

# LIGNES DIRECTRICES POUR LES SENTINELLES DE FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

(Mises à jour au 01/10/2019)

Le fromage (ou produit laitier) faisant l'objet de la Sentinelle doit être lié à la tradition du territoire sur lequel le projet est mis en place, à l'exception d'éventuelles Sentinelles nationales de défense du lait cru, pouvant voir le jour dans des pays n'ayant pas de tradition fromagère ancienne et de fromages typiques (comme l'Afrique du Sud, l'Irlande et les États-Unis).

Chaque phase de la production de fromage, élevage compris, doit avoir lieu localement et recourir, lorsque c'est possible, à du lait issu de races autochtones.

Dans ce cas, la race doit être liée au territoire indiqué par le producteur et élevée localement depuis plusieurs dizaines d'années. Les bêtes doivent être inscrites au registre généalogique de la race, déposé auprès de l'association d'éleveurs de référence, qui mènera les contrôles fonctionnels.

L'emploi de lait de races autochtones doit être spécifié et mis en évidence sur l'étiquette narrative.

La race peut ne pas être autochtone (bien que Slow Food encourage toujours la réintroduction de races autochtones lorsque c'est possible), mais il doit alors d'agir d'une race adaptée à l'environnement et au territoire défini par le cahier des charges de la Sentinelle.

Le fromage doit être produit uniquement à base de lait issu d'animaux appartenant au producteur de la Sentinelle. Dans le cas où l'achat de lait hors de l'exploitation de production serait nécessaire, le producteur doit recueillir l'autorisation préalable de Slow Food. Dans ce cas, les produits achetés doivent respecter les mêmes normes que les matières premières et produits de la Sentinelle et le producteur est tenu de faire figurer les coordonnées du fournisseur sur l'étiquette narrative.

## Élevage

Les pratiques d'élevage doivent garantir la semi-liberté. La pratique de l'alpage (lorsque c'est la tradition sur le territoire ou pour le produit objet de la Sentinelle) et la production en estive qui en découle doivent être garanties. Les animaux doivent pouvoir jouir d'un abri suffisant de la pluie, du vent, du soleil et des températures extrêmes.

Les conditions d'élevage doivent garantir le pâturage en rotation pour toute la saison de végétation (hors période nécessaire à la formation de la couche herbeuse, soit environ 3 semaines), chaque fois que les conditions météorologiques le permettent.

L'élevage en étable sur certaines périodes de l'année doit être correctement justifié et ne doit jamais prévoir d'emplacement fixe de manière continue. Les animaux doivent être libres de leurs mouvements la majeure partie du temps. L'étable doit également être propre, suffisamment éclairée par la lumière naturelle et bien ventilée. Il est bienvenu de repeindre l'étable au moins une fois par an.

Tous les espaces intérieurs doivent respecter les paramètres légaux en la matière, les zones de repos doivent disposer de litières propres et les animaux ne doivent pas rencontrer de compétition ni de conflit pour y accéder. Chaque animal doit avoir à sa disposition les espaces prévus au minimum par le règlement de l'agriculture biologique<sup>1</sup>.

Les animaux doivent être libres d'exercer leur comportement racial/spécifique et ne doivent pas montrer d'anomalies comportementales évidentes ou présenter de problèmes de type boitement, lésions, alopecie et tuméfactions.

La fécondation doit de préférence être naturelle. En cas de fécondation artificielle, la transplantation d'embryons n'est en aucun cas admise.

La castration est admise dans les premiers jours ou premières semaines de vie, selon les espèces et seulement si elle est exécutée sous anesthésie locale par du personnel autorisé. La castration chimique est interdite.

---

1 <http://www.produire-bio.fr/wp-content/uploads/2016/12/2014Fichesreg-CadreGénéralDeLelevage.pdf>

Les veaux doivent de préférence rester auprès de leur mère et, dans le cas où ils en seraient éloignés après le vêlage, il est nécessaire de garantir dans les dix premiers jours de vie la traite séparée des vaches ayant mis bas, afin que le veau puisse recevoir le colostrum.

Toute intervention thérapeutique doit de préférence recourir à des produits phytothérapeutiques et homéopathiques. L'usage d'hormones, de coccidiostatiques et autres stimulants artificiels est interdit. Les durées de suspension doivent être doublées par rapport aux durées établies pour le médicament prescrit ou, en l'absence de spécification, d'au moins 48 heures et la vente du lait tiré durant cette période est interdite.

Les mutilations animales et autres opérations similaires sont interdites. La tonte doit être effectuée aux moments climatiques favorables. La taille de la corne ne doit être pratiquée qu'en cas de nécessité absolue.

Outre ce qui vient d'être mentionné, retrouvez les recommandations de Slow Food dans ses Lignes directrices en matière de bien-être animal<sup>2</sup>.

## **Alimentation**

L'alimentation doit principalement s'appuyer sur la pratique de la pâture (journalière si possible, ou au moins saisonnière).

Au moins 70% de la substance sèche de la ration journalière doit être constituée de fourrage frais ou sec (de préférence de prés et de champs polyphytes). Le foin peut être autoproduit sur l'exploitation ou acheté à d'autres exploitations, de préférence du territoire. Le séchage artificiel du fourrage est autorisé.

Le complément au foin et au fourrage doit être composé d'un mélange d'aliments simples. Ceux-ci doivent de préférence être autoproduits. Dans le cas contraire, ils doivent être produits au niveau régional et au maximum national. Parmi les compléments alimentaires autorisés, on peut utiliser : maïs, orge, fèves, foin, pois protéagineux, triticale, son, germes de blé, froment, avoine, seigle, pois cultivé, seigle de fourrage, graines de tournesol et pulpe de betterave déshydratée, en plus d'éventuels fourrages, céréales et légumineuses du territoire.

Dans les zones géographiques dont les conditions climatiques sont peu adaptées à la fenaison (climats humides et pluvieux, étés courts...), il est possible d'envisager l'utilisation d'ensilage de foin produit sur l'exploitation.

L'administration de foin demi-sec et d'UNI-FEED est autorisée, mais uniquement pour les matières sèches.

Dans tous les cas, sont interdits : urée, ensilage de maïs, déchets industriels et aliments d'origine animale, ainsi que tous les autres produits interdits par la loi. Les aliments simples et/ou composés fabriqués, même partiellement, avec des organismes génétiquement modifiés sont proscrits. Les aliments à base d'OGM et tous les autres aliments interdits ne peuvent être présents au sein de l'élevage, même s'ils sont liés à d'autres productions de l'exploitation. Aucun type d'additif n'est autorisé.

Les matières premières pour l'alimentation des animaux (qu'elles soient produites à la ferme ou achetées sur le territoire) doivent être cultivées sans aucun produit agrottoxique et en alternance annuelle avec d'autres cultures. La mycorhization des cultures est conseillée.

## **Transformation**

La conservation du lait juste trait doit avoir lieu dans le respect des limites de températures et des délais prévus par la loi en vigueur dans le pays de production.

La production de fromage doit employer du lait cru, filtré, conforme aux réquisitions sanitaires prévues par la loi en vigueur dans le pays de production et transformé directement sur l'exploitation. La thermisation, pratique consistant en un chauf-

---

<sup>2</sup> [https://www.fondazioneSlowFood.com/wp-content/uploads/2017/11/ITA\\_linee\\_guida\\_carne.pdf](https://www.fondazioneSlowFood.com/wp-content/uploads/2017/11/ITA_linee_guida_carne.pdf)

fage de 57°C à 68°C pendant plus de 15 secondes ou processus analogue (sauf dérogations particulières et justifiées) ni la pasteurisation du lait utilisé, ne sont autorisées. Les températures et temps de cuisson ainsi que les éventuels modes de filage doivent être spécifiés.

Le caillé, lorsqu'il est présent, doit être d'origine animale ou végétale. L'usage de caillé microbien (synthétique) est interdit.

L'usage d'aucun type de conservateur, additif et colorant qui ne soit pas naturel est interdit. L'usage de ferments lactiques autres que ceux sélectionnés par le producteur (souches naturelles autochtones) via la présure et les ferments lactiques produits sur place est interdit. Aucun traitement de la croûte (antifongique, antiacarien, paraffine) n'est autorisé, à l'exception des traitements traditionnels (croûte lavée, morgée ou recouverte d'huile, vinaigre, tomate...). D'éventuels enduits sont autorisés, seulement s'ils sont traditionnels pour le type de fromage.

L'affinage doit avoir lieu dans un lieu naturellement aéré ou du moins non thermoconditionné et présentant des conditions constantes de température et d'humidité. Une première période de maturation en chambre froide, de 15 jours maximum, est autorisée, mais l'affinage doit ensuite avoir lieu dans un environnement naturel (sauf dérogation émise par Slow Food à la demande des producteurs). La période minimale, en jours ou en semaines, de maturation et/ ou d'affinage doit obligatoirement être définie et indiquée dans le cahier des charges, qui doit aussi faire apparaître pour chacun le paramètre thermohydrométrique optimal (température en °C et humidité relative en %).

L'éventuel fumage doit suivre des critères naturels et être effectué dans un lieu typique. Seul le bois non traité ni recyclé et si possible produit localement peut être utilisé.

Toutes les normes en vigueur dans le pays de production en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité du lait doivent être respectées



Ce document est financé par l'Union européenne.

Les contenus et les opinions exprimées dans cette publication relèvent de la responsabilité exclusive de Slow Food.  
EASME n'est pas responsable de l'utilisation qui peut être faite des informations contenues dans le présent document.