

Extrait

Charte de la filière

« Farines et pains bios issus de variétés de pays cultivées en Provence »

Version définitive au 13/06/2019



• **AGRIBIO 04** •
Les Agriculteurs **BIO** des Alpes
de Haute-Provence



Parc
naturel
régional
du Luberon

Avec le soutien financier de :



Table des matières

Table des matières

1. Contexte.....	4
2. Objectifs de la charte	4
3. Les éléments clés de la charte.....	5
4. Les engagements des parties prenantes	5
4.a. Les engagements des agriculteurs	5
4.a.i. Respect de la réglementation générale agricole.....	5
4.a.ii. Respect de la réglementation sur le mode de production biologique.....	5
4.a.iii. Origine et identification des graines pour les semis	6
4.a.iv. Qualité sanitaire des graines semées dans le cadre de la filière.....	6
4.a.v. Production	6
4.a.vi. Identification	6
4.a.vii. Vente des grains	7
4.b. Les engagements des organismes stockeurs.....	7
4.b.i. Respect de la réglementation générale agricole.....	7
4.b.ii. Respect de la réglementation sur le mode de production biologique.....	7
4.b.iii. Garantie de l'origine des blés de la filière	7
4.b.iv. Traçabilité	7
4.b.v. Prix de vente.....	8
4.c. Les engagements des agriculteurs stockant à la ferme.....	8
4.c.i. Respect de la réglementation générale agricole.....	8
4.c.ii. Respect de la réglementation sur le mode de production biologique.....	8
4.c.iii. Garantie de l'origine des grains de blé de la filière	8
4.c.iv. Traçabilité	8
4.c.v. Prix de vente.....	8
4.d. Les engagements des meuniers	8
4.d.i. Respect de la réglementation générale agricole.....	8
4.d.ii. Respect de la réglementation sur le mode de production biologique.....	9
4.d.iii. Garantie de l'origine régionale des farines	9
4.d.iv. Qualité de farine	9
4.d.v. Ingrédients autorisés.....	9
4.d.vi. Traçabilité	9
4.d.vii. Prix de vente de la farine.....	9
4.e. Les engagements des boulangers.....	10

4.e.i. Condition d'identification des boulangers	10
4.e.ii. Panification au levain.....	10
4.e.iii. Additifs et améliorants	10
4.e.iv. Traçabilité	10
5. Engagements de toutes les parties	11
5.a. Organisation de la production.....	11
5.b. Engagement dans la démarche collective	11
5.c. Contrôles de qualité spécifiques à la filière.....	11
6. Annexe 1 à la charte : liste des variétés de pays admise pour la campagne 2018/2019.....	12

1. Contexte

Afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des pains bio élaborés à partir de variétés de pays de blé panifiable, des acteurs régionaux se sont réunis dans le but de structurer une filière de valorisation des variétés de pays en région SUD Provence Alpes Côte d'Azur. Ainsi, des agriculteurs et paysans boulangers, des organismes stockeurs, deux meuniers (à savoir les meuneries « *Saint Joseph* » et « *Pichard* ») et des artisans boulangers ont participé à la rédaction, aidés d'Agribio et du Parc Naturel Régional du Luberon, de cette charte visant à encadrer la production, la transformation en farine et la panification de ces variétés dans le cadre de cette filière. Les farines et les pains élaborés dans le respect de cette charte pourront bénéficier d'une marque déposée à l'Institut National de la Propriété Intellectuelle.

2. Objectifs de la charte

La présente charte répond à des objectifs multiples. Elle vise à soutenir des acteurs économiques régionaux au travers du développement d'une marque déposée à l'Institut National de la Propriété Intellectuelle, tout en défendant l'intérêt des consommateurs.

Objectifs principaux :

- **Soutenir une démarche de développement d'une filière locale, équitable et durable de valorisation de variétés de pays en agriculture biologique.** Cette filière de valorisation des variétés de pays s'intègre dans une démarche de diversification de la production de céréales panifiables biologiques dans la région SUD Provence Alpes-Côte d'Azur.
- **Soutenir le développement d'une filière locale, dont la valeur ajoutée est équitablement répartie entre tous ses acteurs.** Les valeurs ajoutées générées par cette filière restent dans la zone de production et de transformation.
- **Garantir aux consommateurs l'origine et la qualité des farines de variétés de pays issues de l'agriculture biologique, et l'élaboration de produits sains.** Cette charte doit permettre de garantir la provenance régionale des grains et des farines de variétés de pays. Elle garantit des farines issues des modes de production et de transformation en Agriculture Biologique et une panification au levain naturel, ces pratiques étant recommandées sur le plan nutritionnel.
- **Permettre aux boulangers de diversifier leur gamme de pains** par un approvisionnement stable en farine de variétés de pays et **valoriser un savoir-faire** spécifique nécessaire à la panification de ces variétés.
- **Encourager le maintien de la biodiversité cultivée.** Dans le contexte actuel d'érosion de la diversité génétique des espèces cultivées, la mise en culture de variétés de pays de blé favorise la diversité génétique de cette espèce et contribue à la richesse des agroécosystèmes.