

Charte qualité Résalís

« Produits laitiers »

En fonction des besoins des acteurs et des contextes professionnels rencontrés sur le terrain, l'Association Résalís se réserve le droit d'adapter, de modifier voire de faire évoluer les points énoncés dans cette version de charte qualité.

Tout adhérent est tenu de s'informer des éventuelles évolutions de la charte le concernant en consultant la version actualisé sur le site : www.resalis.com

La charte des Produits laitiers prend en compte tous labels confondus et s'inscrit dans un schéma logistique en Deux-Sèvres.

Les aléas climatiques pourront être appréciés en fonction des années observées.

1/ Origine et localisation des élevages et des ateliers de fabrication/fromageries

Les animaux sont nés et élevés en Deux-Sèvres ou dans un des départements limitrophes.

Les ateliers de fabrication/fromageries sont situés en Deux-Sèvres ou dans un des départements limitrophes en privilégiant les Deux-Sèvres.

Les transformateurs achetant du lait doivent s'assurer que les pratiques de leurs fournisseurs respectent les critères de la présente charte RésALIS avec une collecte directe producteurs (les justificatifs pour contrôle seront demandés).

2/ Pratiques culturelles sur l'exploitation

La préservation des sols, de la biodiversité, de l'environnement, des haies et de la ressource en eau doit être un objectif recherché par chacun des acteurs du réseau.

Les systèmes moins gourmands en intrants, favorisant l'autonomie alimentaire et la diversité des cultures doivent être recherchés. Les interventions fongicides, herbicides et insecticides sont réalisées en se basant sur les outils d'aide à la décision dans l'esprit d'Ecophyto et en privilégiant les méthodes de lutte intégrée (utilisation d'auxiliaires de cultures...). La rotation des cultures est obligatoire.

L'éleveur doit progressivement chercher à inscrire son plan d'alimentation dans un système de production durable en veillant à prendre en compte les risques éventuels de rupture de l'approvisionnement liés à des facteurs climatiques. Acquérir plus d'indépendance lors de la fertilisation des cultures est un objectif à développer en fonction des productions et des possibilités foncières et matérielles de chacun des acteurs.

L'azote est apporté majoritairement sous forme organique (fumiers, composts, engrains verts...). Le plan de fumure est un des outils pouvant permettre aux exploitants qui n'en ont pas l'obligation réglementaire d'assurer une cohérence entre leurs apports et les besoins réels de leurs cultures et dans ce cas, des analyses de sols peuvent également être réalisées pour justifier la fertilisation mise en œuvre.

Les apports totaux en azote (minéral+organique) doivent être réalisés dans les périodes favorables à la minéralisation des matières organiques dans les sols et être en adéquation avec les besoins des cultures, la nature des sols, les reliquats azotés

....

Toutes les interventions culturelles doivent être enregistrées, justifiées et à disposition.

3/ Structuration de la ration

Les aliments utilisés par les éleveurs sont issus de matières premières garanties non OGM (<0.9 % conformément à la réglementation en vigueur).

Le recours aux additifs fourragers est toléré mais doit être justifié.

Le recours aux additifs fourrager est toléré mais doit être justifié.

Le plan d'alimentation doit permettre de développer l'autonomie alimentaire des exploitations ou, quand l'autonomie alimentaire n'est pas totalement possible sur une exploitation, de contractualiser et/ou développer un circuit d'approvisionnement des aliments favorisant le territoire et donc les exploitations à proximité.

% d'aliments de l'exploitation		Origine des aliments achetés
Bovins, Caprins	Mini 60% de la ration annuelle	79 + Départements limitrophes
Ovins	Mini 70% de la ration annuelle	79 + Départements limitrophes

L'objectif est de porter à terme les apports issus de l'exploitation à 80 % minimum de la ration annuelle et ce pour l'ensemble des productions animales.

Ensilage et enrubannage

L'ensilage et l'enrubannage sont tolérés en bovins, en ovins et en caprins mais ils doivent être de très bonne qualité.

Concentrés achetés (céréales...)

La part de concentrés achetés doit être privilégiée en locale ou français.

4/ Elevage et bien-être animal

Les éleveurs veillent au bon respect du bien-être animal à toutes les étapes du cycle de vie.

Les cheptels d'animaux doivent être rentrés sous abri en période hivernale ou parqués dans un endroit de manière à garantir une bonne gestion des effluents d'élevage et assurer ainsi un stock de matière organique sur l'exploitation.

Densité d'élevage et pâture

La densité d'élevage doit être calculée par rapport à l'ensemble des surfaces autoconsommées par le troupeau.

Elle prend donc en compte toutes les surfaces de l'exploitation consacrées à l'alimentation du troupeau.

En cas d'apports extérieurs de fourrages/céréales dans le cadre d'échanges de cultures, les surfaces des exploitations voisines fournissant des fourrages/céréales pour l'alimentation du troupeau doivent être intégrées au calcul.

Par contre, les surfaces destinées exclusivement à la vente sont systématiquement exclues.

La densité d'élevage est définie pour chacune des catégories suivantes en tenant compte des pratiques effectives sur le territoire :

Bovins lait*	1,8 UGB/ha de surfaces autoconsommées/échangées
Ovins	1,9 UGB/ha de surfaces autoconsommées/échangées
Caprins	10 chèvres UGB/ha de surfaces autoconsommées/échangées

UGB : Unités Gros Bovin (1 Bovin = 1 UGB et 1 Ovin = 0,17 UGB)

Pour les élevages où le pâturage est à la base du système (ex. du pâturage tournant dynamique), la densité d'élevage n'est pas à prendre en compte. Un descriptif complet du système doit être disponible sur les exploitations concernées.

Parcours extérieurs, pâturage et accessibilité en eau

L'accès à des parcours extérieurs et/ou pâturage est fortement recommandé. Le pâturage est fortement encouragé du début du printemps à la fin de l'automne dans la mesure où l'exploitation le permet.

Une eau claire est accessible en permanence et à volonté.

Traitements médicamenteux

Les traitements médicamenteux antibiotiques à titre préventif sont interdits.

Les traitements médicamenteux à titre curatif sont limités aux interventions strictement nécessaires.

Les stimulateurs de croissance sont interdits.

Des solutions alternatives doivent être recherchées (actions préventives, homéopathie...).

Les antibiotiques ne doivent pas être prescrits de façon systématique,

5/ Produits transformés

Localisation des ateliers de transformation

Les ateliers de fabrication/fromageries sont situés en Deux-Sèvres ou dans un des départements limitrophes en privilégiant les Deux-Sèvres.

La transformation du lait en fromages, yaourts... doit se faire directement par les éleveurs dans un atelier situé sur l'exploitation ou à proximité, ou par une structure achetant du lait auprès d'éleveurs engagés et respectant la présente charte.

Quand le lait est acheté directement par un transformateur ou issu d'une collecte directe producteurs, le professionnel doit s'assurer que chaque éleveur respecte les critères de la charte qualité RésALIS.

Origine des matières premières / ingrédients

Le lait, vendu tel quel ou mis en œuvre dans les produits transformés est collecté en Deux-Sèvres ou dans un des départements limitrophes en privilégiant les Deux-Sèvres.

Pour le beurre, la fabrication inclut obligatoirement une étape de maturation : le procédé NIZO est donc interdit.

Les produits ne doivent pas subir de traitement ionisant, et pour le lait de standardisation.

Pour les ingrédients autres que le lait et figurant dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire d'origine France, sauf s'ils n'existent pas dans cette zone géographique (ex : la vanille dans des yaourts aromatisés), ils proviennent de France.

Dans le cas contraire, un approvisionnement extérieur est envisageable en privilégiant ceux issus de démarches et réseaux favorisant le commerce équitable.

Additifs, arômes, matières grasses, bisphénol A... Les additifs et arômes artificiels ou synthétiques (conservateurs, colorants, édulcorants, antioxydants...) autorisés en AB (annexe VIII du règlement 2018/848) sont privilégiés. L'utilisation d'additifs et/ou d'arômes dans les denrées est à limiter autant que possible. Les préparations ne contiennent pas de matière grasse végétale hydrogénée ni d'huile de palme (hydrogénée ou non hydrogénée).

Les conditionnements ne contiennent pas de bisphénol A et possèdent un certificat d'alimentarité.

Ingrédients non OGM : Les produits transformés mettent en œuvre exclusivement des ingrédients/matières premières non OGM (<0,9% conformément à la réglementation en vigueur).

Analyses, hygiène et traçabilité

Les produits finis doivent respecter la réglementation en vigueur. Les analyses microbiologiques doivent permettre d'assurer la sécurité alimentaire des denrées fournies. Elles sont à disposition sur les exploitations et ont une validité < 3mois.

La traçabilité doit être assurée tout au long du process de fabrication.

6/ Engagement des membres

Les producteurs, transformateurs... s'engagent à respecter ou faire respecter les critères de la charte de Qualité Résalis,

Les justificatifs sont disponibles dans chaque structure. Chaque adhérent devra garantir de sa certification annuellement.

Résalis et ses adhérents s'inscrivent dans une démarche d'économie circulaire et souhaitent répondre aux enjeux de réductions des emballages,

Le conseil d'administration de Résalis se porte garant du bon respect de chaque charte qualité.

Fait le

à

Signature de la charte par le fournisseur :

Signature de la charte par Résalís :

Nom :

Nom :

Fonction :

Fonction :

Charte qualité Résalís « Produits laitiers »

RésALIS Centre routier – Place François Quesnay – 79260 La Crèche

www.resalis.com

contact.resalis.79@gmail.com