Cahier des charges du label rouge n° LA 20/06 homologué par l'arrêté du 23 janvier 2025

JORF du 30 janvier 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n° 2025-05

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 20/06 Farine pour pain courant

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte
- Farine de qualité boulangère reconnue, obtenue après sélection et assemblage des blés
- Variétés de blés Recommandées par la Meunerie

SOMMAIRE

1) NOM DU DEMANDEUR 3
2) NOM DU LABEL ROUGE 3
3) DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3.1 DEFINITION DU PRODUIT 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 POUR PAIN DE TRADITION LABEL ROUGE ET LA FARINE POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE 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 POUR PAIN COURANT LABEL ROUGE **14**
5.1.1 SELECTION DES VARIETES ET CULTURE DES BLES 14
..... 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 **19**
5.2.1 SELECTION DES VARIETES ET CULTURE DES BLES 19
5.2.2 STOCKAGE ET ASSEMBLAGE DES BLES 26
5.2.3 RECEPTION DES BLES DANS LES MOULINS 28
5.2.4 TRANSFORMATION DES BLES EN FARINES 28
5.2.5 STOCKAGE DES FARINES 28
5.2.6 CONDITIONNEMENT DES FARINES 29
6) PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 32

Annexe 1 : Protocole de gestion des semences de ferme

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

Annexe 3 : Définitions et abréviations

1) NOM DU DEMANDEUR

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 pour pain courant

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Définition du produit Label Rouge

Le produit labellisé est une farine de blé pour pain courant, de type 55 à 65**,** à destination des boulangers ou d'autres professionnels, ou à destination des consommateurs.

La farine pour pain courant Label Rouge est commercialisée en vrac, en sachets ~~*(dont sachets*~~ consommateurs, Doy Pack, en sacs ou en big-bag.

La farine pour pain courant Label Rouge ne contient qu'un seul additif, l'acide ascorbique (à une dose inférieure à la réglementation) alors qu'une farine pour pain courant peut contenir jusqu'à 14 additifs, la farine pour « pain préparé exclusivement à partir de farine, eau, levure ou levain et sel » jusqu'à 15 additifs et la farine pour « pain » plus d'une centaine d'additifs.

Description organoleptique

Pâte
- présentant un lissage normal
- sans déchirement tout au long du procédé de panification

Pain
- présentant une teinte dorée, associée à une caramélisation légère et irrégulière
- croustillant

Mie
- de couleur crème
- présentant des alvéoles régulières
- ayant une odeur/saveur de froment

Description physico-chimique

La farine pour pain courant doit répondre aux critères physico-chimiques suivants :
- Humidité < 15%
- Taux de protéines ≥ 11% (/MS)
- Taux de cendre : type 55 ou type 65
- Note de panification ≥ 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 blé pour pain courant commerciale du marché, avec le même taux de cendres que le produit label rouge et contient des additifs.

Le pain courant français peut contenir jusqu'à 14 additifs :

- l'acide ascorbique qui peut prendre 4 formes chimiques (E 300, 301, 302, 304). Mais seul le E300 est couramment utilisé.
- la lécithine de soja, E322.
- des mono et diglycérides d'acides gras, E471.
- d'autres additifs qui empêchent le pain de devenir "filant", c'est-à-dire de voir sa mie devenir visqueuse : acide lactique et ses dérivés (E 270, 325, 326, 327); acide acétique et ses dérivés (E 260, 261, 262, 263).

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 pour pain de tradition label rouge et la farine pour pain de tradition française 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	-Limitation à la liste élitiste des VRM de blés panifiables de l'ANMF -Limitation aux blés de force VRM de l'ANMF à taux protéique ≥ 14% (/MS) - Variétés non OGM	Blé tendre, sain, loyal et marchand Blés pour la meunerie française (BPMF)
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 Agréage de la cellule avec valeurs et critères définis en interne. 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) Qualité boulangère confirmée par un boulanger d'essai selon protocole de contrôle et grille de notation type (*cf* ESQS)	Aucune obligation particulière

Étape	Produit label rouge	Produit de comparaison
Réception du blé au moulin	Grains brisés ≤ 4% Impuretés ≤ 1% Somme = impuretés totales ≤ 5% • Humidité < 15 % • Poids Spécifique ≥ 76 kg/hL • Protéines ≥ 11,5% (/MS) • Hagberg > 220 s + Test de panification 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 pour pain courant	Liste des ingrédients autorisés pour le produit label rouge : - Farine de blé malté ≤ 0,3% - Enzymes fongiques L'utilisation d'enzymes issues d'OGM est interdite. - Germe de blé micronisé (issu des blés filière LR) - Acide ascorbique ≤ 100 ppm - Ajout de gluten de blé : interdit - Farine de fève ou de soja et d'émulsifiants : absence	Liste plus large pour le produit courant : Farine de blé malté ≤ 0,3%, (enzymes fongiques) Gluten Farine de fèves ≤ 2% Farine de soja ≤ 0,5% Acide ascorbique ≤ 300 ppm La farine pour pain courant commerciale du marché peut contenir jusqu'à 14 additifs (dont la lécithine).
Produit fini : farine	Qualité boulangère définie selon un protocole de contrôle commun (type AFNOR) accompagné d'une note de panification ≥ 260/300 Méthode spécifique : protocole et grille de notation (*cf* ESQS). ▸ Protéines ≥ 11% (/MS) ▸ Contrôle de l'hygrométrie ▸ Contrôle des résidus de produits phytosanitaires ▸ Contrôle des pathogènes	Protocole de contrôle non obligatoire en interne ou Note de panification selon valeurs cibles internes (note à partir de 143/300) Absence de critères réglementaires spécifiques pour les farines de blé
DDM	9 mois maximum après 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 de variétés de blés VRM de l'ANMF : - de blés panifiables - de blés de force, sélectionnés sur leur taux de protéines (P) : Blés de force : P ≥ 14% (/MS) -Variétés non OGM	Les variétés de blés panifiables et de force autorisées à entrer dans la composition de la farine pour pain courant 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.
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 la 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>
<td>Stockage des blés</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 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).
- Les blés utilisés pour la farine pour pain courant 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>Stockage des blés
(critères vérifiés à réception par l'organisme stockeur ou le producteur-stockeur)</td>
<td>Caractéristiques physico-chimiques cibles, et spécifiques des blés :
<u>Teneur en protéines des lots de blé (avant assemblage) :</u>
- 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>Assemblage par l'organisme stockeur
Validation de l'assemblage des blés</td>
<td><u>Assemblage des blés :</u>
Taux de protéines des assemblages ≥ 11,5% (/MS)

Blés sélectionnés pour leur qualité boulangère et leur aptitude à produire un pain à mie de couleur crème.
Qualité boulangère confirmée par un boulanger d'essai selon protocole de contrôle et grille de notation type (cf ESQS).</td>
<td>Un test de panification est réalisé et sert à évaluer la qualité boulangère des blés assemblés et leur aptitude à produire un pain à mie de couleur crème 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.
La couleur crème de la mie est évaluée lors de ce test de panification.</td>
</tr>
<tr>
<td>Réception des blés au moulin</td>
<td>• Blés conformes aux exigences spécifiées
• Humidité < 15%
• Poids spécifique ≥ 76 kg/hL
• Teneur en protéines ≥ 11,5% (/MS)
Indice de chute de Hagberg > 220 s
• 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 de panification sur blés à l'assemblage selon le protocole et la grille PAQ, réalisé chez l'OS ou au moulin.</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>

Ingrédients autorisés dans la farine pour pain courant	Liste positive d'ingrédients, d'additifs et d'auxiliaires technologiques autorisés dans la farine pour pain courant label rouge : - Germe de blé micronisé (issu des blés filière LR) - Farine de blé malté ≤ 0,3% - Enzymes fongiques L'utilisation d'enzymes issues d'OGM est interdite. - Acide ascorbique ≤ 100 ppm Ajout de gluten de blé : interdit Farine de fève ou de soja : absence	L'interdiction du gluten exogène vise à éviter d'apporter un adjuvant supplémentaire à la farine. La farine de blé malté (riche en alpha-amylases) et les enzymes sont des régulateurs de l'activité fermentaire des farines. Dans la farine pour pain courant label rouge, la couleur crème de la mie est uniquement apportée par une sélection rigoureuse des blés selon leur couleur ; aucun ingrédient susceptible d'apporter de la couleur n'est autorisé, c'est pourquoi le malt de blé est très limité. L'acide ascorbique facilite le travail du boulanger, renforce le réseau protéique et n'altère pas les qualités organoleptiques du produit. L'acide ascorbique est employé à une dose maximale trois fois inférieure à la dose limite réglementaire qui est de 300 ppm. La farine pour pain courant label rouge interdit l'usage des farines de fève et de soja car elles peuvent entraîner une suroxydation (oxydation des lipides de la farine, destruction des arômes et des pigments naturels) par les enzymes oxydantes qu'elles contiennent, conduisant ainsi à des pains fades et à la mie 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). L'emploi d'émulsifiants est également interdit, car ils modifient les propriétés plastiques de la pâte (cas notamment de la lécithine) et surtout les qualités gustatives du pain (cas notamment des E471 et E472e sur la texture de la mie et de la croûte)
Produit fini : farine	Qualité boulangère définie selon un protocole de contrôle commun accompagné d'une note de panification ≥ 260/300 Méthode spécifique : protocole et grille de notation (*cf* ESQS)	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 olfactifs) réalisés par un boulanger d'essai. Pour évaluer la conformité du test de panification, le boulanger d'essai se base sur la grille de notation type accompagnée d'une note ≥ 260/300 Aucun rejet n'est autorisé La couleur crème de la mie est évaluée lors de ce test de panification.
	▸ Protéines ≥ 11% (/MS) ▸ 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. 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 été bien 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 pour pain courant 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 / PM44 : Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant

- **Farine de qualité boulangère reconnue, obtenue après sélection et assemblage des blés**

PM39 : Qualité boulangère et organoleptique des blés
PM41 : Composition de la farine commercialisable
PM42 : Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme) grille de notation et note de panification.

- Variétés de blés Recommandées par la Meunerie

PM1 : Variétés de blés

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 pour pain courant 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 pour pain courant Label Rouge n° LA 20/06, 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) ou n° de lot Résultats d'analyse de sol

	• 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	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 producteur • Lots de base • Variété(s) / 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) • 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, acide ascorbique, 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

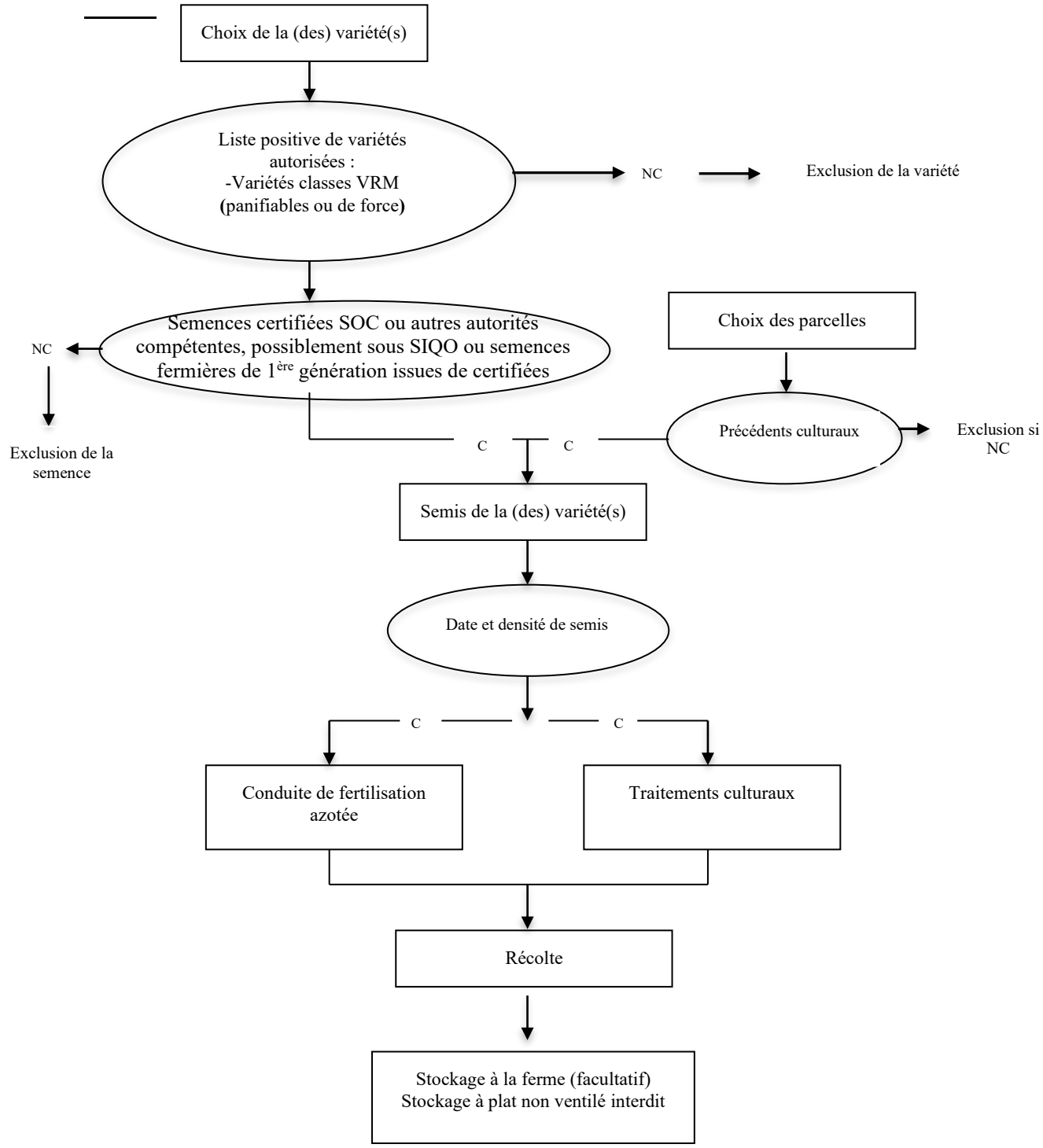
Les documents de traçabilité (support papier ou informatique) doivent être conservés :

- 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.

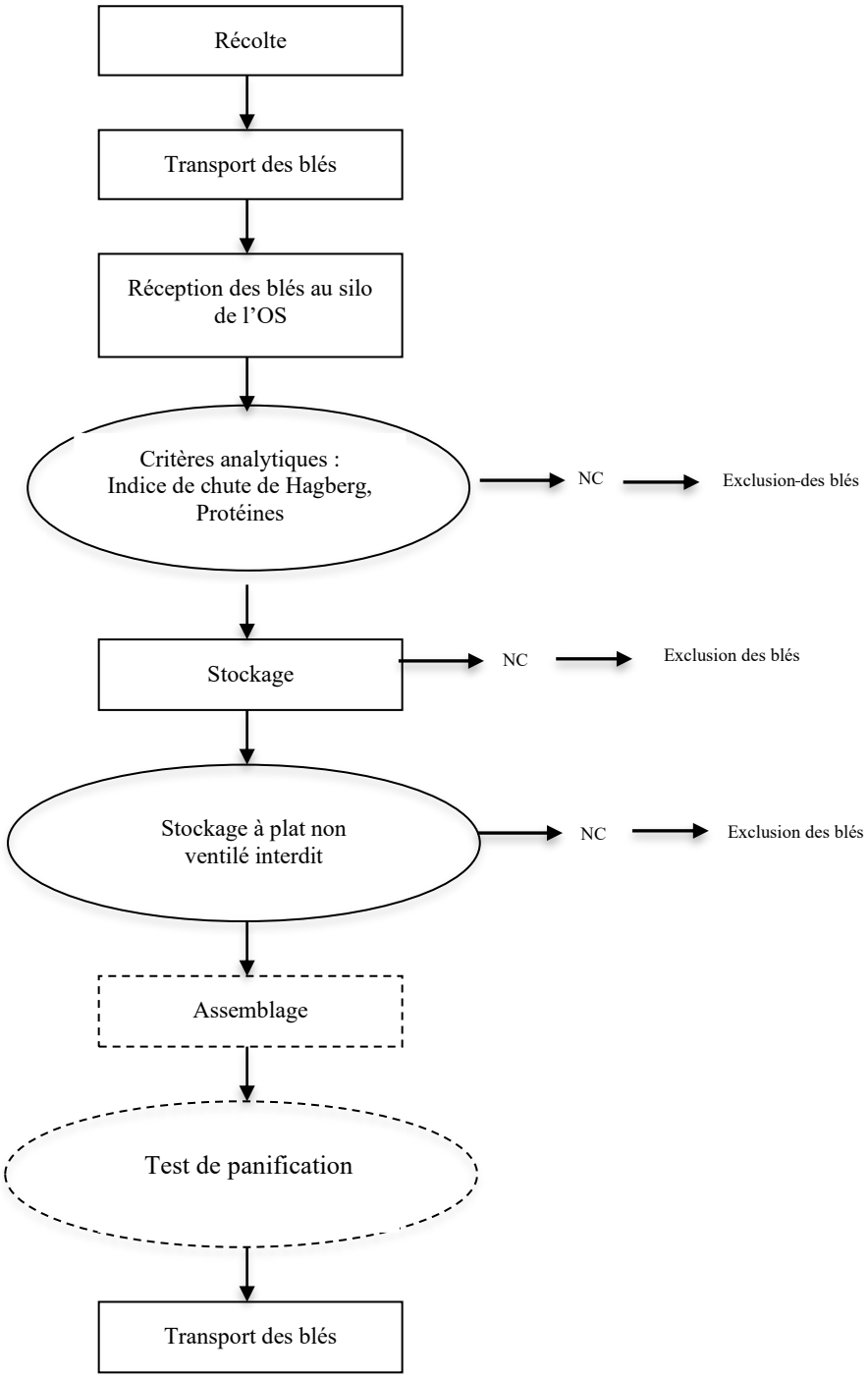
5) METHODES D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie de la farine pour pain courant label rouge

5.1.1 Sélection des variétés et culture des blés

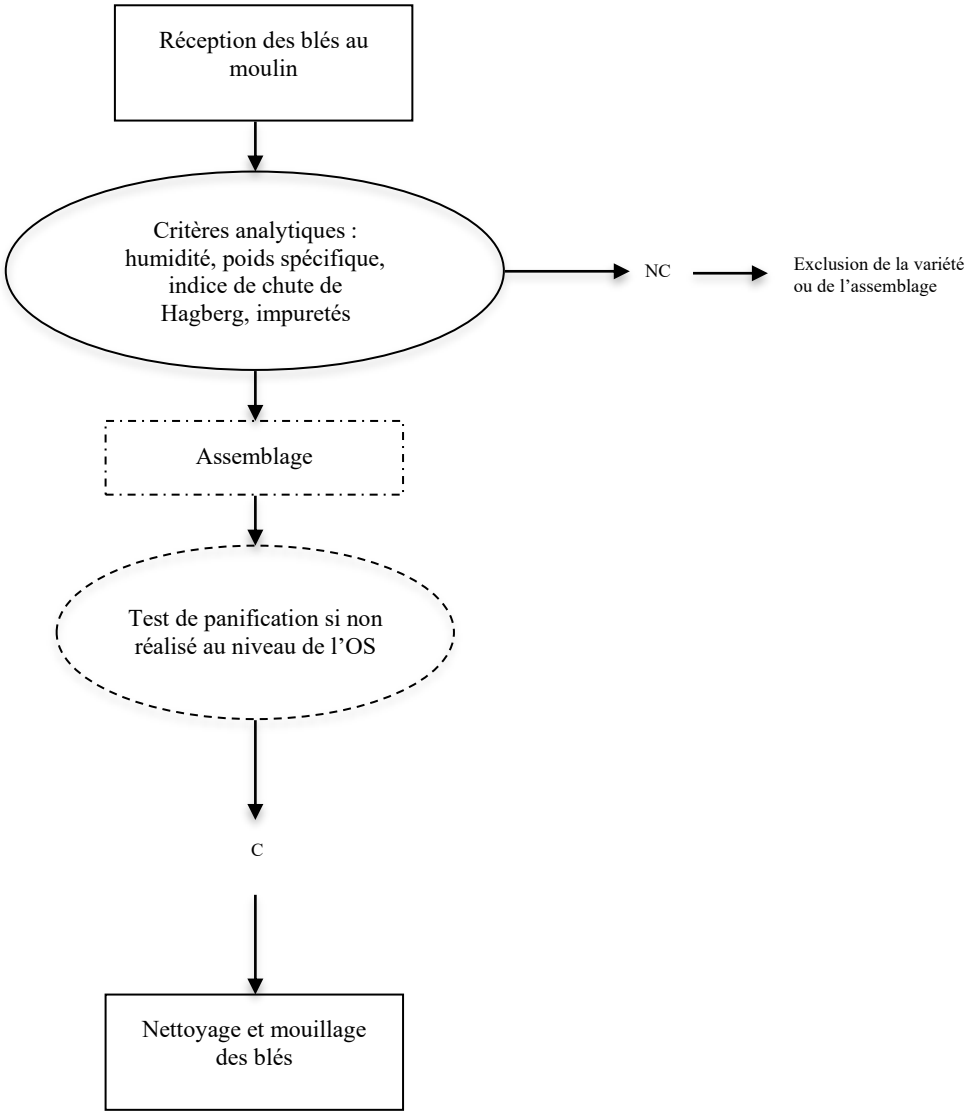


5.1.2 Récolte et transport des blés vers les silos de stockage



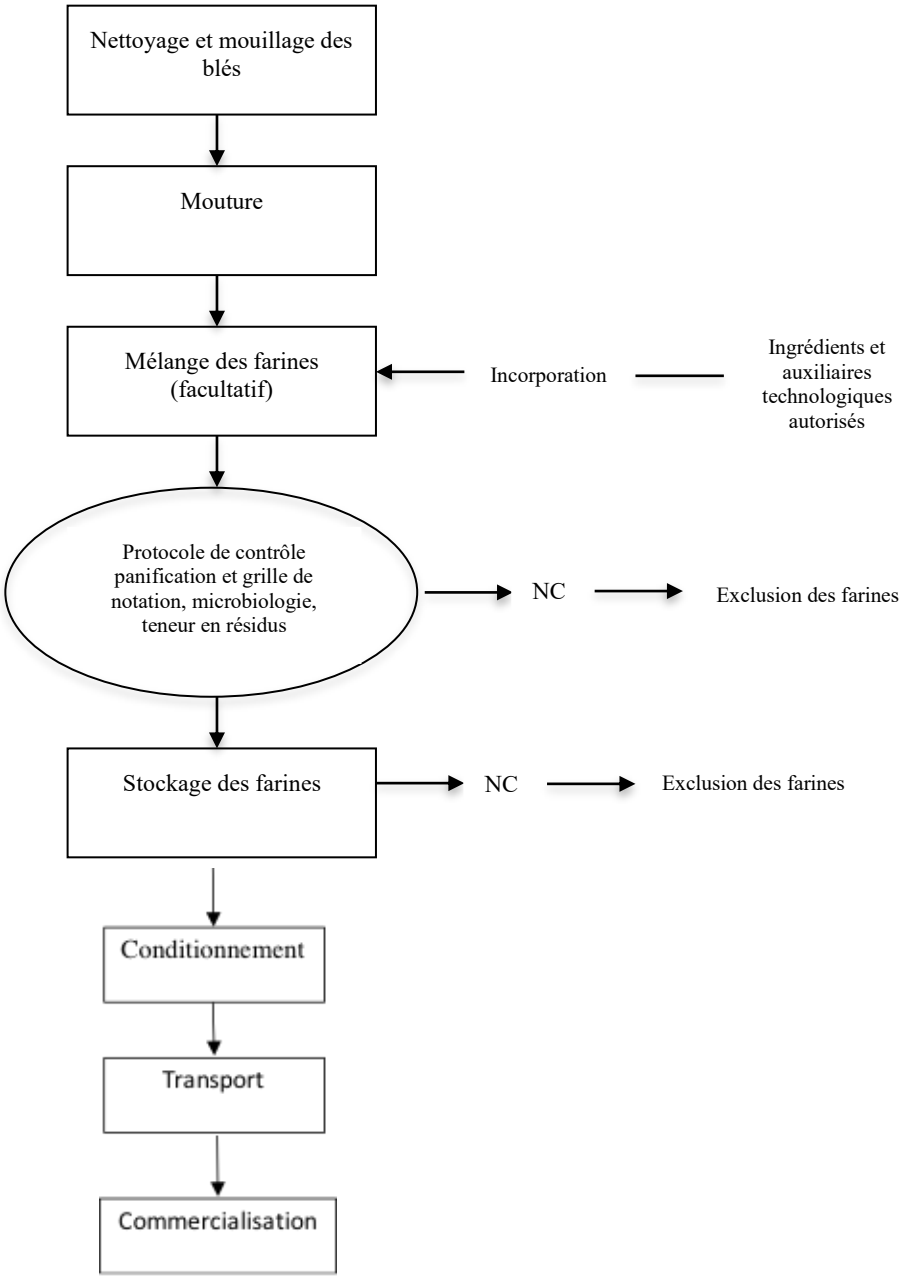
5.1.3 Stockage et assemblage des blés

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 panifiables et de force VRM de l'ANMF. Variétés de blé OGM interdites**.**
PM2	Type de semences	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* Semences certifiées par le SOC ou autres autorités compétentes, 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 du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges ou 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 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 labellisables, disposer des estimations des quantités d'effluents produites sur l'exploitation.
PM4	Rotation des cultures	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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 du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges ou 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	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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 fertilisation azotée – Blés de force	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges* : 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	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges* : 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…)

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM12	Protection phytosanitaire	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges* : 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, lorsqu'il en existe pour la problématique sanitaire à traiter, et respect de ses préconisations. 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 Si l'OAD n'existe pas pour la problématique sanitaire concernée, suivre les PM 13, 14 ou 15. Formation et/ou information sur les exigences du CDC Label Rouge pour tous les OS, chaque année : - 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. 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	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges* : En cas d'absence d'OAD pour la problématique à traiter : 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, tels que présentés dans la liste des problématiques sanitaires. 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.
PM14	Protection contre les adventices et traitement herbicide	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges* : En cas d'absence d'OAD pour la problématique à traiter : 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

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM15	Traitement contre les maladies	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges* : En cas d'absence d'OAD pour la problématique à traiter : 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 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	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges* : 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 rowspan="2">Nutrition azotée</td><td>risque d'excès d'alimentation azotée*</td><td>3</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><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	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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 Adhésion de l'agriculteur à des démarches collectives de gestion de la ressource en eau lorsqu'elles existent.
PM19	Périodes d'irrigation	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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 du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges et à partir de l'habilitation 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 assemblé) 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	Qualité boulangère et organoleptique des blés	Utilisation du protocole et de la grille de contrôle PAQ que l'ODG met à la disposition des opérateurs. 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 synergisant 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	Résidus de mépiquat et de chlorméquat : Cumul de ces 2 molécules ≤ 0,01 mg/kg

PM33	Contrôle des impuretés à l'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 : P ≥ 14% (/MS)
PM38	Indice de chute de Hagberg	> 220 s
PM39	Qualité boulangère et organoleptique des blés.	Utilisation du protocole et de la grille 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 farine commercialisable	• Farine de blé • Farine de blé malté ≤ 0,3% • Enzymes fongiques L'utilisation d'enzymes issues d'OGM est interdite. • Germe de blé micronisé (issu des blés filière LR) • Acide ascorbique ≤ 100 ppm
PM42	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme), grille de notation et note de panification	Respect du protocole et de la grille de notation PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai Note de panification ≥ 260/300 Aucune note de rejet n'est autorisée
PM43	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme), grille de notation et couleur de la mie	Respect du protocole et de la grille de notation PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai Couleur de la mie : crème (tolérance légèrement blanche ou légèrement jaune)

5.2.5 Stockage des farines

<table>
<tr><th>PM</th><th>Points à maîtriser</th><th>Valeurs cibles</th></tr>
<tr><td>PM44</td><td>Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant 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>PM45</td><td>Teneur en métaux lourds</td><td>Plomb < 0,2 mg/kg
Cadmium < 0,1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>PM46</td><td>Critères microbiologiques prévus entre ANMF et Alliance 7</td><td><table><tr><th>Bactéries pathogènes</th><th>m*</th><th>M**</th></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>PM47</td><td>Taux protéique de la farine</td><td>Taux protéique ≥ 11% (/MS)</td></tr>
<tr><td>PM48 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>PM48 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

<table>
<tr><th>PM</th><th>Points à maîtriser</th><th>Valeurs cibles</th></tr>
<tr><td>PM49</td><td>DDM</td><td>≤ 9 mois après la date de mouture.</td></tr>
<tr><td>PM50</td><td>Conformité de l'étiquetage</td><td>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 20/06
• Les caractéristiques certifiées communicantes :Les caractéristiques certifiées communicantes :
- Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte
- Farine de qualité boulangère reconnue, obtenue après sélection et assemblage des blés
- Variétés de blés Recommandées par la Meunerie

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.</td></tr>
</table>

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.	Visuel 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.	Visuel Documentaire
PPC5	PM31	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> butoxide de pipéronyle Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du 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

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode
PPC7	PM39	Qualité boulangère des blés.	Utilisation du protocole et de la grille 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).	Documentaire
PPC8	PM41	Composition de la farine commercialisable	• Farine de blé • Farine de blé malté ≤ 0,3% • Enzymes fongiques L'utilisation d'enzymes issues d'OGM est interdite. • Germe de blé micronisé (issu des blés filière LR) • Acide ascorbique ≤ 100 ppm Ajout de gluten de blé : interdit* Farine de fève ou de: absence **à compter de la première mouture après homologation.*	Documentaire
PPC9	PM42	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme), grille de notation et note de panification	Respect du protocole et de la grille de notation PAQ que l'ODG met à la disposition de l'opérateur Test réalisé par un boulanger d'essai Note de panification ≥ 260/300 Aucune note de rejet n'est autorisée	Documentaire Analyse
PPC10	PM43	Couleur de la mie	Couleur crème : utilisation du protocole de contrôle	Documentaire Analyse
PPC11	PM44	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et synergisant par le meunier	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	Analyse Documentaire
PPC12	PM48a	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 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 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

<u>Calcul du risque lié à la nutrition azotée</u>
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.

<u>Calcul du risque lié à la densité de végétation</u>
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).

<u>Après calcul du risque verse avec la grille :</u>
<u>Score ≤ 4 :</u> Régulateurs interdits.
<u>Score de 5 à 7 :</u> Régulateurs autorisés, sauf ceux à base de mépiquat et/ou chlorméquat.
<u>Score ≥ 8 :</u> 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 qui permet d'améliorer les qualités technologiques de la farine.

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.

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).

Echaudage : Accident physiologique des céréales, causé notamment par un accès 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…

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

Force : Evolution 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.

Germe de blé micronisé : germe de blé réduit en particules extrêmement fines (il est toasté, broyé puis tamisé). La granulométrie ainsi obtenue s'incorpore aisément à la mouture. En outre, le germe de blé micronisé va conférer flaveur, goût et conservation à la farine.

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.

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.

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 peut 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 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.

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.

Type de farine : Les farines commercialisées en France doivent correspondre à des types légaux basés sur une limite ou un écart des limites de taux de cendres. Le type 55 correspond aux taux de cendres compris entre 0,50 à 0,60% de la matière sèche, et le type 65 correspond aux taux de cendres compris entre 0,62 et 0,75% de la matière sèche de la farine (arrêté du 13 juillet 1963).

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).

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.