

Cahier des charges « fromage de chèvre »

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

Limite de transformation : max de 100 000 L annuel /ETP	
Alimentation des animaux sans OGM	
Au moins 25 % de l'alimentation issue de la zone	
Part minimum de l'alimentation des animaux issue de la ferme	
Litière paillée	
Interruption de traite minimum 2 mois par an par animal	
Transformation du lait de chèvre exclusivement issu de la ferme (pas d'achat de lait à l'extérieur)	
Fabrication, affinage et conditionnement dans le 64	
Fromage au lait cru	
Non usage de conservateurs chimiques	
Pas d'achat / revente de fromage de chèvre	
Affichage explicite de l'identité du producteur et de son mode de travail sur supports (SAU, races, UGB, pratiques)	
Suivi technique et sanitaire 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 :

	CRITERE ATTEINT ≥ 1	TOLERABLE	CRITERE NON ATTEINT ≤ 6
Les produits disposent-ils d'un signe officiel de qualité et/ou d'origine (ou l'exploitaitaion d'une démarche environnementale) ?	SIQO	SIQO en cours d'obtention	Rien
Fromage affiné en saloir individuel	Oui toute la production	En partie	Saloir collectif
Accès plein air des animaux	Sortie en champs	Accès à espace clos	jamais
Sortie minimum des animaux en pâture	>90 j / an	Entre 15 et 90 j / an	< 15j / an
Usage alimentation fermentée	Jamais	Hors lactation	Systématique
Utilisation de traitements de croûte ou surface (ex : Natamycine)	Jamais	Saloir collectif	régulier
Affinage des fromages type tomme 400gr < T < 1,5 kg = entre 30 jours et 40 jours 1,5kg < T < 5,5 kg = entre 60 jours et 90 jours pour les autres 1 mois mini par kg de fromage	Conforme	-10% de durée	Ecart de + de 10%
Part de la vente directe dans la commercialisation	≥ 50% des volumes	Entre 50% et 30 %	≤ 30%
Achat / revente de fromage	Jamais	Occasionnelle et avec affichage explicite	Sans affichage

..../ 9

..../ 9

..../ 9

*Pour valider les critères « majeurs »,
Il est obligatoire d'avoir 1 critère « ATTEINT » minimum,
ET d'avoir moins de 6 critères « NON ATTEINT »*

BILAN / COMMENTAIRES :

Critères obligatoires : compte et remarques :

Critères majeurs : compte et remarques :

BILAN

(Réservé à l'UPF 64)



DATE :