

**12 juin 2015**

## **Arrêté ministériel définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de pain de qualité différenciée**

Le Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme et des Infrastructures sportives, délégué à la Représentation à la Grande Région,

Vu le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.6, 1<sup>er</sup> et 4, D.17, D.61, D.179, 3, alinéa 2, et 4, et D.180, 2;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires, l'article 5;

Vu l'avis de l'inspecteur des finances, donné le 14 avril 2014;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale en date du 24 avril 2014, approuvée le 17 juin 2014;

Vu le rapport d'évaluation de l'impact du projet sur la situation respective des femmes et des hommes;

Vu l'avis 57.068/4 du Conseil d'État, donné le 4 mars 2015, en application de l'article 84, 1<sup>er</sup>, alinéa 1, 2<sup>o</sup>, des lois sur le Conseil d'État, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant que l'avis de la Commission consultative scientifique pour les produits agroalimentaires a été donné le 24 février 2014 et le 15 avril 2014,

Arrête:

### **Chapitre I<sup>er</sup> Champ d'application et définitions**

#### **Art. 1<sup>er</sup>.**

Le présent arrêté définit les exigences minimales sectorielles constituant un socle de base commun pour l'élaboration des cahiers des charges menant à la production de pain de qualité différenciée en application de l'article D.179, 4, du Code wallon de l'Agriculture et des articles 3 à 6 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.

#### **Art. 2.**

Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

1<sup>o</sup> « boulanger »: le boulanger-pâtissier répondant aux conditions de l'arrêté royal du 14 janvier 1993 instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de boulanger-pâtissier dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat;

2<sup>o</sup> « farine »: la farine, la farine blutée, la farine intégrale ou farine complète, la farine partiellement intégrale telles que définies à l'article 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, 2<sup>o</sup>, 5<sup>o</sup> et 6<sup>o</sup> de l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux farines, conformes aux dénominations visées à l'article 5, *a)*, *b)*, *c)*, *d)* et *g)*, du même arrêté royal;

3<sup>o</sup> « pain »: le produit de la boulangerie obtenu par la cuisson d'une pâte pétrie et fermentée préparée à partir de farine de céréales panifiables, d'eau potable, de levure ou de levain et de sel.

Les farines suivantes peuvent être mises en œuvre:

- a)* la farine de froment blutée;
- b)* la farine blutée d'autres céréales panifiables avec ou sans addition de farine de froment blutée;
- c)* la farine intégrale ou partiellement intégrale de céréales panifiables.

**Art. 3.**

Le présent arrêté couvre:

- 1° la production, le stockage et le transport de céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée;
- 2° la production des farines issues des céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée;
- 3° la production et la commercialisation de pain de qualité différenciée fabriqué à partir des céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée.

## **Chapitre II**

### **Organisation et description de la filière**

**Art. 4.**

La production de pain de qualité différenciée répond à un cahier des charges agréé qui s'applique à une organisation en filière comprenant au moins un agriculteur et coordonnée par un promoteur.

**Art. 5.**

Une filière complète assure la production, le stockage et le transport des céréales panifiables, la production des farines, la production et la commercialisation des pains.

La filière assure un approvisionnement suffisant et constant en céréales et en apporte la preuve.

**Art. 6.**

Pour garantir une répartition équitable des marges et une plus-value significative à l'agriculteur, le promoteur de la filière établit avec l'agriculteur une convention, au sens de l'article 4, 3, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires. Un canevas de convention est annexé au cahier des charges.

Le promoteur de la filière peut établir une convention avec les autres opérateurs de la filière.

## **Chapitre III**

### **Caractère familial des exploitations et réponse de la filière aux attentes de la société**

**Art. 7.**

Lorsque la production de céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée est assurée par un agriculteur personne physique ou par une association d'agriculteurs personnes physiques, ils fournissent avec leurs parents aux premier et deuxième degrés au moins 50 % de la main-d'œuvre nécessaire à la production de céréales.

Lorsque la production de céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée est assurée par un agriculteur personne morale, il satisfait aux conditions suivantes:

- 1° l'objet social, repris dans les statuts de la personne morale, spécifie l'activité agricole;
- 2° au moins 50 % du chiffre d'affaire de la personne morale provient de l'activité agricole;
- 3° les actions ou les parts de la personne morale sont nominatives;
- 4° les actions ou les parts de la personne morale appartiennent en majorité aux administrateurs délégués ou gérants;
- 5° les administrateurs délégués ou gérants de la personne morale sont désignés parmi les associés;
- 6° les administrateurs délégués ou gérants de la personne morale ou, à défaut les administrateurs, sont des personnes physiques qui fournissent au moins 50 % de la main d'œuvre nécessaire à la production de céréales.

**Art. 8.**

Afin de concourir à une relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société, le cahier des charges inclut des mesures pour limiter les nuisances sonores et olfactives ou les nuisances liées aux épandages et pulvérisations.

## **Chapitre IV**

### **Portée et structure des cahiers des charges**

**Art. 9.**

Tout cahier des charges pour la production de pain de qualité différenciée porte sur une filière complète telle que définie à l'article 5, alinéa 1<sup>er</sup>.

**Art. 10.**

Les points 1°, 2°, 3°, 4°, 6°, 13°, 14°, 15°, 16° et 17° de l'annexe 1<sup>re</sup>, article 3, alinéa 1<sup>er</sup> de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires, sont pertinents pour établir tout cahier des charges pour la production de pain de qualité différenciée.

## **Chapitre V**

### **Mise en œuvre des guides d'autocontrôle**

**Art. 11.**

Les opérateurs de la filière appliquent un système d'autocontrôle validé sur base des guides d'autocontrôle suivants:

1° pour la production, le stockage et le transport de céréales récoltées sur le lieu de production: le guide sectoriel pour la production primaire;

2° pour le stockage et le transport de céréales hors du lieu de production: le guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et de produits de l'agrofourmiture;

3° pour la production de farine: le guide autocontrôle pour la meunerie.

Pour la production et la commercialisation de pain, les opérateurs respectent le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries.

## **Chapitre VI**

### **Éléments obligatoires pour un socle minimal de différenciation**

**Art. 12.**

Les articles 13 à 17 constituent les exigences minimales qui, implémentées dans un cahier des charges, confèrent au pain produit le fondement de son caractère différencié.

Tout cahier des charges rend objective, au moyen de critères contrôlables, toute différence par rapport à la production standard servant de référence sur le marché.

**Art. 13.**

Pour la production de céréales panifiables conduisant à l'élaboration d'un pain de qualité différenciée, les semences utilisées sont soit des semences certifiées, soit des semences fermières ayant été soumises à un triage à façon, conformément à l'arrêté du Gouvernement wallon du 1<sup>er</sup> juin 2006 relatif au triage à façon de graines de certaines espèces agricoles destinées à être ensemencées.

Les semences sont éventuellement préalablement traitées avec des produits phytopharmaceutiques repris dans une liste positive présente dans le cahier des charges.

Les variétés cultivées sont reprises dans une liste de variétés établie par le promoteur. Le cahier des charges définit les critères dont le promoteur doit tenir compte pour établir cette liste.

Seules des semences non étiquetées comme contenant des organismes génétiquement modifiés tels que définis à l'article 2, 2° de l'arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant, sont autorisées pour la production des céréales conduisant à l'élaboration d'un pain de qualité différenciée.

#### **Art. 14.**

L'exploitation agricole qui produit des céréales conduisant à l'élaboration d'un pain de qualité différenciée se situe dans un rayon de moins de 100 km autour d'une installation de meunerie qui transforme les céréales.

Pour la production de céréales panifiables, un lot est constitué par une parcelle de culture sur laquelle est cultivée une variété unique avec un parcours phytotechnique unique.

Pour la production de céréales conduisant à l'élaboration d'un pain de qualité différenciée, l'utilisation de régulateur de croissance contenant du chlormequat est interdite.

Pour réduire l'impact environnemental des pratiques culturales pour la production des céréales, le cahier des charges fixe, au-delà des exigences minimales légales, des exigences supplémentaires relatives aux principes de lutte intégrée contre les ennemis des végétaux au sens du décret du 10 juillet 2013 instaurant un cadre pour parvenir à une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable.

Pour prévenir la formation de mycotoxines, l'agriculteur applique toutes les mesures de gestion contre les mycotoxines prévues dans le guide d'autocontrôle pour la production primaire autorisé par l'AFSCA.

Le cahier des charges définit les normes techniques permettant de vérifier que les céréales sont récoltées à maturité physiologique complète.

#### **Art. 15.**

Pour le stockage et le transport des céréales panifiables conduisant à la production d'un pain de qualité différenciée:

- 1° l'utilisation d'insecticides sur les grains au stockage est interdite;
- 2° les grains de céréales ne peuvent pas être humidifiés en cours ou après le stockage avant livraison chez le meunier;
- 3° les lots de céréales sont stockés dans un endroit spécifique et séparé des lots de céréales standards;
- 4° les informations suivantes sont enregistrées:
  - a) le taux d'humidité des lots à l'entrée en stockage;
  - b) le suivi des températures pendant le stockage;
- 5° si nécessaire, pour prévenir la formation de mycotoxines, les grains destinés au stockage sont:
  - a) séchés pour atteindre un taux d'humidité inférieur à 15,5%;
  - b) refroidis rapidement après le séchage;
  - c) ventilés pour éviter l'échauffement;
- 6° le responsable du stockage s'engage à enregistrer et à transmettre toutes les informations de traçabilité des lots de céréales au meunier membre de la filière auquel il les livre.

Lorsque les céréales sont stockées dans l'exploitation agricole, un lot de céréales est constitué par la récolte d'une ou plusieurs parcelles d'une même variété cultivée.

Lorsque les céréales sont stockées par un négociant-stockeur membre de la filière:

- 1° un lot de céréales est constitué par la collecte de céréales répondant aux exigences du cahier des charges;

2° le cas échéant, le cahier des charges définit plus précisément le lot de céréales livré au meunier membre de la filière.

#### **Art. 16.**

1<sup>er</sup>. Le meunier membre de la filière produit une farine destinée à la production de pain de qualité différenciée uniquement à partir des céréales répondant aux exigences du cahier des charges livrées par un agriculteur ou un négociant-stockeur membre de la filière.

2. Le cahier des charges définit le lot de farine destinée à la production de pain de qualité différenciée.

3. Le meunier n'incorpore à la farine destinée à la production de pain de qualité différenciée, que:

1° les ingrédients prévus dans le cahier des charges;

2° les ingrédients prévus par mesure d'exception à l'article 3, 2, tirets 1, 4 et 5, de l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux farines.

Il est interdit d'ajouter des matières grasses ainsi que des sucres dans la farine destinée à la production de pain de qualité différenciée.

Pour incorporation à la farine destinée à la production de pain de qualité différenciée, l'acide ascorbique (E300) est le seul additif autorisé.

4. Le meunier fournit au boulanger membre de la filière une déclaration de composition de la farine destinée à la production de pain de qualité différenciée.

#### **Art. 17.**

Pour la fabrication de pain de qualité différenciée, seuls des lots de farine répondant au cahier des charges entrent dans la composition.

Pour la fabrication du pain de qualité différenciée, il est interdit:

1° d'ajouter des matières grasses, des sucres, des additifs ou des enzymes soit en l'état soit en mélange sous forme d'un adjuvant pour boulangerie;

2° d'avoir recours aux techniques de surgélation ou de pré-cuisson.

## **Chapitre VII Eléments facultatifs de différenciation**

#### **Art. 18.**

En plus des exigences minimales des articles 13 à 17, le promoteur choisit une des orientations de différenciation suivantes:

1° une différenciation portant sur la qualité nutritionnelle et diététique par rapport au produit standard;

2° une différenciation portant sur la qualité organoleptique du produit de qualité différenciée;

3° une différenciation portant sur une méthode de fabrication spécifique à condition que le pain obtenu présente une différence nutritionnelle, diététique ou organoleptique significative par rapport au produit standard.

L'orientation de différenciation choisie est rendue objective dans le cahier des charges au moyen de critères contrôlables.

#### **Art. 19.**

Hormis les exigences prévues aux articles 13 à 18, tout promoteur d'un cahier des charges peut prévoir des exigences supplémentaires conduisant à d'autres caractéristiques de différenciation du pain de qualité différenciée.

## **Chapitre VIII**

### **Plan minimal de contrôle et organisation de la certification**

#### **Art. 20.**

Le plan de contrôle annexé au cahier des charges comprend au minimum:

1° lors de l'évaluation initiale pour la certification:

- a) un contrôle initial des opérateurs de la filière;
- b) un contrôle initial de la traçabilité de la filière;
- c) l'analyse d'un échantillon des céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée;
- d) l'analyse d'un échantillon des farines destinées à la production de pain de qualité différenciée;
- e) l'analyse d'un échantillon des pains de qualité différenciée;
- f) la vérification de la conformité par rapport aux exigences minimales du présent arrêté;

2° lors du suivi pour garantir que les exigences du cahier des charges sont maintenues:

- a) un contrôle périodique des opérateurs de la filière;
- b) un contrôle périodique de la traçabilité de la filière;
- c) l'analyse périodique d'un échantillon des céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée;
- d) l'analyse périodique d'un échantillon des farines destinées à la production de pain de qualité différenciée;
- e) l'analyse périodique d'un échantillon des pains de qualité différenciée;
- f) la vérification périodique de la conformité par rapport aux exigences minimales du présent arrêté.

Le cahier des charges précise les analyses, les périodicités, les modalités d'échantillonnage et les procédures de contrôle mentionnées à l'alinéa 1<sup>er</sup>.

Aux fins de l'alinéa 1<sup>er</sup>, 2°, le plan de contrôle lors du suivi doit assurer que tous les opérateurs d'une filière sont contrôlés au moins une fois au cours d'une période déterminée par le cahier des charges.

Le plan de contrôle prévoit une proportion de contrôles inopinés programmés sur base d'une analyse de risques.

#### **Art. 21.**

La certification du pain de qualité différenciée porte sur une filière complète.

## **Chapitre IX**

### **Valorisation et commercialisation des produits**

#### **Art. 22.**

Le lieu de fabrication du pain de qualité différenciée se situe dans un rayon de moins de 150 km autour du moulin qui fabrique la farine répondant aux exigences du cahier des charges.

Le point de commercialisation du pain de qualité différenciée se situe dans un rayon de moins de 75 km autour du lieu de fabrication du pain.

L'activité de boulangerie-pâtisserie représente plus de 60 % du chiffre d'affaire du point de commercialisation.

Il est interdit d'avoir recours aux techniques de surgélation ou de pré-cuisson pour commercialiser des pains de qualité différenciée.

**Art. 23.**

La filière assure la commercialisation sous forme de pain de qualité différenciée d'un minimum de 20 % des céréales panifiables répondant aux exigences du cahier des charges.

**Chapitre X**  
**Plus-value destinée à l'agriculteur**

**Art. 24.**

Le promoteur de la filière garantit à l'agriculteur une plus-value financière, par rapport à la production standard servant de référence sur le marché, qui figure dans le cahier des charges. Le promoteur définit un mode de calcul permettant de chiffrer la plus-value.

**Chapitre XI**  
**Dérogations**

**Art. 25.**

En cas, d'aléa climatique extraordinaire ou de circonstances particulières empêchant un approvisionnement suffisant en céréales répondant au cahier des charges, une demande de dérogation motivée et temporaire portant sur les exigences des articles 5, alinéa 2, 13, alinéa 2, 14, alinéa 6, 16, alinéa 1<sup>er</sup>, et 23, est soumise au service.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN