

## Cahier des charges du petit producteur local

Nom, prénom : .....

Adresse complète .....

Téléphone - mail .....

Production .....

### Production de fruits et légumes

L'utilisation des biocides (pesticides) est en principe interdite. Les biocides d'origine naturelle seront privilégiés.

Il est demandé de renoncer aux herbicides, en respect de la loi. Si nécessaire, le désherbage thermique ou mécanique sera utilisé.

Le travail du sol doit ménager le sol et ne pas être trop intensif

Les variétés de plantes et semences utilisées doivent provenir de préférence d'une sélection végétale biologique

Fertilisation : les substrats pour les plants peuvent être enrichis avec des produits figurant dans la liste des intrants bio. Il est interdit d'ajouter aux substrats des engrais contenant des oligo-éléments chimiques de synthèse.

La biodiversité est favorisée dans la mesure du possible

### Production animale

Il faut tenir compte des besoins particuliers de chaque espèce animale. Cette préoccupation prend en compte aussi bien des principes éthiques que des aspects écologiques

L'Ordonnance fédérale sur la protection des animaux doit être appliquée dans toute sa rigueur. En hiver, les bovins, les moutons, les chèvres, les porcins et les volailles doivent être gardés selon les dispositions sur les sorties régulières en plein air.

Lors de la belle saison, tous les animaux auront accès à une parcelle enherbée.

Les ruminants doivent consommer au maximum du fourrage de prairies (frais, ensilés ou séchés) et de pâturages.

Il est recommandé aux fournisseurs d'œufs de procéder chaque année à une analyse pour Salmonella enteritidis

**La surface** de repos pour les animaux doit être recouverte de paille

Aucun aliment utilisé pour l'affouragement ne contiendra des OGM. Si des aliments doivent être achetés, ils seront de qualité biologique dans la mesure du possible.

Les animaux blessés ou malades seront soignés en évitant, dans la mesure du possible, des antibiotiques.

Remarques générales : afin d'assurer la traçabilité et la sécurité alimentaire

- chaque produit comportera le nom de son fournisseur
- chaque animal sera bouchoyé par l'abattoir reconnu de la Coopérative des Moulins, hormis la volaille et les porcs qui pourraient être bouchoyés par un autre abattoir reconnu

Je m'engage à respecter ce cahier des charges :

Date : .....

Signature : .....