JORF du 13 mai 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2022-21

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

Farine pour pain de tradition française

Homologation LA n°11/04

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES 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

ODG **demandeur**

Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité

4, rue Chauveau Lagarde – 75008 PARIS
Tél : 01.53.23.04.10
E-mail : paq@paq-groupement.com

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 POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE 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 DE TRADITION FRANÇAISE 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 16
5.1.6 STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT DES FARINES 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 25
5.2.3 RECEPTION DES BLES DANS LES MOULINS 26
5.2.4 TRANSFORMATION DES BLES EN FARINES 26
2.5 STOCKAGE DES FARINES 27
5.2.6 CONDITIONNEMENT DES FARINES 27

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

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 pour pain de tradition française

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits label rouge

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

La farine pour pain de tradition française Label Rouge est commercialisée en vrac, en sachets consommateurs, en Doy Pack, en sacs ou en big-bag.

La farine label rouge ne contient pas d'additifs. Elle peut être complémentée avec de la farine de blé malté et de la levure de panification.

Le cahier des charges du Label Rouge « Farine pour pain de tradition française » intègre et décrit les éléments suivants :

- ✓ La sélection des variétés de blés panifiables et de blés de force parmi la liste positive des VRM (Variétés Recommandées par la Meunerie) selon l'ANMF (Association Nationale de Meunerie Française).
- ✓ L'habilitation et le contrôle des Organismes Stockeurs et de leurs producteurs par un Organisme Certificateur indépendant, sur la base de pratiques culturales, de conditions de récolte et de stockage définies par le présent cahier des charges.
- ✓ Les pratiques d'utilisation et d'assemblage des variétés de blé choisies, en fonction des objectifs de panification définis et permettant d'obtenir une farine dont la régularité est assurée pendant toute la campagne.
- ✓ La définition d'une date de durabilité minimale (D.D.M.).
- ✓ Le renforcement de la traçabilité, de la sélection des lots de blés au produit fini.
- ✓ La mise en place d'un protocole de contrôle pour démontrer les qualités technologiques de la farine label rouge réalisé par un boulanger d'essai.
- ✓ L'utilisation du protocole de contrôle en externe, afin de démontrer l'aptitude de la farine Label Rouge à donner des pains de tradition française de qualité organoleptique supérieure par rapport au produit de comparaison, dans des conditions de fabrication prédéfinies et adaptées à ce type de pains.

Description organoleptique :

Pâte :
- Farine demandant plus d'hydratation
- Collante sans excès

Pain :
- Présentant une croûte dorée sans excès

Mie :
- De couleur crème à jaune
- Présentant un alvéolage irrégulier

Description physico-chimique :

La farine pour pain de tradition française Label Rouge 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 de tradition française (défini dans le décret du 13 septembre 1993) commerciale du marché, avec le même taux de cendres que le produit Label Rouge.

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

3.2.2 Tableau de comparaison entre la farine pour pain de tradition française 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 de blé	- Limitation à la liste positive élitiste des variétés 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 : Production du blé	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 Lot de blé (avant assemblage) : 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	Assemblage des blés : Taux de protéines des assemblages ≥ 11,5% (/MS) avant mouture Qualité boulangère confirmée par un boulanger d'essai selon protocole de contrôle et grille de notation type (*cf* ESQS)	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, • 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 de tradition française	Liste des ingrédients autorisés pour le produit label rouge : - Farine de blé malté ≤ 0,3% - Enzymes : alpha amylases d'*Aspergillus niger* et d'*Aspergillus oryzae* L'utilisation d'enzymes issues d'OGM est interdite. - Gluten vital de blé limité à 1% - Farine de fève ou de soja : absence	Liste plus large pour le produit de comparaison : Farine de blé malté ≤ 0,3% Enzymes alpha amylases d'*Aspergillus niger* et d'*Aspergillus oryzae* Farine de fèves ≤ 2% Farine de soja ≤ 0,5% Gluten de blé
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). ‣ Protéines ≥ 11% (/MS) ‣ Contrôle de l'hygrométrie ‣ Contrôle des résidus de produits phytosanitaires ‣ Contrôle des pathogènes	Note de panification selon valeurs cibles internes Absence de critères réglementaires spécifiques pour les farines de blé
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 pour pain de tradition française 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
	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.	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>- 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 pour pain de tradition 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 :
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>Assemblage par l'organisme stockeur
Validation de l'assemblage des blés</td><td>Assemblage des blés :
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).</td><td>Le test de panification sert à évaluer la qualité boulangère des blés assemblés et leur aptitude à produire un pain de tradition française 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
• Teneur en protéines ≥ 11,5% (/MS)
• Indice de chute de Hagberg > 220 secondes
• Impuretés limitées dans le blé
<table><tr><td>Grains brisés</td><td>≤ 4%</td></tr><tr><td>Impuretés constituées par des grains</td><td rowspan="3">≤ 1%</td></tr><tr><td>Grains germés</td></tr><tr><td>Impuretés diverses</td></tr><tr><td>Somme = 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>

Étape	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Ingrédients autorisés dans la farine pour pain de tradition française	Liste positive d'ingrédients et d'auxiliaires technologiques autorisés dans le produit label rouge : - Farine de malt de blé ≤ 0,3% - Enzymes : α-amylases fongiques d'*Aspergillus niger* et d'*Aspergillus orizae* L'utilisation d'enzymes issues d'OGM est interdite. Gluten vital de blé : limité à 1% Farine de fève ou de soja : absence	La limitation puis l'interdiction prévue du gluten exogène vise à éviter d'apporter un adjuvant supplémentaire à la farine. La farine de malt de blé (riche en alpha-amylases) et les enzymes sont des régulateurs de l'activité fermentaire des farines. En revanche, la farine pour pain de tradition française 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).
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 stricte accompagnée d'une note ≥ 260/300. Aucun rejet n'est autorisé.
	▸ 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 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 pour pain de tradition française 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

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)
PM43 : Grille de notation
PM44 : 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 de tradition 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 de tradition française Label Rouge n° LA 11/04, 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

	• 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	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	Registre de mouture

	Enregistrement de la « recette » (ingrédients, auxiliaires et doses)	
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

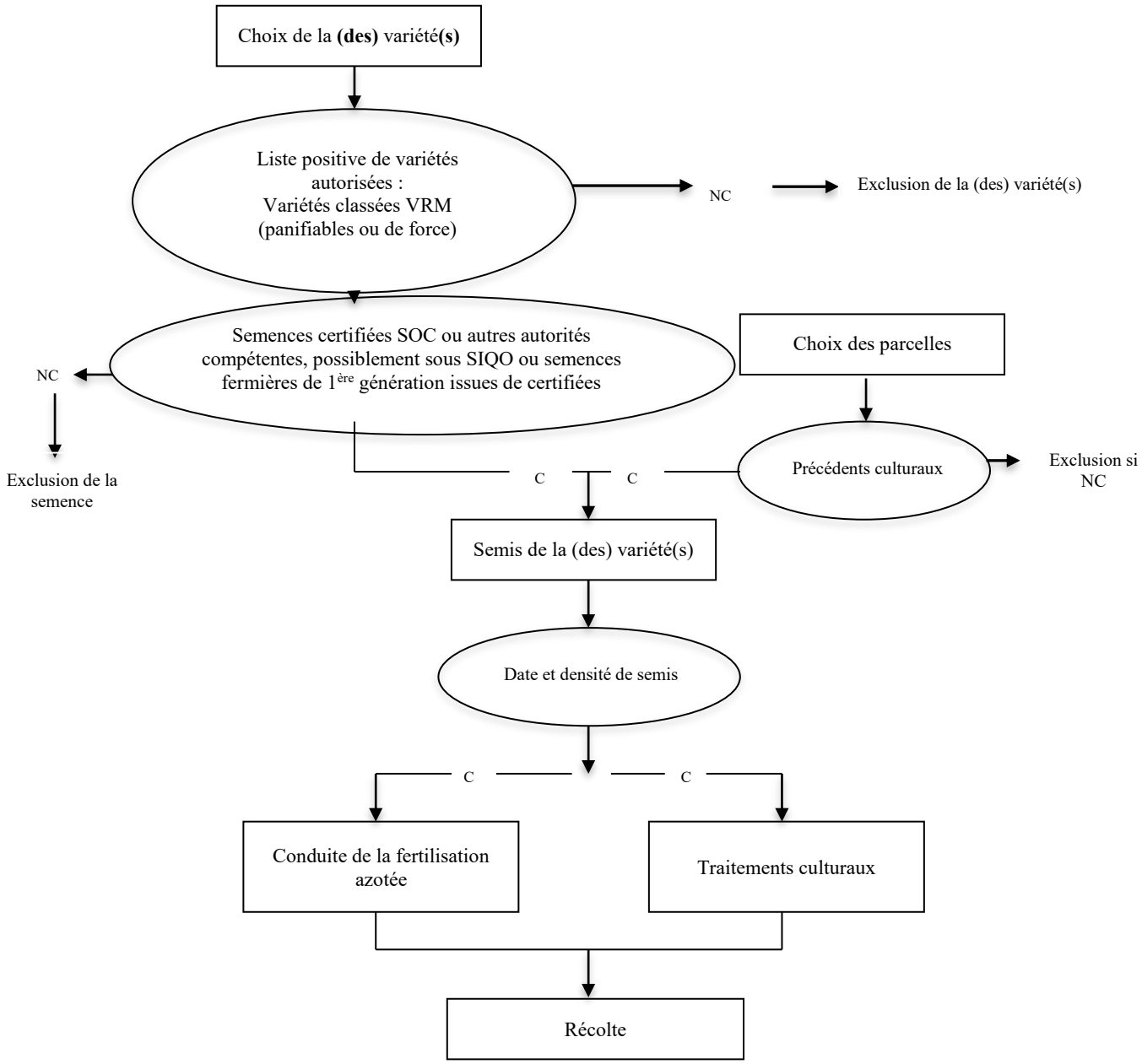
Les documents de traçabilité (support papier ou informatique) doivent être conservés :

- 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.

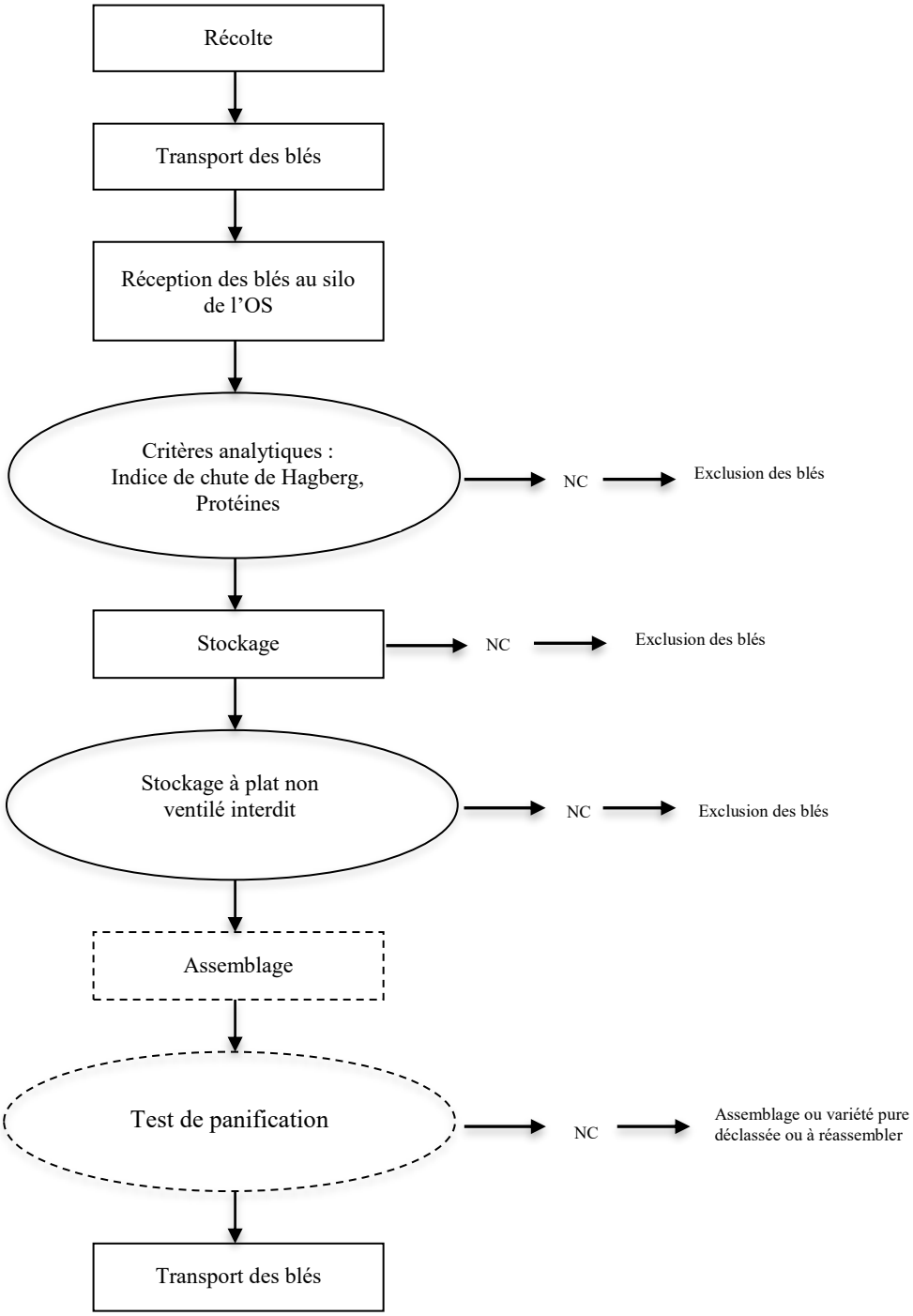
5) METHODES D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie de la farine pour pain de tradition française label rouge

5.1.1 Sélection des variétés et culture des blés

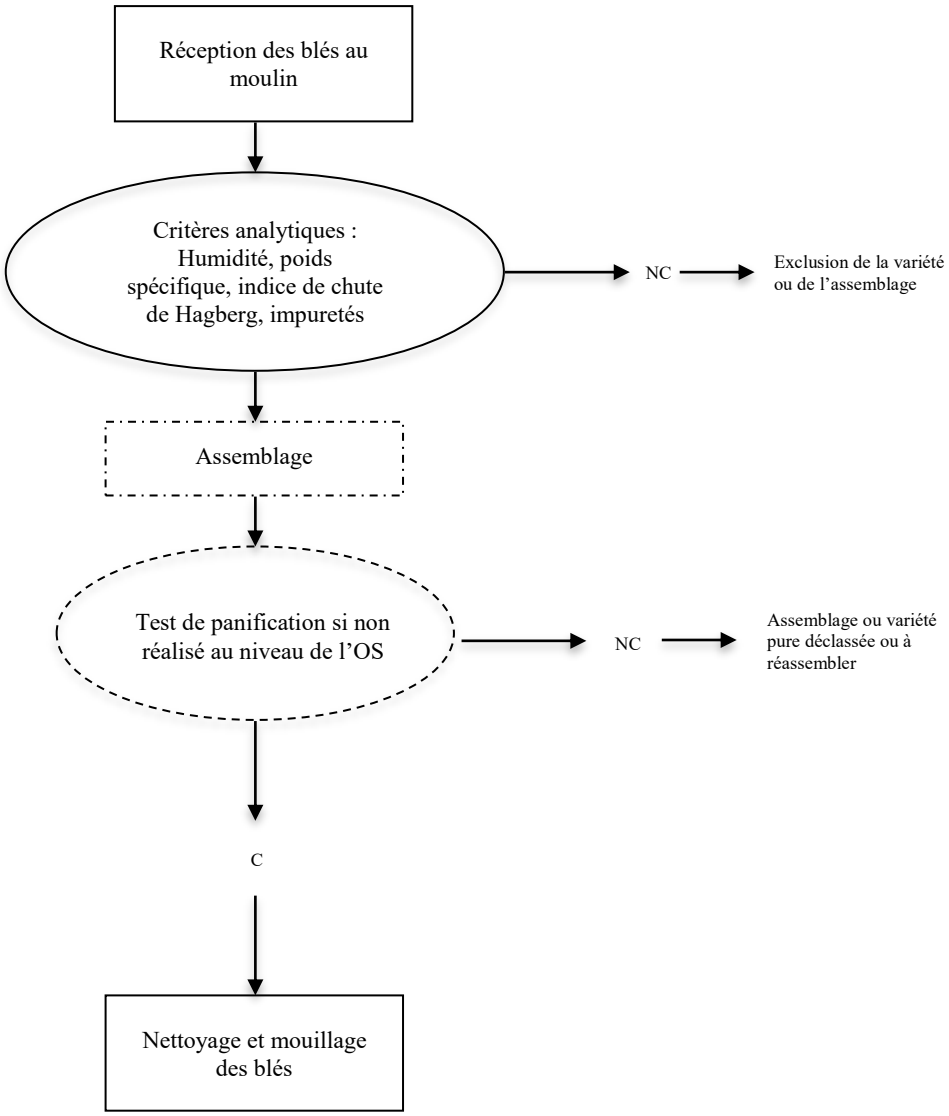


5.1.2 Récolte et transport des blés vers les silos de stockage



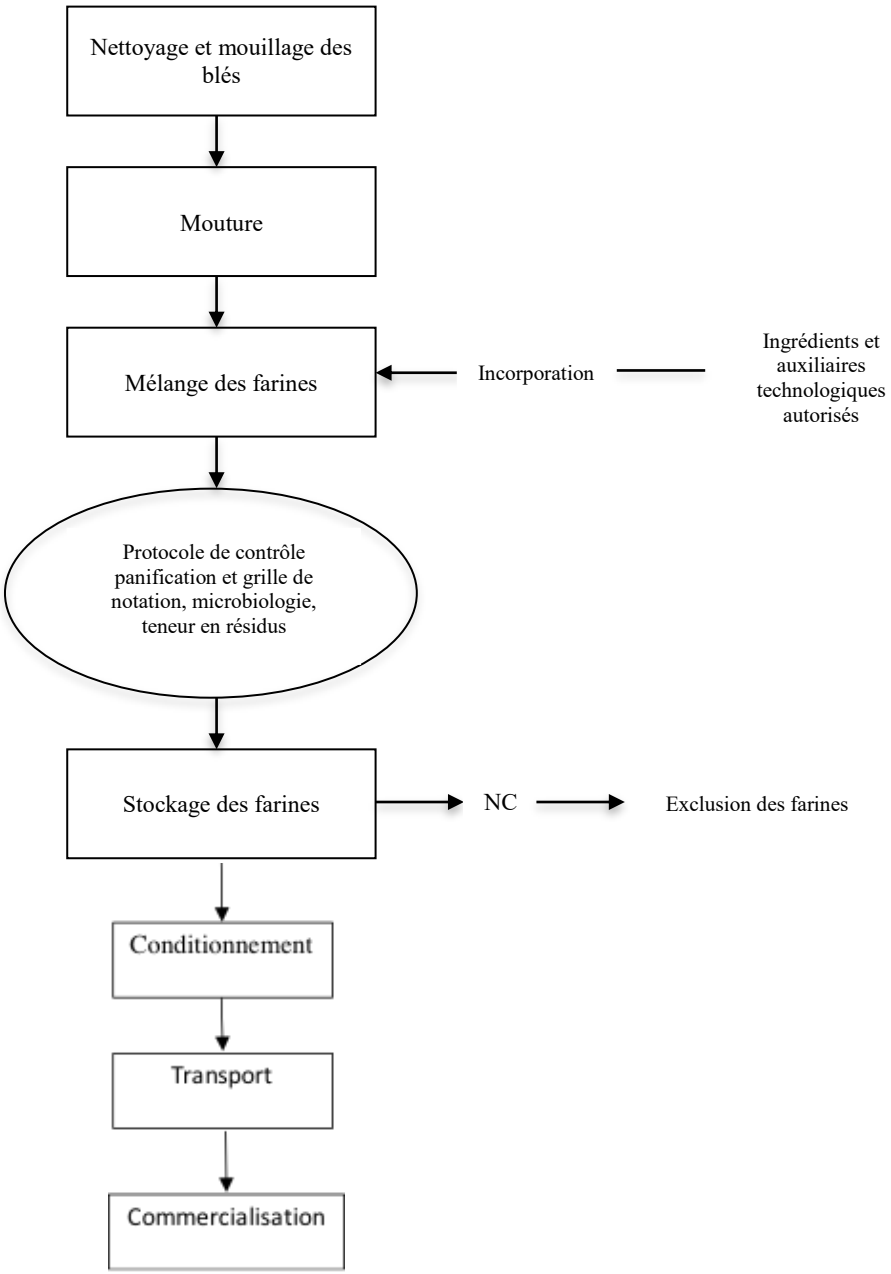
5.1.3 Stockage et assemblage des blés

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 compétente, 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*, *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 matières organiques non agricoles (comme les boues de stations d'épuration urbaines) est interdit sur les 5 ans précédant le semis et pour l'année du semis du blé et jusqu'à la récolte. 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 **(5 ans + l'année en cours)*

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
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
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.

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM9a	Conduite de la fertilisation azotée – Blés panifiables	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* Fertilisation : - Maîtrisée pour obtenir un taux protéique des lots de blés mis en œuvre ≥ 11% (/MS) - 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
PM9b	Conduite de la fertilisation azotée – Blés de force	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* Fertilisation : - Maitrisée pour obtenir un taux protéique des blés ≥ 14% (/MS) - 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 :* Détermination 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'ils existent) 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). 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.
PM13	Protection contre les ravageurs	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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, s'ils existent.
PM14	Protection contre les adventices et traitement herbicide	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* Raisonnement de la protection herbicide par : - la rotation - le travail du sol - la date de semis - les interventions adaptées au contexte pédoclimatique - les produits utilisés… 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 :* 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	*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.

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM17a	Protection contre la verse – Blés panifiables	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* <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 *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>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.

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM17b	Protection contre la verse – Blés de force	*A partir du semis suivant l'homologation du présent cahier des charges :* 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 chloméquat) 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 :* Absence d'irrigation ou irrigation en fonction de l'état hydrique des sols et du besoin des plantes. 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 :* - Sauf irrigation éventuelle pour la levée, irrigation au plus tôt au stade 1 nœud - Pas d'irrigation pendant la floraison pour limiter les risques de contamination par la fusariose - Arrêt de l'irrigation maximum 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*, uniquement en cas d'interculture longue, **(5 ans + l'année en cours)*

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 blés	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 selon la norme en vigueur, complétés par des critères mieux-disant (*cf* ESQS) 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	*A partir du moment où les PM 17a et 17b auront été appliqués lors de la culture :* Contrôle des résidus de mépiquat et de chlormequat 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 selon la norme en vigueur, complétés par des critères mieux disant (*cf* ESQS) 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	*A compter de la 1ère mouture après l'homologation du présent cahier des charges :* • Farine de blé • Farine de blé malté ≤ 0,3% • Enzymes : alpha-amylase issue d'*Aspergillus niger* ou d'*Aspergillus orizae* L'utilisation d'enzymes issues d'OGM est interdite. Gluten vital de blé : ≤ 1% Farine de fève ou de soja : absence

PM42	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme)	Respect du protocole de la norme en vigueur, renforcé. (*cf* ESQS). Test réalisé par un boulanger d'essai.
PM43	Grille de notation	Respect de la grille de notation de la norme en vigueur, renforcée (*cf* ESQS). Test réalisé par un boulanger d'essai.
PM44	Note de panification	Note ≥ 260/300 Aucune note de rejet n'est autorisée Hydratation minimale à atteindre = 67%

2.5 Stockage des farines

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM45	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage synergisant par le meunier	Contrôle des trois familles d'insecticides suivantes : - organochlorés - organophosphorés - pyréthrinoïdes Synergisant : butoxide de pipéronile Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant ≤ 0,05 mg/kg
PM46	Teneur en métaux lourds	Plomb < 0,2 mg/kg Cadmium < 0,1 mg/kg
PM47	Critères microbiologiques prévus entre ANMF et Alliance 7	<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*
PM48	Taux protéique de la farine	Taux protéique ≥ 11% (/MS)
PM49a	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.
PM49b	Taux d'humidité de la farine stockée	Taux d'humidité ≤ 15%

5.2.6 Conditionnement des farines

PM	Points à maîtriser	Valeurs cibles
PM50	DDM	≤ 9 mois après la date de mouture
PM51	Conformité de l'étiquetage	Étiquetages et bordereaux vrac validés par l'ODG 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 11/04 • 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 – 4, rue Chauveau Lagarde, CS 278-08, 75008 Paris

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	Semences de blé	Semences certifiées par le SOC ou autres autorités compétente, 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 Visuel
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

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode
PPC6	PM37	Teneur minimale en protéines *(à réception chez le meunier)* ~~*(2)*~~	Lots de blés : P ≥ 11,5% (/MS) Blés de force : P ≥ 14% (/MS)	Documentaire
PPC7	PM39	Qualité boulangère et organoleptique des blés	Utilisation du protocole et de la grille de contrôle selon la norme en vigueur, complétés par des critères mieux disant (*cf* ESQS) 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	*A compter de la première mouture après l'homologation du présent cahier des charges :* • Farine de blé • Farine de blé malté ≤ 0,3% • Enzymes : alpha-amylase issue d'*Aspergillus niger* ou d'*Aspergillus orizae* L'utilisation d'enzymes issues d'OGM est interdite. Gluten vital de blé : ≤ 1% Farine de fève ou de soja : absence	Documentaire
PPC9	PM42	Protocole technique de contrôle de la farine (diagramme)	Respect du protocole de la norme en vigueur, renforcé. (*cf* ESQS). Test réalisé par un boulanger d'essai.	Documentaire
PPC10	PM43	Grille de notation	Respect de la grille de notation de la norme en vigueur, renforcée (*cf* ESQS). Test réalisé par un boulanger d'essai.	Documentaire
PPC11	PM44	Note de panification	Note ≥ 260/300 Aucune note de rejet n'est autorisée Hydratation minimale à atteindre = 67%	Analyse Documentaire
PPC12	PM45	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage synergisant par le meunier	Contrôle des trois familles d'insecticides suivantes : - organochlorés - organophosphorés - pyréthrinoïdes Synergisant : butoxide de pipéronile Valeur de l'ensemble de ces 3 familles et du synergisant ≤ 0,05 mg/kg	Analyse

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode
PPC13	PM49a	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
PPC14	PM50	DDM	≤ 9 mois après la date de mouture	Visuelle Documentaire

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- 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.

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 excès de chaleur, donnant lieu à des grains petits et mal formés.

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

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

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

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

Gluten vital : Gluten séparé de l'amidon par voie humide puis séché. Ses propriétés fonctionnelles ne sont pas altérées (capacité de former un réseau élastique extensible et imperméable aux gaz). Il contient les protéines insolubles du blé, les gliadines et les gluténines.

Indicateur de Fréquence de Traitements (IFT) : Indicateur de suivi de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. L'IFT est exprimé en « nombre de doses de référence par hectare » sur une parcelle durant une campagne culturale. Il peut être segmenté par famille ou type de produits phytopharmaceutiques, par type de traitement…

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 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 feuilles et affecter la qualité sanitaire des grains.

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).

Variétés privées ou réservées : variétés cultivées contractuellement entre, d'une part, un obtenteur et, d'autre part, un organisme stockeur ou un moulin.

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 (raccourcisseurs 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'Études 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

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.