



## **LA FILIERE CRC<sup>®</sup>, FILIERE VEGETALE D'EXCELLENCE, ANNONCE SES AMBITIONS 2023**

La filière dévoile ses ambitions sur le Salon de l'Agriculture, parmi les annonces fortes, il faut retenir : la mise en place de contrôles garantissant le « zéro résidu de pesticides », le renforcement des actions en faveur de la restauration de la biodiversité, l'entrée d'une catégorie Bio et la mise en place d'outils de traçabilité, permettant à chacun d'accéder facilement à l'origine des céréales qu'il consomme dans le pain, les pâtes, les farines...

La Filière CRC<sup>®</sup> garantit des céréales 100% françaises, cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité, et favorise une juste rémunération des agriculteurs. Une troisième voie, la Culture Raisonnée Contrôlée<sup>®</sup>, qui fait évoluer les pratiques agricoles et répond aux attentes des transformateurs et des consommateurs.

### **CAP SUR L'EXCELLENCE VEGETALE EN 2023**

En avance sur les enjeux qui touchent ses métiers, la Filière CRC<sup>®</sup> vise encore plus haut à travers ce plan. Agriculteurs, coopérative et négoce, meuniers, industriels distributeurs et artisans boulangers investis dans cette filière d'excellence s'engagent à mettre en place des solutions concrètes, en matière de santé et d'environnement, pour garantir des produits bons pour les hommes et pour la nature.

**+ de céréales certifiées**  
**0 résidu de pesticides**  
**+ de repères nutritionnels**  
**Régénérer la Biodiversité**  
**Démocratiser la traçabilité**  
**Bio CRC<sup>®</sup>**  
**Responsabilité Sociétale de la Filière**

### **ÉLARGIR LA GAMME DE PRODUITS CERTIFIÉE CRC<sup>®</sup>**

**Nouveautés en Filière CRC<sup>®</sup>**  
**2019 : sarrasin et orge**  
**2020 et 2021 : épeautre, colza,**  
**maïs, riz**

Le blé (tendre et dur) et le seigle sont aujourd'hui disponibles en Filière CRC<sup>®</sup>, le sarrasin et l'orge vont faire leur entrée au sein de la filière dès 2019. L'objectif est d'élargir les garanties CRC<sup>®</sup> à d'autres productions pour offrir aux consommateurs et à tous les acteurs qui transforment des gages de santé et de

biodiversité sur un maximum de produits. L'ambition de la filière est également de favoriser le partage de bonnes pratiques entre les agriculteurs et d'impulser une dynamique de progrès dans le monde agricole.

### **0 RESIDU DE PESTICIDES ; + DE REPERES NUTRITIONNELS**

Depuis la création de la filière au début des années 90, la santé est au cœur de la démarche CRC<sup>®</sup>. Deux axes de travail ont été définis pour les années à venir : le zéro résidu de pesticides et la création de repères nutritionnels.

Le zéro résidu est un engagement fort qui vise à guider les consommateurs vers des produits sains, garantissant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Au-delà des objectifs de moyens existants à travers la démarche contrôlée et certifiée de la filière, on vise ici à mettre en place des objectifs de résultats : les céréales seront contrôlées à chaque étape de production et de transformation, par des organismes indépendants, pour garantir le zéro résidu de pesticides.

Plus de repères nutritionnels, c'est le second objectif du volet santé de Cap 2023. Les bénéfiques nutritionnels des céréales sont peu défendus. Régimes hypocaloriques, hyperprotéinés ou sans gluten... on les écarte souvent or elles sont la base de nos alimentations depuis des siècles.

Source de protéines végétales, quand elles sont associées aux légumineuses, de fibres, de vitamine E et d'antioxydants, comme le sélénium, les céréales ont des atouts à condition d'avoir été produites correctement. L'ambition de CRC® est de travailler à fournir repères, et de guider les consommateurs dans leurs choix mais également dans leurs usages.

### **REGENERER LA BIODIVERSITE, NE PAS SE CONTENTER DE LA PRESERVER**

L'objectif de la Filière CRC® est d'aller plus loin dans ses engagements environnementaux en travaillant à restaurer la biodiversité sur les territoires de culture. La filière est déjà reconnue au niveau 2 de la certification environnementale (Haute Valeur Environnementale, niveau 2).

Pour y arriver, CRC® s'engage à poursuivre ses actions dans la sélection des produits phytosanitaires, dans la mise en place de méthodes de cultures permettant de redonner toute leur place au bon développement de la faune et de la flore. A titre d'exemple, cela passe déjà aujourd'hui par des méthodes spécifiques comme un moissonnage démarrant au cœur des champs pour laisser les animaux s'échapper ou bien encore par la protection d'espèces locales menacées.

CRC® s'engage également à mettre en place des outils de mesure en travaillant par exemple avec des instituts de recherche capable d'évaluer la régénération d'une espèce, la fertilité des sols... Objectif : mettre en place des indicateurs précis pour évaluer l'impact réel de ses cultures sur la restauration de la biodiversité.

### **TRACER L'HISTOIRE DES CEREALES... EN QUELQUES CLICS**

Aujourd'hui, on met 6 à 8h pour retracer l'origine d'un blé, demain l'objectif est d'y arriver instantanément. Grâce à la digitalisation, la filière souhaite favoriser l'accessibilité des données à tous (open data) et ainsi démocratiser la fameuse traçabilité. A terme, le consommateur pourra avoir accès à l'origine de la céréale, des lots de parcelle jusqu'à l'expédition en scannant un QR code sur sa baguette de pain. Il pourra savoir en quelques clics, ou via son smartphone, d'où viennent les produits qu'il s'apprête à acheter ou qu'il a dans ses placards.

### **UN BIO CRC® D'ICI 2020**

La filière souhaite intégrer une catégorie Bio à horizon 2020 pour offrir des garanties supplémentaires aux consommateurs avec des céréales Bio françaises répondant aux exigences CRC®.

Cette initiative vise à distinguer des pratiques Bio particulièrement exigeantes, car tous les Bio ne se valent pas. Nous n'avons, par exemple, pas toujours le même niveau de qualité entre des Bio français ou importés. Elle vise également à encadrer l'usage des pesticides car, même en bio, l'usage de pesticides n'est pas toujours anodin sur les sols et sur la santé des consommateurs, en témoignent les derniers débats sur l'usage du cuivre, métal lourd, dans la production viticole Bio.

Les cultures Bio CRC® répondront à un cahier des charges exigeant permettant une sélection fine de pesticides bio, assurant un impact neutre sur la nature et permettant ainsi la restauration de la biodiversité. L'objectif de la filière est ainsi de proposer une offre Bio d'excellence.



## **LA RESPONSABILITE SOCIETALE FILIERE, LA NOUVELLE RSE**

Le constat de CRC® est que chaque organisation porte ses projets RSE de manière autonome, l'objectif de la filière est de coordonner tous les efforts pour avancer plus vite et mieux sur des enjeux prioritaires.

Les chantiers en cours devraient permettre de fédérer producteurs, transformateurs, industriels et artisans autour d'objectifs clairs et d'indicateurs précis sur des questions comme le partage de la valeur ajoutée, la mise en place de relations commerciales pérennes, le marketing responsable, la production industrielle sobre, la fertilité des sols, la pollution de l'air...

Dans le cadre de cette démarche, l'analyse du cycle de vie d'une baguette de tradition française obtenue avec une farine CRC® est déjà en cours avec l'ADEME, les conclusions alimenteront les travaux RSF.

## **CRC® : FILIERE PIONNIERE DEPUIS 1989**

Pensée dès son origine par les agriculteurs, la Filière CRC® réunit aujourd'hui des hommes et des femmes engagés pour le bon qui ont choisi de développer une troisième voie. Leur démarche est validée par le Ministère de l'Agriculture, contrôlée et certifiée par un organisme indépendant. Elle vise à garantir des produits cultivés en France, bons pour les Hommes, dans le respect de la biodiversité.

## **TOUS ENGAGES EN FAVEUR DE LA QUALITE**

*Un référentiel de conformité produit unique*  
*Une démarche validée par le Ministère de l'Agriculture*  
*Sélection stricte des parcelles, loin des sources de pollution*  
*Formation régulière des agriculteurs*  
*Liste stricte de produits phytosanitaires, préalablement étudiés*  
*Sélection de semences adaptées aux terroirs*  
*Actions systématiques de protection de la biodiversité*

## **DANS LES CHAMPS**

La production des céréales en CRC® repose sur un référentiel bénéficiant d'une certification de conformité produit unique.

Chaque producteur doit être déclaré et connaître les pratiques culturales recommandées, comme le respect d'une liste positive de produits phytosanitaires stricte qui ont fait l'objet d'études de la part de la Filière CRC®. Pour l'accompagner, il est formé régulièrement par des techniciens expérimentés.

Les parcelles CRC® sont soigneusement sélectionnées pour éviter tout risque de contamination. Elles doivent par exemple être éloignées de sources de pollution comme les grands axes routiers ou les zones industrielles.

Tous les agriculteurs organisent leur travail en intégrant des actions favorables à la biodiversité, comme le maintien ou l'amélioration des bordures de cours d'eau ou un moissonnage spécifique pour protéger la faune sauvage.

Les semences sont sélectionnées en fonction des territoires cultivés, de leur résistance aux maladies, et de leur sensibilité aux insectes ravageurs locaux, afin d'éviter au maximum le recours aux produits phytosanitaires.

Elles répondent également aux exigences de qualité des boulangers, des artisans, des chefs ou des industriels qui travaillent les céréales.

### **DU SILO AU MOULIN**

Les céréales CRC® sont suivies et contrôlées, depuis les lots de parcelles jusqu'à l'expédition, avec des exigences sanitaires qui vont au-delà de la réglementation.

Après la récolte, le transport et le stockage des grains sont encadrés pour éviter tout risque de contamination. Les grains sont conservés sans aucun insecticides de stockage et peuvent être stockés pendant plus d'un an avant d'être envoyés au moulin pour être transformés.

La production de farine, sa transformation et sa distribution font l'objet d'une attestation de reconnaissance® (certification de Bureau Veritas Certification) qui permet de garantir qu'aucune contamination ne peut avoir lieu avec d'autres lots.

### **BLES TESTES**

La Filière CRC® se donne également des objectifs de résultats : un plan de contrôle interne et externe (mené par Bureau Veritas) permet ainsi de tester les céréales à chaque étape de production, ces analyses permettent ainsi d'écarter la présence d'insecticides, de métaux lourds ou de radioactivité. Ainsi en 2017, 134 lots de céréales CRC ont été analysés et 348 missions de contrôles et d'audits ont été menées.

### **PANORAMA DE LA FILIERE**

**107 adhérents**

**35 coopératives et négoce**

**47 meuniers**

**17 industriels**

**8 distributeurs**

**400 000 tonnes de blé soit 1,3 milliard de baguettes !**

*Le volume total de blé récolté correspond à la quantité nécessaire pour produire d'1,3 milliards de baguettes environ*

**2350 agriculteurs**

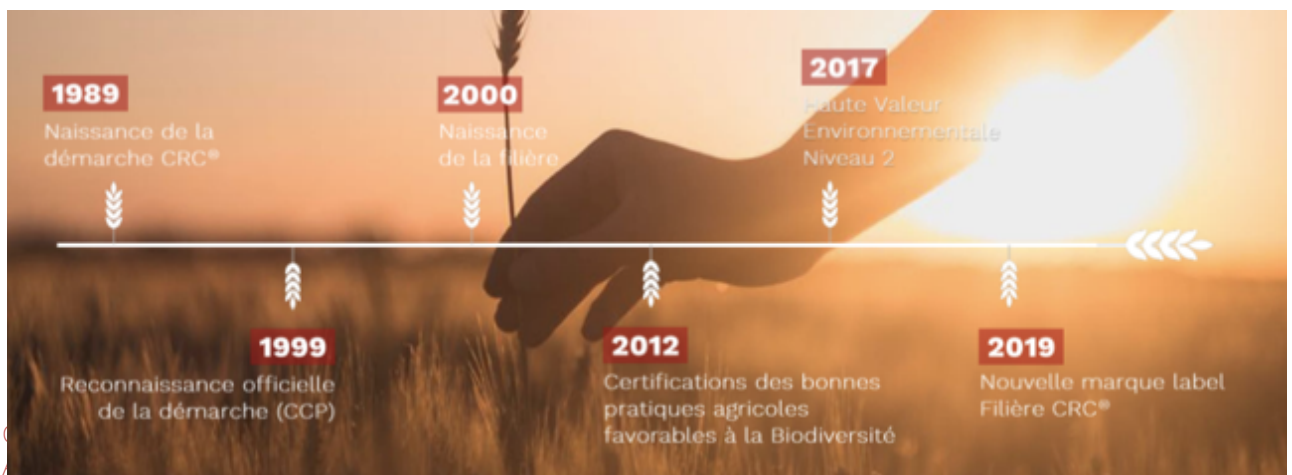
*10% des blés français écrasés par la meunerie française*

*80% des farines Label Rouge sont fabriquées à partir des blés CRC®*

**Une démarche qui engage :**

**+30% de producteurs entre 2017 et 2018**

**+ 14% de volumes récoltés entre 2017 et 2018**



## LES HOMMES D'EXCELLENCE



### *Jean-Charles Renaudat Agriculteur engagé dans la Filière CRC®*

Engagé dans la Filière CRC® depuis 2002, Jean-Charles Renaudat cultive blé et seigle à Beddes, dans le Cher.

#### *Pourquoi vous être engagé dans la filière CRC® ?*

En 2002, j'ai rejoint la Filière CRC® car je travaillais déjà en culture raisonnée, c'était donc une suite logique, permettant de certifier la qualité des céréales que je produisais. Je suis installé sur une zone spécifique, le grand croissant argilocalcaire, qui ne nous permet pas de gros rendements, j'ai donc toujours privilégié la qualité à la quantité. Rejoindre des démarches comme celle de la Filière CRC® permet de trouver des débouchés intéressants auprès de transformateurs en quête de céréales de qualité.

#### *Avez-vous dû modifier vos pratiques pour répondre aux exigences CRC® ?*

Pas vraiment ! J'étais déjà dans les clous à l'époque et maintenant nous avançons ensemble. En revanche, ce qui a changé c'est que nous avons commencé à noter ce que nous faisons. Je dirais que ça a contribué à mettre de l'ordre dans nos comportements. Nous avons déjà des réflexes en matière d'usage des pesticides, nous n'avons jamais traité de manière systématique mais seulement si nécessaire, et à petite dose. Nous avons également des habitudes favorables à la biodiversité comme le fait de ne pas désherber les chemins, ou bien encore de moissonner en commençant pas le cœur des champs pour laisser le temps à la faune de s'échapper.

#### *Comment travaillez-vous, quelle philosophie vous guide ?*

En tant qu'agriculteur, nous avons une sacrée responsabilité : celle de nourrir les Hommes, tout en tâchant de préserver la nature. J'ai coutume de dire que le seul milieu sur Terre qui ne détruit pas le sol est la forêt, car il n'y a pas d'inversion des sols ; le moyen le plus sûr de ne pas passer d'un sol riche à désert est donc de s'inspirer de la forêt. Personnellement, je suis dans cette démarche qui permet de tendre vers une agriculture de conservation qui n'inverse pas les sols : on ne laboure pas les sols et on les fertilise en pratiquant des rotations culturales. Dans ma région, qui n'est malheureusement pas très fertile, nous irriguons peu, j'alterne donc avec des semences de couverts végétaux.



***Xavier THIROUIN Directeur de la Coopérative Boisseaux, organisme stockeur***

Xavier Thirouin dirige la coopérative Boisseaux dans le Loiret depuis 1989. Quand il prend la direction de la coopérative, celle-ci opère un virage stratégique, pour faire le pari de la qualité et se démarquer. Quelques années plus tard, il rejoint la Filière CRC®, dès sa naissance.

***Pourquoi avoir adhérer, dès le début, au projet de la Filière CRC® ?***

Il y a 20 ans, nous avons déjà obtenu des certifications de qualité qui rejoignaient le projet, nous partageons les mêmes valeurs et étions convaincus que la filière CRC® représentait l'avenir, pour preuve nous regroupions 11 agriculteurs en Filière CRC®, nous sommes désormais 70. La demande de céréales de qualité est très forte, les consommateurs recherchent des garanties en termes de

respect de l'environnement, de santé et de traçabilité... nous adaptons nos pratiques pour tendre vers l'excellence sur ces points.

***Quel est le rôle de coopérative ?***

Nous avons plusieurs missions, la première est de collecter et de stocker les céréales, dans le respect du cahier des charges strict de la filière. Nous nous engageons par exemple à ne pas utiliser de pesticides de stockage, pour y arriver nous avons mis en place des techniques pour refroidir les blés rapidement et ainsi éviter qu'ils ne soient attaqués par des insectes.

Notre mission est également de nettoyer, de trier les grains et d'effectuer des assemblages pour garantir une qualité constante des produits que nous fournissons aux meuniers. Nous sommes un des maillons essentiels de la traçabilité puisque nous effectuons des contrôles réguliers sur les céréales que nous recevons, afin de nous assurer qu'elles sont conformes, en matière de résidu de pesticides ou de taux de protéines par exemple. Notre rôle est également de garder trace de l'origine de chaque lot. Nous sommes capables, en quelques heures, de déterminer la parcelle d'origine du blé présent dans une baguette.

Enfin, nous sommes chargés de former et d'accompagner les agriculteurs de la coopérative. Deux techniciens agricoles sont sur le terrain en permanence et nous réunissons les producteurs chaque mardi pour partager, ensemble, les bonnes pratiques à suivre pour réussir à produire des blés de qualité.

***Quels bénéfices en tirez-vous ?***

Les agriculteurs que nous regroupons valorisent mieux leurs productions quand ils entrent dans la démarche CRC®. Obtenir le label, c'est également une reconnaissance de leurs engagements en faveur d'une culture plus durable. Enfin, c'est un moyen pour eux de savoir à quoi sont destinés leurs blés et surtout une grande source de fierté quand ils voient que les meilleurs artisans privilégient leurs blés !



## *Franck et Christophe Bourseau, Meuniers, engagés dans la Filière CRC®*



Franck et Christophe Bourseau dirigent la Minoterie Bourseau à Nozay en Loire Atlantique, ils poursuivent aujourd'hui l'aventure familiale et incarnent la 6<sup>ème</sup> génération de meuniers.

### *Depuis quand travaillez-vous avec la Filière CRC® ?*

Depuis 18 ans, à l'époque nous recherchions des partenaires pour proposer des farines d'excellence à nos clients car nous étions conscients que la demande allait se porter, de plus en plus, vers des produits sains, ayant été cultivés dans le respect de la biodiversité. La Filière CRC® apporte des garanties sur ces aspects et les blés sont de haute qualité ce qui facilite notre travail au moulin. Aujourd'hui, les blés CRC® représentent 50% de notre activité.

### *Vous proposez des farines de meule avec blés CRC®, pourquoi les fabriquer de manière traditionnelle ?*

Nous sommes la 6<sup>ème</sup> génération de meuniers, nous avons à cœur de perpétuer la tradition en conservant le moulin à meule de pierre qui permet de produire des farines exceptionnelles. Grâce au travail avec la meule de quartz, on préserve l'arôme des blés, leur teneur en fibres et en vitamines est meilleure, et les farines et les pains se conservent bien mieux car, avec cette technique, il n'y a pas de phénomène d'air, comme dans les moulins plus modernes, qui ont tendance à assécher la matière.

### *Qui sont vos clients et que recherchent-ils ?*

Nous aimons travailler avec des artisans indépendants, passionnés par leur métier, comme nous le sommes, et qui comprennent notre démarche. Ils se tournent vers nous car nous ne sommes plus que trois, en France, à travailler des farines de meule et également car nous sélectionnons des blés de qualité. Nous les accompagnons dans leurs boulangeries, pour valoriser les savoir-faire qui interviennent en amont, leurs clients sont en demande d'informations sur l'origine des blés, le travail du meunier et ces moments d'échange permettent de valoriser l'ensemble de la chaîne et nos engagements.

## *Thomas Paris Artisan Boulanger, co-fondateur de la Montgolfière à Paris*



Thomas Paris n'est pas tout à fait un boulanger comme les autres... son parcours l'a fait voguer dans l'Antarctique où il préparait le pain quotidien de la base Dumont d'Urville en Terre Adélie, dans des conditions pas toujours faciles. Ensuite, changement de décor : il œuvre comme boulanger du restaurant triplement étoilé de Pierre Gagnaire pendant quelques années, avant de poser sa Montgolfière dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

### ***Pourquoi privilégier les blés CRC® à La Montgolfière ?***

A l'origine de la Montgolfière, il y a l'envie de proposer l'excellence avec des produits savoureux et sains. Lors du lancement de notre projet, avec mon associé, nous avons donc cherché les meilleures farines et les meilleurs producteurs. Je connaissais la Filière CRC® puisque c'est celle que j'utilisais chez Pierre Gagnaire, nous l'avons retenue après nos échanges avec les moulins car c'est celle qui porte, selon nous, la démarche la plus vertueuse en France aujourd'hui.

Les garanties apportées en termes de respect de la biodiversité, de santé et de traçabilité sont essentielles pour nous, l'autre critère déterminant c'est le goût. Les farines sont de très grande qualité et nous permettent mieux maîtriser notre production donc de sortir de très bons pains, sans avoir besoin de charger en sel ou autres additifs. Je ne me vois pas aller vers une autre démarche.

### ***Que trouve-t-on dans votre Montgolfière ?***

On y trouve une baguette de tradition, des pains spéciaux, des viennoiseries et des pâtisseries labellisées CRC®... Au total, nous achetons 5 farines de blé et 2 farines de seigle en CRC®. Nous nous attachons à mettre en valeur l'origine des blés auprès de nos clients car c'est pour nous une vraie valeur ajoutée, une façon de valoriser l'exigence des producteurs et la nôtre.

### ***Un conseil pour bien choisir son pain ?***

Demander à son boulanger d'où viennent ses blés et particulièrement sur le pain complet car s'il est très à la mode, c'est également celui qui garde le plus de traces de pesticides si les blés ont été traités ; l'enveloppe qui entoure le grain étant en partie conservée dans la production de la farine complète, c'est d'ailleurs ce qui le rend riche en fibres et donc nutritionnellement intéressant. Pour ne rien vous cacher, c'est également celui que je rechignais à proposer car je ne trouvais pas ça très bon mais à, force de travail, nous en avons sorti un qui est même devenu notre signature... Nous marions la farine complète de blé aux lentilles du Puy et aux graines de courge, ce qui donne un pain complet riche en protéines et hyper savoureux. A bon entendre...