



Cahier des charges

FILIERE TRACEE SANS GLUTEN

Version de janvier 2016

BIOGASCOGNE

Lieu-dit "Haubelon"

32330 LAGRAULET DU GERS

Le cahier des charges est protégé par les dispositions du Code de la propriété intellectuelle, notamment par celles de ses dispositions relatives à la propriété littéraire et artistique et aux droits d'auteur. Ces droits sont la propriété exclusive de Bio-Gascogne. Toute reproduction intégrale ou partielle, par quelque moyen que ce soit, non autorisée par Bio-Gascogne ou leurs ayants droits, est strictement interdite.

Préambule

En France, près de 500 000 personnes seraient concernées par l'intolérance au gluten¹. Les personnes intolérantes doivent suivre un régime alimentaire très stricte et veiller en permanence à ce qu'elles consomment : nature du produit, ingrédients, sources de contamination possibles etc.

L'entreprise Bio-Gascogne, engagée dans l'agriculture biologique depuis plus de 20 ans, a toujours eu pour vocation de fournir des produits sains et tracés. Aujourd'hui, l'entreprise souhaite partager son expérience et savoir-faire dans la production de denrées alimentaires de qualité et sûres au service de la filière sans gluten. Cette initiative, à l'origine du présent cahier des charges, a pour objectifs de :

- Garantir aux transformateurs et consommateurs des produits tracés sans gluten et plus sûrs
- Encourager les entreprises agroalimentaires à se fournir auprès de filières françaises plutôt que recourir à des fournisseurs du Nord de l'Europe (considérés comme plus sécurisés sur la question du gluten)
- Améliorer la traçabilité des filières françaises sans gluten pour encourager l'export sur des marchés où le sans gluten est déjà très développé.

¹ Dossier de presse 2015, AFDIAG 2015

Table des matières

1.	Introduction.....	4
1.1.	Objectifs et champ d'application	4
1.2.	Prérequis	4
1.3.	Définitions	4
2.	Chapitres du cahier des charges.....	6
2.1.	Logique du cahier des charges	6
2.2.	Les articles du cahier des charges	6
2.2.1.	Chapitre 1 – La production	6
2.2.2.	Chapitre 2 – La récolte, le transport et le stockage	9
2.2.3.	Chapitre 3 – La traçabilité.....	12
2.2.4.	Chapitre 4 – La communication et l'étiquetage	15

1. Introduction

1.1. Objectifs et champ d'application

Le présent cahier des charges contient les dispositions de base du développement d'une filière tracée sans gluten depuis le champ jusqu'à l'expédition de la matière première ou du produit fini, afin de garantir aux transformateurs et aux consommateurs des produits plus sûrs.

Il fixe les objectifs et les exigences concernant :

- la production, la récolte, le transport, le stockage et la préparation des matières premières tracées sans gluten et des contrôles y afférents
- L'étiquetage se référant à la « filière tracée sans gluten »

Le présent cahier des charges s'applique aux produits agricoles suivants :

- Produits végétaux non transformés
- Produits végétaux transformés en farine ou ensachés destinés à l'alimentation humaine

Sont exclus de ce cahier des charges, toutes les productions agricoles contenant du gluten, à savoir : seigle, avoine, blé, orge, kamut et épeautre.

Le présent cahier des charges s'applique à tout opérateur exerçant une activité à un stade quelconque de la production, de la récolte, du transport, du stockage ou de la préparation des produits visés précédemment.

1.2. Prérequis

Le présent cahier des charges s'applique sans préjudice des autres dispositions communautaires ou dispositions nationales concernant les produits visés ci-dessus.

La certification biologique européenne est un prérequis pour l'obtention du label « filière tracée sans gluten ».

Ce cahier des ne se substitue pas au règlement européen CE n°41/2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten ni au cahier des charges de l'AFDIAG, mais vient les renforcer.

1.3. Définitions

Aux fins du présent cahier des charges, on entend par :

AUDIT, audit sur le site de l'opérateur labellisé. Vérification de la conformité de l'opérateur aux exigences du cahier des charges.

AUDIT INITIAL, audit d'habilitation permettant d'évaluer l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges.

ACTION CORRECTIVE, action visant à éliminer la cause d'un manquement ou d'une autre situation indésirable détectée.

ATTESTATION DE LABELLISATION, document attestant de la conformité des opérateurs. Il permet de valoriser son engagement avec une référence « filière tracée sans gluten » vis-à-vis de tiers.

CAHIER DES CHARGES, document technique définissant les caractéristiques que doit présenter l'opérateur, les modalités de contrôle ainsi que les modalités de communication sur le contrôle.

CONVERSION, le passage de l'agriculture produisant des cultures contenant du gluten à une filière tracée sans gluten pendant une période donnée, au cours de laquelle les exigences du présent cahier des charges doivent être appliquées.

CULTURES CONTENANT DU GLUTEN, le seigle, l'avoine, le blé, l'orge, le kamut et l'épeautre.

FILIERE TRACEE SANS GLUTEN, l'utilisation du mode de production conforme aux exigences fixées dans le présent cahier des charges à tous les stades de la production et de la préparation.

MESURE, sanction prévue par le plan de correction du cahier des charges.

NON-CONFORMITE, non satisfaction à une exigence spécifiée du cahier des charges et dont la gravité varie en fonction de l'exigence.

OPERATEUR, les personnes physiques ou morales chargées de veiller au respect du cahier des charges au sein de l'activité qui est sous leur contrôle.

PREPARATION, les opérations de transformation en farine des produits « filière tracée sans gluten », ainsi que d'emballage et d'étiquetage concernant la filière tracée sans gluten.

PRODUCTION VEGETALE, la production de produits végétaux agricoles

STADE DE PRODUCTION, tous les stades depuis la production primaire jusqu'à son transport et son stockage.

SURVEILLANCE, répétition de l'évaluation, la revue et la décision de labellisation, comme base du maintien de la labellisation.

2. Chapitres du cahier des charges

2.1. Logique du cahier des charges

Au sein de ce cahier des charges, les exigences sont organisées autour de 5 grands chapitres :

- Chapitre 1 – La production
- Chapitre 2 – La récolte, le transport et le stockage
- Chapitre 3 – La préparation
- Chapitre 4 – La traçabilité
- Chapitre 5 – La communication et l'étiquetage

Chaque chapitre est subdivisé en thématique. Chacune des thématiques est ensuite déclinée en critères de contrôle précis et présentés sous la forme suivante :

n°	Thème	Critères de conformité	Eléments de contrôle
----	-------	------------------------	----------------------

2.2. Les articles du cahier des charges

2.2.1. Chapitre 1 – La production

n°	Thème	Critères de conformité	Eléments de contrôle
1	Exploitation 100% filière tracée sans gluten	L'ensemble de l'exploitation agricole doit respecter les exigences du présent cahier des charges, incluant notamment la gestion de l'alimentation en élevage	Documentaire Carnet d'élevage, rations, factures d'achats Terrain Visite de l'exploitation
2	Mixité	Les cultures contenant du gluten à savoir : le seigle, l'avoine, le blé, l'orge, le kamut et l'épeautre, sont exclues de l'assolement y compris dans les mélanges de base d'engrais vert.	Documentaire Factures d'achats, cahier de cultures, déclaration PAC Terrain Visite des parcelles
3	Parcelles	L'ensemble des surfaces agricoles de l'opérateur doivent respecter les exigences du cahier des charges « filière tracée sans gluten ».	Documentaire Cahier de cultures, déclaration PAC, registre de production, descriptif d'activité Terrain Visite des parcelles

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
4	Semences	<p>Les semences utilisées doivent provenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De l'exploitation de l'opérateur engagé ▪ De semenciers ou de coopératives et posséder un certificat d'origine SOC ▪ D'un autre opérateur engagé et dont la production est labellisée « filière tracée sans gluten ». 	<p>Documentaire</p> <p>Factures d'achats semences, garantie SOC, attestation de labellisation « filière sans gluten »</p> <p>Terrain</p> <p>Vérification des stocks de semences et des étiquettes</p>
5		<p>Les stocks de semences présentes chez l'opérateur sont exclusivement des semences de cultures ne contenant pas de gluten.</p> <p>Les stocks de semences de cultures contenant du gluten doivent être retirés.</p>	<p>Documentaire</p> <p>Factures de vente, attestation de cessation, preuve de destruction des semences contenant du gluten</p> <p>Terrain</p> <p>Vérification des stocks de semences et des étiquettes</p>
6	Matériel	<p>Le matériel utilisé est exclusivement dédié aux cultures en conversion ou labellisées « filière tracée sans gluten ».</p>	<p>Documentaire</p> <p>Cahier de cultures, attestation de labellisation « filière tracée sans gluten » du prestataire</p> <p>Terrain</p> <p>Inspection du matériel</p>
7	Nettoyage matériel	<p>Lors de la première utilisation, si le matériel n'est pas neuf, ce dernier doit être nettoyé de sorte qu'il garantisse l'absence de résidus de cultures contenant du gluten.</p>	<p>Documentaire</p> <p>Factures de nettoyage, procédures de nettoyage</p> <p>Terrain</p> <p>Inspection du matériel</p>

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
8	Conversion parcelles	<p>L'ensemble des surfaces de l'exploitation sont soumises à une période de conversion de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 ans si la dernière récolte de culture de gluten était en année N-1 ▪ 1 an si la dernière récolte de culture de gluten était en N-2 <p>La date de début de conversion d'une parcelle sera au plus tôt la date de la dernière récolte de culture contenant du gluten</p>	<p>Documentaire Cahier de cultures, déclaration PAC, registre de production</p> <p>Terrain Visite des parcelles</p>
9	Réduction de la période de conversion	<p>Il est possible de réduire la période de conversion dans le cas de parcelles n'ayant pas vu de cultures contenant du gluten depuis au moins 3 ans.</p> <p>Dans ce cas, les parcelles peuvent être labellisées « filière tracée sans gluten » sans subir une période de conversion préalable.</p>	<p>Documentaire Cahier de cultures, déclaration PAC, registre de production...</p> <p>Terrain Visite des parcelles</p>
10	Mesures de précaution	<p>L'opérateur doit mettre en œuvre des mesures suffisantes pour limiter la repousse spontanée de culture contenant du gluten dans les parcelles en conversion (ex. ramassage à la main des repousses).</p>	<p>Terrain Visite des parcelles</p>

2.2.2. Chapitre 2 – La récolte, le transport et le stockage

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
11	Récolte	La récolte simultanée par l'opérateur de cultures en conversion ou labellisées « filière tracée sans gluten » et de cultures sans gluten non soumises à la labellisation est interdite.	<p>Documentaire</p> <p>Cahier de cultures et de récoltes, factures de prestation de service de l'opérateur</p> <p>Terrain</p> <p>Visite parcelles</p>
12	Matériel	Le matériel utilisé pour la récolte est exclusivement dédié à des cultures en conversion ou labellisées « filière tracée sans gluten ».	<p>Documentaire</p> <p>Cahier de cultures et de récoltes, factures et attestation de labellisation du prestataire de service</p> <p>Terrain</p> <p>Inspection du matériel</p>
13	Nettoyage matériel	Lors de la première utilisation, si le matériel n'est pas neuf, il doit être nettoyé de sorte qu'il garantisse l'absence de résidus de cultures contenant du gluten.	<p>Documentaire</p> <p>Factures de nettoyage, procédures de nettoyage</p> <p>Terrain</p> <p>Inspection du matériel</p>
14	Transport	L'opérateur veille à ce que les productions en conversion ou labellisées « filière tracée sans gluten » soient transportées dans des emballages, conteneurs ou véhicules appropriés de manière à ce que toute substitution du contenu soit impossible.	<p>Documentaire</p> <p>Cahier de culture et de récolte, fiche de transport, procédures de transport...</p> <p>Terrain</p> <p>Inspection des véhicules</p>
15		Les emballages, conteneurs ou véhicules utilisés pour le transport sont exclusivement dédiés à des productions sans gluten	<p>Documentaire</p> <p>Cahier de culture et de récolte, fiche de transport, procédures de transport, facture et garanties prestataires de service</p> <p>Terrain</p> <p>Inspection des véhicules</p>

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
16	Nettoyage transport	Lors de la première utilisation, si les conteneurs ou véhicules utilisés pour le transport ne sont pas neufs, ils doivent être nettoyés de sorte qu'ils garantissent l'absence de résidus de cultures contenant du gluten.	Documentaire Factures de nettoyage, procédures de nettoyage Terrain Inspection du matériel
17	Stockage produits végétaux non transformés	Les stocks de produits végétaux non transformés doivent être exclusivement en conversion ou labellisés « filière tracée sans gluten ». Les stocks de produits végétaux non transformés non labellisés ou contenant du gluten doivent être retirés.	Documentaire Factures de vente, attestation de cessation, preuve de destruction des stocks non labellisés contenant du gluten... Terrain Vérification des stocks
18		Les zones destinées au stockage des productions tracées sans gluten sont exclusivement utilisées pour le stockage de cultures ne contenant pas de gluten.	Terrain Inspection des lieux de stockage
19	Stockage produits végétaux non transformés	Il est interdit de posséder des zones de stockage dédiées à la fois au stockage de produits végétaux non transformés en conversion ou labellisés « filière tracée sans gluten » et au stockage de produits végétaux non transformés contenant du gluten, même si ces zones sont séparées physiquement.	Documentaire Descriptif d'activité Terrain Inspection des lieux de stockage
20		Les unités de stockage sont exclusivement dédiées à des productions en conversion ou labellisées « filière tracée sans gluten ».	Terrain Inspection des unités de stockage
21	Nettoyage stockage	Lors de la première utilisation des lieux et unités de stockage, si le matériel n'est pas neuf, il doit être nettoyé de sorte qu'il garantisse l'absence de résidus de cultures contenant du gluten.	Documentaire Factures de nettoyage, procédures de nettoyage Terrain Inspection des lieux et des unités de stockage

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
22	Mesures de précaution	La récolte simultanée par l'opérateur de cultures labellisées et de cultures en conversion est interdite. Les récoltes doivent être séparées l'espace et dans le temps.	Documentaire Cahier de cultures et de récoltes, factures de prestation de service de l'opérateur
23		Le transport simultané de cultures labellisées et de cultures en conversion est interdit. Le transport doit être séparé l'espace et/ou dans le temps.	Documentaire Cahier de culture et de récolte, fiche de transport, procédures de transport... Terrain Inspection des véhicules
24		Dans le cas de productions en conversion et labellisées « filière tracée sans gluten », les unités de stockage doivent être clairement identifiées et dédiées à un type de production.	Documentaire Registre des stocks Terrain Inspection des unités de stockage
25	Réception de produit en provenance d'autres opérateurs	L'opérateur veille à la conformité des produits végétaux non transformés en conversion et labellisés « filière tracée sans gluten » à leur réception : emballage/conteneur, documents d'accompagnement, étiquetage.	Documentaire Procédure de vérification de lot, garanties matières premières achetées, étiquette d'origine... Terrain Inspection des lieux et unités de stockage

2.2.3. Chapitre 3 – La préparation

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
26	Ensachage	L'ensacheuse utilisée est exclusivement dédiée aux produits végétaux non transformés en conversion et labellisés « filière tracée sans gluten ».	Documentaire Cahier de préparation Terrain Etiquetage produits prêts à être expédiés
27	Nettoyage ensacheuse	Lors de la première utilisation, si l'ensacheuse n'est pas neuve, cette dernière doit être nettoyée de sorte qu'elle garantisse l'absence de résidus de culture contenant du gluten	Documentaire Factures de nettoyage, procédures de nettoyage Terrain Inspection du matériel
28	Meunerie	Le moulin utilisé pour la production de farine est exclusivement dédié à des produits végétaux non transformés en conversion et labellisés « filière tracée sans gluten ».	Documentaire Cahier de préparation Terrain Etiquetage des produits prêts à être expédiés
29	Nettoyage moulin	Lors de la première utilisation, si le moulin n'est pas neuf, ce dernier doit être nettoyé de sorte qu'il garantisse l'absence de résidus de culture contenant du gluten	Documentaire Factures de nettoyage, procédures de nettoyage Terrain Inspection du matériel
30	Mesures de précaution	Des mesures de séparation, de traçabilité et de nettoyage efficaces doivent être mise en place afin de garantir la qualité et la nature des produits (labellisés ou en conversion).	Documentaire Cahier de préparation, procédures Terrain Etiquetage des produits prêts à être expédiés

2.2.4. Chapitre 4 – La traçabilité

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
31	Système de traçabilité interne	<p>Un système de traçabilité de toutes les entrées et sorties de l'exploitation (semences, matières premières, produits finis) doit être tenu.</p> <p>Ce système permet de tracer l'intégralité de la production « filière tracée sans gluten » depuis les semences jusqu'à la récolte et l'expédition.</p>	<p>Documentaire</p> <p>Système de traçabilité</p>
32	Enregistrements	<p>Un cahier de culture doit être tenu sous la forme d'un registre et doit fournir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ en ce qui concerne la culture : les semences utilisées, la date de semis et la quantité semée. ▪ en ce qui concerne les récoltes : la date, le type et la quantité de la production en conversion ou labellisée « filière tracée sans gluten » 	<p>Documentaire</p> <p>Cahier de cultures</p>
33		<p>Un registre des stocks de produits végétaux non transformés doit être établi et doit fournir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le stock de produits dans chaque silo et la nature du stock (conversion, labellisé), ▪ la date d'entrée du produit, de sortie et les quantités qui s'appuient sur bon de livraison de transport 	<p>Documentaire</p> <p>Registre des stocks</p>

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
34	Enregistrements	<p>Un registre de préparation doit être établi et doit fournir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En ce qui concerne l'ensachage : la date, le format, les quantités globales ensachées, le n° de lot, la nature des produits (en conversion ou labellisé) ▪ En ce qui concerne le moulin : la date, la quantité transformée (quantité matière première, quantité produit fini), le n° de lot, la nature des produits (en conversion ou labellisé). 	<p>Documentaire</p> <p>Registre préparation</p>
35	Prestataire de service	<p>Les prestataires de service pouvant intervenir pour les opérations de production, de récolte ou de stockage doivent être labellisés « filière tracées sans gluten » pour leur activité.</p> <p>C'est-à-dire qu'au niveau :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De la production, le prestataire doit utiliser du matériel dédié à des cultures en conversion ou labellisées « filière tracée sans gluten » ▪ De la récolte, le prestataire doit utiliser du matériel dédié à des cultures en conversion ou labellisées « filière tracée sans gluten » ▪ Du stockage, le prestataire doit utiliser une zone de stockage et des unités de stockage dédiés à des cultures en conversion ou labellisées « filière sans gluten » 	<p>Documentaire</p> <p>Contrat de prestation de service, attestation de labellisation</p>
36		<p>Les prestataires de service pouvant intervenir pour les opérations de transport doivent posséder une attestation de nettoyage de la caisse de transport.</p>	<p>Documentaire</p> <p>Attestation de nettoyage de la caisse de transport</p>

2.2.5. Chapitre 5 – La communication et l'étiquetage

n°	Thème	Critères de conformité	Éléments de contrôle
37	Etiquetage	Un étiquetage clair et lisible doit faire référence à la conversion ou la labellisation de la « filière tracée sans gluten » sur l'emballage du produit près à être expédié.	Documentaire Modèle étiquette Terrain Etiquetage produits prêts à être expédiés
38	Communication	La référence à la conversion ou la labellisation de la « filière tracée sans gluten » doit apparaître sur les factures de vente des produits	Documentaire Facture de vente