

LA FILIÈRE CRC®, PARTENAIRE DE LA FÊTE DU PAIN

Du 11 au 20 mai, la Filière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) sera partenaire de la fête du pain qui se tiendra à Paris, place Louis Lépine (île de la Cité, Paris 4^{ème}). A travers cet événement, les acteurs de la filière souhaitent aller à la rencontre des artisans boulangers pour valoriser leurs céréales 100% françaises de haute qualité, issues d'une culture raisonnée. Ils seront également présents* pour sensibiliser le grand public à leur démarche et expliquer leurs engagements pour garantir des produits cultivés en France, bons pour les Hommes, dans le respect de la biodiversité.

CRC® : FILIÈRE PIONNIÈRE 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.

TOUS ENGAGÉS EN FAVEUR DE LA QUALITÉ

Un référentiel de Certification de Conformité Produit unique
Actions systématiques de protection de la biodiversité
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
Une traçabilité du champ à l'assiette

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 limiter leur pollution par des sources extérieures. Elles doivent par exemple être éloignées des grands axes routiers ou des zones industrielles et doivent être exemptes de boues de stations d'épuration.

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.

* Jours de présence Filière CRC® : dimanche 12 mai, lundi 13 mai, mardi 14 mai pm, vendredi 17 mai, samedi 18 mai pm, dimanche 19 mai am et lundi 20 mai.

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 insecticide de stockage 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® (attestation de Bureau Veritas Certification) qui permet de garantir que la qualité obtenue sur le blé se retrouve bien au niveau de la farine (gestion des contaminations croisées notamment).

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

129 adhérents

35 coopératives et négoce

50 meuniers

36 sites 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

