

# Cahier des charges « fromage de vache

## & autres produits lactés » 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

Siège d'exploitation et totalité de la ferme dans le Béarn et communes limitrophes (hors estives potentielles)	
4 personnes sur l'exploitation dont 2 ETP max non familiale	
Limite de transformation < 300 000L	
Accès plein air des animaux > 90 jours/an	
Période de tarissement obligatoire	
Alimentation sans OGM	
Au moins 70% des fourrages sont issus de la zone de la marque	
Transformation du lait de vache exclusivement issu de la ferme : pas d'achat de lait (brut et en poudre) à l'extérieur à la ferme	
Affinage et conditionnement dans le 64	
Fromage au lait cru	
Non usage de conservateurs chimiques	
Pas d'achat / revente de fromage de vache	
Affichage explicite de l'identité du producteur sur les produits et de son mode de travail sur support visible par le consommateur (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 :

	<b>CRITERE ATTEINT ≥ 1</b>	<b>TOLERABLE</b>	<b>CRITERE NON ATTEINT ≤ 6</b>
Les produits disposent d'un signe officiel de qualité et/ou d'origine (ou exploitation en démarche environnementale) ?	SIQO	SIQO en cours d'obtention	Rien
Fromage affiné en saloir individuel sur la ferme / Produits lactés fabriqués en totalité sur la ferme	oui	En partie	Outil collectif
Bien-être animal en bâtiment	Litière paillée	0	Caillebottis
Usage alimentation fermentée	Jamais	Hors lactation et max 30%	systématique
Alimentation des animaux issue de la zone de la marque	Entre 70 et 100%	Entre 50% et 70%	< 50%
Respect de la charte des bonnes pratiques	Oui	En cours	non
Utilisation de traitements de croûte ou surface (ex : Natamycine) / ou de conservateur	Jamais	Si problème sanitaire	Régulier à la ferme
Affinage des tommes : (pour les fromagers uniquement) 400gr < T < 1,5 kg = 30 jours et 40 jours en mélange 1,5kg < T < 5,5 kg = 60 jours et 90 en mélange	conforme	. – 10% de durée	Ecart de + 10%
Part de la vente directe dans la commercialisation	. > 50% des volumes	Entre 30 et 50%	< 30%

..../ 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 :