



## **Cahier des charges « Au coeur du pain »**

Ce cahier des charges définit le cadre des pratiques qui seront suivies par les agriculteur.rice.s ainsi que par les transformateurs (meunier.e.s et boulanger.ère.s) intégrant le projet « Au coeur du pain » et qui bénéficient de son identité dans leur activité.

Le présent cahier des charges ne reprend pas les exigences légales que sont tenus de respecter chaque producteur.rice et transformateur.trice.

### **1. Philosophie générale**

Le projet “Au cœur du pain” est porté par un groupe de boulanger.ère.s et d’agriculteur.rice.s, meunier.e.s et de citoyen.ne.s qui souhaitent développer ensemble une filière locale de céréales panifiables biologiques. Le projet s’étend sur le territoire “Cœur de Condroz” (composé des communes de Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange et Ohey), Somme-Leuze et les initiatives similaires en périphérie.

### **2. Itinéraire cultural**

Les céréales seront cultivées selon le **cahier des charges de l’agriculture biologique certifiée**. Cette section en rappelle certains points essentiels et précise les spécificités liées au projet.

#### **2.1. Ancrage territorial**

Les céréales sont cultivées sur le territoire couvert par le futur Parc Naturel “Cœur de Condroz” (communes de Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange et Ohey), Somme-Leuze ou par des agriculteur.trice.s cultivant des terres sur l’une de ces 7 communes, voir sur des zones limitrophes.

#### **2.2. Choix des variétés**

Le principe de base en matière de choix variétal est de cultiver des céréales qui soient adaptées à notre territoire et favorisent la biodiversité cultivée. Le choix des variétés sera basé sur les différents critères suivants :

- Bonnes qualités panifiables
- Résistance aux maladies (surtout fusariose)
- Variétés adaptées à l’agriculture biologique
- Résistance à la verse
- Variétés non hybrides ni OGM
- Rendement.

Différentes espèces de céréales peuvent être cultivées dans le cadre du projet : froment, épeautre, seigle, petit épeautre...

Le choix des variétés sera fait chaque année par les agriculteur.trice.s en concertation avec les boulanger.ère.s membres du projet. Un travail de recherche d'alternatives aux variétés modernes lignées-pures (variétés de pays, variétés anciennes, mélanges, variétés-populations) est en cours et constitue un des objectifs du groupe, sans que cela exclut le recours aux variétés modernes.

### **2.3. Semis**

Les semences de ferme ou paysannes seront traitées préventivement contre la carie. Il s'agit du seul traitement admis.

### **2.4. Rotations**

Les céréales seront cultivées en suivant des rotations assez longues afin de réduire au maximum la pression des ravageurs et des maladies. Le maïs ne sera pas cultivé comme précédent (1 an avant), ni de préférence comme antéprécédent (2 ans avant) afin d'éviter la présence de carie et favoriser la qualité panifiable de la céréale.

### **2.5. Fertilisation**

Des analyses de sol régulières seront pratiquées afin de connaître les besoins du sol en matière de fertilisation et de pouvoir fournir des amendements adaptés aux besoins du sol et de la culture. L'utilisation de boues d'épuration sur la parcelle pendant les 10 dernières années est proscrite.

### **2.6. Protection contre les maladies, parasites et mauvaises herbes**

Elle est basée sur des techniques culturales préventives et l'utilisation de procédés mécaniques et thermiques. En cas de menace avérée pour une culture, seuls pourront être utilisés des produits de protection des plantes à la fois autorisés par la certification BIO et agréés par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement, et publiés sur [www.fytoweb.be](http://www.fytoweb.be).

### **2.7. Stockage du grain**

Le grain sera récolté à maturité. Le stockage des grains se fera soit à la ferme soit dans un hall de stockage GMP. Les grains seront stockés à l'abri, au sec et protégés contre toutes les sortes de nuisibles. L'humidité maximale du grain sera de 15.5 %. Afin d'avoir une durée de conservation élevée, le grain devra être séché (voire nettoyé) si besoin avant d'être stocké. L'utilisation de produits phytosanitaires de stockage est interdite.

L'agriculteur-stockeur est responsable de la qualité du grain et des éventuels problèmes liés par exemple à la présence de mycotoxines ou de charançons. Les vérifications et éventuelles analyses nécessaires seront effectuées par l'agriculteur stockeur sur chaque lot. Il devra systématiquement effectuer des analyses de qualité technologique (poids spécifique, Zélény, Hagberg, taux de protéines). Des analyses de mycotoxines devront être réalisées au minimum lorsque les conditions climatiques ont été favorables aux fusarioses ou que la présence de champignons a été observée sur la culture. Le groupe porteur peut décider de déclasser les lots dont la qualité n'est pas suffisante.

## **3. Mouture du grain**

A terme, l'ensemble des céréales sont transformées sur le territoire soit à façon, soit par l'agriculteur lui-même, dans un moulin à meule de pierre. Dans l'impossibilité de moudre sur le territoire, le grain est moulu ailleurs en Wallonie (sur meule de pierre). Dans tous les cas, le moulin doit être certifié bio.

L'usage d'additifs, de conservateurs, d'auxiliaires technologiques est interdit.

L'agriculteur-meunier informe le collectif de tout changement d'origine du grain et en explicite les raisons.

#### **4. Boulangerie**

Chaque boulanger.ère est libre de transformer la farine du projet selon ses propres méthodes de fabrication. Néanmoins chacun.e s'engage à respecter au minimum les bases communes suivantes lors de la production de pains identifiés au projet :

- N'utiliser que des matières premières certifiées bio (être soi-même certifié bio est un plus). Les exceptions doivent être discutées au cas par cas et validées par le groupe porteur.
- Ne pas utiliser de préparation toute faite. Chaque recette doit être originale.
- Être totalement transparent.e sur ses pratiques et l'origine de ses matières premières.
- N'utiliser aucun additif, et en particulier :
  - Aucun auxiliaire technologique, qu'il soit chimique ou organique ;
  - Aucun adjuvant (gluten, farine de fève...);
  - Aucun colorant, conservateur (sauf le sel), antioxygène, émulsifiant...;
  - Aucun additif proscrit par la réglementation bio.

Les additifs suivants sont autorisés :

- L'huile, si elle est utilisée comme aromatisante et texturante ;
- Le bicarbonate de soude, dans la confection de biscuits ou de pâtisseries ;
- Le sucre, dans les produits sucrés.

Dans le doute, il est recommandé de demander anticipativement l'accord du groupe porteur par écrit.

- Être dans une démarche artisanale. Un travail d'artisan.e est un travail avant tout manuel. L'emploi de machines est limité à son strict minimum (pétrin, laminoir, diviseuse bouleuse pour de petites pièces, diviseuse hydraulique). L'artisan.e accorde également une attention particulière à la digestibilité de ses fabrications, il travaille au levain naturel ou à la levure fraîche, et assure tous les stades de la transformation des matières premières.

Les boulanger.ères peuvent communiquer sur la démarche à partir du moment où elles et ils sont membres du projet. Lors de la vente de leurs produits, elles et ils s'engagent à respecter les principes suivants :

- Communiquer de manière cohérente sur la démarche ;
- Communiquer de manière transparente sur l'origine des différentes matières premières et la part de leur gamme qui est fabriquée à partir des farines issues du projet ;
- Utiliser l'identification produit (p.ex. sur leur site internet) uniquement pour les pains qui seront fabriqués avec un minimum de 50 % d'une farine issue du projet.

#### **5. Commercialisation**

Les farines moulues dans le cadre du projet peuvent être commercialisées par les membres du projet ainsi que par des commerces de détail situés autant que possible sur le territoire. Les membres

peuvent reconditionner les sacs de 25 kg en petits sacs et les commercialiser sous cette forme moyennant le respect des modalités définies par le groupe porteur (étiquetage, prix de vente conseillé...) et de la réglementation. Ces modalités pourront être revues chaque année.

## **6. Communication**

Les agriculteurs, meuniers, boulangers et magasins partenaires disposent du matériel de promotion de la filière et l'utilisent pour communiquer vers leurs clients.

Chaque membre s'engage à avoir une communication transparente. En particulier, les boulangers doivent identifier clairement quelle partie de leur gamme de pains est fabriquée à partir des farines issues du projet.

Le nom et les visuels associés ne peuvent pas être utilisés par des producteurs ou transformateurs qui n'ont pas adhéré à la charte et qui ne respectent pas le cahier des charges.

## **7. Gestion du cahier des charges**

Tout agriculteur, meunier et boulanger qui bénéficie de l'identité du projet s'engage à respecter la charte et ce cahier des charges. L'implication dans la démarche repose sur cet engagement et est basée sur la confiance mutuelle des différents opérateurs. L'engagement se fait pour une année et est reconduit tacitement d'année en année sauf décision contraire du membre (auquel cas il en avertit par écrit les membres du noyau) ou du noyau.

Il n'y a pas d'organisme certificateur mandaté pour contrôler le respect de ce cahier des charges. Le contrôle du respect du cahier des charges s'effectue par un système participatif de garantie. Des visites d'échange sont organisées chaque année. Elles ont pour objectifs :

- De permettre aux agriculteurs, meuniers et boulangers d'échanger sur leurs pratiques ;
- D'assurer un suivi de la production et du respect du cahier des charges.

Chaque partenaire professionnel impliqué dans la démarche est tenu de visiter un partenaire engagé et à recevoir la visite d'un partenaire tous les deux ans. Les citoyens membres du collectif seront également invités aux visites.

Le GAL Pays des Tiges et Chavées est chargé de l'organisation des visites durant sa période de programmation. Lors de chaque visite, une fiche de visite est complétée et remise au groupe porteur responsable de la gestion du cahier des charges.

Si une non-conformité est remarquée, elle doit être remontée au groupe porteur du projet. Les mesures de contrôle nécessaires seront alors prises afin de valider ou non l'infraction au cahier des charges. Un non-respect du cahier entraîne le déclassement de la récolte, de la farine ou des pains qui devront être commercialisés sans utilisation de l'identité du projet.

Le présent cahier des charges sera susceptible d'être modifié en fonction des années et de l'expérience acquise par les membres du projet, sur décision du groupe porteur.