



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 m³ 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 m² 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.*