



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

Légumes



ARTICLE 1 : VARIÉTÉ

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

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

ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

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

ARTICLE 3 : CONDUITE CULTURALE

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

Pratiques recommandées :

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

ARTICLE 4 : FERTILISATIONS ET INTRANTS

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

ainsi que les PNPP.

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

Pratiques recommandées :

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

ARTICLE 5 : TRANSFORMATION

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

ARTICLE 6 : BIODIVERSITÉ

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

ARTICLE 7 : ADDITIFS

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

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

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



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

Piment d'Espelette



ARTICLE 1 : SIGNE DE QUALITÉ

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

ARTICLE 2 : VARIÉTÉ

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

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

ARTICLE 3 : LIMITATION DE PRODUCTION

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

ARTICLE 4 : CONDUITE CULTURALE

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

Pratique recommandée : Essais en paillage naturel.

ARTICLE 5 : FERTILISATION ET INTRANTS

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

Pratique recommandée : Apport de fumier composté sur les parcelles.

ARTICLE 6.1 : TRANSFORMATION

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

Pratique recommandée : 100% de la production est transformée.

ARTICLE 6.2 : ADDITIFS

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

ARTICLE 7 : COMMERCIALISATION

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

