



CAHIER DES CHARGES

BOULANGERIE

FÉDÉRATION INTERNATIONALE NATURE & PROGRES

16, avenue Carnot – 30100 ALES

Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95

Site web: www.natureetprogres.org

SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
INTRODUCTION	4
I. Pluralité des méthodes d'agriculture bio-écologique	4
II. Dispositions générales	4
III. Mise à jour	4
CAHIER DES CHARGES	5
I. Stockage et minoterie	5
I.1. Origine des grains	5
I.2. Transport, stockage et conservation des céréales à la ferme, dans les organismes de stockage et dans les moulins.	5
I.3. Séchage et nettoyage des grains	6
I.4. Organisation en cas de double secteur	7
I.5. Mode de mouture	7
I.6. Additifs	7
I.7. Démitage	7
I.8. Mélange de céréales	7
I.9. Conditionnement et livraison des produits	8
I.10. Matières premières livrées en sacs	8
I.11. Produits conditionnés	8
I.12. Stockage chez le second transformateur	8
II. Boulangerie	8
II.1. Origine des matières premières	8
II.2. Pétrissage	8
II.3. Agents de fermentation	9
II.4. Travail de la pâte	9
II.5. Cuisson	9
II.6. Etiquetage	10

INTRODUCTION

Pour obtenir la mention Nature et Progrès, toute production doit être conforme aux règles des Cahiers des Charges de Nature et Progrès.

I. Pluralité des méthodes d'agriculture bio-écologique

L'ensemble des règles établies ne constitue pas une méthode particulière d'Agriculture Biologique mais une synthèse des procédés et produits dont l'utilisation est autorisée ou interdite par le cahier des charges de l'association. Tout en conservant la liberté du choix de sa méthode, chaque professionnel adhérent à la mention Nature et Progrès, devra s'engager formellement à respecter l'ensemble des règles définies ci-après.

II. Dispositions générales

- 1) Les produits CHIMIQUES DE SYNTHÈSE sont totalement interdits. Seuls les produits obtenus par réactions chimiques simples sont autorisés, qu'ils soient à base de produits minéraux, végétaux ou animaux.

Ces définitions peuvent évoluer compte tenu des progrès scientifiques raisonnables et non polluants et des contraintes techniques.

- 2) « AUTORISE » et « INTERDIT » : dès lorsqu'il n'est pas expressément AUTORISE, tout procédé ou produit est INTERDIT.
- 3) La PERIODE DE CONVERSION à l'agriculture biologique pour l'obtention de la mention N&P est clairement définie:
 - elle est d'au moins deux ans avant le premier ensemencement certifié N&P pour les cultures annuelles,
 - dans le cas de cultures pérennes autres que les prairies permanentes, elle est d'au moins trois ans avant la première récolte des produits pouvant faire référence à Nature et Progrès.
 - dans certains cas (friches, ...) Nature et Progrès peut diminuer cette période de conversion ou, au contraire l'augmenter en fonction des antécédents cultureux, ou les analyses du sol révèlent une rémanence de pesticides chimiques.
- 4) La CONVERSION DOIT ETRE TOTALE dans un délais de 5 ans

Toutes les fermes ou entreprises sous mention Nature et Progrès s'engagent à orienter toutes leurs activités vers la bio-écologie pour atteindre 100% de leur activité en cinq années maximum.

- 5) Nature et Progrès DENONCE LES OBLIGATIONS DE TRAITEMENT de certaines maladies ou parasites, rendues obligatoires par l'autorité compétente (autorité préfectorale,...). Exemple : varron pour les bovins. Nature et Progrès se positionne pour une recherche préalable de méthodes de traitement compatibles avec la bio.

III. Mise à jour

Le présent cahier des charges faisant l'objet d'une élaboration permanente au sein des commissions techniques, seule la dernière édition est valable. Tout adhérent sera informé des dernières modifications apportées et devra, suivant le délai d'application précisé, s'y conformer.

CAHIER DES CHARGES

I. Stockage et minoterie

I.1. Origine des grains

Les grains sont produits selon les règles appartenant au cahier des charges productions végétales de Nature & Progrès et à défaut sont obligatoirement issus de l'agriculture biologique.

Les matières premières importées hors CEE (brutes ou transformées) sont sous mention Nature et Progrès ou à défaut doivent être conformes avec le règlement européen définissant l'agriculture biologique.

Afin d'obtenir un produit correspondant au terroir dans lequel il est fabriqué, les grains seront produits localement avec de préférence des variétés régionales.

I.2. Transport, stockage et conservation des céréales à la ferme, dans les organismes de stockage et dans les moulins.

Les céréales devront être stockées par un organisme ou un transformateur sous contrat avec Nature et Progrès et à défaut avec un organisme agréé « agriculture biologique ».

Les lieux de stockage doivent être adaptés pour garantir la fraîcheur de la farine (température basse, taux d'hygrométrie bas).

I.2.1. Nettoyage des silos, camions et bennes

S'ils ont contenu auparavant des grains issus de l'agriculture conventionnelle, les silos devront être nettoyés au préalable par balayage, ventilation et si nécessaire :

- lavage à l'eau + projection d'eau + savon en cas de besoin, enfin rinçage à l'eau potable.

I.2.2. Transport

Les parties du véhicule en contact avec les marchandises devront être propres et le véhicule devra être nettoyé s'il a transporté au préalable des grains issus de l'agriculture conventionnelle. Le nettoyage du véhicule doit répondre aux mêmes règles que celui des silos.

I.2.3. Lutte contre les ravageurs des denrées stockées

La lutte contre les ravageurs peut se faire à plusieurs niveaux :

a. Par tous moyens préventifs

- Température et humidité des grains les plus basses possibles,
- Stockage supérieur à 2 mois et inférieur à un an et demi après récolte,
- Silos lisses (éviter le bois),
- Séparation des locaux (stockage et transformation),
- Isolation thermique des locaux,
- Elimination permanente des déchets, poussières, etc...

b. Sur les céréales stockées par les moyens suivants

- Ventilation à l'air ambiant plusieurs fois par an (sec et froid),
- Ventilation à l'air réfrigéré artificiellement,
- Transsilage (par temps sec et froid),
- Exceptionnellement (silos étanches) par asphyxie momentanée par le vide,
- Passage dans appareils centrifuges,
- L'emploi de tous produits insecticides de synthèse ou mêmes naturels est interdit sur les grains.

c. A- 2.3.3 Dans les cellules vides en cas d'infestation

- Spécialités homologuées à base de pyréthrinés naturelles.
- Faire suivre d'une forte ventilation + vide sanitaire de 8 jours avant réintroduction de produits sous mention Nature et Progrès ou à défaut issus de l'agriculture biologique.
- Brûlage des silos et containers à la flamme.

d. Dans les locaux et à l'extérieur des cellules

- Spécialités homologuées utilisables en agriculture biologique dans les locaux vides de grains.
- Pièges à insectes (lumineux, à phéromones).
- Lutte contre les rongeurs en priorité par des moyens biologiques (chats), mécaniques (pièges) et enfin par rodenticides et spécialités homologuées utilisables en agriculture biologique, à condition que les appâts empoisonnés n'aient aucun contact direct avec les grains, les farines et l'environnement extérieur.

e. Dans les machines et circuits

- Réservés exclusivement aux produits sous mention Nature et Progrès ou à défaut issus de l'agriculture biologique.
- Dans ceux à utilisation mixte l'utilisation d'insecticides chimiques est totalement interdite.

f. Irradiation et ionisation

- Tous procédés d'irradiation et d'ionisation des denrées stockées (grains, farines, etc..) sont interdits dans tous les cas (rayons U.V. y compris).

1.3. Séchage et nettoyage des grains

- Les moyens de séchage des grains autorisés sont les suivants :
 - Ventilation à l'air sec,
 - Chauffage indirect par tous combustibles,
 - Chauffage direct par le solaire, l'électricité et le gaz purifié.
- Le séchage par voie électromagnétique (micro-ondes) est interdit.
- Le nettoyage des grains se fera par les moyens mécaniques classiques (séparateurs, trieurs, etc..).

1.4. Organisation en cas de double secteur

- Lorsque la totalité de la production d'un organisme stockeur et/ou d'un transformateur n'est pas issue de produits Nature et Progrès ou de l'agriculture biologique, les conditions suivantes devront être respectées.

* Cellules réservés exclusivement aux produits Nature et Progrès ou à défaut de l'agriculture biologique.

* Si le circuit de transformation dont moûture-blutage est commun aux deux types de produits, celui-ci devra être nettoyé avant le passage de grains par les moyens suivants : manuels, pneumatiques, eau savonneuse.

- Les fabrications N&P seront toujours programmées en début de semaine ou de journée avant les fabrications classiques et après les nettoyages précédents. Dans le cas des installations automatiques ou continues, les queues de fabrications classiques seront éliminées avec le début de la fabrication N&P qui sera déclassée.

- Pour la minoterie :

* existence obligatoire d'une chambre à farine réservée exclusivement aux farines Nature & Progrès et/ou issues de l'agriculture biologique.

* emballages nettement différents pour les 2 secteurs. Un modèle de ces emballages doit être déposé au bureau fédéral.

1.5. Mode de mouture

- La mouture sur meule de pierre naturelle est recommandée.

- Les meules en corindon et en pierre reconstituée (sauf celles avec des ciments et colles synthétiques) sont autorisées.

- La mouture sur cylindre, ainsi que celle suivie d'une abrasion sont également acceptées sous réserve de conservation du germe dans la farine.

- Le mode et la date de mouture (semaine, mois, année) ainsi que le taux d'extraction devront obligatoirement figurer sur les sachets et sacs destinés aux consommateurs, boulangers, et autres transformateurs.

1.6. Additifs

Aucun additif n'est autorisé

1.7. Démitage

- Les procédés mécaniques de démitage sont recommandés :

* petite bluterie supplémentaire avant l'ensachage,

* démitage manuel, brossage,

* appareils centrifuges pour destruction des œufs d'insectes.

1.8. Mélange de céréales

- Toutes les céréales devront être produites selon le cahier des charges Nature et Progrès et à défaut obligatoirement issues de l'agriculture biologique.

- En cas de mélanges de céréales, la composition et le pourcentage approximatif de chacune devront figurer sur l'emballage.

I.9. Conditionnement et livraison des produits

I.10. Matières premières livrées en sacs

- Les sacs de toile doivent être propres. Les emballages en papier doivent être neufs et non réutilisés pour un second conditionnement de la matière première. Les sacs de toile réutilisés doivent être des sacs utilisés précédemment pour des produits Nature et Progrès ou de l'agriculture biologique et devront être garantis non traités par insecticides chimiques de synthèse.

I.11. Produits conditionnés

- Sachets ou étuis :

* les emballages doivent être neufs.

* le conditionnement peut être précédé d'une décontamination (débactérisation, désinsectisation) mécanique (tamisage, centrifugation) ou thermique des produits.

* le conditionnement peut se faire à l'air ambiant ou sous vide.

I.12. Stockage chez le second transformateur

- Le stockage obéit aux mêmes règles que pour la première transformation.

II. Boulangerie

La totalité des produits fabriqués dans le fournil devra être sous mention Nature & Progrès et à défaut certifié agriculture biologique.

Ce chapitre comprend les pains de consommation courante et certains pains spéciaux (noix, raisins,..)

II.1. Origine des matières premières

- Les matières premières (farines, fruits secs, olives ou autres ingrédients utilisés dans la fabrication de pains spéciaux) portent prioritairement la mention Nature & Progrès et à défaut, sont obligatoirement certifiées biologiques ou utilisables en agriculture biologique.

- L'achat de proximité est favorisé pour limiter les pollutions, avoir une meilleure traçabilité et obtenir un produit avec des caractéristiques locales, de terroir..

Cas particuliers : les algues peuvent être utilisées sous réserve d'analyses afin de s'assurer qu'elles ne proviennent pas de zones de pollution.

- Le sel devra être exclusivement du sel marin non raffiné, conforme au cahier des charges N&P.

- Le son sera prioritairement sous mention Nature et Progrès et à défaut issu de l'agriculture biologique.

II.2. Pétrissage

- Tous les types de pétrin sont autorisés, sauf ceux ayant une cuve en aluminium.

Ces derniers seront tolérés uniquement pour les producteurs/transformateurs en conversion vers Nature & Progrès, et pour un délai de 3 ans.

II.3. Agents de fermentation

La fermentation peut se faire :

- au levain pur (levain provenant de la fermentation spontanée de farine et d'eau),
seul cas où le produit fini peut porter la mention « 100 % levain » ou « pain au levain pur » ou « levain naturel ».
- sur base de levain avec addition de levure certifiée utilisable en agriculture biologique, dans la limite de 2 grammes par kg de farine dans la pétrissée finale. Dans ce cas l'étiquetage et/ou les emballages devront obligatoirement porter la mention « pain contenant de la levure bio ».

Dans ce cas le levain pour la fabrication suivante doit être obligatoirement prélevé avant adjonction de levure.

La levure conventionnelle est interdite.

II.4. Travail de la pâte

- Le pesage, la division et le façonnage de la pâte se feront à la main, ou à la diviseuse à couteau et à la façonneuse en cône.
- Les peseuses-diviseuses à pression ou volumétriques et les façonneuses automatiques ne sont pas autorisées.
- Les chambres de fermentation ou étuves sont tolérées.
- Les chambres permettant la réfrigération pour bloquer les pâtes sont interdites.
- Les fleurages devront être aptes à l'alimentation humaine et provenant de producteurs ou transformateurs Nature & Progrès et à défaut issus de l'agriculture biologique.

II.5. Cuisson

II.5.1. Four

- Tous les systèmes de chauffage indirect sont acceptés.
- Le four direct au bois ainsi que le four à bois à foyer séparé et gueulard sont acceptés.

Les fours à bois sont recommandés sous réserve que le bois provienne d'exploitation forestière durable et qu'il ne soit pas traité, dans le cas contraire il doit être écorcé.

II.5.2. Matières grasses

- Les matières grasses utilisées pour les moules devront être obligatoirement végétales et prioritairement sous mention Nature et Progrès et à défaut issues de l'agriculture biologique.
- Pas de matières grasses hydrogénées et estérifiées.

II.5.3. Moule

- Tous les types de moules sont acceptés sauf ceux en aluminium et en téflon.

II.6. *Etiquetage*

- Les produits faisant référence à Nature & Progrès doivent être conformes à la réglementation d'utilisation de la marque et de la charte graphique.