

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE**N° LA 01/96****« LENTILLES VERTES »**~~**ASSOCIATION "LENTILLES VERTES DU BERRY"**~~~~**RN 151 — Zone Artisanale**~~~~**36100 ST GEORGES SUR ARNON Tél. 02 54 21 90 50**~~

Caractéristiques certifiées communicantes

- ~~• Absence de cailloux garantie~~
- Bonne Tenue à la cuisson
- Tri hautement sélectif
- ~~• Suivi assuré du producteur au point de vente~~

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en **caractères gras** ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.
- Les dispositions proposées résultant d'un déplacement de paragraphe sont affichées en **caractères soulignés (gras ou barrés)**.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE	3
3.2.CONDITIONNEMENT.....	4
3.3.CHAMPS DE CERTIFICATION	5
3.4 .PRESENTATION DU PRODUIT COURANT.....	5
4. TABLEAU DE COMPARAISON ENTRE LE PRODUIT LABEL ROUGE ET LE PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	5
5. ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	8
5.1.CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES.....	11
6. TRAÇABILITÉ	13
6.1.IDENTIFICATION DES OPERATEURS	13
6.1.SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE	13
7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	18
7.1.SCHEMA DE VIE.....	18
8. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION	19
8.1.SPECIFICITES DE LA CONDUITE CULTURALE	19
8.2.PRE-LABELLISATION ET RECOLTE	20
8.3.RECEPTION ET STOCKAGE DU PRODUIT BRUT	20
8.4.TRI ET CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	21
8.5.CONDITIONNEMENT – EXPEDITION.....	22
8.6.ETIQUETAGE	22
9. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	31
ANNEXE 1 : DEFINITION	33

1. ~~CHAPITRE 1 :~~ NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION « LENTILLES VERTES DU BERRY »

RN 151 – Zone artisanale

36100 ST GEORGES SUR ARNON

Tél. Secrétariat 02.54.21.90.50

cibele@lentilleduberry.com

~~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~~

2. ~~CHAPITRE 2 :~~ NOM DU ~~PRODUIT~~ LABEL ROUGE

« Lentilles Vertes »

3. ~~CHAPITRE 3 :~~ DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE

~~3.1.1 — Description de la Lentille Verte~~

~~Les~~ **Lentilles vertes sont des** ~~est une~~ graines sèches de la plante légumineuse *lens culinaris* (syn : *lens esculenta*), variété ANICIA **caractérisée par un tégument vert sombre plus ou moins marbré de bleu.** ~~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 **3,54** 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.~~

~~Les~~ ~~Lentilles Vertes~~ ~~sont~~ ~~est~~ cuites en moins de 30 minutes.

~~3.1.~~

3.2. CONDITIONNEMENT

Les Lentilles vertes sont conditionnées en big bag dans la limite de 1200 kg, en Unité de Vente Consommateur (UVC) ainsi qu'en sacs vrac (poids maximum 50 kg). Les big bags peuvent être reconditionnés par les emballeurs extérieurs. ~~Les lentilles vertes sont conditionnées en unité de vente consommateur (filet, sac toile, sac plastique, cartonnnette, 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
Cartonnnette	0.25 à 1 kg
Filet	0.25 à 1 kg
<u>Sac plastique vrac (1)</u>	<u>5 kg</u>
<u>Sac plastique vrac (1)</u>	<u>10 kg</u>
<u>Sac (2)</u>	<u>25 à 50 kg</u>
<u>Big-Bag (2)</u>	<u>500 à 1200 kg</u>

~~(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 sera également tenue informée par les sociétés de conditionnement concernées de toute modification affectant les emballages.~~

3.1.3 Périmètre de certification

3.3.CHAMPS 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 Label Rouge.

3.4.PRESENTATION DU PRODUIT COURANT

Le produit courant correspond à des lentilles vertes sans exigence de spécificité variétale qui ne proviennent pas de lentilles Label Rouge déclassées. Ce sont, en général, des lentilles d’importation, mais elles peuvent également être, selon la période, des lentilles françaises sans indication de provenance.

Elles sont mises en marché conditionnées, durant la même période que le produit Label Rouge et se trouvent dans le même espace de vente.

Le produit courant ne bénéficie pas d’un signe officiel d’identification de la qualité et de l’origine ou d’une certification de conformité de produit

~~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.~~

4. TABLEAU DE COMPARAISON ENTRE LE PRODUIT LABEL ROUGE ET LE PRODUIT COURANT DE COMPARAISON

ETAPES	PRODUIT LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT
Contractualisation des surfaces Contrat de production Habilitation des parcelles	Engagement de production filière Lentilles Vertes Habilitation des parcelles avec engagement du producteurs sur le respect des critères du cahier des charges : nature des sols correspondant au CDC, absence de boue d’épuration, irrigation et défanage chimique	Absence d’engagement de production Absence d’habilitation des parcelles

	interdit, utilisation semences certifiées, rotation minimale 3 ans	
Semis et culture	Semences Anicia inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises au contrôle des services officiels Semences certifiées obligatoires Fiche de suivi parcellaire précisant : travail du sol et précédant, date de semis, densité Profondeur, apport en fertilisants phosphatés ou potassiques oui /non avec justificatif, date et intervention sur les cultures avec justification des interventions Suivi technique des parcelles par l'ODG (35% au semis, 35% en floraison et 100% avant récolte) et envoi de notes d'informations pendant la culture Suivi des cultures et des producteurs par le groupement Envoi des avertissements agricoles	Semences certifiées non exigées Absence de suivi technique particulier des cultures
Déclenchement de Récolte	Contrôle de chaque parcelle et envoi d'un mail libérateur à chaque producteur : pas de livraison de produit Labellisé sans aval ODG 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)
Pré-stockage	Pas de séchage des lentilles : le séchage est une action mécanique réalisée par des outils insufflant de l'air chaud permettant de réduire l'humidité rapidement des grains. Cette action durcit le grain et la peau Pas de stockage à la ferme	Pas de séchage des lentilles Stockage à la ferme possible
Stockage des lots (silo relais ou centre de tri)	Classement cellule Lentilles Vertes filière Label Rouge	Classement en cellule Lentilles Vertes conventionnelles

	Enregistrements liés à la conservation du grain Température de stockage inférieure à 40°C si humidité du grain supérieure à 16% Contrôle bimensuel de non échauffement du grain jusqu'au mois d'octobre.	
Protection des grains Fumigation	La lutte contre les insectes est obligatoire au stockage. Les moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage (valeur $\leq 0,05$ mg/kg). 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
Date de durabilité minimale	3 ans de DDM	DDM au choix de l'opérateur, pas d'encadrement réglementaire.

~~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 devra avoir lieu au dernier tiers de la DLUO des lentilles vertes Label Rouge.~~

5. ~~3.5~~ — ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

ETAPES	CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DES LENTILLES VERTES LABEL ROUGE	INFLUENCE DES CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES SUR LA QUALITE DU PRODUIT
Choix des parcelles	<u>Sols de nature argilo-calcaire qui appartiennent au type Rendzine et sol brun calcaire</u> Absence de boue d'épuration	Le choix des parcelles permet de produire des lentilles homogènes, avec un goût caractéristique et une bonne tenue à la cuisson <u>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</u> <u>La corrélation des conditions climatiques avec ce type de sol assure un calibre homogène des graines</u> Planter les lentilles sur des terres fortes ou sableuses entraîne une impossibilité de procéder au roulage et un cycle végétatif trop long sur la lentille qui n'arrive pas à maturité. Les Lentilles vertes Label Rouge bénéficient de terres indemnes de résidus de boues d'épuration
Semis	Utilisation semences certifiées Semence Anicia Inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises au contrôle des services officiels	La semence certifiée permet d'obtenir un grain sur et choisi Les dates et densité ont été choisies afin d'optimiser les rendements mais aussi la taille des grains
Pratiques culturales	Irrigation et défanage chimique interdit,	La culture est résiliente face à la pénurie d'eau Défanage chimique interdit : <u>En raison du développement végétatif « en étage » des Lentilles vertes, toutes les graines ne parviennent pas à maturité en même temps.</u> La récolte est particulièrement suivie afin d'avoir une collecte saine

	Rotation minimale 3 ans	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, et elle permet d'assainir le sol et d'atténuer la pression parasitaire, par exemple pour le botrytis <u>Rotation entre 2 cultures de lentilles est d'au moins 3 années pour limiter les risques liés aux champignons Aphanomyces, fusariums, pythiums (maladie du système racinaire)</u>
Suivi cultural	Fiche de suivi parcellaire : Date et intervention sur les cultures avec justification des interventions Suivi des cultures à la parcelle et des producteurs par l'organisme de défense et de gestion Réunion technique avant et après moisson	Le contrôle en culture des parcelles permet d'agir de façon efficace et raisonnée et d'écarter tout produit non labellisable. Le savoir-faire est transmis par la vie associative de l'ODG permettant d'optimiser la connaissance terrain et ses bonnes pratiques (du semis à la récolte)
Pré-stockage	Pas de séchage des lentilles Stockage à la ferme interdit	Le grain collecté est surveillé et ventilé mais non séché afin de ne pas perdre de façon mécanique son humidité. La peau ne doit pas durcir par cette action de séchage L'interdiction de stockage à la ferme oblige les producteurs à prendre le plus grand soin du produit dès la moisson afin d'apporter au silo un produit correspondant au CDC
Réception des lots (silos relais ou centre de tri)	Absence de vis sans fin Agréage à réception suivant CDC Contrôle à réception des lentilles (normes strictes)	Les outils employés protègent au maximum les graines Permet d'écarter des lots non labellisables, qui seraient à risque dans les silos
Stockage des lots (silos relais ou centre de tri) et protection des grains	Classement cellule Lentilles vertes filière Label Rouge : Enregistrements liés à la conservation du grain	Le travail du stockage est primordial pour la conservation des grains. Les critères de température et d'humidité, associés à un contrôle régulier, permettent une conservation optimale du grain

	Température de stockage inférieure à 40°C si humidité du grain supérieure à 16% Contrôle bimensuel de non échauffement du grain jusqu'au mois d'octobre	La qualité du grain attendue (couleur homogène, aspect lisse, absence de moisissure) est ainsi atteinte
Protection des grains	La lutte contre les insectes est obligatoire au stockage. Les moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage (valeur $\leq 0,05$ mg/kg).	La protection des grains permet de réguler la pression des insectes dans l'environnement et les silos, et d'avoir ainsi moins de grains bruchés Les lots de lentilles vendus aux consommateurs sont ainsi préservés d'insectes Aucun résidu d'insecticide de stockage dans les lots
Tri	Diamètre entre 3,5 et 6mm 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 : $\leq 0,1$ % Agréage des lots avant conditionnement	Grâce à ces normes, l'aspect des Lentilles vertes Label Rouge se démarque par le calibre et la couleur plus homogènes, par la quantité de graines cassées inférieure au produit courant et par une présence de matières étrangères très inférieure au produit courant
Produit fini	Bonne tenue à la cuisson	Les lentilles vertes sont résistantes à une cuisson prolongée : elles s'éclatent peu à la cuisson ce qui est très apprécié des cuisiniers. On peut lier cet aspect à la qualité du tri.

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 s'éclatent peu à la cuisson ce qui est très apprécié des cuisiniers.

On peut expliquer cette différence à 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.

5.1. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages des Lentilles label rouge, sont les suivantes :

CC1 : Bonne tenue à la cuisson

- **PM 37 : Temps de cuisson et bonne tenue à la cuisson**

CC2 : Tri hautement sélectif

- **PM 29 : Matériel de tri minimum**
- **PM 31 : Humidité ≤ 16 %**
- **PM 32 : Matières étrangères $\leq 0,2$ %**
Dont matières minérales : $\leq 0,001$ pour mille
- **PM 33 : Graines brisées ou cassées $\leq 0,8$ %**
- **PM 34 : Brisures de graines $\leq 0,2$ %**
- **PM 35 : Graines endommagées $\leq 0,8$ %**
- **PM 36 : Graines inacceptables $\leq 0,1$ %**

~~CHAPITRE 4 : IDENTIFICATION ET TRACABILITE DU PRODUIT~~

6. TRAÇABILITÉ

6.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- Les producteurs de lentilles vertes ;
- Les silos relais;
- Les centres de tri et de conditionnement ;
- Les emballeurs extérieurs.

6.1. SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE

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.

ETAPES	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Habilitation des parcelles de lentilles & mise en place des productions	Nom et code du producteur Commune, Référence cadastrale des parcelles concernées et/ou nom de l'ilôt et/ou lieu-dit, Surface	Document de conformité des parcelles au cahier des charges Engagement du producteur
Semis & suivi culture	Identification du producteur Rotation culturale Absence boue d'épuration Suivi fertilisation Nature et caractéristique du sol Semis : date, densité, profondeur, numéro lot semences certifiées, condition de semis et préparation du sol Travail du sol Intervention, date, dose et justification des interventions Absence d'irrigation	Conseils techniques Fiche de suivi parcellaire
Contrôle en culture par l'ODG	Etat sanitaire des parcelles : Contrôle semis, floraison, avant récolte des parcelles Liste des producteurs et des parcelles pré-labellisées	Tableau de contrôle en culture semis, floraison, avant récolte Fiche de pré labellisation par le contrôleur

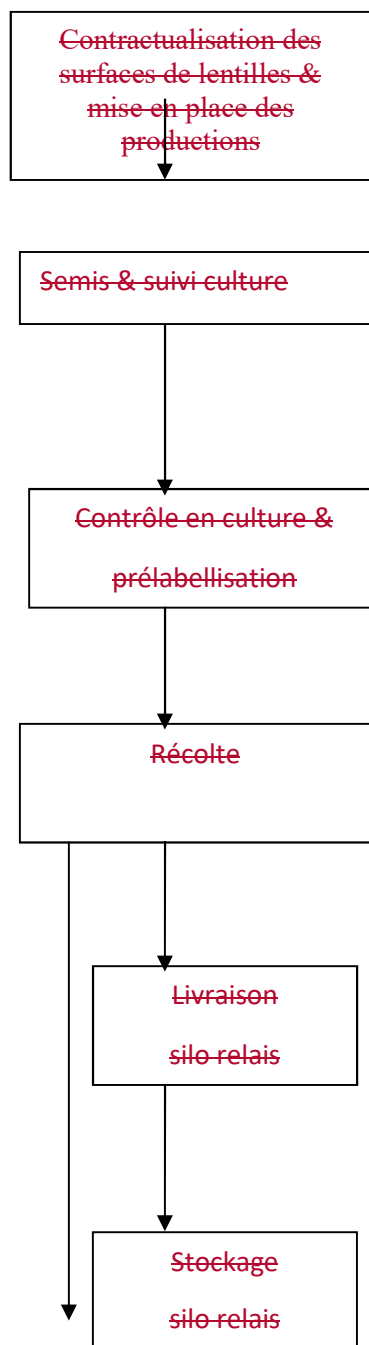
		Message libératoire de pré labellisation Communication au silos relais des surfaces pré labellisées et des délais avant récolte
Récolte Réception	Stockage à la ferme interdit Délai entre moisson et livraison Traçabilité à la parcelle Respect des normes de réception dont humidité	Engagement du producteur sur la contractualisation des surfaces Fiche de suivi réception, ticket de pesée Fiche d'agrèage à réception : parcelle, date moisson et analyses
Stockage	Traçabilité des cellules Température et humidité Ventilation Protection des grains	Fiche de suivi cellules, bon de transfert, fiche de suivi réception Enregistrement de ventilation, et thermométrie Attestation de protection des grains
Tri	Matériel de tri utilisé Respect des valeurs cibles Suivi traçabilité	Contrôle visuel des outils Fiche de suivi Tri Audit interne : Bilan trimestriel comptabilité matière
Conditionnement	Suivi traçabilité, numéro de lot, DDM Le n° de lot nous permet de retrouver la traçabilité des produits livrés et de remonter jusqu'aux livraisons des agriculteurs Le n° de lot emballeur extérieur permet de remonter aux différents contenants utilisés au cours du conditionnement et aux réceptions CIBELE concernées	Procédure de traçabilité : Fiche de suivi conditionnement
Etiquetage	Respect des mentions obligatoires	Etiquette de l'unité de vente

Certains des documents décrits précédemment peuvent être regroupés ou fractionnés en fonction des entreprises concernées et des différentes étapes de l'élaboration du produit. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Les échantillons correspondant aux apports agriculteurs et aux transferts des silos relais seront conservés pendant la campagne. Les échantillons labellisés seront conservés jusqu'à la DDM.

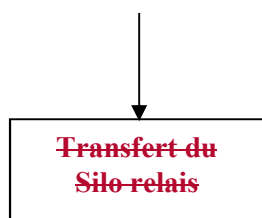
Ces documents doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

Les lots de lentilles label rouge sont séparés par un moyen physique des lots non label rouge.



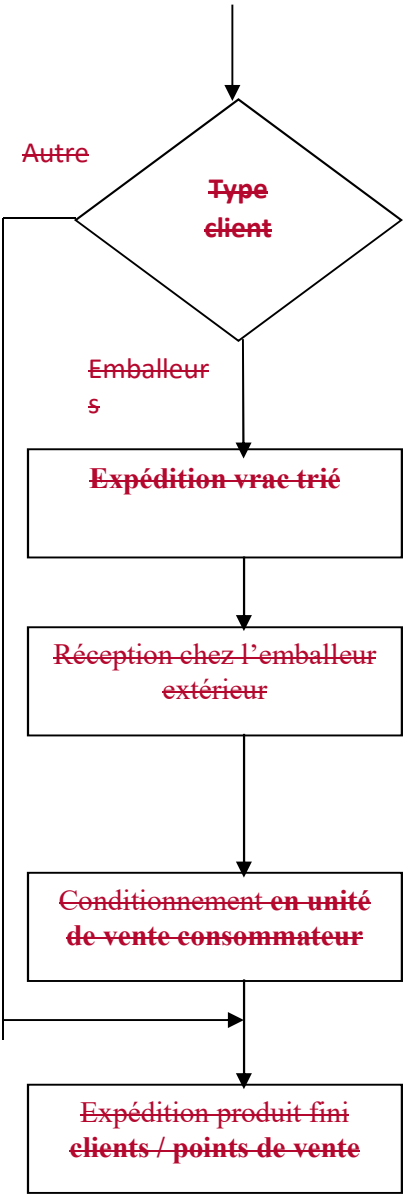
Suite page suivante

DOCUMENT / ENREGISTREMENT	IDENTIFICATION & TRACABILITÉ
Contrat de production entre le producteur et l'Association	Nom et code du producteur Référence cadastrale des parcelles concernées Surface N° de contrat de production
Fiche de suivi-parcellaire	Nom et code du producteur Référence cadastrale des parcelles concernées Surface Certificat SOC
Fiche contrôle-lentilles Bon de prélabellisation Liste des producteurs prélabellisés	Nom et code du producteur Référence cadastrale des parcelles concernées N° de bon de prélabellisation (dernière visite) Surface exacte prélabellisée Nom du contrôleur
Fiche de suivi-parcellaire Bon de prélabellisation Liste des producteurs prélabellisés	Nom et code du producteur Référence cadastrale des parcelles concernées N° de bon de prélabellisation Surface exacte prélabellisée
Bon de prélabellisation Bon d'apport Liste des producteurs prélabellisés Fiche de suivi-cellule du silo-relais	Nom et code du producteur N° de bon de prélabellisation N° de contrat de production Quantité livrée N° de cellule du silo-relais N° bon d'apport Echantillon représentatif par livraison et identifié par producteur
Fiche de suivi-cellule du silo-relais	N° cellule du silo-relais Quantité



DOCUMENT / ENREGISTREMENT	IDENTIFICATION & TRACABILITÉ
Bon de transfert	N° de bon de transfert N° de cellule du silo-relais

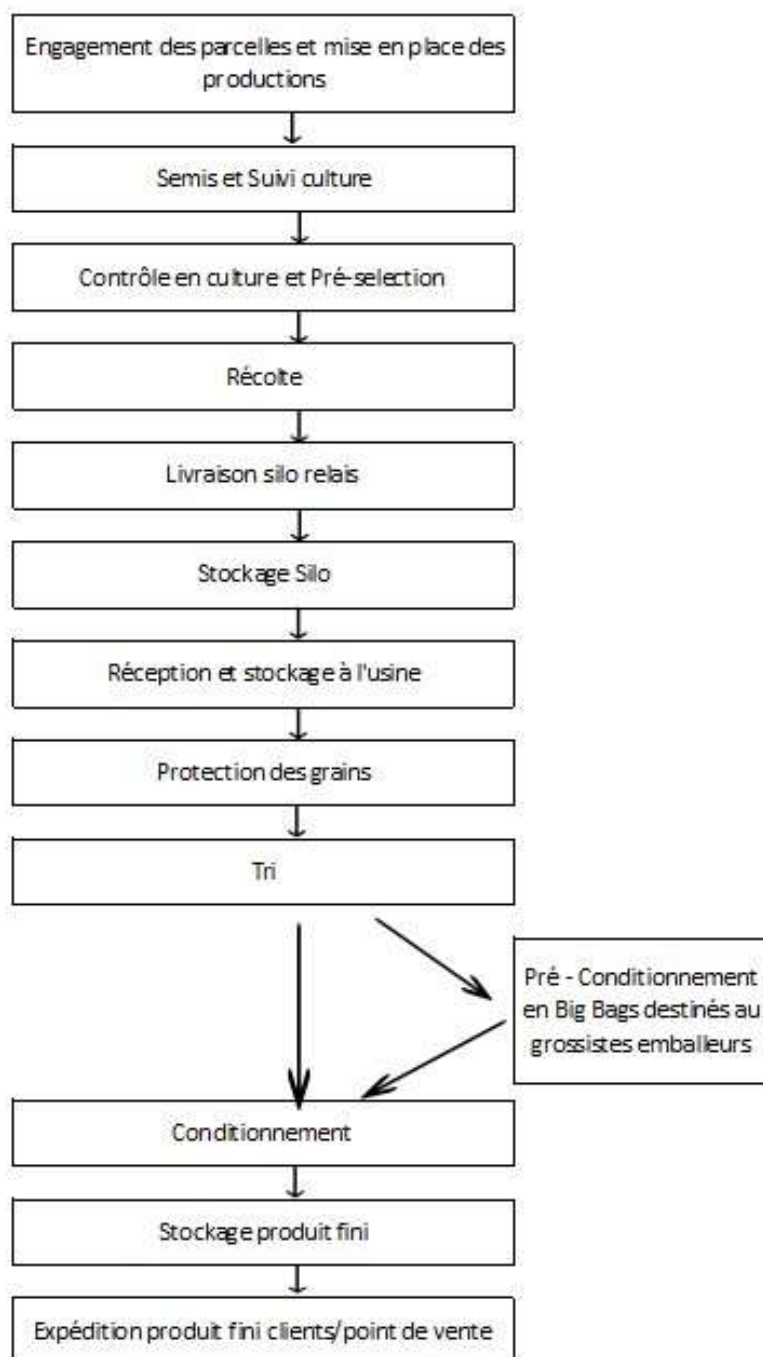




DOCUMENT / ENREGISTREMENT	IDENTIFICATION & TRACABILITÉ
/	/
Bon de livraison	N° de bon de livraison N° de lot (s) centre de tri Quantité livrée Fournisseur
Bon de livraison Fiche de suivi réception	N° de bon de livraison N° de lot (s) centre de tri Quantité livrée Fournisseur Date de réception N° big-bag / 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

7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT ~~CHAPITRE 5:~~

7.1. SCHEMA DE VIE



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

8. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

8.1.SPECIFICITES DE LA CONDUITE CULTURALE

Etapes	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Nature pédologique des sols	PM1	Type de sol accepté	<u>Les sols sont de nature argilo-calcaire. Ils peuvent appartenir aux types "Rendzine" et "Sol brun calcaire"</u>
	PM2	<u>Caractéristiques des sols</u>	<u>Les sols sont :</u> - <u>sains en termes d'hydromorphie</u> - <u>peu battants,</u> - <u>bien pourvus en matière organique,</u> - <u>peu compacts,</u>
Conduite culturale	PM3	Rotation Culturelle	<u>La rotation entre 2 cultures de lentilles est d'au moins 3 années</u>
	PM4	Epandage de boues	<u>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</u>
	PM5	Fertilisation azotée	<u>L'apport d'azote sous forme organique ou minéral est interdit sur les lentilles vertes</u>
	PM6	Fertilisation potassique et phosphatée	<u>Un apport en fertilisants phosphatés ou potassiques est possible seulement si une analyse de sol, par parcelle ou par groupe de parcelles de même type de sol, a été préalablement réalisée et met en évidence une carence en potasse ou phosphate</u>
	PM7	Amendement calcique	Les amendements calciques sont interdits sur la culture.
	PM8	Travail du sol hivernal	<u>Exécution d'un labour d'hiver ou d'un travail d'ameublissement et d'émiettement du sol</u>
	PM9	Travail du sol avant semis	<u>Travail d'émiettement, d'égalisation et de nivellement surface</u>
	PM10	Choix des semences	<u>Variété ANICIA certifiées par le Groupement National Interprofessionnel des Semences (GNIS)</u>
	PM11	Période de semis	<u>Le semis est réalisé entre le 1er mars et le 30 avril</u>
	PM12	Profondeur du semis	<u>Semis de 2 à 3 cm</u>
	PM13	Densité du semis	<u>De 200 à 350 grains/m2</u>

	PM14	<u>Travail du sol après semis</u>	<u>Roulage du sol</u>
	PM15	défanage interdit	Absence de défanage
	PM16	<u>Irrigation interdite</u>	<u>Absence d'irrigation</u>

8.2. PRE-LABELLISATION ET RECOLTE

Pré-labellisation	PM17	<u>Pré labellisation de la parcelle avant récolte</u>	<u>Envoi d'un message libérateur de prélabellisation</u>
Récolte	PM18	Taux d'humidité maximal à la récolte	<u>Taux d'humidité des lentilles est inférieur ou égal à 18%</u>
	PM19	Propreté de la machine de récolte	<u>Le nettoyage de la machine avant récolte est obligatoire</u>
	PM20	Livraison dès la moisson au centre de tri ou au silo relais.	Délai entre moisson et livraison inférieur ou égal à 1 jour (jour ouvré)
	PM21	pré-stockage	<u>Le stockage à la ferme est interdit</u>

8.3. RECEPTION ET STOCKAGE DU PRODUIT BRUT

Pré-agréage à réception moisson	PM22	Taux maxi d'humidité	<u>- le taux d'humidité < 18 %</u>
Stockage produit brut pré-agréé	PM23	Manipulation	<u>Absence de vis sans fin</u>
	PM24	Conditions de stockage	Il est interdit de mélanger 2 années de récolte différentes dans la même unité (cellule) de stockage.
	PM25	Température de stockage	< à 40°C si humidité du grain supérieure à 16%
	PM26	Suivi de la température en Silo	Pour les lots concernés par le PM 26, il sera fait un premier relevé dans la semaine suivant la mise en silo, en complément des contrôles réalisés 2 fois par mois jusqu'au mois d'octobre Ces contrôles permettent de vérifier qu'il n'y a pas d'échauffement du grain
	PM27	Régulation de la température	En cas d'échauffement du grain il doit être mis en place une des actions suivantes : -ventilation

			-nettoyage des lots -transilage
Protection des grains	PM28	Opération de protection des grains	La lutte contre les insectes est obligatoire au stockage. Les moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage (valeur $\leq$ 0,05 mg/kg)

8.4. TRI ET CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Triage	PM29	Matériel de tri minimum	<u>Nettoyeur-séparateur (1^{er} niveau)</u> <u>Trieur alvéolaire (2^{ème} niveau)</u> <u>Table densimétrique (3^{ème} niveau)</u>
	PM30	Calibre des Lentilles vertes Label Rouge	Mise en place des grilles adaptées au calibre 3,5 / 6 mm
Tri et caractéristiques du produit fini	PM31	<u>Taux maxi d'humidité</u>	<u>< 16 %</u>
	PM32	<u>Taux maxi de matière étrangère</u> <u>dont : Matières minérales</u>	<u>< 0,2 %</u> <u>< 0,001 pour mille</u> <u>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.</u>
	PM33	<u>Taux maxi de graines brisées ou cassées</u>	<u>< 0,8 %</u> <u>Les graines brisées (décortiquées ou non) ont subi une amputation accidentelle affectant plus de 1/8 de la graine</u> <u>Les graines cassées ont leurs deux cotylédons séparés l'un de l'autre.</u>
	PM34	<u>Taux maxi de brisures de graines</u>	<u>< 0,2 %</u> <u>Les brisures de graine sont les fragments des graines dont la taille est inférieure à 1/8 de la graine.</u>
	PM35	<u>Taux maxi de graines endommagées</u>	<u>< 0,8 %</u> <u>Les graines endommagées regroupent les graines rouillées, dégénérées, germées.</u>
	PM36	<u>Taux maxi de graines inacceptables</u>	<u>< 0,1 %</u> <u>Les graines inacceptables sont brûchées, tâchées ou présentent des traces de moisissures.</u>

	PM37	Temps de cuisson et bonne tenue à la cuisson	<u>Cuisson inférieure ou égale à 30 minutes</u> <u>Vérification de la bonne tenue à la cuisson en cuisson prolongée.</u>
--	------	--	---

8.5.CONDITIONNEMENT – EXPEDITION

Conditionnement	PM38	Conditionnement autorisé	Big bag dans la limite de 1200 kg, en UVC ainsi qu'en sacs vrac dans la limite d'un poids maximum 50 kg, les emballages permettant l'étiquetage relatif au Label Rouge.
	PM39	DDM	Date de Durabilité Minimale limitée à 3 ans après la récolte.

8.6.ETIQUETAGE

Etiquetage	PM40	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA XX/XX « Lentilles vertes » mentionne au minimum : - Le logo-type Label Rouge dans le respect de la charte graphique accompagné du N° d'homologation. Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du label rouge : LA xx/xx, - Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : • Bonne tenue à la cuisson • Tri hautement sélectif - Le nom et l'adresse de l'ODG Association Lentilles Vertes du Berry RN 151 Zone Artisanale 36100 ST GEORGES / ARNON
------------	------	------------	--

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 (Selérotiniose, Pourriture grise, Rouille, Anthraenose)~~

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 de 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 $\leq 18\%$~~
- ~~— le taux de matières étrangères $\leq 8\%$ — le taux de graines brisées ou cassées $\leq 8\%$~~
- ~~— le taux de graines endommagées $\leq 10\%$~~
- ~~— la taux de graines inacceptables $\leq 10\%$~~

~~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'agrèage 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 caractéristiques 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	$\leq 16 \%$
- Matières étrangères¹	$\leq 0,2 \%$
— dont : Matières minérales	$\leq 0,001$ pour mille
- Graines brisées² ou cassées³	$\leq 0,8 \%$
- Brisures de graines⁴	$\leq 0,2 \%$
- Graines endommagées⁵	$\leq 0,8 \%$
- Graines inacceptables⁶	$\leq 0,1 \%$

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 brûchées, 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 :~~

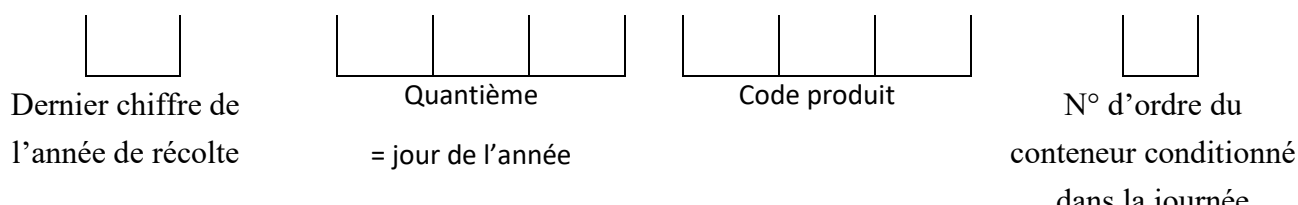
- ~~— une Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) limitée à 2 ans après la date de chaque conditionnement ;~~
- ~~— un numéro de lot permettant de retrouver :~~
 - ~~. la date de conditionnement~~
 - ~~. le type de conditionnement~~
 - ~~. le numéro de livraison correspondant.~~

~~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~~

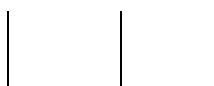
~~Ce n° de lot nous permet donc de retrouver la traçabilité des produits livrés. Dans le cadre des livraisons directes de producteurs au centre de tri, un n° de lot peut représenter 3 producteurs~~

~~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 / Expédition :

~~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~~~~L'étiquette du produit labellisé comporte, en plus des mentions obligatoires :~~~~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~~~~- Suivi assuré du producteur au point de vente~~~~Bonne tenue à la cuisson~~~~- le nom et l'adresse du groupement :~~~~Association LVB RN 151 Zone Artisanale~~~~36100 ST GEORGES / ARNON~~

9. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

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

PPC	PM	POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
PPC1	PM1	Type de sol acceptéNature du sol de la parcelle	Les sols sont de nature argilo-calcaire. Ils peuvent appartenir aux types "Rendzine" et "Sol brun calcaire"	Visuelle-Documentaire

PPC2	PM10	Utilisation semences certifiées	Semences certifiées Anicia	Documentaire
		Suivi technique des parcelles par l'Association	Suivi technique après semis, pendant la floraison et avant la récolte.	Visuelle
PPC3	PM22	Taux maxi d'humidité à la récolte	le taux d'humidité < 18 % T	
PPC3 5	PM 27	Température de stockage	< à 40°C si humidité supérieure à 16%	Documentaire
PPC5	PM28	Absence d'insectes vivants dans les lentilles	Absence de brûches dans les lentilles vertes Label Rouge après fumigation	Visuelle
PPC4 7	PM31	Taux maxi d'humidité 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	≤ 16 % Humidité < 16 % Matières étrangères < 0,2 % dont matières minérales < 0,001 pour mille Graines brisées/cassées < 0,8 % Brisures de graines < 0,2 % Graines endommagées < 0,8 % Graines inacceptables < 0,1 %	Documentaire
PPC5	PM32	Taux maxi de matières étrangères dont : Matières minérales	≤ 0,2 % ≤ 0,001 pour mille 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	Documentaire
PPC6	PM33	Taux maxi de graines brisées ou cassées	≤ 0,8 % Les graines brisées (décortiquées ou non) ont subi une amputation accidentelle	Documentaire

			affectant plus de 1/8 de la graine Les graines cassées ont leurs deux cotylédons séparés l'un de l'autre	
PPC7	PM34	Taux maxi de brisures de graines	$\leq 0,2 \%$ Les brisures de graine sont les fragments des graines dont la taille est inférieure à 1/8 de la graine	Documentaire
PPC8	PM35	Taux maxi de graines endommagées	$\leq 0,8 \%$ Les graines endommagées regroupent les graines rouillées, dégénérées, germées	Documentaire
PPC9	PM36	Taux maxi de graines inacceptables	$\leq 0,1 \%$ Les graines inacceptables sont brûchées, tâchées ou présentent des traces de moisissures	Documentaire
PPC10	PM30	Calibre des Lentilles vertes Label Rouge	Mise en place des grilles adaptées au calibre 3,5 / 6 mm	Visuelle
PPC11	PM37	Temps de cuisson et bonne tenue à la cuisson Cuisson des lentilles vertes Label Rouge	Cuisson inférieure ou égale à 30 minutes Vérification de la bonne tenue à la cuisson en cuisson prolongée Temps de cuisson < 30 mn	Documentaire Mesure du temps de cuisson

Annexe 1 : Définition

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 **10** et 1200 T.

Unité de stockage ~~Conteneur~~ : Capacité de stockage mobile **ou fixe** du centre de tri. La capacité maximale de ces conteneurs est de **(de 1 à 75 tonnes)**.~~2 T.~~