Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/23 homologué par l'arrêté du 12 décembre 2023 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 05/23 « Farine de gruau de blé »

JORF n°0294 du 20 décembre 2023
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-2

Cahier des charges du label rouge N° LA 05/23

Farine de gruau de blé

Caractéristiques certifiées communicantes

- Variétés de blés Recommandées par la Meunerie
- Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte
- Bonne aptitude à la préparation des pâtes levées et des pâtes levées feuilletées

SOMMAIRE

1) NOM DU DEMANDEUR ... 3
2) NOM DU LABEL ROUGE ... 3
3) DESCRIPTION DU PRODUIT ... 3
3.1 PRESENTATION DES PRODUITS LABEL ROUGE ... 3
3.2 DEFINITION DU PRODUIT DE COMPARAISON ... 4
3.2.1 PRESENTATION DU PRODUIT DE COMPARAISON ... 4
3.2.2 TABLEAU DE COMPARAISON ENTRE LA FARINE DE GRUAU LABEL ROUGE ET LA FARINE DE GRUAU DE COMPARAISON ... 5
3.3 ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE ... 7
3.4. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES ... 10
4) TRACABILITÉ ... 11
5) METHODES D'OBTENTION ... 14
5.1 SCHEMA DE VIE DE LA FARINE DE GRUAU LABEL ROUGE ... 14
5.1.1 SELECTION DES VARIETES ET CULTURE DES BLES ... 14
5.1.2 RECOLTE ET TRANSPORT DES BLES VERS LES SILOS DE STOCKAGE ... 15
5.1.3 STOCKAGE ET ASSEMBLAGE DES BLES ... 16
5.1.4 RECEPTION DES BLES DANS LES MOULINS ... 16
5.1.5 TRANSFORMATION DES BLES EN FARINES ... 17
5.1.6 STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT DES FARINES ... 17
... 17
5.2 CARACTERISTIQUES ET POINTS DE MAITRISE ... 18
5.2.1 SELECTION DES VARIETES ET CULTURE DES BLES ... 18
5.2.2 STOCKAGE ET ASSEMBLAGE DES BLES ... 24
5.2.3 RECEPTION DES BLES DANS LES MOULINS ... 25
5.2.4 TRANSFORMATION DES BLES EN FARINES ... 25
5.2.5 STOCKAGE DES FARINES ... 26
5.2.6 CONDITIONNEMENT DES FARINES ... 27
6) PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION ... 28

Annexe 1 : Protocole de gestion des semences de ferme

Annexe 2 : Affectation des notes dans la grille de risque verse PM17a

Annexe 3 : Définitions et abréviations

1) NOM DU DEMANDEUR

PAQ
4, rue Chauveau Lagarde, CS 278-08, 75008 Paris
Tél : 01.53.23.04.10
E-mail : paq@paq-groupement.com

2) NOM DU LABEL ROUGE

Farine de gruau de blé

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits label rouge

La farine de blé est un produit pulvérulent obtenu à partir de grains de blé tendre (*Triticum aestivum L.*) préalablement nettoyés, par passages successifs de broyage et tamisage au cours desquels les parties périphériques des grains peuvent être partiellement ou totalement éliminées.

La farine de gruau de blé Label Rouge est issue de blés VRM, de force et panifiables le cas échéant.

Le produit labellisé est une farine de gruau de blé de type 45, à destination des boulangers en boulangerie artisanale, des G.M.S., des industriels ou des consommateurs.

La farine de gruau de blé Label Rouge est commercialisée en vrac, en sachets consommateurs, en Doy pack, en sacs ou en big-bag.

La farine de gruau de blé trouve son application dans les pâtes levées et dans les pâtes levées feuilletées.

Description organoleptique :

Pâte :
- Pâte issue de la farine présentant un léger excès d'élasticité au pétrissage

Brioche :
- Brioche issue de la farine ne présentant pas de corsetage
- Brioche issue de la farine ne présentant pas de déchirement

Croissant :
- Croissant issu de la farine ne présentant pas de déchirement
- Croissant issu de la farine présentant un relief de feuilletage bien visible

Mie :
- Mie de la brioche et du croissant issus de la farine présentant un alvéolage régulier

Description physico-chimique :

La farine de gruau doit répondre aux critères physico-chimiques suivants :

- Humidité < 15%
- Taux de protéines ≥ 12,5% (/MS)
- Force boulangère W ≥ 250
- Gonflement G ≥ 20
- Taux de cendre : type 45
- Note d'aptitude technologique à la fabrication des pâtes levées et pâtes levées feuilletées ≥ 260/300

3.2 Définition du produit de comparaison

3.2.1 Présentation du produit de comparaison

Le produit de comparaison est une farine de gruau de blé commerciale du marché, avec le même taux de cendres que le produit Label Rouge. Cette farine de comparaison se situe dans le même univers de marché, c'est-à-dire produite dans une minoterie et vendue soit en région ou sur le marché national.

La farine de gruau de blé répond à la réglementation, à la fois en termes de dénomination de vente et de préparation.

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 gruau label rouge et la farine de gruau de comparaison

Étape	Produit label rouge	Produit de comparaison
Semences	- Semences certifiées (par le SOC ou autres autorités compétentes, et possiblement sous SIQO) Ou - 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
Variétés de blé	Limitation à la liste positive élitiste des VRM de l'ANMF des blés panifiables et blés de force de l'ANMF. Variétés non OGM.	Blé tendre, sain, loyal et marchand
Pratiques culturales	Pratiques culturales spécifiques - Connaissance de la parcelle pour les semis et de l'itinéraire cultural sur au moins 6 ans. - Conduite de la fertilisation azotée maitrisée, et fractionnée en 3 apports plafonnés minimum pour obtenir un taux protéique des blés panifiables ≥ 11% (/MS) et des blés de force ≥ 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	- Température de stockage du blé par les organismes stockeurs : ≤ 15°C au plus tard le 1er 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.	Grains à température contrôlée mais sans enregistrement systématique Traitements insecticides de stockage autorisés
Stockage des blés *(critères vérifiés à réception par l'organisme stockeur ou le producteur stockeur)*	Agréage de la cellule <u>Lot de blé (avant assemblage) :</u> Taux de protéines des blés panifiables ≥ 11% (/MS) Taux de protéines des blés de force ≥ 14% (/MS) Hagberg > 220 s	Pas de spécifications sur les valeurs protéines et Hagberg dans les contrats relatifs au produit de comparaison Blé sain, loyal et marchand
Assemblage par l'organisme stockeur Validation de l'assemblage des blés	<u>Assemblage des blés :</u> Taux de protéines des assemblages ≥ 11,5% (/MS) avant mouture Aptitude technologique à la préparation des pâtes levées et/ou pâtes levées feuilletées confirmée par un boulanger d'essai selon protocole de contrôle et grille de notation type	Aucune obligation particulière

Réception du blé au moulin	Grains brisés ≤ 4% Impuretés diverses, constituées par des grains et grains germés ≤ 1% Somme = impuretés totales ≤ 5% • Humidité < 15%, • Poids Spécifique ≥ 76 kg/hL, • Taux de protéines des lots de blés ≥ 11,5% (/MS) et ≥ 14% (/MS) pour les blés de force • Hagberg > 220 s + Test d'aptitude technologique à la préparation des pâtes levées et/ou pâtes levées feuilletées sur blés à l'assemblage selon le protocole et la grille PAQ, réalisé chez l'OS ou au moulin.	Pas de spécifications sur les valeurs impuretés totales, humidité, poids spécifique, protéines et Hagberg dans les contrats relatifs au produit de comparaison Blé sain, loyal et marchand
Ingrédients autorisés dans la farine de gruau	Liste des ingrédients autorisés pour le produit label rouge : Farine de blé 100%.	Liste plus large pour le produit de comparaison : Farine de blé, gluten de blé, enzymes, agent de traitement de la farine : E300 Auxiliaires technologiques autorisés selon arrêté du 19/10/06 et ses modifications
Produit fini : farine	Qualité technologique définie selon un protocole de contrôle commun accompagné d'une note au test d'application ≥ 260/300. Méthode spécifique : protocole et grille de notation ‣ Protéines ≥ 12,5% (/MS) ‣ W ≥ 250 ‣ G ≥ 20 ‣ ie ≥ 55 ‣ Contrôle de l'hygrométrie ‣ Contrôle des résidus de produits phytosanitaires ‣ Contrôle des pathogènes	Pas de protocole défini pour le contrôle de cette farine Selon le code des usages farine de l'ANMF : Protéines ≥ 12% (/MS) Type 65 maximum
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
Semences	- Semences certifiées (par le 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 maitrise de la production de semences fermières.
Sélection des variétés de blés	Liste positive des variétés VRM de l'ANMF : - de blés panifiables - de blés de force, sélectionnés sur leur taux de protéines (P) : P ≥ 14% (/MS) Variétés non OGM	Les variétés de blés panifiables et de force autorisées à entrer dans la composition de la farine de gruau label rouge sont de nature à produire des pains de qualité. Elles possèdent des caractéristiques technologiques et panifiables supérieures. Cette liste VRM est revue et corrigée chaque année en fonction de la liste des BPMF et 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.
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.
	La conduite de fertilisation azotée est maitrisée, et fractionnée en 3 apports plafonnés minimum pour obtenir un taux protéique des blés panifiables ≥ 11% (/MS) et des blés de force ≥ 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.

<table>
<tr><th>Étape</th><th>Caractéristiques spécifiques</th><th>Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit</th></tr>
<tr><td>Stockage des blés</td><td>Caractéristiques physico-chimiques cibles, et spécifiques des blés :
Teneur en protéines des lots de blé (avant assemblage) :
• Taux de protéines blé panifiable ≥ 11% (/MS)
• Taux de protéines blé de force ≥ 14% (/MS)
• Indice de chute de Hagberg > 220 secondes</td><td>- Protéines = le taux minimum défini correspond à du blé supérieur (cf classification Intercéréales).
- Indice de chute de Hagberg = Reflet de l'activité amylasique des blés.</td></tr>
<tr><td>Stockage</td><td>- Température de stockage du blé par les organismes stockeurs : ≤ 15°C au plus tard le 1er 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.</td><td>- Le contrôle de la température permet de protéger les blés contre les rongeurs et éviter la dégradation de la qualité sanitaire et technologique du blé par les moisissures (éviter les zones plus chaudes et/ou plus humides)
- Les blés utilisés pour la farine de gruau 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.
- La sélection des blés, le refroidissement et la ventilation permettent de s'affranchir des traitements insecticides de stockage.</td></tr>
<tr><td>Assemblage par l'organisme stockeur
Validation de l'assemblage des blés</td><td>Assemblage des blés :
Taux de protéines des assemblages ≥ 11,5% (/MS).

Aptitude technologique à la préparation des pâtes levées et/ou pâtes levées feuilletées confirmée par un boulanger d'essai selon protocole de contrôle et grille de notation type.</td><td>Le test d'aptitude technologique sert à évaluer la qualité boulangère des blés assemblés et leur capacité à produire des pâtes levées et des pâtes levées feuilletées de qualité organoleptique supérieure.
C'est en fait une succession de tests sensoriels (visuels, tactiles et olfactifs) réalisés par un boulanger d'essai selon un protocole de contrôle.</td></tr>
<tr><td>Réception des blés au moulin</td><td>Blés conformes aux exigences spécifiées
• Humidité < 15%
• Poids spécifique ≥ 76 kg/hL
• Taux de protéines des lots de blé ≥ 11,5% (/MS) et ≥ 14% (/MS) pour les blés de force
• 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 = impuretés totales</td><td>≤ 5%</td></tr></table>+ Test d'aptitude technologique à la préparation des pâtes levées et/ou pâtes levées feuilletées sur blés à l'assemblage.</td><td>Les critères physico-chimiques suivants contribuent à la qualité boulangère de la farine ainsi qu'à la qualité organoleptique des pains :

• 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 = contribuent à la qualité panifiable
• Indice de chute de Hagberg = reflet de l'activité amylasique des blés.</td></tr>
</table>

Étape	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Ingrédients autorisés dans la farine de gruau	100% farine de blé.	La farine de gruau label rouge n'est pas additivée.
Produit fini : farine	Aptitude technologique à la préparation des pâtes levées et/ou pâtes levées feuilletées définie selon un protocole de contrôle commun accompagné d'une note au test d'application ≥ 260/300. Méthode spécifique : protocole et grille de notation.	Le test d'aptitude sert à évaluer la qualité technologique de la farine pour la préparation des pâtes levées et des pâtes levées feuilletées dans des conditions prédéfinies selon un protocole de contrôle commun. C'est en fait une succession de tests sensoriels (visuels, tactiles et olfactifs) réalisés par un boulanger d'essai. Pour évaluer la conformité du test d'aptitude technologique, le boulanger d'essai se base sur la grille de notation stricte accompagnée d'une note ≥ 260/300. Aucun rejet n'est autorisé.
	▸ Protéines ≥ 12,5% (/MS) ▸ W ≥ 250 ▸ G ≥ 20 ▸ ie ≥ 55 ▸ Contrôle de l'hygrométrie ▸ Contrôle des résidus de produits phytosanitaires ▸ Contrôle des pathogènes	La teneur en protéine permet de garantir la force de la farine. Les farines fortes (W ≥ 250) sont des farines riches en protéines et pauvres en amidon, ce qui permet un fort développement du produit à la cuisson. L'indice d'élasticité « ie » donne une indication sur l'élasticité de la pâte. C'est un marqueur de la qualité des protéines pour l'usage spécifique recherché avec la farine de gruau. 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. Le contrôle des pathogènes est une preuve de la maîtrise de l'hygiène de la filière.
DDM	9 mois maximum après la date de mouture	Les conditions de stockage de la farine sont maitrisées 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 gruau label rouge, sont les suivantes :

Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte

PM28 : Conditions de stockage
PM29 : Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte *(y compris pour les producteurs stockeurs)*
PM31 / PM45 : Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisants

Variétés de blés Recommandées par la Meunerie

PM1 : Variétés de blés

Bonne aptitude à la préparation des pâtes levées et des pâtes levées feuilletées

PM44 : Note au test d'aptitude technologique

4) TRACABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Les opérateurs qui constituent la filière des farines de gruau 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 gruau 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 gruau Label Rouge, 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 et enregistrements
Production du blé	Liste des parcelles labellisables reprenant pour chacune d'elles : • 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) • Analyses chimiques du sol (résultats ou références aux résultats) de moins de 6 ans	Liste des parcelles labellisables Références cadastrales Fiche de parcelle / de culture Cahier de culture Factures des semences certifiées Étiquettes SOC (ou autres autorités compétentes)

	• 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, 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	Résultats d'analyses de sol Enregistrements de l'itinéraire cultural et historiques des apports organiques
Récolte des blés	Enregistrement par lot de base : • Variété(s) • Code parcelle • Date de récolte • Rendement et quantités récoltées • % d'humidité • % de protéines • En cas d'interculture : nature, date de semis, date de destruction	Fiche de récolte / bordereau de livraison des blés
Stockage optionnel du blé sur l'exploitation	Enregistrement par cellule de stockage : • Des LOTS DE BASE • De la (des) variété(s) • Des N° DE CELLULE DE STOCKAGE	Fiche de stockage
Stockage du blé chez l'organisme stockeur : stockage à plat, non ventilé, interdit	Enregistrement par lot collecteur : • 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 Enregistrement par lot commercial de blé : • 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 • Date et quantité en entrée et sortie de chaque cellule de stockage avant livraison • Mention « *Blés pour farine LR* » sur le BL	Liste des producteurs Fiche de stockage / cellule Bon de livraison des blés
Réception du blé au moulin	Enregistrement par cellule de stockage : • Des lots commerciaux de blé et des quantités livrées	Bons de livraison des blés Registre de réception
Préparation des blés à la mouture	Enregistrement par LOT DE FARINE : • Des n° des cellules de stockage et des quantités mises en œuvre • Date de nettoyage/mouillage	Registre de mouture
Fabrication de la farine	Enregistrement par LOT DE FARINE de la date de mouture Enregistrement de la « recette » (ingrédients, auxiliaires et doses)	Registre de mouture

Mélange (optionnel) et conditionnement des farines	Enregistrement par lot commercial de farine : • 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	Enregistrement par lot commercial de farine : • Des clients destinataires des farines • Des quantités livrées • Dates d'expédition	Registre d'expédition

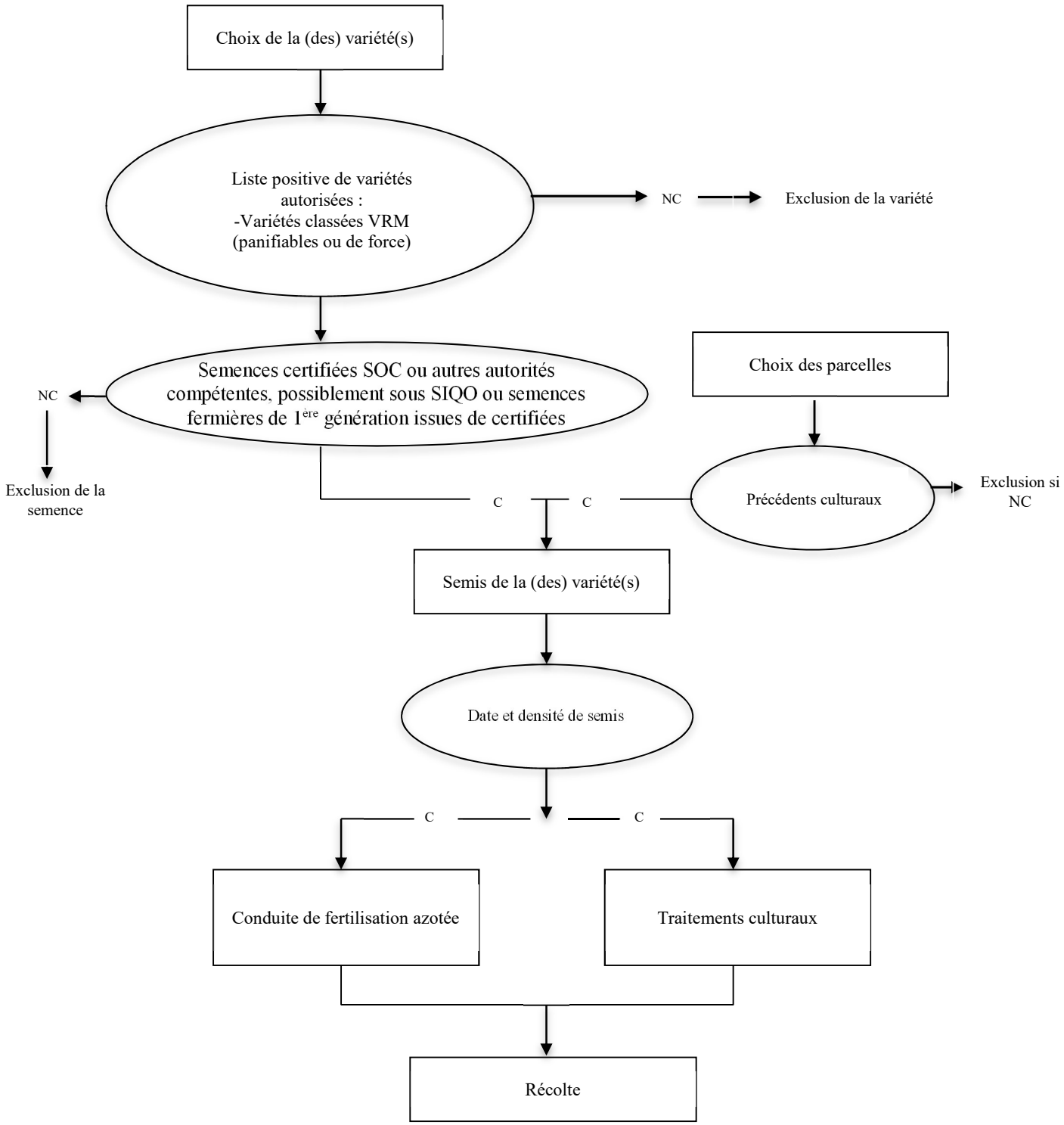
Les documents de traçabilité (support papier ou informatique) doivent être conservés :

- 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.

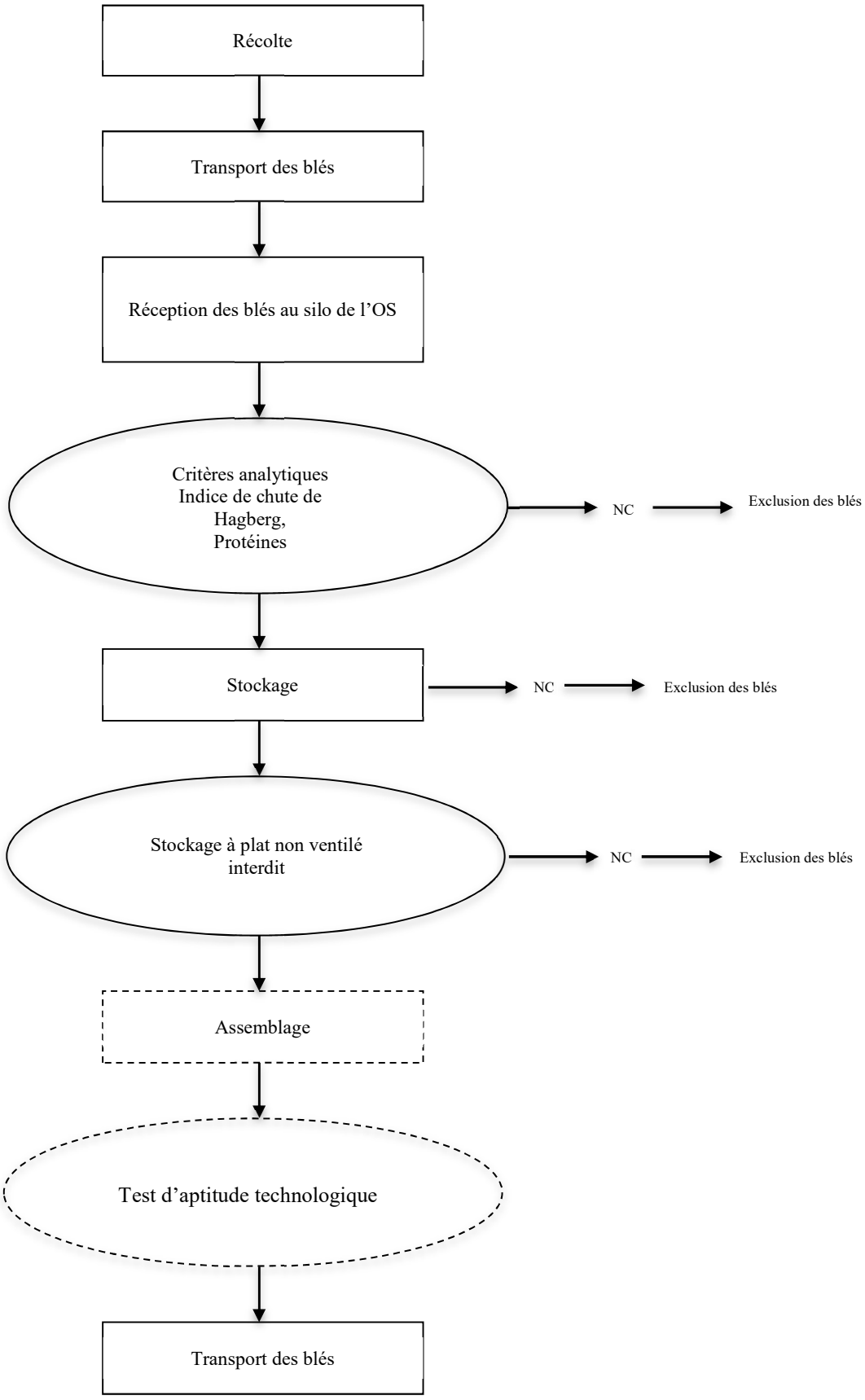
5) METHODES D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie de la farine de gruau label rouge

5.1.1 Sélection des variétés et culture des blés

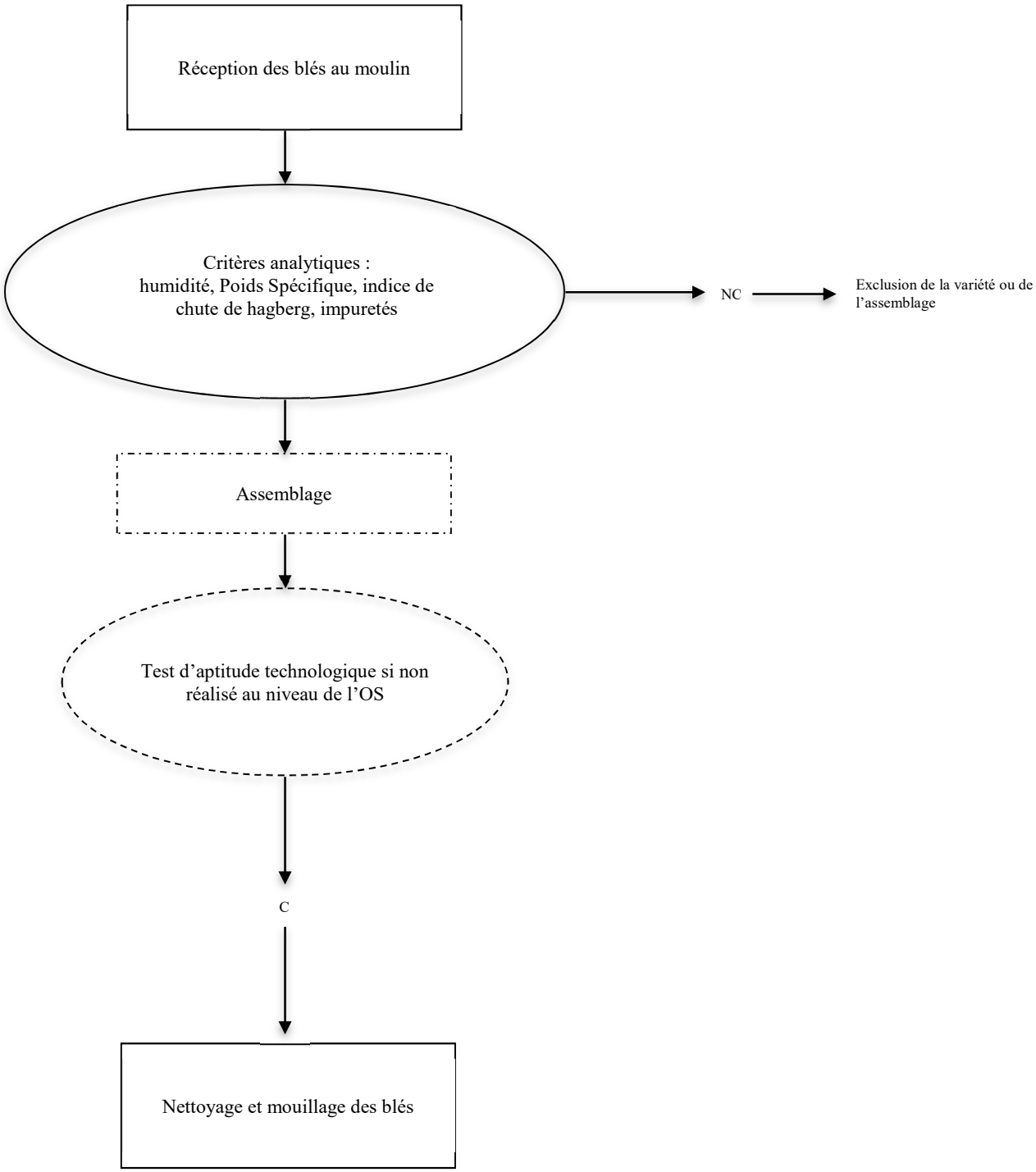


5.1.2 Récolte et transport des blés vers les silos de stockage



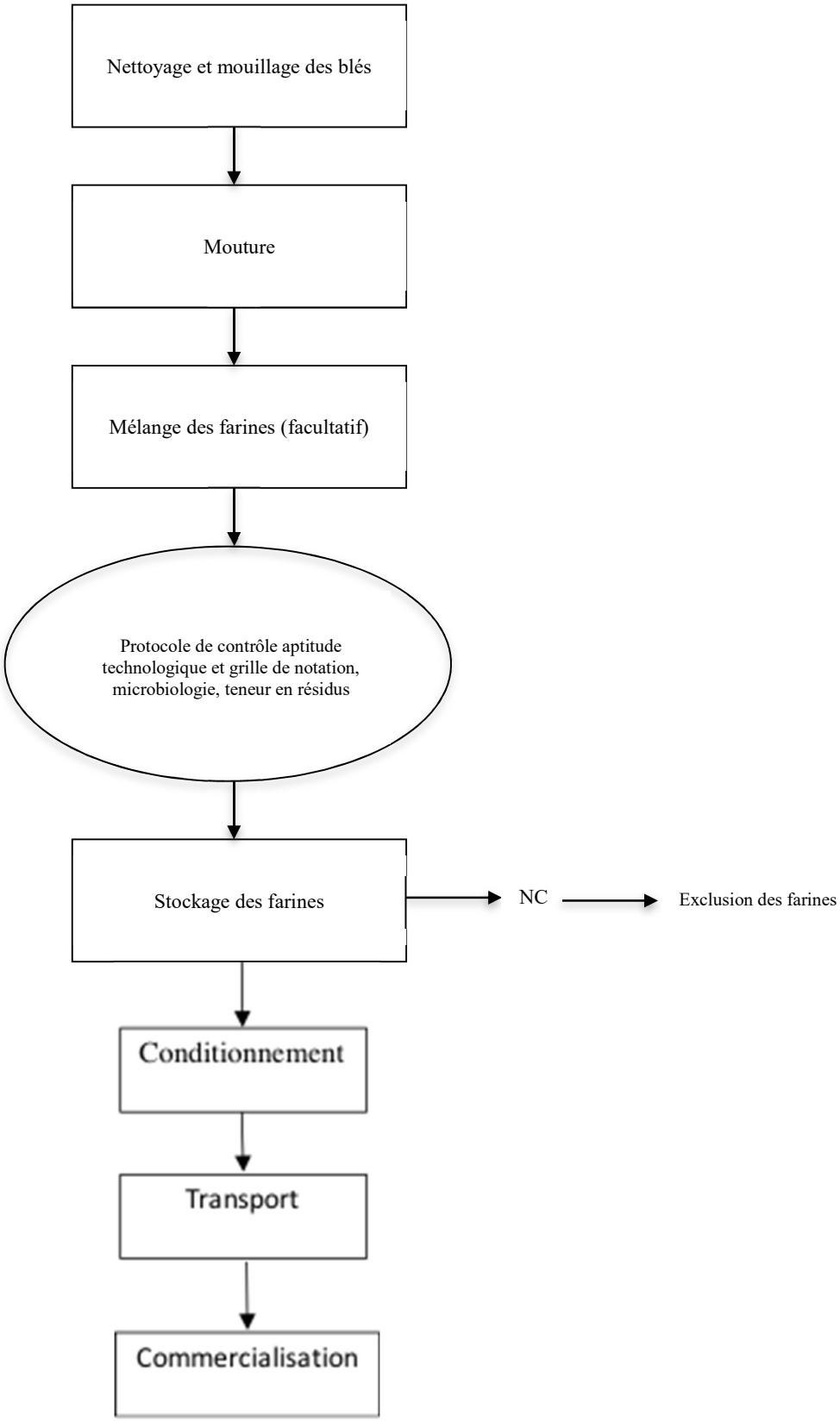
5.1.3 Stockage et assemblage des blés

5.1.4 Réception des blés dans les moulins



5.1.5 Transformation des blés en farines

5.1.6 Stockage et conditionnement des farines



5.2 Caractéristiques et points de maîtrise

5.2.1 Sélection des variétés et culture des blés

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM1	Variétés de blés	Liste positive des blés de force et des blés panifiables VRM de l'ANMF. Variétés de blé OGM interdites.
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.
PM3	Connaissance de la parcelle pour les semis et de l'itinéraire cultural	Liste des parcelles engagées disponible. Connaissance : - de la localisation - du sol - de l'itinéraire cultural sur une période d'au moins 6 ans (5 ans + l'année en cours), *à partir de l'habilitation pour les nouveaux producteurs.* - si le précédent est une prairie, connaissance de son âge lors du retournement. - des apports organiques et des amendements sur la parcelle sur une période d'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 précédant 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 labellisables, disposer des estimations des quantités d'effluents produites sur l'exploitation.
PM4	Rotation des cultures	Lors d'une succession « blé sur maïs » ou « blé sur sorgho », une variété de blé résistante à la fusariose est choisie : - note DON CTPS(GEVES) / ARVALIS ≥ 5,5 - note DON CTPS(GEVES) / ARVALIS ≥ 4 si labour ou résidus enfouis entre les 2 cultures. Sur 6 ans sur la parcelle éligible au Label Rouge (*à partir de l'habilitation pour les nouveaux producteurs)* : - pas plus de 3 années de culture de blé, - une rotation « blé sur blé » maximum.

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM5	Connaissance du statut de la parcelle vis-à-vis des réglementations	Connaissance de la situation particulière de la parcelle vis-à-vis de la réglementation (Directive Nitrates, contraintes règlementaires, périmètre de protection des captages, zones en Natura 2000) et disposer des documents localisant ces zones à enjeux environnementaux
PM6	Identifier les infrastructures agro-écologiques (IAE) et optimiser la gestion de ces dispositifs	Identifier les dispositifs végétalisés mis en place au titre de la conditionnalité des aides PAC ou dans le cadre de démarches volontaires. 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. 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.
PM7	Connaissance du sol – Analyses physiques et chimiques	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. Présence sur l'exploitation d'une analyse chimique de terre par parcelle ou par groupe de parcelles de même type de sol et système de culture (rotation, stratégie de fertilisation) datant de moins de 6 ans.
PM8	Objectif de rendement	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). En cas d'absence de référence sur l'exploitation, des rendements théoriques sont utilisables.
PM9a	Conduite de fertilisation azotée - Blés panifiables	Fertilisation : - Utilisation obligatoire d'un OAD avec respect de ses préconisations. - Obligation de fractionner la fertilisation azotée en 3 apports minimum. Limitation des quantités d'azote par apport (sans préjudice à la réglementation en vigueur) : - 1er apport (tallage) : 0 à 60 unités maximum - 2ème apport (épi 1cm) : 100 unités maximum fractionnable en deux - 3ème apport (montaison) : 80 unités maximum

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM9b	Conduite de la fertilisation azotée - Blés de force	Fertilisation : - Utilisation obligatoire d'un OAD avec respect de ses préconisations. - Obligation de fractionnement de la fertilisation azotée en 3 apports minimum. Limitation des quantités d'azote par apport (sans préjudice à la réglementation en vigueur) : - 1er apport (tallage) : 0 à 60 unités maximum - 2ème apport (épi 1cm) : 100 unités maximum fractionnable en deux - 3ème apport (2ème nœud) : 60 unités maximum - 4ème apport (montaison) : 80 unités maximum
PM10	Conduite de fertilisation phosphatée et potassique	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 : - leur teneur mesurée par l'analyse de terre - l'historique de fertilisation - la gestion des résidus de culture - l'usage de produits résiduaires organiques - le pH du sol
PM11	Autres fertilisations	Apport d'autres fertilisants autorisé : - Éléments secondaires (soufre, magnésium…) - Oligo-éléments (cuivre, manganèse…) 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…)
PM12	Protection phytosanitaire	Traitement phytosanitaire selon : -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 Utilisation obligatoire d'un OAD et respect de ses préconisations 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). Si l'OAD n'existe pas pour le traitement phytosanitaire concerné, suivre les PM 13, 14 ou 15. Le calcul des 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.

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM13	Protection contre les ravageurs	Méthodes de lutte culturales et/ou chimiques adaptées à chaque ravageur - Historique de la parcelle - Présence de facteurs favorisants - Confirmation de symptômes, analyses, observations - Bulletins de Santé du Végétal - Conseils techniques Le traitement est appliqué uniquement après confirmation du risque et en tenant compte des seuils d'intervention recommandés.
PM14	Protection contre les adventices et traitement herbicide	Raisonnement de la protection herbicide par : - l'historique de la parcelle - la rotation - le travail du sol - la date de semis - les interventions adaptées au contexte pédoclimatique - les produits utilisés - les observations Utilisation du glyphosate interdite sur la culture du blé après le semis
PM15	Traitement contre les maladies	Construire un programme fongicide prévisionnel en fonction : - des risques maladies les plus importants pour la région - la sensibilité variétale - la connaissance de la parcelle (type de sol, date de semis, précédents) En fonction du niveau réel ou supposé des maladies, ajuster le programme prévisionnel, le traitement s'appuie sur : - des observations (ou kits diagnostic) - des modèles de prévision - des OAD (lorsqu'ils existent) - des Bulletins de Santé du Végétal - des grilles de risques - les conditions météorologiques Pas d'intervention avant le stade épi 1 cm, sauf attaque précoce de rouille jaune ou oïdium et pas au-delà du stade grain laiteux. Si le risque agronomique est élevé et les conditions climatiques favorables : traitement contre la fusariose à floraison. En cas d'utilisation de strobilurine : limiter à une seule intervention par saison.
PM16	Action territoriale de protection des plantes	Adhésion de l'agriculteur à des démarches collectives de protection des plantes lorsqu'elles existent.

<table>
<tr><th>PM</th><th>Points à maîtriser</th><th>Valeurs cibles</th></tr>
<tr><td>PM17a</td><td>Protection contre la verse – Blés panifiables</td><td>
<u>Pour les variétés avec une note de verse ≤ 4,5</u> (notation Arvalis) : l'usage de régulateurs est interdit.

<u>Pour les variétés avec une note de verse ≥ 5</u> (notation Arvalis) :

- 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 (cf annexe 2 pour l'affectation des notes) :

Tableau 1 : Estimation du risque de verse à la parcelle
<table>
<tr><th colspan="2">Grille de risque Verse</th><th>Note</th><th>Votre parcelle</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Variétés</td><td>peu sensible</td><td>0</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>moyennement sensible</td><td>3</td></tr>
<tr><td>très sensible</td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="4">+</td></tr>
<tr><td>Nutrition azotée</td><td>risque d'excès d'alimentation azotée*</td><td>3</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td>bonne maîtrise de la dose d'azote</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="4">+</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Densité de végétation et vigueur</td><td>peuplement élevé et fort tallage</td><td>4</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>peuplement normal</td><td>2</td></tr>
<tr><td>peuplement limitant et/ou faible tallage</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Note totale =</td><td></td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">Risque verse</th></tr>
<tr><td>≤ 3</td><td>Très faible</td></tr>
<tr><td>4
5
6</td><td>Faible à Moyen</td></tr>
<tr><td>7
8
9</td><td>Moyen à Elevé</td></tr>
<tr><td>10 et +</td><td>Très Elevé</td></tr>
</table>
* 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

<u>Après calcul du risque verse avec la grille :</u>
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.
</td></tr>
</table>

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM17b	Protection contre la verse – Blés de force	Interdiction d'appliquer des régulateurs de croissance à base de mépiquat et/ou chlorméquat. Estimation du risque de verse en tenant compte : - 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 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.
PM18	Irrigation des cultures	Volumes d'eau apportés, enregistrés en indiquant les facteurs de déclenchement de l'irrigation - données météo - bilan hydrique du sol calculé ou mesuré par des sondes - avertissement d'irrigation - stade physiologique du blé Adhésion de l'agriculteur à des démarches collectives de gestion de la ressource en eau lorsqu'elles existent.
PM19	Périodes d'irrigation	L'irrigation est autorisée : - 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)	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. 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.
PM21	Culture intermédiaire	*A partir de l'habilitation sur le présent cahier des charges pour les nouveaux producteurs.* 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.

5.2.2 Stockage et assemblage des blés

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM22	Teneur minimale en protéine des lots de blé avant assemblage	Taux de protéine des lots de blé panifiable ≥ 11% (/MS) (au niveau de la cellule de stockage, avant l'élaboration du lot final avant mouture) Taux de protéine blé de force ≥ 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 ≥ 11,5% (/MS)
PM26	Indice de chute de Hagberg des assemblages de blés	> 220 s
PM27	Aptitude technologique des blés	Utilisation du/des protocole(s) et de la/des grille(s) de contrôle PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai (au niveau de l'OS ou du moulin) sur la première mouture de chaque lot de blé assemblé.
PM28	Conditions de stockage	Stockage à plat non ventilé interdit (y compris dans le cas d'un stockage à la ferme). T°C des grains ≤ +15°C. - La température de stockage du blé par les organismes stockeurs est inférieure ou égale à 15°C au plus tard le 1er 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.
PM29	Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte (*y compris pour les producteurs stockeurs*)	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.
PM30	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.
PM31	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisants par l'OS	Contrôle des trois familles d'insecticides suivantes : -organochlorés -organophosphorés -pyréthrinoïdes Synergisant :

		butoxide de pipéronyle Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant ≤ 0,05 mg/kg
PM32	Contrôle des résidus de régulateurs	Contrôle des résidus de mépiquat et de chlorméquat Cumul de ces 2 molécules ≤ 0,01 mg/kg
PM33	Contrôle des impuretés à expédition (OS)	Grains brisés ≤ 4% Impuretés constituées par des grains + grains germés + impuretés diverses ≤ 1% Impuretés totales ≤ 5%

5.2.3 Réception des blés dans les moulins

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM34	Contrôle des impuretés à réception (meuniers)*	Grains brisés ≤ 4% Impuretés constituées par des grains + grains germés + impuretés diverses ≤ 1% Impuretés totales ≤ 5%
PM35	Humidité	< 15%
PM36	Poids spécifique	≥ 76 kg/hL
PM37	Teneur minimale en protéines *(à réception chez le meunier)*	Lots de blés : P ≥ 11,5% (/MS) Blés de force ≥ 14% (/MS)
PM38	Indice de chute de Hagberg	> 220 s
PM39	Aptitude technologique des blés	Utilisation du/des protocole(s) et de la/des grille(s) de contrôle PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai sur la première mouture de chaque lot de blé assemblé (si non réalisé au niveau de l'OS).

**Moyenne glissante sur les 5 dernières réceptions analysées*

5.2.4 Transformation des blés en farines

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM40	Type de blés mis en mouture	Blés conformes aux exigences du cahier des charges.
PM41	Composition de la maquette blé	Au minimum 60% de blés de force.
PM42	Mélange de farines (facultatif)	Assemblage de farines (facultatif)
PM43	Composition de la farine commercialisable	100% Farine de blé.
PM44 a	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme) et grille de notation	Respect du (des) protocole(s) d'aptitude technologique à la préparation des pâtes levées et pâtes levées feuilletées PAQ que l'ODG met à disposition de l'opérateur Respect de la (des) grille(s) de notation PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur.

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM44 b	Formation du boulanger d'essai réalisant les tests	Test réalisé par un boulanger d'essai formé : - Titulaire d'un diplôme de boulanger, - Formé aux grilles du PAQ, Participant à un calage boulanger sur les grilles PAQ au minimum 1 fois tous les 2 ans.
PM45	Note au test d'aptitude technologique	Note ≥ 260 /300 au regard du protocole et de la grille de contrôle PAQ que l'ODG a mis à disposition de l'opérateur. Aucune note de rejet n'est autorisée.

5.2.5 Stockage des farines

<table>
<tr><th>PM</th><th>Points à maîtriser</th><th>Valeurs cibles</th></tr>
<tr><td>PM46</td><td>Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisants par le meunier</td><td>Contrôle des trois familles d'insecticides suivantes :
-organochlorés
-organophosphorés
-pyréthrinoïdes

<u>Synergisant :</u>
butoxide de pipéronyle

Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant ≤ 0,05 mg/kg</td></tr>
<tr><td>PM47</td><td>Teneur en métaux lourds</td><td>Plomb < 0,2 mg/kg
Cadmium < 0,1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>PM48</td><td>Critères microbiologiques prévus entre ANMF et Alliance 7</td><td><table><tr><td>Bactéries pathogènes</td><td>m*</td><td>M**</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td><10</td><td><100</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><10</td><td><100</td></tr></table>*m = critère fixé
**M = seuil maximum ou limite d'acceptabilité</td></tr>
<tr><td>PM49</td><td>Taux protéique de la farine</td><td>Taux protéique ≥ 12,5% (/MS)</td></tr>
<tr><td>PM50</td><td>Force boulangère</td><td>W ≥ 250
G ≥ 20
ie ≥ 55</td></tr>
<tr><td>PM51 a</td><td>Conditions de stockage</td><td>Conservation à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
- Températures des locaux de stockage ≤ 25°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.</td></tr>
<tr><td>PM51 b</td><td>Taux d'humidité de la farine stockée</td><td>Taux d'humidité < 15%</td></tr>
</table>

5.2.6 Conditionnement des farines

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM52	DDM	≤ 9 mois après la date de mouture.
PM53	Conformité de « l'étiquetage »	L'étiquetage comporte, sans préjudice de la réglementation en vigueur, obligatoirement : • Le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique • Le numéro d'homologation du Label Rouge : n° LA 05/23 • Les caractéristiques certifiées communicantes : - Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte - Variétés de blés Recommandées par la Meunerie - Bonne aptitude à la préparation des pâtes levées et pâtes levées feuilletées • Le type de la farine : « T45 » (ou « type 45 ») Le nom et l'adresse de l'ODG : PAQ –, CS 278-08, 75364 Paris Cedex 8 La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.

6) PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode
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	Conditions de stockage	Stockage à plat non ventilé interdit (y compris dans le cas d'un stockage à la ferme) T°C des grains ≤ +15°C. - La température de stockage du blé par les organismes stockeurs est inférieure ou égale à 15°C au plus tard le 1er 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.	Visuelle Documentaire
PPC4	PM29	Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte *(y compris pour les producteurs stockeurs)*	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.	Documentaire
PPC5	PM31	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant par l'OS	Contrôle des trois familles suivantes : - organochlorés - organophosphorés - pyréthrinoïdes <u>Synergisant :</u> butoxide de pipéronyle Valeur pour ces 3 familles et le synergisant ≤ 0,05 mg/kg	Analyse Documentaire
PPC6	PM37	Teneur minimale en protéines *(à réception chez le meunier)*	Lots de blés : P ≥ 11,5% (/MS) Blés de force : P ≥ 14% (/MS)	Documentaire Analyse
PPC7	PM41	Composition de la maquette blé	Au minimum 60% de blés de force	Documentaire

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode
PPC8	PM43	Composition de la farine commercialisable	100 % Farine de blé	Documentaire
PPC9	PM44a	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme) et grille de notation	Respect du (des) protocole(s) d'aptitude technologique à la préparation des pâtes levées et pâtes levées feuilletées PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur. Respect de la (des) grille(s) de notation PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur	Documentaire
PPC10	PM45	Note au test d'aptitude technologique	Note ≥ 260 /300 au regard du protocole et de la grille de contrôle PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur. Aucun rejet n'est autorisé	Analyse Documentaire
PPC11	PM46	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisants par le meunier	Contrôle des trois familles suivantes : - organochlorés - organophosphorés - pyréthrinoïdes <u>Synergisant :</u> butoxide de pipéronyle Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant ≤ 0,05 mg/kg	Analyse Documentaire
PPC12	PM51a	Conditions de stockage	Conservation à l'abri de la chaleur et de l'humidité. - Températures des locaux de stockage ≤ 25°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 1 – Protocole de gestion des semences fermières

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 2 – 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 ≥ 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 ≤ 4,5.

⇒ Pour les variétés avec une note de verse ≤ 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
Variétés	peu sensible	0	
	moyennement sensible	3	
	très sensible	6	
		+	
Nutrition azotée	risque d'excès d'alimentation azotée*	3	
	bonne maîtrise de la dose d'azote	0	
		+	
Densité de végétation et vigueur	peuplement élevé et fort tallage	4	
	peuplement normal	2	
	peuplement limitant et/ou faible tallage	0	
		Note totale =	

Risque verse	
≤ 3	Très faible
4 5 6	Faible à Moyen
7 8 9	Moyen à Elevé
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 entraine 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 3 - Définitions 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 VRM : Blé à teneur élevée en protéines.

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

Boulanger d'essai : Boulanger 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.

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

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.

Force boulangère (W) : La capacité de déformation d'une pâte, mesurée à l'alvéographe.

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.

Gonflement (G) : Correspond à la quantité d'air insufflée à la pâte jusqu'à son éclatement.

Insecticides de stockage : Traitement préventif ou curatif appliqué sur le blé au moment du stockage, afin de limiter la prolifération d'insectes (ex : charançons, mouches…). Les insecticides de stockage sont interdits depuis la récolte, dans le cadre de ce cahier des charges.

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.

Mouture : Ensemble des opérations réalisées depuis le broyage du grain jusqu'à l'obtention du produit fini (la farine) et des issues (sons et remoulages).

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

Moyenne olympique : Elle est calculée sur la base des données des cinq dernières années de production, en supprimant les années où les chiffres étaient les plus élevés et les plus bas, et en établissant une moyenne des trois années restantes.

Nuisibles : Insectes, oiseaux, rongeurs et tous autres animaux susceptibles de contaminer directement ou indirectement les aliments.

Obtenteur : Au départ de toute la filière, il crée de nouvelles variétés et en produit les semences mères. La fonction de création est complexe et longue. Elle demande la mise en œuvre de moyens importants sur le plan technique et scientifique.

Organisme stockeur : Opérateur responsable du stockage des blés et agréé à ce titre par l'ONIC. 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.

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.

Sélectionneur : voir obtenteur.

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 cahier des charges, 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.

Septoriose : Maladie due à un champignon (genre Septoria). C'est une moisissure « du champ » qui peut provoquer la nécrose de la base des tiges et la destruction des racines de la plante.

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

Transilage : Action de transfert des grains de blé d'un silo vers à l'autre.

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 (racourcisseurs de paille). La verse peut être causée par des maladies (piétin verse).

Viennoiserie : Désigne des produits à base de pâte fermentée avec de la levure de boulangerie et/ou du levain.

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

ie : indice d'élasticité

IFT : Indicateur de Fréquence de Traitements

MS : Matière sèche.

OAD : Outils d'Aide à la Décision.

OS : Organisme stockeur.

SOC : Service Officiel de Contrôle.

VRM : Variété Recommandée par la Meunerie.