



les producteurs de nos terroirs

CHARTRE QUALITÉ

MAGASIN

« FERME ATTITUDE »

PAR FILIÈRE :

- Cahier des charges fruits et légumes,
- Cahier des charges volailles et canards gras,
- Cahier des charges produits laitiers,
- Cahier des charges viandes,
- Cahier des charges vins et spiritueux,
- Cahier des charges épicerie.

Réalisé en partenariat avec
la Chambre d'Agriculture de
Haute-Garonne



MAGASIN FERMIER « FERME ATTITUDE »

CAHIER DES CHARGES - FRUITS ET LEGUMES

Président commission : Joëlle ITIE

- **Les associés** sont affiliés à la MSA et sont agriculteurs en Région Midi Pyrénées.
- **Les dépôts ventes** peuvent être des associations de producteurs, les coopératives de producteurs, des GIE, (les adhérents doivent être affiliés à la MSA, statut agriculteur), et des artisans. Ils viendront prioritairement de Midi-Pyrénées, mais pour des productions spécifiques, ils pourront venir de la France entière. Les Commissions d'associés doivent statuer pour faire rentrer un dépôt vente.
- La commission « fruits et légumes » doit statuer pour faire rentrer tout nouvel associé, tout dépôt vente et tout changement dans le mode de production ou de transformation d'un producteur associé ou en dépôt vente.
- Tout cas particulier sera examiné et validé en commission

Définition « producteur fermier »

Les producteurs garantissent qualité et transparence au consommateur :

Le cycle de production doit être clairement identifié et s'effectue sur l'exploitation à partir du plant.

Le cycle de production s'effectue sur l'exploitation

La transformation s'effectue sur l'exploitation ou en CUMA, Ateliers agréés. Les matières premières doivent provenir de l'exploitation.

Définition d'un produit issu de la ferme dits « produits fermiers » :

Les ingrédients principaux* proviennent exclusivement de l'exploitation

La transformation est effectuée par le producteur ou sa responsabilité, si celle ci est effectuée à façon

La traçabilité doit être garantie

Les productions des associés et le mode de production des exploitations doivent être clairement signifiés à l'entrée dans le magasin – tout changement devra être validé par les commissions.

De plus, tout producteur AB doit avoir ses papiers en règle avec licence et homologation à jour l'année en cours.

PRATIQUES :

Fruits et légumes frais :

Toutes les variétés sont autorisées à rentrer dans le magasin, mais elles sont adaptées au sol et au climat, sont de saison et cueillis à maturité.

L'irrigation et la fertilisation sont adaptées et maîtrisées pour assurer une récolte normale en quantité et qualité.

Le désherbant chimique est toléré.

Le stade de récolte doit être raisonné : maturité suffisante et qualité organoleptique satisfaisante pour conservation. Bonne tenue lors de la commercialisation.

Le traitement après récolte est interdit, aucune intervention chimique après (sauf certaines variétés de pommes).

Jus de fruits et légumes :

Les jus sont fait à partir de fruits et légumes de l'exploitation, frais, surgelés ou congelés.

La pasteurisation et embouteillage peuvent être sous traités à un prestataire extérieur.

Pour le pressage, s'il est réalisé à l'extérieur, le producteur doit élaborer lui-même la recette et processus transformation et doit être présent (ou salarié)

Principes :

Fruits et légumes de saison, cueillis à maturité.

Ne pas négliger la présentation des produits (doit être de qualité, calibrage imposé pour certains fruits)

Désherbant + traitement maîtrisés. Les réduire dès que possible. Lutte raisonnée.

Production locale (pas orange, citron, ananas, etc. en achat revente)

Différencier les produits bio du conventionné (stand à part, prix différent)

Pas de coopérative. Association tolérée en dépôt vente si comprend exclusivement des producteurs. A valider en commission.

Prix fixes et identiques par espèces et variétés. (sauf AB) +/- 10% selon la saison.

Pas de hors sol en associé initial. Au cas par cas par la suite en commission.

Fertilisation :

Le producteur s'engage à utiliser des méthodes de production douce pour la terre : Il réfléchit sa fertilisation en fonction d'analyse de sols et éventuellement par tests avant la culture. (Nitra-tests)

Il apporte régulièrement des matières organiques d'origine végétale ou animale

Il pratique une rotation des cultures suffisante pour préserver la santé du sol et des végétaux.

Il évite l'usage des engrais chimiques et, en tout état de cause, il fractionne les apports.

Il s'interdit l'usage de composts urbains et de boues d'épuration ainsi que d'amendements, composts et engrais organiques non exempts de résidus de pesticides, antibiotiques et métaux lourds : voir la réglementation en vigueur.

Traitement phytosanitaire :

Le producteur doit tendre à une teneur en résidus nulle dans le sol.

En conséquence, il fait le choix de méthodes de lutte préventive par :

Le choix de variétés résistantes.

Le respect des densités, aérations

La culture de plantes adaptées à la saison et aux conditions climatiques

Arboriculture : Favoriser les méthodes de confusion sexuelle.

Préférence du désherbage mécanique, des paillages naturels au détriment des désherbants chimiques.

Des traitements biologiques préventifs.

Il cherche à appliquer des méthodes de lutte intégrée, en particulier pour les cultures sous abris. Dans tous les cas les traitements chimiques ne seront appliqués qu'en cas de nécessité absolue en respectant les indications, dosages et délais de la réglementation en vigueur

Autres pratiques : Sont interdit :

La culture de plantes génétiquement modifiées.

L'utilisation de ralentisseur ou d'accélérateur de croissance.

Tous les traitements par les rayonnements ionisants (ultraviolets compris) pour les produits destinés à la consommation humaine ou animale.

Les traitements de coloration.

La pratique d'hormonage pour la fécondation.

La désinfection des sols même à la vapeur car elle détruit l'activité des sols de manière durable

Les cultures hydroponiques (en substrat ok) ou en serres chauffées (sauf pour l'élevage du plant).

Exception faite : champignons, graines germées, endives... et autres cas particuliers.

Commercialisation :

Les méthodes de production, de récolte et de commercialisation doivent permettre d'offrir un produit final sain et une gamme la plus diversifiée possible.

Le producteur s'engage à récolter le produit à son stade de maturité optimum, pour la vente : fraîcheur irréprochable.

Le prix doit être indiqué de façon claire et lisible sur tous les points de vente.

La présentation des produits est travaillée (de qualité, calibrage minimum imposé pour certains fruits)

Les prix sont fixes et identiques par espèces et variétés. (sauf AB) +/- 10% selon la saison.

L'identification du produit, de son origine et du nom du producteur doit être très claire sur les barquettes et sur les stands de vente directe. Rechercher et privilégier l'utilisation de variétés de qualité gustative supérieure.

TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT

Les opérations suivantes peuvent être réalisées par la sous-traitance ou le travail à façon : surgélation, pasteurisation, autoclave, gazéification, embouteillage, emballage, conditionnement, etc.

Si la transformation renvoie à des caractéristiques propres au produit, à savoir séchage, pressage, broyage, recettes, cuisson etc. le producteur doit lui-même élaborer les recettes et le processus de transformation. Le producteur ou son salarié doit être présent lors de ces étapes de transformation.

La traçabilité est dans tous les cas assurée de la culture jusqu'à la vente.

Composition des produits transformés :

Tous les produits transformés (jus, soupes, confitures, conserves diverses) sont fait à partir de fruits et légumes de l'exploitation, frais, surgelés ou congelés.

Ingrédients principaux : Ingrédients qui sont mis en valeur dans le produit et qui en font ses caractéristiques : denrées végétales : Ils doivent provenir de l'exploitation du producteur et doivent être produits selon les modes de production décrits ci-dessus.

Ingrédients secondaires : Matières grasses, oeufs, farine, miel, sucre, etc. ne représentant le principal ingrédient. Ils doivent être clairement identifiés et tracés.

Approvisionnement : légumes et fruits d'été : 2 fois / semaine minimum. - 1 fois / sem pour pommes de terre.

Exp. : Mardi et vendredi ou mardi, jeudi et samedi.

Productions manquantes à ce jour : Petits fruits rouges, abricots, noisettes, figues, raisin, asperges, endives, oignons, échalotes, ail, légumes secs (hors haricots tarbais), fleurs.

Principe d'équité : En N+1 pour l'ensemble des productions (excepté monoculture) un équilibre des chiffres d'affaire sera recherché par les conditions générales de vente.

MAGASIN FERMIER « FERME ATTITUDE » CAHIER DES CHARGES VOLAILLES/CANARDS GRAS/LAPINS

Président commission : Raymond PEYTAVI

- **Les associés** sont affiliés à la MSA et sont agriculteurs en Région Midi Pyrénées.
- **Les dépôts ventes** peuvent être des associations de producteurs, coopératives de producteurs, GIE et des artisans (dans la limite de 25% des produits référencés). Et seront prioritairement de Midi-Pyrénées.
- La commission « volailles, canards gras, lapins » doit statuer pour faire rentrer tout nouvel associé, ou dépôt vente et tout changement dans le mode de production ou de transformation d'un producteur associé ou en dépôt vente.
- Tout cas particulier sera examiné et validé en commission.

Principe général : des produits dits « de ferme » et de l'exploitation :

- Dont les ingrédients principaux proviennent exclusivement de l'exploitation,
- Dont la transformation est effectuée par le producteur ou sous sa responsabilité,
- Dont la traçabilité est garantie.
- De plus, tout producteur AB doit avoir ses papiers en règle (licence et homologation) à jour l'année en cours.

VOLAILLES :

- Age Arrivée des animaux :

- Poulets et autres volailles : moins de 3 semaines et
- Chapon : moins de 8 semaines si chaponnage déjà effectué.
- Poules pondeuses, achat à 5 mois (prêtes à pondre) autorisé.

- Age d'abattage = Durée mini d'élevage, en semaines (comprenant les semaines hors exploitation) :

- Poulets : 13 semaines (4 mois en bio), Chapons : 17, Pintades : 14, Canards : 12, Dindes/oies : 22, Pigeonneaux abattus entre 28 et 35 jours.

- Poids à l'abattage : entre 1,5kg et 3kg. Pintade : 1.8kg.

- Alimentation : aliments de démarrage, puis 75% céréales au minimum. Herbe à volonté.
- Parcours obligatoire avec rotations. Surfaces aérées dans bâtiments et parcours.
- Dans le bâtiment : 10 poulets au m² maximum

Principes :

- Tarif unique pour les producteurs de volailles en conventionnel + prix différent pour l'éleveur AB.
 - Livraison 1 fois par semaine / producteur.
 - La production d'oeufs avec élevage de poules pondeuses en cage est permise (Catégorie 3).
- Une recherche doit être effectuée pour proposer en parallèle un producteur oeuf AB ou plein air.

CANARDS GRAS :

- Elevage, gavage et transformation sur la ferme ou gavage et transformation uniquement. Les animaux démarrés et prêts à gaver sont donc autorisés.
- Le gavage est effectué obligatoirement sur place, à 90 jours mini et 97 jours pour les oies.
- La durée mini de gavage de 12 jours et 15 jours pour les oies.
- Des vides sanitaires réguliers sont mis en place pendant les phases d'élevage et de gavage.
- Alimentation : 50% de céréales jusqu'à 40 jours, puis 75% mini ensuite (mini 15% maïs et maxi 50% blé). Le gavage se fait au maïs grain entier blanc ou jaune.
- Pendant l'élevage, l'accès aux parcours se fera dès 42 jours.

Principes/ tarifs :

Si le mode de production diffère (l'un élève et gave, l'autre ne fait que gaver), des tarifs différents pourront alors être proposés. De même pour AB.

Conditions de productions :

- Les poussins proviennent de couvoirs identifiés et tracés. Ce sont des souches à croissance lente.
- Dans le cas où l'éleveur devra s'approvisionner en animaux démarrés, ceux-ci devront provenir d'un élevage agréé par la commission.
 - Quel que soit le système choisi, les locaux d'élevage sont spacieux et propres, permettant le bien être des animaux et de l'éleveur. Les volailles sont élevées au sol.
 - Elles ont accès à un parcours clôturé d'au minimum 1 m² /volaille.
 - Compte tenu des périodes hivernales et des possibles sécheresses d'été, il n'y a pas toujours d'herbe disponible : un système d'apport de verdure ou produits frais (cultures fourragères etc.) est mis en place.
 - Dans le bâtiment, la densité maximale est de 10 poulets au m².
 - Le nettoyage est effectué sitôt le lot terminé. Un vide sanitaire est obligatoire après nettoyage pour limiter le développement microbien et donc l'utilisation des produits de traitement.

Alimentation :

- L'alimentation principale est fabriquée à la ferme (céréales : maïs, blé, etc.) ou producteurs locaux identifiés.
- L'utilisation d'aliments complets est indispensable pour les volailles pour répondre à leurs besoins nutritifs. Il sera choisi chez un fabricant local ou régional s'engageant à respecter nos exigences sur la qualité et la provenance des matières premières.
- Il n'a pas d'insertion d'antibiotique ni de substances de croissance.
- La présence d'un anti-coccidien est autorisée.
- La provenance des tourteaux de soja est incontrôlable, (faire une recherche pour créer une filière locale)
- Durant la période de finition (après 12 semaines), l'alimentation doit comporter plus de 75% de céréales (blé, maïs).

LAPINS :

- Les lapins doivent être nés et élevés sur l'exploitation.
- En cas d'achat de lapereaux, l'âge de ceux-ci ne dépasse 5 semaines.
- Les lapins sont abattus à un âge minimum de 80 jours.
- La structure des bâtiments d'élevage doit permettre une bonne aération. (chauffage si maternité)
- A chaque changement de lot, il est effectué un nettoyage et une désinfection de l'habitat et circuits d'abreuvement. Le fumier est sorti toutes les 3 semaines.
- L'alimentation doit être 100% végétale : foin, luzerne, céréales (blé, orge, avoine), tourteaux (soja, tournesol, minéraux et oligo éléments).
- La densité des cages ne dépasse pas 13 lapins / m²
- L'élevage en cage est recommandé pour limiter le nombre d'interventions sanitaires.
- En cas de nécessité, des traitements antibiotiques entre le 35ème et 50ème jour /aux prescriptions médicales.
- L'abattage doit être réalisé dans un local conforme à la réglementation.

TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT

- Les opérations suivantes peuvent être réalisées en ayant recours à la sous-traitance ou travail à façon : abattage et découpe, autoclave, emballage et conditionnement.
- Si la transformation renvoie à des caractéristiques propres au produit : séchage, recettes, cuisson etc., le producteur doit lui-même élaborer les recettes et le processus de transformation. Le producteur ou un salarié de l'exploitation doit être présent lors de ces étapes de transformation.
- Toutes les étapes d'abattage, découpe et transformation s'effectuent dans des ateliers aux normes déclarés et connus des services de l'Etat (remise directe ou agrément CE).
- La traçabilité est assurée de l'élevage jusqu'à la vente.

Composition des produits transformés :

Ingrédients principaux : Ingrédients qui sont mis en valeur dans le produit et qui en font ses caractéristiques : denrées animales : Ils doivent provenir exclusivement de l'exploitation du producteur et doivent être produits selon les modes de production décrits ci-dessus.

Ingrédients secondaires doivent être clairement identifiés et tracés : matières grasses, oeufs, farine, miel, sucre, légumes, etc.

- **Les associés** sont affiliés à la MSA et sont agriculteurs en Région Midi Pyrénées.
- **Les dépôts ventes** sont prioritairement des producteurs, ils peuvent être des associations de producteurs, coopératives de producteurs et des artisans (dans la limite de 25% des produits référencés uniquement si l'offre est insuffisante en quantité et qualité).
- Ils viendront prioritairement de Midi-Pyrénées.
- La commission d'associés « produits laitiers » doit statuer pour faire rentrer tout nouvel associé, tout dépôt vente et tout changement dans le mode de production ou de transformation d'un producteur associé ou en dépôt vente.
- Tout cas particulier sera examiné et validé en commission.

PRINCIPE GENERAL POUR TOUTES LES PRODUCTIONS :

- Dont les ingrédients principaux proviennent exclusivement de l'exploitation,
- Le cycle de production doit être clairement identifié et s'effectue sur l'exploitation.
- Dont la transformation est effectuée par le producteur ou sous sa responsabilité,
- Dont la traçabilité est garantie.

Dans le but de faire vivre le magasin il est nécessaire de différencier les cahiers des charges produits fermiers et produits sous label.

(Trop de contraintes élimines simplement beaucoup de produits fermiers (sans AOC ...))

Principe général pour les produits labélisés ou AOC, AB : les cahiers des charges des labels font foi et doivent être délivrés par les exploitants, ils doivent correspondre aux critères du magasin. Tout producteur AB doit avoir ses papiers en règle avec licence et homologation à jour l'année en cours.

Principe général pour les produits dits « de ferme » et de l'exploitation :

- Les producteurs garantissent qualité et transparence au consommateur sur les modes d'élevage, de fabrication et garantie sur l'origine des produits.
- Le fromage fermier est produit par l'exploitant avec le lait de ses animaux exclusivement.
- Le producteur participe à toutes les étapes de la transformation qui s'effectue sur la ferme dans un atelier aux normes (fromagerie en « remise directe » agrément CE ou dérogatoire).
- Les fromages sont transformés à base de lait cru. Une exception sera mise en place en cas de problème sanitaire ou réglementaire ponctuel.
- Les techniques de fabrication sont dites traditionnelles afin d'obtenir une qualité gustative maximale.
- Les coulis, fruits, ingrédients secondaires doivent être clairement identifiés (origine).
- La pasteurisation du lait est autorisée pour la fabrication de levain, quand la technique de fabrication l'exige (Yaourts par exemple),

Conduite et alimentation du troupeau laitier :

- Quel que soit le type d'élevage, les locaux sont spacieux et propres, permettant le bien-être des animaux.
- Elle se fera à l'extérieur lorsque les conditions climatiques et environnementales le permettent. L'élevage caprin pour qui la pâture est difficile est autorisé à être alimenté à l'intérieur.
- L'alimentation doit être produite au maximum sur l'exploitation, de façon raisonnée avec volonté de respecter l'environnement.
- Si achat nécessaire extérieur, la préférence est à l'approvisionnement d'une production tracée sans OGM.
- Les fourrages achetés doivent provenir de la proche région.
- Est permis l'utilisation d'ensilage, d'enrubannage de maïs fourragé pour les bovins et tout autre ensilage pour les ovins et caprins.
- Les aliments médicamenteux sont autorisés dans le cadre de protocole.
- Les aliments pour le troupeau à base de farines animales sont interdits.

Techniques fromagères : Sont interdits :

- L'ultra filtration du lait (sauf yaourt)
- L'emploi de lait concentré en poudre ou de protéines laitières
- Le moulage en boudineuse mécanique
- L'adjonction de sorbate dans le fromage frais
- Tout ajout autre que : ferments lactiques, moisissures de surface, présure, sel, herbes aromatiques, poudre de charbon de bois, arômes naturels, confitures et coulis de fruits.

Politique de prix et approvisionnement :

- Les prix des produits sont différenciés en fonction des producteurs.
- Les prix doivent être proposés de façon à rémunérer le producteur tout en proposant un prix acceptable pour le consommateur. La commission pourra être amenée à débattre de la légitimité des prix proposés
- Les différents produits sont présents en rayon en même temps.
- Une rigueur est donnée pour effectuer un approvisionnement régulier et optimiser au maximum la durée des DLC (pour produits frais).
- Les prix sont différenciés en fonction des modes de production.

- **Les associés** sont affiliés à la MSA et sont agriculteurs en Région Midi Pyrénées.
- **Les dépôts ventes** peuvent être des associations de producteurs, coopératives de producteurs, GIE et des artisans (dans la limite de 25% des produits référencés).
- Ils viendront prioritairement de Midi-Pyrénées.
- La commission d'associés « viandes de boucherie » doit statuer pour faire rentrer tout nouvel associé, tout dépôt vente et tout changement dans le mode de production ou de transformation d'un producteur associé ou en dépôt vente.
- Tout cas particulier sera examiné et validé en commission.

Principe général pour tous produits :

Sont considérés comme des produits dits « de ferme » et de l'exploitation, les produits :

- Dont les ingrédients principaux proviennent exclusivement de l'exploitation,
- Dont la transformation est effectuée par le producteur ou sous sa responsabilité,
- Dont la traçabilité est garantie.
- De plus, tout producteur AB doit avoir ses papiers en règle avec licence et homologation à jour l'année en cours.

PRINCIPES COMMUNS :

- Les producteurs garantissent qualité et transparence au consommateur : Transparence des modes d'élevage, de fabrication et garantie sur l'origine des produits.
- Le cycle de production doit être clairement identifié et s'effectue sur l'exploitation.
- L'abattage, découpe et transformation des animaux s'effectuent dans des ateliers agréés (ou remise directe) identifiés et connus des services de l'Etat.

Elevage, conduite, alimentation, soins et traitements :

- Les choix des races sont adaptés aux conditions locales.
- La conduite des animaux se fait autant que possible en plein air, suivant les conditions d'exploitations (plaine, vallée, montagne).
- L'alimentation des animaux doit être produite sur l'exploitation au minimum à 70 %, sauf cas extrême.
- Les prophylaxies légales et obligatoires (analyses sanguines, tests obligatoires) sont appliquées.
- L'utilisation d'aliments composés est autorisée à partir de céréales nobles.
- Les minéraux, vitamines et sel sont autorisés

Dans tous les cas, pour tout élevage, sont proscrits :

- Les aliments médicamenteux (antibiotiques, hormones ou activateurs de croissance, etc.) sauf protocole spécifique.
- Les aliments à base de farines animales et les activateurs de croissance.
- Tout ensilage pour l'ovin mère (à l'exception des fourrages enrubannés qui pourront être utilisés de façon épisodique pour répondre à des contraintes climatiques).
- Les composts urbains et boues d'épuration.

VIANDE BOVINE ET OVINE :

- Les animaux doivent être nés, élevés et engraisés sur l'exploitation.
- Si ils sont nés à l'extérieur, ils doivent au moins être maintenus 1 an sur l'exploitation (sauf veau) et la phase d'engraissement est assurée sur l'exploitation.
- L'âge de sevrage minimum est de 3 mois.
- Durant la phase d'élevage, hors période hivernale, les animaux ont accès à la pâture.
- L'alimentation est composée d'herbe et de fourrage secs et/ou ensilés, complétées si besoin par des céréales, de préférence de l'exploitation.
- Pour les veaux élevés sous la mère, l'allaitement est effectué au pis exclusivement.
- Le travail à façon permis pour les opérations d'abattage, découpe, conditionnement.

Viande ovine, agneaux :

- Les animaux doivent être nés, élevés et engraisés sur l'exploitation.
- Les brebis ont un lien au sol, pâturage ou prairie naturelle ou artificielle toute l'année ou en période estivale selon les conditions climatiques. En cas de raisons climatiques, ensilage ok.
- L'élevage d'agneaux de bergerie est admis en hiver ou dans les zones où l'herbage est trop pauvre. Seront alors employés les fourrages, céréales, pois protéagineux de l'exploitation ou de la région.

PORC :

- Les naissances doivent s'effectuer sur l'exploitation ou en maternités.
- L'engraissement est obligatoire et doit se réaliser sur la ferme à partir de porcelets d'un poids max de 30kg.
- La durée d'élevage sur l'exploitation doit être comprise au minimum entre 6 et 8 mois.
- Si il y a valorisation des porcelets, la naissance est obligatoire sur la ferme.
- L'alimentation est composée à 70% de céréales produites sur l'exploitation ou localement.
- Les opérations pouvant être réalisées en ayant recours à la sous-traitance ou au travail à façon sont les suivantes :
 - o Les « grandes » opérations de découpe (sauce fraîche exclue).
 - o Les opérations correspondant à des opérations techniques ne modifiant pas les caractéristiques du produit (emballage et conditionnement par exp.)

TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT

- Toutes les étapes d'abattage, découpe et transformation s'effectuent dans des ateliers aux normes déclarés et connus des services de l'Etat (remise directe ou agrément CE).
- La traçabilité est assurée de l'élevage jusqu'à la vente
- Les opérations suivantes peuvent être réalisées en ayant recours à la sous-traitance ou travail à façon : abattage et découpe, préparation des plats cuisinés et cuisson (sous conditions) autoclave, emballage et conditionnement.
- Si la transformation renvoie à des caractéristiques propres au produit, à savoir séchage, recettes, cuisson etc., le producteur doit lui-même élaborer les recettes et le processus de transformation.
- Pour les conserves à base de viande (daubes, tajines, etc.), il est donc possible de faire réaliser ses produits en ayant recours au travail à façon. Dans tous les cas, les recettes et processus de transformation sont mis en place par l'éleveur producteur.
- Pour le porc, l'éleveur doit lui-même (ou salarié ou autre personne sous sa responsabilité) transformer l'ensemble de ses produits, dans son propre atelier ou en atelier CUMA.

Composition des produits transformés :

Ingrédients principaux : Ingrédients qui sont mis en valeur dans le produit et qui en font ses caractéristiques :

denrées animales : Ils doivent provenir exclusivement de l'exploitation du producteur et doivent être produits selon les modes de production décrits ci-dessus.

Ingrédients secondaires : doivent être clairement identifiés et tracés (ex : matières grasses, oeufs, farine, miel, sucre, légumes, etc).

POLITIQUE DE PRIX ET D'APPROVISIONNEMENT :

- Pour les produits frais, un prix unique sera fixé par la commission, par grande famille de production (excepté productions AB).
- Chaque producteur d'une même gamme livrera ses produits à tour de rôle.
- Les viandes bovine, porcine et ovine seront présentent en même temps sur les étals.

MAGASIN FERMIER « FERME ATTITUDE » CAHIER DES CHARGES – VIN ET LIQUIDES

Présidents de commission : Guy SALMONA

- **Les associés** sont affiliés à la MSA et sont agriculteurs en Région Midi Pyrénées.
- **Les dépôts ventes** peuvent être des associations de producteurs, coopératives de producteurs et des artisans (dans la limite de 25% des produits référencés).
- La commission « Vin et liquides » doit statuer pour faire rentrer tout nouvel associé, tout dépôt vente et tout changement dans le mode de production ou de transformation d'un producteur associé ou en dépôt vente.
- Tout cas particulier sera examiné et validé en commission.

Principe général pour tous produits :

Sont considérés comme des produits dits « de ferme » et de l'exploitation, les produits :

- Dont les ingrédients principaux proviennent exclusivement de l'exploitation,
- Dont la transformation est effectuée par le producteur ou sous sa responsabilité,
- Dont la traçabilité est garantie.
- De plus, tout producteur AB doit avoir ses papiers en règle avec licence et homologation à jour l'année en cours.

PRATIQUES :

- Le raisin doit provenir exclusivement de l'exploitation.
- Toutes les étapes liées à la vinification, fermentation doivent être réalisées sur l'exploitation sous la responsabilité et maîtrise du viticulteur.
- La mise en bouteilles doit se faire sur le lieu de vinification.
- Les vins de coopérative ne pourront pas être considérés comme produits dits « de ferme ».
- Les cahiers des charges des AOC et vins de pays définissent les types de cépages autorisés, les écarts de plantation, et les rendements à l'hectare et toute la réglementation spécifique.

MAGASIN FERMIER « FERME ATTITUDE » CAHIER DES CHARGES EPICERIE/MIEL/COSMETIQUES/TRAITEUR

Président commission : Pascal MARCOU

- **Les associés** sont affiliés à la MSA et sont agriculteurs en Région Midi Pyrénées.
- Exception faite pour les artisans (25%) ou cas particuliers.
- **Les dépôts ventes** peuvent être des associations de producteurs ...
- La commission d'associés « Epicerie » doit statuer pour faire rentrer tout nouvel associé, tout dépôt vente et tout changement dans le mode de production ou de transformation d'un producteur associé ou en dépôt vente.
- Cette commission est toujours en relation avec la commission ad hoc/ produits transformés.
- Tout cas particulier sera examiné et validé en commission.

Principe général : des produits dits « de ferme » :

- Dont les ingrédients principaux proviennent exclusivement de l'exploitation,
- Dont la transformation est effectuée par le producteur ou sous sa responsabilité,
- Dont la traçabilité est garantie.
- De plus, tout producteur AB doit avoir ses papiers en règle avec licence et homologation à jour l'année en cours de production et de livraison.

PRATIQUES :

Les producteurs garantissent qualité et transparence au consommateur :

- Le cycle de production et la transformation doivent être clairement identifiés ou s'effectuer sur l'exploitation.
- Les productions des associés et le mode de production des exploitations doivent être clairement signifiés à l'entrée dans le magasin. Tout changement devra être validé par les commissions.

Céréales, protéagineux : céréales germées/cuites/aplaties, farine, pain, mélanges à base de farine, pâtes, huiles, pâtisseries,

Cosmétiques : cycle de production et transformation effectués sur l'exploitation ou clairement identifiés. Les artisans devront assurer la traçabilité des produits présents au magasin.

Les plats cuisinés : les ingrédients doivent respecter le cahiers des charges de la commission correspondante.

- Les ingrédients principaux seront composés de produits issus du magasin, ou produits issus de l'extérieur correspondants aux cahiers des charges des commissions du magasin. Pour les ingrédients secondaires la qualité fermière ne sera pas exigée : assaisonnement par exemple mais également pain qui pourra venir d'un artisan boulanger (validé en amont).
- Les plats cuisinés seront transformés dans des ateliers aux normes. Cycle et mode de production des ingrédients principaux et secondaires doivent être clairement identifiés à l'entrée dans le magasin, la traçabilité est garantie - tout changement devra être validé par la commission épicerie et les commissions ad hoc. Les produits seront achetés directement aux producteurs.

Miel/apiculture et produits de la ruche : pollen, gelée royale, propolis, pain d'épices, confiserie, nougat, vinaigre, hydromel...

Le choix du lieu d'implantation des ruchers se fait en fonction de la densité florale environnante.

- Lorsque les provisions des abeilles sont faibles, l'apiculteur peut les nourrir en leur apportant du miel, pollen, sirops de sucre ou protéines (levures de bière).
- Le taux d'humidité du miel ne doit pas dépasser 20%
- La miel ne doit jamais contenir de sucres exogènes et additifs alimentaires.
- Le miel est récolté sans produit chimique et extrait à froid.
- La pasteurisation du miel est interdite
- Les produits transformés (pain d'épices, bonbons, vinaigre etc.) sont composés de miel de l'exploitation.

TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT

- Des opérations peuvent être réalisées par la sous-traitance ou le travail à façon : surgélation, autoclave, gazéification, emballage et conditionnement,...
- Toutes les étapes de transformation s'effectuent dans des ateliers aux normes déclarés et connus des services de l'Etat (remise directe, agrément CE ou dérogatoire).
- La traçabilité est assurée de la production à la vente.

Composition des produits transformés :

Ingrédients principaux : Ingrédients mis en valeur dans le produit et qui en font ses caractéristiques : Ils doivent provenir exclusivement de l'exploitation du producteur et doivent être produits selon les modes de production décrits ci-dessus.

Ingrédients secondaires : doivent être clairement identifiés et tracés : matières grasses, oeufs, farine, miel, sucre, légumes, etc. (huile de palme interdite).