

Grille HACCP Tastelou Mise à jour Janvier 2018

Les producteurs qui ont contractualisé des mesures agro-environnementales et climatiques en 2015 et/ou 2016 disposent d'un diagnostic agro-écologique sur lequel ils peuvent s'appuyer pour remplir la grille (notamment pour les UGB, autonomie fourragère etc...)

Cette grille a été réalisée à titre expérimental pour effectuer les premiers contrôles d'exploitation sur l'année 2018. Elle peut être amenée à évoluer

Thème et critères observés Critères observés	Pratique sur l'exploitation Toutes les cases de cette colonne doivent être remplies par l'agriculteur	Cahier des Charges Tastelou	Documents à fournir lors du contrôle	Argumentaire: Si les pratiques de l'exploitation ne correspondent pas exactement au cahier des charges dire s'il y a projet d'évolution pour respecter le cahier des charges ou s'il y a une raison particulière au non respect
Bien-être animal				
Qualité de vie Bâtiments, conditions hivernales		Les animaux disposent d'un abris fermé de trois côtés, eau et râtelier remplis, les animaux sont rentrés au minimum la nuit l'hiver pendant 4 mois et/ou dès lors que les conditions météorologiques hivernales difficiles se prolongent sur plusieurs jours	- Visite d'exploitation	
Nombre de jours de		150 jours/an pour les mères (ovin,	Cahier de pâturage	

pâturage des mères par an		bovin, caprin)		
Tarissement		60 jours minimum pour les vaches 40 jours minimum pour les chèvres et les brebis	- Visite d'exploitation	
Autonomie alimentaire				
Pour les productions suivantes: bovins, ovins, caprins=> Pourcentage du foin utilisé sur l'exploitation provenant de la zone Tastelou		100% provient de la zone. Une tolérance de 20 % du foin provenant d'ailleurs est accordée (notamment dans le cas où l'exploitation n'est pas totalement autonome ou alors si quelques surfaces sont en dehors de la zone). Le foin peut provenir d'ailleurs durant les années de sécheresse actées par le conseil d'administration.	- Diagnostic agro environnemental le cas echeant	
Pour la production porcine: quel pourcentage de la ration globale provient d'une zone de montagne (voir carte dans le CDC)		25%	- Diagnostic agro environnemental le cas echeant	
Qualité environnementale de l'exploitation				
Quel pourcentage d'OGM dans les aliments utilisés pour les animaux?		Utilisation tolérée mais raisonnable dans les aliments	- Etiquette des aliments utilisés	
La surface de l'exploitation concernée par la production animale est couverte par		70%	Document PAC – Récapitulatif des surfaces graphiques PPH+SPH+SPL+BOP / SFP	

quel pourcentage de prairies permanentes?			ou Diagnostic agro-environnemental le cas échéant	
L'exploitation présente-t-elle des plantes indicatrices de biodiversité sur ses prairies naturelles?		Au moins 4 plantes indicatrices tous les trois tiers d'au moins trois parcelles de l'exploitation	Verifié lors de la visite d'exploitation ou Engagement MAEC à voir sur le diagnostic agro-environnemental	
Nombre de coupes par an sur les prairies de fauche		Maximum 2/an	Cahier de fauche	
Quel est le taux de chargement de l'exploitation?		0,9 UGB/ha max	Diagnostic Agro-environnemental de l'exploitation si l'agriculteur en a un ou calcul du nombre d'UGB déclaré à la PAC / surface globale de l'exploitation	
L'exploitation utilise-t-elle de l'ensilage de maïs et en quelle quantité?		Pas d'ensilage de maïs mais maïs toléré dans les compléments		
Fertilisation des zones humides hors restitution de pâturage		Pas de fertilisation hors restitution de pâturage des zones humides	- Diagnostic agro-environnemental le cas échéant - Cahier d'épandage	
L'utilisation des produits sanitaires sur l'exploitation		Interdite sur les surfaces en herbe sauf traitement localisé contre chardons, rumex et ambroisie	- Diagnostic agro-environnemental le cas échéant	
Provenance, abattage et transformation des animaux et des produits				

Provenance des animaux hors volailles, porcins et renouvellement hors exploitation		Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur l'exploitation	- Document certifiant le lieu de naissance des animaux	
Temps passé sur l'exploitation des porcins et volailles		2/3 de leur vie passée sur l'exploitation	- Document certifiant la date et l'âge d'arrivée des animaux ainsi que la date de leur abattage	
Lieu d'abattage et de transformation des animaux		Animaux abattus et transformés en Ardèche, Lozère ou Haute-Loire sauf exception si les ateliers de ces départements n'offrent pas le service recherché Lieu d'abattage et de transformation à 30 km maximum d'une zone de montagne (voir la carte dans le CDC) La transformation peut être réalisée par un prestataire	- Document certifiant le lieu d'abattage et de transformation des animaux	
Quel pourcentage d'ingrédients extérieurs à la zone pour l'assaisonnement		10%		
Pourcentage de fruits et légumes du territoire entrant dans la composition de conserves à base de viande par exemple		100%		
Règles Spécifiques par produits: Légumes divers pommes de terre, champignons, petits fruits et plantes à parfum aromatiques et médicinales sont récoltés sur le périmètre défini dans le cahier des charges				

Légumes divers dont Pommes de Terre				
Variétés utilisées		Toutes sont autorisées sauf les OGM	- Etiquette des semences achetées et utilisées	
Apparence		Pas de traces de germination	- Visite d'exploitation	
Engrais et traitements anti-germinatifs		Seule la fertilisation organique et les engrais certifiés bio sont autorisés Pas de traitements antigerminatifs	- Visite d'exploitation - Cahier d'épandage - Etiquette des engrais utilisés	
Champignons				
Tri		Ils sont triés afin d'éliminer les champignons véreux ou trop vieux Pour la vente en frais ils doivent être rangés, conditionnés, triés selon la qualité Pour la vente en sec ils doivent être conditionnés, pesés et en sachet (pas de vrac)	- Visite d'exploitation	
Petits fruits et Plantes à Parfum aromatiques et médicinales				
Lieu de cueillette		Cueillis sur le périmètre	- Visite d'exploitation (repérage des lieux de cueillette)	
Engrais		Seule la fertilisation organique et les engrais certifiés bio sont autorisés	- Visite d'exploitation - Etiquette des engrais utilisés	

Modalités de séchage		Séchage au naturel, dans des armoires électriques ou four solaire / 39 degrés max	- Visite d'exploitation	
Produits laitiers				
Provenance du lait		Provient à 100% de l'exploitation	- Visite d'exploitation	
Type de lait utilisé		Lait cru pour les fromages		
Présence d'OGM dans la présure		Pas d'OGM dans la présure	- Etiquette présure	
Production porcine -				
Provenance des animaux		Les porcs peuvent être nés en dehors du territoire mais devront être élevés sur la zone concernée en ayant passé au minimum 2/3 de leur vie sur le territoire.		
Bien-être animal		Les porcs ne sont pas tenus de pâturer mais doivent bénéficier d'un espace d'au moins 2 m ² par porc	- Visite d'exploitation	
Alimentation		50 % des céréales utilisées pour les porcs proviennent de l'exploitation 25 % de la ration provient d'une zone de montagne (réglementation montagne)	- Visite d'exploitation	
Transformation des produits (pratiques de séchage, qualité des boyaux)		Séchage naturel Boyaux naturels Pas de conservateurs chimiques ni colorants Pas de nitrite de sodium ni de salpêtre autorisé	- Visite d'exploitation	
Bières et autres boissons				
Mention valorisante		100% provenant du périmètre défini	Repérage des lieux	
Fûts de fermentation		En inox	- Visite d'exploitation	

pour les bières				
Conforme à la réglementation pour les boissons alcoolisées		Disposer d'un numéro douanier de dépositaire d'alcool	- Numéro douanier de dépositaire d'alcool	

NOM et PRENOM de l'adhérent:

Date:

Signature: