



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

Fromages et produits laitiers de vache



ARTICLE 1 : RACES

Toute race laitière est autorisée.

Pratique recommandée : Absence de Prim'Holstein.

ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

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

ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

- Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit.
- Les animaux doivent pâturer tous les jours. Une tolérance de 90 jours à l'intérieur est instaurée pour tenir compte des aléas climatiques - soit 9 mois minimum de pâturage.
- La densité minimale en bâtiment est de 8m² /UGB.
- Le chargement extérieur est de maximum 1,8 UGB/ha. (ou équivalence pour la zone de montagne).
- Le robot de traite est interdit. La monotraite est autorisée.
- La reproduction par insémination artificielle est tolérée. L'utilisation des hormones de reproduction est tolérée dans la limite de 20% du troupeau. Leur utilisation sera interdite en 2027.
- Élevage des veaux de lait :
 - l'utilisation de poudres de lait est interdites.

- l'utilisation de la louve est interdite.

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

Pratiques recommandées :

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

ARTICLE 4 : ALIMENTATION

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

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

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

Pratiques recommandées :

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

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

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

Pratique recommandée : Maximum un traitement antiparasitaire par an.

ARTICLE 7 : TRANSFORMATION FROMAGÈRE

- Pour les tommes à pâtes pressées : les affinages longs (supérieurs à 3 mois) sont imposés pour les formats de fromage de 2,5 kg et plus.
- La congélation du lait en vue de le transformer en produits laitiers frais ou fromages est strictement interdite.
- Le report sous-vide des fromages (dans le but de reporter l'affinage des fromages en blanc) est strictement interdit.
- Seuls les ferments lactiques, la présure et le sel sont autorisés dans la fabrication du fromage, ainsi que les additifs naturels.
- Les anti-butyriques sont strictement interdits.

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

ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

Pratique recommandée : 100% de la production est transformée.

ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

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

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

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

