



LA CHARTE FERMIÈRE

du label Idoki



Vous trouverez dans ce document :

INTRODUCTION	4-5
CHARTRE D'ENGAGEMENT DE L'ADHÉRENT	6-9
COMMENT ÊTRE LABELLISÉ IDOKI ?	10-11
CAHIERS DES CHARGES IDOKI	12-47
RÈGLEMENT INTÉRIEUR	13
CAHIER DES CHARGES GÉNÉRAL :	14-15
CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION :	16-47
- <i>Fromages et produits laitiers de brebis</i>	<i>16-17</i>
- <i>Fromages et produits laitiers de vache</i>	<i>18-19</i>
- <i>Fromages et produits laitiers de chèvres</i>	<i>20-21</i>
- <i>Viandes bovines</i>	<i>22-23</i>
- <i>Viandes ovines et caprines</i>	<i>24-25</i>
- <i>Viandes et charcuteries de porc</i>	<i>26-27</i>
- <i>Canards gras frais et cuisinés</i>	<i>28-29</i>
- <i>Poulets</i>	<i>30-31</i>
- <i>Pigeonneaux</i>	<i>32-33</i>
- <i>Poules pondeuses : œufs</i>	<i>34-35</i>
- <i>Fruits, petits fruits et fruits à coques</i>	<i>36-37</i>
- <i>Légumes</i>	<i>38-39</i>
- <i>Piment d'Espelette AOP</i>	<i>40-41</i>
- <i>Plantes aromatiques et médicinales</i>	<i>42-43</i>
- <i>Vin d'Irouleguy</i>	<i>44-45</i>
- <i>Produits de la ruche</i>	<i>46-47</i>
NOTES	48-50

Une démarche de transparence

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

IDOKI signifie « ouvrir » en langue basque et « cartes sur table » en référence au jeu populaire de cartes de « Mus ». **IDOKI** représente la production fermière dans toute sa diversité.

Près d'une centaine de fermes du Pays Basque propose 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 AOP	 Vin d'Irouléguay AOP	 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 temps de s'occuper des cultures et des bêtes, tout en gardant des conditions de travail et de vie satisfaisantes. Il garantit ainsi la meilleure qualité du produit qu'il amène jusqu'au consommateur.
- La moitié du revenu de la ferme doit être issu de la production fermière. Le producteur privilégie traditionnellement la vente directe à la ferme et sur les marchés, ainsi que les circuits courts de proximité (un seul intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

La charte fermière IDOKI permet le maintien de l'emploi paysan et des plus petites fermes du Pays Basque.

Une charte fermière de qualité

S'inspirant des valeurs de l'Agriculture Paysanne, les pratiques qui contribuent à la saveur du produit fini sont favorisées dans cette charte d'engagement :

- 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 aliments achetés doivent être achetés localement (départements limitrophes ou du sud du Pays Basque). Les intrants chimiques sont interdits sur les prairies, les parcours et les cultures fourragères et céréalières.
- Les ingrédients complémentaires entrant dans la composition des produits doivent être sous démarche collective de qualité ou d'origine locale. Aucun additif n'est autorisé.

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.

A condition que les prérequis soient remplis, chaque ferme est libre de faire évoluer ses pratiques à son rythme, d'ici 2027. Ces engagements sont soumis à un contrôle interne et à un contrôle externe, par un organisme certificateur tous les 3 ans.





POURQUOI J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS FERMIERS IDOKI ?

**J'HABITE ET J'AIME LE PAYS BASQUE,
JE VEUX Y EXERCER LE MÉTIER DE PAYSAN,
ET POUVOIR VIVRE DE MON TRAVAIL
TOUT EN PROPOSANT DES PRODUITS
FERMIERS DE QUALITÉ.
JE CHOISIS DE TRAVAILLER DANS
L'ESPRIT AGRICULTURE PAYSANNE.
JE PRODUIS, JE TRANSFORME
ET JE VENDS MES PRODUITS.
POUR CELA, JE M'ENGAGE
DANS LA DÉMARCHE IDOKI.**

LE MANIFESTE DES PRODUCTEURS FERMIERS

NOUS DÉFENDONS LE MODÈLE FERMIER

Nous préservons les variétés et races rustiques locales.
Nous travaillons en plein air et en plein champ.
Nous interdisons tout intrant chimique ou hormone.

NOUS VENDONS EN CIRCUIT COURT

Nous privilégions la rencontre directe avec les consommateurs.
Nous ouvrons nos fermes au public.
Nos prix de vente permettent une juste rémunération de notre travail.

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.
Nous proposons des recettes simples sans ingrédients qui dénaturent nos produits.



JE PRODUIS, JE TRANSFORME, JE VENDS



LANTZEN DUT, ERALDATZEN DUT, ETA SALTZEN DUT

idoki.org

ETXE EKOIZLEEN MANIFESTUA

LABORANTXA IRAUNKORRAREN ALDE EGITEN DUGU

Lekuko landare mota eta abere arrazak babesten ditugu.
Abereak egun guziz kanpoan dira eta lurlanak sasoinekoak dira.
Ekai kimiko edo hormonak debekatzen ditugu.

GURE EKOIZPENAK, LURRETIK PLATERARAINO MENPERATZEN DITUGU

Gure etxaldeko mozkinak guhaurek eraldatzen ditugu.
Kalitatearen segurtatzeko ekoizpen heina nahitarat mugatzen dugu.
Zaporea segurtatzen duten errezeta sinpleak proposatzen ditugu, gehigarri naturalak bakarrik erabiliz.

ZIRKUITU LABURREAN SALTZEN DUGU

Kontsumitzailearekin harremana lehenesten dugu.
Gure etxaldeak publikoari idekitzen dizkiogu.
Gure mozkinen prezioak gure lanaren arabekoak dira.



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 de :

- ☞ La charte d'engagement du producteur fermier Idoki
- ☞ Le cahier des charges général de la ferme
- ☞ Les cahiers des charges spécifiques à chaque production présentes sur la ferme
- ☞ Le règlement intérieur Idoki

2 La demande d'agrément

Après lecture de la charte d'engagement Idoki, du cahier des charges général de la ferme et du ou des cahier(s) des charges correspondant à la/aux productions de la ferme, 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 autour du cahier des charges et positionner la ferme par rapport au cahier des charges Idoki : volet production, transformation et commercialisation. Suite à ce rendez-vous, un compte rendu complet de 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. A l'issue de l'audit d'agrément, l'organisme certificateur transmet le compte-rendu de la visite à la commission agrément d'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
- ☞ À utiliser les supports de communication Idoki, à étiqueter individuellement ses produits Idoki, à signaler son appartenance à Idoki sur tous les points de vente
- ☞ À favoriser les visites, l'accueil à la ferme dans la limite et du respect de l'exercice du métier
- ☞ À participer aux actions de promotion de l'association

4 En cas de non respect

L'adhérent qui ne respecte pas ses engagements se verra retirer l'agrément pour un délai fixé par la commission agrément. L'adhérent se verra retirer les supports de communication portant le logo de l'association. Il pourra renouveler sa demande à l'issue du délai de suspension.

5 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) 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.

6 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 est valable 3 ans est transmise au producteur.

7 Certification de l'association

Une fois par an, l'association sera auditée 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.

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

LE CAHIER DES CHARGES GÉNÉRAL

qui regroupe les articles communs valables pour toutes les productions et que toutes les fermes doivent le respecter.

LES CAHIERS DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

il existe un cahier des charges par production, soit 16 cahiers des charges à Idoki regroupant les critères de :

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

LE RÈGLEMENT INTÉRIEUR

que chaque ferme signe et s'engage à respecter

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

ébauche au 27/06/2022

(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. Il faut que la matière première soit 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 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 à 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)

 **ARTICLE 1 : STATUT DE L'ADHERENT**

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 en 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, 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 (saloirs, 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 IDOKIABLE dans la partie production) doivent être soumises au cahier des charges IDOKI correspondant (Articles communs et Articles spécifiques de la production).

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

Respect des plafonds de production et de transformation cumulés (cf. cahier des charges spécifiques)

Les agneaux/veaux/chevreaux de lait, vendus entre 1 et 2 mois au négociant ne sont pas prises en compte dans le calcul du plafond. Les agneaux/veaux/chevreaux valorisés en direct, sont pris en compte.

 **ARTICLE 6.1 : TRANSFORMATION | GENERAL**

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 l'APFPB IDOKI.

L'abattage et la découpe par l'abattoir sont autorisés.

Il est fortement recommandé d'aller vers les outils collectifs de transformation existants (haloirs, séchoirs, outils de transformation de viandes, fruits, légumes).

 **ARTICLE 6.2 : TRANSFORMATION | INGREDIENTS ANNEXES**

Les ingrédients annexes (ce sont les principaux ingrédients hors aromates, épices, 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'INGREDIENTS 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).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Fromages et produits laitiers de brebis



ARTICLE 1.1 : SIGNE DE QUALITE

L'adhérent IDOKI doit être adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée OSSAU IRATY. (AOP)
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'APF PB 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. (AOP) Manex Tête noire (recommandé).

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 ELEVAGE

Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors sol est strictement interdit (AB).
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 (AOP)
- La transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64. Elle est tolérée dans les départements limitrophes (40,32,65 et Hegoalde) (recommandé).
- La densité minimale en bergerie est de 1,1 m² par brebis et 1,2 m² par couple mère/agneau(x).
- Le chargement extérieur est de 1,8 UGB/ha (ou équivalence pour la zone de montagne). Chargement inférieur à 1,4 UGB/ha (recommandé).
- Trois mois minimums de tarissement sont à respecter. Agnelage après le 15/01 du troupeau (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. Aucune hormone utilisée (recommandé).

• Elevage des agneaux :

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/chevreau/veau 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.

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 (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. Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée 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 produite sur la ferme et distribuée aux animaux, est limitée à 33% des fourrages produits, à lisser sur trois années. La distribution d'enrubannés est interdite pendant la lactation. Absence de production d'enrubannés (recommandé).
- Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâtures/estives + fourrages + céréales/protéagineux).
- **Les Matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées en dehors des aliments référencés 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. Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (recommandé).

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an. Maximum un traitement par an (recommandé).
- 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)).

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.
- Apport de fumier composté sur les parcelles (recommandé)

ARTICLE 7 : TRANSFORMATION FROMAGERE

- 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. (AOP) Il est conseillé 4 mois minimum d'affinage pour les tommes de 2 kg et plus (formats AOP) (recommandé).
- Les quantités de tommes à pâte pressée non cuites de petits formats hors AOP sont tolérés 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 AOP doivent être respectés. Absence de tommes de petits formats (recommandé).
- La congélation du lait en vue de le transformer en produits laitiers frais ou fromages est strictement interdit.
- Le report sous vide des fromages (dans le but de reporter l'affinage des fromages en blanc) et 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 interdit.

ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (recommandé).

ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (64,40,32,65, Navarre et Euskadi) (recommandé).

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (recommandé).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Fromages et produits laitiers de vache



ARTICLE 1 : RACES

Toute race laitière est autorisée. Absence de Prim'Holstein (*recommandé*).

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 ELEVAGES

- Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors sol est strictement interdit (AB). 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 transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64. Elle est tolérée dans les départements limitrophes (40,32,65 et Hegoalde) (*recommandé*).

- La densité minimale en bâtiment est de 8m²/UGB.

- Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha. (Ou équivalence pour la zone de montagne). Chargement inférieur à 1,4 UGB/ha (*recommandé*).

- Le robot de traite est interdit. La monotraite est autorisée.

La traite deux fois par jour est recommandée sur toute la période de production (*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. Aucune hormone utilisée (*recommandé*).

• Elevage des veaux de lait :

L'utilisation de poudre de lait est interdite. 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.

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 (*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.

Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée 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.

La distribution d'enrubannés est interdite pendant la lactation.

Absence de production d'enrubannés (*recommandé*).

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

- **Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées en dehors des aliments référencés 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.

- Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (*recommandé*).

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (*interne et externe*) sont autorisés par an. Maximum un traitement par an (*recommandé*).

- 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)*).

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.

- Apport de fumier composté sur les parcelles (*recommandé*).

ARTICLE 7 : TRANSFORMATION FROMAGERE

• Pour les tommes à pâtes pressées :

Les affinages longs (*supérieur à 3 mois*) sont imposés pour les formats de fromage de 2,5kg et plus.

Affinage de 2 mois pour les fromages en dessous de 2,5kg (*recommandé*)

- 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 7.1 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (*64,40,32,65, Navarre et Euskadi*) (*recommandé*).

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Fromages et produits laitiers de chèvre



ARTICLE 1 : RACES

Toute race laitière est autorisée. Race locale chèvre Pyrénéenne (*recommandé*).

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 ELEVAGES

• Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors sol est strictement interdit (AB). 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 transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64. Elle est tolérée dans les départements limitrophes (40,32,65 et Hegoalde) (*recommandé*).

• La densité minimale en bâtiment est de 1,2 m²/chèvre et 1,3 m²/couple chèvre - chevreau(x)

• Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha (ou équivalence pour la zone de montagne). Chargement inférieur à 1,4 UGB/ha (*recommandé*).

• 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 dessaisonnement 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.

Aucune hormone utilisée (*recommandé*).

• Elevage 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.

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 (*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.

Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée 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.

La distribution d'enrubannés est interdite pendant la lactation.

Absence de production d'enrubannés (*recommandé*).

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

• **Les Matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées en dehors des aliments référencés 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.

• Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (*recommandé*).

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

• Deux traitements/applications antiparasitaires (*interne et externe*) sont autorisés par an. Maximum 1 traitement par an (*recommandé*).

• 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)*).

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.

• Apport de fumier composté sur les parcelles (*recommandé*).

ARTICLE 7 : TRANSFORMATION FROMAGERE

• 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.

Affinage de 2 mois pour les fromages en dessous de 2,5 kg (*recommandé*).

• 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 interdit.

ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (64,40,32,65, Navarre et Euskadi) (*recommandé*).

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Viandes bovines



ARTICLE 1 : RACES

Toute race bovine est autorisée. Races de bovins « Pirenaïka » et « Betizu » (*recommandé*).
Les races recommandées peuvent être mise 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 caisse*) est limitée à 20 UGB/UTH.
La production non transformée (*vendue en vif*) correspond au double du plafond transformé.

ARTICLE 3 : CONDUITE DES ELEVAGES

- Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors sol est strictement interdit. (*AB*).
- 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 transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64. Elle est tolérée dans les départements limitrophes (*40,32,65 et Hegoalde*) (*recommandé*).
- La densité minimale en bâtiment est de 8 m²/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*).
Chargement inférieur à 1,4 UGB/ha (*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.
Aucune hormone utilisée (*recommandé*).

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 (*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.

Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée 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.

• **Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (*dont fourrages*) achetées en dehors des aliments référencés 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.

- Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (*recommandé*).
- La proportion de fourrages enrubannés produite sur la ferme et distribuée aux animaux, est limitée à 33% des fourrages produits, à lisser sur trois années. Absence de production d'enrubannés (*recommandé*).
- Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (*pâtures/estives + fourrages + céréales/protéagineux*).

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

• Deux traitements/applications antiparasitaires (*interne et externe*) sont autorisés par an.
Maximum un traitement par an (*recommandé*).

• 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)*).

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.

• Apport de fumier composté sur les parcelles (*recommandé*).

ARTICLE 7 : TRANSFORMATION

Pour garantir le meilleur équilibre gras et maigre, les carcasses classées 1, 2 ou 3 et E, U, R sont recommandées (*recommandé*).
Les maturations longues sont préconisées : 21 jours pour les quartiers arrière et 4 jours maximum pour les steaks hachés (*recommandé*).

ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (*64,40,32,65, Navarre et Euskadi*) (*recommandé*).

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Viandes ovines et caprines



ARTICLE 1 : RACES

Toute race à viande est autorisée. Races « Sasi Ardi » en ovins, et « chèvre Pyrénéenne » en caprins (recommandé). Les races recommandées peuvent être mise 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 caissette) est limitée à 20 UGB/UTH
La production non transformée (vendue en vif) correspond au double du plafond transformé

ARTICLE 3 : CONDUITE DES ELEVAGES

- Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors sol est strictement interdit (AB)
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 transhumance des troupeaux sera pratiquée dans les estives du département 64.
Elle est tolérée dans les départements limitrophes (40,32,65 et Hegoalde)
- **La densité minimale en bâtiment est de :**
 - 1,1 m²/brebis ou 1,2 m²/couple brebis – agneau(x)
 - 1,2 m²/chèvre ou 1,3 m²/couple chèvre – chevreau(x)
- Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha (ou équivalence pour la zone de montagne).
Chargement inférieur à 1,4 UGB/ha (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. Aucune hormone utilisée (recommandé).

ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation des adultes 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 (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.
Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée 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.
- **Les Matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées en dehors des aliments référencés 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.
- Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (recommandé).
- La proportion de fourrages enrubannés produite sur la ferme et distribuée aux animaux, est limitée à 33% des fourrages produits, à lisser sur trois années.
La distribution d'enrubannés est interdite pendant la lactation.
Absence de production d'enrubannés (recommandé).
- Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâtures/estives + fourrages + céréales/protéagineux).

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an.
Maximum un traitement par an (recommandé).
- 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).

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.
- Apport de fumier composté sur les parcelles (recommandé).

ARTICLE 7 : TRANSFORMATION

Afin de garantir le meilleur équilibre gras et maigre, les carcasses classées 1, 2 ou 3 sont recommandées (recommandé).
Les maturations longues sont préconisées : 7 jours de maturation sont exigés pour la viande de mouton avant la livraison chez le client.

ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (recommandé).

ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (64,40,32,65, Navarre et Euskadi) (recommandé).

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (recommandé).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Viandes et charcuteries de porc



ARTICLE 1 : SIGNES DE QUALITÉ

Les éleveurs de porc basque 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, le conseil d'administration de l'APFPB se réserve le droit de le maintenir à IDOKI.

ARTICLE 2 : RACES

En transformation fermière ou vente en caissette, 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 porc, conduites en conventionnel, sont autorisées uniquement lors de la vente en vif et dans la limite de 10 porcs par ferme.
Mixité des races interdites sur la ferme.
Race locale et rustique : Porc Basque (recommandé)

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 ELEVAGES

- 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 (AOP). 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 (AOP).
 - **Pour les élevages de plus de 10 porcs, le chargement maximal sur parcours :**
 - 35 porcs par hectare avec une couverture arborée suffisante pour procurer de l'ombre aux porcs
Porc basque : fixé par l'INAO (AOP).
 - 40 porcs maximum par lot (AOP).
 - **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
- Le vide sanitaire débute le jour du nettoyage du bâtiment et de la désinfection.

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.
Aliments OGM ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance sont interdits.
Une étude, avec la filière, sera menée afin de trouver une autre présentation de l'aliment.
- **Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau achetées en dehors des aliments référencés proviennent de la zone suivante :** départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, ou du Pays basque espagnol (*Hegoalde*) et ses provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (*recommandé*).
- Le petit lait est toléré hors période de finition c'est à dire 2 mois avant abattage.

ARTICLE 6 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements antiparasitaires maximum/an (*interne et externe*).
Max 1 traitement par an recommandé
- Les traitements antibiotiques sont administrés uniquement pour une action curative.
Les animaux doivent être identifiés.
Un 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 : une tolérance est acceptée si une pathologie est reconnue par le vétérinaire.*
Seul le vaccin contre le rouget est toléré en systématique.

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.
- Apport de fumier composté sur les parcelles (*recommandé*).

ARTICLE 8 : AGE ET POIDS A L'ABATTAGE

- L'âge à l'abattage est compris entre 12 et 24 mois (AOP).
- 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 (AOP) et GASCON.
- Le poids carcasse est de minimum de 100 kg à l'abattage (AOP).

ARTICLE 9 : 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*).
Affinage plus de 24 mois (*recommandé*).

ARTICLE 10.1 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (*64, 40, 32, 65, Navarre et Euskadi*) (*recommandé*).

ARTICLE 10.2 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 11 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE 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.

Les races locales et rustiques sont recommandées : Mulard Kriaxera, et canard 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 points recommandés.

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 ELEVAGES

• 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 débecquage est interdit. Le dégriffage est interdit.

• **Surface extérieure dédiée aux canards :** minimum 12,5 m²/canard. Soit 2 500m² pour une bande de 200 canards.
Rotation des parcours (*recommandé*). Zones d'ombres dans les parcours (*arbres, haies, cultures, ...*) (*recommandé*).

• Accès libre à l'extérieur, des points d'eau permanents et entretenus (*recommandé*).
Une partie de la surface est enherbée (*recommandé*).

• 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.

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 miette/granulés complets est autorisé.
Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou farine (*en dehors de la phase de démarrage*).

• Les aliments OGM, médicamenteux, les farines animales et les hormones de croissance sont interdits.

• **Les matières premières destinées à l'alimentation des canards, achetées en dehors des aliments référencés dans le catalogue, proviennent de la zone suivante :** Départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, ou d'hegoalde et les départements limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.

• Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (*recommandé*).

• L'autonomie alimentaire de la ferme égale ou supérieure à 50% (*recommandé*).

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) curatifs.

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.

• Apport de fumier composté sur les parcelles (*recommandé*).

ARTICLE 7 : GAVAGE DES CANARDS

• 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 /m².

• Abattage à la ferme (*recommandé*).

ARTICLE 8.1 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (*64,40,32,65, Navarre et Euskadi*) (*recommandé*).

ARTICLE 8.2 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 9 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE 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 ELEVAGES

• 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/m² (*on compte cette densité à partir de 10 semaines de vie*).

Maximum 700 poulets / bâtiment.

Densité des parcours : 5 m²/poulet adulte.

Rotation des parcelles du parcours (*recommandé*).

Densité inférieure ou égale à 7 poulets/m² (*recommandé*).

Surface de parcours supérieure ou égale à 7m²/poulet adulte (*recommandé*).

• 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.

Vide sanitaire des parcours supérieur à 3 mois (*recommandé*).

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 (*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 miette/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 farines (*en dehors de la phase de démarrage*).

• Les aliments OGM, médicamenteux, les farines animales et les hormones de croissance sont interdits.

• **Les matières premières destinées à l'alimentation des volailles achetées en dehors des aliments référencés proviennent de la zone suivante :** Départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, ou Hegoalde et les départements limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.

• Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (*recommandé*).

• L'autonomie alimentaire de la ferme égale ou supérieure à 60% (*recommandé*).

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.

• Apport de fumier composté sur les parcelles (*recommandé*).

ARTICLE 7 : AGE ET POIDS À L'ABATTAGE

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

Abattage à 98 jours (*recommandé*).

• Abattage à la ferme (*recommandé*).

ARTICLE 8 : ADDITIFS

• 100% des produits annexes sont AB et locaux (*64,40,32,65, Navarre et Euskadi*) (*recommandé*).

ARTICLE 9 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 10 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Pigeonneaux



ARTICLE 1 : RACES

Toutes les races de pigeons sont autorisées.

ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

Plafond 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 ELEVAGES

- Une densité maximale de 10 mètres cubes 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.

ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- Les pigeonneaux sont exclusivement nourris par leurs parents, dont l'alimentation comprend minimum 50% de céréales + complément protéique + coquilles d'huitres fossilisées.
Le format « granulé complet » pour uniquement le complément protéique, est autorisé, afin de respecter les besoins physiologiques des pigeons et pigeonneaux.
- Les aliments OGM, médicamenteux, les farines animales et les hormones de croissance sont interdits.
- **Les matières premières (céréales) destinées à l'alimentation des pigeons, achetées, proviennent de la zone suivante :** Départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, ou Hegoalde et les départements limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
L'aliment complet acheté n'est pas soumis à ce critère.
- Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (*recommandé*).
- L'autonomie alimentaire de la ferme égale ou supérieure à 60% (*recommandé*).

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Les traitements antibiotiques, antiparasitaires et allopathiques 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) curatifs.

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.

ARTICLE 7.1 : 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.
- Abattage à la ferme (*recommandé*).

ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

- 100% de produits annexes AB et locaux (64, 40, 32, 65, Navarre et Euskadi) (*recommandé*).

ARTICLE 7.3 : TRANSFORMATION

- 100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

- Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Poules pondeuses : œufs



ARTICLE 1 : RACES

Toutes les races de poules pondeuses sont autorisées.
Races Euskal Oïloa et Gasconne (*recommandé*).

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 ELEVAGES

- 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.
Achat des poussins à 1 jour de vie (*recommandé*).
- **Densité en bâtiment** : inférieure ou égale à 9 poules adultes (*20semaines*) /m².
500 poules par bâtiment au maximum.
- **Surface de parcours** : densité minimale de 6 m²/poule adulte
- **Perchoir** : 15 cm/poule de perchoir.
- **Nids** : 1 nid pour 7 poules. Les tailles des nids ne sont pas contrôlées.
La rotation des parcelles du parcours (*recommandé*).
Densité inférieure ou égale à 7 poules/m² (*recommandé*).
Surface de parcours supérieure ou égale à 8m²/poule adulte (*recommandé*).
- 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.
Vide sanitaire des parcours supérieur à 3 mois (*recommandé*).
- Le débecquage et l'épointage sont strictement interdits.
- Maximum 16 heures d'éclairage/jour (*lumière naturelle comprise*).
La présence d'un programmateur est obligatoire si un éclairage artificiel est utilisé. Une traçabilité des plages horaires doit être tenue.
Absence d'éclairage artificiel complémentaire (*recommandé*).

ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- 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 ou achetées dans la zone géographique autorisée.
Pour les poulettes, un aliment dit « démarrage ou aliment poulette » en format miette/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 farines (*en dehors de la phase de démarrage*).
- Les aliments OGM, médicamenteux, les farines animales et les hormones de croissance sont interdits.
- **Les matières premières destinées à l'alimentation des volailles achetées en dehors des aliments référencés proviennent de la zone suivante** : Départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, ou Hegoalde et les départements limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y León, Aragon.
- Mise en place d'unités de fabrication à la ferme (*recommandé*).
- L'autonomie alimentaire de la ferme égale ou supérieure à 60% (*recommandé*).

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.
- Apport de fumier composté sur les parcelles (*recommandé*).

ARTICLE 7 : RAMASSAGE ET TRAITEMENTS DES OEUFS

Le ramassage des œufs doit se faire à la main.
L'œuf extra-frais est à privilégier : vente 9 jours max après la ponte (*recommandé*).

ARTICLE 8 : AGE ET POIDS D'ABATTAGE DES POULES

- Les poules doivent être abattues à minimum 18 mois de vie.
Poules engraisées minimum 1 mois avant l'abattage (*modification de la ration – traçabilité réalisée*) (*recommandé*).
- Abattage à la ferme (*recommandé*).

ARTICLE 9.1 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (*64,40,32,65, Navarre et Euskadi*) (*recommandé*).

ARTICLE 9.2 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 10 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE 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. Liste des variétés locales basques en annexe.

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.

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.

Production de plants issus de la ferme (*greffage, bouturage, marcottage*) (*recommandé*).

Variétés issues de semences et plants biologiques (*recommandé*)

ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

La production transformée est limitée à 2500 arbres ou 5500 m² de petits fruits/UTH.

La production non transformée est limitée au double du plafond de la production transformée.

ARTICLE 3 : CONDUITE DES CULTURES

• Les cultures doivent être de plein champ.

Expérimentations paillage naturels (*recommandé*).

• Récupération des eaux de pluie pour l'irrigation (*recommandé*).

• 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.

Engagement de l'adhérent : les fruits sont récoltés à maturité.

Pour les fruits récoltés avant la maturité, le murissement doit être naturel, dans un lieu adapté.

Utilisation de produits favorisant la conservation est interdit ainsi que les atmosphères contrôlées.

ARTICLE 4 : ALIMENTATION

• 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.

• Réaliser une analyse de sol avant l'installation (*recommandé*).

• Apport de fumier composté (*recommandé*).

ARTICLE 5 : TRANSFORMATION - VENTE

• Les meilleures conditions de conservation doivent être appliquées aux fruits frais afin d'en garantir la qualité.

Sont interdits comme ingrédient annexe 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.

• **Les produits transformés suivants sont autorisés par dérogation au critère général :**

« un produit transformé IDOKI est composé de 50% de matières premières issues de la ferme au minimum ».

- Gelées de plantes/fruits

- Sirops de plantes/fruits

- Sorbets à base de plantes

- Liqueurs et alcool dérivées

- Boissons fermentées

- Confiseries à base de fruits

Conditions : à compléter !

Les ingrédients annexes sont obligatoirement sous signe de qualité et/ou IDOKI, et/ou AB

ARTICLE 8.1 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (*64,40,32,65, Navarre et Euskadi*) (*recommandé*).

ARTICLE 8.2 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*)

ARTICLE 9 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Légumes



ARTICLE 1.2 : VARIÉTÉ

Les variétés sont obligatoirement :

Issues de semences biologiques ou Issues de semences/plants de ferme IDOKI (*achat auprès de producteurs IDOKI*) ou Issues 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*).

ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

La production est limitée à 1 ha en plein champs dont 2500 m² maximum de serres, par UTH.

ARTICLE 3 : CONDUITE DES CULTURES

- Les cultures hors sols sont interdites
- Les cultures sous serre chauffée interdites. Les cultures sous serre/tunnel 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/carré. Essais en paillage naturel recommandés
- **Irrigation** : il est recommandé de ne pas utiliser l'eau du réseau. Il est conseillé d'arroser avec un système de gouttes à gouttes 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 (AB) ainsi que les PNPP.
- Les produits de protection des cultures chimiques de synthèses sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés (AB) ainsi que les PNPP. Accélérateurs ou ralentisseurs de croissance, et tout produit de croissance sont interdits, ainsi que tout produit de conservation (AB).
- Apport de fumier / compost de la ferme (*recommandé*)
- Il est recommandé de faire une analyse de sol tous les 5 ans (*Reco*)

ARTICLE 5 : TRANSFORMATION VENTE

- L'achat de légumes à destination de transformation uniquement (*et non de revente*) est uniquement 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 est autorisée pour pouvoir garder les légumes en vue de leurs transformations.
- Hors légume de garde** : pommes de terre, courges, oignons et échalotes.

ARTICLE 7 : ADDITIFS

100% d'ingrédients annexes (64, 40, 32, 65, Navarre et Euskadi).

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts

ARTICLE 9 : BIODIVERSITE

Favoriser la biodiversité sur la ferme : Présence de haies diversifiées, d'arbres, et autres espaces naturels, ...





CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Piment d'Espelette AOP



ARTICLE 1 : SIGNE DE QUALITE

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

ARTICLE 2 : VARIETE

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

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.
- Essais en paillage naturel recommandé

ARTICLE 5 : 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.
 - Apport de fumier composté sur les parcelles (*recommandé*).

ARTICLE 6.1 : TRANSFORMATION

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

ARTICLE 6.2 : ADDITIFS

100% de produits annexes AB et locaux (64, 40, 32, 65, Navarre et Euskadi) (*recommandé*).

ARTICLE 6.3 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 7 : COMMERCIALISATION

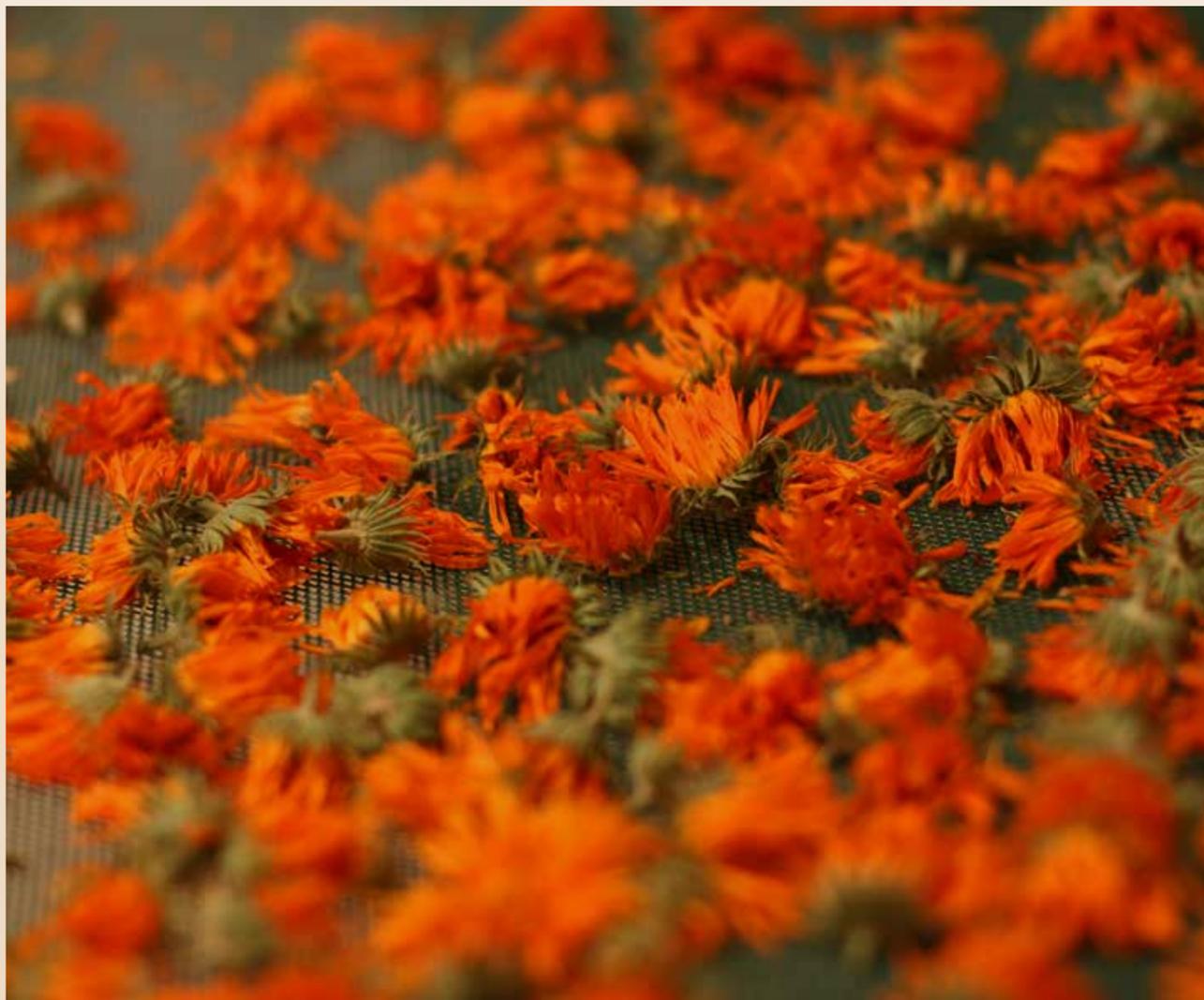
Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).





CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Plantes aromatiques et médicinales



ARTICLE 1 : LIMITATION DE 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 DES CULTURES

- Le hors sol est interdit.
- Les cultures sous serre chauffée interdite. 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 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. Essais en paillage naturel recommandés (*recommandé*).
- **Irrigation** : exclusivement avec les eaux de pluies récupérées (*recommandé*)

ARTICLE 3 : FERTILISATIONS 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.
- Apport de fumier composté (*recommandé*).
- Analyse de sol tous les 5 ans (*recommandé*).

ARTICLE 4.1 : TRANSFORMATION 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 : ADDITIFS

- Aucun additif n'est autorisé.
- 100% de produits annexes AB et locaux (64, 40, 32, 65, Navarre et Euskadi) (*recommandé*).

ARTICLE 4.3 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 5 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).





CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Vin d'Irouleguy AOP



ARTICLE 1 : SIGNE DE QUALITE

L'adhérent IDOKI doit être aussi adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée Iroulégu. 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, le conseil d'administration de l'APFPB 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).

ARTICLE 2 : CEPAGES

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 : LIMITATION DE PRODUCTION

La surface de vignes, dédiée à la transformation, est limitée à 5 hectares par UTH. 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 cependant vivement conseillées (recommandé). 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.

ARTICLE 4 : CONDUITE DE LA CULTURE

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) (recommandé). Les rendements ne pourront en aucun cas excéder 55 hectolitres par hectare (AOP).

ARTICLE 5 : 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. Sauf arrêté préfectoral imposant l'utilisation d'un produit chimique (pour limiter un ravageur par exemple).
- Analyse de sol tous les 5 ans.

ARTICLE 6 : VINIFICATION

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.

ARTICLE 7 : 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).

ARTICLE 8 : TRANSFORMATION

- 100% de produits annexes AB et locaux (64, 40, 32, 65, Navarre et Euskadi) (recommandé).
- 100% de la production est transformée (recommandé).

ARTICLE 9 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (recommandé).





CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUE À LA PRODUCTION

Produits de la ruche



ARTICLE 1 : RACES

Abeilles issues de la souche locale, «Abeille Noire», apis melifera 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. 2 campagnes successives de culture sur une même parcelle. Essais en paillage naturel recommandés (*recommandé*).

ARTICLE 3 : CONDUITE DE L'ESSAIM

- Au moins 50 % de la production de miel doit être réalisée au Pays basque. La transhumance a lieu dans le 64 et les territoires limitrophes (65, 40, 32, Hegoalde). 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. Utilisation de peintures de ruches autorisées en AB (*recommandé*). Produire 100% du miel dans le Pays Basque (*transhumance au Pays Basque*) (*recommandé*).
- Sont autorisés les miels monofloraux et multifloraux. Favoriser les miels d'exceptions (+ de 3 miels monofloraux) (*recommandé*).

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 - AB. Absence d'alimentation ou alimentation sucre (*recommandé*).
- Le sirop de stimulation doit être majoritairement composé de glucose et de fructose et être garanti sans OGM. AB

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS

- Les traitements antibiotiques sont interdits. Seuls les traitements autorisés en AB sont autorisés. Absence de traitements allopathiques quelconques (*recommandé*). 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. Comptage régulier (*recommandé*).
- Les hausses doivent être stockées dans un endroit aéré ou réfrigéré. Seul les traitements AB sont autorisés.

ARTICLE 6 : RECOLTE ET EXTRACTION

- Utilisation de méthodes d'extraction non agressives. Extraction du miel 5 jours maximum après la récolte (*recommandé*).
- Taux d'operculation 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 ». Stockage du matériel en chambre froide afin de le protéger de certains maladies/parasites (*recommandé*).
- Locaux propres aérées, matériel garanti contact alimentaire.

ARTICLE 7 : CONDITIONNEMENT

- Le défigeage est autorisé à 40°C maximum.
- 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 : ADDITIFS

100% des produits annexes sont AB et locaux (64,40,32,65, Navarre et Euskadi) (*recommandé*).

ARTICLE 9 : TRANSFORMATION

100% de la production est transformée (*recommandé*).

ARTICLE 10 : COMMERCIALISATION

Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuits courts (*recommandé*).

Association des Producteurs Fermiers Pays Basque IDOKI
IDOKI Etxe Ekoizleen Elkartea Haize Berri
64120 Ostabat-Asme / Izura-Asme.
Tél. 05 59 37 23 97
contact@idoki.org
Euskal Herriko Etxe Ekoizleak



idoki.org