



Pour notre santé et celle de la Terre

CAHIER DES CHARGES

MEUNERIE

BOULANGERIE – VIENNOISERIE

FÉDÉRATION INTERNATIONALE NATURE & PROGRES
13, boulevard Louis Blanc – 30100 ALES
Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95
Site web: www.natureetprogres.org

SOMMAIRE

Le cahier des charges Meunerie-Boulangerie-Viennoiserie de Nature & Progrès est formé de trois parties interdépendantes : la partie réglementaire, constituée des principes de la production et des règles qui en découlent, le guide de lecture donnant ponctuellement si besoin des précisions et enfin, les annexes où se trouvent des données plus techniques sujettes à actualisations.

Deux numéros de pages apparaissent sur le sommaire, le premier concerne la partie réglementaire, le second le guide de lecture

INTRODUCTION	5
Lexique	7
Partie 1: Partie réglementaire / Partie 2 : Guide de lecture	9 / 26
I. Meunerie : farines sous mention N&P	9/26
<i>I.1. Céréales et farines</i>	9/26
<i>I.2. Additifs et améliorants</i>	10/26
<i>I.3. Récolte</i>	10/26
<i>I.4. Transport</i>	11/26
<i>I.5. Nettoyage et séchage des matières premières</i>	11/27
<i>I.6. Stockage des céréales</i>	11/27
<i>I.7. Organisation en cas de double secteur</i>	14/27
<i>I.8. Mouture</i>	14/27
<i>I.9. Démitage</i>	15/29
<i>I.10. Mélange de céréales</i>	15/29
<i>I.11. Conditionnement de la farine sous mention Nature & Progrès</i>	15/29
II. Boulangerie	16/30
<i>II.1. Origine des matières premières</i>	16/30
<i>II.2. Pétrissage</i>	18/31
<i>II.3. Travail de la pâte</i>	19/32
<i>II.4. Levée et fermentation</i>	20/32
<i>II.5. Fleurage</i>	21/33
<i>II.6. Cuisson</i>	21/33
<i>II.7. Emballage du pain</i>	22/33
<i>II.8. Étiquetage et information au consommateur</i>	23/33
III. Viennoiserie	24/34
<i>I.1. Origines des matières premières</i>	24/34
<i>I.2. Pétrissage</i>	24/34
<i>I.3. Travail de la pâte</i>	24/34
<i>I.4. Levée et fermentation</i>	24/34
<i>I.5. Cuisson</i>	25/34

INTRODUCTION

En se penchant sur la question du pain Nature et Progrès, nous nous sentons obligés de faire une nouvelle fois un retour sur ce qui anime notre action.

Nous sentons tous (paysans, meuniers, boulangers, fournisseurs, distributeurs, consommateurs, militants) que pour avoir un bon pain, il nous faudra apprendre à embrasser l'ensemble des facteurs susceptibles de nous garantir le beau, le bon, le sain, le vivant, mais aussi ceux propres à préserver la diversité des savoir-faire, mettant ainsi au pluriel les qualités précédentes en donnant une place à ce qui fait l'humain (le choix).

Chose que l'on retrouve dans ce cahier des charges avec la progressivité du cheminement entre les pratiques interdites, les pratiques autorisées et les pratiques recommandées, dépassant parfois le légal pour s'en tenir au légitime.

Les chapitres suivants nous rappellent donc que notre pain vient de la terre, de l'eau de la terre, de son énergie mêlée à celle du Soleil.

Ce pain Nature et Progrès ne peut être défini sans évoquer le grain, son attente au grenier, sa transformation en farine, grâce à l'action exclusive des meules de pierre.

Au fournil, nous définissons précisément ce qui fait notre levain, nous fixons les limites d'usage des machines, des levures et des procédures afin d'encourager les démarches qualitatives tout tenant compte de la réalité économique et humaine de chaque lieu.

La progressivité de notre dispositif permet aussi de tenir compte des aléas saisonniers de la production agricole.

Les COMAC¹, proches du terrain, peuvent juger du bien fondé ou non de mesures dérogatoires temporaires.

Cette vision globale du cahier des charges boulangerie ainsi que celle du cahier des charges transformation doit nous permettre, accompagnée du guide de lecture, d'orienter nos pratiques et nos achats aux antipodes des critères favorables à une agriculture ou à une boulange industrielle dite « sécurisée », « standardisée », mais dévitalisée et socialement indéfendable.

¹ Commission Mixte d'Agrément et de Contrôle

Lexique :

Apprêt : seconde et ultime période de fermentation entre le façonnage et la cuisson

Acide phytique : molécule que l'on retrouve naturellement dans l'enveloppe des grains de certaines céréales et qui inhibe l'absorption des minéraux par l'organisme

Bluterie : lieu où l'on fait passer la farine / produit du broyage des grains, à travers un tamis.

Caroube : fruit du caroubier, arbre originaire du bassin méditerranéen, qui, réduit en farine ou gomme, apporte un pouvoir épaississant.

Chauffage direct : système de chauffage pour lequel la chambre de cuisson est directement chauffée par les flammes

Congélation : fait de soumettre un produit à très basse température entre -18°C et -22°C dans un but de conservation

Corindon : minéral très dur et abrasif utilisé dans certaines pierres à affuter, ponceuses et meules.

Diviseuse : machine permettant de découper une masse de pâte en plusieurs pâtons.

Façonnage : mise en forme du pâton en boule, baguette, etc.

Fleurage : action de parsemer un ustensile (moule, plaque, etc.) de farine ou autre matière pulvérulente

Frasage : première étape du pétrissage, consistant à mélanger les ingrédients

Gluten : partie insoluble des protéines des farines de blé, qui confèrent à la pâte élasticité et résistance.

Guar : légumineuse annuelle originaire d'Afrique de l'Ouest, dont la graine, réduite en farine ou gomme, apporte un pouvoir épaississant.

Gueulard : pièce d'un fourneau utilisée pour orienter la flamme dans la chambre de cuisson

Mouture : action consistant à moudre les céréales. Désigne aussi le produit résultant de cette opération.

Paysan-boulangier : N&P ne cautionne l'appellation paysan-boulangier que dans le cadre où le titulaire de la mention produit ses propres céréales, indépendamment de son statut agricole officiel. Le paysan boulangier est autorisé à acheter ses céréales les années de mauvaise récolte mais l'autonomie en matières premières doit rester son objectif.

Pétrin : un pétrin mécanique est un appareil servant à pétrir/malaxer la pâte. Lorsque le pétrissage est manuel, le pétrin est un support de travail, généralement en bois.

Pétrissage : opération consistant à former la pâte.

Pointage : première période de fermentation de la pâte dès la fin du pétrissage.

Poolish : pré-fermentation réalisée à partir d'un mélange d'eau, de farine et de levure, utilisé pour la fermentation finale de la pâte

Pousse / mise en pousse : on appelle « pousse » la fermentation parce qu'on caractérise ainsi le gonflement physique lié à la production de gaz carbonique, mais la fermentation est beaucoup plus que cela, puisqu'elle entraîne une modification moléculaire chimique. La pousse se déroule en 2 temps : le pointage et l'apprêt.

Raccourcisseur de paille : produit phytopharmaceutique inhibant la croissance de la paille

Surgélation : congélation très rapide à -35°C -40°C

Taux d'extraction : pourcentage mettant en rapport le poids de la farine obtenu avec le poids initial de blé. Plus le taux d'extraction est élevé, plus la farine est complète.

Taux d'hydratation : pourcentage de la quantité d'eau versée par rapport à la quantité de farine utilisée.

Taux protéique : pourcentage de protéine (essentiellement le gluten) présent dans la farine.

Transilage : transvasement de céréales d'un silo à un autre.

Trémie : réservoir en forme de cône inversé qui peut se vider par simple gravité ou par une vis.

Partie 1 : Partie réglementaire

I. Meunerie : farines sous mention N&P

Cette partie expose les exigences techniques de Nature & Progrès **pour la transformation de farines sous mention N&P**, un principe directeur étant de garantir la propreté et la fraîcheur de la farine obtenue ainsi que la conservation des qualités nutritionnelles des matières premières.

Aussi, le professionnel sous mention Nature & Progrès veillera :

- à assurer un bon nettoyage et séchage des céréales,
- à mettre en œuvre des conditions optimales de stockage en misant notamment sur la prévention pour lutter contre les ravageurs,
- à privilégier un mode de mouture conservant la qualité intrinsèque des matières premières.

1.1. Céréales et farines : démarche de recherche d'approvisionnements locaux en variétés de céréales adaptées au terroir

1.1.1. Mode de production

Les céréales utilisées sont en priorité sous mention Nature & Progrès. A défaut, elles sont sous mention Déméter ou certifiées « agriculture biologique » selon le règlement européen RE834/2007. D'autres types de garanties biologiques non officielles, mais sous système participatif de garantie, sont acceptables sur avis favorable de la COMAC locale ou fédérale.

☞ Les céréales cultivées à partir d'engrais contenant des protéines animales type poudre de viande, farine de sang, poudre d'os... sont à exclure. Tout doit être mis en œuvre pour garantir que les engrais utilisés sont conformes. Il reviendra au professionnel Nature & Progrès de demander un certificat de non utilisation à son fournisseur et de le joindre à la facture d'achat mais aussi de se renseigner sur les traitements utilisés. Ainsi, sont également à exclure les fongicides, raccourcisseurs de paille, etc.

1.1.2. Variétés

Nature & Progrès s'étant toujours positionnée pour la préservation de la diversité génétique, la question des variétés de céréales est de première importance.

Nature & Progrès soutient et défend l'utilisation de variétés de céréales adaptées au terroir (variétés anciennes, variétés modernes reproductibles) pour la fabrication de produits transformés à base de céréales.

L'introduction de semences améliorées a permis d'intensifier les rendements au détriment de l'autonomie et du savoir-faire paysans et de la biodiversité cultivée. Aussi, les professionnels N&P s'attachent à favoriser l'utilisation de variétés reproductibles de céréales adaptées au terroir par sélection fermière ; c'est dans cet état d'esprit que les variétés modernes de céréales sont autorisées.

Les professionnels N&P expérimentent les variétés dites « anciennes » de céréales afin d'améliorer les connaissances sur leurs conduites culturales, leurs comportements en transformation et sur leurs avantages nutritionnels (meilleure assimilation du gluten).

Les variétés modernes non reproductibles mises sur le marché ne sont pas acceptées.

1.1.3. Relocalisation

Un autre principe de la démarche portée par Nature & Progrès est la relocalisation des approvisionnements en matières premières, de manière à favoriser les échanges locaux, à garantir une meilleure traçabilité ou encore à obtenir un produit avec des caractéristiques locales, de terroir. Le

critère de proximité est laissé à l'appréciation de la COMAC du fait de sa bonne connaissance du territoire.

Lors d'achats de proximité à des producteurs en direct ou via des intermédiaires (moulins, distributeurs) ou lors d'achats plus éloignés, le professionnel veillera à obtenir des informations sur l'origine et les variétés de céréales utilisées et/ou sur les opérations réalisées sur les grains.

Lorsque des filières françaises sont constituées et que l'offre est disponible, les céréales ne devront pas être importées (exception faite des zones frontalières où le critère local prime).

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Origine des céréales	Céréales sous mention N&P Favoriser les filières locales Recherche d'informations sur les approvisionnements (origine des céréales, variétés, opérations sur le produit, attestation d'absence de protéines animales dans les engrais utilisés, raccourcisseurs, etc.)	Céréales certifiées « agriculture biologique », achetées de préférence directement au producteur Lorsque l'offre locale n'est pas suffisante, approvisionnements auprès de fournisseurs (moulins, distributeurs)	Approvisionnements en conventionnel Céréales d'importation lorsque des filières françaises sont constituées (sauf frontaliers)
Variétés utilisées	Expérimenter les variétés anciennes Variétés reproductibles et adaptées au terroir Variétés adaptées à la culture en agro écologie	Variétés modernes issues de semences fermières adaptées aux terroirs	Variétés modernes non reproductibles

Note :

Dans le cas d'un paysan-boulangier, si le son est utilisé pour l'élaboration du levain, il devra provenir des mêmes grains à l'origine des farines utilisées au fournil.

1.2. Additifs et améliorants

Nature & Progrès ne permet l'ajout d'additifs dans les farines sous mention.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Additifs dans les farines N&P	Aucun	Aucun	Tout type d'additif

1.3. Récolte

Lorsque la moissonneuse est commune à la récolte de céréales bio/N&P et conventionnelles, il est demandé que le conducteur fasse le nécessaire afin de purger sa machine et d'ôter toute trace de céréales indésirables. Toutefois si cela s'avère techniquement impossible, il est de la responsabilité du producteur sous mention Nature & Progrès d'éviter le mélange de sa production avec celle de la récolte précédente, en mettant en œuvre les moyens adaptés.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Récolte	Purge préalable de la moissonneuse	Laisser à terre les 1ers grains moissonnés (environ 50 Kg)	Mélange avec une récolte non bio

1.4. Transport

Les parties du véhicule en contact avec les matières premières doivent être propres et nettoyées si elles ont été en contact avec des matières premières issues de l'agriculture conventionnelle ou d'autres contenus. Le nettoyage du véhicule consiste au minimum à un balayage, une ventilation et si nécessaire un lavage à l'eau et/ou au savon (ou autre produit écologique) avec rinçage.

Quand le transport n'est pas assuré par le producteur sous mention, ce dernier doit alors faire son possible pour pallier l'éventuel manque de nettoyage.

1.5. Nettoyage et séchage des matières premières

Le nettoyage consiste à enlever les impuretés mélangées aux matières premières au moment de la récolte (cailloux et autres graines). Cette opération conditionne en partie l'obtention d'une farine propre et doit être faite rigoureusement. Tous les moyens mécaniques classiques sont autorisés (séparateur, trieur...).

Le maintien d'un taux d'humidité bas d'environ 15% est un paramètre important pour assurer une bonne conservation des céréales. Une opération de ventilation ou de séchage (pour le blé noir par exemple) peut être envisagée pour maintenir ce taux.

Les moyens de ventilation utilisant l'énergie naturelle sont à privilégier mais les séchages indirects par tous combustibles sont autorisés. En revanche, le séchage direct par le gaz purifié et le séchage par voie électromagnétique sont interdits.

	<i>RECOMMANDE</i>	<i>AUTORISE</i>	<i>INTERDIT</i>
<i>Ventilation / séchage</i>	Séchage direct par le soleil Ventilation par circulation naturelle d'air sec	Séchage indirect par tout combustible (électrique, gaz, fuel...)	Séchage direct par le gaz purifié Séchage par voie électromagnétique
<i>Nettoyage des grains</i>	Nettoyage des céréales par des moyens mécaniques (séparateurs, trieurs,...)		

1.6. Stockage des céréales

Les lieux de stockage ainsi que les silos de stockage doivent être adaptés et garantir une bonne conservation (température et taux d'hygrométrie bas). Si les silos de stockage ont contenu auparavant des grains issus de l'agriculture conventionnelle, ces derniers doivent être nettoyés par balayage, ventilation et si nécessaire lavage à l'eau et/ou au savon avec rinçage.

1.6.1. Stockage à l'extérieur de l'entreprise

Le stockage à l'extérieur de la ferme ou de l'atelier est autorisé sous réserve que les matières premières soient stockées par un autre professionnel sous mention N&P ou un professionnel certifié « agriculture biologique ».

De manière temporaire, le stockage mixte c'est-à-dire dans un bâtiment stockant également des matières premières non issues de l'agriculture biologique est toléré en période d'installation, dans un délai maximal de 5 ans. Néanmoins les silos et équipements de stockage ne doivent pas eux-mêmes avoir été en contact avec des matières premières non issues de l'agriculture biologique.

Une séparation physique doit garantir une traçabilité sans faille. Ce lieu de stockage externe peut faire l'objet d'une visite lors de l'enquête pour l'attribution de la mention N&P et sa validation est laissée à l'appréciation de la COMAC locale ou fédérale.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Lieu de stockage	<p>Sur place</p> <p>Dans une autre structure sous mention N&P</p>	<p>Dans une structure agréée « agriculture biologique » avec séparation physique recommandée</p> <p>Stockage mixte pour un délai de 5 ans avec équipement réservé et séparation physique.</p>	<p>Stockage mixte de manière pérenne</p>

1.6.2. Prévention contre les ravageurs pendant le stockage

La lutte contre les ravageurs est prioritairement d'ordre préventif au niveau des cellules de stockage et des locaux de stockage. Cette prévention passe par le respect de certaines bonnes pratiques notamment lorsque le stockage dépasse deux mois.

a) Prévention au niveau des cellules de stockages et des matières premières stockées

Tout d'abord, le nettoyage des silos entre deux récoltes est recommandé ainsi que l'évacuation régulière des impuretés dans les grains. Le haut du silo doit être protégé de manière à éviter les retombées de déchets (déjections d'oiseaux, de chats...).

Le choix des matériaux (bois, métal) pour les silos entre aussi en compte dans la prévention contre les ravageurs. Il appartient au professionnel sous mention d'utiliser un stockage adapté aux conditions de la ferme. Les autres contenants de stockage (big bags, remorques) sont autorisés mais doivent faire l'objet d'une vigilance accrue car plus vulnérables aux attaques de rongeurs.

La prévention est de mise également sur les matières premières stockées. En effet, comme mentionné précédemment, un taux d'hygrométrie faible est un facteur essentiel pour assurer une bonne conservation. Ce taux est assuré en partie par une ventilation des céréales stockées. Aussi, il est recommandé d'assurer une bonne ventilation à l'air ambiant plusieurs fois par an (air sec et froid si possible) et de procéder à des transsilages² par temps sec et froid. D'autres méthodes de ventilation nécessitant une consommation d'énergie peuvent être utilisées telles que la propulsion d'air réfrigéré ou le passage dans des appareils centrifuges.

Tout emploi de produits phytosanitaires (naturels ou de synthèse) est interdit sur les matières premières stockées.

D'autres paramètres permettent de favoriser une bonne conservation tels que :

- la durée du stockage (inférieur à 1 an et demi), les stockages prolongés accentuent en effet les attaques de ravageurs,
- l'isolation thermique des locaux de stockage,
- la séparation du lieu de stockage et de transformation.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Nettoyage	<p>Elimination permanente des impuretés (déchets, poussières)</p> <p>Nettoyage des silos entre deux récoltes</p> <p>Protection sur le silo pour éviter les retombées de salissures</p>		<p>Pas de nettoyage des silos</p>

² Action de transvaser les céréales d'un silo à un autre.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Nature des silos	Silos à paroi lisse (métalliques), silos en bois,	big-bag, remorques avec une vigilance accrue	Silos sales non nettoyés
Sur les céréales stockées	Ventilation à l'air ambiant plusieurs fois par an (sec et froid) Transsilage	Passage dans appareils centrifuges	Emploi de tout phytosanitaire sur les matières premières stockées

b) Prévention dans les locaux de stockage

Les moyens de lutte dans les locaux de stockage contre les ravageurs sont de préférence physiques et /ou biologiques, des moyens chimiques sont autorisés en étant vigilant aux risques de pollution engendrés par ces moyens de lutte. Aussi, pour les rongeurs sont privilégiés les luttes biologiques (chats) et mécaniques (pièges), et contre les insectes les pièges à phéromones ou lumineux (pièges grilleurs) peuvent être utilisés.

En cas d'infestation avérée, des rodenticides, utilisables en agriculture biologique, peuvent être utilisés en étant vigilant à ce que les appâts empoisonnés n'aient aucun contact direct avec les grains, les farines et l'environnement extérieur (personnels et faune). De la même manière des pesticides d'origine naturelle utilisables en agriculture biologique dans les locaux vides de grains peuvent être utilisés contre les insectes.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Prévention dans les locaux de stockage	Moyens de lutte biologiques et/ou mécaniques, pièges lumineux	En cas d'infestation : - rodenticides utilisables en AB - insecticides d'origine naturelle, utilisables en agriculture biologique dans les locaux vides de grains	Utilisation de pesticides de synthèse

1.6.3. Conduite dans le cas d'infestation dans les cellules

Malgré la mise en œuvre d'une prévention optimale, des cas d'infestations des cellules de stockage peuvent survenir, notamment des attaques de charançons. Dans ce cas, les cellules devront être vidées et des traitements pourront être utilisés dans les cellules vides de grains. Les traitements autorisés sont des pesticides d'origine naturelle autorisés par l'agriculture biologique (pyréthre, huiles essentielles, lait de chaux...). Suite à ce traitement, une ventilation importante et un vide sanitaire d'une durée minimum de 8 jours doivent être respectés, la durée du vide sanitaire sera prolongée selon la nature de l'infestation.

Le traitement de l'infestation peut également se faire par la mise en place d'une asphyxie momentanée par création d'un vide d'air, cette technique est réalisable sur des cellules étanches sans nécessité de vider les cellules. Le brûlage de l'intérieur des silos peut aussi être envisagé.

D'une manière générale, les bonnes pratiques de prévention décrites dans les paragraphes précédents doivent être poursuivies ou renforcées.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Actions dans le cas d'une infestation	<p>Mettre en œuvre une forte ventilation</p> <p>Vide sanitaire suite à l'infestation avant la réintroduction de matières premières</p> <p>Poursuivre et/ou renforcer les moyens de prévention</p>	<p>Traitements avec des pesticides d'origine naturelle utilisables en agriculture biologique (dans les cellules vides de grains).</p> <p>Brûlage des silos à la flamme</p> <p>Asphyxie momentanée par le vide</p>	<p>Traitement avec des insecticides de synthèses</p>

1.7. Organisation en cas de double secteur

Le travail à façon pour autrui (mouture) est autorisé si la matière première transformée est sous mention Nature & Progrès ou issue de l'« agriculture biologique » certifiée. En revanche, il est interdit pour des matières premières qui sont issues de l'agriculture conventionnelle.

De la même manière, un professionnel titulaire de la mention N&P peut avoir recours à un façonnier pour la transformation de ses matières premières, toutefois ce prestataire devra être sous mention N&P ou certifié « agriculture biologique » et sera nommé cité sur l'étiquetage (nom, CP, Ville).

Lorsque le recours à un façonnier est régulier, une enquête complémentaire peut être envisagée.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Travail à façon pour autrui		Les matières premières sont sous mention N&P ou certifiées « agriculture biologique ».	Les matières premières sont issues de l'agriculture conventionnelle
Recours à un façonnier		Le façonnier est titulaire de la mention N&P ou certifié « agriculture biologique »	Le façonnier travaille avec des matières premières issues de l'agriculture conventionnelle

1.8. Mouture

Ce chapitre encadre les modes de mouture des céréales utilisées pour la production de farine sous mention Nature & Progrès.

La volonté de Nature & Progrès de privilégier les transformations respectant au maximum les qualités intrinsèques des matières premières s'exprime dans cette partie par la recommandation d'utiliser les meules de pierre naturelle pour la meunerie. En effet, ce mode de mouture permet, entre autres, la conservation du germe du grain.

Les meules en corindon et en pierre reconstituée sont autorisées si elles ne contiennent ni ciments ni colles synthétiques. Une bonne utilisation des meules est évidemment recommandée en étant notamment vigilant à la température d'échauffement du grain conditionnée par la vitesse de mouture.

Les moutures sur cylindres sont interdites du fait de l'altération du germe lors de la mouture.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Mode de mouture des farines N&P	Meule de pierre naturelle Etre vigilant aux échauffements excessifs du grain lors de la mouture	Meule en corindon et en pierre reconstituée (sans ciments et colles synthétiques)	Mouture sur cylindre

Il est recommandé de panifier cette farine dans un délai de trois mois afin d'éviter tout rancissement dû à la conservation du germe de blé. (cf. guide de lecture).

Le mode de mouture, la date (jour/mois/année), le taux d'extraction (proportion de farine produite à partir d'un poids initial de blé), et la mention « à consommer de préférence avant trois mois après la date de mouture » apparaîtront sur les sachets et sacs destinés aux consommateurs, boulangers et autres transformateurs.

1.9. Démitage

Les procédés d'élimination des œufs de mites sont de préférence mécaniques ou manuels.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Démitage	- passage supplémentaire en petite bluterie avant l'ensachage, - démitage manuel, brossage, - appareils centrifuges pour destruction des œufs d'insectes	Piège à phéromone collant	Traitements chimiques

1.10. Mélange de céréales

En cas de mélanges de céréales dans la farine, la composition et le pourcentage approximatif de chacune figureront sur l'emballage.

1.11. Conditionnement de la farine sous mention Nature & Progrès

Il est question ici du conditionnement des farines vendues sous mention Nature & Progrès. Ce chapitre n'aborde pas le conditionnement du pain, des pâtisseries, viennoiseries etc.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Conditionnement de la farine en sacs	Sacs de toile propre Emballages papier propre	Réutilisation d'emballage si propreté convenable et absence de résidus de contenus antérieurs	Réutilisation de conditionnements ayant contenu des produits traités par des pesticides de synthèse
Conditionnements de la farine au détail	Emballages neufs. (papier)	Le conditionnement peut être précédé d'une désinsectisation mécanique (tamisage, centrifugation) Le conditionnement peut se faire à l'air ambiant	Traitement thermique préalable Plastique

II. Boulangerie

Ce chapitre est consacré au pétrissage, à la fermentation, au travail de la pâte et à la cuisson. Il concerne les pains de consommation courante et les pains spéciaux.

II.1. Origine des matières premières

II.1.1. Céréales et farines

Les dispositions concernant les céréales utilisées pour la boulangerie sont les mêmes que pour la meunerie : variétés, mode de production, relocalisation...

Les farines utilisées pour la boulangerie Nature & Progrès doivent de préférence être moulues sur meule de pierre.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Origine des farines	Farines sous mention N&P Favoriser les filières locales Recherche d'informations sur les céréales dont est issue la farine (origine, variété, attestation d'absence de protéine animale de catégorie 3 dans les engrais utilisés, raccourcisseurs, etc.)	Farines certifiées « agriculture biologique », achetées de préférence directement au producteur Lorsque l'offre locale n'est pas suffisante, approvisionnements auprès de distributeurs	Approvisionnements en conventionnel Farines d'importation lorsque des filières françaises sont constituées (sauf frontaliers)
Variétés des céréales utilisées pour la farine	Expérimenter les variétés anciennes Variétés reproductibles et adaptées au terroir Variétés adaptées à la culture en agro écologie	Variétés modernes issues de semences fermières adaptées aux terroirs	Variétés modernes non reproductibles
Pour les pains dits sans gluten		farine de guar, farine de caroube	

II.1.2. Sel

Le sel devra être exclusivement du sel marin, conforme au cahier des charges Sel de N&P.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Qualité	Sel sous mention N&P	Sel marin non raffiné et sans additifs. Récolte artisanale.	Sel industriel, raffiné. Sel de l'Himalaya
Quantité	Maximum 18g de sel sec par kg de farine		

II.1.3. Eau

Se référer aux préconisations définies par le cahier des charges « Transformations alimentaires & Restauration » de Nature & Progrès :

L'eau de consommation au sens de la directive européenne (778/80/CEE) fixe la potabilité de l'eau. Cette norme ne fixe pas l'absence de polluants tels que le chlore, les pesticides ou les métaux lourds. Ainsi, avant la mise en œuvre, l'eau doit présenter au maximum une quantité résiduelle de ces polluants.

Par exemple, le chlore actif libre doit être en deçà du seuil de perception organoleptique (0.2-0.3 mg/l). En ce qui concerne les nitrates, la teneur doit être inférieure de moitié à la norme européenne soit 25 mg/litre.

Afin de se prévaloir de ces obligations, le recours aux procédés suivants est autorisé :

- ✓ Osmose inverse
- ✓ filtre céramique
- ✓ filtre au charbon actif
- ✓ ultraviolet

Remarque :

- L'eau de source est privilégiée. Des analyses doivent néanmoins prouver sa qualité physico-chimique et bactériologique.

Interdit

- Les résines échangeuses d'ions sont interdites.

II.1.4. Agents de fermentation

Nature & Progrès préconise la fabrication de pain au pur levain exclusivement.

Nature & Progrès tolère néanmoins que du pain à la levure puisse être fabriqué en quantité limitée, s'il y a pré-fermentation (levain de levure, pâte fermentée et poolish) et à condition que la farine ne soit pas complète (farine blanche à semi-complète).

La fabrication de pain à la levure demeure insatisfaisante du point de vue de la démarche Nature & Progrès, la fabrication exclusive de pains au levain doit donc rester un objectif à long terme.

⇒ Il reviendra au boulanger de promouvoir les qualités du levain auprès de ses clients- mais aussi de mener un travail d'expérimentation continu (dosage du sel, du son, dosage et âge du levain, qualité de l'eau...) pour réduire l'acidité.

☞ L'information au consommateur étant primordiale, toute utilisation de levure dans une fabrication doit être précisée : la mention « ***pain contenant de la levure*** » doit donc apparaître sur l'étiquetage et/ou les emballages.

☞ Contrairement à la législation française, Nature & Progrès n'autorise pas les boulangers, même travaillant sous le seuil de 0,2 % de levure, à utiliser la dénomination « pain au levain » quand la levure est utilisée.

L'utilisation de levure pour des pains complets ou intégraux est interdite car, contrairement au levain, elle ne permet une bonne dégradation de l'acide phytique plus abondant dans les farines complètes.

De même, la fabrication exclusive de pains à la levure est interdite : un boulanger Nature & Progrès fabriquera et proposera nécessairement du pain au levain à la vente.

☞ Les pains sans gluten sont une exception de la boulangerie au sens de la panification traditionnelle française et ne peuvent véritablement être considérés comme du pain ; il ne s'agit en effet pas d'une pâte levée du fait de l'emprisonnement des gaz par le réseau élastique que forme le gluten.

Les boulangers N&P qui proposent du pain sans gluten ont recours à différents agents de fermentation : levure boulangère, poudre à lever, levain sur farine sans gluten. Ces produits seront soumis aux mêmes exigences que pour les pâtisseries et viennoiseries.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Pour la boulangerie	Pain 100% pur levain naturel	Fabrications de quelques pains à la levure biologique avec pré fermentation longue et farine blanche à semi-complète	Pain à la levure directe (c. à d. sans préfermentation) Pain à la levure si farine complète/intégrale Levure non certifiée biologique Absence de pain au levain à la vente.
Pour les pains dits sans gluten	Utilisation de levain	Levure certifiée biologique Bicarbonate de soude / Poudre à lever garantie sans phosphates et avec excipients biologiques.	Levure non certifiée biologique Levure chimique sans garanties

II.1.5. Additifs et améliorants

L'ajout d'additifs dans la pâte est interdit, de même que l'utilisation de farines contenant des additifs.

L'utilisation de gluten comme améliorant du taux protéique doit être exclu.

Pour pallier les variations du taux protéique des céréales et donc l'éventuel déficit de force de la farine, le meunier pourra d'une part envisager le recours à des mélanges de différentes variétés de blés et travaillera d'autre part la pâte en conséquence.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Utilisation de farines contenant des additifs	Aucun	Aucun	Tout type d'additif
Méthodes pour pallier le manque de force de la farine	Amélioration de la force de la farine par le travail de la pâte et/ou par l'assemblage de différentes variétés de céréales		Ajout de gluten

II.1.6. Autres

Pour tout autre ingrédient alimentaire, se référer aux préconisations définies par le cahier des charges « Transformations alimentaires & Restauration » de Nature & Progrès.

II.2. Pétrissage

Le pétrissage peut se faire mécaniquement ou manuellement. Un pétrissage trop rapide étant dommageable aux propriétés de la pâte en termes de conservation et de texture, il est recommandé un pétrissage manuel et lent.

Le boulanger utilisant un pétrin mécanique respectera le guide de bonne pratique (voir guide de lecture).

Tous les types de pétrin sont autorisés sauf ceux avec une cuve et des outils aluminium - à proscrire du fait des fortes suspicions du transfert d'aluminium vers les denrées alimentaires lors de l'utilisation de produits acides (comme le levain) et de la corrélation entre certaines maladies et l'ingestion d'infimes quantités d'aluminium.

La mise en place d'un protocole d'analyse précis et transposable à tous les boulangers étant difficile, l'interdiction a été décidée par principe de précaution.

Les boulangers sous mention, ou s'installant en vue d'une demande de mention peuvent conserver provisoirement leur pétrin en cuve aluminium si celui-ci a déjà été acquis précédemment. Il leur faudra néanmoins remplacer leur matériel dans les meilleurs délais, en tenant compte de leurs possibilités financières. Il revient à la COMAC locale d'évaluer la situation chaque année.

Si d'autres éléments du pétrin (comme le bras) sont en aluminium et qu'il n'est pas possible de changer la pièce, il est demandé de remplacer le matériel aux conditions évoquées ci-dessus.

Aucune nouvelle acquisition de pétrin composé d'aluminium (supplémentaire ou de remplacement) n'est acceptée.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Vitesse de pétrissage	Pétrissage manuel Pétrissage au pétrin mécanique à vitesse lente	Pétrissage au pétrin mécanique avec vitesse rapide en fin de pétrissage (maximum pendant 2 minutes)	Pétrissage au pétrin mécanique avec vitesse rapide
Pétrin	Pétrin en bois (non traité) Pétrin mécanique avec cuve inox ou autre matériau inerte de qualité alimentaire		Toute nouvelle acquisition de pétrin en aluminium

II.3. Travail de la pâte

Au-delà du respect des propriétés biologiques de la matière première, le principe général d'une boulangerie sous mention Nature & Progrès est de privilégier la mise en œuvre et la préservation du savoir-faire artisanal : que ce soit au niveau du pétrissage, de la pesée, de la mise en forme ou façonnage de la pâte...

Si la mécanisation peut se justifier dans une optique de facilitation du travail, elle ne doit pas se substituer au savoir-faire du boulanger ni conduire à une standardisation de ses pains.

Le travail de la pâte à la main est donc recommandé. Le recours à certains appareils, comme les diviseuses à couteau, est autorisé tant que le travail manuel ne disparaît pas.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Pesage, divisage	A la main	Diviseuse à couteau	Peseuses diviseuses à pression volumétrique
Façonnage	A la main		Tout type de façonneuse

II.4. Levée et fermentation

La levée (ou pousse) repose sur le processus physico-chimique de fermentation qui démarre dès que les ingrédients de la pâte sont mis en mélange.

Se reporter au chapitre « **II.1.4. Agents de fermentation** » pour tout ce qui concerne ces derniers.

II.4.1 .Vitesse fermentation

Il est recommandé une levée longue à la température du fournil. Une fermentation lente laisse le temps nécessaire à la dégradation de l'acide phytique avant toute cuisson.

II.4.2. Mise en pousse

Il est recommandé de laisser la levée de la pâte se dérouler spontanément mais il est possible de la ralentir ou de l'accélérer pour permettre au boulanger d'en gérer la durée et d'organiser son travail.

En revanche, les techniques visant à bloquer ou accélérer la pousse de manière systématique ou automatisées sont interdites. De même, sont interdites les pratiques instituant une division systématique du travail entre plusieurs personnes en déconnectant le pétrissage, le façonnage et l'enfournement.

L'organisation du fournil en pièces plus chaudes (près du four) ou plus froides (comme une cave) est conseillé.

L'utilisation d'armoires froides, cellules de pousse, réfrigérateurs et étuves de taille modérée à 4 ou 5 °C est tolérée, néanmoins Nature & Progrès ne recommande pas le recours à ce type de matériel du fait de leur consommation énergétique et, dans ce cas de figure, encourage ses adhérents à produire eux-mêmes leur énergie ou à utiliser des énergies renouvelables.

L'acquisition de tout nouveau matériel de ce type devra être soumise à validation auprès de la COMAC locale ou fédérale.

Les chambres de pousse automatisées (permettant alternativement la production de froid puis de chaleur) et la surgélation sont interdites du fait de leur caractère très énergivore. Elles ne se justifient pas dans le cadre d'une fabrication artisanale.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Mise en pousse	Pousse à la température du fournil Accélération ou ralentissement de la pousse dans des endroits frais (caves, réfrigérateur ou cellule de pousse de taille limitée) ou plus chauds (à côté du four).	Étuves de taille limitée, de préférence couplées au four	Chambre de pousse automatisée Chambre de réfrigération Surgélation Blocage des pâtes et des pâtons avec additifs

La congélation de la pâte est interdite pour l'activité de boulangerie.

II.5. Fleurage

Les fleurages devront être aptes à l'alimentation humaine. Les noyaux d'olive ou d'abricot ne sont donc pas recommandés. Les fleurages devront provenir de producteurs ou transformateurs Nature & Progrès ou à défaut certifiés « agriculture biologique ».

II.6. Cuisson

II.6.1. Four

La cuisson au four à bois est recommandée du fait du caractère renouvelable de la ressource.

Tous les autres systèmes de chauffage indirects sont autorisés. Il est en revanche demandé de ne pas s'équiper de four électrique dont la production de chaleur est particulièrement énergivore.

Si le contexte ne permet pas l'utilisation d'un four à bois (arrêté préfectorale ou autres raisons externes), il conviendra de s'équiper de préférence d'un four à gaz ou d'un four biomasse à granulés de bois.

Si l'adhérent est déjà équipé d'un four électrique, il lui est demandé de le remplacer dans la mesure de ses possibilités financières. Il revient alors à la COMAC d'évaluer la situation chaque année avec l'adhérent.

Aucune nouvelle acquisition de four électrique n'est acceptée.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Four	Four à bois à chauffage direct ou indirect. Le bois est non traité et provient d'exploitation forestière gérée de façon écologique	Four à gaz, fuel, biomasse. Tous les systèmes de chauffage indirect, en étant très vigilant à l'étanchéité de la chambre de cuisson et de l'évacuation des fumées.	Systèmes de chauffage direct autre que le four à bois. Nouvelle acquisition de four électrique

II.6.2. Graissage des ustensiles

Cette partie concerne uniquement les matières utilisées pour le graissage des ustensiles. L'utilisation de graisses comme ingrédients est abordée dans la partie I, relative à l'origine des matières premières, et renvoie au cahier des charges Transformations Alimentaires.

Les huiles végétales sont recommandées pour des raisons environnementales, dans la mesure où le bilan énergétique de leur production est meilleur que celui des graisses animales. Cependant la valorisation d'un déchet d'élevage bio/N&P de proximité est cohérente avec la démarche N&P.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Matières grasses	D'origine végétale Sous mention N&P Respecter le seuil critique de température de la matière grasse utilisée	Origine animale Matière grasse conforme aux préconisations du cahier des charges « Transformations alimentaires & Restauration »	Hydrogénées et estérifiées

II.6.3. Moules de cuisson

La cuisson du pain en forme traditionnelle (c'est-à-dire sans moule) est recommandée, afin de permettre la détection d'éventuels défauts. L'utilisation de moules de cuisson est autorisée pour les pains spéciaux et à faible teneur en gluten ou à la demande spécifique de clients.

Pour les types de moules autorisés, se référer aux préconisations définies pour le matériel de préparation par le cahier des charges « Transformations alimentaires & Restauration » de Nature & Progrès :

Les matériaux non jetables et recyclables sont privilégiés.

Sont autorisés les matériaux suivants agréés pour le contact alimentaire :

- ✓ Papier non blanchi au chlore
- ✓ Papier cellophane ou pellicule cellulosique
- ✓ papier sulfurisé
- ✓ bois non traité chimiquement
- ✓ carton
- ✓ verre et pyrex
- ✓ céramique, terre cuite, grès
- ✓ émail
- ✓ métaux (inox, fonte, cuivre, acier...)
- ✓ plastique (PET et HDPE)

Interdits

Certains matériaux potentiellement dangereux pour la santé humaine sont interdits d'usage :

- Emulsions antiadhésives (Téflon, silicone)
- Oxyde de magnésium
- Aluminium

Remarque : L'usage pour cuire ou conserver les aliments d'ustensile ébréché, ou dont le revêtement est endommagé, est interdit.

II.7. Emballage du pain

Se référer aux préconisations définies par le cahier des charges « Transformations alimentaires & Restauration » de Nature & Progrès :

Les emballages consignés ou recyclables sont préférés aux emballages jetables.

Dans le cas des emballages jetables, le choix doit se porter sur des matériaux possédant des critères écologiques.

Aussi, les emballages non consignés et difficilement recyclables ne sont pas retenus au même titre que les matériaux susceptibles de produire du chlore (type PVC, polystyrène expansé). Dans la mesure du possible, le double emballage devra être évité.

Les matériaux autorisés pour le conditionnement sont : (liste non exhaustive³)

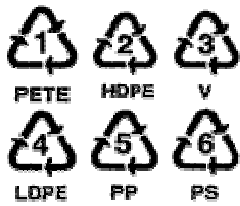
- ✓ Papier non blanchi au chlore
- ✓ Papier recyclé
- ✓ Papier cellophane ou pellicule cellulosique
- ✓ Papier sulfurisé
- ✓ carton biodégradable à 100%
- ✓ Bois non traité chimiquement

³

Des demandes au cas par cas peuvent être formulées auprès du service de gestion de la mention de N&P.

- ✓ Verre. Préconisation du verre teinté pour les aliments sensibles au risque d'auto-oxydation
- ✓ Fer blanc étamé
- ✓ Plastiques recyclables et/ou ne rejetant pas de chlore lors de la combustion :

Voir information ci-dessous



Ces pictogrammes indiquent la nature du plastique utilisé. Seuls ceux portant les numéros 1 et 2 (PET et HDPE) peuvent être recyclés.

Interdits

- Les produits antihygroscopiques (absorbants d'humidité)
- Revêtement en aluminium (notamment procédé Tetra Brik)
- Autres plastiques notamment les PVC (phtalates)

II.8. Étiquetage et information au consommateur

Les produits faisant référence à Nature & Progrès doivent être conformes au règlement d'utilisation de la marque et de la charte graphique.

Rappel : les références aux mentions spéciales prévues dans ce cahier des charges doivent être affichées soit au niveau du stand pour la vente directe (selon les modalités choisies par l'adhérent), soit au niveau des étiquettes. L'important étant que l'information soit accessible, claire et transparente.

La mention « pain contenant de la levure bio » doit obligatoirement apparaître s'il y a lieu.

III. Viennoiserie

I.1. Origines des matières premières

Les dispositions précédentes relatives à la boulangerie s'appliquent à la viennoiserie sauf spécification particulière précisée dans le texte ci-dessous.

I.1.1. Agents de fermentation

La levure de bière étant l'agent de fermentation traditionnel de la viennoiserie, l'utilisation de levure biologique est admise par Nature & Progrès. Nature & Progrès n'en recommande pas moins la fermentation au levain.

Des échanges avec des brasseurs sous mention Nature & Progrès ou certifiés AB, cultivant leurs propres levures, pourront être réalisés à titre expérimental.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Agents de fermentation	Levain Levure de bière	Levure certifiée biologique	Levure non certifiée biologique Levure chimique sans garanties

I.2. Pétrissage

Comme en boulangerie, Nature & progrès recommande un pétrissage manuel. Néanmoins il revient à chaque professionnel de choisir sa méthode et l'intensité du pétrissage en fonction de la force qu'il souhaite donner à sa pâte, de son savoir-faire et de son appréhension des matières premières.

C'est pourquoi l'usage de pétrin mécanique à vitesse rapide est autorisé.

Les batteurs à cuve en aluminium sont interdits. S'agissant d'équipement de moindre taille et de moindre prix, aucun délai ne se justifie pour leur remplacement le cas échéant.

	RECOMMANDE	AUTORISE	INTERDIT
Vitesse de pétrissage	Pétrissage manuel Pétrissage au pétrin mécanique	Pétrissage au batteur mécanique avec vitesse rapide	
Batteur	Pétrin en bois (non traité) Batteur mécanique avec cuve inox ou autre matériau inerte de qualité alimentaire		Batteur avec cuve en aluminium

I.3. Travail de la pâte

Comme en boulangerie, le principe général est de privilégier le travail manuel, que ce soit au niveau de la mise en forme ou du façonnage de la pâte.

I.4. Levée et fermentation

La pousse spontanée est plus rapide en viennoiserie qu'en boulangerie. Afin de conserver des horaires de travail raisonnable pour le professionnel sous mention, il est possible de bloquer la pousse au froid et de choisir l'heure d'enfournement.

La congélation des pâtons par le titulaire de la mention est tolérée d'une semaine à l'autre mais l'achat de pâte congelée est interdit. Le professionnel est par ailleurs invité à réfléchir aux possibilités de réorganisation de son travail afin de se dispenser de la congélation. Il revient alors à la COMAC locale d'accompagner au mieux l'adhérent dans cette réflexion.

La pousse automatisée (c'est à dire la production alternative de froid puis de chaleur sur un même équipement) est interdite.

	<i>RECOMMANDE</i>	<i>AUTORISE</i>	<i>INTERDIT</i>
Mise en pousse		Blocage de la pâte dans un endroit frais (réfrigérateur ou cellule de pousse de taille limitée). Congélation des pâtons par l'adhérent toléré.	Chambre de pousse automatisée Chambre de réfrigération Surgélation

II.9. Cuisson

Nature & Progrès recommande l'utilisation de four à bois, dans la mesure où il est possible de profiter de la fin de cuisson des pains pour enfourner la viennoiserie.

Tous les systèmes de chauffage indirect sont autorisés. Les petits fours ventilés électriques sont tolérés.

	<i>RECOMMANDE</i>	<i>AUTORISE</i>	<i>INTERDIT</i>
Four	Four à bois à chauffage direct ou indirect.	Tous les systèmes de chauffage indirect. Petits fours ventilés électriques.	Systèmes de chauffage direct autre que le four à bois.

I. Meunerie : transformation de farines sous mention N&P

I.1. Céréales et farines

Nature & Progrès encourage l'utilisation de variétés de céréales adaptées au terroir qu'il s'agisse de variétés anciennes ou de variétés modernes reproductibles.

Les variétés anciennes sont des variétés existantes avant la révolution industrielle des semences vers 1872. A cette date ont commencé les croisements avec un blé nain (Noé) issu d'Afrique du Nord, afin de réduire la hauteur des pailles.

Les variétés modernes sont apparues progressivement après cette date pour répondre à différents critères : réduction de la hauteur des pailles pour limiter la verse et augmenter les rendements, augmentation de la teneur en gluten pour répondre à la mécanisation de la boulangerie.

Les semences fermières sont des semences sélectionnées par l'industrie semencière mais qui sont multipliées à la ferme par le paysan. Elles sont généralement couvertes par une protection intellectuelle (Certificat d'Obtention Végétal) et leur reproduction sans l'accord de l'obteneur est considérée comme une contrefaçon. 21 espèces (dont le blé tendre) sont autorisées à la multiplication à la ferme mais en contrepartie, elles font l'objet d'une cotisation systématique (que la récolte soit ressemée sur la ferme ou non).

Actuellement la réglementation des semences fait l'objet d'une révision au niveau européen.

Nature & Progrès refuse le principe de la propriété intellectuelle sur le vivant et encourage les démarches de partage, d'autonomie et de multiplication de la biodiversité.

I.2. Additifs et améliorants

Un certain nombre d'améliorants, correcteurs, régulateurs permettent de corriger les défauts des farines ou de faciliter les opérations ultérieures de boulangerie.

Leur usage est interdit dans une farine sous mention Nature & Progrès, qu'ils soient d'origine naturelle (malt, farine de fèves, farine de soja, levure désactivée...) ou de synthèse (conservateurs, colorants...)

I.3. Récolte

Lorsque la récolte est confiée à un prestataire de service, il travaille indifféremment pour des meuniers travaillant en conventionnel ou en bio. Leurs machines, et donc les trémies, sont de plus en plus grosses et ne sont pas toutes équipées de trappes de purges. Dans ce cas, il convient lors du vidage de la trémie d'isoler les 50 premiers kg de grains correspondant au fond de trémie.

I.4. Transport

Il est à noter que le transport est parfois assuré par des entreprises agricoles sans lien avec Nature & Progrès, la mise en œuvre d'un nettoyage rigoureux est alors difficile. Dans ce cas, le professionnel N&P veille à ce qu'au minimum la benne soit vide de matières transportées antérieurement (balayage) et cherchera des solutions alternatives pour pallier l'éventuel manque de nettoyage des remorques en utilisant par exemple des remorques servant uniquement au transport de produits issus de l'agriculture biologique.

1.5. Nettoyage et séchage des matières premières

Après la récolte, un nettoyage du grain doit être réalisé. Plusieurs étapes peuvent exister en fonction du niveau de salissement du grain. Le minimum est un passage au tarare ou au nettoyeur séparateur. Il se fait le plus tôt possible après la récolte afin de stocker des céréales exemptes de déchets (pailles, poussières, terre, cailloux, insectes, graines diverses,...) pour améliorer la conservation du grain. Pour les récoltes contenant beaucoup de « vert » (herbe, graines non mures), il est souhaitable de trier dès la récolte pour que le grain ne fermente pas en tas.

En cas de risque de fermentation, une ventilation à l'air ambiant est préconisée.

Ces opérations de nettoyages peuvent être effectuées à plusieurs reprises pour obtenir une qualité de grain correcte avant mouture, et en cours de stockage (transsillage) pour éliminer les insectes parasites du grain.

Pour les graines récoltées avec un taux d'humidité important dans certaines régions, un séchage s'avère obligatoire pour arriver à un taux d'humidité de 15% (taux permettant une bonne conservation des graines).

Le séchage se fait par l'injection dans les silos d'air chaud produit par des générateurs :

- à l'électricité (résistances chauffantes) chauffe directe possible
- au fioul (chauffe indirecte par un échangeur thermique possible)
- au gaz : dans la mesure où une purification totale n'est pas garantie, il peut exister des résidus nocifs, c'est pourquoi la chauffe directe au gaz n'est pas autorisée.

La température de l'air chaud n'excède pas 40/50°C pour ne pas endommager les propriétés germinatives des grains. Les graines sont mélangées pendant le séchage afin que celui-ci s'effectue de manière homogène.

1.6. Stockage des céréales

Le stockage peut parfois se faire sur un site externe sans lien avec Nature & Progrès ou hors du circuit bio.

Il revient alors à l'adhérent de s'assurer que les silos utilisés pour ses propres céréales n'aient pas été en contact avec des céréales non issues de l'agriculture biologique avant ou entre deux périodes de stockage (équipement neuf ou fourni par l'adhérent Nature & Progrès si besoin).

1.7. Organisation en cas de double secteur

Le refus de la mixité (coexistence de productions bio et non bio au sein des activités d'un professionnel) par Nature & Progrès traduit la volonté d'un engagement global de la part des professionnels sous mention.

Il peut exister des activités où la mixité se justifie vis-à-vis de la charte et ne remet pas en cause cet engagement global : fabrication à façon pour des producteurs locaux non certifiés bio, recours à des façonniers non certifiés bio mais de proximité...

En meunerie cependant, le recours très fréquent à des prestataires (réalisation de farine fraîche tous les mois), la difficulté de nettoyage des machines et la présence importante de résidus de pesticides dans les structures conventionnelles exclut cette tolérance.

1.8. Mouture

(☞ Il est important de noter que cette partie ne conditionne pas le type de mouture pour des farines utilisées en boulangerie Nature & Progrès mais concerne les farines pouvant directement bénéficier de la mention.)

Le rôle de la mouture est de séparer les constituants du grain (amande farineuse, enveloppe et germe) et de réduire les particules d'amande en farine.

Nature & Progrès préconise l'utilisation de meule en pierre naturelle car ce mode de mouture permet de maintenir les qualités intrinsèque de la matière première : le grain est écrasé et décortiqué, l'amande farineuse et le germe sont conservés. On obtient un taux d'extraction de 100% et une farine véritablement intégrale, de meilleure valeur nutritionnelle. Le tamisage (ou sassage), permet ensuite d'isoler le son de la farine. Plus la maille de tamis est fine, moins il y aura de son dans la farine.

Une farine sous mention Nature & Progrès exclut en revanche la mouture sur cylindre qui sépare le germe de l'amande de la farine : le grain est broyé et passe sur un tamis. Les éléments les plus gros sont renvoyés directement sur d'autres cylindres aux cannelures plus fines, puis de nouveaux tamisés et renvoyés sur des cylindres encore plus fins, etc. On obtient ainsi de la farine blanche alors que les autres éléments du grain sont décomposés en plusieurs sous-produits, utilisés pour l'alimentation, la cosmétique, la diététique, l'industrie pharmaceutique....

L'exclusion du germe est privilégiée par l'industrie pour des raisons de conservation (le germe provoque en effet un rancissement avec le temps, l'exclure permet d'allonger les DLUO⁴) mais au détriment de la qualité nutritionnelle.

Actuellement, le contexte français de la meunerie se caractérise par l'existence de structures industrielles en situation de monopole. Cependant, après leur quasi-disparition, on observe un renouveau des petits moulins de proximité. Le positionnement de Nature & Progrès en faveur des meules de pierre va également dans le sens de la promotion de ce modèle relocalisé.

- Délais de panification :

Les farines obtenues avec les moulins à meule de pierre ont donc une durée de conservation limitée. Ce facteur temps est aussi fonction de la température de stockage. Le consommateur devra donc faire des essais.

A ce jour, la mention obligatoire par la DGCCRF⁵ pour la farine est la DLUO ou la date de mouture suivie de la mention « à consommer de préférence dans un délai de... après la date figurant... »

Mentions obligatoires	Durabilité du produit
« À consommer de préférence avant le... » suivie du jour et du mois	Inférieure à 3 mois
« À consommer de préférence avant fin... » suivie du mois et de l'année	Comprise entre 3 et 18 mois
« À consommer de préférence avant fin » suivie de l'année	Supérieure à 18 mois

Afin de diminuer le gaspillage alimentaire, nos parlementaires envisagent de supprimer la DLUO pour ne conserver que la DLC⁶ (La DLC s'applique à toutes les denrées préemballées « très » périssables, susceptibles de présenter, après une courte période, un danger pour la santé : les produits frais, vendus en libre service dans les rayons réfrigérés des magasins et grandes surfaces (charcuteries, viandes, produits laitiers).

- Taux d'extraction

Le taux d'extraction est le pourcentage de farine obtenu à partir d'un volume de céréales (100 kg de grain). Le taux d'extraction varie selon que le meunier conserve uniquement l'amande ou qu'il prélève également des fragments d'enveloppe (son), etc.

Plus l'extraction est faible, plus la farine est blanche. La farine intégrale correspond au taux d'extraction le plus élevé.

⁴ DLUO : Date limite d'utilisation optimale

⁵ DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

⁶ DLC : Date limite de consommation

Le type d'une farine est une indication de la quantité de minéraux contenus dans la farine, exemple : une farine type 80 contient 0,75% à 0,90% de minéraux.

1.9. Démitage

La bluterie permet de tamiser, sasser, la farine. Les œufs de mites et autres insectes étant plus gros que la farine, un passage en bluterie avant ensachage est possible pour éliminer les indésirables.

La centrifugation permet aussi d'ôter les indésirables en utilisant la force centrifuge.

Cependant, vu les courtes durées entre la mouture et la distribution des farines, ces moyens sont peu utilisés.

1.10. Mélange de céréales

Certaines farines peuvent être composées par le meunier. Il s'agit de mélanges de différentes céréales, l'ensemble étant prêt à l'emploi.

Exemples : froment / seigle, seigle / sarrasin, mélange multi céréales ... un pourcentage approximatif de chaque céréale doit être indiqué.

1.11. Conditionnement de la farine sous mention Nature & Progrès

Le conditionnement peut être précédé d'une désinsectisation mécanique (tamisage, centrifugation) des produits.

II. Boulangerie (*Guide de lecture*)

II.1. *Origine des matières premières*

II.1.1. *Céréales et farines*

Se reporter au guide de lecture du chapitre « **I.1. Céréales et farines** »

II.1.2. *Sel*

Il est ajouté au début du pétrissage. Au-delà de son rôle gustatif (fixation des arômes), le sel assure plusieurs fonctions dans la fabrication du pain du fait de ses propriétés de fixation de l'eau : il apporte à la pâte une plus grande fermeté, une meilleure élasticité, et freine la fermentation en régulant la production de gaz carbonique (une pâte sans sel gonfle plus vite). Il contribue à la coloration du pain et améliore sa conservation.

Néanmoins l'excès journalier de sel ayant une incidence sur la santé, il faut noter que l'ANSES recommande de ne pas dépasser 18 g de sel / kg de farine.

Il existe du sel sous mention Nature & Progrès (non raffiné sans additifs) en quantité suffisante. La liste des sauniers et paludiers est disponible auprès de la Fédération.

II.1.3. *Eau*

L'eau utilisée pour la boulangerie ou la viennoiserie doit être potable et la moins polluée possible. Elle ne doit donc présenter aucun risque pour la santé du consommateur. La réalisation d'analyse de potabilité (teneur en microorganismes, métaux lourds, nitrates, pesticides...) est préconisée lors de l'utilisation d'eau hors réseau d'eau potable. C'est à l'adhérent et à la Comac locale ou fédérale de décider de la fréquence de ces analyses et ceci en fonction des risques liés à la situation de l'adhérent.

II.1.4. *Agents de fermentation*

Les agents de fermentation permettent la levée de la pâte en provoquant la production de gaz carbonique par transformation des sucres.

Il faut distinguer 2 types d'agents de fermentation aux caractéristiques différentes :

✓ Le levain naturel est un mélange d'eau et de farine qui a subi une fermentation spontanée en présence de levures et bactéries sauvages naturellement présentes sur l'écorce des grains de blé. L'utilisation de levain produit une fermentation lactique qui permet une meilleure biodisponibilité des nutriments et une meilleure digestibilité du fait de l'hydrolyse de l'acide phytique, des glutens...

Nature & Progrès recommande le pain au levain pur, du fait de sa bonne conservation et de ses qualités nutritionnelles, mais aussi dans un souci d'autonomie vis-à-vis d'agents de fermentation exogènes issus de procédés industriels.

Le pain au levain se caractérise souvent pas un goût acide. Plusieurs facteurs peuvent provoquer l'excès d'acidité : levain trop « vieux » (un levain « jeune » est un levain qui a entre 2 et 6 heures) ou en quantité excessive, utilisation d'eau du robinet (alcaline, chlorée ou ozonée) qui gêne la fermentation, excès de sel, excès de son...

✓ La levure de boulanger (*saccharomyces cerevisiae*) est constituée de micro-organismes cultivés industriellement sur une base de sucre (mélasse de betterave ou autre). Nature & Progrès en réprovoque l'utilisation du fait de l'opacité des modes de production, qui ne permet pas une connaissance satisfaisante de la nature exacte des supports de culture, des procédés biotechnologiques mis en œuvre (risque lié à l'utilisation de technologies dites OGM) et des additifs.

En outre, l'utilisation de levure entraîne une fermentation alcoolique qui rend la céréale moins assimilable par l'organisme car elle ne produit pas la prédigestion propre à la fermentation lactique.

Proposer des fabrications à la levure dans un fournil permet néanmoins de s'adresser à toute la population et de ne pas se couper d'une clientèle non sensibilisée au goût du levain, mais cette pratique reste un horizon à dépasser.

Il existe différentes manières d'utiliser la levure : en direct ou en pré-fermentation. Une pré-fermentation sur deux jours (c'est-à-dire la veille pour le lendemain), quelle qu'en soit la méthode, permettra une utilisation minimale de levure et une optimisation des qualités organoleptiques du pain. L'utilisation en direct dans la pâte est interdite du fait de la quantité importante de levure nécessaire. Celle-ci ne permet pas, en outre, une levée longue comme le préconise Nature & Progrès (*voir III.3.1. vitesse de fermentation p.15*).

Sont autorisées :

- la poolish (pâte fermentée très liquide, mélange d'eau, de farine, et de levure de boulangerie, qui s'utilise ensuite comme du levain). Cette technique permet de multiplier les levures avec de petites quantités achetées.
- la pâte fermentée (morceau de pâte de la veille, fermenté à la levure, et réutilisé dans la pâte du jour, elle-mêmeensemencée à la levure).

II.1.5. Additifs

Le taux protéique indique principalement le taux de gluten. On distingue les farines fortes (taux protéique entre 10 % et 15 %) et les farines dites faibles (taux protéique inférieur à 10%) qui ne permettent pas une bonne panification. Nature & Progrès n'autorise pas l'amélioration du taux protéique par ajout de gluten. Il est recommandé de travailler en amont sur l'origine des céréales choisies pour la farine. Le taux protéique dépend en effet des sols et de la capacité d'absorption d'azote de la variété cultivée.

II.2. Pétrissage

Lorsqu'on « pétrit » une pâte, il y a plusieurs opérations :

- 1) le frasage, qui désigne le fait de mélanger de manière homogène l'eau et la farine. Avec un pétrin mécanique, on considère que l'opération prend 2 minutes.
- 2) le pétrissage à proprement parler, qui se décompose souvent en trois actions : découpage/étirage/soufflage. Les pétrins mécaniques cherchent à reproduire les gestes faits par le bras humain.

Nature & Progrès recommande le pétrissage manuel et le pétrissage à vitesse lente (40 tr/mn) qui constitue la première vitesse des pétrins mécaniques. Le réseau de gluten est ainsi peu développé, peu d'air est incorporé et les arômes sont conservés.

Très souvent chez les boulangers et les paysans boulangers, une technique pratiquée pour le pétrissage manuel se limite à un simple frasage de l'eau et de la farine et puis à une succession de rabats pendant la période de pointage (première fermentation). Le pétrin mécanique peut également n'être utilisé que pour cette phase de frasage.

- Le pétrissage amélioré (80 tr/mn) est toléré. Il permet de blanchir la pâte : au cours du pétrissage, celle-ci est chargée d'oxygène provoquant la destruction de la pigmentation de la farine. La pâte est étirable car le réseau glutineux est développé mais également fragilisé et susceptible de casser. Pour un pain Nature & Progrès, cette vitesse est limitée à deux minutes en fin de pétrissage.

- Le pétrissage intensifié (à vitesse rapide et long) est à exclure : il permet de faire du pain blanc et plus volumineux car beaucoup d'air est incorporé au cours du pétrissage mais outre sa couleur, le pain perd du goût et de la conservation.

- L'interdiction des pétrins et ustensiles en cuve aluminium se base sur un principe de précaution. Si la toxicité de l'aluminium est avérée, elle semble varier en fonction de nombreux facteurs et les

conditions de migration de ce métal dans l'alimentation sont mal définies. Les produits acides favoriseraient cette migration. Les dangers de l'aluminium ont notamment fait l'objet d'une discussion parlementaire (*question orale sans débat n° 10915 de Mme Nathalie Goulet (Orne - UDI-UC) publiée dans le JO Sénat du 11/11/2010 - page 2929 et réponse du Secrétariat d'État chargé de la santé publiée dans le JO Sénat du 19/01/2011 - page 147*).

☞ L'usage d'un pétrin mécanique (cuve aluminium ou cuve inox) par un boulanger Nature & Progrès doit respecter un **guide de bonnes pratiques** :

- Dissoudre le sel dans l'eau avant de le mettre dans le pétrin
- Après frasage, sortir la pâte du pétrin. Le pointage se fait hors du pétrin.
- Les coupe-pâte en fer sont à proscrire pour le nettoyage des cuves. Il faut leur préférer des cornes en plastique pour ne pas rayer les parois. (idem pour les bacs plastique).
- Le nettoyage de la cuve se fait soit :
par vidage naturel de la pâte qui, une fois pétrie, ne colle plus aux parois.
à l'aide d'une corne si des résidus de pâte subsistent.
à l'eau claire et une lavette par passages successifs pour décoller la pâte si besoin est.

II.3. Travail de la pâte

Certains procédés et appareils mécaniques sont acceptables quand ils facilitent le travail du boulanger, sans dénaturer la pâte.

La diviseuse à couteau (hydraulique) est ainsi autorisée, bien que peu utilisée par les adhérents N&P, car elle permet de limiter les opérations de pesage de pain d'1 kg (pesée de 5 kg puis division, plutôt que pesée de 5 fois 1 kg), et facilite la confection de petits pains.

En revanche, la peseuse diviseuse volumétrique à trémie fermée n'est pas acceptée car elle comprime la pâte. Elle se différencie d'une diviseuse hydraulique par le fait que toute la masse de pâte dans le pétrin peut être divisée en une seule fois via un élévateur de cuve à la sortie du pétrin.

Le travail manuel reste la pratique recommandée, certaines pâtes ne pouvant de toute façon pas passer par ces machines (pur seigle).

II.4. Levée et fermentation

III.3.1. Vitesse fermentation

L'acide phytique constitue la réserve en phosphore des graines de céréales. Le complexe qu'il forme avec les sels minéraux ne permet cependant pas une bonne assimilation de ces derniers.

Lors d'une fermentation au levain, il se développe des enzymes (phytases), issues des bactéries lactiques, qui dégradent l'acide phytique et dont l'action libère les minéraux.

Une fermentation longue est donc nécessaire et permet en outre une dégradation totale de l'acide phytique en acide phosphorique et minéraux.

III.3.2. Mise en pousse

Pour un pain au levain, une pousse lente permet de développer des arômes, de diminuer l'acidité et d'améliorer la conservation. C'est pourquoi Nature & Progrès recommande de laisser cette dernière se dérouler spontanément.

Les techniques visant à bloquer ou accélérer la pousse de manière systématique sont très énergivores et tendent à industrialiser les procédés. C'est pourquoi elles sont refusées par Nature & Progrès.

La congélation de la pâte est interdite du fait de la dépense énergétique superflue qu'elle engendre dans le cadre d'une activité artisanale.

II.5. Fleurage

Le fleurage consiste à saupoudrer la pelle à enfourner avec de la farine, du son fin, ou tout autre produit alimentaire permettant à la pâte à pain de glisser sur la pelle lors de l'enfournement.

II.6. Cuisson

II.6.1. Four

On parle de chauffage direct lorsque le foyer est en communication avec le lieu de cuisson. Nature & Progrès refuse les systèmes de chauffage direct autre que le four à bois afin d'éviter tout risque de contamination par des résidus de combustion.

Nature & Progrès recommande la cuisson au four à bois. En fonction des dispositifs, le choix des essences à préférer est variable : le bois de résineux est ainsi déconseillé pour le chauffage direct car on constate en fin de chauffe un dégagement d'hydrocarbures (terpènes) lors de la combustion. Cependant ce dégagement ne semble pas présenter de toxicité connue à ce jour.

En chauffage indirect ou semi-direct, à gueulard, le bois de résineux semble préférable au bois de feuillus qui produit plus de braise et provoque une montée trop importante de la température (et une usure plus importante du four).

Les fours électriques doivent être évités pour la cuisson du pain du fait de leur consommation bien trop importante d'énergie d'origine nucléaire. Néanmoins, même s'il est important dans la démarche N&P, l'aspect énergétique ne doit pas occulter la démarche globale et les pratiques artisanales de panification. Si la démarche globale est cohérente, il est dommage que l'appareillage électrique remette en question l'attribution de la mention. Il revient à la COMAC de traiter cette question dans le cadre du principe d'amélioration progressive inhérent aux Systèmes Participatifs de Garantie.

II.6.2. Graissage des ustensiles

Les matières grasses d'origine animale sont surtout déconseillées pour des raisons gustatives. L'huile de tournesol désodorisée additionnée de cire d'abeille semble une combinaison intéressante.

II.6.3. Moules

Pour les céréales panifiables, blé, seigle, petit épeautre, le fait de réussir des pains qui se tiennent est un indicateur de qualité. C'est le réseau de gluten qui fait tenir le pain et emprisonne le CO2 lors de la pousse. Bien entendu, cela ne s'applique pas aux pains spéciaux sans gluten, pour lesquels la forme moulée est indispensable, puisqu'ils ne se tiennent pas.

Un moule de cuisson permettra généralement d'avoir un pain visuellement acceptable, même s'il n'a pas poussé correctement. En revanche, si un pain non moulé n'a pas levé correctement (pousse trop courte, contamination du levain...), la forme donnera un retour visuel de ce défaut.

Les moules en aluminium, antiadhésif et toutes matières composites sont à proscrire. L'inox ou le fer blanc ne présentent pas de contre-indication

II.7. Emballage du pain

Le principe général de la charte Nature & progrès va dans le sens de la réduction des emballages et de l'utilisation de matériaux sains et recyclables.

II.8. Étiquetage et information au consommateur

Concernant le terme « levain naturel » malgré des remarques régulières des fraudes, rien dans les textes de loi n'interdit son usage. Pour les fraudes, le terme naturel équivaut à une présence spontanée dans la nature alors que la main de l'homme intervient forcément dans un levain...

Il est donc préférable d'utiliser le terme « pur levain ».

III- Viennoiserie (*Guide de lecture*)

1.1. Origines des matières premières

Cf. Boulangerie

1.1.1. Agents de fermentation

Même si les levures de bière sont l'agent de fermentation traditionnel en viennoiserie, leur production industrielle ne dispense pas d'une réflexion sur des modes de fermentation plus naturels.

C'est pourquoi la fermentation au levain est recommandée et l'échange avec des brasseurs sous mention Nature & Progrès ou certifiés AB est suggéré même si cela paraît actuellement utopique.

1.2. Pétrissage

Cf. Boulangerie

1.3. Travail de la pâte

Cf. Boulangerie

1.4. Levée et fermentation

La congélation des pâtons en viennoiserie permet de préparer la pâte feuilletée en une ou deux fois pour l'ensemble de la semaine. Au vu du travail demandé par rapport au volume relativement faible de fabrication, il est compréhensible de ne pas assurer ce travail quotidiennement, contrairement à la boulangerie.

Cependant, la congélation reste une pratique insatisfaisante du point de vue de la démarche Nature & Progrès et les professionnels sont invités à privilégier d'autres modes d'organisation au mieux de leur situation. Il revient à la COMAC de traiter cette question dans le cadre du principe d'amélioration progressive inhérent aux Systèmes Participatifs de Garantie.

1.5. Cuisson

Les petits fours ventilés électriques sont tolérés car leur consommation énergétique est considérablement moindre que celle des fours de boulangerie. Néanmoins, il est clairement recommandé de privilégier d'autres types d'énergie et le remplacement progressif du matériel est justifié dès lors que le professionnel en a la possibilité.