



ASSOCIATION "LENTILLES VERTES DU BERRY"

RN 151 – Zone Artisanale

36100 ST GEORGES SUR ARNON Tél. 02 54 21 90 50

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

LENTILLES VERTES

LA/01/96

Réf. : CCLRBER - Rév. 5 – 17 juin 2011

Caractéristiques certifiées communicantes

- Absence de cailloux garantie
- **Bonne tenue à la cuisson**
- **Suivi assuré du producteur au point de vente**

Président de l'Association "Lentilles Vertes du Berry"	
Nom : François PERROT	
Date : 17/06/11	
Visa :	

**Cahier des charges approuvé par le comité national des IGP LR/STG de l'INAO
en sa séance du 30 juin 2011**

SOMMAIRE

DEFINITIONS	3
CHAPITRE 1- DEMANDEUR	3
CHAPITRE 2 - NOM DU PRODUIT	3
CHAPITRE 3 – DESCRIPTION DU PRODUIT	4
CHAPITRE 4 – IDENTIFICATION ET TRACABILITE DU PRODUIT	9
CHAPITRE 5 – METHODE D’OBTENTION DU PRODUIT	12
CHAPITRE 6 – ETIQUETAGE DU PRODUIT LABELLISE	20
CHAPITRE 7 – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D’EVALUATION	21

DEFINITIONS

Silo relais : Silo de stockage des matières premières agricoles dont certaines capacités de stockage (cellules) sont dédiées uniquement au stockage des lentilles vertes.

Cellule : Capacité de stockage fixe d'un silo. L'ensemble des cellules constitue la capacité totale de stockage d'un silo. Cette capacité dépend de la taille des cellules. Généralement, les capacités des cellules de stockage sont comprises entre 200 et 1200 tonnes.

Conteneur : Capacité de stockage mobile du centre de tri. La capacité maximale de ces conteneurs est de 2 tonnes.

CHAPITRE 1 : DEMANDEUR

Le présent Cahier des Charges est proposé par l'Association loi 1901 :

ASSOCIATION « LENTILLES VERTES DU BERRY »

RN 151 – Zone artisanale

36100 ST GEORGES SUR ARNON

Tél. 02.54.21.90.50

Secrétariat Tél. 02.48.21.83.50 – Fax 02.48.21.82.86

CHAPITRE 2 : NOM DU PRODUIT

Lentilles vertes

CHAPITRE 3 : DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1.1 Description de la lentille verte

La lentille verte est une graine sèche de la plante légumineuse *lens culinaris* (syn : *lens esculenta*), variété ANICIA. Ces graines sèches, classées dans la catégorie des légumes secs, se distinguent des graines oléagineuses par leur faible teneur en matières grasses.

Elle se présente sous la forme d'une graine sèche entière **dont le calibre est compris entre 4 et 6 mm de diamètre**, d'épaisseur comprise entre 2 à 2,5 mm, avec un tégument vert sombre plus ou moins marbré de bleu.

La lentille verte est riche en protéines (31 % en moyenne) et équilibrée en acides aminés. Elle possède une valeur nutritionnelle excellente, comparable à celle des protéines du soja.

Les caractéristiques physiques des lentilles triées sont définies dans le chapitre 5.7.

La lentille verte est cuite en moins de 30 minutes.

3.1.2 Présentation / Conditionnement

Les lentilles vertes sont conditionnées en unité de vente consommateur (filet, sac toile, sac plastique, cartonnette, sachet....) ainsi qu'en vrac, essentiellement pour la restauration ou expédition aux emballeurs extérieurs.

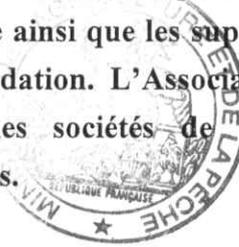
Le tableau ci-dessous précise les différents types de conditionnement :

Types de conditionnement	Poids net
Sac toile	0.25 à 1 kg
Sac plastique	0.25 à 1 kg
Cartonnette	0.25 à 1 kg
Filet	0.25 à 1 kg
Sac plastique vrac (1)	5 kg
Sac plastique vrac (1)	10 kg
Sac (2)	25 à 50 kg
Big-Bag (2)	500 à 1200 kg

(1) Destiné principalement à la restauration collective

(2) Destiné aux emballeurs extérieurs ou industriels

Pour tout autre type de conditionnement répondant à un besoin ponctuel (opération commerciale), le projet d'emballage ainsi que les supports publicitaires doivent être soumis à l'organisme certificateur pour validation. L'Association des Lentilles Vertes du Berry est également tenue informée par les sociétés de conditionnement concernées de toute modification affectant les emballages.



3.1.3 Périmètre de certification

L'organisation de la filière lentilles vertes a été définie pour obtenir un produit de qualité supérieure.

Le périmètre de certification demandé couvre toutes les étapes depuis la mise en place des cultures auprès de producteurs jusqu'à l'expédition du produit fini auprès des différents clients des lentilles vertes.

3.2 PRESENTATION DU PRODUIT COURANT

La lentille verte courante présente en magasin est issue à 80% du produit d'importation, notamment en provenance du Canada. Elle arrive par bateau entier de plusieurs milliers de tonnes. Ni l'origine ni l'année de récolte ne sont facilement vérifiable, le suivi cultural encore moins. Souvent influencé par un packaging de couleur verte, le consommateur trouvera à ouverture du sachet des lentilles à dominante verte, avec présence significatives de brisures et de lentilles de couleur différente. L'offre en magasin se compose au minimum de 2 références de ce type en 1^{er} prix et en marque distributeur *hard discounter*.

Les prix rencontrés se situent de 0,55 à 0,90 euros les 500 gr soit près de 2 fois moins chères que les lentilles vertes Label Rouge.

3.3 COMPARAISON PRODUIT COURANT ET LENTILLES VERTES LABEL ROUGE

ETAPES	PRODUIT LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT
Contrat de production	Engagement de production filière lentilles vertes	Absence d'engagement de production
Semis et culture	Semences certifiées obligatoires Suivi des cultures et des producteurs par le groupement Envoi des avertissements agricoles	Semences certifiées non exigées Absence de suivi technique particulier des cultures
ETAPES	PRODUIT LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT

Récolte	Normes restrictives définies chaque année par règlement de campagne. Humidité maximale de 18 % Pas de séchage des lentilles	Normes de réception peu restrictives Séchage des lentilles usuel
Réception des lots (silos relais ou centre de tri)	Absence de vis sans fin Contrôle à réception des lentilles (normes strictes)	Aucune restriction sur le matériel de manutention des lentilles (risque de casse) Contrôle des lentilles (normes classiques à réception)
Stockage des lots (silo relais ou centre de tri)	Classement cellule lentilles vertes filière Label Rouge Enregistrements liés à la conservation du grain	Classement en cellule lentilles vertes conventionnelles
Fumigation	Fumigation systématique sur les réceptions jusqu'en avril N+1 pour éliminer le risque insectes (bruches) en évitant les résidus sur grain	Le risque insectes (bruches) est plutôt géré par désinsectisation, passage au froid ou fumigation dans le meilleur des cas
Tri	Tri hautement sélectif : Matières étrangères $\leq 0,2$ % Dont matières minérales : $\leq 0,001$ pour mille Graines brisées ou cassées : $\leq 0,8$ % Brisures de graines $\leq 0,2$ % Graines endommagées : $\leq 0,8$ % Graines inacceptables : $\leq 0,1$ %	Corps étrangers : 0,5 à 1 % selon diamètre lentilles Brisures : 1 %
Conditionnement (centre de tri et emballeurs extérieurs)	Conditionnement des lentilles issues de la dernière récolte uniquement	Possibilité de conditionner les lentilles issues des récoltes antérieures

3.4 CARACTERISATION DU PRODUIT LABEL ROUGE

La caractérisation du produit a été réalisée par un profil sensoriel pour la détermination des différents critères suivants.

L'appréciation du produit par un jury test est effectuée chaque année par un test hédonique.

Les sens utilisés sont la vue, avec la caractérisation de l'aspect du produit avant et après cuisson, l'odorat et le goût après cuisson.

Pour permettre l'identification des caractéristiques du produit labellisé et faciliter la comparaison de produits issus d'une même récolte, le test hédonique doit avoir lieu au dernier tiers de la DLUO des lentilles vertes Label Rouge.

3.5 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

1) Absence cailloux garantie

Les sols argilo-calcaires sont faciles à travailler et permettent un roulage après semis dans des conditions optimales. Couplés au savoir-faire des producteurs (travail du sol, semis, roulage et récolte) ces sols favorisent les conditions de récolte et limitent la présence de matières minérales dans les lots.

Les lots de lentilles vertes réceptionnés au centre de tri, comportent toutefois quelques traces d'impuretés minérales. Le savoir-faire de cette unité de triage couplé à un équipement performant contribuent à cette qualité spécifique d'absence de matières minérales dans le produit fini, au seuil de 0,001 pour mille.

2) Suivi assuré du producteur au point de vente

Le système de gestion de la traçabilité mis en œuvre tout au long de cette filière qualité permet de rechercher rapidement et efficacement toutes les informations liées au produit (traçabilité ascendante et descendante).

3) Bonne tenue à la cuisson

Les lentilles vertes sont résistantes à une cuisson prolongée : elles éclatent peu à la cuisson ce qui est très apprécié des cuisiniers. On peut expliquer cette différence par plusieurs raisons :

➤ l'homogénéité du calibre des lentilles vertes

Les sols argilo-calcaires influent fortement sur l'homogénéité du calibre des lentilles. Du fait que ces sols soient sains en terme d'hydromorphie, peu compacts et peu battants, ils facilitent l'implantation de la culture, et contribuent à la lutte contre les maladies. De plus, par les conditions climatiques tempérées le stress de la plante est évité. Les fortes chaleurs en fin de cycle végétatif stoppent rapidement la floraison ce qui contribue à la maturité homogène. La corrélation des conditions climatiques avec ce type de sol assure un calibre homogène des graines.

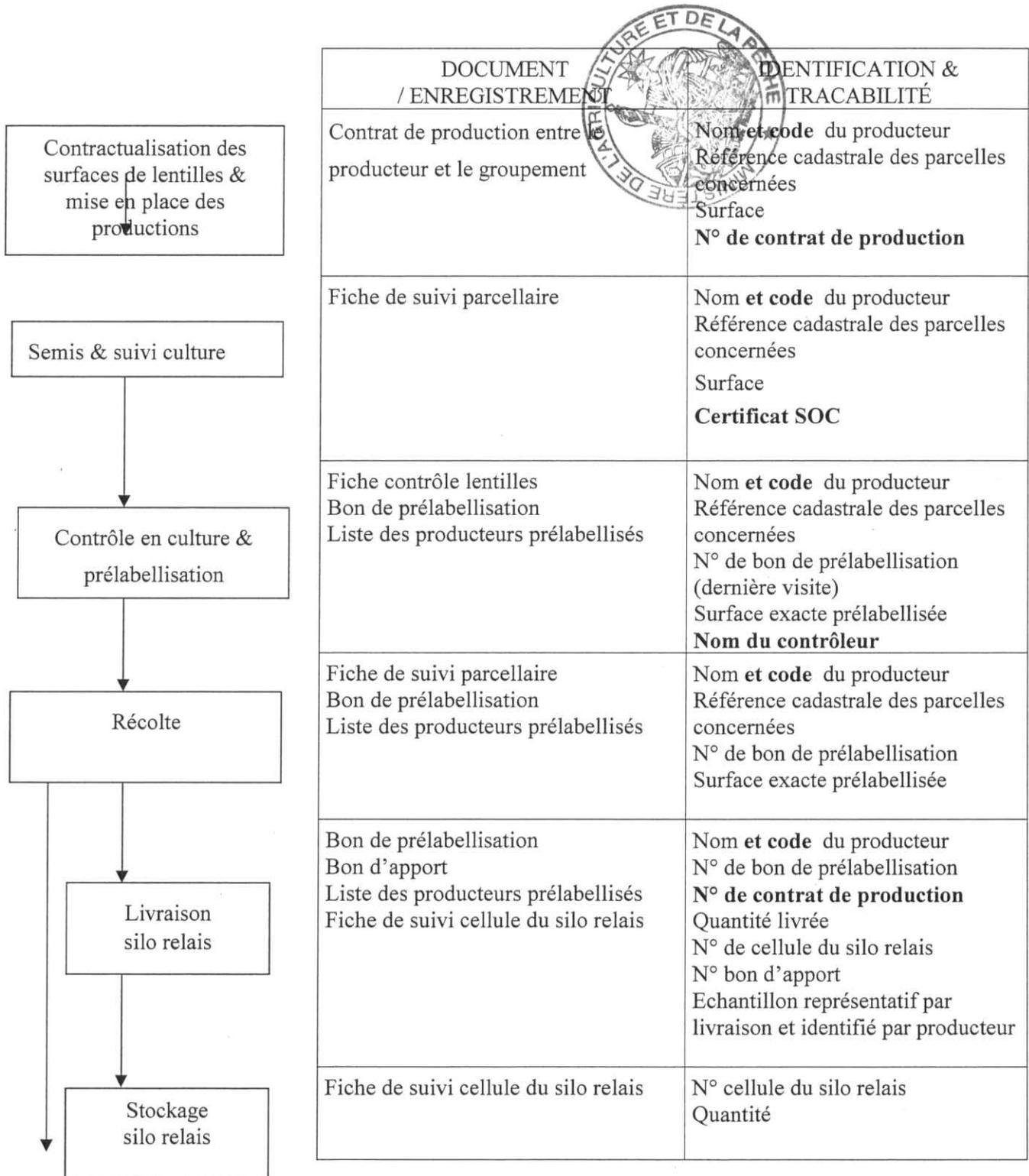
Sur des sols profonds, les lentilles disposeraient de ressources hydriques plus importantes que dans des sols argilo-calcaires. Les lentilles poursuivraient leur croissance et multiplieraient les étages floraux venant gêner la récolte homogène des lentilles.

Le calibre homogène des lentilles est également conditionné par le savoir-faire de l'Association Lentilles vertes du Berry ainsi que celui des producteurs vis-à-vis de la culture (Choix et préparation des sols, date et densité de semis, utilisations des produits phytosanitaires, pré-sélection des lots, taux d'humidité, réglage de la machine de récolte) :

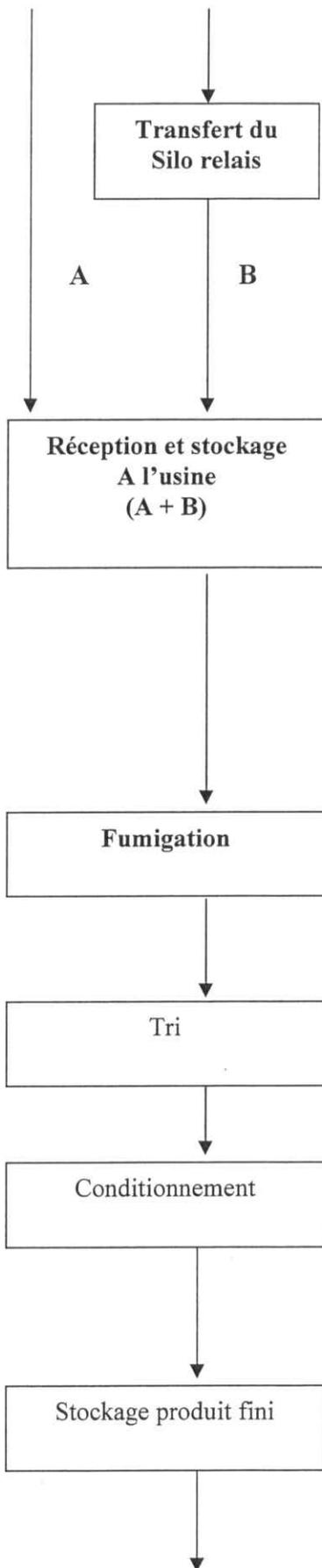
- **Maîtrise du risque maladies en végétation** : le savoir-faire des producteurs et des techniciens de l'Association des Lentilles Vertes du Berry permet de prévenir ou limiter les maladies qui influent défavorablement sur l'homogénéité des calibres de lentilles récoltées.
 - **Qualité du tri** : le savoir-faire du centre de tri, couplé à un équipement performant, contribue à l'obtention d'un calibre homogène (entre 4 et 6 mm).
- **conditionnement des lentilles vertes issues de la dernière récolte seulement, d'où une meilleure conservation du produit car trié et mis en sachet dans l'année de récolte et une Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) limitée à 2 ans après la date de chaque conditionnement.**

CHAPITRE 4 : IDENTIFICATION ET TRACABILITE DU PRODUIT

Le schéma suivant précise pour chaque étape la réalisation du produit, les moyens d'identification des lots ainsi que les supports d'enregistrement mis en place pour assurer la traçabilité des lentilles vertes.

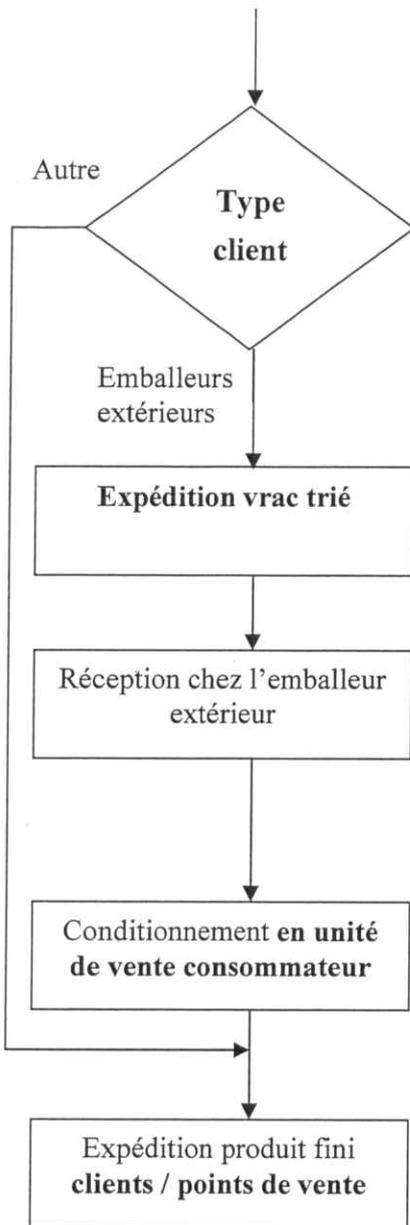


Suite page suivante



DOCUMENT ENREGISTREMENT	IDENTIFICATION & TRACABILITÉ
 Bon de transfert	N° de bon de transfert N° de cellule du silo relais Quantité
(A) <u>Apport producteur</u> : Bon d'apport Fiche de suivi réception Liste des producteurs prélabellisés	N° de bon d'apport N° de livraison Nom et code du producteur N° de contrat de production N° de bon de prélabellisation Quantité livrée N° de container et poids Echantillon identifié et représentatif de la livraison
(B) <u>Transfert silo</u> : Bon de transfert et ou apport Fiche de suivi cellule silo relais	N° de bon de transfert et ou apport Silo N° de livraison Quantité livrée N° de container et poids Echantillon identifié et représentatif de la livraison
Attestation de fumigation	Dates fumigation, dégazage N° de livraison Nom Société ou opérateur qualifié N° de container et poids
Fiche de suivi tri	Date du tri N° de tri N° de container et poids Code produit
Fiche de suivi conditionnement	Date de conditionnement N° de container / big-bag + poids N° de tri (container) N° de lot Quantité et type de conditionnement
Gestion des stocks	N° de lot Quantité conditionnée et type de conditionnement

Suite page suivante



DOCUMENT / ENREGISTREMENT	IDENTIFICATION & TRACABILITÉ
/	/
Bon de livraison	N° de bon de livraison N° de lot (s) centre de tri Quantité livrée Fournisseur
Bon de livraison Fiche de suivi réception	N° de bon de livraison N° de lot (s) centre de tri Quantité livrée Fournisseur Date de réception N° big-bag / Poids net
Fiche de conditionnement	N° de lot (s) centre de tri Date de conditionnement N° de lot produit fini Quantité et type de conditionnement
Bon de livraison	N° de bon livraison N° de lot (s) produit fini Quantité livrée Client

CHAPITRE 5 : MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les chapitres suivants décrivent les étapes relatives à l'obtention des lentilles vertes Label Rouge. (Schéma de vie détaillé dans le chapitre précédent).



5.1 CONTRACTUALISATION DES SURFACES

5.1.1 Caractéristiques des sols

Les sols utilisés pour la culture de la lentille verte sont tous de nature argilo-calcaire. Ils peuvent appartenir aux types "Rendzine" et "Sol brun calcaire".

Les sols sont :

- sains en termes d'hydromorphie,
- peu battants,
- bien pourvus en matière organique,
- peu compacts,
- pourvus d'une réserve en eau moyenne (60 à 100 mm) favorisant la maturité **homogène** des lentilles.

5.1.2 Choix des parcelles et rotation des cultures

La lentille est une plante légumineuse. Elle a donc la particularité de pouvoir capter l'azote atmosphérique grâce aux nodosités de ses racines. L'apport d'azote dans le sol, sous quelque forme que ce soit, est donc inutile. On peut parler d'une plante écologique en ce qui concerne l'azote.

La lentille est utilisée comme tête d'assolement. L'introduction de la lentille associée à une rotation des cultures a un intérêt double :

- elle enrichit de façon naturelle la teneur en azote du sol,
- elle permet d'assainir le sol et d'atténuer la pression parasitaire, par exemple pour le botrytis.

La rotation entre 2 cultures de lentilles est d'au moins **3 années pour limiter les risques liés aux champignons Aphanomyces (maladie du système racinaire)**.

5.1.3 Pas d'épandage de boues de stations d'épuration

Les parcelles sur lesquelles sont cultivées les lentilles vertes n'ont pas reçu de boues de stations d'épuration industrielles ou urbaines **depuis au moins 10 années** Le contrat d'engagement des producteurs le mentionne.

5.1.4 Apport d'amendement

Les apports en amendement sont inutiles sur les sols argilo-calcaires. Ces sols sont particulièrement bien adaptés à la culture de la lentille. Les amendements sont donc interdits sur la culture.

5.1.5 Travail du sol

Le semis de la lentille verte est précédé d'un labour d'hiver **ou d'un travail profond** pour ameublir et émietter le sol afin de bénéficier de l'effet favorable de la période de gel. Une reprise en février permet d'améliorer encore la structure du sol par émiettement en effaçant le relief de surface.



5.2 SEMIS ET SUIVI DE LA CULTURE

5.2.1 Semis

Les lentilles vertes sont produites exclusivement à partir de semences de la variété ANICIA certifiées par le Groupement National Interprofessionnel des Semences (GNIS). Cette variété s'est révélée particulièrement performante, tant au niveau de la qualité qu'en rendement. Elle est tout à fait adaptée aux sols argilo-calcaires.

La préparation du lit de semences compte, en particulier, une préparation fine, un bon nivellement et un roulage après semis. Ces opérations conditionnent la réussite de la culture et limitent la présence de pierres ou cailloux au moment de la récolte.

Le semis est réalisé entre le 1er mars et le 30 avril.

Le semis est profond de 2 à 3 cm pour mettre la graine dans les conditions les plus favorables.

La densité du semis est de 200 à 300 plants/m² pour favoriser le bon développement de la plante et pour limiter les attaques de maladies (**Sclérotiniose, Pourriture grise, Rouille, Anthracnose**)

5.2.2 Utilisation des produits phytosanitaires

Le service technique de l'Association constitué par au moins un technicien agricole ou une personne ayant reçu une formation spécifique à la culture de la lentille émet des avertissements concernant les traitements phytosanitaires à appliquer pendant la période de culture en fonction des conditions climatiques observées. Le producteur conserve ces avertissements comme justificatifs de ses traitements.

En fonction des problèmes rencontrés, des réunions de terrain sont organisées par **un technicien du service technique**. Les producteurs sont conviés à ces rencontres.

Le producteur s'informe des conditions météorologiques avant d'effectuer un traitement.



5.2.3 Fertilisation

La lentille est une plante légumineuse qui grâce à son système racinaire synthétise l'azote nécessaire à sa croissance. De ce fait, aucune fertilisation azotée n'est nécessaire.

Afin d'éviter tout risque de lessivage des nitrites et nitrates en excès dans le sol suite à une fertilisation, tout apport d'azote organique ou minéral est interdit sur les lentilles vertes.

Un apport en fertilisants phosphatés ou potassiques est possible seulement si une analyse de sol préalablement réalisée met en évidence une carence en potasse ou phosphate.

5.2.4 Irrigation

L'irrigation est interdite sur les cultures des lentilles vertes. En effet, des essais menés par l'Association ont montré qu'un apport en eau n'était pas justifié et n'était pas intéressant en matière de qualité.

Cette absence d'irrigation participe au respect de l'environnement et à la sauvegarde de la ressource en eau

5.3 CONTROLE EN CULTURE ET PRELABELLISATION

En raison du développement végétatif « en étage » des lentilles vertes, toutes les graines ne parviennent pas à maturité en même temps.

L'agriculteur choisit le moment de la récolte avec une attention toute particulière. **Peu avant la récolte, les parcelles sont évaluées par un contrôleur de l'Association qui décide sur la base de l'état sanitaire :**

- Soit la pré-labellisation du lot pour le label
- Soit le refus d'un lot pour le label
- Soit la mise en œuvre d'actions correctives en vue de l'acceptation.

Le lot est considéré soit comme la parcelle entière, soit comme une partie de la parcelle. La partie refusée est délimitée par piquetage. Les lentilles récoltées dans chacune des parties seront livrées séparément.

Le bon de prélabellisation est donné au producteur concerné avant la moisson et un double est conservé et classé par le Service Qualité de l'Association. Le détail des surfaces prélabellisées par producteur est communiqué **avant moisson** aux silos relais ainsi qu'au centre de tri par le service qualité de l'Association.



5.4 RECOLTE

La récolte est réalisée lorsque le taux d'humidité des lentilles est inférieur ou égal à 18%.

Le nettoyage de la machine de récolte est rendu obligatoire pour éviter d'incorporer des graines étrangères non triables comme le blé aux graines récoltées.

Pour éviter tout risque de pollution des lentilles par d'autres espèces et pour limiter de casser les lentilles lors des manipulations successives, toute la production est livrée dès la moisson au centre de tri ou au silo relais. Le stockage à la ferme est donc interdit.

5.5 RECEPTION ET STOCKAGE DU PRODUIT BRUT

5.5.1 Agréage à réception des lots de produit brut

Les lentilles vertes **prélabellisées** sont livrées immédiatement après la récolte à un silo relais ou directement au centre de tri et font l'objet d'un agréage à réception portant sur :

- le taux d'humidité ≤ 18 %
- le taux de matières étrangères ≤ 8 %
- le taux de graines brisées ou cassées ≤ 8 %
- le taux de graines endommagées ≤ 10 %
- la taux de graines inacceptables ≤ 10 %

Les lots agréés sont identifiés et un bon d'apport est émis. Les lots non conformes sont déclassés et commercialisés sans le bénéfice du label rouge.

La prélabellisation des lots de produits bruts est maintenue si :

- ils sont accompagnés d'un bon de prélabellisation **ou si les producteurs sont mentionnés sur** la liste des surfaces prélabellisées,
- les caractéristiques du lot déterminées par l'agréage à réception sont conformes aux seuils définis précédemment.

Lorsque les lentilles sont expédiées des silos relais vers un centre de tri, un bon de transfert est émis. Un numéro de livraison est attribué à chaque camion livré à l'atelier de tri.

Remarque : seuls les lots prélabellisés sont orientés sur le centre de tri. Il est donc dédié strictement à la réception, au tri et au conditionnement des lentilles vertes.

Tout lot ne répondant pas aux exigences définies dans ce cahier des charges est déclassé et orienté vers le silo relais en produit conventionnel.

5.5.2. Stockage du produit brut

La manipulation du produit par vis sans fin est interdite. Le plan de **stockage** des silos relais précise l'emplacement et le numéro des cellules du produit prélabellisé.

Chaque cellule recevant des lentilles vertes brutes prélabellisées est identifiée. Tous les mouvements du produit (entrée / sortie) sont enregistrés, ce qui permet de conserver l'information de l'origine du produit prélabellisé.

Les températures des lentilles stockées doivent rester inférieures ou égales à 40°C en moisson et rester inférieures ou égales à 30°C hors moisson.

5.6 FUMIGATION

La fumigation est obligatoire sur les livraisons de juillet N à Avril N+1 réceptionnées au centre de tri pour limiter les risques liés aux insectes. En effet ils ne sont pas toujours visibles au moment des réceptions de lentilles (principalement la bruche). Au-delà de cette période, la fumigation ne doit être réalisée qu'après vérification de la présence de bruches sur le lot (test sur un échantillon représentatif de lentilles vertes réchauffé entre 20 et 30°C pendant 2 semaines).

Cette opération de fumigation ne peut-être réalisée sans l'intervention d'une société spécialisée ou d'opérateurs qualifiés par le Ministère de l'Agriculture ou d'agents de la protection des végétaux.

La consigne au poste Fumigation des lentilles vertes précise l'organisation nécessaire pour la préparation de la fumigation, la mise sous gaz, le temps d'exposition au gaz, le dégazage et les conditions à respecter pour la sécurité du personnel.

5.7 TRI ET CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Les caractéristiques du produit fini après le tri sont conformes aux spécifications des lentilles vertes définies dans le tableau en page suivante.

Pour arriver à ce niveau de qualité, l'utilisation d'équipements performants est nécessaire. Le diagramme de triage doit au minimum prendre en compte le matériel suivant :

- Nettoyeur-séparateur (1^{er} niveau) : permet d'éliminer la majorité des impuretés de matières minérales par tamisage sur un jeu de grilles adaptée à la campagne.
- Trieur alvéolaire (2^{ème} niveau) : permet de trier sur la hauteur du grain et d'éliminer ainsi les graines plus longues que les lentilles ou les matières minérales.
- Table densimétrique (3^{ème} niveau) : permet de trier sur la densité les lentilles et d'éliminer tout ce qui est plus lourd (matières minérales) ou moins lourd (lentilles cassées, brisées...) qu'une lentille normale.

Chaque lot trié fait l'objet d'un contrôle des caractéristiques par échantillonnage. Les résultats de ce contrôle conditionnent la labellisation du lot. Les lots non conformes sont retriés ou déclassés.

Tableau 2 : Spécifications des lentilles vertes au stade de la commercialisation

SPECIFICATIONS	VALEUR MAXIMALE
- Humidité	≤ 16 %
- Matières étrangères ¹	≤ 0,2 %
dont : Matières minérales	≤ 0,001 pour mille
- Graines brisées ² ou cassées ³	≤ 0,8 %
- Brisures de graines ⁴	≤ 0,2 %
- Graines endommagées ⁵	≤ 0,8 %
- Graines inacceptables ⁶	≤ 0,1 %

¹ Les matières étrangères sont les débris minéraux, les poussières, les débris végétaux, les brindilles, les pellicules, les fragments d'insectes, les grains d'espèces étrangères.

² Les graines brisées (décortiquées ou non) ont subi une amputation accidentelle affectant plus de 1/8 de la graine.

³ Les graines cassées ont leurs deux cotylédons séparés l'un de l'autre.

⁴ Les brisures de graine sont les fragments des graines dont la taille est inférieure à 1/8 de la graine.

⁵ Les graines endommagées regroupent les graines rouillées, dégénérées, germées.

⁶ Les graines inacceptables sont bruchées, tâchées ou présentent des traces de moisissures.

5.8 CONDITIONNEMENT

Les lentilles vertes Label Rouge sont conditionnées en gros contenants (**Conditionnements** supérieur ou égal à 5 kg) ou en Unités de Vente Consommateur.

La période de conditionnement de la récolte N commence à partir du 1^{er} septembre de l'année N jusqu'au 31 Août N +1.

Chaque conditionnement (sauf big-bag) comporte :

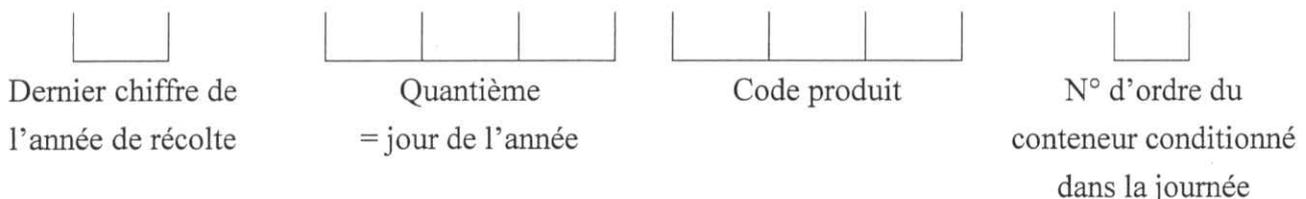
- une Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) limitée à 2 ans après la date **de chaque conditionnement** ;
- un numéro de lot permettant de retrouver :
 - . la date de conditionnement
 - . le type de conditionnement
 - . le numéro de livraison correspondant.

Remarque : pour l'identification des big-bags, un n° d'ordre, le poids net, la date de conditionnement ainsi que la DLUO sont reportés sur ce type de contenant pour nous permettre de maintenir la traçabilité des lots expédiés auprès des emballeurs extérieurs.

Ces indications suffisent pour remonter à l'origine du produit.

L'Association s'engage à ne conditionner sous Label Rouge que des lentilles récoltées depuis moins d'un an.

⇒ Structure du n° de lot pour le centre de tri :



Exemple :

Pour un lot de sachets plastiques de la récolte 2008 conditionné le 20 février 2009 à partir du second conteneur utilisé dans la journée, le N° de lot sera : 8 051 122 2.

Ce n° de lot nous permet donc de retrouver la traçabilité des produits livrés. Dans le cadre des livraisons directes de producteurs au centre de tri, un n° de lot peut représenter 3 producteurs différents au maximum. Concernant les livraisons en provenance du silo relais, plusieurs n° de lot

peuvent représenter une cellule constituée d'un regroupement de producteurs (20 à 25 producteurs maximum).

⇒ Structure du n° de lot pour les emballeurs extérieurs (exemple) :

--	--	--

Jour du mois

--	--

Mois du
conditionnement

--	--	--	--

Derniers chiffres de l'année
de conditionnement + 2
ans

pour un lot de la récolte 2008 conditionné le 20 février 2009 le N° de lot sera : 20 02 11.

Ce n° de lot permet de remonter aux différents **contenants** utilisés au cours du conditionnement.



5.9 COMMERCIALISATION / EXPEDITION

Les lentilles vertes sont vendues :

- soit directement aux distributeurs
- soit à des emballeurs extérieurs

La conformité des moyens de transport est vérifiée préalablement pour éviter toute dégradation ou contamination fortuite de nos produits conditionnés.

CHAPITRE 6 : ETIQUETAGE DU PRODUIT LABELLISE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage d'une lentille verte sous label rouge mentionne au minimum :

- le logo-type Label Rouge **dans le respect de la charte graphique accompagné du N° d'homologation.**
- le nom et l'adresse de l'**Organisme Certificateur** précédé de la mention «certifié par»,
- les caractéristiques communicantes suivantes:
 - . Absence de cailloux garantie
 - . **Bonne tenue à la cuisson**
 - . **Suivi assuré du producteur au point de vente**

- le nom et l'adresse du groupement :

Association LVB RN 151 Zone Artisanale
36100 ST GEORGES / ARNON

CHAPITRE 7 : PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Nature du sol de la parcelle	Sol argilo-calcaire	Visuelle
Suivi technique des parcelles par le groupement	Suivi technique après semis, pendant la floraison et avant la récolte.	Visuelle
Conformité des apports : - Taux humidité - Matières étrangères - Graines brisées/cassées - Graines endommagées - Graines inacceptables	Normes de réception Humidité ≤ 18 % Matières étrangères ≤ 8 % Graines brisées/cassées ≤ 8 % Graines endommagées ≤ 10 % Graines inacceptables ≤ 10 %	Analyses physiques
Conservation des lentilles stockées	Température ≤ 40 °C en moisson Température ≤ 30 °C hors moisson	Mesure température
Absence d'insectes vivants dans les lentilles	Absence de bruches dans les lentilles vertes Label Rouge après fumigation	Visuelle
Conformité des lots par rapport aux spécifications des lentilles Label Rouge au stade de la commercialisation : - Taux humidité - Matières inertes - Graines brisées/cassées - Graines endommagées - Graines inacceptables	Humidité ≤ 16 % Matières étrangères $\leq 0,2$ % dont matières minérales $\leq 0,001$ pour mille Graines brisées/cassées $\leq 0,8$ % Brisures de graines $\leq 0,2$ % Graines endommagées $\leq 0,8$ % Graines inacceptables $\leq 0,1$ %	Analyses physiques
Traçabilité du produit	Enregistrement du N° de lot sur chaque bon de livraison	Documentaire
Cuisson des lentilles vertes Label Rouge	Temps de cuisson ≤ 30 mn Calibre homogène des lentilles après tri (4 à 6 mm de diamètre)	Mesure du temps de cuisson Mesure de la répartition du calibre
Suivi de la qualité sensorielle du produit	Test hédonique COFRAC	Evaluation organoleptique

