

# **Fiches techniques par production**



## TABLEAU RECAPITULATIF DE LA FICHE FRUITS ET LEGUMES FRAIS

	OBLIGATOIRE	RECOMMANDE
1. Phase de culture 1.1. Variétés utilisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les Organismes Génétiquement Modifiés sont interdits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est recommandé de choisir des variétés qui valorisent le terroir en tenant compte du sol, de la plante, du climat et sans oublier les variétés locales et anciennes</li> </ul>
1.2. Mode de culture	<p><b><u>HORS SOL</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En légumes, seules les cultures de champignons et endives sont acceptées.</li> <li>• En fruits, la culture hors sol en fruits rouges est admise sous réserve que le producteur identifie le mode de culture « hors sol » ou « culture sur substrat » sur son étal de vente.</li> <li>• Le producteur devra maîtriser l'ensemble de son itinéraire technique pour limiter au maximum l'apport d'intrants.</li> <li>• L'irrigation sera maîtrisée de façon à assurer une récolte normale en quantité et qualité.</li> <li>• Le producteur devra respecter les conditions sanitaires obligatoires en vigueur.</li> <li>• La désinfection des sols par le bromure de méthyl, le dazomet (Basamid) et le dichloro propane et dichloro propène (Shell DD) est interdite.</li> <li>• Les boues d'épuration sont interdites sur toute l'exploitation</li> <li>• Aucun régulateur chimique de croissance ne sera admis.</li> </ul> <p>L'éclaircissage chimique étant un critère de qualité pour certaines espèces fruitières, il sera toléré.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est recommandé d'utiliser des fertilisants organiques (fumiers et engrais verts)</li> <li>• Il est recommandé de pratiquer des rotations de cultures afin de préserver la qualité des sols et des cultures.</li> <li>• En ce qui concerne les désherbants, il est recommandé de privilégier au maximum les alternatives au désherbage chimique.</li> <li>• Pour la plupart des espèces fruitières, l'enherbement dans les vergers est recommandé</li> <li>• Les analyses de sol et le suivi technique sont recommandés.</li> <li>• Il est recommandé de pouvoir, décrire, expliquer et justifier les interventions techniques effectuées.</li> </ul>

2. Phase de récolte	Le mode de récolte retenu devra préserver la qualité du produit.	
2.2. Date de récolte	<p>Le stade de récolte optimal doit être raisonné</p> <p>Afin de permettre aux fruits et légumes de conservation d'exprimer au mieux leur potentiel gustatif, le choix de la date de récolte doit résulter d'un compromis entre deux impératifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la recherche d'une maturité suffisante,</li> <li>• la nécessité d'assurer : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'obtention d'une qualité organoleptique satisfaisante au terme de la conservation dans le cas de fruits devant subir une conservation de longue durée,</li> <li>- une bonne tenue lors du conditionnement et de la commercialisation.</li> </ul> </li> </ul>	Pour les fruits rouges et les légumes frais, en particulier pour la salade, il est recommandé de privilégier un délai cueillette - vente le plus court possible.
3. Phase de conservation	<p>Le producteur de fruits et légumes fermiers s'attachera à tenir compte de la saisonnalité de ses produits.</p> <p>Toute intervention chimique pour la conservation devra être justifiée, contrôlée et s'effectuer toujours avant récolte. (voir positionnement de la législation pour les fruits)</p>	
4. Taille des exploitations	L'exploitant devra assurer la maîtrise de son produit tout au long des étapes de production, de récolte, de conservation, de transformation et de commercialisation.	



## Fiche Fromage Fermier

### MODE D'ELEVAGE

- L'élevage hors sol est interdit ( élevage hors sol signifie qu'il n'y a pas de surface pour alimenter la production, toute l'alimentation est achetée à l'extérieur).

### ALIMENTATION

- L'alimentation en fourrage doit provenir à 70% de l'exploitation, sauf cas particulier, à argumenter auprès du comité directeur lors de l'adhésion.
- Le zéro pâturage avec parc d'exercice extérieur avec un minimum de 3 m<sup>2</sup> par chèvre est autorisé, à condition que l'alimentation en fourrage provienne à 70% de l'exploitation..
- Les concentrés sont à base de produits nobles (cela exclut les farines animales, l'urée, etc...) et proviendront si possible de l'exploitation

### FABRICATION

- Le fromage est fabriqué, selon des techniques traditionnelles, par un producteur agricole exploitant ne traitant que le lait de sa propre exploitation, sur le lieu même de celle-ci.
- Le fromage est fabriqué exclusivement à partir de lait cru.

### QUALITE DU PRODUIT

- Les producteurs de l'association s'engagent à communiquer les résultats des analyses sur les 4 germes. qui seront mis à disposition en cas de contrôle.
- Les producteurs de l'association s'engagent à fournir une photocopie de leur déclaration du mode de commercialisation à la DSV (à partir duquel elle donne l'agrément où la dispense d'agrément)
- Les producteurs de l'association s'engagent à vendre un fromage de qualité en évitant les excès :
  - ⇒ sur la forme: les fromages mal moulés, tordus, etc..
  - ⇒ sur la croûte : coulante, grasseuse, couverte d'oïdium ou de mucor
  - ⇒ sur la texture de la pâte : trouée
- Pour la vente sur les marchés, les fromages devront être emballés ou présentés derrière une vitrine

### TAILLE DES ATELIERS

L'agriculteur devra assurer la maîtrise de son produit tout au long des étapes de production, de récolte, de conservation, de transformation et de commercialisation



## Fiche Charcuterie Fermière

### ***Préambule***

La proposition de fiche technique suivante concerne les produits issus de la transformation du porc : viande fraîche et salaisons.

### **1) Phase d'élevage**

#### **1.1. Race**

Seuls les mâles castrés ou les femelles peuvent être utilisés.

La race des animaux doit être adaptée aux types de produits élaborés. L'utilisation des races locales est conseillée pour favoriser une meilleure valorisation commerciale.

#### **1.2. Cycle de production sur l'exploitation**

L'engraissement est obligatoirement réalisé sur l'exploitation à partir de porcelets d'un poids maximum de 30 Kg. Il est également possible de transformer des cochons dans la mesure où celles-ci ont mis bas au moins une fois sur l'exploitation.

Toutefois, en ce qui concerne la valorisation du porcelet (ex. : porcelet à la broche), la naissance a lieu obligatoirement sur l'exploitation.

La durée d'engraissement est adaptée au type de produits élaborés.

#### **1.3. Conditions d'élevage**

##### **a) Alimentation**

L'alimentation des porc doit être composée :

- ✦ soit d'au moins 70% de céréales,
- ✦ soit d'au moins 70% d'un mélange de produits issus de l'exploitation ou d'exploitations situées dans le même territoire (exemples lactosérum, pommes de terre...) et de céréales.

Sont interdits dans l'alimentation pour la phase d'engraissement :

- + les matières grasses d'origine animale,
- + les farines de viande et de poissons,
- + les activateurs de croissance,
- + les OGM.

#### b) Prophylaxie et traitements vétérinaires

Les antibiotiques sont interdits comme activateurs de croissance.

Les traitements antiparasitaires sont autorisés conformément à la réglementation en vigueur (vérifier le fait qu'il s'agisse bien de posologies réglementaires).

L'utilisation de tout traitement vétérinaire ne peut être que ponctuelle et justifiée.

#### c) Bâtiments, parcours extérieurs et densité maximale de peuplement

En phase de finition, les porcs disposent d'au moins 1,2 m<sup>2</sup> et 3 m<sup>3</sup> par animal. Il est recommandé qu'ils disposent de bâtiments ouverts sur l'extérieur et d'une surface minimum de 50 m<sup>2</sup> par animal.

## 2) Phase de transformation

### 2.1. *Transport et abattage*

#### a) Transport des porcs vivants

L'agriculteur producteur fermier assure la maîtrise du transport des porcs de son exploitation jusqu'à l'abattoir, en respectant en particulier les critères de bases suivants :

- + stress des animaux,
- + jeûne des animaux.

#### b) Abattage

La traçabilité doit être assurée.

Les porcs doivent être abattus dans un abattoir immatriculé en se conformant aux règles de l'arrêté en vigueur.

#### c) Transport des carcasses

Il est recommandé de sortir les carcasses de l'abattoir après un temps minimum de ressuyage et de les transporter dans un véhicule aménagé selon la réglementation en vigueur.

## **2.2. Transformation**

### a) Additifs

Aucun additif n'est toléré, en dehors du salpêtre à la dose réglementaire.

### b) Ingrédients

Tous les ingrédients sont autorisés.

L'adjonction de ferments lactiques n'est autorisée qu'à titre exceptionnel et justifié.

### c) Auxiliaires technologiques

Seuls les boyaux d'origine naturelle sont autorisés.

### d) Conserves

Pour l'autoclavage, le producteur doit s'assurer de la validité de ses barèmes de stérilisation.

### e) Origine des matières premières autres que valorisantes

Dans le cas où le porc n'est pas la matière première valorisante (exemple : pâté de lapin), la viande de porc doit provenir autant que possible d'un producteur du même territoire.

### f) Sous-traitance, travail à façon

Les phases de transformation qui peuvent être sous traitées ou faites à façon sont :

- + le conditionnement,
- + la surgélation,
- + l'autoclavage.

## **3) Taille des ateliers**

La limitation de la taille des ateliers par le critère de maîtrise humaine de la production est le gage principal de respect de la spécificité fermière du produit final.

Cela peut se traduire par deux niveaux de critères :

- + 200 porcs par UTA familiale,
- + une UTA salariée possible au niveau de l'atelier de transformation pour une UTA familiale présente sur la totalité de l'exploitation.



## FICHE VOLAILLE ET ŒUFS FERMIS

	<b>POULETS</b>	<b>POULES PONDEUSES</b>	<b>PINTADES</b>	<b>CANARDS</b>	<b>OIES</b>	<b>DINDES</b>	<b>CHAPONS</b>	<b>PIGEONNEAUX</b>
RACES	Croissance lente	Toutes	Toutes	Toutes	Toutes	Noires et grises recommandées	Toutes	Toutes
AGE ANIMAL A L'ACHAT	Optimum 1 jour et jusqu'à 4 semaines	A partir de 1 jour et jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à pondre	Optimum 1 jour et jusqu'à 5 semaines	Optimum 1 jour et jusqu'à 18 jours	Optimum 1 à 3 jours et jusqu'à 4 semaines	Optimum 1 jour et jusqu'à 4 semaines	Optimum 1 jour et jusqu'à 4 semaines	Naissance sur l'exploitation
AGE ANIMAL A L'ABATTAGE	Minimum : 14 semaines Optimum : 16 semaines		Minimum / 16 semaines	Minimum : 14 semaines et jusqu'à 20 semaines	Minimum : 6 mois	Obligatoire : 5 mois, recommandé : 6 mois	Minimum : 6 mois	30 jours ou 60 jours
ALIMENTATION	<p>POUR TOUS :</p> <p>Exclusion de farines animales</p> <p>Exclusion d'élément médicamenteux : à titre préventif (antibiotiques systématiques), d'activateurs de croissance, etc...</p> <p>Il est recommandé de fabriquer son mélange, si possible avec des céréales de l'exploitation. En cas d'achat d'aliments du commerce, il est nécessaire de compléter l'alimentation avec des céréales (à volonté) en phase d'engraissement .</p> <p>Obligation de respecter la réglementation en vigueur (notamment pour les vermifuges).</p>							
TAILLE DES ATELIERS	<p>POUR TOUS :</p> <p>L'agriculteur devra assurer la maîtrise de son produit tout au long des étapes de production, de récolte, de conservation, de transformation et de commercialisation.</p>							
DENSITE DANS BATIMENT	11 animaux / m <sup>2</sup>	7 animaux / m <sup>2</sup>	11 animaux / m <sup>2</sup>	5 animaux / m <sup>2</sup>		5 animaux / m <sup>2</sup>	5 animaux / m <sup>2</sup>	
PARCOURS	<p>POUR TOUS :</p> <p>le parcours extérieur est obligatoire. Il doit être herbeux et en partie ombragé</p>							