



Cahier des charges production - Produits laitiers

ORNE TERROIRS

ANNEE 2012

PREAMBULE

Les critères retenus dans ce cahier des charges ont pour objectif de valoriser au mieux les modes de production et les produits fermiers et artisanaux. Les produits figurant dans le guide ORNE TERROIRS s'engagent à respecter ce cahier des charges durant toute l'année de l'engagement. La non observance de l'une des clauses de ce présent document entraînerait, après vérification, le retrait du producteur ou du produit dans le guide. Ce cahier des charges vient en complémentarité à la charte ORNE TERROIRS afin d'apporter des engagements spécifiques aux productions.

PROVENANCE ET ORIGINE

Le lait provient **directement d'une ou plusieurs exploitations identifiées**. Dans ce second cas, les exploitations, proches géographiquement, respectent les mêmes engagements de production et sont liées entre elles par une structure ou un contrat d'approvisionnement.

RACES DES ANIMAUX

Toutes races laitières ou mixtes

PRATIQUES D'ELEVAGE ET DE TRAITE

Respect **d'une des trois chartes d'élevage** sur les aspects identification, santé, alimentation, hygiène, bien-être et environnement :

- Soit « Charte des Bonnes pratiques d'élevage » ;
- Soit « Qualification des élevages bovins de Normandie » ;
- Soit Cahier des charges AB élevages laitiers.

SYSTEME DE PRODUCTION HERBAGER ET ALIMENTATION

- **Conduite au pâturage** obligatoire du printemps à l'été ;
- **Tous les fourrages** composant la ration de base proviennent exclusivement de la ferme (Exceptées les pulpes de luzerne et de betteraves) sauf dérogation en zones sèches, accidents climatiques ou impossibilités d'agrandissement ;
- Les **achats d'aliments** complémentaires protéiques ou énergétiques, simples (tourteaux, céréales) ou composés, s'effectuent dans la mesure du possible dans l'aire géographique du siège d'exploitation.

TRANSFORMATION

- Le lait est transformé **au siège social de l'entreprise** dans un atelier agréé par la DDPP.
- Le **lait doit être l'ingrédient principal** des produits laitiers (yaourts, crèmes dessert, glaces, tartes, fromages).
- Les ingrédients secondaires doivent, dans la mesure du possible, provenir d'une exploitation identifiée, située dans **l'aire géographique du siège d'exploitation**.

CONTROLE ET TRANSPARENCE

L'application de ce cahier des charges est transparent par **l'ouverture de la ferme** au public (visite, accueil, Bienvenue à la ferme), aux organisations de consommateurs sur demande, ainsi qu'à tout organisme mandaté par SYNAGRO pour un contrôle inopiné.