

LAIT DE VACHE JERSIAISE
DEPUIS 1979



La terre libère ses saveurs

FABRICATION TRADITIONNELLE
DE PRODUITS LAITIERS DE QUALITÉ

LAIT FRAIS 
DE VACHE JERSIAISE, DE CHÈVRE
ET DE BREBIS



*Entreprise familiale, nos valeurs vont au-delà
de la législation bio européenne actuelle.*

*Dès le départ notre volonté est de travailler avec un lait
de qualité exceptionnelle grâce aux vaches jersiaises et
à l'agriculture biologique. Aussi, nous choisissons une
transformation du lait selon des techniques artisanales
pour préserver les saveurs et les bienfaits de nos produits.*

*Notre démarche, pionnière en 1979, est tournée vers
le respect des hommes. Depuis 35 ans, les magasins
biologiques-nos clients nous font confiance, nos salariés
s'impliquent, et depuis 15 ans des éleveurs locaux
de jersiaises, de chèvres et de brebis sont nos partenaires.*

*Chacun adhère à cette bio plus exigeante et qualitative
dans la bonne humeur, l'amour du travail bien fait, heureux
d'exercer des métiers respectueux de notre environnement
et donc de nous tous.*

Pour que... « La terre libère ses saveurs. »

*Découvrez toutes nos différences
dans ce livret des valeurs.*



TABLEAU COMPARATIF DES CAHIERS DES CHARGES BIO



ÉLEVAGE	Au 1 ^{er} janvier 2009	Les "plus" de Bio Cohérence +	Les "plus plus" de la Maison Bernard Gaborit + +
MIXITÉ DES ANIMAUX BIO ET NON BIO	Autorisée	Interdite (<i>ferme 100% bio</i>)	Interdite
TEMPS DE RECONVERSION EN ÉLEVAGE LAITIER	6 mois Terres : 2 ans	6 mois Terres : 2 ans	12 mois Terres : 2 ans
ALIMENTATION DES ANIMAUX	5% d'aliments non bio autorisés	60% minimum de fourrage grossier dans la ration Alimentation 100% bio	Alimentation variée et équilibrée 100% bio ⁽¹⁾ ● Pâturage et foin ● Mélange céréalié
ENSILAGE ⁽²⁾ D'HERBE OU DE MAÏS	Autorisé jusqu'à 100%	70% de la ration journalière et 50% de la ration annuelle. Ensilage de maïs limité à 33%	Interdit Nourriture variée et équilibrée toute l'année. ⁽¹⁾
LIEN AU SOL ⁽³⁾	50% sur la ferme ou en coopération avec une ferme de la région	Herbivores: autonomie alimentaire : 80%	Autonomie alimentaire maximum > 80% (sauf les années de grandes sécheresses : achats d'aliments bio)
CAILLEBOTIS ⁽⁴⁾ (SOLS ÉTABLE)	Maxi 25% de la surface des bâtiments. Pas de paille	25% maximum des surfaces	Interdit Couchette sur paille
PARCOURS	<ul style="list-style-type: none"> ● Attache autorisée (<i>la vache n'est pas libre</i>) ● Pâturage obligatoire mais surface par animal non réglementée ● Accès en plein air 2 fois par semaine au minimum 	Assurer l'accès au plein air, pâturage obligatoire	Parcours libre. ● Pâturage de mars à novembre (9 mois) ● Prairies à fleurs composées
TRAITEMENTS VÉTÉRINAIRES ANTIBIOTIQUES	3 traitements par an autorisés	2 traitements par an au maximum	2 traitements par an au maximum
TRAITEMENTS ANTIPARASITAIRES	Sans limites	2 traitements par an au maximum	2 traitements par an au maximum

AGRICULTURE

CULTURES DE L'EXPLOITATION AGRICOLE	Possibilité d'élevage sans activité agricole	Lien au sol essentiel et obligatoire	Lien au sol ⁽³⁾ essentiel et obligatoire
MIXITÉ CULTURES BIO ET NON BIO	Autorisée	interdite (ferme 100% bio)	Interdite
PRÉSENCE OGM	Interdite (0,9% maximum en cas de contamination fortuite)	Non tolérée	Non tolérée
FERTILISATION	Fumier non bio autorisé	Compostage obligatoire avant utilisation	100% fumier bio composté
AZOTE ORGANIQUE	170 U/N maximum	140 U/ hectare maximum	140 U/ hectare maximum

DES VALEURS QUI FONT LA DIFFÉRENCE !

			
RACES ANIMALES	Races et variétés locales ne sont plus recommandées	Races locales adaptées	<ul style="list-style-type: none"> • Vaches Jersiaises ⁽⁵⁾ • Chèvres (<i>Alpines chamoisées</i> et <i>Saanen</i>) • Brebis (<i>Lacaune</i>)
TRAITEMENTS CHIMIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • Autorisés si un produit naturel s'avère non disponible sur le marché. • Produits de synthèse identiques au naturel autorisés s'ils disposent d'une autorisation de mise sur le marché (<i>Ex : pyrèthre naturel et pyrèthrine de synthèse</i>) 	Interdits	Interdits
ETIQUETAGE	<p>Obligatoire 01/01/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agricolture UE = 98% des ingrédients en provenance UE <i>(si 98% en provenance du même pays possibilité de nommer le pays et si < 98% ingrédients ne sont pas en provenance UE mention obligatoire : Agriculture non UE)</i> • Logo bio possible si 95% des ingrédients sont bio 	si > 98% des ingrédients proviennent d'une même région, possibilité de mentionner cette région	<ul style="list-style-type: none"> • Mention «Agriculture non/UE» • Ingrédients non cultivés en Europe : par exemple, sucre de canne du Brésil, chocolat de République Dominicaine <p>100% des ingrédients sont bio</p>
FABRICATION DES PRODUITS LAITIERS	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de transformer du lait congelé • Lait importé autorisé (<i>hors Union Européenne</i>) • Pasteurisation UHT autorisée • Microfiltration autorisée • Ajout de poudre de lait autorisée (<i>pour une texture plus ferme</i>) • Homogénéisation (<i>standardisation et dissolution de la matière grasse dans la masse du lait</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Privilégier les approvisionnements locaux • Microfiltration interdite • Possibilité de fabrication bio et non bio (<i>nettoyages préalables des équipements obligatoires</i>) • 100% des ingrédients sont bio 	<ul style="list-style-type: none"> • Lait frais de notre ferme et de celles de nos éleveurs partenaires de la région uniquement • Pasteurisation douce au bain-marie ⁽⁶⁾ • Pas de poudre de lait ⁽⁷⁾ • Lait non homogénéisé ⁽⁸⁾ (<i>la crème remonte à la surface</i>) • Fabrication traditionnelle pour protéger tous les composants du lait • Produits bio uniquement • Pas d'ajout d'eau dans les yaourts
COMMERCIALISATION		Vente directe et magasins bio spécialisés uniquement et marchés de producteurs	Vente directe, magasins bio et crémiers fromagers uniquement

LES HOMMES, LE SOL, LES ANIMAUX : VALORISER LA COHERENCE

- ▶ **Respect** des lois de la nature et des éléments du sol
- ▶ Rapports humains privilégiés et climat de **confiance**
- ▶ Investissements matériels dans le sens du **respect** et de **l'amélioration** des conditions de travail des salariés
- ▶ **Passion** de notre métier et **valeurs** inchangées depuis 1979

LE LEXIQUE POUR MIEUX COMPRENDRE

- 1. Alimentation de base des animaux...** Nourriture variée et équilibrée, sans ensilage d'herbe ni de maïs. Pâturage : prairies à fleurs composées (minette, fétuque, lotier, trèfle, luzerne, ...), foin vert grâce au séchoir, enrichissent le lait en Oméga 3 et 6. Mélange céréalier (féveroles, pois, blé, avoine, maïs grains). Betteraves.
- 2. Ensilage...** Méthode de conservation du fourrage par fermentation lactique anaérobie. Responsable du mauvais goût du lait, il devient toxique pour la vache en forte proportion dans la ration alimentaire et augmente les émanations de méthane.
- 3. Lien au sol...** Le fait que l'éleveur cultive lui-même les aliments du troupeau.
- 4. Caillebotis...** Grille métallique ou béton perforé (sol du logement des animaux) permettant de récupérer les effluents de l'élevage sans utilisation de matériel. Les surfaces sur caillebotis dégagent davantage de méthane qu'avec la paille, et le lisier n'est pas composté.
- 5. Vache jersiaise...** La reine des laitières est la plus petite vache. Son lait est le plus riche de toutes les races bovines (25% de

calcium, + 20% de phosphore, de zinc, de cuivre...). Race la plus productive relativement à son poids, c'est aussi une petite vache très douce et affectueuse avec des éleveurs aimants.

6. Pasteurisation au bain-marie... Pasteurisation douce dans nos cuves à double paroi (l'eau chauffe lentement le lait) pour éviter le choc thermique et le fait de dénaturer le lait.

7. Pas de poudre de lait... Pour compenser la faiblesse en protéines du lait, certains fabricants ajoutent de la poudre de lait dans les yaourts pour apporter texture et fermeté. Beaucoup de spécialistes attribuent à la poudre de lait l'accroissement des allergies aux produits laitiers.

8. Lait homogénéisé... Ce traitement physique par pression fait éclater les globules de matière grasse en fines particules homogènes. La matière grasse ne remonte plus à la surface des yaourts. Non homogénéisés, les globules gras ne passent pas directement dans le sang.

GAMMES DISPONIBLES UNIQUEMENT DANS LES MAGASINS BIO ET CHEZ LES FROMAGERS



La terre lière vos saveurs

La Grande Nillière
49360 MAULÉVRIER
Tél : 02 41 55 56 54

www.bernardgaborit.fr

