



Charte de production d'orge brassicole biologique : cadre général du référentiel technique de la filière « De la Terre à la Bière » - actualisé au 27/01/2023

Préambule :

L'association met en place une charte de production entre les producteurs et les collecteurs d'orge brassicole adhérents à l'association « De la terre à la bière ». La charte de production a été élaborée à partir d'une réflexion des partenaires de la filière (producteurs, collecteur - stockeur, malteur et brasseurs). **Cette charte doit être respectée par tous les adhérents de l'association « De la Terre à la Bière ».**

Cette charte intègre la totalité du cahier des charges agriculture biologique (règlements CE n°834/2007 et CE n°889/2009). La charte de production s'inscrit dans une démarche durable, elle est un outil de structuration de la filière orge brassicole biologique bretonne. Cette charte de production pourra évoluer au fil du temps en fonction des demandes, volontés ou exigences de la filière (ou des différents partenaires rentrant dans cette démarche).

Politique :

◆ Généralités

Cette charte de production et son application correspondent à la mise en valeur de pratiques d'agriculteurs qui produisent de l'orge brassicole répondant aux exigences de qualité du maltage et au suivi de la traçabilité du produit. Cette charte se base sur le respect d'une production de qualité d'orge brassicole valorisée en malt, selon le Cahier des Charges de l'agriculture biologique.

◆ Engagements

Les partenaires conviennent :

- De respecter les dispositions réglementaires de l'agriculture biologique fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables à ce produit, aux établissements et aux procédés utilisés.
- De déterminer des critères de qualité techniques permettant de s'assurer les conditions d'échange de produits « sains, loyaux et marchands », et de faciliter durablement les conditions de préservation optimales (taux d'humidité, taux d'impuretés et respect de la réglementation sanitaire générale).
- D'élaborer une gestion physique et documentaire, séparée et précise des produits tracés.

I – La production de l'orge brassicole :

● Les producteurs :

Les producteurs sont membres adhérents de l'association « De la terre à la bière » et en mesure de fournir un certificat Agriculture Biologique à jour. Le siège de l'exploitation se situe en Bretagne historique (Loire-Atlantique incluse en partie : dans un périmètre de 50 km au-delà du Morbihan et de l'Ille et Vilaine). **Les fournisseurs s'engagent par contrat, pour une durée d'une campagne, soit un an, avec prévisionnel sur 3 ans, sur la mise en culture de parcelles pour une surface déterminée stipulée sur le contrat (minimum de 3 ha ou 9 tonnes livrées : confirmer l'organisation de collecte avec le collecteur dans ce cas).**

Attention, il n'y a pas de garantie de caissons pour un volume < 12 T, au moment du pic de la récolte. Les producteurs s'engagent à livrer au collecteur la totalité de la production issue de la ou des parcelles objets de la contractualisation.

● Respect du cahier des charges :

Les collecteurs s'engagent à accompagner les producteurs de la filière « De la terre à la bière » pour le suivi agronomique et la maîtrise technique de la culture d'orge brassicole.

La prestation sera facturée pour les producteurs n'achetant pas leurs semences chez Agrobiopinault.

L'orge est à destination de l'alimentation humaine : les paysans doivent s'assurer de pouvoir livrer une céréale loyale et marchande, conforme au cahier des charges de la filière. Pour cela, le producteur

réalise un autocontrôle régulier de ses pratiques tout au long du suivi cultural et informe les partenaires en cas de problèmes particuliers impactant la qualité de la récolte.

Les parcelles en observation pourront faire l'objet d'une validation de récolte par le producteur et le collecteur, avant enlèvement de l'exploitation. Dans le cas d'une non-acceptation au cahier des charges orge brassicole, la parcelle est dirigée vers l'alimentation animale. Les producteurs peuvent alors conserver l'ensemble de la récolte, pour une valorisation sur leur exploitation.

- Les parcelles :

Les parcelles sont situées sur le territoire breton. Les parcelles concernées entrent dans des cycles de rotation d'au moins 3 ans. Le précédent « céréale d'hiver » est déconseillé, à moins d'introduire un couvert hivernal. Les cultures « salissantes » (en terme de repousses) sont déconseillées l'année précédente.

- La préparation du sol :

Les producteurs s'engagent à apporter les meilleures conditions de cultures, en terme de structure et d'utilisation de la réserve du sol. Pour cela l'agriculteur possède un assolement diversifié qui offre la possibilité de mettre en place les rotations les plus adaptées à la culture de l'orge brassicole ; en fonction du type de production de l'exploitation. L'agriculteur tient compte des reliquats et des restitutions des cultures précédentes pour élaborer ses rotations (en lien avec les normes en vigueur de la Directive Nitrate).

- Les semences :

Toutes les semences doivent être d'origine biologique. Si absence de semences biologiques pour la variété retenue, des semences non-traitées peuvent être utilisées après validation d'une demande de dérogation au GNIS. Les variétés retenues par la filière « De la terre à la bière » sont choisies en concertation avec l'ensemble des parties prenantes de l'association. Le nom de la variété doit être mentionné sur le contrat de production. L'utilisation de la semence de ferme est possible sous condition qu'elle réponde aux critères d'une semence certifiée, avec traçabilité de la production par le producteur, et qu'elle soit issue d'une première année de multiplication au maximum.

Dans le cadre de l'utilisation de semences fermières les producteurs s'engagent à acheter suffisamment de semences certifiées chaque année, afin d'assurer le renouvellement qualitatif.

Une attention toute particulière sur la traçabilité des semences (variété, stade de multiplication...) est nécessaire lors d'échanges de semences entre producteurs.

L'association peut choisir de changer de variété mais elle est tenue d'en informer les producteurs une année avant sa mise en culture pour épuiser les stocks de semences fermières de l'ancienne variété et préparer de la semence de la nouvelle variété.

Le fournisseur de semences s'engage à fournir une semence certifiée qui répond aux besoins finaux de l'association.

- La fertilisation :

La fertilisation respecte les règles du cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Elle comprend la réserve du sol obtenue par le calcul des reliquats ainsi que le complément organique apporté. La fertilisation doit se faire de préférence à base de compost ou d'engrais organiques. Une liste de fertilisants organiques non-autorisés dans la filière sera précisée (farines de viande).

- Le semis, la culture :

Les semis doivent être réalisés avant fin avril, sauf situations météorologiques exceptionnelles. Le producteur enregistre la date de semis sur son cahier de culture et toutes les interventions qui suivent. La propreté de la culture est maintenue par au minimum un passage de désherbage mécanique (herse étrille) et une épuration systématique des adventices.

- La récolte :

La récolte doit être effectuée à maturité et dans de bonnes conditions. Il est conseillé au producteur de faire un test d'humidité sur un échantillon. Le producteur est responsable de la qualité de la récolte, il contrôle visuellement la vidange complète et la propreté du matériel avant de procéder à la récolte.

Le producteur s'engage à informer le collecteur de la date de sa récolte dans l'idéal 48h à l'avance, afin d'anticiper une éventuelle non-conformité liée à un taux d'humidité ou d'impuretés trop élevés.

II – Collecte - transport – stockage

- Le stockage en ferme :

Le collecteur fournit au producteur un guide pratique des conditions de stockage à la ferme ainsi qu'une fiche de stockage que le producteur renseigne (fourni avec le contrat).

Des visites et formations complémentaires sur les installations de stockage à la ferme peuvent être organisées par les GAB ou les collecteurs.

- Le stockage tampon :

Le producteur doit stocker l'orge brassicole sur une plate-forme propre. Le producteur doit informer de la disponibilité des matières premières dès la récolte. La Marchandise doit être conservée saine, loyale et marchande. Veiller à protéger les grains des rongeurs et volatiles. La présence d'insecte (charançon, sylvain) sera un motif de refus de la marchandise. La mesure du taux d'humidité doit être réalisée avant et pendant le stockage.

- La collecte – transport :

La collecte est effectuée sous la responsabilité du collecteur. Le producteur-chargeur doit vérifier l'état de propreté des bennes et/ou caissons avant de charger la récolte. Si pose de caisson, le délai d'enlèvement des caissons doit être inférieur à 24h après récolte. Le week-end, ce délai est porté à 48h. Le producteur est tenu d'informer le collecteur de la reprise des bennes. Au delà de 24h si la céréale a un taux d'humidité supérieur à 14 % elle doit être ventilée jusqu'à l'expédition, si ça n'est pas possible il est nécessaire d'envisager la marche à suivre avec le collecteur.

Chaque producteur s'engage à garder un échantillon témoin (poids indicatif : 1 kg), qui pourra servir en cas de différent sur l'appréciation de la qualité de la récolte à réception. Chaque producteur s'engage également à fournir un bon de livraison, avec volume approximatif livré.

- Le collecteur – stockeur :

Le collecteur – stockeur est agréé Agriculture Biologique et contrôlé par un OC. Dans un souci de transparence, il s'engage à transmettre chaque année à l'association « De la Terre à la Bière » les surfaces emblavées en orge brassicole bio ainsi que les volumes collectés.

- Réception :

Une première évaluation de la qualité technique de l'orge brassicole est réalisée à réception. Un contrôle d'un échantillon moyen de chaque lot est effectué à réception sur les spécifications suivantes :

Ce tableau indique les valeurs à réception pour les orges. Pour les cibles orges pour les expéditions en Malterie elles sont indiquées dans le paragraphe « Stockage ».

| Critères | Tolérance à réception |
|-----------------------|---|
| Humidité : taux en % | 18 % |
| Protéine | 9.5%≤P≤11.5% P≤12,5% sous dérogation* |
| Calibrage | Minimum 75% de grains > 2,5 mm |
| PS | >60 |
| Pouvoir germinatif | NA |
| Pureté variétale | Variétés cultivées en pur |
| Impuretés | Selon capacité de triage |
| Autres spécifications | Absence d'odeur, de fermentation, de moisissures. |

* Si un lot d'orge a un taux de protéine compris entre 11.6 et 12.5% à réception chez le stockeur, le producteur sera immédiatement prévenu par celui-ci pour reprendre sa marchandise ou accepté le

stockage sous statut « orge pour nutrition animale » en attendant la levée de dormance et les tests de micro-maltage pour valider la classification en brassicole et sa valorisation finale (novembre).

Si un lot est déclassé sur calibre, une confrontation est systématiquement effectuée avec l'échantillon conservé par le producteur (voire un déplacement du producteur chez l'OS).

Les lots non conformes seront refusés pour la filière orge brassicole. Une fiche de non-conformité est alors ouverte par le collecteur pour tous les lots non-conformes. Elle est adressée au producteur. Le collecteur et le producteur doivent s'accorder sur une valorisation de l'orge.

Les échantillons, renseignés des différents critères d'évaluation de chaque lot réceptionné, sont conservés pendant 6 mois.

Un référentiel des analyses des différents lots collectés sera mis en place entre partenaires de la filière pour permettre aux producteurs de connaître les caractéristiques moyennes de l'orge collecté.

- **Le stockage :**

L'orge brassicole biologique est stockée dans des silos dédiés sur la période d'utilisation, et identifiés comme tels.

Le collecteur – stockeur est en mesure de justifier à tout moment la présence, l'origine et les quantités d'orge brassicole biologique sur son site. Une attention particulière est portée au nettoyage–désinfection des cellules avant chargement de l'orge brassicole afin d'en préserver les caractéristiques. Les conditions de stockage permettent une protection sanitaire efficace de l'orge brassicole : contrôle de l'humidité et lutte contre les nuisibles.¹ Le stockeur accepte d'envoyer en analyse tout au long de la campagne de maltage des échantillons représentatifs des lots afin de valider le maintien de la qualité des orges avant envoi en citerne vers les malteries :

« Qualité des orges livrées aux malteries » :

| Critères | Valeurs cibles d'une orge prête à malter | Remarques |
|-------------------------------|---|---|
| Humidité | ≤ 14 % | Lors des expéditions en malteries, il faudra envoyer en priorité les lots ayant les taux d'humidité les plus élevés. Besoin d'allotement d'un lot < 13% d'humidité à la récolte, pour malter à la MdB de juillet à mi-octobre -> Volume à convenir chaque année. |
| Protéines totales | Mini : 9,5 % Maxi : 11,5% Au sein d'un même lot l'écart de protéines doit être dans un intervalle de 1 | Constitution des lots : 9,5 % - 10,5 % 10,5 % - 11,5 % 11,6 % - 12,5 % (lot soumis à tests et dérogation si possible) |
| PS | Valeur cible 65 | |
| Calibrage | + de 90% de grains > 2,5 mm | Cf Addendum |
| Pouvoir germinatif | ≥ 95 % | Des échantillons représentatifs de chaque lot devront être fournis aux différentes malteries tout au long de l'année pour assurer le suivi de l'évolution du pouvoir germinatif. |
| Flair- Odeur anormale | Absence | / |
| Insectes vivants | Absence | / |
| Pureté variétale et impuretés | Variétés cultivées en pur -> Cf Addendum – Absence de graines étrangères (folle avoine, gaillet...), pureté mécanique supérieur à 98 % | / |
| Autres spécifications | Absence d'odeur, de fermentation, de moisissures. Respect du cahier | / |

¹ Voir Référentiel CSA – GTP : https://charte.incograin.com/documents/certification/referentiel_2017-07.pdf

| | | |
|--|--|--|
| | des charges collecteur en orge brassicole. | |
|--|--|--|

- Paiement :

Le premier paiement aux producteurs est réalisé par le collecteur 15 jours maximum après livraison. La valorisation finale de l'orge livrée ne pourra être faite qu'après vente totale du lot à la malterie ou aux brasseurs.

Le prix payé au producteur et les modalités de paiement sont discutés et fixés en AG, avant emblavement.

La présente charte de production doit être respectée par les collecteurs et chaque producteur, à jour de sa cotisation à l'association « De la Terre à la Bière » et de sa certification Agriculture Biologique

Les producteurs et brasseurs référents de l'association

Pour le collège producteur

Pour le collège brasseurs

Les collecteurs (nom et signature)