

Cahier des charges Tôt de casa pour la production de fromage de brebis

Les critères définis dans le présent cahier des charges permettent de vérifier et de garantir que les pratiques de l'adhérent sont en conformité avec la charte des engagements définissant les valeurs fondatrices de Tôt de casa.

Ces critères peuvent décrire:

- Un statut ou une pratiques obligatoire : ↑
- Les pratiques conseillées, donnant droit à un bonus : +1 ou +2
- Des pratiques tolérées, sanctionnées par un malus car moins conformes aux valeurs : -1 ou -2
- Les pratiques interdites car absolument contraires aux valeurs Tôt de casa : -

Articles spécifiques à la production de fromage de brebis

ARTICLES	CONTROLE
<p>Article 1 : Races Ne sont admises que 3 races ovines locales : manex tête rousse, manex tête noire et basco-béarnaise.</p>	<p style="text-align: center;">Races</p> <p>↑ Races indiquées <input type="checkbox"/></p>
<p>Article 2 : Limitation de production La hauteur de lait livrée en laiterie est tolérée à hauteur de 10 000 L maximum par UTH et ne doit pas représentée plus de 50 % de la quantité totale produite.</p> <p>Production supérieure à 20 000 L/ UTH Production comprise entre 15 000 et 20 000 L /UTH Production inférieure à 15 000 L /UTH</p>	<p style="text-align: center;">Livraison lait</p> <p>- >10 kl/UTH <input type="checkbox"/> ↑ <50% lait livré <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Production</p> <p>- > 20000L/UTH <input type="checkbox"/> +1 : 15kl-20kl/UTH <input type="checkbox"/> +2 < 15kl/UTH <input type="checkbox"/></p>
<p>Article 3 : Conduite des élevages Les élevages sont obligatoirement de plein-air, le hors-sol est strictement interdit.</p> <p>Pour un confort optimum des animaux, les densités minimales sont fixées à 1 m² par brebis en lactation ou manes, et 1.5 m² par brebis en période d'agnelage.</p> <p>La litière doit être sortie au minimum 3 fois / an sauf si la surface par brebis est supérieure à 1.5 m² 1 Le nettoyage de la litière moins de 3 fois par an est toléré - 1</p>	<p style="text-align: center;">Hors sol</p> <p>↑ Plein-air <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Densité</p> <p>↑ >1 m2/brebis/lact <input type="checkbox"/> ↑ > 1.5m2/brebis <input type="checkbox"/></p> <p>+1: fumier > 3 fois/an <input type="checkbox"/> -1 : fumier > 3 fois/an <input type="checkbox"/></p>

Cahier des charges Tôt de casa pour la production de fromage de brebis

Articles spécifiques à la production de fromage de brebis

ARTICLES	CONTROLE
<p>Article 4 : Alimentation S'agissant d'herbivores, l'alimentation des animaux doit être essentiellement constituée de pâture et fourrages séchés produits sur l'exploitation.</p> <p>Au moins 50 % de la matière sèche consommée (fourrage) doit être produite sur l'exploitation. Si la production de la matière sèche consommée est comprise entre 50 et 80 % Si plus de 80 % de la matière sèche consommée est produite sur l'exploitation complémentés par des céréales et matières protéiques industrielles</p> <p>complémentés par des céréales et matières protéiques ou non protéiques produites localement avec une garantie sans OGM.</p> <p>La distribution d'ensilage d'herbe ou de maïs est strictement interdite.</p> <p>Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, et les rations complètes.</p>	<p style="text-align: center;">Aliments</p> <p>↑ Pâture et fourrages séchés <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Achat aliments</p> <p>⊖ < 50% fourrage produit sur la ferme <input type="checkbox"/></p> <p>+1 : 50-80% <input type="checkbox"/></p> <p>+2 > 80% <input type="checkbox"/></p> <p>-1 : compléments <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Traçabilité</p> <p>+1: <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Aliments interdits</p> <p>⊖ : ensilage <input type="checkbox"/></p> <p>⊖ : OGM... <input type="checkbox"/></p>
<p>Article 5 : Transhumance</p> <p>La transhumance doit être pratiquée autant que possible</p> <p>La production de moins de 50 % de matière sèche consommée est tolérée si il y a mise en place de transhumance.</p>	<p style="text-align: center;">Transhumance</p> <p>+1 : transhumance <input type="checkbox"/></p> <p>-1 < 50% de MS si transhumance <input type="checkbox"/></p>
<p>Article 6 : Traitement des animaux</p> <p>Une nourriture saine et des locaux propres et confortables sont la base d'une bonne prophylaxie du troupeau. Les traitements doivent donc être réduits au maximum.</p> <p>Trois traitements antiparasitaires sont autorisés par an.</p> <p>Les traitements anti-biotiques sont interdits en préventif.</p> <p>15 jours d'attente peuvent être ajoutés au délai d'attente préconisé par le fabricant.</p>	<p style="text-align: center;">Traitement</p> <p>↑ : min traitement <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Antiparasitaires</p> <p>↑ < ou = 3 <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Antibiotiques</p> <p>⊖ : préventif <input type="checkbox"/></p> <p>+1 : délai 15jr <input type="checkbox"/></p>
<p>Article 7 : Fertilisation des terres</p> <p>L'apport au sol par les animaux et les fertilisants organiques doit être privilégié.</p> <p>Les apports extérieurs d'azote, de phosphore et de potassium doivent être limités et équilibrés.</p> <p>Il est conseillé de mettre en place des mesures agro-environnementale (MAE)</p>	<p style="text-align: center;">Fertilisation</p> <p>+1: <input type="checkbox"/></p> <p>+1: <input type="checkbox"/></p> <p>+1: <input type="checkbox"/></p>

Cahier des charges Tôt de casa pour la production de fromage de brebis

Articles spécifiques à la production de fromage de brebis

ARTICLES	CONTROLE
<p>Article 8 : Affinage des fromages Afin de favoriser le développement aromatique, les affinages longs sont recommandés: <u>Pour les tomes de 4-5 kg :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Si plus de 50 % des fromages sont vendus à – de 4 mois • Si plus de 50 % des fromages sont vendus entre 4 et 6 mois • Si plus de 50 % des fromages sont vendus au delà de 6 mois <p><u>Pour les petits formats de 1kg à 2.5kg:</u> Si plus de 50 % des fromages sont vendus à – de 60 jours Si plus de 50 % des fromages sont vendus à + de 60 jours</p> <p><u>Pour l’affinage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Plus de 30% à la ferme • Moins de 30% à la ferme 	<p style="text-align: center;">Affinage</p> <p>-1 < 4 mois <input type="checkbox"/></p> <p>+1: 4-6 mois <input type="checkbox"/></p> <p>+2 > 6 mois <input type="checkbox"/></p> <p>-1 < 60 jours <input type="checkbox"/></p> <p>+1 > 60 jours <input type="checkbox"/></p> <p>+1 > 30% <input type="checkbox"/></p> <p>0 < 30% <input type="checkbox"/></p>
<p>Article 9 : Additifs Seuls les ferments lactiques, la présure et le sel sont autorisés dans la fabrication du fromage. Les anti-butyriques sont strictement interdits.</p> <p>Il est conseillé de limiter l’ajout de ferments lactiques pour favoriser au maximum le développement naturel des bactéries:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’utilisation de 2 unités (1 petit sachet) de ferments lactiques pour une quantité inférieure 1000 L de lait est interdite • Si utilisation de 2 unités (1 petit sachet) de ferments lactiques pour une quantité comprise entre 1000 et 2000 L de lait. • Si utilisation de 2 unités (1 petit sachet) de ferments lactiques pour une quantité supérieure à 2000 L de lait. <p>Si pas d’utilisation de ferment lactique</p>	<p style="text-align: center;">Additifs</p> <p>⊖ : anti-butyriques <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Ferments</p> <p>⊖ : 2U < 1000L <input type="checkbox"/></p> <p>0 : 1000-2000L <input type="checkbox"/></p> <p>+1 : 2U > 2000L <input type="checkbox"/></p> <p>+2 : <input type="checkbox"/></p>
<p>Article 10 : Transformation fromagère La fabrication tous les deux jours est tolérée La fabrication quotidienne est recommandée Si le lait n’est refroidi qu’entre 9 et 12 °C</p> <p>Le nombre minimum d’analyses règlementaires doit être respecté.</p> <p>Matériel utilisé pour la transformation (cuve ou chaudron de fabrication):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuivre • Inox • Aluminium 	<p style="text-align: center;">Fabrication</p> <p>0 : 2 jours <input type="checkbox"/></p> <p>+1 : tous les jours <input type="checkbox"/></p> <p>+2: 9-12°C <input type="checkbox"/></p> <p>↑ : respect analyses <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">Matériel</p> <p>+1: <input type="checkbox"/></p> <p>0 : <input type="checkbox"/></p> <p>-1 : <input type="checkbox"/></p>
<p>Article 11 : Nettoyage de la fromagerie Désinfection moins d’une fois / semaine (sauf en cas de pb de fabrication) Désinfection plus d’une fois par semaine</p>	<p style="text-align: center;">Nettoyage</p> <p>+1 < 1fois/sem <input type="checkbox"/></p> <p>0 > 1fois/sem <input type="checkbox"/></p> <p>+1: biodégradable <input type="checkbox"/></p>