

Cahier des charges Tôt de casa pour le fromage de chèvre

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 pratique 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 chèvre

ARTICLES	CONTROLE												
<p>Article 1 : Races. Les races locales ou à faibles effectifs sont favorisées (pyrénéenne, poitevine, etc.). Les races alpines et saanen sont tolérées.</p>	<p style="text-align: center;">Races locales ou à faible effectif</p> <p>+1 <input type="checkbox"/> Alpines et Saanen -1 <input type="checkbox"/></p>												
<p>Article 2 : Limitation de production La production par UTH est réglementée et notée selon le tableau suivant :</p>													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Tommes</th> <th style="width: 40%;">Fromages frais</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">> 50 kl</td> <td style="text-align: center;">< 25 kl</td> <td style="text-align: center;">- <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">> 40 kl < 50 kl</td> <td style="text-align: center;">< 20 kl > 25 kl</td> <td style="text-align: center;">-1 <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">< 40 kl</td> <td style="text-align: center;">> 20 kl</td> <td style="text-align: center;">+1 <input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	Tommes	Fromages frais		> 50 kl	< 25 kl	- <input type="checkbox"/>	> 40 kl < 50 kl	< 20 kl > 25 kl	-1 <input type="checkbox"/>	< 40 kl	> 20 kl	+1 <input type="checkbox"/>	
Tommes	Fromages frais												
> 50 kl	< 25 kl	- <input type="checkbox"/>											
> 40 kl < 50 kl	< 20 kl > 25 kl	-1 <input type="checkbox"/>											
< 40 kl	> 20 kl	+1 <input type="checkbox"/>											
<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, il est demandé un espace minimum de 1,5m² par chèvre à l'intérieur des bâtiments et une densité maximale de 1,8 UGB à l'hectare en extérieur (ou équivalence pour la zone montagne).</p> <p>La plus grande durée de pâturage sur parcours herbeux que permettent les conditions climatiques est conseillé.</p>	<p style="text-align: center;">Hors-sol <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">- Densité intérieure < 1,5m²/tête <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">+1 Densité extérieure < 1,4 UGB/ha <input type="checkbox"/> - > 1,8 UGB/ha <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">+1 Durée du pâturage > 9 mois <input type="checkbox"/> -1 de 6 à 9 mois <input type="checkbox"/> -2 < 6 mois <input type="checkbox"/></p> <p style="text-align: center;">+1 Propreté <input type="checkbox"/> -1 <input type="checkbox"/></p>												
<p>Article 4 : Alimentation Les animaux doivent être élevés selon les usages. S'agissant d'herbivore, l'alimentation des chèvres doit être essentiellement constituée de pâture et fourrages secs produits sur l'exploitation, complétés par des céréales reconnaissables à l'œil nu, des protéines (pois, luzerne, lupin, etc.) ou des granulés simples.</p>	<p style="text-align: center;">Achat aliments Matière sèche / chèvre /an</p> <p style="text-align: center;">- <input type="checkbox"/> < 400 kg <input type="checkbox"/> -1 de 240 à 400 kg <input type="checkbox"/> +1 < 240 kg <input type="checkbox"/></p>												

Cahier des charges Tôt de casa pour le fromage de chèvre

ARTICLES

CONTROLE



Article 4 : Alimentation (suite)

Une chèvre consommant en moyenne 1200 kg de matière sèche par an, afin de favoriser au mieux la production sur l'exploitation de l'alimentation du troupeau, les achats extérieurs sont réglementés (cf page précédente).

Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, les rations complètes et l'ensilage de maïs ou d'herbe.

L'enrubanné est autorisé en dehors de la période de lactation.

Aliments interdits

- 1  Ensilage
- 1  Enrubanné hors période de lactation
- 1

Article 5 : Traitement des animaux

Une nourriture saine et des espaces propres et confortables sont la base d'une bonne prophylaxie du troupeau. Les traitements doivent donc être réduits au maximum.


Deux traitements antiparasitaires ne devraient pas être dépassés par an.

Les traitements antibiotiques sont interdits en préventif. En cas d'utilisation curative sur une ou plusieurs bêtes, les ordonnances vétérinaires doivent être conservées et 15 jours doivent être ajoutés au délai d'attente préconisé par le fabricant.

Traitements anti parasitaires

- 1 > 2/an
- +1 < 1/an

Traitement antibiotiques

- 1  En préventif

Ordonnance

- +1 -1

Délai d'attente

- +1 -1

Article 6 : Fertilisation des terres

L'apport au sol par les animaux et les fertilisants organiques doit être privilégié.

Les apports extérieurs d'azote, potassium et phosphore doivent être limités et équilibrés. Il est conseillé de ne pas dépasser le schéma 60/60/60.

Fertilisation


- 1 > 60/100/60
- +1 < 60/60/60

Article 7 : Affinage des fromages

Afin de favoriser le développement aromatique, les affinages longs sont recommandés.

3 mois minimum sont conseillés pour les tommes de plus de 2,5kg et 2 mois minimum pour les formats plus petits.

Tommes > 2,5kg

- 1  < 3 mois
- +1 > 4 mois

Petits formats

- 1 < 2 mois
- +1 > 3 mois

Article 8 : Additifs

Seuls les fermes lactiques, la présure et les assaisonnements naturels sont autorisés dans la fabrication du fromage

Les anti butyriques sont strictement interdits.


Anti Butyriques

- 1 


Article 9 : Contrôles qualités

Afin de garantir une matière première puis un produit final de qualité, 4 analyses de lait et 2 analyses de fromages sont recommandées par an.

Analyses de lait

- 1  < 4/an
- +1 > ou = à 1/mois

Analyses de fromages

- 1  < 2/an
- +1 > 2/an