

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



Au 1^{er} janvier 2009



Les "plus" de Bio Cohérence +



Les "plus plus"
de la Maison Bernard Gaborit + +

| ELEVAGE ET BIEN-ÊTRE ANIMAL ⁽¹⁾ | | | |
|---|---|---|---|
| MIXITÉ DES ANIMAUX BIO ET NON BIO | Autorisée | Interdite (<i>ferme 100% bio</i>) | Interdite (<i>ferme 100% bio</i>) |
| ENSILAGE ⁽³⁾ 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% de la ration journalière | Interdit car alimentation variée et équilibrée 100% Bio ⁽²⁾ : pâturage et foin, mélange céréaliier |
| LIEN AU SOL ⁽⁴⁾ AUTONOMIE ALIMENTAIRE | Production de l'alimentation : 50% sur le ferme ou en coopération avec une ferme de la région | Herbivores : autonomie alimentaire 80% minimum | Autonomie alimentaire maximum > 80% (<i>sauf les années de grandes sécheresses : achats d'aliments bio</i>) |
| CAILLEBOTIS ⁽⁵⁾ (SOLS ÉTABLE) | Maxi 25% de la surface des bâtiments | 25% maximum des surfaces pour les herbivores et interdits pour les autres animaux | Interdit |
| PÂTURAGE | <ul style="list-style-type: none"> ● Attache tolérée par dérogation, à condition d'assurer un accès au plein air 2 fois par semaine au minimum ● Pâturage obligatoire mais surface par animal non réglementée | <ul style="list-style-type: none"> ● Attache tolérée par dérogation, à condition d'assurer un accès au plein air 2 fois par semaine au minimum ● Pâturage obligatoire mais surface par animal non réglementée | Vaches et chèvres en liberté <ul style="list-style-type: none"> ● Pâturage pour les vaches de mars à novembre (9 mois) : prairies à fleurs composées ● Pâturage et parcours pour les chèvres |
| TRAITEMENTS VÉTÉRINAIRES ANTIBIOTIQUES | 3 traitements par an autorisés | 2 traitements par an autorisés | 2 traitements par an autorisés |
| TRAITEMENTS ANTIPARASITAIRES | Sans limites | 2 traitements par an | 2 traitements par an |

AGRICULTURE

| | | | |
|--|--|--|--|
| CULTURES DE L'EXPLOITATION AGRICOLE | Possibilité d'élevage sans activité agricole | Lien au sol ⁽⁴⁾ essentiel et obligatoire | Lien au sol ⁽⁴⁾ essentiel et obligatoire |
| MIXITÉ CULTURES BIO ET NON BIO | Autorisée | Interdite (<i>ferme 100% bio</i>) | Interdite (<i>ferme 100% bio</i>) |
| PRÉSENCE OGM | Interdite (0,9% maximum en cas de contamination fortuite) | Non tolérée | Non tolérée |
| FERTILISATION | Fumier non bio autorisé | Compostage obligatoire des fumiers non bio avant utilisation, fumier bio ou issu d'élevage non bio extensif | Fumier bio et compostage obligatoire avant utilisation |
| RACES ANIMALES | | Races locales adaptées et recommandées | <ul style="list-style-type: none"> ● Vaches Jersiaises ⁽⁶⁾ ● Chèvres (<i>Alpines chamoisées et Saanen</i>) ● Brebis (<i>Lacaune</i>) |

DES VALEURS QUI FONT LA DIFFÉRENCE !

| TRANSFORMATION |  |  |  |
|--|---|---|---|
| ETIQUETAGE | Obligatoire 01/01/2012 ● Agriculture UE = 98% des ingrédients en provenance UE <i>(si 98% en provenance UE 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 | Certification européenne préalable obligatoire. Si 98% des ingrédients proviennent d'une même région, possibilité de mentionner cette région | ● Mention «agriculture non UE» pour les ingrédients non produits en Europe par exemple le sucre, le chocolat ou la vanille |
| FABRICATION DES PRODUITS LAITIERS | ● Possibilité de transformer du lait importé hors UE ● Pasteurisation UHT autorisée ● Microfiltration ● Ajout de poudre de lait ⁽⁸⁾ ● Homogénéisation ⁽⁹⁾ | ● Privilégier les approvisionnements locaux ● Microfiltration interdite ● Possibilité de fabrication bio et non bio (<i>nettoyage préalable des équipements obligatoire</i>) ● 100% des ingrédients sont bio | ● Lait frais de notre ferme et de celles de nos éleveurs partenaires ● Pasteurisation douce au bain-marie ⁽⁷⁾ ● Pas de poudre de lait ⁽⁸⁾ , lait non homogénéisé ⁽⁹⁾ ● Fabrication traditionnelle pour protéger tous les composants du lait |
| ASPECT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL | Législation sociale en vigueur dans chaque pays et possibilité de recruter des salariés détachés avec législation sociale restreinte (Maghreb, Europe de l'Est) | Législation sociale française, pas de travailleurs détachés | ● Législation sociale française, pas de travailleurs détachés ● Amélioration permanente des conditions de travail par les investissements. ● Fournisseurs français d'emballages : plastiques, pots verre, ... ● Fidélisation des fournisseurs |
| COMMERCIALISATION | Tous circuits de ventes existants | Vente directe et magasins bio spécialisés uniquement et marchés de producteurs | ● Magasins bio ● Crémiers fromagers ● Restauration collective |

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. Bien-être animal...** Comme pour Bio Cohérence, l'écorçage est interdit, seul l'ébourgeonnage est autorisé. Pour la Maison Gaborit, le bien-être animal assure une bonne santé à l'animal grâce à une alimentation riche et variée, à une étable aérée et lumineuse avec des logettes sur paille. Le bien-être des animaux se mesure à leur fécondité et leur longévité et garantit ainsi la qualité du lait pour nous, les consommateurs.
- 2. Alimentation de base des animaux...** Nourriture variée et équilibrée à base de pâturage en prairies à fleurs composées (minette, fétuque, lotier, trèfle, luzerne, ...) et du foin vert grâce au séchoir qui enrichissent le lait en Oméga 3 et 6. Mélange céréalière (féveroles, pois, blé, avoine, maïs grains) et betteraves. Garantie sans ensilage d'herbe, ni de maïs.
- 3. 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.
- 4. Lien au sol...** Le fait que l'éleveur cultive lui-même les aliments du troupeau.
- 5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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 libère ses saveurs

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

www.bernardgaborit.fr

Rejoignez-nous !

facebook

