



PRODUITS - MARCHES

BOULANGERIE

Un label de qualité pour les céréales

Créée en 2000, à l'initiative d'une coopérative de l'Yonne, la Coopérative des producteurs du Sénonais, la filière céréalière CRC réunit désormais tous les acteurs de la filière, des producteurs aux distributeurs en passant par les meuniers et les industriels ou artisans de la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie. Elle a reçu le 18 janvier dernier le haut parrainage du ministère de l'Agriculture. « *Une reconnaissance bienvenue qui consacre l'engagement de toute la filière pour une démarche haut de gamme* », s'est félicité devant la presse le 27 janvier Étienne Henriot, agriculteur et président du GIE CRC. Il a rappelé les critères d'exigence qu'il faut respecter pour pouvoir bénéficier de ce label qui unit tous les acteurs de la chaîne pour « produire des céréales saines et de qualité dans le respect de l'environnement ». Les cultures doivent respecter un certain nombre de critères, parfois plus contraignants que ceux imposés par l'appellation « bio », tel que celui de ne pas être en bordure de routes trop fréquentées. Aucun pesticide n'est autorisé dans les silos de stockage qui doivent être ventilés à l'air naturel. Des contrôles fréquents sont effectués par le bureau indépendant Véritas Certification.

Cette démarche de qualité a permis à la baguette **Bagatelle** du club Le Boulanger (Moulin des Gaults, Dormay, Foricher) d'obtenir le seul Label Rouge pour son pain, affirme Yvon Foricher, directeur général du groupe. Des industriels comme les galettes et madeleines St Michel, les pains Pereines du groupe Panavi Vandermoortele Bakery ou les biscuits Gerblé de Nutrition et Santé ont également adhéré au mouvement. « *C'est une assurance d'une qualité constante et d'une sécurité alimentaire totale car la traçabilité est exemplaire* », assure Vincent Miginiac, directeur marketing de St Michel Biscuits. « *C'est un atout supplémentaire et nous communiquerons sur le packaging de nos produits, car ces blés nous ont permis d'obtenir le label saveur de l'année pour nos pains destinés à la GMS* », ajoute Laurence Couton, catégorie manager Pain de Panavi. La société réalise 10% de ses ventes avec des produits issus de farine CRC et entend les développer. En 2011, 150 000 tonnes de céréales CRC ont été produites par plus de 1 000 agriculteurs sur une surface totale de 25 300 hectares. Outre les industriels, ils approvisionnent également 20 organismes collecteurs et stockeurs de céréales, 27 moulins et des artisans boulangers, des artisans boulangers et pâtisseries.

PB