

**SYSTÈME RÉGIONAL DE QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE**

**CAHIER DES CHARGES**

**Farine Bayard – Agriculture raisonnée  
Version 2020**

Moulins de Statte S.A.  
Rue Oscar Lelarge, 15  
4500 Huy

Tél : 085/27.40.40 & Fax : 085/27.40.41

Courriel : [info@moulinsdestatte.be](mailto:info@moulinsdestatte.be)

Responsable : Guy De Mol

## Table des matières

<i>Références législatives et documentaires</i> .....	3
<i>Glossaire</i> .....	3
<b>1. Identification du promoteur</b> .....	<b>4</b>
<b>2. Dénomination de produit</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Méthode de production</b> .....	<b>4</b>
<b>3.1 Production de céréales Bayard</b> .....	<b>4</b>
3.1.1 Exploitation agricole .....	4
3.1.2 Espèce et origine .....	5
3.1.3 Caractéristiques des parcelles .....	5
3.1.4 Conduite culturale .....	5
3.1.5 Pré-récolte .....	6
3.1.6 Récolte .....	7
3.1.7 Spécificités du blé et de l'épeautre.....	7
<b>3.2 Transport et stockage des céréales Bayard</b> .....	<b>7</b>
<b>3.3 Production de la farine Bayard – Agriculture raisonnée</b> .....	<b>8</b>
<b>3.4 Distribution et commercialisation</b> .....	<b>9</b>
<b>4. Traçabilité</b> .....	<b>10</b>
<b>5. Procédures de contrôle</b> .....	<b>10</b>
<b>6. Différenciation</b> .....	<b>11</b>
<b>7. Annexes</b> .....	<b>12</b>
<b>7.1 Liste positive (traitement phytosanitaire)</b> .....	<b>12</b>
<b>7.2 Fiche culturale</b> .....	<b>12</b>
<b>7.3 Prix Culture</b> .....	<b>13</b>
<b>7.4 Charte Pain Bayard</b> .....	<b>14</b>
<b>7.5 Plan minimal de contrôle</b> .....	<b>15</b>
<b>7.6 Calcul de la plus-value pour l'agriculteur</b> .....	<b>19</b>
<b>7.7 Contrat entre l'agriculteur, le négociant et les Moulins de Statte</b> .....	<b>21</b>
<b>7.8 Motivation marketing</b> .....	<b>24</b>
7.8.1 Description de la filière .....	24
7.8.2 Caractère différencié des produits .....	24
7.8.3 Volumes de production.....	24
7.8.4 Débouchés commerciaux.....	24
7.8.5 Gamme de prix.....	25
7.8.6 Techniques de promotion .....	25
7.8.7 Objectifs de développement.....	25

## Références législatives et documentaires

- Code wallon de l’Agriculture, articles D.6, § 1<sup>er</sup> et 4, D.7, D.17, D.61, D.179 à D.183 et D.426, § 2, 3<sup>o</sup>.
- Arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant.
- Arrêté royal du 23 novembre 2010 relatif aux meuneries et au commerce de la farine.
- Arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.
- G-020 : Guide Autocontrôle pour la Meunerie.
- G-038 : Guide d’autocontrôle pour le négoce de céréales et d’agrofournitures.
- G-040 : Guide sectoriel pour la production primaire.
- Livre Blanc Céréales.
- Référentiel Prix juste Producteur.
- Ressources publiées par l’A.S.B.L. PROTECT’eau.
- Standard Feed Chain Alliance.
- Standard IFS Global Markets Food.
- Standard Vegaplan pour la production primaire végétale.

## Glossaire

- AFSCA : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.
- Agriculteur : opérateur responsable de la culture de céréales Bayard et stockeur éventuel sous la responsabilité du contrat passé avec le négociant.
- AR : arrêté royal.
- DDM : date de durabilité minimale.
- DON : Déoxynivalénol ou vomitoxine.
- FCA : Feed Chain Alliance.
- Négociant : opérateur responsable de la collecte, du stockage et de la conservation des céréales Bayard dans ses installations, et du transport vers l’opérateur de transformation.
- OCI : organisme certificateur indépendant.
- OGM : organisme génétiquement modifié.
- Stockeur : agriculteur ou négociant qui stocke les céréales Bayard.
- TVWE : Transport par route d’aliments pour animaux et/ou de « flux connexes à transformer » pour compte de tiers ou pour compte propre.

## 1. Identification du promoteur

Art. 1. Le promoteur du cahier des charges est la société Moulins de Statte S.A., située rue Oscar Lelarge n° 15 à 4500 Huy. Ses coordonnées sont les suivantes :

- Tél : 085/27.40.40 ;
- Fax : 085/27.40.41 ;
- Courriel : info@moulinsdestatte.be.

Art. 2. La filière est mise en place par les Moulins de Statte (ci-après dénommés « les Moulins »). Elle comprend les acteurs suivants (Figure 1) : les agriculteurs, les négociants et les Moulins. Les Moulins de Statte sont liés contractuellement avec les agriculteurs et les négociants de la filière, engagés à produire et stocker les céréales selon les critères requis.

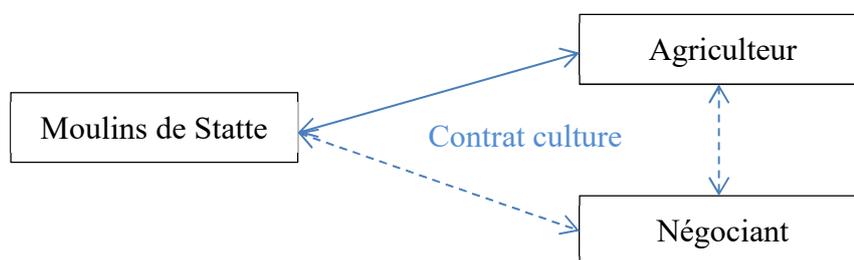


Figure 1. Organigramme de la filière « Farine Bayard produite en culture raisonnée »

## 2. Dénomination de produit

Art. 3. La farine de Qualité différenciée porte le nom de « Farine Bayard – Agriculture raisonnée ». Les céréales, dont la farine de Qualité différenciée est issue, sont dénommées ci-après « Céréales Bayard ».

Art. 4. Quant à elle, la filière se nomme « Filière Farine Bayard produite en culture raisonnée » (ci-après dénommée « la filière »).

## 3. Méthode de production

Le cahier des charges reprend les conditions de production de la farine Bayard – Agriculture raisonnée, en ce compris les conditions de culture des céréales dont la farine est issue.

### 3.1 Production de céréales Bayard

#### 3.1.1 Exploitation agricole

Art. 5. Pour assurer un circuit d’approvisionnement court, l’exploitation agricole engagée dans la filière se situe dans un rayon de moins de 150 km autour de l’installation de meunerie des moulins qui transforment les céréales.

Art. 6. L’agriculteur répond aux exigences du Guide sectoriel G-040 (Guide sectoriel pour la production primaire, Module A) et est certifié selon le Standard Vegaplan pour la production primaire végétale.

Art. 7. Le caractère familial de l'exploitation agricole est assuré par le fait que l'agriculteur et sa famille sont indépendants économiquement pour la production de céréales Bayard, prennent les décisions, contrôlent la gestion et fournissent l'essentiel du capital et du travail par l'utilisation d'une main d'œuvre assimilée au chef d'exploitation et à ses parents aux premier et deuxième degrés. À ce titre, l'agriculteur est :

- propriétaire ou locataire avec un bail à ferme des parcelles cultivées ;
- propriétaire des semences R1 ou R2 utiles à la production ;
- propriétaire de sa production et de sa récolte ;
- détenteur d'une phytolice de type P2 ou P3 ;
- seul responsable des traitements phytosanitaires, même en cas de sous-traitance pour les pulvérisations ;
- enregistré à l'AFSCA pour ses activités agricoles.

### **3.1.2 Espèce et origine**

Art. 8. Les céréales cultivées par la filière sont le blé tendre d'hiver ou froment (*Triticum aestivum* ssp. *aestivum* L.) et l'épeautre (*Triticum aestivum* L. ssp. *spelta* (L.) Thell.).

Art. 9. § 1<sup>er</sup>. Les semences R1 ou R2 cultivées sont certifiées appartenir à une des variétés choisies par les moulins. Le choix des variétés est basé sur deux critères principaux : l'aptitude à la panification et la résistance aux ravageurs et aux maladies.

§ 2. Les semences sont accompagnées de leur numéro de lot et d'une indication mentionnant leur traitement. Ces données sont conservées durant minimum 5 ans.

§ 3. Les semences ne peuvent provenir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) tels que définis à l'article 2, 2<sup>o</sup> de l'arrêté royal du 21 février 2005.

### **3.1.3 Caractéristiques des parcelles**

Art. 10. Les parcelles concernées par la culture des céréales Bayard sont éloignées des incinérateurs et des sites Seveso par au moins 5 km et sont situées à au moins 500 m des autoroutes.

Art. 11. Afin de lutter efficacement contre la cécidomyie et contre la fusariose, il ne peut y avoir ni de précédent, ni d'anté-précédent maïs ou blé tendre d'hiver sur la parcelle.

Art. 12. Le dernier épandage de boues de station d'épuration sur la parcelle remonte à au moins 10 ans.

Art. 13. Lors de l'entrée dans la filière, une analyse de métaux lourds (Cd, Cr, Cu, Hg, Ni, Pb et Zn) et une analyse de sol classique (humus, P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, K<sub>2</sub>O, azote, pH, MgO, Na et Ca) ont été réalisées sur chaque parcelle. Elles sont datées au maximum de 3 ans avant la signature du contrat.

Art. 14. Les parcelles destinées à la culture de blé tendre d'hiver Bayard ont une superficie minimale de 5 ha.

### **3.1.4 Conduite culturale**

Art. 15. Il est préconisé de réaliser un semis le plus tardif possible.

Art. 16. La fertilisation est fondée sur une analyse du sol, de l'eau ou du végétal, ou sur une analyse standard (N, P, K, pH, taux de carbone, Ca, Mg, humus) de la couche arable. Ce type d'analyse est effectué tous les 4 à 5 ans. Les résultats sont conservés 5 ans minimum.

Art. 17. La fumure azotée est fractionnée.

Art. 18. Les amendements organiques autorisés sont les fumiers, les lisiers, les écumes de sucrerie ainsi que les digestats de biométhanisation. Tous les produits importés (i.e. produits non belges) sont interdits. La provenance de tous les amendements est tracée. Au minimum, 50 % des amendements proviennent de l'exploitation.

Art. 19. Pour justifier la conduite culturale menée (semis, travail du sol, fertilisation, désherbage...), l'agriculteur est capable de montrer les sources fiables sur lesquelles il s'est basé (résultats d'analyse de sol, informations issues d'un système d'avertissement, données météorologiques, utilisation des outils de calcul tels que ceux développés par le Livre Blanc Céréales ou l'A.S.B.L. PROTECT'eau).

Art. 20. La liste positive des produits phytopharmaceutiques est constituée des produits agréés en Belgique (cf. Phytoweb ; <http://fytoweb.be/fr>), à laquelle s'ajoutent les restrictions ci-dessous (Art. 21 – Art. 24). Cette liste est éditée, revue et transmise annuellement par les moulins à tous les opérateurs de la filière.

Art. 21. Aucun régulateur de croissance n'est autorisé sur le blé tendre d'hiver. Cependant, un régulateur de croissance, dont la seule substance active autorisée est le trinéapac-éthyl, peut être épandu sur l'épeautre, jusque fin avril au plus tard.

Art. 22. L'utilisation d'insecticides sur champ est interdite.

Art. 23. Pour les herbicides, un maximum de 4 matières actives différentes est utilisé durant la culture. La demi-vie dans le sol de l'herbicide sélectionné est de maximum 25 jours (données disponibles sur <https://sitem.herts.ac.uk/aeru/iupac/search.htm>).

Art. 24. Parmi les fongicides autorisés, ceux de la famille des strobilurines ne peuvent jamais être utilisés seuls mais uniquement en association. Si nécessaire, le dernier traitement fongicide autorisé est réalisé avec du metconazole au plus tard 45 jours avant la moisson.

Art. 25. L'agriculteur applique au moins deux mesures parmi celles proposées en annexe 14.1 du Standard Vegaplan en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes importants pour les cultures. Le choix de ces mesures fait l'objet d'une approbation préalable par les moulins.

Art. 26. Tous les traitements et interventions (précédents culturaux, semis, analyses de sol, traitement du sol, fumure, produits phytopharmaceutiques...) sont enregistrés par les moulins sur base de fiches culturales dûment remplies par l'agriculteur (cf. Annexe 7.2, p 12). Pour faciliter le contrôle par l'organisme certificateur indépendant (OCI), ces fiches sont transmises, de manière confidentielle, par mail ou par courrier postal aux moulins (par l'intermédiaire du négociant le cas échéant) : une première fois lors de la signature du contrat (cf. Annexe 7.7, p. 21), une fois après le désherbage de printemps et une dernière fois après l'application du dernier traitement phytosanitaire. Il en va de même pour les saisons ultérieures. De plus, l'agriculteur reçoit chaque année (en février), de la part des moulins, un document « Aperçu schématique », qui synthétise la conduite culturale à respecter. L'objectif de ce document est de transmettre un conseil adapté aux conditions de l'année, sur base des recommandations du Livre Blanc Céréales (pour les traitements s'étalant de mars jusqu'à la récolte). Pour ce faire, les moulins synthétisent diverses sources spécialisées telles que le Livre Blanc Céréales et l'A.S.B.L. PROTECT'eau.

### **3.1.5 Pré-récolte**

Art. 27. Des analyses évaluant la présence de mycotoxines sont réalisées, sous la responsabilité des moulins et à leur charge, avant la récolte (évaluation de la qualité de la parcelle et plus spécifiquement du risque DON). Ceci permet de prévenir, à la moisson, la contamination des bons lots par les lots ne répondant pas aux normes de la filière.

Art. 28. De plus, avant la moisson, la parcelle est contrôlée par le négociant et/ou les moulins. Ce contrôle vise à vérifier la pureté variétale et la présence d'éventuelles maladies qui pourraient nécessiter des analyses spécifiques utiles à l'acceptation du lot. Le rapport de contrôle est conservé par les moulins.

### **3.1.6 Récolte**

Art. 29. Les céréales sont récoltées à maturité. Une analyse de l'indice de Hagberg est réalisée par les moulins en début de récolte. La valeur cible de l'indice de Hagberg est de 300 s.

Art. 30. Le matériel de récolte est nettoyé préalablement à la récolte. Ce nettoyage fait l'objet d'un enregistrement dans la fiche culturale.

Art. 31. La moissonneuse est complètement vidée (i.e. purgée et soufflée) avant d'entrer sur la parcelle concernée.

Art. 32. L'humidité des grains est analysée à la récolte. L'analyse est réalisée sur chaque parcelle emblavée. Les résultats de l'analyse sont enregistrés et conservés par l'agriculteur et/ou le négociant.

### **3.1.7 Spécificités du blé et de l'épeautre**

Art. 33. Le blé et l'épeautre de culture raisonnée sont des céréales de qualité loyale, saine et marchande.

Art. 34. Leurs spécificités physico-chimiques, analysées à chaque livraison par les moulins, sont les suivantes :

- humidité : max. 15,5 % pour le blé tendre d'hiver et max. 13,5 % pour l'épeautre ;
- protéines sur matière sèche (coefficient de 5,7) : min. 11,5 % ;
- indice de Zélény : min. 35 ml ;
- indice de Hagberg : min. 300 s ;
- poids spécifique (P.S.) : min. 76 kg/hl pour le blé tendre d'hiver et min. 38 kg/hl pour l'épeautre.

Les moulins conservent ces résultats durant au moins 5 ans.

Art. 35. Concernant les contaminations, les spécificités des céréales Bayard (allant au-delà des prescriptions légales) sont les suivantes :

- Déoxynivalénol ou Vomitoxine (DON) : < 750 ppb. En cas d'années exceptionnellement hautes en DON, seuls les moulins peuvent décider de remonter ou non cette valeur à 1000 ppb.

Art. 36. Les résultats des analyses décrites aux articles 34 et 35 servent de base pour l'établissement du prix payé à l'agriculteur. Les lots de céréales ne satisfaisant pas à l'ensemble de ces critères sont déclassés et ne peuvent être certifiés comme céréales Bayard.

## **3.2 Transport et stockage des céréales Bayard**

Art. 37. Les céréales sont stockées soit chez l'agriculteur, soit chez un négociant, contractuellement engagé avec l'agriculteur et les moulins et situé dans un rayon de moins de 150 km autour de l'installation de meunerie des moulins. Les installations de stockage sont préalablement validées par les moulins.

Art. 38. Le négociant est certifié pour le Guide sectoriel G-038 (Guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et de produits d'agrofourriture). Il est également certifié selon le standard Feed Chain Alliance (FCA) pour l'activité « Transport par route d'aliments pour animaux et/ou de « flux connexes à transformer » pour compte de tiers ou pour compte propre » (TVWE).

Art. 39. L'utilisation d'insecticides sur les grains au stockage ou durant le transport est interdite.

Art. 40. Les grains ne peuvent pas être humidifiés (ni avant le stockage, ni en cours de stockage, ni après le stockage avant livraison aux moulins).

Art. 41. Les lots de céréales Bayard sont stockés dans un endroit spécifique séparé des lots de céréales standards, identifiable de manière non équivoque.

Art. 42. Les informations suivantes sont enregistrées par le stockeur :

- le taux d'humidité des lots à l'entrée en stockage ;
- le suivi des températures pendant le stockage.

Art. 43. Si nécessaire, pour prévenir la formation de mycotoxines, les grains destinés au stockage sont :

- séchés pour atteindre un taux d'humidité inférieur à 15,5 % ;
- refroidis rapidement après le séchage ;
- ventilés pour éviter l'échauffement.

Art. 44. Le stockeur s'engage à enregistrer et à transmettre aux moulins toutes les informations de traçabilité des lots de céréales Bayard ainsi que les données suivantes :

- l'identification des unités de stockage ;
- la liste des produits d'entretien ;
- l'enregistrement du nettoyage et de la désinfection ;
- l'enregistrement du nettoyage et du séchage des céréales ;
- la procédure de bris de verre et de fuites ;
- la procédure de lutte contre les ravageurs ;
- le mode de sécurisation des unités de stockage (contrôle de l'accès...).

Art. 45. Le stockeur s'engage à :

- livrer aux moulins l'entièreté des céréales Bayard conformes, récoltées sur les parcelles contractuelles ;
- livrer, sur appel, les quantités demandées par les moulins.

Art. 46. Le promoteur se réserve le droit d'effectuer des visites inopinées chez le stockeur pour vérifier si les conditions de stockage sont optimales.

### **3.3 Production de la farine Bayard – Agriculture raisonnée**

Art. 47. La transformation de céréales en farine Bayard – Agriculture raisonnée est réalisée par les moulins. Ces derniers sont certifiés pour le Guide sectoriel G-020 (Guide Autocontrôle pour la Meunerie) et pour le standard IFS Global Markets Food. Ils respectent également l'arrêté royal du 23 novembre 2010.

Art. 48. Les moulins ne produisent que des produits à destination de la consommation humaine. Aucun produit n'est donc destiné à l'alimentation animale. Ils ont une capacité nominale de mouture de minimum 5 t/h.

Art. 49. Les moulins se situent au centre du bassin de production des céréales destinées à produire de la farine de Qualité différenciée.

Art. 50. Les moulins disposent de leur propre laboratoire d'analyse sur leur site de production, géré par du personnel qualifié (min. un diplômé dans le domaine). Toutes les analyses physico-chimiques peuvent ainsi être réalisées par les moulins.

Art. 51. Dans un souci d’autocontrôle et d’amélioration continue, le laboratoire des moulins participe mensuellement à des tests inter-laboratoires pour l’ensemble des analyses qu’il réalise ainsi que pour la teneur en DON.

Art. 52. Les moulins s’engagent à prendre la totalité des céréales répondant aux critères du cahier des charges.

Art. 53. Les moulins attribuent aux céréales Bayard un stockage dédié, au cours duquel l’usage d’insecticides est interdit.

Art. 54. La farine Bayard – Agriculture raisonnée est produite exclusivement à base de céréales Bayard.

Art. 55. À l’exception de l’acide ascorbique (E300), aucun additif n’est incorporé dans la farine. Il est interdit d’y ajouter des matières grasses ou des sucres. Les ingrédients certifiés de Qualité différenciée représente au minimum 95 % de l’ensemble des constituants de la farine Bayard – Agriculture raisonnée.

Art. 56. La farine Bayard – Agriculture raisonnée est soit de la farine intégrale, soit de la farine de type T65.

Art. 57. La farine Bayard – Agriculture raisonnée est stockée dans un endroit spécifique, qui lui est dédié.

Art. 58. La farine Bayard – Agriculture raisonnée est identifiée par un ensachage spécifique (25 kg, 10 kg, 5 kg ou 1 kg). Aucune autre farine ne peut être ensachée dans les sacs de farine Bayard – Agriculture raisonnée.

### **3.4 Distribution et commercialisation**

Art. 59. Des contrats sont établis entre l’agriculteur, les moulins et le négociant le cas échéant pour une durée minimale de 3 ans (cf. Annexe 7.7, p. 21). Annuellement, durant le mois de juin, le promoteur organise une réunion d’échanges et de concertation entre tous les opérateurs de la filière. L’ordre du jour de la réunion se compose au moins des points suivants : difficultés rencontrées, concertation sur le prix de base, la plus-value et la prime qualité pour la campagne en cours (céréales récoltées lors de la moisson qui s’annonce et commercialisées jusqu’à la moisson de l’année prochaine), présentation et validation des variétés pour la campagne suivante, divers. Cette réunion fait l’objet de la rédaction d’un procès-verbal, archivé et conservé par les moulins.

Art. 60. Les moulins valorisent la production de céréales Bayard par des plus-values contractuelles octroyées à l’agriculteur et au négociant engagés dans la filière. Les moulins transmettent annuellement (en juin, juste après la tenue de la réunion annuelle) à l’agriculteur et au négociant un document (« Prix culture », Annexe 7.3, p. 13) faisant mention du prix octroyé pour la récolte qui s’annonce. Le détail du calcul du prix est présenté à l’annexe 7.6 (p. 19). Ils sont, de plus, reconnus pour le référentiel « Prix juste Producteur » (référentiel développé par le Collège des Producteurs).

Art. 61. En cas de déclassement de la marchandise, les moulins informent directement le négociant ou l’agriculteur et tentent de trouver une alternative bénéfique aux deux parties. L’agriculteur et le négociant restent toujours libres d’accepter ou non cette alternative.

Art. 62. La filière assure la commercialisation sous forme de farine Bayard – Agriculture raisonnée d’un minimum de 70 % des céréales répondant aux exigences du cahier des charges.

Art. 63. Les transformateurs, désirant utiliser la farine Bayard – Agriculture raisonnée pour la production de pain Bayard, signent une charte « Charte Bayard » (cf. Annexe 7.4, p. 14) par laquelle

ils s'engagent à respecter plusieurs critères de fabrication. Lors de la livraison de la farine Bayard – Agriculture raisonnée, un nombre adapté de sachets spécifiques au pain Bayard et de pastilles à coller sur le pain est transmis aux transformateurs. Le pain Bayard est obligatoirement muni de la pastille et vendu dans son emballage spécifique.

## **4. Traçabilité**

Art. 64. Les moulins assurent la traçabilité de toute la filière, du champ à la meunerie. Les moulins sont en mesure d'effectuer une traçabilité amont et aval de tout lot de farine ou de céréale de la filière.

Art. 65. Au niveau de l'agriculteur, l'identification de la parcelle se fait via photo-plan. Pour rappel, l'ensemble des données relatives à la culture est enregistré par les moulins grâce aux fiches culturelles remplies par l'agriculteur.

Art. 66. Chez le négociant, la traçabilité des céréales Bayard fait partie du système de traçabilité imposé par le Guide sectoriel G-038.

Art. 67. § 1<sup>er</sup>. Au niveau des moulins, la traçabilité de la production et des ventes de farine Bayard – Agriculture raisonnée fait partie du système de traçabilité mis en œuvre par les moulins (exigences du Guide sectoriel G-020).

§ 2. Un lot de céréales est constitué de l'ensemble des céréales Bayard réceptionnées un même jour.

§ 3. Les lots de farine Bayard – Agriculture raisonnée ensachée sont identifiés par la date de durabilité minimale (DDM), i.e. 9 mois à partir de la date d'ensachage, au moyen des chiffres correspondant au formalisme jour/mois/année.

## **5. Procédures de contrôle**

Art. 68. Dans le cadre de la certification de la farine Bayard – Agriculture raisonnée et de sa filière en Qualité différenciée, l'agriculteur, le négociant et les moulins notifient leur activité auprès d'un OCI agréé pour le cahier des charges. Ils autorisent l'OCI à réaliser en leur présence tous les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimal de contrôle ainsi qu'à vérifier la conformité du produit de Qualité différenciée. Le plan minimal de contrôle, repris à l'annexe 7.5 (p. 15), détaille les points à contrôler, les méthodes d'évaluation et les fréquences de contrôle.

Art. 69. Les moulins centralisent une part importante des informations sur les différents intervenants de la filière. Cette centralisation permet une simplification du contrôle. L'objectif est que les moulins soient en mesure de fournir à l'OCI la majorité des réponses aux éléments à contrôler concernant la culture, le stockage-négoce et les moulins. L'OCI peut donc réaliser le contrôle de la filière principalement aux moulins.

## **6. Différenciation**

Ce chapitre résume comment le cahier des charges « Farine Bayard – Agriculture raisonnée » répond aux différents principes du système régional de Qualité différenciée.

Le caractère familial des exploitations agricoles est assuré par le respect des critères définis à l'article 7.

L'agriculteur engagé dans la filière est assuré, par l'engagement contractuel des moulins, de se voir octroyer, selon les exigences du contrat, une plus-value (Art. 60). De plus, les moulins achètent à l'agriculteur la totalité des céréales répondant aux exigences du cahier des charges (Art. 52). Les moulins sont également reconnus pour le référentiel « Prix juste Producteurs » (Art. 60).

Le respect des attentes sociétales réside dans plusieurs éléments. Au niveau de la culture, l'utilisation du chlormequat est interdite (Art. 21). Des restrictions supplémentaires sont imposées quant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (Art. 22, 23 et 24). La filière se distingue également par une interdiction de recours aux insecticides, non seulement lors de la culture mais aussi lors du stockage et du transport (Art. 22, 39 et 53). Elle établit un niveau de mycotoxines DON inférieur aux normes sur les céréales brutes (750 ppb au lieu de 1250 ppb). En cas d'années exceptionnellement hautes en DON, les moulins peuvent décider de remonter ou non cette valeur à 1000 ppb (Art. 27 et 35). Les agriculteurs engagés dans la filière mettent en œuvre des mesures en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes importants pour les cultures (Art. 25). Un autre élément important est l'approvisionnement local (Art. 5). De plus, les moulins transformant les céréales répondent aux critères suivants : transformation de produits destinés à l'alimentation humaine uniquement, existence d'un laboratoire d'analyses géré par du personnel qualifié, participation du laboratoire à des analyses inter-laboratoires, certification IFS Global Markets Food (Art. 47-51).

Le recours exclusif à des produits non OGM est assuré, tel que décrit à l'article 9 (§ 3).

Quant au caractère de différenciation spécifique, la farine Bayard – Agriculture raisonnée se distingue de la farine conventionnelle par la méthode de production des céréales la composant. Pour rappel, les caractéristiques suivantes sont respectées (Art. 55) :

- interdiction d'ajouter des matières grasses ou des sucres ;
- autorisation d'un seul additif.