

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
Responsable : Guy De Mol

Table des matières

<i>Références législatives et documentaires</i>	3
<i>Glossaire</i>	3
1. Identification du promoteur	4
2. Dénomination de produit	4
3. Méthode de production	4
3.1 Production de céréales Bayard	4
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
3.2 Transport et stockage des céréales Bayard	7
3.3 Production de la farine Bayard – Agriculture raisonnée	8
3.4 Distribution et commercialisation	9
4. Traçabilité	10
5. Procédures de contrôle	10
6. Différenciation	11
7. Annexes	12
7.1 Liste positive (traitement phytosanitaire)	12
7.2 Fiche culturale	12
7.3 Prix Culture	13
7.4 Charte Pain Bayard	14
7.5 Plan minimal de contrôle	15
7.6 Calcul de la plus-value pour l'agriculteur	19
7.7 Contrat entre l'agriculteur, le négociant et les Moulins de Statte	21
7.8 Motivation marketing	24
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^{er} et 4, D.7, D.17, D.61, D.179 à D.183 et D.426, § 2, 3^o.
- 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.

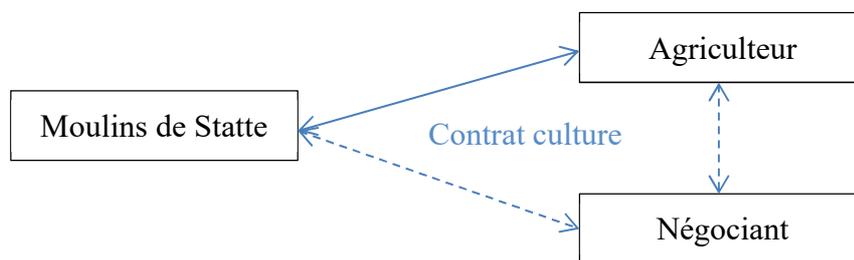


Figure 1. Organigramme de la filière « Farine Bayard produite en culture raisonnée »

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^{er}. 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^o 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, P₂O₅, K₂O, 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 graduat 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^{er}. 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.

7. Annexes

7.1 Liste positive (traitement phytosanitaire)

La liste positive est constituée des produits autorisés par la législation, à laquelle s'ajoutent des restrictions supplémentaires (cf. Art. 20).

7.2 Fiche culturale

FICHE CULTURALE POUR CÉRÉALES BAYARD

Nom et adresse de l'exploitation :

Tél. : Fax : TVA :

Négociant : GSM :

Situation de la parcelle : Surface : ha

Photo-plan : N° parcelle sur photo-plan :

Analyse classique des sols	
Humus	
P ₂ O ₅	
K ₂ O	
Azote	
pH	
MgO	
Na	
Ca	

Analyse des métaux lourds	
Cd	
Cr	
Cu	
Hg	
Ni	
Pb	
Zn	

Date des analyses* :
 Nom du laboratoire :

Précédents culturaux : 2017 2018
 Précédents boues : 2017 2018

Date de semis : Variété : kg/ha :

Traitements des semences : Numéro de lot des semences :

TRAITEMENT DU SOL :

Fumure	Unité	Dose	Entrepreneur	Date	Stade végétatif	Origines

Les origines ne sont demandées que pour les matières organiques.

Produits phyto	Unité	Dose	Entrepreneur	Date	Stade végétatif

Date de nettoyage du matériel de récolte :

7.3 Prix Culture

MOULINS DE STATTE S.A.

PRIX CULTURE

CEREALES BAYARD - RECOLTE 2019

Les Moulins de Statte S.A. octroient une plus-value (par rapport au cours du marché MATIF) de 17,00 €/t à l'Agriculteur pour les céréales Bayard conformes au cahier des charges « Farine Bayard – Agriculture raisonnée ». À cette plus-value de 17,00 €/t, s'ajoute une prime qualité de 10,00 €/t si les céréales contiennent un minimum de 12 % de protéines ou de 15,00 €/t si les céréales contiennent un minimum de 13 % de protéines.

Les Moulins de Statte S.A. octroient une plus-value de 5,00 €/t au stockeur (Agriculteur ou Négociant) pour les céréales Bayard conformes au cahier des charges « Farine Bayard – Agriculture raisonnée ».



7.4 Charte Pain Bayard

Identification du transformateur :

.....

.....

Par la signature de la charte Pain Bayard, le transformateur s'engage à suivre les prescriptions suivantes pour la fabrication du pain Bayard :

- les seuls ingrédients autorisés sont la farine Bayard – Agriculture raisonnée, l'eau, le sel et la levure ;
- la méthode de panification « Poolish » de 2 h minimum est obligatoirement utilisée ;
- la cuisson sur pierre est souhaitée ;
- la congélation du pain est interdite.

Il est donc interdit d'ajouter tout autre ingrédient (levain, malt, graines, etc.) et d'incorporer des améliorants de boulangerie (matières grasses, sucres, enzymes, émulsifiants ou tout autre additif).

La méthode « Poolish », spécifiée par les Moulins de Statte, fait partie intégrante de la recette pour la fabrication du pain Bayard. Elle consiste en une méthode de panification où la levure, la totalité de l'eau et la moitié de farine sont incorporées et laissées à fermenter pendant minimum 2 heures. Ensuite, le reste de la farine est incorporée et la panification habituelle est appliquée (pétrissage, pointage, etc.). Cette méthode est obligatoire. Toutefois, le transformateur a la liberté de prolonger la poolish au-delà de 2 heures.

La recette est fournie en annexe et fait partie intégrante de cette charte.

Le transformateur applique sur le pain une pastille l'identifiant comme pain Bayard, pain réalisé avec de la farine de Qualité différenciée. Il commercialise le pain Bayard obligatoirement emballé dans le sachet à pain spécifique Bayard. La pastille ainsi que le sachet à pain identifient clairement le pain Bayard vis-à-vis du consommateur.

Le pain Bayard doit être fabriqué exclusivement avec de la farine Bayard – Agriculture raisonnée. Aucune autre farine ne peut être utilisée ou mélangée avec la farine Bayard pour la fabrication du pain Bayard. Le pain Bayard est une marque protégée. Aucun pain fabriqué à base d'une autre farine ne peut être appelé « Bayard ».

Le sachet et la pastille Bayard s'utilisent exclusivement pour l'identification du pain Bayard. Aucun autre pain ne peut être identifié par la pastille ou le sachet Bayard.

Les Moulins de Statte s'engagent à suivre les prescriptions du cahier des charges « Farine Bayard – Agriculture raisonnée ».

Fait à, le

Les Moulins de Statte SA

Le transformateur

7.5 Plan minimal de contrôle

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Agriculteur				
Inspection initiale	1 / opérateur à l'inscription	Localisation de l'exploitation	Art. 5	Documentaire
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1/3 des opérateurs / an	Respect du Guide sectoriel G-040 et certification Vegaplan	Art. 6	
		Caractère familial	Art. 7	
		Espèces cultivées	Art. 8	
		Semences : - semences R1 ou R2 certifiées d'une des variétés agréées par les moulins - conservation du numéro de lot et des informations de traitement - non OGM	Art. 9	
		Parcelles : - identification via photo-plan - superficie minimale de 5 ha pour la culture de blé tendre - localisation - précédents et anti-précédents maïs ou blé tendre - pas d'épandage de boues de STEP endéans les 10 dernières années - analyse de la parcelle (métaux lourds et analyse de sol classique)	[Art. 10 à Art. 14] et Art. 65	
		Conduite culturale : - semis le plus tardif possible - fertilisation sur base de résultats d'analyses - fumure azotée fractionnée - amendements organiques - justification de la conduite culturale - traitement phytosanitaire - mesures en faveur de la biodiversité - enregistrement et transmission des fiches culturales - respect de la fiche « Aperçu schématique »	[Art. 15 à Art. 26]	Documentaire et terrain
		Pré-récolte : - analyse pré-récolte (risque mycotoxines) - contrôle pré-récolte par le négociant et/ou les moulins	Art. 27 et Art. 28	
Récolte : - résultats de l'analyse de l'indice de Hagberg - matériel nettoyé préalablement et enregistrement - vidage de la moissonneuse avant entrée sur la parcelle - analyse de l'humidité des grains	[Art. 29 à Art. 32]			

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1/3 des opérateurs / an	Traçabilité	Art. 65 et Art. 68	Documentaire et terrain
		Interdiction d'humidifier les grains	Art. 40	Terrain
Inspection de suivi	1 analyse / an ¹ 1/3 des opérateurs / an	Interdiction d'utiliser des insecticides (analyse de résidus)	Art. 22	Analytique
		Contrôle des volumes	/	Documentaire
		Engagement contractuel avec le promoteur (et le négociant le cas échéant)	Art. 59	
Stockeur (agriculteur ou négociant)				
Inspection initiale	1 / opérateur à l'inscription	Installations préalablement validées	Art. 37	Documentaire et terrain
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur négociant / an et 1 des opérateurs agriculteurs / an	Absence d'insecticides durant le transport et le stockage	Art. 39	
		Interdiction d'humidifier les grains	Art. 40	
		Stockage des lots	Art. 41	
		Enregistrement de l'humidité et des températures de stockage	Art. 42	
		Précautions visant à réduire le risque mycotoxines	Art. 43	
		Traçabilité	Art. 44	
Inspection de suivi	1 analyse / an ² 1/3 des opérateurs / an	Interdiction d'utiliser des insecticides	Art. 39	Analytique
		Contrôle des volumes	/	Documentaire
		Engagements du stockeur	Art. 44 et Art. 45	
Négociant				
Inspection initiale	1 / opérateur à l'inscription	Localisation	Art. 37	Documentaire
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Certification du Guide sectoriel G-038 et FCA/TVWE	Art. 38	Documentaire et terrain
		Absence d'insecticides durant le transport	Art. 39	
		Interdiction d'humidifier les grains	Art. 40	
		Traçabilité	Art. 66 et Art. 68	Documentaire
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Conservation des analyses d'humidité et contrôle des parcelles le cas échéant	Art. 28 et Art. 32	Documentaire et terrain
		Engagements contractuels avec le promoteur et les agriculteurs	Art. 59	Documentaire

¹ L'analyse est réalisée aléatoirement sur un lot représentant au moins 5 % du volume total annuel (moissonné pour la filière).

² L'analyse est réalisée aléatoirement sur un lot représentant au moins 5 % du volume total annuel (stocké pour la filière).

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Contrôle des volumes	/	Documentaire
Transformateur				
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Certification pour le Guide sectoriel G-020 et l'IFS Global Markets Food et respect de l'AR du 23 novembre 2010	Art. 47	Documentaire et terrain
		Caractéristiques des moulins : - produits de consommation humaine - capacité de min. 5 t/h - situation au centre du bassin de production - existence d'un labo sur le site de production avec du personnel qualifié - participation du labo à des tests inter-laboratoires	[Art. 47 à Art. 51]	
		Engagement	Art. 52	
		Contrôles des spécificités physico-chimiques et de contaminations des céréales à la livraison	Art. 34 et Art. 35	
		Stockage spécifique (céréales et farine) sans insecticides	Art. 53 et Art. 57	
		Respect de la formulation	Art. 54 et Art. 55	
		Types de farine	Art. 56	
		Ensachage spécifique	Art. 58	
		Reconnaissance « Prix juste Producteur »	Art. 60	
		Paiement des plus-values et des primes	Art. 60	Documentaire
		Traçabilité	Art. 26, Art. 64, [Art. 67 à Art. 69]	Documentaire et terrain
Inspection de suivi	1 analyse / an	Stockage spécifique sans insecticide (analyse de résidus)	Art. 53	Analytique
	1 / opérateur / an	Révision et transmission de la liste positive des produits phytopharmaceutiques	Art. 20	Documentaire
		Approbation des mesures en faveur de la biodiversité	Art. 25	
		Transmission en février de la fiche « Aperçu schématique »	Art. 26	
		Conservation des rapports de contrôle pré-récolte	Art. 28	
		Validation préalable des installations des stockeurs et réalisation de visite inopinée	Art. 37 et Art. 46	
		Engagement contractuel avec les agriculteurs et les négociants	Art. 59	Documentaire et terrain
Organisation de la réunion de la filière	Art. 59			



Cahier des charges
Farine Bayard - Agriculture raisonnée

Version 2020

p. 18 / 25

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Responsabilité et prise en charge des analyses avant récolte	Art. 27	Documentaire et terrain
		Contrôle des parcelles pré- récolte le cas échéant	Art. 28	
		Réalisation des analyses de l'indice de Hagberg en début de récolte	Art. 29	
		Transmission de la fiche « Prix culture »	Art. 60	
		Concertation avec l'agriculteur/le négociant en cas de déclassement	Art. 36 et Art. 61	
		Commercialisation de 70 % des céréales certifiées	Art. 62	
		Chartes avec les transformateurs	Art. 63	
		Contrôle des volumes/bilan matière entrées-sorties	/	

7.6 Calcul de la plus-value pour l'agriculteur

La référence de base (prix de base) est le cours de la céréale sur le marché à terme international de France (MATIF), relevé au moment où les moulins s'accordent oralement avec l'agriculteur et/ou le négociant pour une livraison. Ce marché MATIF représente la principale bourse européenne. En plus de ce prix de base, l'agriculteur reçoit une plus-value de 17 €/t. Une prime supplémentaire de qualité est également attribuée. Elle est identique aux primes de qualité des blés allemands. Cette prime est fixée annuellement. Pour information, en 2019, la prime était de 10 €/t pour une céréale de min. 12 % de protéines et de 15 €/t pour une céréale de min. 13 % de protéines.

Le stockeur (agriculteur ou négociant) reçoit, quant à lui, une plus-value de 5 €/t.

Les moulins paient directement les plus-values et la prime le cas échéant à chaque opérateur. Les montants des plus-values sont réévalués annuellement en concertation avec les agriculteurs et les négociants (lors de la réunion de la filière en juin).

Un exemple concret est détaillé ci-après. Le 06 mars à 11h32, le prix de base pour du milling wheat (blé meunier à 11,5 % protéine minimum) sur l'échéance MAR 2020 est la dernière cotation enregistrée (celle de 11h13) soit 187,75 €/t (LAST, -0,25 €/t par rapport à la clôture de la bourse la veille au soir).

Le prix rendu moulins payé à l'agriculteur est donc 187,75 €/t +22,00 €/t de prime de Qualité différenciée (17 €/t à l'agriculteur et 5 €/t au stockeur [négociant ou agriculteur lui-même s'il stocke à la ferme]).

Si le froment affiche une qualité supérieure en protéines lors de l'analyse labo réalisée par les moulins, ces derniers octroient une nouvelle prime de qualité supplémentaire :

- pour une teneur en protéines ≥ 12 %, la prime de qualité vaut 10 €/t ;
- pour une teneur en protéines ≥ 13 %, la prime de qualité vaut 15 €/t.

Ces primes de qualité sont fixées annuellement et sont identiques aux primes payées pour du B12³ ou A13³ allemand. Ces montants sont fixés par le courtier allemand des moulins dans le cadre de contrat d'approvisionnement annuel en blé allemand. Elles sont donc transparentes et seront expliquées à chaque réunion annuelle avec la filière.

En résumé :

- exemple 1 : si un agriculteur livre du blé à 12,8 % de protéine stocké à sa ferme, il percevrait pour un accord de vente conclu dans la matinée du 06 mars : 187,75 + 17,00 + 5,00 + 10,00, soit 219,75 €/t ;
- exemple 2 : si un négociant livre du blé à 13,1 % de protéine stocké dans un bâtiment du négociant, l'agriculteur percevrait pour un accord de vente conclu dans la matinée du 06 mars : 187,75 + 17,00 + 15,00 soit 219,75 €/t et le négociant recevrait 5 €/t, soit un coût total de 224,75 €/t à charge des moulins.

³ Il s'agit d'une nomenclature allemande pour la classification des blés panifiables (B12 : teneur en protéines supérieure ou égale à 12 % et strictement inférieure à 13 % ; A13 : teneur en protéines supérieure ou égale à 13 %).



Pour information, ci-dessous figure une capture d'écran de la bourse MATIF de ce 06 mars au matin (<https://live.euronext.com/product/commodities-futures/EBM-DPAR>).

MILLING WHEAT FUTURES

EBM Volume 06/03/2020 11:15: **5,391** Open Interest 05/03/2020: **347,696** Currency: **EUR** Timezone: **CET**

DELATED PRICE | SPECIFICATION | SETTLEMENT PRICES

PRICES - 6 MAR 2020

DELIVERY	BID	ASK	LAST	TIME	+/-	DAY VOL.	OPEN	HIGH	LOW	SETTL.	O.I
Mar 20	187.50	187.75	187.75	11:13	-0.25	80	187.50	187.75	187.25	188.00	3,293
May 20	182.75	183.00	183.00	11:16	-1.25	3,714	183.75	184.00	183.00	184.25	173,414
Sep 20	178.75	179.00	179.00	11:11	-1.00	919	179.50	179.50	178.75	180.00	64,787
Dec 20	182.00	182.25	182.00	11:14	-1.25	756	182.75	182.75	182.00	183.25	93,066
Mar 21	184.00	184.50	184.50	11:11	-0.75	19	184.75	184.75	184.50	185.25	6,038
May 21	185.00	186.50	185.50	10:59	-0.75	12	185.50	185.50	185.50	186.25	4,838
Sep 21	183.50	185.00	-	-	0.00	-	-	-	-	185.00	1,072
Dec 21	186.00	188.25	-	-	0.00	-	-	-	-	187.50	1,038
Mar 22	186.00	191.50	-	-	0.00	-	-	-	-	188.75	136
May 22	184.50	189.50	-	-	0.00	-	-	-	-	188.75	13
Sep 22	-	188.00	-	-	0.00	-	-	-	-	184.25	1
Dec 22	-	190.00	-	-	0.00	-	-	-	-	188.25	-

7.7 Contrat entre l'agriculteur, le négociant et les Moulins de Statte⁴

MOULINS DE STATTE S.A.
CONTRAT CULTURE
CEREALES BAYARD
RECOLTE 20XX

Entre :

1).....
.....
....., ci-après dénommé l'Agriculteur ;

T.V.A.: Personne de contact :

2).....
.....
....., ci-après dénommé le Négociant ;

3) le promoteur du cahier des charges « Farine Bayard – Agriculture raisonnée » : les Moulins de Statte S.A., localisés Rue O. Lelarge n° 15 à 4500 HUY.

L'Agriculteur déclare exploiter les parcelles de culture relevant du présent contrat énumérées dans le tableau ci-dessous :

Lieu	Nom	N° photo-plan	Superficie (ha)	Céréale

Il joint un exemplaire du photo-plan avec repérage des parcelles et numéros.

Attention : Si une parcelle sous contrat n'appartient pas au signataire du contrat, celui-ci doit renseigner le propriétaire de la parcelle sur ce document.

L'Agriculteur, le Négociant et les Moulins de Statte s'engagent à respecter l'ensemble des critères du cahier des charges « Farine Bayard – Agriculture raisonnée » qui concernent leurs activités respectives. Ledit cahier des charges et les fiches culturales sont annexés à ce contrat.

Les parties s'engagent pour une durée minimale de trois ans renouvelables, à compter de la prise d'effet de ce contrat (en juin de l'année en cours). Chaque partie est libre de résilier ce contrat, par

⁴ Il existe un contrat Agriculteur-Moulins de Statte dans le cas du stockage à la ferme. Les paragraphes relatifs au Négociant y sont supprimés.

l'envoi d'une lettre recommandée aux deux autres parties. La résiliation prend effet à la prochaine saison culturale.

L'Agriculteur s'engage notamment à⁵ :

- être certifié Vegaplan pour la production primaire végétale avant la signature de ce contrat et pendant sa durée ;
- fournir au Négociant⁶ des céréales Bayard, absolument sûres, conformes aux normes en vigueur, cultivées et récoltées conformément aux prescriptions du cahier des charges « Farine Bayard – Agriculture raisonnée » ;
- livrer au Négociant⁵ l'entièreté des céréales récoltées sur les parcelles reprises ci-dessus ;
- respecter scrupuleusement les impositions phytosanitaires ;
- fournir régulièrement toutes les informations reprises sur les fiches culturales ;
- prendre connaissance de la procédure de sanction de l'organisme certificateur indépendant (OCI) ;
- permettre, aux représentants du Négociant et des Moulins de Statte ainsi qu'à l'OCI, l'accès aux parcelles ci-dessus désignées, aux endroits de réception et de stockage ;
- collaborer à la réalisation des prélèvements de céréales nécessaires aux contrôles.

Le **Négociant** s'engage notamment à :

- être certifié pour le Guide sectoriel G-038 relatif au stockage de céréales ;
- faire valider préalablement par les Moulins de Statte les installations de stockage ;
- n'appliquer aucun traitement insecticide sur le grain après récolte ;
- fournir aux Moulins de Statte des céréales de qualité, absolument sûres, conformes aux normes en vigueur, cultivées, récoltées, stockées et transportées conformément aux prescriptions du cahier des charges « Farine Bayard – Agriculture raisonnée » ;
- livrer l'entièreté des céréales conformes, récoltées sur les parcelles reprises ci-dessus, aux Moulins de Statte ;
- respecter scrupuleusement les impositions phytosanitaires et les faire respecter par ses agriculteurs ;
- fournir régulièrement aux Moulins toutes les informations reprises sur les fiches culturales ;
- livrer sur appel les quantités demandées par les Moulins ;
- autoriser les représentants des Moulins de Statte et l'OCI à accéder aux endroits de réception et de stockage ;
- prendre connaissance de la procédure de sanction de l'OCI ;
- autoriser le prélèvement d'échantillons en ses installations.

⁵ Faire valider préalablement par les Moulins de Statte les installations de stockage en cas de stockage à la ferme.

⁶ Aux Moulins de Statte dans le cas du stockage à la ferme.



Les **Moulins de Statte S.A.** s'engagent notamment à :

- payer au Négociant et à l'Agriculteur la plus-value prévue dans le document annuel « Prix de culture » (pour toute céréale conforme aux prescriptions du cahier des charges) ;
- réceptionner toutes les céréales conformes, récoltées sur les parcelles mentionnées ci-dessus, sauf cas de force majeure⁷ justifié par écrit à l'Agriculteur ;
- transmettre à l'Agriculteur et au Négociant la procédure de sanction de l'OCI.

DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE ANNEXÉS À CE CONTRAT :

1. la liste positive des produits phytopharmaceutiques autorisés ;
2. les fiches culturales dûment remplies à ce jour ;
3. le photo-plan avec la situation des parcelles ;
4. une copie du certificat Vegaplan ;
5. le document « Prix culture » ;
6. le cahier des charges ;
7. la procédure de sanction de l'OCI.

L'ensemble des documents (n° 1 à n° 5) sont mis à jour annuellement par la partie concernée et transmise à qui de droit.

Le contrat non accompagné de tous ces documents ne sera pas accepté.

Le présent contrat a été conclu de bonne foi, en trois exemplaires ; chaque partie reconnaissant avoir reçu l'original qui lui revient et les 7 annexes.

À Date Signature de l'Agriculteur

À Date Signature du Négociant.....

À Date Signature des Moulins

⁷ Par cas de force majeure, il est entendu des éléments non prévisibles qui empêcheraient de pouvoir honorer cet engagement, tels que la survenue d'un incendie, etc. Les éventuelles compensations seront discutées en concertation avec l'Agriculteur.

7.8 Motivation marketing

7.8.1 Description de la filière

La farine Bayard – Agriculture raisonnée est un produit local. Cette filière met en évidence, à chaque étape de production, le caractère différencié du produit, tout en assurant à chaque maillon et entre chaque maillon une traçabilité complète.

L'objectif de la commercialisation de la farine Bayard – Agriculture raisonnée est d'offrir aux consommateurs et aux boulangers une farine de Qualité différenciée, certifiée par un organisme certificateur indépendant (OCI).

La filière comprend les intervenants suivants :

- les agriculteurs ;
- les négociants ;
- les moulins.

Les intervenants de la filière sont engagés contractuellement. L'agriculteur, le négociant et les moulins sont liés par contrat pour la production de céréales Bayard selon un cahier des charges spécifique.

7.8.2 Caractère différencié des produits

Les produits de la filière sont les suivants :

- le blé ou l'épeautre Bayard ;
- la farine Bayard – Agriculture raisonnée.

Les céréales sont cultivées sur des parcelles spécifiques qui recevront les traitements fixés dans le cahier des charges. Elles se caractérisent, entre autres, par l'interdiction d'utilisation d'insecticides sur champ et une fertilisation raisonnée. Tous les traitements sont enregistrés. Des mesures en faveur de la biodiversité sont également mises en œuvre par les agriculteurs. À la récolte, les céréales sont stockées chez le négociant ou l'agriculteur dans des silos dédiés, où les insecticides de stockage sont interdits.

Les moulins produisent la farine exclusivement à partir des céréales Bayard. Les moulins stockent celles-ci séparément des autres. Aux moulins, ni les céréales Bayard, ni la farine en découlant ne reçoivent de traitement insecticide. La farine est ensachée dans des sacs spécifiques « Farine Bayard – Agriculture raisonnée ».

7.8.3 Volumes de production

Environ 60 ha de blés Bayard sont annuellement emblavés. L'épeautre Bayard n'en est qu'à ses prémices.

Entre 150 t et 200 t de farine Bayard – Agriculture raisonnée sont commercialisées annuellement.

La demande du marché est croissante pour des farines issues de culture raisonnée.

7.8.4 Débouchés commerciaux

Les débouchés commerciaux sont liés directement au réseau des boulangers artisans et aux ateliers de boulangerie semi-industriels. Les contacts avec les boulangers artisans et les clients semi-industriels reposent essentiellement sur la représentation commerciale des Moulins de Statte.

7.8.5 Gamme de prix

La filière nécessitant un suivi technique et un contrôle de qualité suivi, les farines de Qualité différenciée se situent dans une gamme de prix supérieure.

7.8.6 Techniques de promotion

A. Promotion ponctuelle

Différentes techniques de promotion sont ponctuellement utilisées : conférences de presse, articles et encarts publicitaires dans les journaux « toutes boîtes », encarts publicitaires dans magazines (grand public et professionnel).

B. Promotion régulière

Ce type de promotion comprend :

- la promotion au niveau des boulangers via inserts dans revues professionnelles ;
- la promotion au niveau du grand public. Les informations sur la farine Bayard – Agriculture raisonnée sont communiquées au moyen de feuillets informatifs, posters, roll-ups ainsi que via les réseaux sociaux professionnels liés aux Moulins de Statte (site web, Facebook, LinkedIn).

C. Promotion envisagée

Une campagne de promotion est organisée grâce à la collaboration d'une agence de communication.

7.8.7 Objectifs de développement

Les objectifs de développement sont les suivants :

- accentuer la promotion de la farine de Qualité différenciée au niveau de la clientèle des Moulins de Statte ;
- accentuer sa promotion au niveau des boulangers-artisans non-clients des Moulins de Statte et des clients semi-industriels ;
- développer la vente au grand public, en moyennes et grandes surfaces ;
- accentuer l'aspect qualitatif de la farine de Qualité différenciée par la formation aux boulangers et aux responsables d'atelier de boulangerie ;
- réaliser une campagne d'information « grand public ».