



CAHIER DES CHARGES pour la farine de Tradition Française

1 - DOMAINE D'APPLICATION

Le présent document spécifie les caractéristiques d'une farine de blé tendre destinée à la fabrication d'un pain correspondant à l'appellation "pain de tradition française" conformément au décret du 13/09/93.

Tout manquement aux critères définis dans le présent cahier des charges peut entraîner l'interdiction de l'utilisation du logo "LABORATOIRE NATIONAL de la Boulangerie Pâtisserie[®]" dans les conditions prévues dans le règlement.

Le meunier adhérent au cahier des charges s'engage à indiquer à ses clients, par tout moyen à sa convenance, que le cahier des charges est à leur disposition sur simple demande.

2 - CONSIDERATIONS GENERALES

Il est rappelé que l'appellation pain de tradition est réservée à un pain fabriqué exclusivement avec :

- un mélange de farines panifiables de blé,
- d'eau potable,
- du sel de cuisine,
- fermentée à l'aide de levures de panification (*saccharomyces cerevisiae*) et / ou du levain ci-après désigné.

Le levain est une pâte composée de farine de blé et ou de seigle, d'eau potable, éventuellement de sel. Il est soumis à une fermentation naturelle acidifiante. Le levain peut être déshydraté, sous réserve de contenir une flore vivante de bactéries de l'ordre d'un million de bactéries alimentaires et d'un à dix millions de levure par gramme. Il peut également faire l'objet d'un ensemencement de micro-organismes autorisés par arrêté du ministre de l'agriculture.

Certains ingrédients sont autorisés dans les proportions maximales suivantes :

- 2% farine de fève,
- 0,5% farine de soja,
- 0,3% farine malt de blé

La farine “Tradition Française” devra donc permettre la fabrication d’un pain à mie crème, ayant un goût affirmé et répondant au décret. L’absence d’acide ascorbique sera compensée par une forte valeur boulangère obtenue par l’écrasement de blé de force ou l’adjonction de gluten.

La qualité des protéines permettra d’atteindre un taux d’hydratation plus élevé qu’avec les farines courantes.

La fabrication de cette farine sera particulièrement suivie afin d’assurer un bon niveau de performance et la régularité d’un lot à l’autre, grâce à des auto-contrôles réguliers dont la nature et la quantité sont définies plus loin. De plus, le moulin devra mettre en oeuvre une politique assurant aux farines une qualité hygiénique maximale.

3 - NATURE DES BLES UTILISES

Les Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM) dont la liste est publiée chaque année seront à privilégier aux Blés Panifiables de la Meunerie Française (BPMF). Les blés de force seront à privilégier dans la constitution des « maquettes blés » à l’ajout de Gluten Vital de Blé à la farine.

Les blés doivent répondre aux normes légales d’un produit sain, loyal et marchand.

Tous les blés doivent provenir de lots qualitativement homogènes dont les caractéristiques boulangères seront connues et vérifiées par le meunier. Une attention particulière sera accordée au stockage pour assurer une homogénéité de la qualité. Les résultats des auto-contrôles seront consignés sur un registre et tenu à disposition du LEMPA ou son mandataire pendant une période de deux ans.

4 - CARACTERISTIQUES DE LA FARINE

1- Composition

Farine de blé tendre	- type : défini par le fabricant
Malt :	- QSP corriger les blés de l’année,
Gluten :	- QSP corriger les blés de l’année,
Alpha-amylases fongiques :	- QSP corriger les blés de l’année,

2 - Valeurs de référence

Humidité :	égale ou inférieure à 14,50%,
Cendres :	selon type annoncé (cf grille calcul pénalités),
Temps de chute de Hagberg :	supérieur à 270,
Alvéogramme :	
W :	supérieur à 160
P/L :	compris entre 0,6 et 1,0,
Zélény :	supérieur ou égal à 32
Protéines :	supérieur ou égal à 11%
Acide ascorbique :	absence
Tests de panification (méthode LEMPA pain de tradition) :	note supérieure ou égale à 235/300 et hydratation supérieure ou égale à 60%
Filth Test :	
Insecte entier :	0 pour 50g.
Débris d’insectes :	inférieur à 50 pour 50g.
Poils de rongeurs :	0 pour 50g

5 - PLAN DE CONTRÔLE

1- Analyses et contrôles réalisés par le LEMPA sur la farine

	VALEURS CONTROLEES	FREQUENCE
1	Taux d'humidité	mensuelle
2	Taux de cendres	mensuelle
3	Indice de Zéleny	mensuelle
4	Teneur en Protéines	mensuelle
5	Temps de chute de Hagberg	mensuelle
6	Alvéogramme Chopin	mensuelle
7	Absence de fèves et de soja (visuel)	mensuelle
8	Essais de panification	mensuelle
9	Absence d'acide ascorbique	mensuelle
10	Filth-test	trimestriel

Indépendamment des contrôles internes ou externes, les clients du moulin pourront faire réaliser, à un tarif préférentiel, des essais de panification auprès du LEMPA.

De même le LEMPA pourra effectuer des contrôles supplémentaires inopinés.

2- Audit du moulin

Lors de la mise en place de l'autorisation d'utilisation du logo "LABORATOIRE NATIONAL de la Boulangerie Pâtisserie[®]", le moulin sera audité par le laboratoire ou un contrôleur mandaté qui vérifiera la bonne propreté du moulin et évaluera les risques qualité et hygiène.

Des audits de suivi seront ensuite réalisés (tous les ans à minima tous les deux ans) et/ou dès que le laboratoire pourra l'estimer nécessaire.

Une liste de documents est à tenir à disposition du contrôleur mandaté, par chaque moulin :

- factures d'acquisition des lots de blé,
- registre des moutures : variétés de blé, origine, %, mélanges de blé et ou de farines,
- relevé des quantités fabriquées,
- résultats des contrôles internes et externes,
- listing clients farine "Tradition France".
- Autres

Le coût de l'audit et les frais de déplacement de l'auditeur sont à la charge du demandeur. Ce cout est réévalué chaque année unilatéralement par le LEMPA.

3- Pénalités / Exclusion

En fonction des variations par rapport au cahier des charges des résultats analytiques mensuels, des points de pénalités sont attribués. Au dessus de 10 points de pénalités, l'échantillon est déclaré non conforme. Une contre-analyse portant sur la ou les valeurs non conformes est alors effectuée sur un nouvel échantillon. Si cet échantillon est de nouveau non conforme, une lettre d'avertissement est adressée au moulin incriminé. En cas de récidive trois mois de suite, le moulin n'a plus le droit au logo "LABORATOIRE NATIONAL de la Boulangerie Pâtisserie[®]" (procédure d'exclusion).

Suite à l'audit, le moulin peut se voir refuser le logo "LABORATOIRE NATIONAL de la Boulangerie Pâtisserie[®]" si le contrôleur estime que les conditions pour produire une farine de qualité, régulière et propre ne sont pas remplies.

6 - ETIQUETAGE

Tout texte ou étiquette relatifs au produit devra recevoir l'aval du LEMPA avant utilisation. Le logo matérialisant le contrôle LEMPA sera défini par LEMPA et restera sa propriété.

L'étiquette ou le bordereau d'accompagnement du produit comporte obligatoirement :

- Le nom de la farine
- Le nom du moulin
- Le type de la farine
- Les ingrédients par ordre décroissant d'importance.