# Cahier des charges Tôt de casa pour la viande porcine

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 définissants les valeurs fondatrices de Tôt de casa.

Ces critères peuvent décrire:

- Un statut ou une pratique obligatoire : Î
- 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 specifiques a la production de viande porcine									
	ARTICLES				CONTROLE				
		Pays Basque sont enc ont tolérées.	ouragées.	Race locale					
	<b>imitation de produ</b> n de de porc transfor		notée par atelier selon le	e tableau suivant.					
1 UTH	2 UTH	3 UTH	4 UTH						
> 150	> 300	> 450	> 600	•					

	mitation de produc de de porc transfor		notée par atelier selon le	tableau suiv	vant.
1 UTH	2 UTH	3 UTH	4 UTH		
> 150	> 300	> 450	> 600		
	onduite des élevage sont obligatoiremen		sol est strictement interd	it.	Hors-sol
A partir de l'â beux. Les six térieur.	her-	Libre accès au arcours herbeux			
Pour un confo par cochon er l'hectare sur l plein air.	1m²    î	Engraissement à l'extérieur  ensité intérieure <1 m²/tête			
Afin de favor	pa-	ensité extérieure >100 porcs/ha ation des parcelles			
Il est conseillé	é de réaliser un vide	sanitaire au moins un	e fois par an.	+1	. $\square$
Le naissage de	es animaux est favo	risé sur l'exploitation.	-	+1	Vide sanitaire
				+1 sur	la ferme ée au stade sement

## Cahier des charges Tôt de casa pour la viande porcine

### Articles spécifiques à la production de viande porcine

**CONTROLE** 

ARTICLES

Petit lait **Article 4 : Alimentation** -1 Le petit lait est autorisé. Les granulés et bouchons sont acceptés. Granulés et bouchons Durant les trois derniers mois d'engraissement, l'alimentation doit être constituée au maximum de céréales. Céréales / Engraissement La production et la préparation de cette alimentation sur l'exploitation sont à favo-> 80% riser. Il s'agit de privilégier les céréales locales et la diversification culturale. Une < 70% cohérence est requise dans son atelier porcin et céréalier. Il ne s'agit pas de vendre sa récolte en conventionnel pour acheter de l'aliment en bio ou le contraire. Production sur l'exploitation > 90% La distribution d'aliments médicamenteux est interdite. Sont tout aussi interdits < 60% -1 les aliments génétiquement modifiés, les farines animales et les hormones de croissance. **Aliments interdits** Article 5: Traitement des animaux Propreté locaux +1 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 maxi-Traitements antibiotiques mum. En préventif Les traitements antiparasitaires sont autorisés en curatif à la mise en plein air avec **Traitements** 2 traitements maximum par porc antiparasitaires > 2/porc Les traitements antibiotiques sont interdits en préventif. En cas d'utilisation curative sur une ou plusieurs bêtes, un cahier d'élevage doit consigner les traitements Ordonnance +1 administrés ainsi que les raisons de leur administration. Les ordonnances vétérinaires doivent être conservées et 15 jours doivent être ajoutés au délai d'attente Délai d'attente préconisé par le fabricant. +1 Hors déjections animales **Article 6 : Fertilisation des terres** L'apport au sol par les animaux est la seule fertilisation admise Article 7 : Age et Poids à l'abattage Afin de favoriser la saveur de la chair, l'abattage est interdit avant le huitième < 8 mois mois. L'abattage à moins de 100 kg carcasse est interdit. < 100kg carcasse **Article 8 : Transformation et maturation des produits** Afin de favoriser le développement aromatique, les maturations longues sont re-< 12 mois commandées. L'affinage des jambons doit durer un mois par kg avec un minimum de 12 mois > 16 mois quel que soit le poids de la pièce. Les affinages de 16 mois et plus sont à favoriser. Transformation à la ferme Favoriser la transformation des produits à la ferme ou s'engager dans la maitrise des recettes.