

# CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 05/14 « FARINE DE MEULE »

## CARACTERISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES:

- Variétés de blés panifiables recommandées par la Meunerie
- Absence de traitement insecticide de stockage après récolte
- Farine obtenue exclusivement après mouture sur meule

Organisme de Défense et de Gestion Demandeur
 Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité  6 Rue Lincoln 75008 PARIS Tél : 01.53.23.04.10 Fax : 01.49.52.01.22 E-mail : <a href="mailto:paq@paq-groupement.com">paq@paq-groupement.com</a>
Le Président du Conseil d'Administration  

Références	Evolutions	Validation
17 octobre 2016	Modification temporaire du cahier des charges	Comité national IGP-LR-STG (consultation écrite) du 7 novembre 2016

## Sommaire

<b>1) NOM DU DEMANDEUR.....</b>	<b>3</b>
<b>2) NOM DU LABEL ROUGE .....</b>	<b>3</b>
<b>3) LA DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>3</b>
3.1. PRESENTATION DU PRODUIT CANDIDAT AU LABEL ROUGE.....	3
3.1.1 <i>Les caractéristiques de la farine de meule Label Rouge.</i> .....	3
3.1.2 <i>Le champs de la certification et ses différents acteurs.</i> .....	6
3.2. CARACTERISTIQUES DE LA FARINE DE MEULE LABEL ROUGE PAR RAPPORT .....	6
AU PRODUIT DE COMPARAISON .....	6
3.2.1 <i>Définition du produit de comparaison.</i> .....	6
3.2.2 <i>Tableau descriptif.</i> .....	7
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE .....	12
<b>4) TRACABILITÉ.....</b>	<b>13</b>
<b>5) METHODE D'OBTENTION.....</b>	<b>17</b>
5.1. CHRONOLOGIE SYNTHETIQUE DES OPERATIONS.....	17
5.2. DETAIL DES OPERATIONS .....	18
5.2.1 <i>Sélection des variétés de blés</i> .....	18
5.2.2 <i>Production des blés</i> .....	19
5.2.3 <i>Stockage et assemblage des blés</i> .....	20
5.3 CARACTERISTIQUES ET POINTS DE MAITRISE.....	21
5.3.1 <i>Sélection des variétés et culture des blés</i> .....	21
5.3.2 <i>Récolte des blés et transport vers les silos de stockage</i> .....	22
5.3.3 <i>Stockage et assemblage des blés</i> .....	22
5.3.4 <i>Réception des blés dans les moulins</i> .....	23
5.3.5 <i>Transformation des blés en farines</i> .....	23
5.3.6 <i>Stockage des farines</i> .....	24
5.3.7 <i>Conditionnement des farines</i> .....	24
<b>6) ETIQUETAGE.....</b>	<b>25</b>
<b>7) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET METHODES D'ÉVALUATION.....</b>	<b>26</b>
7.1. TABLEAUX DES MESURES MISES EN PLACE .....	26

### ANNEXE

## 1) NOM DU DEMANDEUR

### PAQ

6 Rue Lincoln – 75008 PARIS  
Tél : 01.53.23.04.10  
Fax : 01.49.52.01.22  
Email : [paq@paq-groupement.com](mailto:paq@paq-groupement.com)

## 2) NOM DU LABEL ROUGE

« FARINE DE MEULE »

## 3) LA DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit candidat au Label Rouge

Le produit labellisé est une farine de blé écrasé sur meule, de type 80 à 110, à destination des boulangers en boulangerie artisanale ou à destination des G.M.S. ou autres professionnels souhaitant utiliser la farine de meule label rouge, pour la réalisation de pain bis, complets, spéciaux et autres applications spéciales.

#### 3.1.1 Les caractéristiques de la farine de meule Label Rouge.

##### √ Les blés utilisables

Les blés destinés à la farine de meule sont rigoureusement sélectionnés au niveau des variétés (VRM), des pratiques culturales, du stockage au niveau de l'organisme stockeur ou chez le producteur de blé.

Enfin, les blés font l'objet d'une sélection stricte à réception au moulin.

Le champ de la certification Label Rouge au niveau des blés, couvre l'ensemble d'une filière soit les étapes suivantes :

- Sélection des variétés
- Choix des parcelles
- Sélection des semences
- Culture des blés (maîtrise des différentes étapes de culture dont traitements phytosanitaires avant la récolte)
- Collecte, récolte et stockage des blés (chez les producteurs)
- Stockage des blés en organisme stockeur
- Sélection et assemblage des blés
- Stockage des mélanges de blés sans recours à des insecticides de stockage
- Nettoyage des blés
- Mouture sur meule des blés
- Mélange des farines (en option)
- Obtention de la farine label rouge
- Conditionnement de la farine (ensachage ou vrac)

√ Les Taux de cendres

TAUX DE CENDRES	TYPE DE FARINE	APPELLATION	USAGE
0,50%	T45	Farine blanche	Pâtisseries essentiellement
De 0,50% à 0,60%	T 55	Farine Blanche	Pain biscottes et viennoiseries
De 0,62% à 0,75%	T65	Farine Blanche	Pain de tradition française, biscuiterie
De 0,75% à 0,90%	T80	Farine Bise	Pain Bis et autres applications spéciales
De 1% à 1,20%	T110	Semi- complète	Pains bis, complets, spéciaux et autres
Au dessus de 1,40%	T150	Farine complète	Pains complets, spéciaux et autres

La farine de meule Label Rouge devra s'inscrire dans une plage de taux de cendres allant de 0,75% à 1,20%.

√ Les Caractéristiques de l'écrasement à l'aide d'un outil meule

La mouture consiste d'abord en un broyage des grains de céréales destinés à la consommation humaine.

Dans le mode de broyage traditionnel, pour lequel les applications diffèrent, les grains sont plus ou moins débarrassés de leur couche cellulosique, à la suite d'une succession de traitements dont des tamisages. Alors qu'une mouture sur cylindre donne un produit plus bluté avec séparation du germe

et des enveloppes périphériques (restent semoules et morceaux d'enveloppes), une mouture sur meule donne un produit dont le germe et les morceaux d'enveloppes sont presque intégralement conservés et broyés avec l'amande, se retrouvant ainsi en grande partie dans la farine.

L'intérêt d'un processus d'écrasement du grain de blé sur meule est de fournir une farine plus typée qui aura gardé la plupart de ses éléments nutritifs : fibres (insolubles), vitamines (B notamment B1 et E), matières minérales (sels minéraux) et acides gras essentiels (issus du germe surtout).

Ainsi, sur le plan nutritionnel, en plus du plan gustatif et notamment des arômes développés par le germe, le processus sur meule revêt un grand intérêt. La mouture sur meule vise à maintenir toute la valeur des céréales en écrasant tout le grain, sans échauffement ou élévation marquée de la température du fait d'une action mécanique moins poussée.

Au niveau du mélange, les constituants du grain sont intimement mêlés pour conserver la richesse naturelle du blé.

La farine obtenue sur meule contient également des amidons endommagés permettant ainsi une meilleure hydrolyse de l'amidon et des fibres, d'où une autolyse lors de la fermentation panairaire pour fournir tous les facteurs de croissance nécessaires aux amylases.

Dans le cadre de ce cahier des charges, la réalisation d'une farine produite à partir de l'utilisation d'un appareillage classique de meunerie (moulins à cylindre) pour l'écrasement du blé est proscrite.

Le tableau suivant permet de comparer la fabrication de farines typées à l'aide d'un appareillage classique à la fabrication de farines à l'aide de meules.

Farine à taux de cendres élevé utilisant un appareillage classique de meunerie	Farine à taux de cendres élevé utilisant l'outil meule
Les opérations de fabrication sont identiques et le grain suit un trajet classique à l'exception de l'étape de broyage qui se fait sur cylindre	Les opérations de fabrication sont identiques et le grain suit un trajet classique à l'exception de l'étape de broyage qui se fait sur meule
La farine est obtenue sous forme d'une farine type 65 à laquelle on incorpore germes stabilisés, remoulages ou sons micronisés pour obtenir la farine à taux de cendre plus élevé.	La farine est directement recueillie et obtenue par broyage sur meule sans besoin de réincorporation (obtention d'un type plus élevé T110 puis blutage pour avoir une farine T80).
Écrasement du grain par désagrégation et fractionnement des constituants du grain ce qui ne permet pas de conserver les enveloppes (son) et le germe de manière intègre (or c'est le but recherché dans le cas des farines de meule : conservation des parties périphériques et pas simplement de l'amande).	Écrasement du grain par pression et friction
Qualités nutritionnelles de la farine moins importantes en général (pour le produit de comparaison).	Qualités nutritionnelles de la farine plus importantes : fibres importantes, matières grasses, vitamines E (antioxydant), vitamines B1 préservées, concentration minérale élevée.

Commercialisation :

La DLUO des farines de meule Label rouge est fixée à 5 mois après la date de mouture. La farine Label Rouge est commercialisée en vrac, en sachets ou en sacs de 1 kg à 50 kg ou en big bag.

Description organoleptique :

**Pâte**

- Présentant un léger excès de collant
- Présentant un allongement au façonnage
- Sans déchirement tout au long du procédé de panification

**Pain**

- croûte colorée
- Présentant une croûte assez épaisse
- Ayant une grigne pas trop ouverte

**Mie**

- marron clair
- Dont la régularité de la taille des alvéoles est intermédiaire

### 3.1.2 Le champs de la certification et ses différents acteurs.

Les opérateurs qui constituent la filière végétale du groupement sont tous habilités en label rouge :

- les producteurs de blé et les producteurs stockeurs de blé
- les organismes stockeurs de blé
- les meuniers

Les meuniers : Ils s'approvisionnent en blés provenant des organismes stockeurs référencés dans la liste du groupement (Liste positive des organismes stockeurs). Les meuniers sont des fabricants de farine. Ils peuvent éventuellement faire appel à des conditionneurs pour l'ensachage de leurs produits. Ces conditionneurs seront également habilités, dans ce cas.

## 3.2. Caractéristiques de la farine de meule Label Rouge par rapport au produit de comparaison

### 3.2.1 Définition du produit de comparaison.

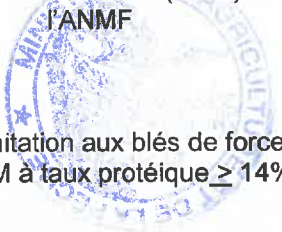
Le produit de comparaison correspond à une farine de meule commerciale dans la plage de taux de cendres annoncée pour la farine de meule Label rouge.

La farine de meule , produit de comparaison, se situe dans le même univers de marché , c'est-à-dire produite dans une minoterie et vendue soit en région, dans un rayon de 100 à 150 kms autour de sa situation géographique, ou sur le marché national.

Le produit de comparaison est distribué plus fréquemment en sacs. Il est donc destiné à une clientèle de professionnels boulangers qui exercent leur activité de commerce de proximité.

Le produit n'est pas sous signe de qualité ou en passe de le devenir. Le produit de comparaison est diffusé sur l'univers de marché depuis au moins deux ans.

## 3.2.2 Tableau descriptif

Étape	Farine de meule produit de comparaison	Farine de meule Label Rouge	Influence sur la qualité
Sélection des variétés de blé	Le choix des variétés se situe parmi toutes les variétés de blés panifiables.	E1 - Liste positive de variétés de blés panifiables autorisées limitées aux : - Limitation à la liste élitiste des Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM) selon l'ANMF  -Limitation aux blés de force VRM à taux protéique $\geq 14\%$	<p>La liste positive de variétés de blés panifiables autorisées à entrer dans la composition de la farine Label Rouge a été créée, afin de définir les variétés répondant à des spécifications élitistes de qualités technologiques et panifiables. Cette liste est revue et corrigée chaque année en fonction de la liste des VRM validée par la Commission Qualité et Technologie de l'ANMF. Un dossier technologique accompagne alors chaque variété comprenant des critères physico-chimiques comme le taux protéique ou les résultats du test de panification.</p> <p>Chaque Organisme Stockeur associé à la démarche farine mouture sur meule Label Rouge disposera de la liste positive au mois de mars de l'année en cours, pour les semis de la même année. Un choix de plusieurs variétés parmi cette liste sera réalisé pour la composition des mélanges.</p> <p>Une même variété bien que classée en VRM peut à l'intérieur d'une même zone de production, réagir différemment (facteur variabilité) chaque parcelle ayant sa propre identité et son propre historique ce qui conduit l'Organisme Stockeur ou le moulin à rechercher des solutions pour l'expression de la variété, notamment au travers de blés de force VRM.</p> <p>➤ 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.</p>

Etape	Farine de meule produit de comparaison	Farine de meule Label Rouge	Influence sur la qualité
Production du blé	Toutes semences	E2 Semences certifiées SOC ou sous SIQO ou semences issues de semences certifiées (R2) à pureté variétale garantie	Cette caractéristique garantit une bonne adaptation au milieu physique, une meilleure résistance aux parasites, une identité variétale assurée, une haute capacité de germination et la propreté des semences. L'objectif est également de garantir un bon développement du blé, tant sur le plan qualitatif que sur le plan quantitatif et de maîtriser la composition finale variétale de l'assemblage de blés mis en œuvre.
Production du blé.	Enregistrements non complets (3 critères enregistrés seulement : analyses de terre et/ou relevés pédologiques - historique des rendements - évaluation du risque fusariose) et pas de contrôle obligatoire de ces enregistrements	E3 Connaissance de la parcelle pour les semis et de l'historique cultural	-Connaître les cultures précédentes et les apports organiques précédents. -Connaître la gestion de l'inter-culture. -Connaître les traitements appliqués
Production du blé.	Fertilisation selon préconisations professionnelles sans utilisation d'un bilan azoté	E4 Fertilisation azotée, maîtrisée et fractionnée en 3 apports pour obtenir un taux protéique $\geq 11\%$	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.
	Pas de traitements maîtrisés ou raisonnés obligatoires	E5 Traitements phytosanitaires maîtrisés = protection phytosanitaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer une protection efficace 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</li> <li>Maîtriser la protection phytosanitaire dans les cultures suivantes.</li> </ul>
Stockage des blés (critères vérifiés à réception par l'organisme stockeur)	Pas de spécifications sur les valeurs protéines et Hagberg dans les contrats relatifs au produit de comparaison  Blé sain, loyal et marchand	E6 Caractéristiques physico-chimiques cibles, et spécifiques des blés : <ul style="list-style-type: none"> <li>Teneur en protéines <math>\geq 11\%</math>MS</li> <li>Indice de chute de Hagberg <math>&gt; 220</math> secondes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protéines = Principal indicateur de la qualité panifiable</li> <li>Indice de chute de Hagberg = Reflet de l'activité amylasique des blés.</li> </ul>



Etape	Farine de meule produit de comparaison	Farine de meule Label Rouge	Influence sur la qualité							
Stockage des blés	Absence de ventilation ou ventilation sans surveillance accrue de la température	E7 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement des grains à 15°C maxi. La température de stockage du blé par les organismes stockeurs est inférieure ou égale à 15°C au plus tard le 1<sup>er</sup> février.</li> <li>• Stockage à plat, non ventilé, interdit chez l'organisme stockeur (stockage à plat non ventilé toléré pendant un mois après récolte uniquement chez le producteur s'il s'agit d'un stockage sous abri bâti)</li> </ul>	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 label rouge vont subir des refroidissements et une ventilation plutôt qu'un traitement chimique, en vue de leur conserver leur qualité sanitaire.							
Stockage des blés	Traitements post récolte possibles	E8 Sans traitement insecticide de stockage depuis la récolte	La sélection des blés, le refroidissement et la ventilation permettent de s'affranchir des traitements insecticides en cours de stockage.							
Réception des blés au moulin	<p>Pas de spécifications sur les valeurs impuretés totales, humidité, poids spécifique, protéines et Hagberg dans les contrats relatifs au produit de comparaison</p> <p>Blé sain, loyal et marchand</p> <p>Blé sain, loyal et marchand Limitation des grains germés, grains avariés, grains étrangers, ergots, grains cariés...</p>	<p>E9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blés conformes aux exigences suivantes :</li> <li>• Humidité &lt; 15%</li> <li>• Poids spécifique &gt; 76 kg/hl</li> </ul> <p><b>Modification temporaire jusqu'au 31 octobre 2017 pour les blés de la récolte 2016 :</b></p> <p><b>Poids Spécifique &gt; 74 kg/hl</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teneur en protéines ≥ 11% MS</li> <li>• Indice de chute de Hagberg &gt; 220 secondes</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impuretés limitées dans le blé</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Grains brisés</td> <td>≤ 3%</td> </tr> <tr> <td>Impuretés constituées par des grains</td> <td rowspan="2">≤ 1%</td> </tr> <tr> <td>Grains germés</td> </tr> <tr> <td>Impuretés diverses</td> <td></td> </tr> </table> <p>Somme totale des impuretés ≤ 4%</p>	Grains brisés	≤ 3%	Impuretés constituées par des grains	≤ 1%	Grains germés	Impuretés diverses		<p>Les critères physico-chimiques suivants contribuent à la qualité boulangère de la farine ainsi qu'à la qualité organoleptique des préparations de panification :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humidité = indicateur partiel de la maturité du blé et de sa capacité de conservation</li> <li>• 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</li> <li>• Protéines = Principal indicateur de la qualité panifiable</li> <li>• Indice de chute : Reflet de l'activité amylasique des blés.</li> </ul>
Grains brisés	≤ 3%									
Impuretés constituées par des grains	≤ 1%									
Grains germés										
Impuretés diverses										

Etape	Farine de meule produit de comparaison	Farine de meule Label Rouge	Influence sur la qualité				
Mouture	Mouture meule et/ ou sur appareillage de meunerie classique	E10 Mouture sur meule et interdiction de mouture mixte contrôlée par une traçabilité des circuits utilisés : recours à des appareillages de meunerie classique non autorisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mouture sur meule limite l'échauffement et permet de conserver le germe pour ses arômes et sa qualité nutritionnelle.</li> </ul>				
	Farine de blé malté ≤ 0,3% Enzymes Farine de fèves ≤ 2% Farine de soja ≤ 0,5% Gluten	E11 Liste positive d'ingrédients et d'auxiliaires technologiques autorisés dans la farine <table border="1" data-bbox="671 853 1023 1037"> <tr> <td>Farine de meule Label Rouge</td> </tr> <tr> <td>Gluten de blé ≤ 2,5%</td> </tr> <tr> <td>Farine de malt de blé ≤ 0,3%</td> </tr> <tr> <td>Enzymes : α-amylases fongiques d'<i>Aspergillus niger</i> et d'<i>Aspergillus oryzae</i></td> </tr> </table>	Farine de meule Label Rouge	Gluten de blé ≤ 2,5%	Farine de malt de blé ≤ 0,3%	Enzymes : α-amylases fongiques d' <i>Aspergillus niger</i> et d' <i>Aspergillus oryzae</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le gluten exogène permet de renforcer la structure du gluten endogène, améliorant ainsi les qualités plastiques de la farine lors de sa panification.</li> <li>• La farine de malt de blé (riche en alpha-amylases) et les enzymes sont des régulateurs de l'activité fermentaire des farines, l'amidon étant très endommagé dans le cas des farines mouture sur meule.</li> </ul> Par contre, la farine Label Rouge - interdit l'usage des farines de fève et de soja car elles peuvent entraîner une suroxydation par les enzymes oxydantes qu'elles contiennent, conduisant ainsi à des pains fades et à la mie plus pâle. Ces farines sont d'habitude employées pour améliorer la machinabilité des pâtes, pour augmenter le volume du pain.
	Farine de meule Label Rouge						
Gluten de blé ≤ 2,5%							
Farine de malt de blé ≤ 0,3%							
Enzymes : α-amylases fongiques d' <i>Aspergillus niger</i> et d' <i>Aspergillus oryzae</i>							
Tests internes souvent selon un protocole commercial	E12 ▶ Protocole DE CONTRÔLE et grille de panification spécifiques aux farines de meule  Note de panification ≥ 230/300	Le test de panification sert à évaluer certaines qualités sensorielles de la farine de meule. C'est en fait une succession de tests sensoriels (visuels, tactiles et gustatifs) réalisés par un boulanger d'essai.					
Produit fini	Après harmonisation réglementaire au niveau européen, il n'existe plus de valeur seuil sur farine au niveau du produit de comparaison (pas d'analyse obligatoire).	E13 Teneur en résidus de produits phytosanitaires et autres contaminants limités Analyse des trois familles suivantes: -organochlorés <0,05 mg/kg par molécule -organophosphorés <0,05 mg/kg par molécule -pyréthrinoides <0,05 mg/kg par molécule  <b>Synergisant :</b> Butoxide de pipéronile <0,05 mg/kg  <b>Métaux lourds :</b> Plomb < 0,2 mg/kg Cadmium < 0,1 mg/kg	Vérification de la limitation de la teneur en résidus de produits phytosanitaires.				

Etape	Farine de meule produit de comparaison	Farine de meule Label Rouge	Influence sur la qualité															
Produit fini	absence de critères réglementaires spécifiques pour les farines de blé	E14 Bonnes pratiques en microbiologie <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Bactéries pathogènes</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>&lt;50</td> <td>&lt;500</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques à coagulase +</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles</td> <td>Abs dans 25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>ASR à 46°C</td> <td>&lt;50</td> <td>&lt;500</td> </tr> </tbody> </table>	Bactéries pathogènes	m	M	Escherichia Coli	<50	<500	Staphylocoques à coagulase +	<10	<100	Salmonelles	Abs dans 25g	-	ASR à 46°C	<50	<500	Preuve de la maîtrise des conditions d'hygiène.
	Bactéries pathogènes	m	M															
	Escherichia Coli	<50	<500															
	Staphylocoques à coagulase +	<10	<100															
Salmonelles	Abs dans 25g	-																
ASR à 46°C	<50	<500																
Taux protéiques variables	E15 Taux protéique de la farine $\geq 11\%$		Permet de garantir la force de la farine.															
À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité	E16 Conditions de stockage maîtrisées Conservation à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Températures de s locaux de stockage $\leq 25^{\circ}\text{C}$		Conserver la qualité boulangère et sanitaire de la farine.															
DLUO de 9 à 12 mois	E17 DLUO $\leq 5$ mois après la date de mouture (selon protocole ANMF)																	

## 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

## JUSTIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

**- Variétés de blés panifiables recommandées par la Meunerie**

- ↳ E1 : Liste positive de variétés de blés limitée aux VRM
- ↳ E2 : Semences certifiées ou issues de certifiées
- ↳ E3 à E5 : Pratiques culturales
- ↳ E9 : Blés conformes aux exigences à réception au moulin (taux protéique  $\geq 11\%$  ; humidité  $< 15\%$  ; PS  $> 76$ , Hagberg  $> 220$ ) ;

**- Absence de traitements insecticides de stockage après récolte**

- ↳ E7 : Refroidissement des grains
- ↳ E8 : Sans traitement insecticide de stockage depuis la récolte
- ↳ E13 : Teneur en résidus de produits phytosanitaires et autres contaminants limités

**- Farine obtenue exclusivement après mouture sur meule**

- ↳ E10 : Mouture sur meule et interdiction de mouture mixte contrôlée par une traçabilité des circuits utilisés.
- ↳ E11 : Liste positive d'ingrédients et d'auxiliaires technologiques autorisés dans la farine (il s'agit des mêmes ingrédients que ceux autorisés et limités dans la farine pour pain de tradition française).
- ↳ E12 : Protocole de contrôle et grille de panification associés à la note de panification. Le résultat minimum attendu au niveau de la note de panification est de 230/300.

## 4) TRACABILITÉ

### Identification des opérateurs :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration, de transformation ou de conditionnement du Label Rouge farine de meule, est tenu de s'identifier auprès du groupement en vu 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.

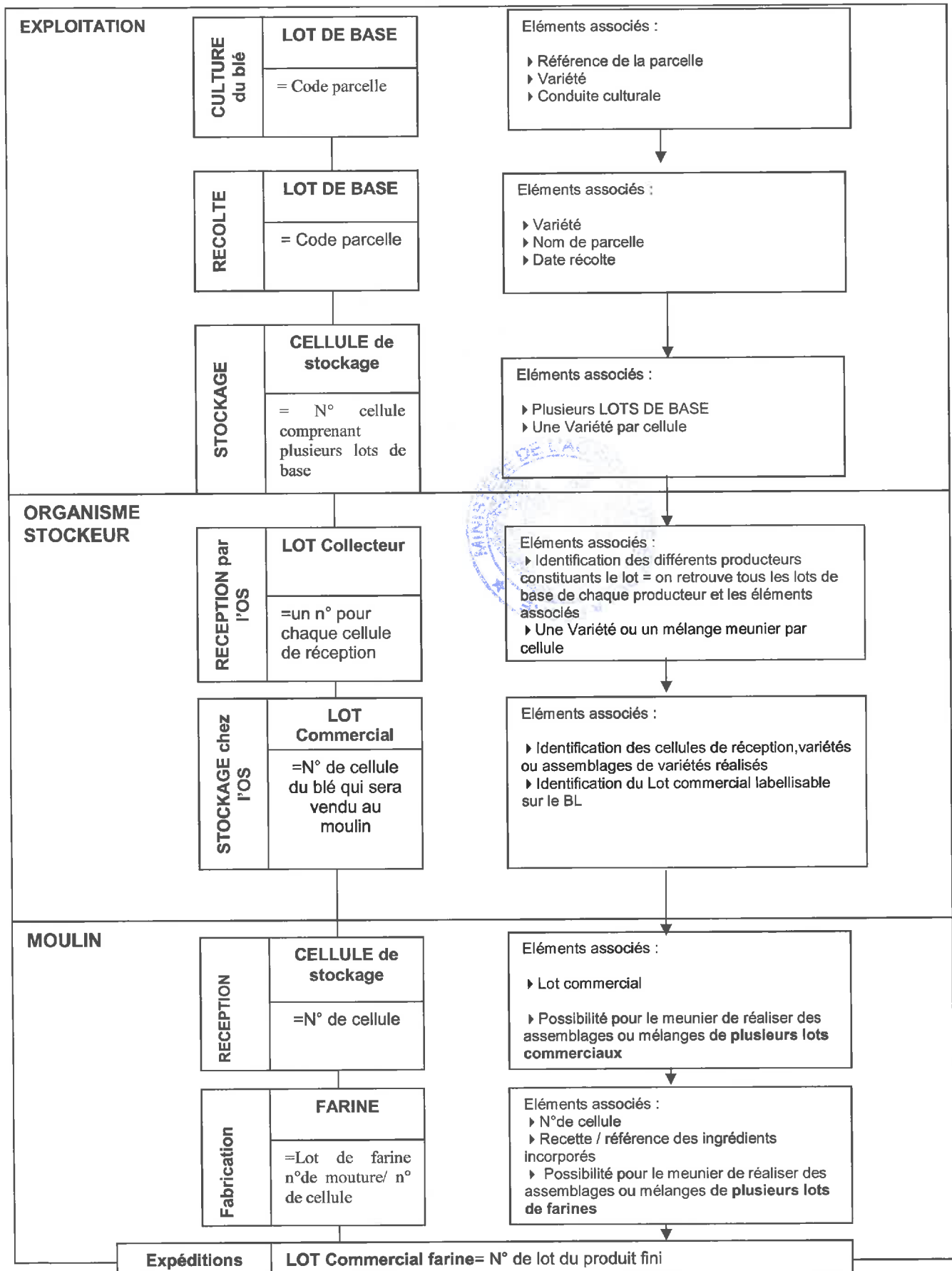
Les tableaux suivants présentent les enregistrements mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité.

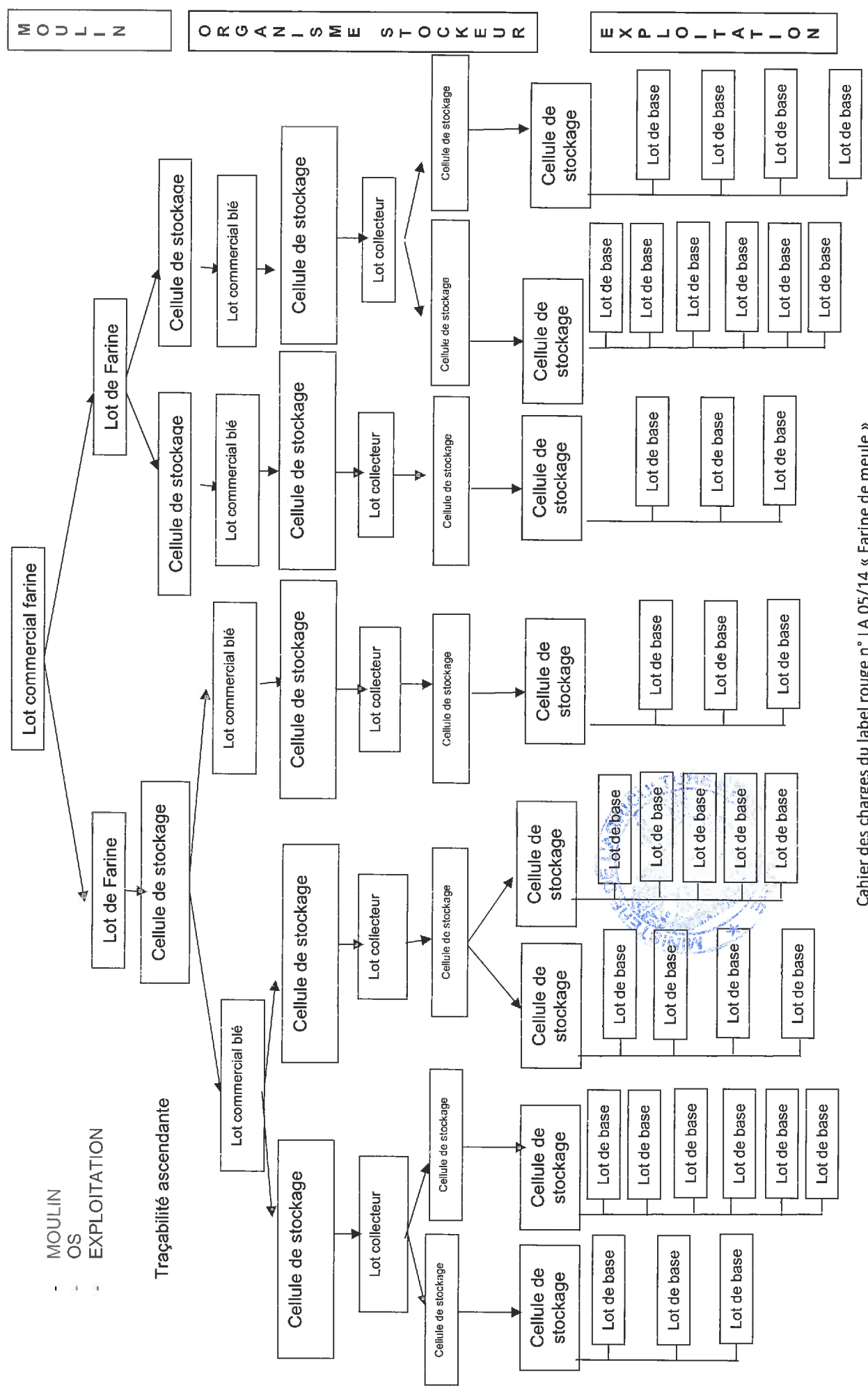
Etape	Eléments de traçabilité	Documents
Production du blé	<p>Enregistrement par lot de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CODE PARCELLE permettant de retrouver les informations suivantes:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Référence et surface de la parcelle</li> <li>• Variété / Débouché visé / réel (blés utilisables pour farines LR)</li> <li>• Analyses chimiques du sol (résultats ou références aux résultats)</li> <li>• Reliquat azoté sortie-hiver (si recours à la méthode du bilan)</li> <li>• Précédents culturaux</li> <li>• Historique des apports organiques :                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• date, nature/origine, quantité /ha, fréquence moyenne d'apport</li> </ul> </li> <li>• Type de semence (certifiée ou non) et n°lot</li> <li>• Date de semis</li> <li>• Densité de semis</li> <li>• Traitements sanitaires des semences (produit)</li> <li>• Traitements phytosanitaires : cible, date, produit et dose</li> <li>• Fertilisation : date, stade de culture (facultatif), produit et dose</li> <li>• Irrigation : dates des apports</li> <li>• irrigation : quantité /apport et facteurs de déclenchements</li> </ul> </li> </ul>	<p>Fiche de parcelle / de culture Résultats d'analyse de sol Enregistrements des précédents culturaux et historique des apports organiques Factures des semences Etiquettes SOC ou numéro de lot</p>
Récolte des blés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CODE PARCELLE</li> </ul>	<p>Fiche de récolte / bordereau de livraison des blés</p>
Stockage optionnel du blé sur l'exploitation	<p>Enregistrement par cellule de stockage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DES LOTS DE BASE (codes parcelles)</li> <li>• DES N°CELLULES DE STOCKAGE</li> </ul>	<p>Fiche de stockage comprenant les variétés</p>
Stockage du blé chez l'organisme stockeur Stockage à plat interdit	<p>Enregistrement par lot collecteur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DES LOTS DE BASE (codes parcelles)</li> <li>• DES N°CELLULES DE STOCKAGE LOT COLLECTEURS</li> </ul> <p>Enregistrement par lot commercial de blés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DES LOTS COLLECTEURS</li> <li>• DES N°CELLULES DE STOCKAGE LOTS COLLECTEURS</li> <li>• DU N° CELLULE DE STOCKAGE LOT COMMERCIAL</li> </ul>	<p>Liste des producteurs Fiche de stockage Bon de livraison des blés</p>
réception du blé au moulin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DES N°CELLULES DE STOCKAGE</li> </ul>	<p>Bon de livraison des blés Registre de réception</p>

Étape	Éléments de traçabilité	Documents
Préparation des blés à la mouture et fabrication de la farine	Enregistrement par lot de base : <ul style="list-style-type: none"> <li>• LOT DE FARINE ET N°DE CELLULE</li> <li>• REFERENCE DES ÉVENTUELS INGRÉDIENTS INCORPORÉS</li> </ul>	Registre de la mouture sur meule.
Mélange (optionnel) et conditionnement des farines de meule	Enregistrement par lot commercial de farine : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des lots de farines (en cas de mélange de lots de farine) et des quantités conditionnées</li> <li>• Date de conditionnement</li> <li>• DLUO</li> </ul>	Registre de conditionnement / stockage
Expédition des farines de meule	Enregistrement par lot commercial de farine : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des clients destinataires des farines</li> <li>• Des quantités livrées</li> <li>• Des dates d'expédition</li> </ul>	Registre d'expédition

Les documents de traçabilité (support papier ou informatique) doivent être conservés 3 ans.

## Traçabilité descendante

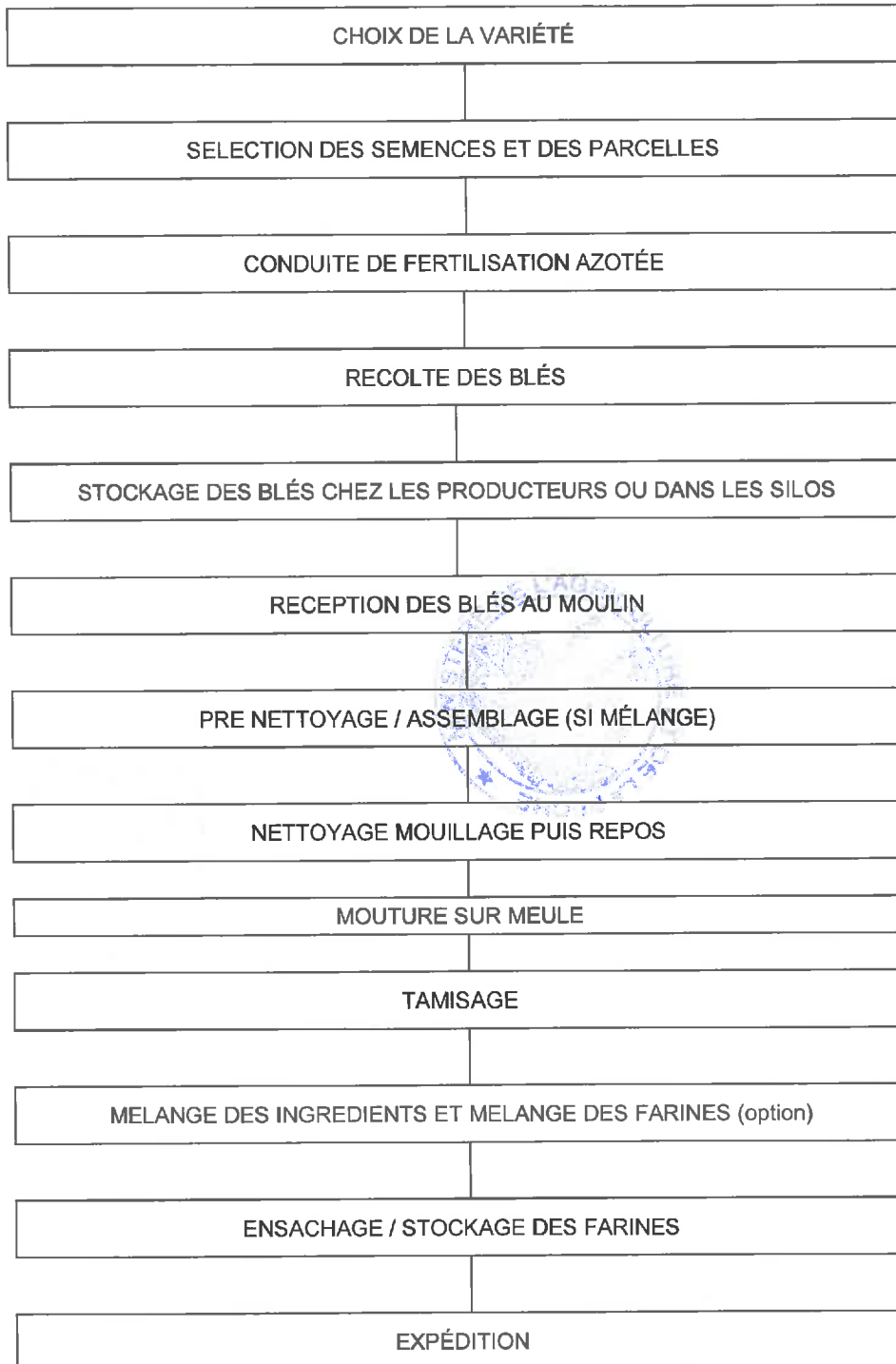






## 5) METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Chronologie synthétique des opérations




## 5.2. Détail des opérations

### 5.2.1 Sélection des variétés de blés

La sélection des variétés de blé destinées à la fabrication de la farine Label Rouge - est réalisée selon les dispositions décrites ci-après.

■ E1 : Liste positive de variétés autorisées

Chaque année, les sélectionneurs  présentent à l'inscription au catalogue officiel de nouvelles variétés préalablement testées en micro-parcelles :

Année	Etape
N-15	Croisement initial entre deux variétés choisies pour leur qualité et leur productivité
N-13	Observation de la descendance et choix des meilleurs croisements en fonction des critères agronomiques
N-8	Sélection finale et multiplication des meilleurs croisements retenus-
N-6	Début de la période d'observation par les futurs utilisateurs

Les résultats des tests de panification (sur la base de 2 résultats minimum sur deux années minimum), des analyses physico-chimiques (taux de protéines) et les résultats agronomiques (rendement, résistance aux maladies...) sont d'abord examinés par le CTPS et sa commission technique.

À l'issue de l'examen, les variétés sont inscrites au Catalogue Officiel.

Par la suite, ARVALIS - Institut du végétal mesure une valeur d'utilisation pendant les deux années qui suivent l'inscription.

Année	Etape
N-6	Examen CTPS
N-5	
N-4	Inscription au Catalogue Officiel
N-2	Fin de mesure ARVALIS- Institut du végétal

La commission Qualité et Technologie de l'ANMF, comprenant les Responsables qualité ou les Directeurs d'une quinzaine de moulins établit annuellement, en mars de l'année N-1, une liste élitiste de variétés intitulée Variétés Recommandées par la Meunerie à partir de différentes sources d'informations (dossiers CTPS, ARVALIS-institut du végétal et ANMF, essais particuliers ANMF ainsi que les études privées des meuniers ou de leurs groupements, données technologiques et essais de panification).

PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	19/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

✓ Blés de force VRM

La filière végétale du groupement a choisi de sélectionner les blés de force VRM sur la base de leur taux protéique ; car bien que la variété de blé initiale soit classée en VRM, les conditions climatiques et l'itinéraire de culture influencent énormément les caractéristiques intrinsèques des blés.

Selon les cas, il apparaît donc utile d'établir un mélange incluant des blés de force VRM pour venir renforcer les qualités plastiques de la pâte (ex : élasticité au façonnage).

### 5.2.2 Production des blés

■ Adhésion des Organismes Stockeurs à un cahier des charges de production du blé tendre. Ce point fait l'objet d'un point de maîtrise (adhésion à la charte IRTAC/ARVALIS).

■ E2 : Semences certifiées R1 = SOC, ou sous SIQO ou semences issues de semences certifiées (R2)

Les semences utilisées sont des semences :

- Certifiées (R1) : Label Rouge (LR) ou autre SIQO, ou SOC
- multipliées, par le producteur lui-même à partir de semences certifiées (R1) ; on parle de semences R2,

Dans le deuxième cas, les semences sont multipliées de façon à garantir une maîtrise de la pureté variétale relative à l'espèce considérée (équivalente à celle des semences certifiées SOC), c'est-à-dire des semences ne comportant pas de graines d'autres variétés de blés, d'adventices ou d'autres céréales. La pureté variétale est évaluée, visuellement au champ, juste après l'épiaison. Les semences sont également sélectionnées pour leur qualité sanitaire.

■ E3 : Connaissance de la parcelle pour les semis

Avant toute culture de blés, l'exploitant agricole doit connaître les caractéristiques de la parcelle, c'est-à-dire :

- Localisation exacte/identification (nom, surface, commune)
- Type et composition du sol (analyses physico-chimiques)
- Historique des cultures (nom et type de cultures précédentes)
- Historique des apports (fumiers, lisiers... quantité/ha et fréquence)
- Intercultures

À cet effet, chaque exploitant agricole conserve des enregistrements (fiche parcellaire ou autre), démontrant la maîtrise des interventions en culture.

■ E4 : Fertilisation azotée maîtrisée pour obtenir un taux protéique des blés  $\geq 11\%$


L'azote est un facteur de croissance essentiel de la culture et conditionne fortement le nombre de grains par m<sup>2</sup>. La teneur en protéines du blé est également en étroite corrélation avec le niveau d'alimentation azotée de la culture notamment en fin de cycle.

Aussi, les apports azotés sont conduits de manière à optimiser la qualité des blés.



PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	20/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

Ils sont :

- ✓ fractionnés, au minimum en trois apports et,
- ✓ adaptés aux besoins de la plante par rapport :

- à la variété,
- à l'objectif de rendement fixé en fonction de l'historique de rendement sur l'exploitation et,
- aux possibilités de fourniture par le sol (historique des cultures, valeurs fertilisantes des effluents organiques ).

#### ■ E5 Traitements phytosanitaires maîtrisés

Les traitements herbicides, fongicides, insecticides et régulateurs de croissance , selon les sensibilités des variétés, doivent être effectués en fonction des risques estimés (historique, situation de la parcelle , itinéraire, climatologie...) ou contrôlés (observations, analyses ou avertissements par les techniciens des organismes stockeurs, des services de la protection des végétaux, des Chambres d'Agriculture, etc...).

### 5.2.3 Stockage et assemblage des blés

- ✓ Au moment de la mise en silos : stockage et assemblage des blés (le cas échéant)

Les grains de blé sont stockés dans des cellules par variété pure ou par groupe de variétés selon les capacités de stockage et les demandes des meuniers.

L'assemblage est une pratique autorisée. Elle permet de constituer des mélanges de blé conformes aux objectifs définis par les meuniers, dans le contrat de vente passé entre les organismes stockeurs et les meuniers.



PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	21/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

### 5.3 Caractéristiques et points de maîtrise

#### 5.3.1 Sélection des variétés et culture des blés

	Caractéristiques	Code	Points de maîtrise	Valeur cible
E1	Liste positive de variétés autorisées	PM1	Variétés de blés panifiables et sélection	Liste positive définie par le PAQ incluant : - La liste des blés panifiables VRM
		PM 2	Taux protéique des blés de force VRM	Blés de force VRM : P $\geq$ 14%
		PM3	Adhésion des OS à un cahier des charges de production du blé tendre.	Adhésion à la charte IRTAC-ARVALIS ou adhésion au groupement qualité GIE CRC pour le cahier des charges du référentiel CC/37/98.
E2	Semences certifiées (SOC et éventuellement CCP ou LR) ou semences issues de semences certifiées (R2) à pureté variétale garantie	PM4	Type de semences	Certifiées SOC ou sous SIQO ou issues de certifiées (R2)
		PM5	Pureté variétale et sanitaire des semences	Issues d'une production homogène et isolée Exemptes de carie <input type="checkbox"/> et d'espèces étrangères (<1%)
E3	Connaissance de la parcelle pour les semis	PM6	Connaissance de la parcelle pour les semis et de l'historique cultural	Connaissance : -de la localisation -de la nature du sol -de l'historique des cultures et des apports
		PM7	Conditions de semis	Enregistrements des dates et densités (adaptées selon régions / conditions climatiques, variétés, sol...)
E4	Fertilisation azotée maîtrisée et fractionnée en 3 apports pour obtenir un taux protéique des blés > 11%	PM8	Conduite de fertilisation azotée	Maîtrisée avec 3 apports minimum pour l'obtention d'un taux protéique $\geq$ 11%
E5	Traitements phytosanitaires maîtrisés	PM9	Conduite des traitements phytosanitaires	Enregistrement des traitements phytosanitaires effectués

PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	22/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

### 5.3.2 Récolte des blés et transport vers les silos de stockage

### 5.3.3 Stockage et assemblage des blés

	Caractéristiques	Code	Points de maîtrise	Valeur cible
E6	Caractéristiques physico-chimiques spécifiques des blés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protéines <math>\geq 11\%</math> MS*</li> <li>• Indice de chute de Hagberg <math>&gt; 220</math> s*</li> </ul>	PM10	Teneur minimale en protéines	$\geq 11\%$ MS*
		PM11	Indice de chute de Hagberg :	$> 220$ s*
E7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement des grains à 15°C maxi, à partir du 21 décembre (tolérance sur décembre/janvier pour les OS situés plus au Sud)</li> <li>• Stockage à plat, non ventilé, interdit chez l'organisme stockeur (stockage à plat non ventilé toléré 1 mois après récolte uniquement chez le producteur s'il s'agit d'un stockage sous abri bâti) Sans produit insecticide de stockage</li> </ul>	PM12	Conditions de stockage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stockage à plat non ventilé interdit (tolérance d'1 mois après récolte, sous abri bâti, chez le producteur de blé)</li> <li>• T°C des grains <math>\leq +15^\circ\text{C}</math>. La température de stockage du blé par les organismes stockeurs est inférieure ou égale à 15°C au plus tard le 1<sup>er</sup> février</li> <li>Sans produit insecticide de stockage</li> <li>• Mesures de température par le producteur (au minimum à 3 périodes : entrée en cellules, en cellules, vers le 31/10, vers le 21/12 + vers le 5/02 pour les stockages longue durée)</li> </ul>
E8	Sans produit insecticide de stockage depuis la récolte	PM13	Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte	Sans traitement insecticide de stockage depuis la récolte
		PM14	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et autres contaminants sur blés (1)	<p><b>Résidus de produits phytosanitaires</b>  Contrôle des trois familles suivantes :  -organochlorés <math>&lt;0,05</math> mg/kg par molécule  -organophosphorés <math>&lt;0,05</math> mg/kg par molécule  -Pyréthroïdes <math>&lt;0,05</math> mg/kg par molécule</p> <p><b>Synergisant :</b>  • Butoxyde de pipéronyle <math>&lt;0,5</math> mg/kg</p>

\* Si test sur variété pure : assemblage des variétés ou déclassement

\* Si test sur mélange de blés, isolement des cellules non conformes pour déclassement ou éventuel ré-assemblage

(1) l'utilisation de molécules interdites entraîne une suspension d'habilitation

### 5.3.4 Réception des blés dans les moulins

	Caractéristiques	Code	Points de maîtrise	Valeur cible
E9	Impuretés limitées dans le blé	PM15	Qualité du blé mis en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Impuretés</u> :</li> <li>Grains brisés <math>\leq 3\%</math></li> <li>Impuretés constituées par des grains + grains germés + impuretés diverses <math>\leq 1\%</math></li> <li>Impuretés totales <math>\leq 4\%</math></li> </ul>
E9	Caractéristiques physico-chimiques spécifiques des blés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humidité <math>&lt; 15\%</math></li> <li>• Poids spécifique <math>&gt; 76</math> kg/hl*</li> <li>• Protéines <math>\geq 11\%</math> MS*</li> <li>• Indice de chute de Hagberg <math>&gt; 220</math> s*</li> </ul>	PM16	Humidité	$< 15\%$
		PM17	Poids spécifique	$> 76$ kg/hl* <b>Modification temporaire jusqu'au 31 octobre 2017 pour les blés de la récolte 2016 : <math>&gt; 74</math> kg/hl*</b>
		PM18	Teneur minimale en protéines	$\geq 11\%$ MS* ( $\geq 14\%$ MS pour les blés de force)
		PM19	Indice de chute de Hagberg	$> 220$ s*

\* Si test sur variété pure, assemblage des variétés ou déclassement

\* Si test sur mélange de blés, isolement des cellules non conformes pour déclassement ou éventuel ré-assemblage

### 5.3.5 Transformation des blés en farines

	Caractéristiques	Code	Points de maîtrise	Valeur cible
E10	Mouture sur meule et interdiction de mouture mixte contrôlée par une traçabilité des circuits utilisés.	PM20	Type de mouture	Mouture sur meule verticale ou horizontale (avec interdiction de recours à un appareillage de meunerie classique)
E11	Liste positive d'ingrédients et d'auxiliaires technologiques autorisés	PM21	Composition de la farine commercialisable	Farine de blé Farine de blé malté $\leq 0,3\%$ Enzymes (Alpha amylases <i>Aspergillus niger</i> et <i>Aspergillus oryzae</i> ) Gluten de blé $< 2,5\%$ Farine de fève ou de soja : absence
E12	▶ Protocole de contrôle et grille de notation spécifique aux farines plus typées -note de panification	PM22	Protocole technique de contrôle (diagramme) par un boulanger d'essai	Respect du protocole Test réalisé par un boulanger d'essai
		PM23	Grille de notation type par un boulanger d'essai	Respect de la grille
		PM24	Note de panification	Note $\geq 230/300$

### 5.3.6 Stockage des farines

Code	Caractéristiques	Code	Points de maîtrise	Valeur cible															
E13	Teneur en résidus de produits phytosanitaires limitée	PM25	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et autres contaminants.(1)	<p><b>Résidus de produits phytosanitaires</b>            Contrôle des trois familles suivantes :            -organochlorés &lt;0,05 mg/kg par molécule            -organophosphorés &lt;0,05 mg/kg par molécule            -Pyréthroïdes &lt;0,05 mg/kg par molécule</p> <p><b>Synergisant :</b>            Butoxide de pipéronile &lt;0,05 mg/kg</p> <p><b>Métaux lourds :</b>            Plomb &lt; 0,2 mg/kg            Cadmium &lt; 0,1 mg/kg</p>															
E14	Bonne pratiques en microbiologie	PM26	Critères microbiologiques prévus entre ANMF et Alliance 7	Recommandations actualisées entre ANMF et Alliance 7 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Bactéries pathogènes</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>&lt;50</td> <td>&lt;500</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques à coagulasse +</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles</td> <td>Abs dans 25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>ASR à 46°C</td> <td>&lt;50</td> <td>&lt;500</td> </tr> </tbody> </table>	Bactéries pathogènes	m	M	Escherichia Coli	<50	<500	Staphylocoques à coagulasse +	<10	<100	Salmonelles	Abs dans 25g	-	ASR à 46°C	<50	<500
Bactéries pathogènes	m	M																	
Escherichia Coli	<50	<500																	
Staphylocoques à coagulasse +	<10	<100																	
Salmonelles	Abs dans 25g	-																	
ASR à 46°C	<50	<500																	
E15	Taux protéique de la farine	PM27	Taux protéique de la farine	Taux protéique $\geq$ 11%															
		PM28	Taux de cendres	Taux de cendres compris entre 0,75% et 1,20%															
E16	Conditions de stockage maîtrisées	PM29	Conditions de stockage	Conservation à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Températures des locaux de stockage $\leq$ 25°C* Conception et aménagement des locaux de stockage des sacs et sachets															
E16	Conditions de stockage	PM30	Humidité	Humidité $\leq$ 15,5%															

(1) l'utilisation de molécules interdites entraîne une suspension d'habilitation

### 5.3.7 Conditionnement des farines

	Caractéristiques	Code	Points de maîtrise	Valeur cible
E17	DLUO $\leq$ 5 mois-à partir de la date de mouture	PM31	DLUO	$\leq$ 5 mois après la date de mouture
		PM32	Conformité de «l'étiquetage»	Sacs sachets et bordereaux vrac Validés



PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	25/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

## 6) ETIQUETAGE

L'étiquetage comporte, sans préjudice de la réglementation en vigueur, obligatoirement :

INSCRIPTION SUR L'ÉTIQUETTE	
Logo	Logotype du Label Rouge, dans le respect de sa charte graphique
Numéro d'homologation du Label rouge	Farine de meule Label Rouge n° LA 05/14
Caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette.	Caractéristiques certifiées : - Variétés de blés panifiables recommandées par la Meunerie - Absence de traitement insecticide de stockage après récolte - Farine obtenue exclusivement après mouture sur meule
Organisme de Défense et de Gestion	Le nom et l'adresse du groupement : PAQ – 6 rue Lincoln – 75008 PARIS

PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	26/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

## 7) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

### 7.1. Tableaux des mesures mises en place

Code	Principaux points à contrôler	Valeur cible	METHODE D'EVALUATION
PPC1	Variétés de blés panifiables et sélection	Liste positive définie par le PAQ incluant : -la liste des blés panifiables VRM	Documentaire
PPC2	Taux protéique des blés de force VRM	Blés de force VRM : P $\geq$ 14%	Documentaire
PPC3	Respect du cahier des charges de production du blé tendre par les OS	Adhésion à la charte IRTAC-ARVALIS ou adhésion au groupement qualité GIE CRC pour le cahier des charges du référentiel CC/37/98.	Documentaire
PPC4	Sans traitement insecticide de stockage depuis la récolte	Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte	Documentaire (résultats analytiques sur farine)
PPC5	Teneur minimale en protéines	$\geq$ 11% MS*	Documentaire
PPC6	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et autres contaminants sur blés (1)	<b>Résidus de produits phytosanitaires</b> Contrôle des trois familles suivantes : -organochlorés <0,05 mg/kg par molécule -organophosphorés <0,05 mg/kg par molécule -Pyréthroïdes <0,05 mg/kg par molécule  <b>Synergisant :</b> Butoxide de pipéroniie <0,05 mg/kg	Documentaire

Si test sur variété pure, assemblage des variétés ou déclassement

Si test sur mélange de blés, isolement des cellules non conformes pour déclassement ou éventuel ré-assemblage

PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	27/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

Code	Principaux points à contrôler	Valeur cible	METHODE D'EVALUATION
PPC7	Type de mouture	Mouture sur meule verticale ou horizontale (avec interdiction de recours à un appareillage de meunerie classique)	Visuelle et/ou documentaire
PPC8	Composition de la farine commercialisée	Farine de blé Farine de blé malté ≤0,3% Enzymes (Alpha amylases Aspergillus niger et Aspergillus oryzae) Gluten de blé ≤ 2,5% Pas de farine de fève ou de soja	Visuelle et/ou documentaire
PPC9	Protocole technique de contrôle	Respect du protocole de contrôle ou méthode équivalente par un boulanger d'essai	Visuelle et/ou documentaire
PPC10	Grille de notation type	Respect de la grille de notation par un boulanger d'essai	Mesure
PPC11	Note de panification	Note ≥ 230/300	Mesure
PPC12	Contrôle des résidus d'insecticides de stockage et autres contaminants.	<b>Résidus de produits phytosanitaires</b> Contrôle des trois familles suivantes : -organochlorés <0,05 mg/kg par molécule -organophosphorés <0,05 mg/kg par molécule -Pyréthroïdes <0,05 mg/kg par molécule  <b>Synergisant :</b> Butoxide de pipéronile <0,05 mg/kg	Analyse
PPC13	Taux protéique de la farine et taux de cendres	Taux protéique ≥11% Taux de cendres compris entre 0,75% et 1,20%	Analyse
PPC14	DLUO	≤ 5 mois après la date de mouture	Visuelle et/ou documentaire (protocole ANMF)
PPC15	Conformité de «l'étiquetage»	Sacs sachets et bordereaux vrac Validés	Visuelle et/ou documentaire

PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	28/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

## DEFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

Adventice : Plante qui n'a pas été semée.

Blés certifiés : blés sous certification de conformité ou blés Label Rouge.

Blés panifiables : Principaux blés utilisés en panification.

Blé de force : Blé à teneur élevée en protéines qui permet d'améliorer les qualités technologiques de la farine.

Boulangier d'essai : boulanger diplômé dont on a reconnu la compétence pour tester la farine et juger les pains dans un contexte de laboratoire.

Blutage : Séparation physique des différents produits issus de la mouture par tamisage.

Carie : Maladie due à un champignon qui altère les grains et les rend impropres à la consommation.

Composant non considéré comme ingrédient : constituant d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, aurait été temporairement soustrait pour être réincorporé ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale (article 112-3 du code de la consommation).

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

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

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

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

Insecticides de stockage : traitement préventif ou curatif appliqué sur le blé au moment du stockage, afin de limiter la prolifération d'insectes (charençons, mouches...)

Lot de farine : Lot de blé «conditionné», c'est-à-dire le blé nettoyé et mouillé.

Meule : Tout appareil constitué de 2 parties plates et horizontales, chacune en une seule ou plusieurs pièces de pierres naturelles ou artificielles, et entre lesquelles la mouture est réalisée. La mouture s'effectue en continu, sans interruption de réduction du grain autre que la meule entre le(s) passage(s) et le tamisage. Les appareillages de meunerie classique et notamment le recours à des solutions intermédiaires entre les meules horizontales et les broyeur à cylindres (type soders) sont exclus.

Mouture : Ensemble des opérations réalisées depuis le broyage du grain jusqu'à l'obtention du produit fini en poudre (la farine).

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

Organisme stockeur: Opérateur responsable du stockage des blés et agréé à ce titre par France Agrimer. L'organisme stockeur peut détenir plusieurs centres ou silos de stockage, répartis sur sa zone de collecte.

PAQ	Cahier des charges label rouge LA 05/14 - Farine de meule	29/29
-----	--------------------------------------------------------------	-------

Parcelle : Terrain d'un seul tenant, couvert par une seule espèce et avec un précédent cultural unique ou fortement majoritaire.

Poids spécifique (poids à l'hectolitre) : Masse volumique apparente des grains exprimée en kilogrammes par hectolitre.

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.

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).

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

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

Traitement T2 : Traitement de protection contre la carie☐☐, les pertes à la levée dues aux fusarioses☐☐ et à la septoriose☐☐ et contre les dégâts des oiseaux.

Verse : Accident de végétation du blé : les tiges sont couchées par terre. On peut lutter contre la verse mécanique (provoquée par les intempéries) en sélectionnant les variétés résistantes (à tige courte) ou bien en utilisant des régulateurs de croissance (racourcisseur de paille). La verse peut être causée par des maladies (piétin verse).

## ABRÉVIATIONS

ANMF : Association Nationale de la Meunerie Française.

ARVALIS- Institut du végétal : Organisme de recherche appliquée en agriculture et géré par des agriculteurs. Cet institut met en place des programmes techniques, des formations, des informations et appuis techniques destinés entre autres aux producteurs de céréales à paille.

BIPEA : (Bureau InterProfessionnel d'Etudes Analytiques) est une association de droit privé. Il a été créé en 1970, à l'initiative des organisations professionnelles des secteurs de la production, du stockage et de la transformation des céréales et de la fabrication d'aliments pour les animaux.

BPMF : Blé Pour la Meunerie Française.

CTPS : Comité Technique Permanent de la Sélection

IRTAC : Institut de Recherches Technologiques Agro-alimentaires des Céréales.

MS : Matière sèche.

OS : Organisme stockeur.

SOC : Service Officiel de Contrôle.

VRM : Variété Recommandée par la Meunerie.