

1. Détermination des variétés et des critères qualitatifs minimum de chaque variété

Les variétés à emblaver en filière Label Rouge et les critères qualitatifs sont déterminées à partir des demandes de nos clients.

2. Engagement des producteurs

Les techniciens proposent les contrats aux adhérents susceptibles de répondre aux exigences du référentiel.

Le service qualité détient une liste de producteurs référencés.

Si un producteur souhaite entrer dans la démarche, un audit d'habilitation du producteur est réalisé.

La grille complétée, la fiche parcellaire et le document d'identification sont transmis au PAQ dès que l'audit est effectué et avant le 15 avril de chaque année.

3. Conduite de la production

Les parcelles sont emblavées avec des semences certifiées.

Seules les matières actives et spécialités homologuées sont appliquées aux stades d'emploi et aux doses préconisées sur la parcelle.

L'agriculteur s'engage à produire la céréale sur la/les parcelles engagées dans le respect des pratiques décrites dans la Norme NF V 30 001 « bonnes pratiques de cultures et de stockage en ferme » sauf la désinsectisation des grains interdite dans le cahier des charges Filière Label Rouge.

Des techniques de diagnostic pour la fertilisation, la prévision des maladies et la prolifération des insectes sont utilisées pour limiter les intrants.

Le service qualité réalise :

- l'analyse des enregistrements parcellaires de tous les producteurs
- annuellement un contrôle complémentaire auprès de 10% minimum du nombre total de producteurs avec un minimum de 2 producteurs contrôlés, par sondage. Ce contrôle porte sur les preuves documentaires rassemblées par les producteurs.

Les causes de déclassement des parcelles sont :

- les parcelles pour lesquelles la quantité de semences utilisée est insuffisante
- excès de traitement de phytosanitaires, hors période d'application ou hors délai d'application avant récolte
- irrigation en période de floraison
- livraison sans la fiche parcellaire...

Les causes de déclassement du lot de blé sont :

- non respect du délai d'attente entre désinsectisation de la cellule et le remplissage
- stockage à plat non ventilé d'une durée supérieure à 1 mois
- désinsectisation des grains ou infestation d'insectes
- non respect des teneurs en résidus de produits de traitements (< 0.5 mg/kg)

L'évaluation des écarts et des sanctions appliquées chez le producteur de blé ou l'organisme stockeur sont définies dans le plan de contrôle farine Label Rouge pour pain de tradition française.

4. Collecte et analyse des échantillons ; exploitation des fiches de suivi cultural parcellaire

La fiche de suivi cultural parcellaire nous est retournée avant le 30 juin.

La fiche de suivi du stockage en ferme est transmise au service qualité avant la première livraison pour les producteurs stockeurs.

À la récolte, le producteur stockeur doit prélever un échantillon représentatif de 5 kg pour analyse par le laboratoire à Bonneval avant la livraison.

5. Collecte et isolement des lots

Afin d'éviter tout mélange, le bon de livraison complété par l'adhérent doit préciser s'il s'agit d'une production sous contrat.

La saisie des livraisons est réalisée avec un code variété spécifique (exemple : Apache filière Label Rouge).

Le suivi manuel des livraisons indiquant quand l'adhérent a atteint la quantité à livrer ou a fini de livrer est réalisé sur le récapitulatif des contrats de production transmis au silo avant la collecte.

Le n° de contrat est saisi dans la zone « n° manuel ».

Pour permettre l'isolement des lots, le code variété doit également être repris sur les demandes d'enlèvement en ferme ou de transfert.

6. Stockage des productions chez les producteurs stockeurs et au silo

L'utilisation d'insecticide de stockage sur les productions est interdit.

Seule la ventilation à l'air naturel est autorisée pour éviter le développement des insectes et mener une bonne conservation des productions.

7. Notification au PAQ

Une information sera envoyée dans les 72 heures au PAQ par courrier dans les cas suivants : incendie, intempéries, pollution accidentelle, perte de traçabilité, conditions d'hygiène, résultats d'analyses non-conformes...

Pour ces cas de force majeure, le PAQ conseille et aide la coopérative à trouver des solutions temporaires pour le maintien éventuel d'une production Label Rouge par le recours à la sous-traitance.

Nom :	S. MAUPOU
Visa :	SM

RÉDACTION

Nom :	F. LUBIN
Visa :	FL

APPROBATION

Nom :	G. RIVET
Visa :	GR

APPROBATION