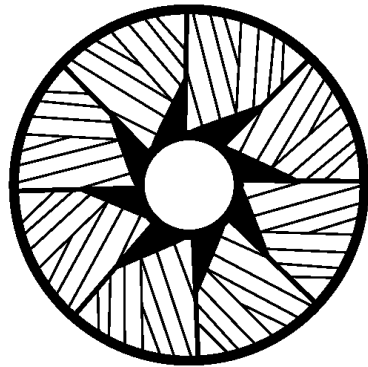


*Association Flor de Pèira*



**FLOR DE  
PÈIRA**

*farines bio sur meules de pierre*

# Charte de la filière

*Version simplifiée*

1ere date de réalisation : août 2012

Date de la dernière actualisation : octobre 2016



*Avec le soutien de l'Europe, de la DRAAF, de la région Languedoc Roussillon, du département de l'Aude et du groupe Léa Nature*



Avenant du 15 novembre 2012:

*La marque Flor de Pèira est identifiée par le logo ci-contre. Le dépôt porte portant le numéro national 3936047 et la date de dépôt 23/07/2012.*



Avenant du 5 août 2016 :

*Le respect du présent cahier des charges est contrôlé par un système participatif de garantie porté par l'Association Flor de Pèira constitué le 4 novembre 2016 à laquelle tout utilisateur de la marque doit être adhérent.*

## 1. Contexte

Dans la région Languedoc Roussillon, la volonté de travailler avec des matières premières locales pour alimenter la consommation est exprimée par la majorité des acteurs de la filière de la boulangerie bio. La filière Régionale Pain bio Raspailou® existe depuis 2010. Elle permet de valoriser des blés bio produits dans la région Languedoc Roussillon au travers de produits finis (pains, biscottes...). Pour autant, beaucoup de boulangers recherchent un produit semi-fini (farine) qui valorise également la production locale. Ils sont demandeurs de farines produites par meules de pierre, procédé de mouture différent de celui utilisé par la filière Raspailou® (meules de cylindre), à partir de céréales dites « anciennes » ou « de pays ». La filière farines Flor de Pèira ® se veut complémentaire de la filière régionale Pain Bio Raspailou®.

## 2. Objectifs de la filière Flor de Pèira ®

L'objectif de cette filière est d'associer l'intérêt du consommateur, avec des pratiques agronomiques responsables tout en soutenant l'économie locale. La filière Flor de Pèira ® s'intègre dans une démarche de diversification de la production de céréales panifiables biologiques dans la région Languedoc Roussillon.

3 Objectifs principaux :

- **Proposer aux consommateurs des farines certifiées «Agriculture Biologique », de haute qualité nutritionnelle.** La mouture sur meules de pierre permet une bonne récupération des minéraux, de vitamines et de fibres du grain dans la farine (mouture de l'enveloppe, récupération du germe). Les variétés de pays offrent une source plus importante de minéraux et sont d'une plus grande digestibilité, et peuvent donc être consommés par la plupart des personnes ayant une sensibilité au gluten des blés modernes.
- **Soutenir l'économie locale et garantir la provenance des farines.** L'organisation de cette filière courte doit permettre de garantir la provenance **locale** de grains et de farines, de mieux maîtriser le marché et garantir des prix rémunérateurs aux producteurs et aux transformateurs, tout en permettant l'accès à des produits biologiques transformés de qualité à des prix raisonnables à un maximum de consommateurs (particuliers et restauration collective à travers la boulangerie bio). Les valeurs ajoutées dans ces filières courtes restent dans la zone de production et de transformation.
- **Revaloriser les zones viticoles du Languedoc Roussillon sinistrées par des arrachages massifs.** Ce projet vise le développement de la biodiversité dans les agrosystèmes. La filière Flor de Pèira ® cherche à valoriser la diversité des variétés de céréales et les diversités des terroirs.

La mise en place de cette filière est accompagnée d'une sensibilisation, de formations et d'informations sur la qualité des farines.

## 3. Les éléments clés du cahier des charges

La présente charte de la filière Flor de Pèira ® validée par l'ensemble des partenaires définit les différentes pratiques permettant de garantir la réalisation des objectifs de la filière Flor de Pèira ® (ci-dessus). Chaque partenaire signataire de la présente charte en accepte le contenu et s'engage à le respecter.

Une révision de ce cahier des charges pourra être possible à tout moment par l'Association Flor de Pèira.

## **A. Distinction entre variétés de blé « inscrites » et variétés dites de « Pays »**

Il convient de définir les critères de distinction de « populations de blé tendre de pays » des autres variétés de blé tendre « inscrites au catalogue officiel des espèces et des variétés gérées par le Comité Technique Permanent de la Sélection (CTPS) » afin de permettre le contrôle de la production.

Le catalogue officiel des espèces et des variétés gérées par le Comité Technique Permanent de la Sélection (CTPS) définit les « variétés de pays » de la manière suivante : un ensemble de populations ou de clones d'une espèce végétale naturellement adaptés aux conditions environnementales de leur région.

Le Réseau Semences Paysannes définit les variétés population de la manière suivante : ensemble de plantes qui se reproduisent librement entre elles au cours de leur culture dans un même milieu biologique, auquel elles sont adaptées. D'un côté, leur pollinisation libre entraîne des individus tous différents dans des proportions non définies et variables d'une année sur l'autre, de l'autre leur culture répétée dans un même milieu biologique et avec des objectifs de production et de sélection issus d'une même communauté humaine détermine les caractères communs qui les réunissent en une même entité distincte des autres.

Dans le cadre de ce cahier des charges, nous entendons comme « variété de pays » toute variété ou population conforme au deux définitions précédentes réunies. Ces critères de sélection n'ont de valeur que dans le cadre de la filière Flor de Pèira ®.

## **B. Les engagements des agriculteurs vis-à-vis de la filière Flor de Pèira®**

1. Respect de la réglementation générale agricole
2. Respect de la réglementation sur le mode de production biologique
3. Respect d'une obligation technique spécifique à la filière : Les agriculteurs produisant des variétés dites de « pays » pour la filière Flor de Pèira ® s'engagent à ne pas amender leurs parcelles avec des farines de protéines animales transformées (PAT).
4. Garantie de l'origine des céréales : Occitanie et cantons limitrophes
5. Respect des obligations vis-à-vis de la qualité des céréales et valorisation des terroirs
6. Identification des lots, transmission des informations et participation du Système participatif de Garantie
7. Engagement dans la démarche collective

## **C. Les engagements des agriculteurs stockant à la ferme ou des organismes stockeurs vis-à-vis de la filière Flor de Pèira ®**

1. Respect de la réglementation générale agricole
2. Respect de la réglementation sur le mode de production biologique
3. Respect des bonnes pratiques de stockage des céréales
4. Garantie de l'origine des céréales Occitanie et cantons limitrophes
5. Traçabilité des lots, transmission des informations et participation du Système participatif de Garantie
6. Engagement dans la démarche collective

## **D. Les engagements des meuniers vis-à-vis de la filière Flor de Pèira ®**

1. Respect de la réglementation générale agricole
2. Respect de la réglementation sur le mode de production biologique
3. Respect d'obligations techniques spécifiques à la filière :
  - a) Le seul mode de transformation autorisé est la meule de pierre.
  - b) Aucun améliorant, correcteur de farines, additif ou autre rajout ne sont autorisés.
  - c) Le taux de cendre minimum autorisé est T80 (0.80 grammes de minéraux pour 100 grammes de farines) ou équivalent à semi-complet.
  - d) Dans la gamme Farines bio de blé tendre, issues de variétés « anciennes » ou de « pays », aucune variété de blé tendre inscrite au catalogue officiel n'est tolérée.
  - e) Les farines doivent être à 100% issue de la même espèce. Les mélanges inter espèces ne sont pas admis. Le nom de l'espèce devra figurer clairement sur l'emballage.

- f) En sortie de meule, la température de la farine ne doit pas dépasser 40°C, afin d'en préserver toutes les qualités nutritionnelles.
- 4. Respect des règles de présentation et de conditionnement : Les farines Flor de Pèira ® doivent obligatoirement être emballées dans des poches papiers comportant le logo Flor de Pèira ® correspondant à la charte graphique de la marque Flor de Pèira ®.
- 5. Garantie de l'origine des céréales Occitanie et cantons limitrophes, et du lieu de mouture à l'intérieur de la Région.
- 6. Identification des lots, transmission des informations et participation du Système participatif de Garantie
- 7. Engagement dans la démarche collective

## **E. Les engagements des transformateurs secondaires (pains, pâtes, biscuits...) vis-à-vis de la filière Flor de Pèira ®**

Les opérateurs ne sont pas tenus de respecter une recette pour une seconde transformation. Cependant, dans le cas où l'opérateur souhaite utiliser la marque Flor de Pèira ®, il ou elle devra adhérer à l'Association et au SPG et respecter les règles établies d'un commun accord.

## **4. Contrôles du respect du présent Cahier des Charges**

FLOR DE PEIRA® propose un système participatif de Garantie pour l'attribution de son label afin de valider les pratiques des producteurs, par le regard croisé d'autres producteurs et de consommateurs ou transformateurs de farines.

Il existe un règlement de fonctionnement du Système Participatif de Garantie (SPG) FLOR DE PEIRA®, porté par l'Association, qui définit la gouvernance, le processus d'adhésion à la filière, la labellisation, les procédures en cas de problèmes, etc.

Le contrôle s'organise autour de visites de certification sur l'exploitation des professionnels adhérents, elles sont menées par 2 enquêteurs :

1. un adhérent producteur labellisé FLOR DE PEIRA®, céréalier et/ou meunier. Il est l'Enquêteur Référent.
2. Il est accompagné d'un Enquêteur assistant, « consommateur » de farine adhérent : boulanger ou metteur en marché de farines, pas forcément labellisé.

La fréquence des visites de certification est de 2 ans pour les producteurs qui stockent à la ferme et /ou qui ont une activité meunerie. Pour les producteurs, uniquement producteur de céréales (sans stockage à la ferme), la visite de certification aura lieu une fois tous les 3 ans.

Le Comité de Labellisation accorde l'utilisation de la marque aux adhérents qui le souhaitent. Il statue sur base des rapports de visite fournis par les enquêteurs. Il est composé des adhérents de l'Association Flor de Pèira et est animé par le Biocivam de l'Aude. Il ne peut fonctionner sans un minimum de 3 adhérents labellisés, ni au-delà de 12.

En cas de non-conformité vis-à-vis du présent cahier des charges, selon les écarts constatés, une visite supplémentaire pourra être décidée. Les délais concernant les mesures rectificatives, ou les améliorations à envisager, seront décidées au cas par cas. Bienveillance, transparence et solidarité sont bien sûr de mise dans ces échanges.

Le comité de labellisation est seul décideur de l'attribution ou non de la mention. En cas de problème (non-conformité, contestation de la décision par l'adhérent, sanctions) il lui appartient de prendre les mesures qu'il juge nécessaires, dans le respect des valeurs et des clauses du règlement de fonctionnement du SPG.