

04

Signes d'identification de la qualité et de

Des reconnaissances

La France dispose de 4 signes officiels de l'identification de la qualité et de l'origine. L'attribution de ces signes est sous la responsabilité des pouvoirs publics (produits certifiés).

La mention **AOC** identifie un produit typique lié à son terroir de production. Les demandes et les contrôles sont gérés par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

Le **Label Rouge** garantit la qualité supérieure d'un produit attestée par des tests gustatifs.

L'agriculture biologique garantit que le produit est issu d'un mode de production répondant aux exigences du règlement européen ; il repose notamment, en productions végétales, sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse.

La **certification de conformité produit** ou **CCP** atteste que le produit possède des qualités spécifiques ou suit des règles de fabrication particulières, en clair qu'il est différent du produit courant.

La CNLC (Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires) qui dépend des ministères de l'Agriculture et de la Consommation intervient pour ces trois autres signes. Elle agréé les organismes certificateurs privés chargés des contrôles et

Carte d'identité	
Nom de la démarche	Culture Raisonnée Contrôlée ou CRC
Maître-d'œuvre/Promoteur	CAPS VERT, filiale de la coopérative C.A.P.S.
Date de lancement	1999
Zone de développement	Démarche nationale
Champ d'application	Certification des grains : blé tendre (98%), blé dur (2%) mais aussi maïs-fourrage et blé fourrager non développés aujourd'hui (projet en seigle)
Niveau de développement	24 coopératives et négoce prévus pour la récolte 2004 (1 260 producteurs) 137 000 t blé tendre certifié en 2003
Modes de contrôle	Contrôles externes réalisés par un organisme certificateur (Qualité France) au niveau des producteurs, agriculteurs stockeur, silos, organismes stockeur. L'audit va de la conduite des cultures au transport en passant par les conditions de stockage. Reconnaissance par la Commission Nationale des Labels de l'intégration des Chartes de Production dans le référentiel CRC.
Contacts	Florence Pradier, fpradier.gie-crc@dial.oleane.com
Site internet	www.cereales-crc.com
Perspectives	Développer la production de blé tendre CRC et trouver des marchés pour des blés durs, bien qu'ils soient plus difficiles à cultiver avec les contraintes CRC



homologue les cahiers des charges.

S'ils sont relativement anciens, les signes officiels français sont encore très peu développés en filières de grandes cultures. On dénombre :

- moins d'une dizaine de labels rouge (plus de 230 en volailles !) sur farine, produits transformés (pizza, ravioles, brioche vendéenne, baguette) et pomme de terre (Belle de Fontenay, Bintje de Merville)
- aucune AOC (mais 3 en pomme de terre primeur),
- 4 CCP en pomme de terre ;
- 5 CCP pour les grains (riz, blé tendre et blé dur ; voir aussi l'interview CRC) ; 2 CCP en farine seule (Copaline et Tendrépi en Bretagne) ; 2 CCP en farine et pain (Epipain en Poitou-Cha-

Les signes officiels de la qualité et de l'origine

En France



En Europe



Nathalie Verjux
n.verjux@arvalisinstitutduvegetal.fr

ARVALIS – Institut du végétal

officielles

TÉMOIGNAGE



Florence PRADIER – GIE CRC

« La certification s'arrête au blé mais prend en compte les exigences du marché. »

Responsable de la coordination des actions du GIE, Florence PRADIER nous décrit l'intérêt et l'originalité de la seule certification de conformité produit en vigueur sur céréales qui a une couverture nationale.

PA : Quel est l'intérêt du GIE ?

Afin que d'autres coopératives utilisent son référentiel, la CAPS a créé un groupement d'intérêt économique (GIE) en 2000 composé de quatre collègues : producteurs / organismes stockeurs / transformateurs / distributeurs. La certification s'arrête au blé mais nous avons inclus dans le GIE les acheteurs des blés certifiés et de farine fabriquée à partir de ces blés. Nous sommes donc dans une dynamique de filière où il existe un réel échange entre les débouchés finaux et la production. Il faut produire pour un marché et nous avons d'ailleurs des créneaux bien spécifiques. Une bonne partie des blés CRC partent en alimentation infantile ou approvisionnement des filières construites sur des produits élaborés comme la farine et la baguette Bagatelle Label Rouge, ou les pains Terre et Saveur de l'enseigne Casino.

PA : Quelles sont les spécificités de ce référentiel ?

Ce référentiel vise avant tout à réduire au maximum les contaminants dans les

céréales (métaux lourds, résidus de produits phytosanitaires, mycotoxines...). Il combine des exigences de moyens et de résultats. Par exemple, aucun traitement insecticide en stockage n'est autorisé et la norme fixée par le référentiel en terme de résidus est celle de l'alimentation infantile. A côté de cet aspect sécurité sanitaire, il y a également la notion de protection environnementale. Le référentiel CRC évolue chaque année à travers des annexes annuelles, comme par exemple une liste positive d'intrants. Le tout est certifié par un organisme certificateur accrédité. En 2003, plus de 100 jours d'audit et contrôles ont été réalisés au niveau de la production et du stockage et 80 échantillons ont été analysés.

Les exigences de qualité sont élevées et impliquent des coûts de production plus importants que les cultures conventionnelles mais il y a toujours une valorisation du produit, imposée par SAS Caps Vert : des blés CRC ne peuvent être vendus qu'avec une prime de 15 €/t sur le marché.

rente et filière De la graine au Pain (*voir interview*) et 3 CCP sur produits transformés seuls (pains et pâtes) ;
- 55 000 ha de céréales biologiques.

Le CNA (Conseil National de l'Alimentation) a engagé une réflexion pour réformer le dispositif français des signes de la qualité et de l'origine. Il préconise la création

d'un institut national regroupant les diverses instances et la simplification des procédures de certification. ■

Pour en savoir plus

- www.label-rouge.org / www.cepral.com / www.inao.gouv.fr
- A. RIVAL, 2000. *Les aliments sous labels*. Editions RIA
- Chambres d'Agriculture, 2000. *Les signes de qualité et d'origine*, janvier 2000.
- CNA, 2003. *Avis sur le développement des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires nationaux et communautaires*, 30 octobre 2003.
- BIMA, 2001. *Les signes d'identification de la qualité et de l'origine sur le terrain*, n°1487.

Carte d'identité

Nom de la démarche	De la graine au pain
Maître-d'œuvre/Promoteur	SARL "De la graine au pain"
Date de lancement	1996
Zone de développement	Blé : Limagne - Farine : Auvergne - Pains : France
Champ d'application	Certification de deux farines (Certifine et Certifine Tradition) issues d'un mélange de blés et certification d'une gamme de pains blancs issus de ces farines.
Niveau de développement	115 agriculteurs (soit 1 800 ha en 2003) adhérents de la coopérative Domagri (63) ; 3 moulins (2 520 t de farine certifiée en 2003, objectif 2004 : 3 200 t) ; 85 artisans boulangers dont 80 % dans le Massif Central.
Modes de contrôle	Contrôles externes réalisés par un organisme certificateur (SGS-ICS) à tous les stades de la filière. Contrôles internes réalisés par les techniciens de la coopérative pour les agriculteurs et par les conseillers en panification des moulins pour les boulangers. Pains certifiés évalués par un jury d'experts
Marques déposées	"De la graine au pain, la qualité maîtrisée" et "Certifine"
Contacts	Cécile Milosevic, info@grainepain.com
Site internet	www.grainepain.com
Perspectives	Attente d'une certification d'une farine Label Rouge pour s'orienter vers un pain de tradition française Label Rouge.



TÉMOIGNAGE



Cécile MILOSEVIC - SARL De la graine au pain
« Nous souhaitons valoriser un terroir et un savoir-faire. »

Responsable de projet pour la SARL *De la graine au pain*, Cécile Milosevic nous décrit les objectifs et le contenu de cette démarche qui « puise sa force » en Auvergne.

PA : Quels sont les objectifs de cette démarche ?

Il s'agit d'abord de valoriser un terroir de production : la Limagne. Ensuite, cette démarche veut défendre le métier d'artisans boulangers face aux grandes surfaces et aux industriels pour relancer la consommation de pain. C'est pour cette raison que nous nous sommes attaqués au plus gros volume de vente des boulangeries : les pains blancs. Enfin, nous souhaitons mettre en avant des farines naturellement qualitatives et limiter l'apport d'additifs (seul l'acide ascorbique est autorisé).

PA : Comment se met-elle en place sur le terrain ?

Chaque année, nous

déterminons les variétés qui nous semblent les plus intéressantes à cultiver en Limagne. Nous mettons en terre 30 % de blé en plus par rapport à nos besoins pour pouvoir d'une part, assurer l'approvisionnement de nos meuniers en cas de problème climatique, et d'autre part, réaliser une sélection très stricte et un assemblage des meilleurs blés.

Nous faisons des analyses sur chaque benne livrée, sur chaque cellule constituée et puis sur chaque variété de blé afin d'établir des fiches techniques des variétés pour l'année. Aucun traitement insecticide n'est réalisé au cours du stockage. Nous élaborons ensuite notre mélange de blés annuel en

assemblant les 3 ou 4 variétés de blé dans des proportions fixées, ceci dans l'optique de proposer aux boulangers des farines très homogènes et de haute qualité.

PA : Sur quoi porte la certification officielle ?

Nous avons deux types de farine certifiée : la certifine et la certifine tradition. La première, qui contient de l'acide ascorbique, permet de faire du pain blanc courant, la deuxième est destinée à la fabrication de pain de tradition française (sans aucun additif). Le pain certifié est réservé aux artisans boulangers. A la différence avec d'autres démarches, nous autorisons la certification de l'ensemble

de leurs pains blancs : ils ont le choix dans la forme (baguette, flûte...) et le grammage (100 g, 500 g...). Les boulangers doivent respecter des diagrammes de panification qu'ils mettent préalablement au point (dans les limites du cahier des charges). L'important est qu'ils gardent leur savoir-faire et leur identité. Chaque boulanger reçoit la certification sur ses propres pains qui sont évalués, une fois par an, sur leurs texture, aspect, goût, odeur et conservation par un jury d'experts bénévoles. La note attribuée, si elle est trop basse, peut remettre en cause la certification.