

SOCIÉTÉ



© Fotolia c Subbotina Anna



FAVORISER LA BIODIVERSITÉ c'est préserver la santé du consommateur et protéger l'environnement, c'est remettre l'Homme et la Nature au cœur du développement durable.

Céréaliers, meuniers, boulangers, industriels et distributeurs s'engagent dans le référentiel CRC® et sensibilisent le consommateur.

CULTURE RAISONNÉE

Biodiversité et

Aujourd'hui, sous la pression des consommateurs en demande de produits respectueux de l'environnement, leur garantissant une sécurité alimentaire et des bienfaits santé, industriels et distributeurs s'engagent aux côtés des acteurs de la biodiversité ou des labels.

La filière céréalière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) est née dans les années 1980 en partant de la réflexion d'une coopérative de l'Yonne, spécialisée dans la production de céréales pour bébés. Pour elle, il fallait produire des céréales saines et de qualité dans le respect de l'environnement. Très rapidement, la coopérative CAPS convainc des meuniers indépendants d'adhérer à ces exigences de qualité et de production à l'heure où développement et agriculture durables n'étaient pas encore au cœur du débat public.

Toujours soucieuse de renforcer sa crédibilité, dans les années 1990, ses productions de blés tendres, durs et de seigle obtiennent une Certification de Conformité Produit accordée par l'État et certifiée par le Bureau Veritas Certification.

C'est aussi l'heure où le marché céréalier prend une importance croissante et où des aléas climatiques impactent sur les qualités et quantités de produits, d'où une nécessaire diversification des variétés et une extension du maillage territorial.

C'est ainsi qu'en 2000 naît une fédération de professionnels représentant les différents maillons de la chaîne, depuis la production des céréales

CRC® jusqu'à la distribution des produits qui en sont issus.

À ce jour, ce sont une soixantaine de membres répartis sur tout le territoire national, agriculteurs, organismes de stockage, distributeurs, industriels et boulangers, qui sont adhérents de ce groupement d'intérêt économique.

Le groupement coordonne l'action de ses membres, veille au respect des exigences du référentiel CRC®, promeut la démarche et valorise ses engagements auprès du grand public. Cette organisation efficace est aussi soucieuse des coûts et des conséquences du transport sur l'environnement.

Les bassins de production sont organisés autour des meuniers du GIE pour assurer et pérenniser les débouchés.

LE RÉFÉRENTIEL CRC® C'EST CONJUGUER QUALITÉ, PRÉVENTION SANTÉ ET ENVIRONNEMENT

1 - La qualité produit se traduit par un choix de céréales adaptées au terroir et aux attentes des clients.

2 - La prévention santé est assurée par des pratiques strictes pour prévenir les contaminations chimiques, environnementales, d'origine naturelle ou encore physique :

- aucun traitement chimique après

labels : la filière s'engage

récolte et très grande limitation d'emploi de produits pour la protection des cultures ;

- éloignement des axes routiers et des établissements à risque, interdiction d'épandage de boues sur les cultures...

- stockage des céréales dans des cellules étanches et hermétiques à la pénétration des oiseaux, ventilées à l'air naturel pour maintenir une température des grains en dessous de 10 °C ;

- sensibilisation aux contaminations physiques liées à la moisson, au transport ou au stockage ;

- pas d'utilisation d'OGM.

3 - La protection de l'environnement s'opère par des contraintes très fortes en matière de protection des cultures, d'utilisation de fertilisants et d'irrigation. Ainsi, les produits autorisés pour la protection des cultures ne sont utilisés qu'en dernier recours.

La traçabilité est un enjeu supplémentaire : le suivi et la connaissance de toutes les interventions faites sur les céréales depuis la parcelle jusqu'au moulin font partie intégrante de la démarche.

Les engagements en faveur du développement durable sont à l'initiative des membres qui progressent ensemble pour aller vers davantage d'économies d'énergie, l'utilisation d'énergies renouvelables, la gestion des déchets agricoles, la mise en place de plans de performance énergétique...

Pour 2012, la filière CRC[®] a pris l'engagement de renforcer ses exigences en matière de biodiversité :

- Pour la faune : protection et sauve-

garde des espèces, sauvegarde des habitats naturels, conservation et entretien des points d'eau, pratiques de récoltes et de travail du sol préservant les petits animaux.

- Pour la flore : entretien et préservation des bordures de champs, des cours d'eau, des bandes herbacées, rotation des cultures...

Des actions complémentaires volontaires peuvent être mises en place comme l'implantation de jachères permettant un butinage des insectes pollinisateurs, l'implantation de corridors permettant le passage ou la circulation d'animaux sauvages...

Le référentiel CRC[®] est l'aboutissement d'une démarche exigeante et concrète de la part des membres de la filière qui est régulièrement contrôlée par le Bureau Veritas Certification France, garant du respect du cahier des charges pour obtenir une qualité sanitaire irréprochable vérifiée par un plan d'analyses rigoureux sur les différents contaminants (300 analyses par an et 90 jours de contrôles et audits).

PAROLES DE PROFESSIONNELS

Pour Philippe Ramm, directeur commercial de Panavi⁽¹⁾, le fait d'être membre du référentiel CRC[®] est important. La société a d'ailleurs choisi de communiquer autour de ce référentiel afin de rassurer les consommateurs sur la qualité des produits de sa gamme Pains Pérènes avec la mise en place d'outils permettant d'accompagner les distributeurs (site Internet dédié, PLV en points de vente, formation des com-

merciaux pour qu'ils soient les ambassadeurs de cette image de qualité...). Au sein du GIE CRC[®], Panavi souhaite également avoir un rôle de représentation des consommateurs pour lesquels le pain doit être synonyme de patrimoine, de plaisir, d'émotion et de santé.

Pour Vincent Migniac, directeur marketing de Saint-Michel⁽²⁾, l'un des industriels précurseurs du label « produit en France », depuis que la démarche CRC[®] a été mise en avant sur les produits de la marque, les courriers de satisfaction des consommateurs se font de plus en plus nombreux. « Il y a une forte adéquation entre les attentes du marché et les exi-

gences de la démarche CRC[®]. Pour nous, régularité d'approvisionnement, qualité et sécurité alimentaire répondent à nos exigences industrielles. » C'est aussi dans cet esprit que le produit « Cocottes » a axé sa communication autour de produits venant tous de France et des œufs de Loué qui, seuls, entrent dans la composition du biscuit. ■

(1) Panavi : spécialiste de la vente de pains et viennoiseries crus surgelés en GMS.

(2) Saint-Michel : l'entreprise familiale spécialiste de biscuits et gâteaux moelleux (madeleines), a toujours privilégié la qualité des produits. Une liste d'ingrédients la plus simple et naturelle possible est à la base de chaque recette qui fait partie du patrimoine de chaque famille.

BAGATELLE LABEL ROUGE

Le Club Le Boulanger : cette association loi 1901 a pour objectif de promouvoir pain, pâtisserie et viennoiserie de grande qualité. Elle est à l'origine du cahier des charges **BAGATELLE** pour un pain de tradition française. BAGATELLE est la première et unique baguette Label Rouge et elle fête fièrement ses 10 ans en 2012. Pour bénéficier du label, les boulangers sont contrôlés deux fois par an pour vérifier que le cahier des charges est respecté. La baguette BAGATELLE Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine BAGATELLE Label Rouge issue de blés CRC[®]. Après la renaissance de la baguette de pure tradition, la farine BAGATELLE T45 est la réponse à une pâtisserie-viennoiserie de qualité.

