

# Cahier des charges « fromage de brebis »

& fromage « mixte » 2015

Producteur du Béarn, Je propose des produits issus de ma ferme, transformés et vendus par mes soins

Transparent sur mes pratiques, je m'engage à respecter le cahier des charges de la marque

Producteur sur ma terre, fier de mon savoir-faire et garant de mon produit, soucieux de comprendre les consommateurs,

Je suis heureux de leur expliquer ce que je fais et pourquoi je le fais !



Nom :

Prénom :

Structure :

Adresse :

CP :

Commune :

Tel :

Mail :

## CRITÈRES DE NIVEAU 1 : CRITÈRES OBLIGATOIRES :

O / N

|  |  |
|--|--|
| Production moyenne par brebis < 250 L  |  |
| Limite de production : chargement <1,8 UGB   |  |
| Accès plein air des animaux : temps de pâture minimum de 240 jours (sauf 195 en haute montagne)  |  |
| Alimentation sans OGM  |  |
| Interruption de traite minimum 2 mois par an en brebis   |  |
| Période de tarissement obligatoire (en vache)  |  |
| Pas d'antibiotique systématique en prévention  |  |
| Transformation du lait exclusivement issu de la ferme (pas d'achat de lait à l'extérieur) et fait à la ferme   |  |
| Affinage et conditionnement dans le 64 ou départements limitrophes   |  |
| Fromage au lait cru  |  |
| Fromage mixte : au moins 30 % de lait de brebis sur produit fini   |  |
| Non usage de conservateurs chimiques   |  |
| Pas d'achat/revente de fromages de brebis  |  |
| Affichage explicite de l'identité du producteur sur les produits et de son mode de travail sur des supports de communication visibles par les consommateurs (SAU, races, UGB, pratiques, lieu de transformation, d'affinage) |  |
| Suivi technique et sanitaire des produits par un organisme qualifié reconnu  |  |

*L'ensemble de ces critères doivent être validés avant de passer aux critères « Majeurs ».*

*Si un critère ne peut être validé, merci d'expliquer la cause, les mesures correctives envisagées ainsi que le délai estimé pour leur mise en œuvre :*

## CRITÈRES DE NIVEAU 2 : CRITÈRES MAJEURS :

|   | <b>CRITERE ATTEINT<br/>≥ 1</b> | <b>TOLERABLE</b>                | <b>CRITERE NON ATTEINT<br/>≤ 7</b> |
|---|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| Les produits disposent-ils d'un signe officiel de qualité et/ou d'origine (ou l'exploitation d'une démarche environnementale) ? | SIQO                           | SIQO en cours d'obtention       | Rien                               |
| Fromage affiné en saloir privé sur la ferme   | oui                            | En partie                       | Saloir collectif                   |
| Races spécifiques à la zone   | 100% basco-béarnaise ou manech | Mixtes                          | 0% basco béarnaises ou manech      |
| Bien-être animal en bâtiment  | Litière paillée                | /                               | Caillebottis                       |
| Usage alimentation fermentée  | Jamais                         | Hors lactation                  | systématique                       |
| Alimentation des animaux issue de la zone du cdc  | Entre 80 et 100%               | Entre 50% et 80%                | < 50%                              |
| Utilisation de lysozyme   | Jamais                         | Si problème sanitaire           | Régulier à la ferme                |
| Utilisation de traitements de croûte ou surface (ex : Natamycine)   | Jamais                         | Possible car saloirs collectifs | régulier                           |
| Affinage des fromages type tomme :<br>2kg = 40 jours<br>2-3kg= 80 jours<br>5kg = 120 jours (mini)                               | Conforme                       | . -10% de durée                 | Ecart de + de 10%                  |
| Part de la vente directe dans la commercialisation  | . > 50% des volumes            | Entre 30 et 50%                 | < 30%                              |

..../ 10

..../ 0

..../ 10

*Pour valider les critères « majeurs »,  
Il est obligatoire d'avoir 1 critère « ATTEINT » minimum,  
ET d'avoir moins de 7 critères « NON ATTEINT »*

## BILAN / COMMENTAIRES :

Critères obligatoires : compte et remarques :

Critères majeurs : compte et remarques :

### **BILAN**

(Réservé à l'UPF 64)



DATE :