

CHARTRE DES PRODUCTEURS DE L'OISANS



Index

Généralités

Les viandes de l'Oisans

p 2

Les fromages de l'Oisans

p 5

Les miels de l'Oisans

p 7

Les légumes, fruits et plantes médicinales de l'Oisans

p 9

Les volailles de l'Oisans

p 10

☞ Définition géographique de l'Oisans

Le territoire de l'Oisans est défini comme suit :

On nomme ici « Oisans » l'entité géographique regroupant les cantons de l'Oisans, la Grave, Valbonnais, ainsi que les communes de Séchilienne et Saint Barthélémy de Séchilienne.

☞ Le producteur de l'Oisans

- Conduit une exploitation dont bâtiments et siège sont en Oisans.
- Tire son revenu principal de son activité agricole.
- Tient ses abords de ferme en état pour accueillir des clients susceptibles de venir acheter des produits ou de visiter la ferme.
- S'engage à être en accord avec la réglementation en vigueur.

*Critères de
vérification :*

*Engagement du
producteur*



1. Les viandes de l'Oisans

☞ Caractéristiques géographiques

➤ *Les animaux de l'Oisans...*

- Appartiennent à une exploitation dont bâtiments et siège sont en Oisans
- Ils sont nés en France
- Ils ont passé au moins 8 mois ou les 2/3 de leur vie sur l'exploitation.

Critères de vérification :

Registre d'élevage

➤ *Leur alimentation*

- Est composée à au moins 70% d'aliments produits en Oisans (foins et céréales) sauf accidents climatiques. De plus, l'éleveur s'engage à mettre tout en œuvre pour assurer l'autonomie fourragère de son exploitation.
- L'élevage en hors sol n'est pas reconnu pour la marque « viande de l'Oisans ». Les animaux pâturent en Oisans pendant la période estivale (mai à octobre), sauf accidents climatiques.

Factures d'aliments

➤ *Traitement des animaux pour exploitation*

- Les animaux sont tués à l'abattoir de Bourg d'Oisans (sauf dérogation particulière pour les espèces « dites » sauvages où l'abattage est fait sur place et le traitement des carcasses est réalisé à l'abattoir).
- Les éleveurs assurent la transformation et le conditionnement dans des laboratoires conformes à la réglementation en vigueur. Certaines opérations « mécaniques » pourront être réalisées à façon (découpe, hachage...).
- La commercialisation est réalisée au moins en partie par le producteur.

Factures de l'abattoir

Engagement du producteur

☞ Qualité des viandes de l'Oisans

➤ Désignation des produits « viande de l'Oisans » et âge d'abattage

Type de produits	Races	Age d'abattage
Veaux de lait	Toutes races	3 à 7 mois, élevé sous la mère
Veaux	Toutes races	7 à 12 mois (veaux sous la mère + herbe/fourrage +



		céréales).
•Génisses RV Génisses RM	Race à viande Races mixtes	26 à 40 mois Idem
Bœuf	Races à viandes et croisés races à viande/lait	26 à 40 mois
Vache de réforme	Races à viandes	Minimum 8 mois de tarissement
Bisons	Bisons des plaines	
•Agneaux Agneaux d'alpage	Toutes races Toutes races	4 à 10 mois, élevé sous la mère 4 à 10 mois, élevé sous la mère et au moins 3 mois d'alpages
•Porcs Porcelet	Toutes races	Mini 6 mois

*Critères de
vérification :*

➤ **Alimentation**

- Tous les produits d'origine animale sont interdits à l'exception des protéines laitières.
- Les céréales produites sur l'exploitation doivent provenir de semences sans OGM avérés.
- Les aliments médicamenteux comportant des activateurs de croissance sont interdits.
- Les animaux sont nourris à base de céréales, foin, herbe.
- Pas d'urée comme source d'azote
- L'enrubannage est toléré
- L'ensilage maïs et herbe est exclu

Factures d'aliments
et étiquettes

Factures d'achat



➤ **▪Conditions d'élevage / Conduite d'élevage**

- L'élevage doit être pratiqué dans de bonnes conditions de respect du bien être animal.
- Tout traitement vétérinaire est consigné. Les ordonnances correspondantes doivent être conservées.
- Conformément à la réglementation en vigueur, les délais d'utilisation des produits sanitaires avant abattage sont respectés.
- Les prairies semées sont des prairies longues durées (+ de 2 ans) présentant des légumineuses.
- Les épandages de matière organique sont limités à 25 tonnes en 2 passages afin de respecter la diversité de la flore des prairies naturelles.
- Les doses d'engrais minéraux sont limités à 60-60-60 (NPK) sur les prairies.

Critères de vérification

Engagement de l'exploitant

➤ **▪Abattage et découpe**

- L'abattoir de Bourg l'Oisans est garant de la traçabilité des carcasses, depuis l'entrée des bêtes jusqu'à la sortie des caisses de viandes.
- La chaîne du froid est respectée par les producteurs conformément à la réglementation jusqu'à la livraison du colis au client.
- Étiquetage : les étiquettes des produits « viande de l'Oisans » doivent comporter les informations conformes à la réglementation en vigueur, le type de produit tel que définit dans la charte, ainsi que le logo « producteurs de l'Oisans ».

Engagement du producteur



➤ **Caractéristiques de la viande**

• La meilleure conformation est recherchée (classe U, E, R, eng 2 & 3)

• Conditions d'abattage, découpe et transformation respectant la réglementation en vigueur

• Les carcasses des génisses et bœufs sont soumises à l'action du froid de façon à assurer le maintien de la tendreté. La période de maturation conseillée est de 12 jours avec un minimum de 8 jours (2 jours pour les veaux)

• Transformation : Les ingrédients valorisants des produits transformés sont issus de l'exploitation. Les ingrédients complémentaires peuvent provenir de l'extérieur.

Notification de l'abattoir de Bourg d'Oisans

Engagement du producteur





2. Les fromages de l'Oisans

☞ Caractéristiques géographiques

Critères de vérification

➤ *Les animaux de l'Oisans produisant du lait...*

- Appartiennent à une exploitation dont bâtiments et siège sont en Oisans
- Ils sont nés en France
- Ils ont passé au moins 8 mois ou les 2/3 de leur vie en Oisans

Registres d'élevage

➤ *Leur alimentation*

- Est composée à au moins 50% d'aliments produits en Oisans (foins et céréales) sauf accidents climatiques. Dans le cas contraire, les animaux doivent pâturer pendant la belle saison sur les pâtures de l'Oisans, une alimentation complémentaires pouvant être apportée.

➤ *Transformation du lait*

- La transformation du lait se réalise sur l'exploitation
- La commercialisation est réalisée au moins en partie par une exploitation de l'Oisans.

■ **Qualité des fromages de l'Oisans**

➤ **Désignation des produits « fromage de l'Oisans »**

Type de produits	Races d'origine	Caractéristiques
• Fromage de chèvre		Caillé lactique (pâte molle) au lait cru De frais à affinés Affinés sur l'exploitation Pâte cuite. Affinés sur l'exploitation
• Vache		Fromage pâte cuite et crue Affinés sur l'exploitation
Mixte		Fromage pâte cuite et crue Affinés sur l'exploitation
• brebis		Fromage pâte cuite et crue Affinés sur l'exploitation
• Lait cru chèvre ou vache ou brebis		



➤ **Alimentation**

- Tous les produits d'origine animale sont interdits à l'exception des protéines laitières.
- Les céréales produites sur l'exploitation doivent provenir de semences sans OGM avérés.
- Les aliments médicamenteux comportant des activateurs de croissance sont interdits.
- Les animaux sont nourris à base de céréales, foin, herbe.
- Pas d'urée comme source d'azote
- L'enrubannage est toléré
- L'ensilage maïs et herbe est exclu

➤ **Conduite et conditions d'élevage**

- L'élevage doit être pratiqué dans de bonnes conditions de respect du bien être animale.
- Respect de la réglementation soit collectif soit individu
- Tout traitement vétérinaire est consigné. Les ordonnances correspondantes doivent être conservées.
- Conformément à la réglementation en vigueur, les délais d'utilisation des produits sanitaires sont respectés.
- Les prairies semées sont des prairies longue durées (+ de 2 ans) présentant des légumineuses.
- Les épandages de matière organique sont limités à 25 tonnes en 2 passages afin de respecter la diversité de la flore des prairies naturelles. De plus, les doses d'engrais minéraux sont limités à 60-60-60 (NPK) sur les prairies.

➤ **Transformation**

- Les conditions de transformation respectant la réglementation en vigueur

➤ **Caractéristiques des fromages**

- La chaîne du froid est respectée par les producteurs conformément à la réglementation jusqu'à la livraison au client.
- Étiquetage : les étiquettes des produits « fromages de l'Oisans » doivent comporter les informations conformes à la réglementation en vigueur, le type de produit tel que définit dans la charte, ainsi que le logo « producteurs de l'Oisans ».

3. Les miels de l'Oisans

☞ **Caractéristiques géographiques**

➤ **Les abeilles produisant les miels de l'Oisans...**

- Appartiennent à une exploitation dont bâtiments et siège sont en Oisans
- Les essaims sont issus de l'exploitation ou issus d'essaims français.
- Ils sont nés en France.

Critères de vérification :

Registre d'élevage

➤ **Leur alimentation**

- Les colonies productrices sont basées sur le territoire de l'Oisans. On désigne par « zone de production » les communes où sont basées les colonies en production, pour un miel donné.
- Les hausses sont posées une fois la colonie installée sur le territoire.
- Le nourrissage des animaux en production est interdit.

Engagement du producteur

➤ **Traitement des animaux pour exploitation**

- Les éleveurs assurent la transformation et le conditionnement dans des laboratoires conformes à la réglementation en vigueur.
- La commercialisation est réalisée au moins en partie par le producteur.

☞ **Qualité des miels de l'Oisans**

➤ **Désignation des produits « miels de l'Oisans »**

Type de produits	Zone de production
Miel de haute montagne	Communes classées « haute montagne »
Miel de montagne	Communes classées « montagne »
Miel de pissenlit	Communes de l'Oisans hors zone montagne
Miel toutes fleurs	Communes de l'Oisans hors zone montagne
Gelée royale	Toutes communes de l'Oisans
Polen	Toutes communes de l'Oisans
Propolis	Toutes communes de l'Oisans
Produits dérivés du miel	Toutes communes de l'Oisans

➤ **Conditions d'élevage / Conduite d'élevage**

- L'élevage doit être pratiqué dans de bonnes conditions de respect du bien être animal.
- Respect de la réglementation
- Tout traitement vétérinaire est consigné. Les ordonnances correspondantes doivent être conservées.

• Conformément à la réglementation en vigueur, les délais d'utilisation des produits sanitaires avant



récolte sont respectés.

*Critères de
vérification*

Engagement du
producteur

➤ **▪Étiquetage**

• Étiquetage : les étiquettes des produits « miel de l'Oisans » doivent comporter les informations conformes à la réglementation en vigueur, le type de produit tel que définit dans la charte, ainsi que le logo « producteurs de l'Oisans ».

➤ **▪Caractéristiques du miel**

*Critères de
vérification*

• Le miel ne doit pas comporter plus de 20% d'humidité, contenir des sucres exogènes, et dépasser 20mg/kg d'hydroxymethylsulfurane (HMF).

résultats
d'analyses)

• Conditions de récolte et de transformation respectant la réglementation en vigueur

• Transformation : Pour les produits transformés, les produits valorisants sont issus de l'exploitation. Les produits dérivés du miel seront composés à partir de miels de l'Oisans.

• La transformation est réalisée par l'exploitant dans le respect de la réglementation en vigueur.



4. Les légumes, fruits et plantes médicinales de l'Oisans

☛ Caractéristiques géographiques

➤ Les fruits et plantes médicinales de l'Oisans...

- Proviennent d'une exploitation dont bâtiments et siège sont en Oisans
- Les légumes, fruits et plantes médicinales sont issus de plants de pleine terre poussant en Oisans.
- Les producteurs assurent la transformation et le conditionnement dans des laboratoires conformes à la réglementation en vigueur.
- La commercialisation est réalisée au moins en partie par le producteur.

Critères de vérification

Engagement du producteur

☛ Qualité des fruits et plantes médicinales de l'Oisans

➤ Désignation des produits « fruits et plantes médicinales de l'Oisans

Type de produits	Zone de production des fruits
Petits fruits	Toutes les communes de l'Oisans
Légumes	
Génépi	
Produits dérivés de fruits, plantes médicinales ou cueillette	

➤ • Conditions de production/ conduite de plantation

- Les doses d'engrais respectent la réglementation en vigueur.
- Conditions de récolte et de transformation respectant la réglementation en vigueur

Critères de vérification
Engagement du producteur

➤ • Transformation

- Dans les produits transformés, les produits valorisants sont issus de l'exploitation.
- La transformation est réalisée par l'exploitant dans le respect de la réglementation en vigueur.

Engagement du producteur

➤ Étiquetage

Les étiquettes des produits «légumes, fruits et plantes médicinales de l'Oisans» devront comporter les informations conformes à la réglementation en vigueur, le type de produit tel que définit dans la charte, ainsi que le logo « producteurs de l'Oisans ».

5. Les



volailles de l'Oisans

☛ **Caractéristiques géographiques**

➤ *Les volailles de l'Oisans...*

- Appartiennent à une exploitation dont bâtiments et siège sont en Oisans
- Ils sont nés en France
- Ils ont passé au moins 8 mois ou les 2/3 de leur vie sur l'exploitation.

Critères de vérification :

Registre d'élevage

➤ *Traitement des animaux pour exploitation*

- Les animaux sont tués à l'abattoir de Bourg d'Oisans ou dans un abattoir « petits animaux » en l'Oisans, conformément aux normes sanitaires.
- Les éleveurs assurent la transformation et le conditionnement dans des laboratoires conformes à la réglementation en vigueur. Certaines opérations « mécaniques » pourront être réalisées à façon (découpe, hachage...).
- La commercialisation est réalisée au moins en partie par le producteur.

Factures d'aliments

■ **Qualité des volailles de l'Oisans**

➤ Désignation des produits « volailles de l'Oisans » et âge d'abattage

Type de produits
Chevreaux
myocastors
Produits dérivés du moycastor
Lapins
Poulets



➤ **Alimentation**

- Les chevreaux sont nourris au lait de chèvre.
Tous les produits d'origine animale sont interdits à l'exception des protéines laitières.
- Les céréales produites sur l'exploitation doivent provenir de semences sans OGM avérés.
- Les aliments médicamenteux comportant des activateurs de croissance sont interdits.
- Les animaux sont nourris à base de céréales, foin, herbe.
- Pas d'urée comme source d'azote
- L'enrubannage est toléré
- L'ensilage maïs et herbe est exclu

Critères de vérification :

Factures d'aliments et étiquettes

Factures d'achat

➤ **Conditions d'élevage / Conduite d'élevage**

- L'élevage doit être pratiqué dans de bonnes conditions de respect du bien être animal.
- Tout traitement vétérinaire est consigné. Les ordonnances correspondantes doivent être conservées.
- Conformément à la réglementation en vigueur, les délais d'utilisation des produits sanitaires avant abattage sont respectés.
- Les prairies semées sont des prairies longues durées (+ de 2 ans) présentant des légumineuses.
- Les épandages de matière organique sont limités à 25 tonnes en 2 passages afin de respecter la diversité de la flore des prairies naturelles.
- Les doses d'engrais minéraux sont limités à 60-60-60 (NPK) sur les prairies.

Critères de vérification

Engagement de l'exploitant



➤ **▪Abattage et découpe**

• La chaîne du froid est respectée par les producteurs conformément à la réglementation jusqu'à la livraison du colis au client.

• Étiquetage : les étiquettes des produits « volailles de l'Oisans » doivent comporter les informations conformes à la réglementation en vigueur, le type de produit tel que définit dans la charte, ainsi que le logo « producteurs de l'Oisans ».

Engagement
producteur

du





➤ **Caractéristiques des volailles**

• Conditions d'abattage, découpe et transformation respectant la réglementation en vigueur

• Transformation : Les ingrédients valorisants des produits transformés sont issus de l'exploitation. Les ingrédients complémentaires peuvent provenir de l'extérieur.

Engagement
producteur

du

