



## 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.

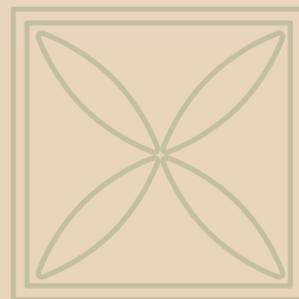
#### ARTICLE 4.3 : ADDITIFS

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'agrément 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.