésion.
- L'adhérent IDOKI doit être bénévole, au minimum 1 fois/an à un événement de promotion.
- L'adhérent IDOKI doit accueillir le marché à la ferme au moins 1 fois dans sa carrière.
- La ferme, ses abords et toutes ses terres sont entretenus par l'adhérent dans le respect de l'environnement et des paysages du territoire (gestion et élimination des déchets).
- L'adhérent IDOKI tient à la disposition des organismes indépendants son cahier de suivi de l'exploitation, sa comptabilité ainsi que tous documents utiles à la vérification du respect de ses bonnes pratiques.
- Il signale en amont tout problème de qualité survenant sur son exploitation et suit les conseils et formations qui lui sont proposés pour les résoudre.



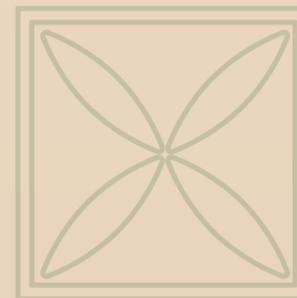
### Critères productions animales :

- Les traitements antibiotiques de masse (tout un lot, troupeau entier) sont interdits en préventif.
- Pour les producteurs de canards, respecter les plafonds suivants :
  - Canards transformés : 1 250/UTH.
  - Canards frais (entiers ou découpés) : 2 500/UTH.
- Pour les producteurs de poulets : l'alimentation des poulets doit être constituée de plus de 50% de céréales. À partir de 8 semaines, la ration quotidienne des poulets doit comporter 70% de céréales minimum.



### Critères productions végétales :

- L'adhérent est engagé pour la préservation des variétés locales présentes sur le territoire (CDC Fruits).





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Fromages et produits laitiers de brebis



### ARTICLE 1.1 : SIGNE DE QUALITÉ

L'adhérent IDOKI doit être adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée Ossau Iraty.

Toutefois, si l'adhérent est exclu par l'AOP pour le non-respect d'un critère allant dans le sens de la production fermière, la commission d'agrément 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.

**Pratique recommandée :** Est recommandée la race Manex Tête Noire. Les races recommandées ne peuvent être mises en avant commercialement que si elles sont prépondérantes de plus de 70% dans le troupeau.

### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production transformée est limitée à 20 000 L/UTH.
- La production non transformée correspond au double du plafond transformé.

### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

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

- Les animaux doivent pâturer tous les jours. Une tolérance de 120 jours à l'intérieur est instaurée pour tenir compte des aléas climatiques - soit 8 mois minimum de pâturage.
- La densité minimale en bergerie est de 1,1 m<sup>2</sup> par brebis et 1,2 m<sup>2</sup> par couple mère/agneau(x).
- Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha. (ou équivalence pour la zone de montagne).
- Trois mois minimum de tarissement sont à respecter.
- 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.
- Élevage des agneaux de lait :
  - les agneaux de lait sont exclusivement élevés sous la mère.
  - l'utilisation de poudre de lait est interdite.
  - l'utilisation de la louve est interdite.
  - pour tout agneau nécessitant un apport de lait complémentaire (comme les jumeaux ou les triplés par exemple), seuls les laits naturels issus des trois espèces (ovins, bovins, caprins) sont autorisés.

#### Pratiques recommandées :

- La transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64, et est tolérée dans les départements limitrophes au 64 (40, 32, 65 et Hegoalde).
- Chargement extérieur inférieur à 1,4 UGB/ha.
- Agnelage du troupeau après le 15/01.
- Absence d'utilisation des hormones de reproduction.

### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation doit être essentiellement constituée de pâture et fourrages séchés produits sur l'exploitation complétés par des céréales et des protéagineux.
- Pour les mélanges d'aliments - céréales et protéagineux - seule la liste positive d'aliments est autorisée (voir catalogue aliments IDOKI), ainsi que les mélanges fabriqués à la ferme avec les matières premières nobles produites sur la ferme.
- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou de farines.
- Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, les granulés complets et l'ensilage d'herbe ou de maïs.
- La proportion de fourrages enrubbannés produits sur la ferme et distribués aux animaux est limitée à 33% des fourrages produits, à lisser sur trois années. La distribution d'enrubannés est interdite pendant la lactation.
- Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâtures/estives + fourrages + céréales/protéagineux).

#### Pratiques recommandées :

- Absence de production d'enrubannés.
- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.

### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an.
- Les traitements allopathiques sont administrés uniquement pour une action curative. Les animaux doivent être identifiés.
- Le temps d'attente est doublé par rapport au délai légal sur l'ensemble des produits allopathiques.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en systématique (tolérance si une pathologie est reconnue par le vétérinaire hors piétin et mammite).

**Pratique recommandée :** Maximum un traitement antiparasitaire par an.

### ARTICLE 6 : FERTILISATIONS ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Apport de fumier composté sur les parcelles.

### ARTICLE 7 : TRANSFORMATION FROMAGÈRE

- L'affinage des tommes de 2 à 3 kg doit être supérieur à 80 jours.
- Pour les tommes de 4 à 5 kg, l'affinage doit être supérieur à 120 jours.
- Les quantités de tommes à pâte pressée non cuites de petits formats hors AOP sont tolérées à hauteur de 25% de la fabrication annuelle.
- La durée d'affinage est de 75 jours minimum pour les petits formats non-AOP. Les autres points du CDC de l'AOP doivent être respectés.
- La congélation du lait en vue de le transformer en produits laitiers frais ou fromages est strictement interdite.
- Le report sous-vide des fromages (dans le but de reporter l'affinage des fromages en blanc) est strictement interdit.
- 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.

#### Pratiques recommandées :

- Il est conseillé 4 mois minimum d'affinage pour les tommes de 2 kg et plus (formats AOP).
- Absence de tommes de petits formats.

### ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Fromages et produits laitiers de vache



### ARTICLE 1 : RACES

Toute race laitière est autorisée.

**Pratique recommandée :** Absence de Prim'Holstein.

### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production transformée est limitée à 60 000 L/UTH.
- La production non transformée correspond au double du plafond transformé.

### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit.
- Les animaux doivent pâturer tous les jours. Une tolérance de 90 jours à l'intérieur est instaurée pour tenir compte des aléas climatiques - soit 9 mois minimum de pâturage.
- La densité minimale en bâtiment est de 8m<sup>2</sup> /UGB.
- Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha. (ou équivalence pour la zone de montagne).
- Le robot de traite est interdit. La monotraite est autorisée.
- 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.
- Élevage des veaux de lait :
  - l'utilisation de poudres de lait est interdites.

- l'utilisation de la louve est interdite.

- pour tout veau nécessitant un apport de lait complémentaire, seuls les laits naturels issus des trois espèces (ovins, bovins caprins) sont autorisés.

#### Pratiques recommandées :

- La transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64, et est tolérée dans les départements limitrophes au 64 (40, 32, 65 et Hegoalde).
- Chargement extérieur inférieur à 1,4 UGB/ha.
- La traite deux fois par jour est recommandée sur toute la période de production.
- Absence d'utilisation des hormones de reproduction.

### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation doit être essentiellement constituée de pâture et fourrages séchés produits sur l'exploitation complétés par des céréales et des protéagineux.
- Pour les mélanges d'aliments - céréales et protéagineux - seule la liste positive d'aliments est autorisée (voir catalogue aliments IDOKI), ainsi que les mélanges fabriqués à la ferme avec les matières premières nobles également produites sur la ferme.
- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou de farines.
- Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, les granulés complets et l'ensilage d'herbe ou de maïs.

• La proportion de fourrages enrubannés produits sur la ferme et distribués aux animaux est limitée à 33% des fourrages produits, à lisser sur trois années.

• Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâtures/estives + fourrages + céréales/protéagineux).

#### Pratiques recommandées :

- Absence de production d'enrubannés.
- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.

### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an.
- Les traitements allopathiques sont administrés uniquement pour une action curative. Les animaux doivent être identifiés.
- Le temps d'attente est doublé par rapport au délai légal sur l'ensemble des produits allopathiques.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en systématique, tolérance si une pathologie est reconnue par le vétérinaire (hors piétin et mammité).

**Pratique recommandée :** Maximum un traitement antiparasitaire par an.

### ARTICLE 7 : TRANSFORMATION FROMAGÈRE

- Pour les tommes à pâtes pressées : les affinages longs (supérieurs à 3 mois) sont imposés pour les formats de fromage de 2,5 kg et plus.
- La congélation du lait en vue de le transformer en produits laitiers frais ou fromages est strictement interdite.
- Le report sous-vide des fromages (dans le but de reporter l'affinage des fromages en blanc) est strictement interdit.
- 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.

**Pratique recommandée :** Affinage de 2 mois pour les fromages en dessous de 2,5 kg.

### ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

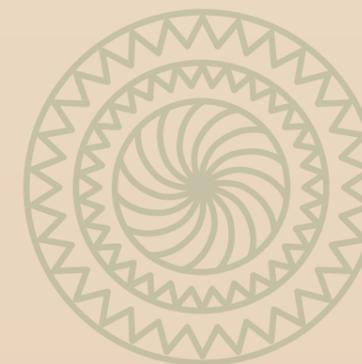
**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Fromages et produits laitiers de chèvre



### ARTICLE 1 : RACES

Toute race laitière est autorisée.

**Pratique recommandée :** Est recommandée la race chèvre Pyrénéenne. Les races recommandées ne peuvent être mises en avant commercialement que si elles sont prépondérantes de plus de 70% dans le troupeau.

### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production transformée est limitée à 40 000 L/UTH.
- La production non transformée correspond au double du plafond transformé.

### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit.
- Les animaux doivent pâturer tous les jours. Une tolérance de 120 jours à l'intérieur est instaurée pour tenir compte des aléas climatiques - soit 8 mois minimum de pâturage.
- La densité minimale en bâtiment est de 1,2 m<sup>2</sup>/chèvre et 1,3 m<sup>2</sup>/couple chèvre – chevreau(x).
- Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha. (ou équivalence pour la zone de montagne).
- Les lactations longues sont interdites. L'allotement des chèvres pour avoir du lait en continu dans l'année est interdit.

- Une période de tarissement de 2 mois est obligatoire entre novembre et février. Le déssaisonnement des chèvres est interdit.
- 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.

- Élevage des chevreaux de lait :

- l'utilisation de poudre de lait est interdite.
- l'utilisation de la louve est interdite.

- pour tout chevreau nécessitant un apport de lait complémentaire, seuls les laits naturels issus des trois espèces (ovins, bovins caprins) sont autorisés.

#### Pratiques recommandées :

- La transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64, et est tolérée dans les départements limitrophes au 64 (40, 32, 65 et Hegoalde).
- Chargement extérieur inférieur à 1,4 UGB/ha.
- Absence d'utilisation des hormones de reproduction.

### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation doit être essentiellement constituée de pâtures et fourrages séchés produits sur l'exploitation complétés par des céréales et des protéagineux.
- Pour les mélanges d'aliments - céréales et protéagineux - seule la liste positive d'aliments est autorisée (catalogue aliments IDOKI), ainsi que les mélanges fabriqués à la ferme, avec les matières premières nobles produites sur la ferme.

- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou de farines.
- Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, les granulés complets et l'ensilage d'herbe ou de maïs.
- La proportion de fourrages enrubannés produits sur la ferme et distribués aux animaux est limitée à 33% des fourrages produits, à lisser sur trois années. La distribution d'enrubannés est interdite pendant la lactation.
- Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâtures/estives + fourrages + céréales/protéagineux).

#### Pratiques recommandées :

- Absence de production d'enrubannés.
- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y Léon, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.

### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an.
- Les traitements allopathiques sont administrés uniquement pour une action curative. Les animaux doivent être identifiés.
- Le temps d'attente est doublé par rapport au délai légal sur l'ensemble des produits allopathiques.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en systématique, tolérance si une pathologie est reconnue par le vétérinaire (hors piétiin et mammite).

**Pratique recommandée :** Maximum un traitement antiparasitaire par an.

### ARTICLE 6 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Apport de fumier composté sur les parcelles.

### ARTICLE 7 : TRANSFORMATION FROMAGÈRE

- Pour les pâtes pressées - tommes : Les affinages longs (supérieur à 3 mois) sont imposés pour les formats de fromages de 2,5 kg et plus.
- La congélation du lait en vue de le transformer en produits laitiers frais ou fromages affinés est strictement interdit.
- Le report sous vide des fromages (dans le but de reporter l'affinage des fromages en blanc) est strictement interdit.
- 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.

**Pratique recommandée :** Affinage de 2 mois pour les fromages en dessous de 2,5 kg.

### ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

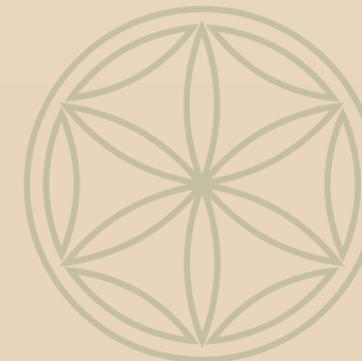
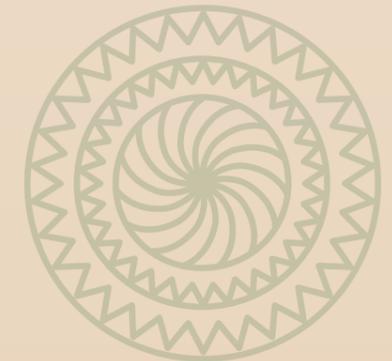
**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Viandes bovines



### ARTICLE 1 : RACES

Toute race bovine est autorisée.

**Pratique recommandée :** Sont recommandées les races de bovins « Pirenaïka » et « Betizu ». Les races recommandées ne peuvent être mises en avant commercialement que si elles sont prépondérantes à plus de 70% dans le troupeau.

### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production transformée (dont la vente directe en caissettes) est limitée à 20 UGB/UTH.
- La production non transformée (vendue en vif) correspond au double du plafond transformé.

### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit.
- Si les animaux sont élevés à l'intérieur plus de 6 mois, obligation de sortir les animaux au pâturage ou en estive les 6 mois restants de l'année. Ceci pour 80% du troupeau minimum.
- Les ateliers d'achats / reventes d'animaux engraisés sont interdits.
- La densité minimale en bâtiment est de 8m<sup>2</sup>/UGB. L'attache en étable est tolérée (pas de calcul de densité).
- Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha. (ou équivalence pour la zone de montagne).

- 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.

### Pratiques recommandées :

- La transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64, et est tolérée dans les départements limitrophes au 64 (40, 32, 65 et Hegoalde).
- Chargement extérieur inférieur à 1,4 UGB/ha.
- Absence d'utilisation des hormones de reproduction.

### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation doit être essentiellement constituée de pâture et fourrages séchés produits sur l'exploitation complétés par des céréales et des protéagineux.
- Pour les mélanges d'aliments - céréales et protéagineux - seule la liste positive d'aliments est autorisée (voir catalogue aliments IDOKI), ainsi que les mélanges fabriqués à la ferme avec les matières premières nobles produites sur la ferme.
- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou de farines.
- Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, les granulés complets et l'ensilage d'herbe ou de maïs.
- La proportion de fourrages enrubannés produits sur la ferme et distribués aux animaux, est limitée à 33% des fourrages produits, à lisser sur trois années.

- Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâtures/estives + fourrages + céréales/protéagineux).

### Pratiques recommandées :

- Absence de production d'enrubannés.
- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.

### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an.
- Les traitements allopathiques sont administrés uniquement pour une action curative. Les animaux doivent être identifiés.
- Le temps d'attente est doublé par rapport au délai légal sur l'ensemble des produits allopathiques.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en systématique, tolérance si une pathologie est reconnue par le vétérinaire.

**Pratique recommandée :** Maximum un traitement antiparasitaire par an.

### ARTICLE 6 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Apport de fumier composté sur les parcelles.

### ARTICLE 7 : TRANSFORMATION

#### Pratiques recommandées :

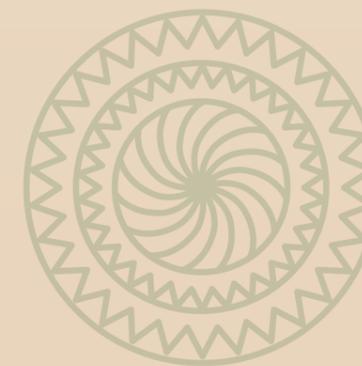
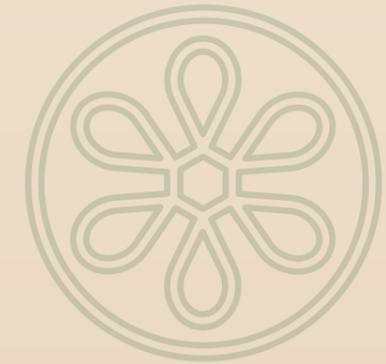
- Pour garantir le meilleur équilibre gras et maigre, les carcasses classées 1, 2 ou 3 et E, U, R sont recommandées.
- Les maturations longues sont préconisées : 21 jours pour les quartiers arrière et 4 jours maximum pour les steaks hachés.
- 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 7.1 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Viandes ovines et caprines



### ARTICLE 1 : RACES

Toute race à viande est autorisée.

**Pratique recommandée :** Les races « Sasi Ardi » en ovins et « chèvre pyrénéennes » en caprins. Les races recommandées ne peuvent être mises en avant commercialement que si elles sont prépondérantes à plus de 70% dans le troupeau.

### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

• La production transformée (dont la vente directe en caissettes) est limitée à 20 UGB/UTH.

• La production non transformée (vendue en vif) correspond au double du plafond transformé.

### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit.
- Les animaux doivent pâturer tous les jours. Une tolérance de 120 jours à l'intérieur est instaurée pour tenir compte des aléas climatiques - soit 8 mois minimum de pâturage.
- Les ateliers d'achats/reventes d'animaux engraisés sont interdits.
- La densité minimale en bâtiment est de : 1,1 m<sup>2</sup>/brebis ou 1,2 m<sup>2</sup>/couple brebis - agneau(x) et 1,2 m<sup>2</sup>/chèvre ou 1,3 m<sup>2</sup>/couple chèvre - chevreau(x).
- Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha. (ou équiva-

lence pour la zone de montagne).

• 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.

#### Pratiques recommandées :

- La transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64, et est tolérée dans les départements limitrophes au 64 (40, 32, 65 et Hegoalde).
- Chargement extérieur inférieur à 1,4 UGB/ha.
- Absence d'utilisation des hormones de reproduction.

### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation doit être essentiellement constituée de pâture et fourrages séchés produits sur l'exploitation, complétés par des céréales et des protéagineux.
- Pour les mélanges d'aliments - céréales et protéagineux - seule la liste positive d'aliments est autorisée (voir catalogue aliments IDOKI), ainsi que les mélanges fabriqués à la ferme avec les matières premières nobles également produites sur la ferme.
- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée de ou farines.
- Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, les granulés complets et l'ensilage d'herbe ou de maïs.
- La proportion de fourrages enrubannés produits sur la ferme et distribués aux animaux, est limitée à 33% des fourrages produits, à

lisser sur trois années.

• Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâtures/es-tives + fourrages + céréales/protéagineux).

#### Pratiques recommandées :

- Absence de production d'enrubannés.
- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.

### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an.
- Les traitements allopathiques sont administrés uniquement pour une action curative. Les animaux doivent être identifiés.
- Le temps d'attente est doublé par rapport au délai légal sur l'ensemble des produits allopathiques.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en systématique, tolérance si une pathologie est reconnue par le vétérinaire (hors piétiin et mammite).

**Pratique recommandée :** Maximum un traitement antiparasitaire par an.

### ARTICLE 6 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Apport de fumier composté sur les parcelles.

### ARTICLE 7 : TRANSFORMATION

#### Pratiques recommandées :

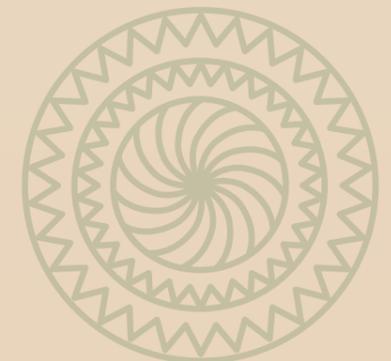
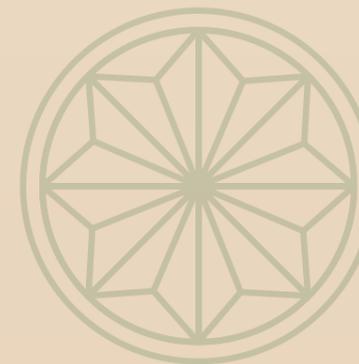
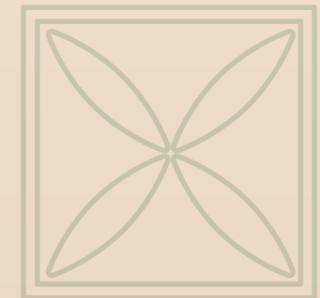
- Afin de garantir le meilleur équilibre gras et maigre, les carcasses classées 1, 2 ou 3.
- Les maturations longues sont préconisées : 7 jours de maturation sont exigés pour la viande de mouton avant la livraison chez le client.
- 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 7.1 : ADDITIF

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Viandes et charcuteries de porc



### ARTICLE 1 : SIGNE DE QUALITÉ

- Les éleveurs de porcs basques doivent être adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée Kintoa.
- Toutefois, si l'adhérent est exclu par l'AOP pour le non-respect d'un critère allant dans le sens de la production fermière, la commission d'agrément se réserve le droit de le maintenir à l'IDOKI.

### ARTICLE 2 : RACES

- En transformation fermière ou vente en caissettes, les races autorisées sont obligatoirement le porc basque ou le porc gascon.
- Tolérance à ce jour : les producteurs peuvent transformer du porc blanc en AB, jusqu'à trouver un naisseur porc basque AB (envoi de la demande porcelets porc basque AB à la filière).
- Les autres races de porcs, conduites en conventionnel, sont autorisées uniquement lors de la vente en vif et dans la limite de 10 porcs par ferme.
- Mixité des races interdite sur la ferme.

**Pratique recommandée :** Est recommandé la race locale: porc basque.

### ARTICLE 3 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production transformée est limitée à 80 porcs/UTH.
- La production non transformée (vente en vif) est limitée au double du plafond de la production transformée.

### ARTICLE 4 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- L'élevage de plein air est obligatoire avec un accès libre sur parcours herbeux à partir de l'âge de 5 mois et tout au long de leur vie.
- Le hors-sol est strictement interdit.
- Le parcours comporte un abri, un point d'eau et une aire de nourrissage.
- Il apporte de l'alimentation aux animaux toute l'année.
- Chargement maximal sur le parcours, pour les élevages de plus de 10 porcs :
  - 35 porcs par hectare avec une couverture arborée suffisante pour procurer de l'ombre aux porcs
  - Pour les porcs basques : capacité fixée par l'INAO.
  - 40 porcs maximum par lot.
- La durée du vide sanitaire du parcours doit être comprise entre 2 et 4 mois :
  - 2 mois minimum entre avril et fin octobre.
  - 4 mois minimum entre novembre et mars.

**Pratique recommandée :** Vide sanitaire du parcours supérieur à 4 mois systématiquement.

### ARTICLE 5 : ALIMENTATION

- Pour tous les éleveurs de porcs (toutes races comprises), les aliments (céréales, protéines...) achetés sous format granulés sont autorisés à ce jour, afin de répondre aux besoins physiologiques des porcs. Une étude avec la filière sera menée afin de trouver une autre présentation de l'aliment.
- Aliments OGM ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance sont interdites.
- Le petit lait est toléré hors période de finition c'est à dire 2 mois avant abattage.

#### Pratiques recommandées :

- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.

### ARTICLE 6 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an.
- Les traitements allopathiques sont administrés uniquement pour une action curative. Les animaux doivent être identifiés.
- Le temps d'attente est doublé par rapport au délai légal sur l'ensemble des produits allopathiques.
- La vaccination hors réglementation obligatoire est interdite en systématique, tolérance si une pathologie est reconnue par le vétérinaire. Seul le vaccin contre le rouget est toléré en systématique.

**Pratique recommandée :** Maximum un traitement antiparasitaire par an.

### ARTICLE 7 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Apport de fumier composté sur les parcelles.

### ARTICLE 8 : TRANSFORMATION : AGE ET POIDS ABATTAGE

- L'âge à l'abattage est compris entre 12 et 24 mois.
- L'état d'engraissement des carcasses, c'est-à-dire la teneur en viande maigre (TVM) est de 25 mm au minimum pour les porcs KINTOA et GASCON.
- Le poids carcasse est de 100 kg au minimum à l'abattage.

### ARTICLE 9 : TRANSFORMATION : MATURATION DES PRODUITS

- La durée de salage/repos/séchage est de minimum 6 mois.
- L'affinage des jambons doit se faire à l'air libre et durer au minimum 1 mois par kg de poids frais.
- L'affinage est de 16 mois minimum (mise au séchoir).

**Pratique recommandée :** Affinage plus de 24 mois des jambons.

### ARTICLE 9.1 : TRANSFORMATION

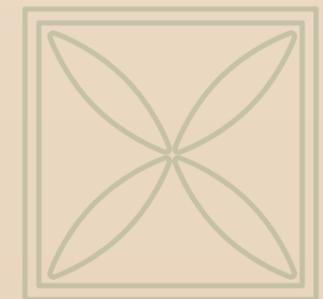
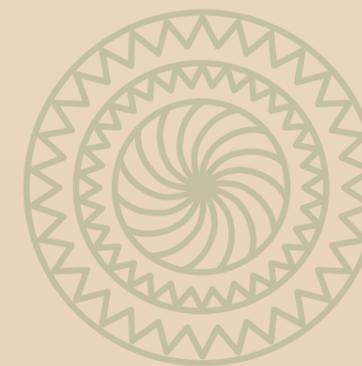
**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 9.2 : ADDITIFS :

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

### ARTICLE 10 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Canards gras frais ou cuisinés



### ARTICLE 1 : RACES

- Toutes les races à viande sont autorisées.
- La souche traditionnelle CF80\* M12 du couvoir Latry (noir/blanc) est autorisée.
- Sont interdites les souches suivantes : MMG\*PKL et MMG\*PKLC.

**Pratique recommandée :** Les races locales et rustiques sont recommandées : «Mulard Kriaxera» et canards «Rouan Landais». S'il existe une mixité des races sur la ferme, la race recommandée ne peut être mise en avant commercialement que si elle est prépondérante à 70% dans le troupeau. En cas de crise sanitaire, le changement de race forcé ne prive pas l'adhérent des pratiques recommandées.

### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production est limitée à 2 500 canards abattus /UTH.
- La production non transformée (vente de canetons ou bien de prêts à gaver) est limitée au double du plafond de la production.

### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- L'élevage en plein air est obligatoire avec un accès libre à l'extérieur à maximum 4 semaines de vie.
- Le hors-sol est strictement interdit.
- Le débeccage est interdit.

- Le dégriffage est interdit.
- Surface extérieure dédiée aux canards : minimum 12,5 m<sup>2</sup>/canard, soit 2 500m<sup>2</sup> pour une bande de 200 canards.
- Dans les bâtiments, la durée du vide sanitaire est d'au minimum 3 semaines entre 2 bandes. Le vide sanitaire débute le jour du nettoyage du bâtiment et de la désinfection.

### Pratiques recommandées :

- Zones d'ombres dans les parcours (arbres, haies, cultures...).
- Rotation des parcelles du parcours.
- Des points d'eau permanents et entretenus en libre accès à l'extérieur.
- Une partie de la surface est enherbée.
- Vide sanitaire des parcours supérieur à 3 semaines.

### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- Pour les mélanges d'aliments (céréales et protéagineux), seule la liste positive d'aliments est autorisée (catalogue aliments IDOKI) ou bien l'utilisation des aliments fabriqués à la ferme avec la production ou l'achat de matières premières nobles.
- Pour les canetons, un aliment dit « démarrage » en format miettes/granulés complets est autorisé.
- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou de farines (en dehors de la phase de démarrage).
- Les aliments OGM, médicamenteux, les farines animales et les hormones de croissance sont interdits.

### Pratiques recommandées :

- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme sont recommandés.
- L'autonomie alimentaire de la ferme est égale ou supérieure à 60%.

### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Les traitements allopathiques chimiques ainsi que les antiparasitaires chimiques sont interdits.
- En cas de pathologie nécessitant un traitement allopathique, une ordonnance vétérinaire est obligatoire et doit faire preuve de la nécessité exceptionnelle d'appliquer le traitement.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en préventif, sur la ferme.
- Conservation des ordonnances justifiant la prescription vétérinaire en cas de pathologie nécessitant un/des vaccin(s) curatif(s).

### ARTICLE 6 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Apport de fumier composté sur les parcelles.

### ARTICLE 7 : GAVAGE

- La pâtée pour le gavage est interdite.
- Seul le maïs grain entier est autorisé pour le gavage. Les graisses animales sont interdites.
- Pour les canards de race Mulard Kriaxera et les canards Rouan Landais : l'entrée en gavage se fait à partir de 15 semaines et sa durée est de 14 à 21 jours inclus.
- Pour les canards de souche CF80\*M12 et les autres races, l'entrée en gavage se fait à partir de 12 semaines et sa durée est de minimum 12 jours.
- Le gavage est interdit en juin, juillet et aout inclus.
- Le gavage doit être fait en parcs collectifs d'une densité maximale de 6 canards /m<sup>2</sup>.

**Pratique recommandée :** Abattage à la ferme.

### ARTICLE 8.1 : TRANSFORMATION

**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 8.2 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

### ARTICLE 9 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Poulets



### ARTICLE 1 : RACES

Les poulets de souche à croissance les plus lentes sont autorisés : JA 57 et S757N.

Si l'adhérent souhaite mettre en place une autre race, la commission agrément devra donner son accord.

### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production transformée est limitée à 9 000 poulets/UTH et maximum 30 000 poulets/ferme.
- La production non transformée (vente en vif) est limitée au double du plafond de la production transformée.

### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- L'élevage en plein air est obligatoire avec un accès libre à l'extérieur. Au plus tard à 8 semaines de vie, les poulets doivent avoir un accès à l'extérieur (noter la date d'ouverture du bâtiment).
- Densité en bâtiment : 10 poulets/m<sup>2</sup> (on compte cette densité à partir de 10 semaines de vie).
- Maximum 700 poulets / bâtiment.
- Densité des parcours : 5 m<sup>2</sup>/poulet adulte.
- Dans les bâtiments, la durée du vide sanitaire est d'un minimum 3 semaines entre 2 bandes.
- Sur les parcours, la durée du vide sanitaire est de 2 mois. Le vide sanitaire débute le jour du nettoyage du bâtiment et de la désinfection.

### Pratiques recommandées :

- Rotation des parcelles du parcours.
- Densité inférieure ou égale à 7 poulets/m<sup>2</sup>.
- Surface de parcours supérieure ou égale à 7m<sup>2</sup>/poulet adulte.
- Vide sanitaire des parcours supérieur à 3 mois.

### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation des poulets doit être constituée à plus de 50% de céréales.
- À partir de 8 semaines, la ration quotidienne des poulets doit comporter 70 % de céréales minimum.
- Pour les mélanges d'aliments - céréales et protéagineux - seule la liste positive d'aliments est autorisée (voir catalogue aliments IDOKI), ainsi que les mélanges fabriqués à la ferme avec les matières premières nobles produites sur la ferme ou achetées dans la zone géographique autorisée.
- Pour les poussins, un aliment dit « démarrage » en format miettes/ granulés complets est autorisé (de 1 jour à 5 semaines de vie inclus).
- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou de farines (en dehors de la phase de démarrage).
- Les aliments OGM, médicamenteux, les farines animales et les hormones de croissance sont interdits.

### Pratiques recommandées :

- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : dépar-

tements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.

- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.
- L'autonomie alimentaire de la ferme est égale ou supérieure à 60%.

### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Les traitements allopathiques chimiques ainsi que les antiparasitaires chimiques sont interdits.
- En cas de pathologie nécessitant un traitement allopathique, une ordonnance vétérinaire est obligatoire et doit faire preuve de la nécessité exceptionnelle d'appliquer le traitement.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en préventif sur la ferme.
- Conservation des ordonnances justifiant la prescription vétérinaire en cas de pathologie nécessitant un/des vaccin(s) curatif(s).

### ARTICLE 6 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Apport de fumier composté sur les parcelles.

### ARTICLE 7 : TRANSFORMATION

L'âge minimum des poulets à l'abattage est de 91 jours.

#### Pratiques recommandées :

- Abattage à 98 jours.
- Abattage à la ferme.
- 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 7.1 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Navarre et Hegoalde).

### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

#### Pratique recommandée :

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





## CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

### Poules pondeuses : œufs



#### ARTICLE 1 : RACES

Toutes les races de poules pondeuses sont autorisées.

**Pratique recommandée :** Sont recommandées les races «Euskal Oiloa» et «Gasconne».

#### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production est limitée à 1000 poules en production /UTH.
- Les poulettes de renouvellement ne sont pas comptées dans le calcul.

#### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- Introduction de poulettes âgées au maximum de 20 semaines.
- L'élevage en plein air est obligatoire.
- Les poules reçues à 1 jour de vie peuvent être élevées à l'intérieur au maximum jusqu'à 10 semaines.
- Densité en bâtiment : inférieure ou égale à 9 poules adultes (20 semaines) /m<sup>2</sup>.
- 500 poules par bâtiment au maximum.
- Surface de parcours : densité minimale de 6 m<sup>2</sup>/poule adulte.
- Perchoir : 15 cm/poule de perchoir.
- Nids : 1 nid pour 7 poules. Les tailles des nids ne sont pas contrôlées.
- Dans les bâtiments, la durée du vide sanitaire est d'au minimum 3 semaines entre 2 bandes.

- Sur les parcours, la durée du vide sanitaire est de 2 mois. Le vide sanitaire débute le jour du nettoyage du bâtiment et de la désinfection.
- Le débecquage et l'épointage sont strictement interdits.
- Maximum 16 heures d'éclairage/jour (lumière naturelle comprise). La présence d'un programmeur est obligatoire si un éclairage artificiel est utilisé. Une traçabilité des plages horaires doit être tenue.

#### Pratiques recommandées :

- Achat des poussins à 1 jour de vie.
- Rotation des parcelles du parcours.
- Densité inférieure ou égale à 7 poules /m<sup>2</sup>.
- Surface de parcours supérieure ou égale à 8m<sup>2</sup>/poule adulte.
- Vide sanitaire des parcours supérieur à 3 mois.
- Absence d'éclairage artificiel complémentaire.

#### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation des poules doit être constituée de + 50% de céréales.
- Pour les mélanges d'aliments - céréales et protéagineux - seule la liste positive d'aliments est autorisée (voir catalogue aliments IDOKI), ainsi que les mélanges fabriqués à la ferme avec les matières premières nobles produites sur la ferme.
- Pour les poulettes, un aliment dit « démarrage ou aliment poulette » en format miettes/granulés complets est autorisé (de 1 jour à 12 semaines de vie en cas d'achat de poussins).

- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou de farines (en dehors de la phase de démarrage).
- Les aliments OGM, médicamenteux, les farines animales et les hormones de croissance sont interdits.

#### Pratiques recommandées :

- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.
- L'autonomie alimentaire de la ferme égale ou supérieure à 60%.

#### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Les traitements allopathiques chimiques ainsi que les antiparasitaires chimiques sont interdits.
- En cas de pathologie nécessitant un traitement allopathique, une ordonnance vétérinaire est obligatoire et doit faire preuve de la nécessité exceptionnelle d'appliquer le traitement.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en préventif sur la ferme.
- Conservation des ordonnances justifiant la prescription vétérinaire en cas de pathologie nécessitant un/des vaccin(s) curatif(s).
- Seuls les traitements AB contre les poux rouges et autres parasites sont autorisés, en absence ou présence des poules si le traitement l'autorise.

#### ARTICLE 6 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Aport de fumier composté sur les parcelles.

#### ARTICLE 7 : TRANSFORMATION

- Le ramassage des œufs doit se faire à la main.
- Les poules doivent être abattues à minimum 18 mois de vie.

#### Pratiques recommandées :

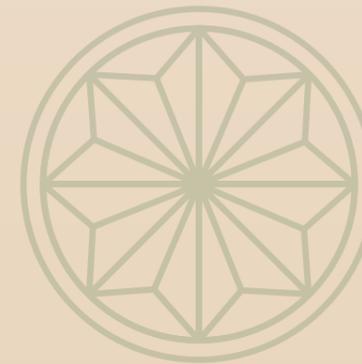
- L'œuf extra-frais est à privilégier : vente 9 jours max après la ponte.
- Poules engraisées minimum 1 mois avant l'abattage (modification de la ration - traçabilité réalisée).
- Abattage à la ferme.
- 100% de la production est transformée.

#### ARTICLE 7.1 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

#### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





# CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

## Produits de la ruche



### ARTICLE 1 : RACES

- Abeilles issues de la souche locale Abeille Noire «apis melifera» ou «melifera iberica» et le croisement avec la souche caucasienne parfaitement adaptée au terroir basque. Afin de garantir l'origine de l'essaim et d'éviter sa colonisation, un contrôle rigoureux de l'essaimage doit être mise en œuvre.
- L'adhérent doit être adhérent à l'une ou les 2 associations de l'Abeille Noire : Erle Beltza ou Erbel.

### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

La production transformée (miel, pollen et gelée royale) doit être issue au maximum de 250 ruches dont 50 ruches dédiées à la production de gelées royales / UTH.

### ARTICLE 3 : CONDUITE DE L'ESSAIM

- Au moins 50 % de la production de miel doit être réalisée au Pays Basque.
- Le butinage est interdit sur des zones recevant des pesticides pendant la floraison. Il doit avoir lieu en priorité sur des zones sauvages ou reconnues AB.
- Les ruchers doivent être propres, accessibles et clairement identifiés.
- Le rucher doit comporter au maximum 50 ruches.
- Sont autorisés les miels monofloraux et multifloraux.

### Pratiques recommandées :

- Favoriser les miels d'exceptions (+ de 3 miels monofloraux).
- Utilisation de peintures de ruches autorisées en AB.
- Produire 100% du miel dans le Pays Basque (transhumance au Pays Basque).
- La transhumance a lieu dans le 64 et les territoires limitrophes (65, 40, 32, Hegoalde).

### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- Le nourrissage des abeilles n'est autorisé que de manière ponctuelle. Il ne peut être justifié que pour stimuler une ruche faible pour assurer un meilleur hivernage.
- Le sirop de stimulation doit être majoritairement composé de glucose et de fructose et être garanti sans OGM.

**Pratique recommandée :** Absence d'alimentation ou alimentation sucrée.

### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements antiparasitaires maximum par an avec autorisation de mise sur le marché.
- Les traitements antibiotiques sont interdits.
- Seuls les traitements autorisés en AB sont autorisés.
- Conservation des ordonnances justifiant la prescription vétérinaire

en cas de pathologie nécessitant un/des vaccin(s) curatif(s).

- Un suivi régulier de l'infestation Varroa (comptage) doit être réalisé, et les interventions peuvent être réalisées à partir de valeurs seuils.
- Les hausses doivent être stockées dans un endroit aéré ou réfrigéré.

### Pratiques recommandées :

- Absence de traitements allopathiques quelconques.
- Comptage régulier du Varroa.

### ARTICLE 6 : RÉCOLTE ET EXTRACTION

- Utilisation de méthodes d'extraction non agressives.
- Taux d'opercule de 70% minimum, 15 à 21 % d'humidité et 40 mg d'HMF, pour une bonne maturité du miel à la récolte.
- Extraction à froid, chauffage à plus de 40°C interdit.
- La salle d'extraction doit être séparée, propre et hermétiquement fermée. Le matériel doit être garanti « contact alimentaire ».

### Pratiques recommandées :

- Extraction du miel 5 jours maximum après la récolte.
- Stockage du matériel en chambre froide afin de le protéger de certaines maladies/parasites.

### ARTICLE 7 : CONDITIONNEMENT

- Cristallisation dirigée par procédés mécaniques autorisée, pour obtenir un miel crémeux.
- L'ensemencement doit provenir d'un miel issu de l'exploitation.
- L'ajout de miel acheté est strictement interdit.
- La gelée royale ne peut être commercialisée que fraîche, sa congélation est interdite.

### ARTICLE 8 : TRANSFORMATION

- Le défigeage est autorisé à 40°C maximum.

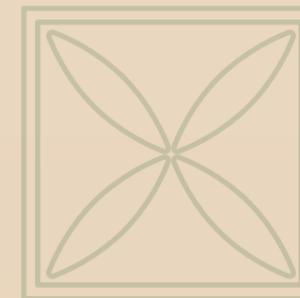
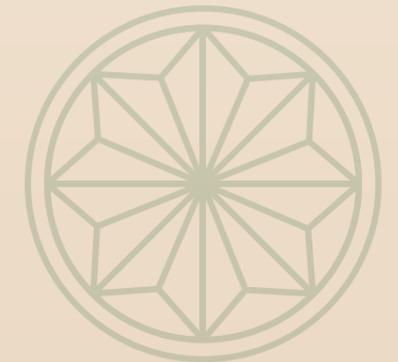
**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

### ARTICLE 8.2 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

### ARTICLE 9 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





## CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

### Pigeonneaux



#### ARTICLE 1 : RACES

Toutes les races de pigeons sont autorisées.

#### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- 1000 couples de pigeons /UTH dans l'objectif de produire des pigeonneaux à la ferme.
- La vente en vif de pigeonneaux et de couples de pigeons pour le renouvellement est autorisée.

#### ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- Une densité maximale de 10 m<sup>3</sup> pour 20 couples est à respecter.
- La durée du vide sanitaire est de 3 semaines minimum lors des changements de couples. Le vide sanitaire débute le jour du nettoyage du bâtiment et de la désinfection.

**Pratique recommandée :** *Durée du vide sanitaire supérieur à 3 semaines.*

#### ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- Les pigeonneaux sont exclusivement nourris par leurs parents, dont l'alimentation comprend minimum 50% de céréales + complément protéique + coquilles d'huîtres fossilisées.
- Le format «granulé complet» est autorisé uniquement pour le complément protéique, afin de respecter les besoins physiologiques des pigeons et pigeonneaux.
- Les aliments OGM, médicamenteux, les farines animales et les hormones de croissance sont interdits.

#### Pratiques recommandées :

- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon. L'aliment complet acheté n'est pas soumis à ce critère.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme sont recommandés.
- L'autonomie alimentaire de la ferme égale ou supérieure à 60%.

#### ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Les traitements allopathiques chimiques ainsi que les antiparasitaires chimiques sont interdits.
- En cas de pathologie nécessitant un traitement allopathique, une ordonnance vétérinaire est obligatoire et doit faire preuve de la nécessité exceptionnelle d'appliquer le traitement.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en préventif sur la ferme.
- Conservation des ordonnances justifiant la prescription vétérinaire en cas de pathologie nécessitant un/des vaccin(s) curatif(s).

#### ARTICLE 6 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** *Apport de fumier composté sur les parcelles.*

#### ARTICLE 7 : TRANSFORMATION

Afin de favoriser la tendreté de la chair, les pigeonneaux doivent être abattus à la sortie du nid et le poids carcasse est de minimum 360 grammes.

#### Pratiques recommandées :

- Abattage à la ferme.
- 100% de la production est transformée.

#### ARTICLE 7.1 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** *100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).*

#### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** *Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.*



## CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

### Fruits, petits fruits et fruits à coques



#### ARTICLE 1 : VARIÉTÉ

- Les variétés sont adaptées à divers produits fermiers, tolérantes aux variations climatiques, aux pressions sanitaires et aux prédateurs :

- **pommiers destinés à la vente en fruits frais et à la transformation :** les variétés locales basques doivent être présentes - au minimum 10% en nombre d'arbres/espèce, dans le verger.

- **Pour les pommiers destinés à la production de cidre :** les variétés doivent être 100% locales basques.

- **Cerisiers :** les variétés locales basques doivent être présentes au minimum 50% en nombre d'arbres/espèce, dans le verger.

- **Autres arbres fruitiers :** variété locale ou issue de greffons anciens locaux et/ou variété rustique.

- **Petits fruits :** variété locale ou issue de greffons anciens locaux et/ou variété rustique.

Liste des variétés locales basques en annexe.

- Toutes les variétés de fruitiers/petits fruits/fruits à coques ne doivent pas avoir subi de modification du matériel génétique, OGM interdit.
- Elles doivent être fertiles.
- F1 interdits.

#### Pratiques recommandées :

- Production de plants issus de la ferme (greffage, bouturage, marcottage).
- Variétés issues de semences et plants biologiques.

#### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

- La production transformée est limitée à 2500 arbres ou 5500 m<sup>2</sup> de petits fruits/UTH.
- La production non transformée est limitée au double du plafond de la production transformée.

#### ARTICLE 3 : CONDUITE CULTURALE

- Les cultures doivent être de plein champ.
- La culture sous serre/tunnel non chauffée, en pleine terre, est tolérée.
- La culture sous serre chauffée est interdite.
- Densité minimale :
- en mode plein vent, l'écartement entre les rangs et les pieds est de 4 m minimum

- en mode palissé, l'écartement minimum entre les rangs est de 4 m, et 1,5 m entre les pieds.

- La cueillette est exclusivement manuelle.
- Le ramassage mécanique des pommes au sol (dans le but de produire du cidre) est autorisé dans le respect du végétal.

#### Pratiques recommandées :

- Expérimentations paillage naturels.
- Récupération des eaux de pluie pour l'irrigation.

#### ARTICLE 4 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Seuls les produits de protection des cultures utilisables AB sont tolérés.
- Les hormones de bouturage chimiques sont interdites.
- Les accélérateurs ou ralentisseurs de croissance, et tout produit de croissance sont interdits.

#### Pratiques recommandées :

- Réaliser une analyse de sol avant l'installation.
- Apport de fumier composté sur les parcelles.

#### ARTICLE 5.1 : TRANSFORMATION

- Les meilleures conditions de conservation doivent être appliquées aux fruits frais afin d'en garantir la qualité.
- Sont interdits, comme ingrédients annexes au produit transformé, tout conservateur d'origine de production non naturelle. Des conservateurs naturels sont autorisés comme le vinaigre, le citron, le sel et le sucre.
- Le report de travail est autorisé par mise sous-vide des fruits et par congélation des fruits.

**Pratique recommandée :** *100% de la production est transformée.*

#### ARTICLE 5.2 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** *100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).*

#### ARTICLE 6 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** *Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.*



## CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

### Légumes



#### ARTICLE 1 : VARIÉTÉ

- Les variétés sont obligatoirement issues de semences biologiques ou de semences/plants de ferme IDOKI (achat auprès de producteurs IDOKI) ou de la production de plants maison à la ferme.
- L'achat de semences traitées est interdit.
- L'échange de semences et de plants est quant à lui admis.
- Utilisation de plus de 75% de variétés non hybrides est recommandée (traçabilité doit exister).

**Pratique recommandée :** Utilisation de plus de 75% de variétés non hybrides (la traçabilité doit exister).

#### ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

La production est limitée à 1 ha en plein champs dont 2500 m<sup>2</sup> maximum de serres par UTH.

#### ARTICLE 3 : CONDUITE CULTURALE

- Les cultures hors-sols sont interdites.
- Les cultures sous serres chauffées interdites.
- Les cultures sous serres/tunnels non chauffée, en pleine terre, sont autorisées.
- La récolte manuelle est obligatoire.
- La récolte mécanique des pommes de terre est autorisée.
- Les rotations sont obligatoires : une même famille de légumes ne doit pas revenir avant 3 ans minimum sur le même endroit/planche.

#### Pratiques recommandées :

- Essais en paillage naturels.
- Irrigation : ne pas utiliser l'eau du réseau. Il est conseillé d'arroser avec un système de goutte à goutte sous paillage. Arroser à outrance n'est pas conseillé.

#### ARTICLE 4 : FERTILISATIONS ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits.
- Les terreaux et autres supports de cultures sont obligatoirement AB.
- Seuls les engrais et amendements utilisables en AB sont autorisés.

ainsi que les PNPP.

- Les produits de protection des cultures chimiques de synthèses sont interdits.
- Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés ainsi que les PNPP.
- Accélérateurs ou ralentisseurs de croissance, et tout produit de croissance sont interdits, ainsi que tout produit de conservation.

#### Pratiques recommandées :

- Réaliser une analyse de sol tous les 5 ans.
- Apport de fumier composté sur les parcelles.

#### ARTICLE 5 : TRANSFORMATION

- L'achat de légumes à destination de transformation (et non de vente) est autorisé entre producteurs IDOKI.
- La commande déclenche les récoltes.
- La réfrigération systématique est interdite si uniquement vente directe en frais.
- Si l'adhérent réalise de la transformation, la réfrigération pour la conservation est autorisée, afin de garder les légumes en vue de leurs transformations (hors légumes de garde : pommes de terre, courges, oignons et échalotes).

#### ARTICLE 6 : BIODIVERSITÉ

**Pratique recommandée :** Favoriser la biodiversité sur la ferme : présence de haies diversifiées, d'arbres et autres espaces naturels.

#### ARTICLE 7 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

#### ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.



## CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

### Piment d'Espelette



#### ARTICLE 1 : SIGNE DE QUALITÉ

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

#### ARTICLE 2 : VARIÉTÉ

- Variété Gorria.
- Sont obligatoires les semences AB et/ou les semences/plants maison.

**Pratique recommandée :** L'utilisation de plants AB est préconisée.

#### ARTICLE 3 : LIMITATION DE PRODUCTION

La plantation totale est limitée à 15 000 plants simples ou 30 000 plants doubles/UTH.

#### ARTICLE 4 : CONDUITE CULTURALE

- L'élevage des plants sous serre non chauffée est autorisé.
- La plantation devra se faire entre le 1er mai et jusqu'au 30 juin inclus.
- La rotation des cultures pluriannuelles est obligatoire : 2 cultures principales différentes dans les 3 ans. Pas plus de 2 campagnes successives de culture du piment d'Espelette sur une même parcelle.

**Pratique recommandée :** Essais en paillage naturel.

#### ARTICLE 5 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits.
- Les terreaux et autres supports sont obligatoirement AB (Agriculture Biologique).
- Seuls les engrais et amendements utilisables en AB sont autorisés ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

**Pratique recommandée :** Apport de fumier composté sur les parcelles.

#### ARTICLE 6.1 : TRANSFORMATION

- La mise sous-vide des poudres est obligatoire pour la conservation.
- Le séchage des piments à l'air libre est de minimum 15 jours.
- L'ionisation des produits est interdite.

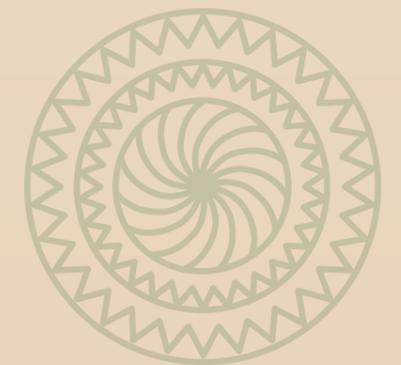
**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

#### ARTICLE 6.2 : ADDITIFS

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

#### ARTICLE 7 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.





## CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

### Plantes aromatiques et médicinales



#### ARTICLE 1 : LIMITATION DE LA PRODUCTION

La production de plantes aromatiques et médicinales est limitée à 200 kg maximum de plantes sèches par UTH, ou à 1 400 kg en frais par UTH.

#### ARTICLE 2 : CONDUITE CULTURALE

- Le hors-sol est interdit.
- Les cultures sous serre chauffée sont interdites.
- Les cultures sous serre/tunnel non chauffée en pleine terre sont autorisées.
- L'échange de semences et des jeunes plants « non mis en terre » est quant à lui toujours admis.
- La récolte manuelle est obligatoire.
- La récolte peut se faire soit sur la ferme, soit pour la cueillette sauvage en zone de montagne, ou dans des lieux protégés.
- Pour la cueillette, il est nécessaire de respecter la distance de 10m par rapport à une route (Charte des cueilleurs de France. Cette charte de bonnes pratiques doit être signée et respectée par l'adhérent).
- La rotation des cultures pluriannuelles est obligatoire : 2 cultures principales différentes dans les 3 ans. Pas plus de 2 campagnes successives de culture sur une même parcelle.

#### Pratiques recommandées :

- Essais en paillage naturels.
- Irrigation : exclusivement avec les eaux de pluies récupérées.

#### ARTICLE 3 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits.
- Les terreaux et autre support sont obligatoirement AB (Agriculture Biologique).
- Seuls les engrais et amendements utilisables en AB sont autorisés ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés ainsi que les PNPP.

#### Pratiques recommandées :

- Apport de fumier composté sur les parcelles.
- Analyse de sol tous les 5 ans.

#### ARTICLE 4.1 : TRANSFORMATION ET VENTE

- Un lieu exclusif doit être consacré au séchage des plantes.
- La pièce doit être ventilée et déshumidifiée sans chauffage artificiel.
- Les clayettes / lambris en bois, en contact avec les plantes à sécher, sont certifiés « bois non traité ».
- Le séchage à plus de 35°C est interdit.
- La plante présentée à la vente doit être reconnaissable et se rapprocher le plus possible de son aspect initial (uniquement pour les tisanes).
- Les lots de plantes stockés après séchage doivent être identifiés et porter la date et le lieu de leur cueillette.
- Les produits invendus sont retirés de la commercialisation au bout de 3 ans après la date d'ensachage.

#### ARTICLE 4.2 : TRANSFORMATION

**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

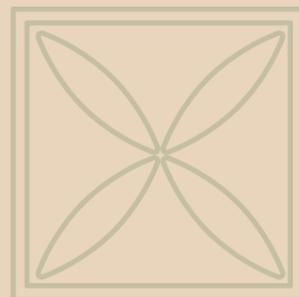
#### ARTICLE 4.3 : ADDITIFS

Aucun additif n'est autorisé.

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

#### ARTICLE 5 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.



## CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

### Vin d'Irouleguy



#### ARTICLE 1 : SIGNE DE QUALITÉ

- L'adhérent IDOKI doit être adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée Irouléguay.
- Il doit donc avoir signé sa déclaration d'identification, respecter en tout point le cahier des charges de l'AOP et présenter 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, la commission d'agréments se réserve le droit de le maintenir à IDOKI.
- 25% de la production en hectolitre de vins (hl) est autorisée hors AOC (la conduite de la vigne hors AOC doit respecter le cahier des charges AOC)

**Pratique recommandée :** Utilisation de plus de 75% de variétés non hybrides (la traçabilité doit exister).

#### ARTICLE 2 : CÉPAGES

Conformément au cahier des charges de l'AOC, ne sont admis que les cépages Courbu et Manseng pour les vins blancs et Tannat et Cabernet pour les vins rouges et rosés.

#### ARTICLE 3 : LIMITES DE PRODUCTION

- La surface de vignes, dédiée à la transformation, est limitée à 5 hectares par UTH.
- La surface de vignes dédiée à une production non transformée, (vente de raisins à la coopérative ou autre transformateur) est réglementée, et correspond au double du plafond de la production transformée.

**Pratique recommandée :** Afin de favoriser un travail de qualité et de contribuer au partage de l'emploi, des surfaces de l'ordre de 3 hectares par UTH sont vivement conseillées.

#### ARTICLE 4 : CONDUITE DE LA VIGNE

- Les rendements ne pourront en aucun cas excéder 55 hectolitres par hectare.

**Pratique recommandée :** Afin de déclencher les vendanges au meilleur moment, l'adhérent Idoki peut optimiser l'évaluation de la

maturité phénolique du raisin en complétant la mesure du taux de sucre et d'acidité par des dégustations globales (peau, chair, pépin) et collégiales (groupe inter vigneron).

#### ARTICLE 5 : FERTILISATION ET INTRANTS

- Les engrais et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrais utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP. Sauf arrêté préfectoral imposant l'utilisation d'un produit chimique (pour limiter un ravageur par exemple).

**Pratique recommandée :** Réaliser une analyse de sol tous les 5 ans.

#### ARTICLE 6.1 : TRANSFORMATION

- La conduite de la vinification doit suivre le cahier des charges AB.
- La désacidification et la chaptalisation sont interdites.
- Les levures utilisées devront obligatoirement être sans OGM.

**Pratique recommandée :** 100% de la production est transformée.

#### ARTICLE 6.2 : ADDITIFS

Ne sont autorisés que les additifs figurant expressément sur la liste fournie dans le cahier des charges de l'AB (et non que ceux autorisés par l'AOC).

**Pratique recommandée :** 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

#### ARTICLE 7 : COMMERCIALISATION

**Pratique recommandée :** Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.







**Association des Producteurs Fermiers Pays Basque IDOKI**

**Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea**

**Haize Berri**

**64120 Ostabat-Asme / Izura-Asme**

**Tél. 05 59 37 23 97 - 07 68 54 92 05**

**[idoki.cdc@gmail.com](mailto:idoki.cdc@gmail.com)**



**idoki.org**