

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

LA N°05/14 FARINE DE MEULE

CARACTERISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES :

- Variétés de blés panifiables recommandées par la Meunerie
- Absence de traitement insecticide de stockage après récolte
- Farine obtenue exclusivement après mouture sur meule

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR	3
2) NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3) DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1. PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE	3
3.2. DEFINITION DU PRODUIT DE COMPARAISON	5
<i>3.2.1 Présentation du produit de comparaison.....</i>	<i>5</i>
<i>3.2.2 Tableau de comparaison entre la farine de meule label rouge et la farine de meule de comparaison</i>	<i>5</i>
3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	8
3.4. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES	11
4) TRACABILITÉ.....	12
5) METHODE D'OBTENTION.....	15
5.1. SCHEMA DE VIE DE LA FARINE DE MEULE LABEL ROUGE	15
5.3 CARACTERISTIQUES ET POINTS DE MAITRISE	16
5.3.1 Sélection des variétés et culture des blés.....	16
5.3.2 Stockage et assemblage des blés.....	23
5.3.3 Réception des blés dans les moulins.....	25
5.3.4 Transformation des blés en farines.....	25
5.3.5 Stockage des farines.....	26
5.3.6 Conditionnement des farines.....	26
6) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	28

ANNEXES

1) NOM DU DEMANDEUR

PAQ

4, rue Chauveau Lagarde – 75008 PARIS

Tél : 01.53.23.04.10

Email : paq@paq-groupement.com

2) NOM DU LABEL ROUGE

FARINE DE MEULE

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit Label Rouge

Le produit labellisé est une farine de blé écrasé sur meule, de type 80 à 110, à destination des boulangers ou autres professionnels, ou à destination des consommateurs.

Les Taux de cendres

TAUX DE CENDRES	TYPE DE FARINE	APPELLATION	USAGE
0,50%	T45	Farine blanche	Pâtisseries essentiellement
De 0,50% à 0,60%	T55	Farine blanche	Pain biscottes et viennoiseries
De 0,62% à 0,75%	T65	Farine blanche	Pain de tradition française, biscuiterie
De 0,75% à 0,90%	T80	Farine bise	Pain Bis et autres applications spéciales
De 1% à 1,20%	T110	Farine semi-complète	Pains bis, complets, spéciaux et autres
Au-dessus de 1,40%	T150	Farine complète	Pains complets, spéciaux et autres

La farine de meule Label Rouge devra s'inscrire dans une plage de taux de cendres allant de 0,75% à 1,20%.

Les Caractéristiques de l'écrasement à l'aide d'un outil meule

La mouture consiste d'abord en un broyage des grains de céréales destinés à la consommation humaine.

Dans le mode de broyage traditionnel, pour lequel les applications diffèrent, les grains sont plus ou moins débarrassés de leur couche cellulosique, à la suite d'une succession de traitements dont des tamisages. Alors qu'une mouture sur cylindre donne un produit plus bluté avec séparation du germe et des enveloppes périphériques (restent semoules et morceaux d'enveloppes), une mouture sur meule donne un produit dont le germe et les morceaux d'enveloppes sont presque intégralement conservés et broyés avec l'amande, se retrouvant ainsi en grande partie dans la farine.

L'intérêt d'un processus d'écrasement du grain de blé sur meule est de fournir une farine plus typée qui aura gardé la plupart de ses éléments nutritifs : fibres (insolubles), vitamines (B notamment B1 et E), matières minérales (sels minéraux) et acides gras essentiels (issus du germe surtout).

Ainsi, sur le plan nutritionnel, en plus du plan gustatif et notamment des arômes développés par le germe, le processus sur meule revêt un grand intérêt. La mouture sur meule vise à maintenir toute la valeur des

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#) céréales en écrasant tout le grain, sans échauffement ou élévation marquée de la température du fait d'une action mécanique moins poussée.

Au niveau du mélange, les constituants du grain sont intimement mêlés pour conserver la richesse naturelle du blé.

La farine obtenue sur meule contient également des amidons endommagés permettant ainsi une meilleure hydrolyse de l'amidon et des fibres, d'où une autolyse lors de la fermentation panitaire pour fournir tous les facteurs de croissance nécessaires aux amylases.

Dans le cadre de ce cahier des charges, la réalisation d'une farine produite à partir de l'utilisation d'un appareillage classique de meunerie (moulins à cylindre) pour l'écrasement du blé est proscrite.

Le tableau suivant permet de comparer la fabrication de farines typées à l'aide d'un appareillage classique à la fabrication de farines à l'aide de meules.

Farine à taux de cendres élevé utilisant un appareillage classique de meunerie	Farine à taux de cendres élevé utilisant l'outil meule
Les opérations de fabrication sont identiques et le grain suit un trajet classique à l'exception de l'étape de broyage qui se fait sur cylindre	Les opérations de fabrication sont identiques et le grain suit un trajet classique à l'exception de l'étape de broyage qui se fait sur meule
La farine est obtenue sous forme d'une farine type 65 à laquelle on incorpore germes stabilisés, remoulages ou sons micronisés pour obtenir la farine à taux de cendre plus élevé.	La farine est directement recueillie et obtenue par broyage sur meule sans besoin de réincorporation (obtention d'un type plus élevé T110 puis blutage pour avoir une farine T80).
Écrasement du grain par désagrégation et fractionnement des constituants du grain ce qui ne permet pas de conserver les enveloppes (son) et le germe de manière intègre (or c'est le but recherché dans le cas des farines de meule : conservation des parties périphériques et pas simplement de l'amande).	Écrasement du grain par pression et friction
Qualités nutritionnelles de la farine moins importantes en général (pour le produit de comparaison).	Qualités nutritionnelles de la farine plus importantes : fibres importantes, matières grasses, vitamines E (antioxydant), vitamines B1 préservées, concentration minérale élevée.

Commercialisation :

La farine de meule Label Rouge est commercialisée en vrac, en sachets consommateurs, en Doy Pack, ou en big-bag.

Description organoleptique :

Pâte

- Présentant un léger excès de collant
- Présentant un allongement au façonnage
- Sans déchirement tout au long du procédé de panification

Pain

- Croûte colorée
- Présentant une croûte assez épaisse

- Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#)
- Ayant une grigne pas trop ouverte

Mie

- Marron clair
- Dont la régularité de la taille des alvéoles est intermédiaire

Description physico-chimique :

La farine de meule label rouge doit répondre aux critères physico-chimiques suivants :

- Humidité < 15%
- Taux de protéines $\geq 11\%$ (/MS)
- Taux de cendre : type 80 ou type 110
- Note de panification $\geq 260/300$

3.2. Définition du produit de comparaison

3.2.1 Présentation du produit de comparaison.

Le produit de comparaison correspond à une farine de meule commerciale du marché, avec le même taux de cendres que le produit Label Rouge.

Le produit de comparaison n'est pas sous signe(s) d'identification de la qualité ou de l'origine, ni sous certification de conformité produit.

3.2.2 Tableau de comparaison entre la farine de meule label rouge et la farine de meule de comparaison

Étape	Produit Label Rouge	Produit de comparaison
Variétés de blé	<ul style="list-style-type: none">- Limitation à la liste élitiste des variétés VRM de blés panifiables de l'ANMF- Limitation aux blés de force VRM de l'ANMF à taux protéique $\geq 14\%$ (/MS).- Variétés non OGM	Le choix des variétés s'effectue parmi toutes les variétés de blés panifiables.
Semences	<ul style="list-style-type: none">-Semences certifiées SOC ou autres autorités compétentes, et possiblement sous SIQOOu-Semences fermières de première génération issues de semences certifiées SOC ou autres autorités compétentes, possiblement sous SIQO, et produites sur une exploitation habilitée sur le présent cahier des charges.	Toutes semences

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#)

Étape	Produit Label Rouge	Produit de comparaison
Pratiques culturales : Production du blé	<p>Pratiques culturales spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance de la parcelle pour les semis et de l'itinéraire cultural sur au moins 6 ans. - La conduite de la fertilisation azotée est maîtrisée, et fractionnée en 3 apports plafonnés minimum pour obtenir un taux protéique des blés panifiables $\geq 11\%$ (/MS) et des blés de force $\geq 14\%$ (/MS). Utilisation obligatoire d'un OAD. - Gestion des traitements phytosanitaires avec l'aide d'un OAD ou obligation que les exploitations soient certifiées au regard de la Certification Environnementale du Ministère de l'Agriculture (niveau 2 ou reconnu équivalent, voire niveau 3/HVE). 	Pratiques culturales courantes, non spécifiques
Stockage des blés (<i>critères vérifiés à réception par l'organisme stockeur</i>)	<p>Agréage de la cellule</p> <p><u>Lot de blé (avant assemblage) :</u></p> <p>Taux de protéines des blés panifiables $\geq 11\%$ (/MS)</p> <p>Taux de protéines des blés de force $\geq 14\%$ (/MS)</p> <p>Indice de chute de Hagberg > 220 s</p>	Pas de spécifications sur les valeurs protéines et Hagberg dans les contrats relatifs au produit de comparaison Blé sain, loyal et marchand
Stockage des blés	<ul style="list-style-type: none"> - Température de stockage du blé par les organismes stockeurs : $\leq 15^{\circ}\text{C}$ au plus tard le 1^{er} février. - Ventilation obligatoire, sans traitement insecticide de stockage depuis la récolte - Stockage à plat, non ventilé interdit - Teneur contrôlée en résidus de produits phytosanitaires et en autres contaminants. 	Absence de ventilation ou ventilation sans surveillance accrue de la température Traitements insecticides de stockage autorisés
Réception des blés au moulin	<p>Grains brisés $\leq 4\%$</p> <p>Impuretés diverses, constituées par des grains et grains germés $\leq 1\%$</p> <p>Somme = impuretés totales $\leq 5\%$</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humidité $< 15\%$ - Poids spécifique ≥ 76 kg/hL - Protéines $\geq 11,5\%$ (/MS) - Indice de chute de Hagberg > 220 secondes 	<p>Pas de spécifications sur les valeurs impuretés totales, humidité, poids spécifique, protéines et Hagberg dans les contrats relatifs au produit de comparaison</p> <p>Blé sain, loyal et marchand</p> <p>Blé sain, loyal et marchand Limitation des grains germés, grains avariés, graines étrangères, ergots, grains cariés...</p>
Mouture	<p>Mouture sur meule horizontale contrôlée par une traçabilité des circuits utilisés.</p> <p>Interdiction de recours à des appareillages de meunerie classique ou mixte.</p>	Mouture meule et/ ou sur appareillage de meunerie classique
Ingrédients autorisés	<p>Liste des ingrédients autorisés pour le produit label rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farine de blé malté $\leq 0,3\%$ - Ajout de gluten de blé : interdit - Farine de fève ou de soja : absence 	<p>Farine de blé malté $\leq 0,3\%$</p> <p>Enzymes</p> <p>Farine de fèves $\leq 2\%$</p> <p>Farine de soja $\leq 0,5\%$</p> <p>Gluten</p>

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#)

Étape	Produit Label Rouge	Produit de comparaison
Produit fini : farine	<p>Qualité boulangère définie selon un protocole de contrôle commun accompagné d'une note de panification $\geq 260/300$.</p> <p>Méthode spécifique : protocole et grille de notation (<i>cf</i> ESQS)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Protéines $\geq 11\%$ (/MS) ▶ Contrôle de l'hygrométrie ▶ Contrôle des résidus de produits phytosanitaires ▶ Contrôle des pathogènes 	<p>Tests internes souvent selon un protocole commercial</p> <p>Absence de critères réglementaires spécifiques pour les farines de blé</p> <p>Pas d'analyse obligatoire</p>
DDM	9 mois maximum après la date de mouture	DDM pouvant aller jusqu'à 12 mois

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étape	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Variétés de blé	Liste positive des variétés VRM de l'ANMF : - de blés panifiables - de blés de force, sélectionnés sur leur taux de protéines (P) : $P \geq 14\%$ (/MS)	Les variétés de blés panifiables et de force autorisées à entrer dans la composition de la farine de meule Label Rouge sont de nature à produire des pains de qualité. Elles possèdent des caractéristiques technologiques et panifiables élitistes. Cette liste est revue et corrigée chaque année en fonction de la liste des VRM validée par la Commission Qualité et Technologie de l'ANMF. L'intérêt des blés de force et de leurs valeurs élevées en protéines est l'obtention d'une régularité de la valeur technologique et boulangère ciblée.
Semences	-Semences certifiées SOC ou autres autorités compétentes, et possiblement sous SIQO Ou -Semences fermières de première génération issues de semences certifiées, et produites sur une exploitation habilitée sur le présent cahier des charges.	L'apposition des étiquettes officielles SOC ou d'autres autorités compétentes, indique que les semences respectent les règles de production et les normes fixées pour la commercialisation des semences dans l'Union Européenne en matière de pureté et d'identité variétale, de pureté spécifique, de faculté germinative et d'état sanitaire (absence d'organismes nuisibles). Cette caractéristique garantit l'identité variétale des semences vis-à-vis des variétés VRM, via la certification SOC ou autres autorités compétentes des semences et via la maîtrise de la production de semences fermières.
Pratiques culturales : Production du blé	Connaissance de la parcelle pour les semis et de l'itinéraire cultural sur au moins 6 ans.	- Connaître les cultures précédentes et les apports organiques précédents. - Connaître la gestion de l'interculture - Connaître les traitements appliqués - Limiter le développement de maladies et de ravageurs
	Conduite de la fertilisation azotée maîtrisée et fractionnée en 3 apports plafonnés minimum pour obtenir un taux protéique des blés panifiables $\geq 11\%$ (/MS) et des blés de force $\geq 14\%$ (/MS). Utilisation obligatoire d'un OAD.	La fertilisation azotée influe directement sur la qualité et la quantité des protéines de blé, déterminants essentiels des caractéristiques physico-chimiques d'une pâte (extensibilité, élasticité, ténacité, porosité...) et par conséquent d'un pain de qualité. Le fractionnement de cette fertilisation permet une bonne assimilation par la plante. L'OAD se charge de piloter de manière raisonnée les apports en azote afin que ces apports suivent la courbe d'absorption des blés.
	Traitements phytosanitaires maîtrisés : Gestion des traitements phytosanitaires avec l'aide d'un OAD ou obligation que les exploitations soient certifiées au regard de la Certification Environnementale du Ministère de l'Agriculture (niveau 2 ou reconnu équivalent, voire niveau 3/HVE).	- Assurer une protection raisonnée contre les ravageurs, les adventices, les maladies et la verse pour préserver le rendement de la culture et la qualité (sanitaire et technologique) du produit. - Avoir une connaissance du nombre de traitements phytosanitaires réalisés pour maîtriser la protection phytosanitaire dans les cultures suivantes.

Étape	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit								
Stockage des blés (<i>critères vérifiés à réception par l'organisme stockeur ou le producteur-stockeur</i>)	<p>Caractéristiques physico-chimiques cibles, et spécifiques des blés : <u>Teneur en protéines des lots de blé (avant assemblage) :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Taux de protéines blé panifiable ≥ 11% (/MS)• Taux de protéines blé de force ≥ 14% (/MS)• Indice de chute de Hagberg > 220 secondes	<ul style="list-style-type: none">• Protéines = le taux minimum défini correspond à du blé supérieur (<i>cf</i> classification Intercéréales).• Indice de chute de Hagberg = Reflet de l'activité amylasique des blés.								
Stockage des blés	<ul style="list-style-type: none">• Température de stockage du blé par les organismes stockeurs : ≤ 15°C au plus tard le 1^{er} février.• Ventilation obligatoire sans traitement insecticide de stockage depuis la récolte• Stockage à plat non ventilé interdit• Teneur contrôlée en résidus de produits phytosanitaires et autres contaminants.	<p>Le contrôle de la température est important pour la conservation des grains et leur qualité finale car les températures basses des céréales les protègent naturellement des insectes et en particulier des charançons. Le contrôle de la température permet aussi d'éviter la dégradation de la qualité sanitaire et technologique du blé par les moisissures (éviter les zones plus chaudes et/ou plus humides).</p> <p>Les blés utilisés pour la farine de meule label rouge vont subir des refroidissements et une ventilation plutôt qu'un traitement chimique afin de conserver leur qualité sanitaire. Ceci s'inscrit dans une démarche vertueuse de réduction des intrants.</p> <p>La sélection des blés, le refroidissement et la ventilation permettent de s'affranchir des traitements insecticides de stockage.</p>								
Réception des blés au moulin	<p>Blés conformes aux exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• Humidité < 15%• Poids spécifique ≥ 76 kg/hL• Teneur en protéines ≥ 11,5% (/MS)• Indice de chute de Hagberg > 220 secondes• Impuretés limitées dans le blé <table><tr><td>Grains brisés</td><td>≤ 4%</td></tr><tr><td>Impuretés constituées par des grains</td><td rowspan="3">≤ 1%</td></tr><tr><td>Grains germés</td></tr><tr><td>Impuretés diverses</td></tr><tr><td>Somme totale des impuretés</td><td>≤ 5%</td></tr></table>	Grains brisés	≤ 4%	Impuretés constituées par des grains	≤ 1%	Grains germés	Impuretés diverses	Somme totale des impuretés	≤ 5%	<p>Les critères physico-chimiques suivants contribuent à la qualité boulangère de la farine ainsi qu'à la qualité organoleptique des pains :</p> <ul style="list-style-type: none">• Humidité = indicateur partiel de la maturité du blé et de sa capacité de conservation• Poids spécifique = reflet d'une certaine qualité physique et sanitaire des grains, elle-même indicateur de la bonne conduite de la culture, de la qualité de la récolte (présence d'impuretés, de grains cassés, fusariés, échaudés, etc...) mais pas forcément le reflet de la qualité de la farine obtenue• Protéines = contribue à la qualité panifiable• Indice de chute de Hagberg : reflet de l'activité amylasique des blés.
Grains brisés	≤ 4%									
Impuretés constituées par des grains	≤ 1%									
Grains germés										
Impuretés diverses										
Somme totale des impuretés	≤ 5%									
Mouture	<p>Mouture sur meule contrôlée par une traçabilité des circuits utilisés.</p> <p>Interdiction de recours à des appareillages de meunerie classique ou mixte.</p>	<p>La mouture sur meule limite l'échauffement et permet de conserver le germe pour ses arômes et sa qualité nutritionnelle.</p>								

Étape	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Ingrédients autorisés	<p>Liste des ingrédients autorisés pour le produit label rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farine de blé malté $\leq 0,3\%$ - Ajout de gluten de blé : interdit - Farine de fève ou de soja : absence 	<p>L'interdiction du gluten exogène vise à éviter d'apporter un adjuvant supplémentaire à la farine. La farine de malt de blé (riche en alpha-amylases) et les enzymes sont des régulateurs de l'activité fermentaire des farines, l'amidon étant très endommagé dans le cas des farines mouture sur meule.</p> <p>En revanche, la farine de meule Label Rouge interdit l'usage des farines de fève et de soja car elles peuvent entraîner une suroxydation par les enzymes oxydantes qu'elles contiennent, conduisant ainsi à des pains fades et à la mie plus pâle. Ces farines sont d'habitude employées pour améliorer la machinabilité des pâtes, pour augmenter le volume du pain et blanchir la mie (lorsque la blancheur est recherchée).</p>
Produit fini	<p>Qualité boulangère définie selon un protocole de contrôle commun accompagné d'une note de panification $\geq 260/300$</p> <p>Méthode spécifique : protocole et grille de notation (cf ESQS).</p>	<p>Le test de panification sert à évaluer la qualité boulangère technologique de la farine dans des conditions prédéfinies selon un protocole de panification (protocole de contrôle) commun. C'est en fait une succession de tests sensoriels (visuels, tactiles et gustatifs) réalisés par un boulanger d'essai.</p> <p>Pour évaluer la conformité du test de panification, le boulanger d'essai se base sur la grille de notation stricte accompagnée d'une note $\geq 240/300$</p> <p>Aucun rejet n'est autorisé</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Protéines $\geq 11\%$ (/MS) ▶ Contrôle de l'hygrométrie ▶ Contrôle des résidus de produits phytosanitaires <p>Contrôle des pathogènes</p>	<p>La teneur en protéine permet de garantir la force de la farine.</p> <p>Le contrôle des résidus de produits phytosanitaires dont les insecticides de stockage sur la farine permet de s'assurer que la récolte et le stockage des blés ont bien été menés sans utilisation de produits phytosanitaires</p> <p>Le contrôle des pathogènes est une preuve de la maîtrise de l'hygiène de la filière.</p>
DDM	9 mois maximum après la date de mouture	Les conditions de stockage de la farine sont maîtrisées afin de conserver la qualité boulangère et sanitaire de la farine et de maintenir la qualité supérieure de la farine label rouge jusqu'à la fin de la DDM.

3.4. Caractéristiques certifiées communicantes

Les Caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages de la farine de meule label rouge, sont les suivantes :

- Variétés de blés panifiables recommandées par la Meunerie

⇒ PM1 : Variétés de blés

- Absence de traitements insecticides de stockage après récolte

⇒ PM28 : Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte

⇒ PM30 / PM43 : Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant

- Farine obtenue exclusivement après mouture sur meule

⇒ PM38 : Type de mouture

4) TRACABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Les opérateurs qui constituent la filière des farines panifiables Label Rouge sont les suivants :

- Les producteurs de blés et les producteurs stockeurs de blés
- Les organismes stockeurs (OS)
- Les meuniers

Les organismes stockeurs sont également habilités pour le référencement et le suivi des producteurs de blé.

Une liste à jour des producteurs de blés est transmise par les organismes stockeurs au minimum une fois par an au PAQ, qui en assure la diffusion auprès de l'organisme certificateur.

Les meuniers : Ils s'approvisionnent en blés provenant des producteurs et organismes stockeurs référencés dans la liste du PAQ (Liste positive des organismes stockeurs). Ils sont habilités sur la base du respect des critères applicables à la farine de meule Label Rouge et sur les résultats des tests analytiques.

Identification des opérateurs :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration, de transformation ou de conditionnement de la farine de meule label rouge n° LA 05/14, est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation, qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

L'ensemble des opérateurs de la filière (producteurs de blé, organismes stockeurs, moulins) mettent en place une traçabilité adaptée leur permettant de retrouver pour chaque lot de farine, les lots de blé et les parcelles sur lesquelles les lots de blé ont été mis en œuvre, la destination des lots de farine lors de leur première mise en marché, ainsi que les dates de réalisation des principales opérations subies par les blés et les farines.

4.2. Schéma de la traçabilité ascendante et descendante

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots
		Flux des lots	Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des lots non label rouge.

Les tableaux suivants présentent les enregistrements mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité.

Étape	Éléments de traçabilité	Documents
Production du blé	Liste des parcelles labellissables reprenant pour chacune d'elles : <ul style="list-style-type: none">• Nom ou numéro du producteur• Nom, code de la parcelle ou ses références cadastrales• Localisation (nom de la commune)• Surface et situation particulière de la parcelle vis-à-vis de la réglementation• Itinéraire cultural• Variété(s), n° de lot et type (certifiées ou fermières issues de certifiées) des semences utilisées• Traitements sanitaires des semences (produit)	Liste des parcelles labellissables Références cadastrales Fiche de parcelle / de culture Cahier de culture Factures des semences Étiquettes SOC (ou autres autorités compétentes) ou numéro de lot

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#)

	<ul style="list-style-type: none"> Analyses chimiques du sol (résultats ou références aux résultats) de moins de 6 ans Analyse physique de terre par parcelle ou par groupe de parcelles de même type de sol ou relevés pédologiques ou toute typologie locale reconnue. Date et densité de semis Traitements phytosanitaires effectués (cible, date, produit, dose) Fertilisation (amendements, dates et quantités utilisés, stade de la culture, valeurs fertilisantes, calculs). Disposer des estimations sur les quantités d'effluents produites sur l'exploitation. Reliquat azoté sortie-hiver (si recours à la méthode du bilan) Irrigation (dates et quantités apportées, nature de la source d'eau et facteurs de déclenchement) Nature des indicateurs de décision (avertissement, grille de risques, modèles, analyses...) et facteurs de déclenchement d'intervention 	<p>Résultats d'analyse de sol</p> <p>Enregistrements de l'itinéraire cultural et historiques des apports organiques</p>
Récolte des blés	<p>Enregistrement par lot de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> Variété(s) Code parcelle Date de récolte Rendement et quantités récoltées % d'humidité % de protéines <p>En cas d'interculture : nature, date de semis, date de destruction</p>	<p>Fiche de récolte / bordereau de livraison des blés</p>
Stockage optionnel du blé sur l'exploitation	<p>Enregistrement par cellule de stockage :</p> <ul style="list-style-type: none"> DES LOTS DE BASE (codes parcelles) De la (des) variété(s) DES N°CELLULES DE STOCKAGE 	<p>Fiche de stockage</p>
Stockage du blé chez l'organisme stockeur Stockage à plat non ventilé interdit	<p>Enregistrement par lot collecteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> N° de cellule de stockage du lot collecteur Identification des producteurs (code agriculteur) Lots de base Variété(s) ou code variété(s) Des proportions des différentes variétés (en cas de mélange de variétés) Taux de protéines Date et quantité en entrée et sortie de chaque cellule de stockage à réception <p>Enregistrement par lot commercial de blé :</p> <ul style="list-style-type: none"> N° de cellule de stockage du lot commercial N° des cellules de stockage des lots collecteurs Lots collecteurs Variétés Proportions des différentes variétés (en cas de mélange de variétés) Taux de protéines 	<p>Liste des producteurs</p> <p>Fiche de stockage</p> <p>Bon de livraison des blés</p>

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#)

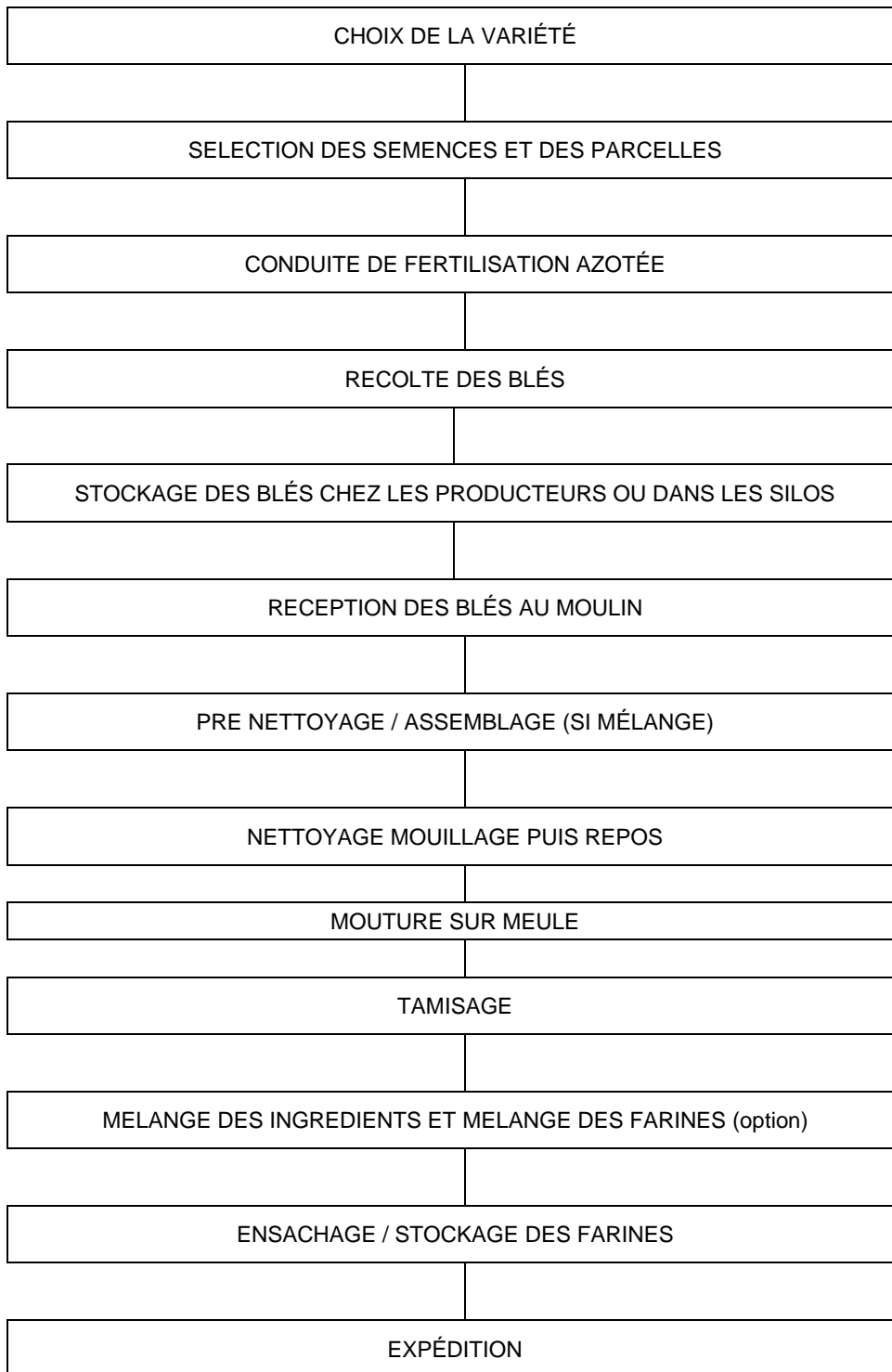
	<ul style="list-style-type: none"> • Date et quantité en entrée et sortie de chaque cellule de stockage avant livraison Mention « <i>Blés pour farine LR</i> » sur le BL	
Réception du blé au moulin	Enregistrement par cellule de stockage : <ul style="list-style-type: none"> • Des lots commerciaux de blé et des quantités livrées 	Bon de livraison des blés Registre de réception
Préparation des blés à la mouture et fabrication de la farine	Enregistrement par lot de farine : <ul style="list-style-type: none"> • Des n° des cellules de stockage et des quantités mises en œuvre • Date de nettoyage/mouillage • Date de mouture Enregistrement de la recette (ingrédients, auxiliaires et doses)	Registre de la mouture sur meule.
Mélange (optionnel) et conditionnement des farines de meule	Enregistrement par lot commercial de farine : <ul style="list-style-type: none"> • Des lots de farines (en cas de mélange de lots de farine) et des quantités conditionnées • Date de conditionnement • DDM 	Registre de conditionnement / stockage
Expédition des farines de meule	Enregistrement par lot commercial de farine : <ul style="list-style-type: none"> • Des clients destinataires des farines • Des quantités livrées • Des dates d'expédition 	Registre d'expédition

Les documents de traçabilité (support papier ou informatique) doivent être conservés :

- Pour la farine (par les meuniers) : pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois,
- Pour la culture du blé (par les producteurs et/ou les organismes stockeurs) : pendant 6 ans.

5) METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie de la farine de meule label rouge



5.3 Caractéristiques et points de maîtrise

5.3.1 Sélection des variétés et culture des blés

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM1	Variétés de blés	Liste positive des blés panifiables et de force VRM de l'ANMF. Variétés de blé OGM interdites.
PM2	Type de semences	<i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i> Semences certifiées SOC ou autres autorités compétentes, et possiblement sous SIQO ou semences de ferme issues de semences certifiées (1 seule génération). Pour les semences de ferme : -Respect de l'annexe « Protocole de gestion des semences de ferme ». -Traitement sur semences obligatoire : minimum T2.
PM3	Connaissance de la parcelle pour les semis et de l'itinéraire cultural	Liste des parcelles engagées disponibles. Connaissance : -de la localisation -du sol -de l'itinéraire cultural sur une période d'au moins 6 ans (5 ans + l'année en cours) <i>à partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges ou à partir de l'habilitation pour les nouveaux producteurs.</i> - si le précédent est une prairie, connaissance de son âge lors du retournement. - des apports organiques et des amendements sur la parcelle sur au moins 5 ans. - du devenir des résidus de la culture précédente (brûlés, exportés, restitués après ou sans broyage). L'épandage de boues est interdit sur les 5 ans précédents le semis et pour l'année du semis du blé et jusqu'à la récolte du blé. En cas d'épandage d'apports organiques issues de l'exploitation sur les parcelles labellissables, disposer des estimations des quantités d'effluents produites sur l'exploitation.

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM4	Rotation des cultures	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Lors d'une succession « blé sur maïs » ou « blé sur sorgho », une variété de blé résistante à la fusariose est choisie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - note DON CTPS(GEVES) / ARVALIS $\geq 5,5$ - note DON CTPS(GEVES) / ARVALIS ≥ 4 si labour ou résidus enfouis entre les 2 cultures. <p>Sur 6 ans sur la parcelle éligible au Label Rouge <i>à partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges ou à partir de l'habilitation pour les nouveaux producteurs :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pas plus de 3 années de culture de blé - une rotation « blé sur blé » maximum
PM5	Connaissance du statut de la parcelle vis-à-vis des réglementations	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Connaissance de la situation particulière de la parcelle vis-à-vis de la réglementation (Directive Nitrates, contraintes réglementaires, périmètre de protection des captages, zones en Natura 2000) et disposer des documents localisant ces zones à enjeux environnementaux.</p>
PM6	Identifier les infrastructures agro-écologiques (IAE) et optimiser la gestion de ces dispositifs	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Identifier les dispositifs végétalisés mis en place au titre de la conditionnalité des aides PAC ou dans le cadre de démarches volontaires.</p> <p>Sauf justification de leur innocuité pour l'environnement ou dans les cas prévus par les règles locales d'entretien minimal, l'apport de fertilisants et de produits phytopharmaceutiques est interdit sur les dispositifs végétalisés, ainsi que l'entreposage de produits ou déchets.</p> <p>Optimisation de ces dispositifs en fonction des enjeux environnementaux et agronomiques identifiés dans l'exploitation, notamment par l'entretien et le choix des espèces. Les emplacements choisis devront permettre de favoriser la continuité et la pérennité des bandes végétalisées.</p>
PM7	Connaissance du sol – Analyses physiques et chimiques	<p>Présence sur l'exploitation d'une analyse physique de terre par parcelle ou par groupe de parcelles de même type de sol ou relevés pédologiques ou toute typologie locale reconnue</p> <p>Présence sur l'exploitation d'une analyse chimique de terre par parcelle ou par groupe de parcelles de même type de sol et systèmes de culture (rotation, stratégie de fertilisation) datant de moins de 6 ans.</p>
PM8	Objectif de rendement	<p>Un objectif de rendement est déterminé en fonction des historiques de rendement de la parcelle ou d'un groupe de parcelle homogène (moyenne olympique des 5 dernières campagnes).</p> <p>En cas d'absence de référence sur l'exploitation, des rendements théoriques sont utilisables.</p>

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM9a	Conduite de la fertilisation azotée – Blés panifiables	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Fertilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation obligatoire d'un OAD avec respect de ses préconisations - Obligation de fractionner la fertilisation azotée en 3 apports minimum. <p>Limitation des quantités d'azote par apport (sans préjudice à la réglementation en vigueur) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1^{er} apport (tallage) : 0 à 60 unités maximum - 2^{ème} apport (épi 1cm) : 100 unités maximum fractionnable en deux - 3^{ème} apport (montaison) : 80 unités maximum
PM9b	Conduite de la fertilisation azotée – Blés de force	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Fertilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation obligatoire d'un OAD avec respect de ses préconisations - Obligation de fractionnement de la fertilisation azotée en 3 apports minimum. <p>Limitation des quantités d'azote par apport (sans préjudice à la réglementation en vigueur) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1^{er} apport (tallage) : 0 à 60 unités maximum - 2^{ème} apport (épi 1cm) : 100 unités maximum fractionnable en deux - 3^{ème} apport (2^{ème} nœud) : 60 unités maximum - 4^{ème} apport (montaison) : 80 unités maximum
PM10	Conduite de fertilisation phosphatée et potassique	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Justification des doses de phosphore et de potassium en fonction des besoins de la culture et en s'appuyant sur la connaissance de la disponibilité des éléments du sol basée sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - leur teneur mesurée par l'analyse de terre - l'historique de fertilisation - la gestion des résidus de culture - l'usage de produits résiduels organiques - le pH du sol
PM11	Autres fertilisations	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Apport d'autres fertilisants autorisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Éléments secondaires (soufre, magnésium...) - Oligo-éléments (cuivre, manganèse...) <p>si le diagnostic a confirmé un risque de carence (via des analyses de terre, des symptômes de carence régulièrement observés sur la parcelle, des courbes d'absorption...)</p>

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM12	Protection phytosanitaire	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Traitement phytosanitaire selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pression parasitaire - les usages et la dose homologuée ; - le volume de bouillie nécessaire ; - le stade de culture ; - le choix des buses ; - les restrictions locales d'emploi éventuelles <p>Utilisation obligatoire d'un OAD, lorsqu'il en existe pour la problématique sanitaire à traiter, et respect de ses préconisations.</p> <p>L'ODG tient à jour et transmet annuellement aux opérateurs et à l'OC la liste des problématiques sanitaires pour lesquelles l'utilisation d'un OAD est obligatoire et les seuils d'intervention pour le contrôle des principaux ravageurs sur blé tendre</p> <p>Si l'OAD n'existe pas pour la problématique sanitaire concernée, suivre les PM 13, 14 ou 15.</p> <p>Formation et/ou information sur les exigences du CDC Label Rouge pour tous les OS, chaque année :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des mesures prévues pour la protection phytosanitaire dont liste des problématiques sanitaires pour lesquelles l'utilisation d'un OAD est obligatoire et les seuils d'intervention pour le contrôle des principaux ravageurs sur blé tendre pour lesquels, il n'existe pas d'OAD. - Mesures prévues pour limiter le risque de verse (cf outils pédagogiques), - Éléments à prendre en compte pour le raisonnement et l'appréciation et du risque contre les ravageurs, adventices et maladies autres. - <p>Le calcul de l'IFT est obligatoire pour les cultures de blé filière Label Rouge. L'IFT total hors traitement de semences, l'IFT avec traitement de semences et l'IFT biocontrôle seront transmis à l'OS qui les transmettra à l'ODG.</p>

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM13	Protection contre les ravageurs	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>En cas d'absence d'OAD pour la problématique à traiter :</p> <p>Méthodes de lutte culturales et/ou chimiques adaptées à chaque ravageur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historique de la parcelle - Présence de facteurs favorisant - Confirmation de symptômes, analyses, observations - Bulletins de Santé du Végétal - Conseils techniques <p>Le traitement est appliqué uniquement après confirmation du risque et en tenant compte des seuils d'intervention recommandés, tels que présentés dans la liste des problématiques sanitaires.</p> <p>L'ODG tient à jour et transmet annuellement aux opérateurs et à l'OC la liste des seuils d'intervention recommandés dans la liste des problématiques sanitaires.</p>
PM14	Protection contre les adventices et traitement herbicide	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>En cas d'absence d'OAD pour la problématique à traiter :</p> <p>Raisonnement de la protection herbicide par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'historique de la parcelle - la rotation - le travail du sol - la date de semis - des interventions adaptées au contexte pédoclimatique - les produits utilisés - les observations <p>Utilisation du glyphosate interdite sur la culture du blé après le semis</p>

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM15	Traitement contre les maladies	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>En cas d'absence d'OAD pour la problématique à traiter :</p> <p>Construire un programme fongicide prévisionnel en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des risques maladies les plus importants pour la région - la sensibilité variétale - la connaissance de la parcelle (type de sol, date de semis, précédents) <p>En fonction du niveau réel ou supposé des maladies, ajuster le programme prévisionnel, le traitement s'appuie sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des observations (ou kits diagnostic) - des modèles de prévision - des Bulletins de Santé du Végétal - des grilles de risques - les conditions météorologiques <p>Pas d'intervention avant le stade épi 1cm, sauf attaque précoce de rouille jaune ou oïdium et pas au-delà du stade grain laiteux.</p> <p>Si le risque agronomique est élevé et les conditions climatiques favorables : traitement contre la fusariose à floraison.</p> <p>En cas d'utilisation de strobilurine : limiter à une seule intervention par saison.</p>
PM16	Action territoriale de protection des plantes	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Adhésion de l'agriculteur à des démarches collectives de protection des plantes lorsqu'elles existent.</p>

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM17a	Protection contre la verse – Blés panifiables	<u>Pour les variétés avec une note de verse $\leq 4,5$</u> (notation Arvalis) : l'usage de régulateurs est interdit.
		<u>Pour les variétés avec une note de verse ≥ 5</u> (notation Arvalis) : <ul style="list-style-type: none">- Interdiction d'appliquer des régulateurs de croissance à base de mépiquat et/ou chlorméquat. - Estimation du risque de verse à l'aide d'un OAD prenant en compte au minimum les 5 facteurs suivants : -Variété, -Type de sol, -Fertilisation azotée, -Estimation de la biomasse, -Conditions climatiques (ex : rayonnement, température, pluviométrie...).Si le risque de verse estimé est faible : l'usage de régulateur est interdit. Sinon, traitement possible avec respect des préconisations de l'OAD (dose maximum, produit (sauf ceux à base de chlorméquat et/ou mépiquat)). - OU, à défaut d'utiliser un tel OAD à 5 « facteurs », estimation du risque de verse et raisonnement de l'application des régulateurs (sauf ceux à base de mépiquat et/ou chlorméquat) par le biais de la grille ci-dessous (<i>cf annexe 2 pour l'affectation des notes</i>) :

Tableau 1 : Estimation du risque de verse à la parcelle

Grille de risque Verse		Note	Votre parcelle	Risque verse	
Variétés	peu sensible	0		≤ 3	Très faible
	moyennement sensible	3			
	très sensible	6			
				+	
Nutrition azotée	risque d'excès d'alimentation azotée*	3		4 5 6	Faible à Moyen
	bonne maîtrise de la dose d'azote	0			
Densité de végétation et vigueur	peuplement élevé et fort tallage	4		7 8 9	Moyen à Elevé
	peuplement normal	2			
	peuplement limitant et/ou faible tallage	0			
Note totale =				10 et +	Très Elevé

* ce risque provient de la minéralisation du poste « matières organiques » dont l'amplitude peut varier entre années surtout dans les situations recevant régulièrement des matières organiques.

Source : ARVALIS – Institut du végétal

Après calcul du risque verse avec la grille :
Score ≤ 4 : Régulateurs interdits.
Score de 5 à 7 : Régulateurs autorisés, sauf ceux à base de mépiquat et/ou chlorméquat.
Score ≥ 8 : La production issue de cette variété produite sur cette parcelle est exclue du Label Rouge.

Après calcul du risque verse avec la grille :

Score ≤ 4 : Régulateurs interdits.

Score de 5 à 7 : Régulateurs autorisés, sauf ceux à base de mépiquat et/ou chlorméquat.

Score ≥ 8 : La production issue de cette variété produite sur cette parcelle est exclue du Label Rouge.

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM17b	Protection contre la verse – Blés de force	<p>Interdiction d'appliquer des régulateurs de croissance à base de mépiquat et/ou chlorméquat.</p> <p>Estimation du risque de verse en tenant compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la sensibilité variétale - la densité et la date de semis - le niveau de nutrition azotée en début de cycle - les conditions climatiques à la montaison - des projets d'irrigation après floraison <p>Les régulateurs de croissance (sauf ceux à base de mépiquat et/ou chlorméquat) sont autorisés uniquement après confirmation du risque de verse selon les préconisations d'un OAD.</p>
PM18	Irrigation des cultures	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>Volumes d'eau apportés, enregistrés en indiquant les facteurs de déclenchement de l'irrigation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - données météo ; - bilan hydrique du sol calculé ou mesuré par des sondes - avertissement d'irrigation - stade physiologique du blé <p>Adhésion de l'agriculteur à des démarches collectives de gestion de la ressource en eau lorsqu'elles existent.</p>
PM19	Périodes d'irrigation	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :</i></p> <p>L'irrigation est autorisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à la levée, - à partir du stade 1 nœud et jusqu'avant la floraison (ouverture des glumes) - après floraison jusqu'à 25 jours après l'épiaison
PM20	Stockage des engrais et des effluents d'élevage et entretien du matériel (traitements, épandage, irrigation)	<p>Les engrais et les effluents d'élevage sont stockés de manière à éviter toute contamination ou fuite dans le milieu naturel. Stockage des engrais sur une surface stabilisée imperméable et abritée.</p> <p>Maintien du pulvérisateur en bon état de marche. Le matériel ne présente pas de fuite et est correctement réglé, réalisation des réparations nécessaires chaque année.</p>
PM21	Culture intermédiaire	<p><i>A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges et à partir de l'habilitation pour les nouveaux producteurs :</i></p> <p>Présence d'une culture intermédiaire sur l'itinéraire cultural de la parcelle de 6 ans (5 ans + l'année en cours) uniquement en cas d'interculture longue.</p>

5.3.2 Stockage et assemblage des blés

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM22	Teneur minimale en protéine des lots de blé avant assemblage	Taux de protéine des lots de blé panifiable $\geq 11\%$ (/MS) (au niveau de la cellule de stockage avant l'élaboration du lot final assemblé) Taux de protéine blé de force $\geq 14\%$ (/MS)
PM23	Stockage à la ferme	Installations de stockages avec ségrégation des grains, excluant tout mélange avec d'autres produits (semences, aliments du bétail, ...) matériaux ou déchets durant la période de stockage des blés.
PM24	Stockage à la ferme – gestion de la propreté	Le matériel de manutention (vis, élévateurs) et de stockage (silos, boisseaux, gaines de ventilation, fosse à réception) sont nettoyés avant utilisation. Lutte contre les rongeurs obligatoire.
PM25	Teneur minimale en protéines des assemblages de blé tendre	$P \geq 11,5\%$ (/MS)
PM26	Indice de chute de Hagberg des assemblages de blés	> 220 s
PM27	Conditions de stockage	Stockage à plat non ventilé interdit (y compris dans le cas d'un stockage à la ferme). $T^{\circ}\text{C}$ des grains $\leq +15^{\circ}\text{C}$. - La température de stockage du blé par les organismes stockeurs est inférieure ou égale à 15°C au plus tard le 1 ^{er} février. - Mesures de température par le producteur (au minimum à 3 périodes : entrée en cellules, vers le 31/10, vers le 21/12 + vers le 5/02 pour les stockages longue durée) Lutte contre les rongeurs obligatoire.
PM28	Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte (<i>y compris pour les producteurs stockeurs</i>)	Sans traitement insecticide de stockage sur grain depuis la récolte, y compris par traitement insecticide de stockage des blés à la récolte par la moissonneuse batteuse (ou autres pratiques) et par fumigation.
PM29	Traitement des cellules de stockage vides	Dans le cas d'emploi d'insecticides de synthèse dans une cellule vide, un délai de 15 jours minimum sera ajouté au délai réglementaire entre le traitement des cellules vides et le remplissage.
PM30	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant par l'OS	Contrôle des trois familles d'insecticides suivantes : -organochlorés -organophosphorés -pyréthréinoïdes <u>Synergisant :</u> butoxyde de pipéronyle Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant $\leq 0,05$ mg/kg
PM31	Contrôle des résidus de régulateurs	Résidus de mépiquat et de chlorméquat Cumul de ces 2 molécules $< 0,01$ mg/kg

PM32	Contrôle des impuretés à l'expédition (OS)	Grains brisés $\leq 4\%$ Impuretés constituées par des grains + grains germés + impuretés diverses $\leq 1\%$ Impuretés totales $\leq 5\%$
------	--------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.3.3 Réception des blés dans les moulins

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM33	Contrôle des impuretés à réception (meuniers)*	Grains brisés $\leq 4\%$ Impuretés constituées par des grains + grains germés + impuretés diverses $\leq 1\%$ Impuretés totales $\leq 5\%$
PM34	Humidité	$< 15\%$
PM35	Poids spécifique	$\geq 76 \text{ kg/hL}$
PM36	Teneur minimale en protéines (à réception chez le meunier)	Lots de blés : $P \geq 11,5\%$ (/MS) Blés de force : $P \geq 14\%$ (/MS)
PM37	Indice de chute de Hagberg	$> 220 \text{ s}$

*Moyenne glissante sur les 5 dernières réceptions analysées

5.3.4 Transformation des blés en farines

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM38	Type de mouture	Mouture sur meule horizontale Les appareillages de meunerie classique et le recours à des solutions intermédiaires entre les meules horizontales et les broyeur à cylindres (type soders) sont exclus. La meule est constituée de tout appareil comprenant 2 parties plates et horizontales, chacune en une seule ou plusieurs pièces de pierres naturelles ou artificielles, et entre lesquelles la mouture est réalisée. La mouture s'effectue en continu, sans interruption de réduction du grain autre que la meule entre le(s) passage(s) et le tamisage.
PM39	Composition de la farine commercialisable	- Farine de blé - Farine de blé malté $\leq 0,3\%$
PM40	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme)	Respect du protocole PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai

PM41	Grille de notation	Respect de la grille de notation PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai
PM42	Note de panification	Note $\geq 260/300$ Aucune note de rejet n'est autorisée

5.3.5 Stockage des farines

PM	Points de maîtrise	Valeur cible															
PM43	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant par le meunier	Contrôle des trois familles d'insecticides suivantes : -organochlorés -organophosphorés -pyréthrinoides <u>Synergisant</u> : butoxide de pipéronyle Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant $\leq 0,05$ mg/kg															
PM44	Teneur en métaux lourds	Plomb $< 0,2$ mg/kg Cadmium $< 0,1$ mg/kg															
PM45	Critères microbiologiques prévus entre ANMF et Alliance 7	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bactéries pathogènes</th><th>m*</th><th>M**</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli</td><td>< 50</td><td>< 500</td></tr> <tr> <td>Staphylocoques à coagulasse +</td><td>< 10</td><td>< 100</td></tr> <tr> <td>Salmonelles</td><td>Abs dans 25g</td><td>-</td></tr> <tr> <td>ASR à 46°C</td><td>< 50</td><td>< 500</td></tr> </tbody> </table> <p>*m = critère fixé **M = seuil maximum ou limite d'acceptabilité</p>	Bactéries pathogènes	m*	M**	Escherichia Coli	< 50	< 500	Staphylocoques à coagulasse +	< 10	< 100	Salmonelles	Abs dans 25g	-	ASR à 46°C	< 50	< 500
Bactéries pathogènes	m*	M**															
Escherichia Coli	< 50	< 500															
Staphylocoques à coagulasse +	< 10	< 100															
Salmonelles	Abs dans 25g	-															
ASR à 46°C	< 50	< 500															
PM46	Taux protéique de la farine	Taux protéique $\geq 11\%$ (/MS).															
PM47 a	Conditions de stockage	Conservation à l'abri de la chaleur et de l'humidité. - Températures des locaux de stockage $\leq 25^{\circ}\text{C}$ - Hygrométrie : un relevé régulier (au moins 1 fois par semaine) est effectué dans l'enceinte du bâtiment de stockage selon les spécifications de l'entreprise.															
PM47 b	Taux d'humidité de la farine stockée	Taux d'humidité $\leq 15\%$															

5.3.6 Conditionnement des farines

PM	Points de maîtrise	Valeur cible
PM48	DDM	≤ 9 mois après la date de mouture.
PM49	Conformité de l'étiquetage	L'étiquetage comporte, sans préjudice de la réglementation en vigueur, obligatoirement : <ul style="list-style-type: none"> Le Logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 05/14 Les caractéristiques certifiées communicantes :

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#)

		<ul style="list-style-type: none">- Variétés de blés panifiables recommandées par la Meunerie- Absence de traitement insecticide de stockage après récolte- Farine obtenue exclusivement après mouture sur meule <p>Le nom et l'adresse de l'ODG : PAQ – CS 278-08, 75364 Paris Cedex 08</p> <p>La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	METHODE D'EVALUATION
PPC1	PM1	Variétés de blés	Liste positive des blés panifiables et de force VRM de l'ANMF. Variétés de blé OGM interdites	Documentaire
PPC2	PM2	Type de semences	Semences certifiées par le SOC ou autres autorités compétentes, et possiblement sous SIQO ou semences de ferme issues de semences certifiées (1 seule génération). Pour les semences de ferme : - Respect de l'annexe « Protocole de gestion des semences de ferme » - Traitement sur semences obligatoire : minimum T2	Documentaire
PPC3	PM28	Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte (<i>y compris pour les producteurs-stockeurs</i>)	Absence de traitement insecticide de stockage sur grain depuis la récolte y compris par traitement insecticide de stockage des blés à la récolte par la moissonneuse batteuse par fumigation.	Documentaire
PPC4	PM30	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant par l'OS	Contrôle des trois familles d'insecticides suivantes : -organochlorés -organophosphorés -pyréthrinoïdes <u>Synergisant</u> : butoxyde de pipéronyle Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant $\leq 0,05$ mg/kg	Analyse Documentaire
PPC5	PM36	Teneur minimale en protéines (<i>à réception chez le meunier</i>)	Lots de blés : $P \geq 11,5\%$ MS Blés de force : $P \geq 14\%$ MS	Analyse Documentaire
PPC6	PM38	Type de mouture	Mouture sur meule horizontale avec interdiction de recours à un appareillage de meunerie classique ou un appareillage intermédiaire (type SODER).	Visuelle Documentaire

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	METHODE D'EVALUATION
PPC7	PM39	Composition de la farine commercialisable	<ul style="list-style-type: none"> - Farine de blé - Farine de blé malté $\leq 0,3\%$ <p>Ajout de gluten de blé : interdit*</p> <p>Farine de fève ou de soja : absence</p> <p><i>*à compter de la première mouture après homologation.</i></p>	Documentaire
PPC8	PM40	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme)	Respect du protocole de contrôle PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai.	Documentaire
PPC9	PM41	Grille de notation	Respect de la grille de notation PAQ que l'ODG met à disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai.	Documentaire
PPC10	PM42	Note de panification	Note $\geq 260/300$ Aucune note de rejet n'est autorisée	Analyse Documentaire
PPC11	PM43	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant par le meunier	<p>Contrôle des trois familles d'insecticides suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> -organochlorés -organophosphorés -pyréthréinoïdes <p><u>Synergisant :</u> butoxide de pipéronyle</p> <p>Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant $\leq 0,05$ mg/kg</p>	Analyse Documentaire
PPC12	PM47a	Conditions de stockage	<p>Conservation à l'abri de la chaleur et de l'humidité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Températures des locaux de stockage $\leq 25^{\circ}\text{C}$ - Hygrométrie : un relevé régulier (au moins 1 fois par semaine) est effectué dans l'enceinte du bâtiment de stockage selon les spécifications de l'entreprise. 	Documentaire Visuelle

ANNEXE – Protocole de gestion des semences de ferme

Seules les semences fermières issues de semences de variétés VRM certifiées sont admises.
Une seule génération de multiplication par l'agriculteur depuis la semence certifiée est autorisée.

Ces semences sont produites sur une exploitation habilitée sur le présent cahier des charges.

La parcelle ayant servi à la multiplication doit être identifiée (à indiquer sur la fiche parcellaire).

Le triage et le(s) traitement(s) sont effectués chez un opérateur habilité sur le présent cahier des charges.

Conservation de la traçabilité des variétés multipliées, et des informations liées au traitement (produit utilisé, date, dose...)

Conservation des factures et des étiquettes SOC ou autres autorités compétentes des semences certifiées d'origine.

ANNEXE – Affectation des notes dans la grille de risque verse au PM17a

ARVALIS définit comme :

- une variété peu sensible à la verse, une variété avec une note de verse $\geq 6,5$;
- une variété moyennement sensible à la verse, une variété avec une note de verse de 5 ou 6 ;
- une variété très sensible à la verse, une variété avec une note de verse $\leq 4,5$.

- ⇒ Pour les variétés avec une note de verse $\leq 4,5$ (notation Arvalis) : Interdiction d'utiliser des régulateurs.
- ⇒ Pour les variétés avec une note de verse ≥ 5 (notation Arvalis) : estimation du risque de verse et raisonnement de l'application des régulateurs (sauf ceux à base de mépiquat et/ou chlorméquat qui sont interdits) à l'aide de la grille de risque ci-dessous :

Tableau 1 : Estimation du risque de verse à la parcelle

Grille de risque Verse		Note	Votre parcelle	Risque verse		
Variétés	peu sensible	0				
	moyennement sensible	3				
	très sensible	6				
				≤ 3	Très faible	
				+		
Nutrition azotée	risque d'excès d'alimentation azotée*	3		4 5 6	Faible à Moyen	
	bonne maîtrise de la dose d'azote	0				
				+		
Densité de végétation et vigueur	peuplement élevé et fort tallage	4		7 8 9	Moyen à Elevé	
	peuplement normal	2				
	peuplement limitant et/ou faible tallage	0				
Note totale =				10 et +	Très Elevé	

* ce risque provient de la minéralisation du poste « matières organiques » dont l'amplitude peut varier entre années surtout dans les situations recevant régulièrement des matières organiques.

Source : ARVALIS Institut du végétal

Calcul du risque lié à la nutrition azotée

La nutrition azotée est notée 0 si elle est pilotée à l'aide d'un OAD et à l'aide de la méthode du bilan ou si un plan de fumure est respecté.

Elle est notée 3 s'il n'y a pas d'utilisation de méthode de calcul des doses ou pas de reliquat azoté sortie hiver ou pas de pilotage avec OAD.

Calcul du risque lié à la densité de végétation

La densité de végétation est notée en fonction du nombre de tige par m². Elle peut s'évaluer :

- Par comptage au champ,
- Avec des images de biomasse satellitaire.

Elle sera notée 4 s'il y a eu une surdensité de semis ou une faculté germinative sous-estimée, ou dans le cas d'un semis très précoce.

Elle sera notée 0 dans le cas de conditions climatiques défavorables (exemple : un automne très pluvieux qui entraîne un semis tardif fin novembre début décembre).

Après calcul du risque verse avec la grille :

Score ≤ 4 : Régulateurs interdits.

Score de 5 à 7 : Régulateurs autorisés, sauf ceux à base de mépiquat et/ou chlorméquat.

Score ≥ 8 : La production issue de cette variété produite sur cette parcelle est exclue du Label Rouge.

Annexe - DEFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

Définitions

Adjuvant : Substance d'origine naturelle permettant de corriger, d'améliorer ou de faciliter la fabrication d'un produit donné. Les adjuvants répertoriés en boulangerie sont :

- gluten
- malt
- farine de fèves
- farine de soja
- levure désactivée

Adventice : Plante qui n'a pas été semée.

Blés panifiables : Principaux blés utilisés en panification.

Blé de force : Blé à teneur élevée en protéines qui permet d'améliorer les qualités technologiques de la farine.

Boues : Les boues proviennent de l'épuration des eaux usées urbaines ou industrielles.

Boulangier d'essai : Boulangier diplômé dont on a reconnu la compétence pour tester la farine et juger les pains dans un contexte de laboratoire.

Blutage : Séparation physique des différents produits issus de la mouture par tamisage.

Carie : Maladie due à un champignon qui altère les grains et les rend impropres à la consommation.

Composant non considéré comme ingrédient : Constituant d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, aurait été temporairement soustrait pour être réincorporé ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale (article 112-3 du code de la consommation).

Échaudage : Accident physiologique des céréales, causé notamment par un excès de chaleur, donnant lieu à des grains petits et mal formés.

Effluents organiques : Effluents d'élevage, boues de station d'épuration, composts de déchets verts, vinasses, etc...

Épiaison : Stade d'apparition de l'épi des céréales à l'extérieur de la gaine foliaire.

Force : Évolution physique de la pâte au cours de la fermentation où il y a perte de souplesse et gain de ténacité.

Fusariose : Maladie due à différentes espèces de champignon du genre *Fusarium*. C'est une moisissure « du champ » qui peut provoquer la disparition des pieds recouverts trop longtemps par la neige. Les grains fusariés sont de couleur rose ou blanche, et ridés.

Insecticides de stockage : Traitement préventif ou curatif appliqué sur le blé au moment du stockage, afin de limiter la prolifération d'insectes (charençons, mouches...)

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#)

Interculture longue : C'est la période culturale entre une culture d'hiver et une culture de printemps ou entre deux cultures de printemps. Par opposition avec une interculture courte, entre deux cultures d'hiver.

Lot de base : Une variété de blé provenant d'une parcelle.

Lot collecteur : Quantité de blé homogène (variété pure ou mélange de variétés) contenue dans une cellule de réception au centre de stockage.

Lot commercial de blé : Quantité de blé contenue dans une cellule de stockage et constituée d'une variété pure ou d'un mélange commercial de variétés, décrit dans le contrat de vente.

Lot de farine : Lot de blé « conditionné », c'est-à-dire le blé nettoyé et mouillé.

Lot commercial de farines : Lot homogène de farines défini par le meunier.

Meule : Tout appareil constitué de 2 parties plates et horizontales, chacune en une seule ou plusieurs pièces de pierres naturelles ou artificielles, et entre lesquelles la mouture est réalisée. La mouture s'effectue en continu, sans interruption de réduction du grain autre que la meule entre le(s) passage(s) et le tamisage. Les appareillages de meunerie classique et notamment le recours à des solutions intermédiaires entre les meules horizontales et les broyeurs à cylindres (type soders) sont exclus.

Mouture : Ensemble des opérations réalisées depuis le broyage du grain jusqu'à l'obtention du produit fini en poudre (la farine).

Mouillage : Incorporation aux blés d'un pourcentage d'eau, selon leur humidité initiale pour préparer le blé à la mouture.

Organisme stockeur : Opérateur responsable du stockage des blés et agréé à ce titre par France Agrimer. L'organisme stockeur peut détenir plusieurs centres ou silos de stockage, répartis sur sa zone de collecte.

Outils d'aide à la décision (OAD) : Ce sont des outils qui complètent les informations provenant des conseillers et des observations de terrain. Ils facilitent l'intégration de données multiples dans la prise de décision. Ils reposent sur des calculs ou des modèles descriptifs ou prédictifs qui croisent plusieurs données (données agronomiques, données météo...) et débouchent sur des indicateurs de risque. Ce sont des outils de diagnostic, d'évaluation des risques et d'aide au raisonnement. Ils permettent d'analyser la situation pour ajuster les interventions durant la campagne (la bonne dose au bon moment). Leurs supports peuvent être informatique ou papier.

Parcelle : Terrain d'un seul tenant, couvert par une seule espèce et avec un précédent cultural unique ou fortement majoritaire.

Poids spécifique (poids à l'hectolitre) : Masse volumique apparente des grains exprimée en kilogrammes par hectolitre.

Pré-nettoyage : Opération qui consiste à éliminer, par voie mécanique sèche (criblage, aspiration), les impuretés grossières et les poussières des blés réceptionnés,

Régulateurs de croissance : Traitements qui permettent de limiter le phénomène de verse.

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/14 homologué par l'[arrêté du 23 janvier 2025](#)

Semences R1 : Semences de première génération, c'est-à-dire les semences « parents » pour les multiplications à venir ou générations suivantes. Dans le cadre de ce référentiel, les semences R1 ou « parents » sont des semences certifiées (SOC, éventuellement CCP ou LR).

Semences R2 : Semences de deuxième génération, obtenues à partir des semences « parents ». Dans le cadre de ce cahier des charges, les semences R2 proviennent d'une multiplication de semences SOC. Elles ne sont alors utilisées qu'une année à l'issue de cette multiplication de semences SOC.

Stade « 2 nœuds » : Stade physiologique de la plante correspondant à l'apparition du deuxième nœud sur la tige.

Traitement T2 : Traitement de protection contre la carie, les pertes à la levée dues aux fusarioses et à la septoriose et contre les dégâts des oiseaux.

Verse : Accident de végétation du blé : les tiges sont couchées par terre. On peut lutter contre la verse mécanique (provoquée par les intempéries) en sélectionnant les variétés résistantes (à tige courte) ou bien en utilisant des régulateurs de croissance (racourcisseur de paille). La verse peut être causée par des maladies (piétin verse).

Abréviations

ANMF : Association Nationale de la Meunerie Française

ARVALIS- Institut du végétal : Organisme de recherche appliquée en agriculture et géré par des agriculteurs. Cet institut met en place des programmes techniques, des formations, des informations et appuis techniques destinés entre autres aux producteurs de céréales à paille.

BIPEA : (Bureau InterProfessionnel d'Etudes Analytiques) est une association de droit privé. Il a été créé en 1970, à l'initiative des organisations professionnelles des secteurs de la production, du stockage et de la transformation des céréales et de la fabrication d'aliments pour les animaux.

BPMF : Blé Pour la Meunerie Française

CTPS : Comité Technique Permanent de la Sélection

MS : Matière sèche

OAD : Outils d'Aide à la Décision

OS : Organisme stockeur.

SOC : Service Officiel de Contrôle.

VRM : Variété Recommandée par la Meunerie