



Cahier des charges pour PurEpeautre (UrDinkel)

Ebauche 2017 II du 16.08.2017

Traduction en français. La version originale en allemand fait foi.

1 Désignation



abrégé: PurEpeautre

2 Culture (Directives pour les agriculteurs)

2.1 *Région de mise en culture*

Une région est définie comme ancestrale,

- si elle se trouve à maximum 30 km de route d'un moulin à roue de référence, reconnu en 1995 par l'Office fédéral de l'agriculture ou
- si elle se trouve à maximum 30 km de route d'un centre collecteur de décorticage de remplacement selon le règlement complémentaire de PurEpeautre ou
- si elle se trouve maximum 30 km de route d'un centre collecteur supplémentaire lié contractuellement à a) ou b).

2.2 *Variétés*

Pour la production de PurEpeautre, seules les variétés reconnues par la Communauté d'intérêt Epeautre (Interessengemeinschaft Dinkel) sont admises (actuellement Oberkulmer & Ostro).

2.3 *Mode de production*

Les directives pour la production de céréales IP-Suisse constituent les exigences minimales pour la production de PurEpeautre. Pour le PurEpeautre BIO, les directives de l'association Bio Suisse s'appliquent de manière prépondérante.

2.4 *Exigences de qualité*

La grille de qualité de la Communauté d'intérêt Epeautre s'applique. Pour la production de PurEpeautre, seules les semences certifiées doivent être utilisées.

2.5 *Exigences d'hygiène*

Les „Exigences d'hygiène pour les producteurs“ de fenaco/IP-Suisse s'appliquent.

2.6 *Administratif*

- Le producteur annonce la surface, une estimation de rendement, le centre collecteur de décorticage de préférence et le mode de paiement souhaité jusqu'au 31 octobre de l'année de semis à la Communauté d'intérêt Epeautre.
- La Communauté d'intérêt Epeautre confirme jusqu'à la fin de l'année de semis la quantité, le prix et le centre collecteur de décorticage pour la prise en charge et la transformation, pour autant que celui-ci soit approprié et certifié par la Communauté d'intérêt Epeautre.
- Si un autre centre collecteur de décorticage que celui souhaité par le producteur est confirmé ou si le producteur n'est retenu que sur une liste d'attente, celui-ci peut se retirer de l'accord dans un délai de 2 semaines après réception de la confirmation.
- L'identification de la parcelle sous contrat par un panneau de la Communauté d'intérêt Epeautre est obligatoire. Elle sera vérifiée par des contrôles par échantillonnage.
- Si les directives du label ne peuvent plus être respectées durant la période de culture, le producteur doit l'annoncer sans tarder à la gérance de la Communauté d'intérêt Epeautre.

2.7 Contrôles

Les producteurs de PurEpeautre Bio Suisse sont contrôlés et certifiés par un organe de contrôle reconnu par l'association Bio Suisse. Les producteurs de PurEpeautre IP-Suisse sont contrôlés lors du contrôle officiel des PER sous supervision de l'organe de certification ProCert Safety SA à Berne (ci-dessous: ProCert) mandaté par IP-Suisse. Le producteur autorise l'organe de contrôle à accéder aux informations nécessaires pour le contrôle auprès des services compétents.

2.8 Sanctions

En cas de non-respect du cahier des charges, le producteur perd tout droit de garantie de prix et de prise en charge. Il peut être exclu pour deux ans supplémentaires du contrat de culture. Si la marchandise de toute une cellule est déclassée suite à une fausse déclaration d'épeautre, le producteur responsable doit payer pour les dommages causés.

3 Prise en charge, stockage, transformation y c. décortilage (Directives pour les centres collecteurs de décortilage)

3.1 Centres collecteurs autorisés

Seul les centres collecteurs qui sont membres de la Communauté d'intérêt Epeautre et qui ont signé le contrat pour les centres collecteurs de décortilage ou le contrat de prise en charge supplémentaire avec la Communauté d'intérêt Epeautre ont le droit de prendre en charge et de stocker du PurEpeautre. Les entreprises qui prennent en charge, stockent ou transforment du PurEpeautre IP-Suisse et du PurEpeautre Bio Suisse doivent être contrôlées et certifiées pour les labels correspondants et respecter leurs directives.

3.2 Prise en charge, stockage et transformation

Le PurEpeautre doit être stocké et transformé séparément pour chaque label. Les mélanges avec d'autres labels ou d'autres variétés sont interdits.

3.3 Déclaration

Chaque lot (sacs, paloxes, cellules) de PurEpeautre doit être étiqueté et chaque manipulation de la marchandise (y c. décortilage) doit être notée en indiquant la date, la quantité et le nouveau lieu de stockage. Le PurEpeautre doit être enregistré séparément pour chaque label de manière à pouvoir garantir la traçabilité.

3.4 Bonnes pratiques pour les centres collecteurs (BPCC)

Le standard des „Bonnes pratiques pour centres collecteurs (BPCC)“ de fenaco/IP-Suisse doit être respecté.

3.5 Administratif

- Avec la prise en charge d'épeautre sous contrat de la Communauté d'intérêt Epeautre, le centre collecteur de décortilage assume la responsabilité pour la céréale sous contrat. Il est tenu de prendre à sa charge les frais pour les dégâts causés par les parasites et les nuisibles, par le feu et l'eau ainsi que pour tout autres dommages de responsabilité civile qui peuvent survenir suite à la prise en charge, la transformation et le stockage interne et externe des lots sous contrats. Les dommages doivent être immédiatement annoncés à la Communauté d'intérêt Epeautre. La couverture des dommages par une assurance est de la responsabilité du centre collecteur de décortilage.
- La personne responsable pour la prise en charge accepte uniquement de l'épeautre sous label si le producteur figure sur la liste définitive des producteurs pour les centres collecteurs de décortilage. En cas d'annulations tardives par le titulaire du label, le nom du titulaire doit immédiatement être retiré de la liste. Les lots de producteurs qui ne figurent pas sur la liste ou qui ont été tracés doivent être refusés ou la marchandise doit être prise en charge comme marchandise conventionnelle ou séparément jusqu'à ce qu'une confirmation par écrit par le titulaire du label soit présente et justifie une prise en charge comme marchandise labellisée.
- Sur les bulletins de réception et de prise en charge le producteur confirme auprès du centre collecteur de décortilage qu'il connaît et respecte les exigences du label.
- Jusqu'au 31 août au plus tard, le centre collecteur de décortilage envoie un extrait des poids nets par producteur à la Communauté d'intérêt Epeautre.

- Il charge l'épeautre décortiqué pour l'acheteur indiqué par la Communauté d'intérêt Epeautre en utilisant une balance étalonnée. Après le dernier chargement, il transmet les poids de chargement et les déclarations de qualité par chargement à la Communauté d'intérêt Epeautre (formulaire: avis de chargement).
- Il paie au producteur au minimum le prix convenu selon le contrat et au plus tard à la date convenue. Les frais pour la prise en charge, les traitements et les livraisons peuvent en être déduits.
- L'épeautre qui ne remplit pas les exigences selon la grille de qualité pour l'épeautre non décortiqué de la Communauté d'intérêt Epeautre est refusé. En principe, le centre collecteur de décortiquage traite cette marchandise sous mandat du producteur.
- Le centre collecteur de décortiquage retient au producteur Fr. 1.- par dt d'épeautre et paye pour sa part également Fr. 0.72 par dt d'épeautre comme montant de solidarité à la Communauté d'intérêt Epeautre en faveur des projets de base pour l'épeautre suisse.
- Si nécessaire la Communauté d'intérêt Epeautre peut imposer un délai fixe de livraison au centre collecteur de décortiquage.

3.6 Contrôles

Les exploitations avec marchandise labellisée sont inspectées par les organes de contrôle correspondants. ProCert à Berne est l'organe de certification pour PurEpeautre. Les conditions des règlements de certification pour les produits ainsi que les conditions annuelles de prise en charge et les exigences de qualité font partie intégrante de ce contrat. L'exploitation accorde l'accès aux installations aux organes de contrôle et de certification et le droit de regard dans les documents d'enregistrement.

3.7 Sanctions

Si le centre collecteur de décortiquage ne remplit pas entièrement ou qu'en partie son devoir, la Communauté d'intérêt Epeautre peut supprimer l'indemnité qui lui est destinée et réclamer un dédommagement pour les lots dévalorisés et les éventuels dommages qui en découlent. Le centre collecteur de décortiquage peut être exclu du contrat pour les centres collecteurs de décortiquage pour une durée de 2 ans.

4 Prise en charge, stockage, mouture & commercialisation (Directives pour les moulins commerçants)

4.1 Moulins commerçants autorisés

Seules les entreprises qui sont membres de la Communauté d'intérêt Epeautre et qui ont signé le contrat pour la prise en charge, le stockage, la mouture et la commercialisation de PurEpeautre avec la Communauté d'intérêt Epeautre ont le droit de moulinier et de commercialiser du PurEpeautre. Les entreprises qui prennent en charge, stockent ou transforment du PurEpeautre IP-Suisse et du PurEpeautre Bio Suisse doivent être contrôlées et certifiées pour les labels correspondants et respecter leurs directives.

4.2 Prise en charge

Seuls les lots correctement déclarés par le fournisseur (Pur Epeautre IP-Suisse ou Pur Epeautre Bio Suisse) peuvent être pris en charge comme marchandise PurEpeautre.

4.3 Stockage et transformation

Le PurEpeautre doit être stocké et transformé séparément selon les modes de production. Les mélanges avec d'autres variétés ou qualités sont interdits, à l'exception des produits clairement déclarés sur les emballages de vente. Chaque manipulation de la marchandise PurEpeautre doit être notée en indiquant la date, la quantité et le nouveau lieu de stockage. Le PurEpeautre doit être enregistré séparément de manière à pouvoir garantir la traçabilité.

4.4 Déclaration

Chaque lot (sacs, paloxes, cellules) de PurEpeautre doit être étiqueté. Seuls les produits de mouture composés à 100% de PurEpeautre certifié peuvent être désignés par la marque protégée et/ou par la dénomination „PurEpeautre“. Les contaminations ou les matières auxiliaires avec des céréales étrangères ne doivent pas dépasser 0.9% de la part des céréales. Pour les produits de mouture avec une teneur inférieure en PurEpeautre, la dénomination PurEpeautre peut figurer uniquement dans la liste des ingrédients prescrite selon l'ODAL. La taille de la marque et/ou de la désignation PurEpeautre doit être choisie de manière à ce qu'il n'y ait pas de tromperie concernant la teneur en PurEpeautre sur le plan optique pour l'utilisateur du produit. Tous les produits qui portent la marque respectivement la désignation PurEpeautre doivent indiquer la référence quant à la certification PurEpeautre par ProCert (p.ex. „certifié: ProCert“). Les nouvelles recettes, les nouveaux emballages et les nouvelles étiquettes „PurEpeautre“ doivent toujours être présentés à ProCert pour vérification. Les directives de nomenclature de la Communauté d'intérêt Epeautre font partie intégrante de la présente prescription de déclaration.

4.5 Administratif

- Le moulin commerçant reçoit un bulletin de disposition de la part de la Communauté d'intérêt Epeautre avec les informations détaillées concernant le lieu d'achat, le label et la quantité d'épeautre décortiqué.
- Le moulin commerçant accepte le 31 octobre de l'année de récolte comme première date de livraison. Si le client veut obtenir la marchandise plus tôt, il doit négocier ceci avec la Communauté d'intérêt Epeautre avant la récolte. Les acquisitions précoces ne peuvent pas être garanties.
- La commande d'épeautre décortiqué doit être prise en charge par le moulin commerçant au plus tard jusqu'à fin avril de l'année suivant la fin de la récolte.
- Les réclamations doivent être adressées immédiatement, c'est-à-dire au plus tard dans un délai de 5 jours ouvrables après réception de la facture, par écrit à la Communauté d'intérêt Epeautre. Avec le paiement de la facture le moulin commerçant accepte définitivement le décompte établi par le centre collecteur de décorticage. Les réclamations tardives de la part du moulin commerçant ne peuvent pas être prises en considération.

4.6 Contrôles

Les entreprises avec PurEpeautre Bio Suisse sont contrôlées et certifiées par un organe de contrôle reconnu par l'association Bio Suisse. Les entreprises avec PurEpeautre IP-Suisse sont contrôlées et certifiées par ProCert. La transformation et les enregistrements correspondants doivent respecter le cahier des charges. Les annexes „Règlement de certification pour les produits“ et „Procédure générale pour la certification des produits“ ainsi que les conditions commerciales respectives (prix, quantités, etc.) font partie intégrante du présent cahier des charges. L'exploitation accorde l'accès aux installations aux organes de contrôle et de certification et le droit de regard dans les documents d'enregistrement.

4.7 Sanctions

En cas de non-respect du cahier des charges, la marchandise sous contrat est déclassée en céréale conventionnelle sans remboursement des licences. La Communauté d'intérêt Epeautre peut retirer le droit de licence pour le PurEpeautre au moulin commerçant pour 2 ans supplémentaires.

5 Prise en charge, stockage, transformation ultérieure et commercialisation (Directives pour les transformateurs)

5.1 Entreprises autorisées

Seules les entreprises qui ont signé le contrat concernant la transformation et la commercialisation de PurEpeautre avec la Communauté d'intérêt Epeautre ont le droit de transformer et de commercialiser des produits PurEpeautre emballés et étiquetés. Les entreprises qui prennent en charge, stockent ou transforment du PurEpeautre IP-Suisse et du PurEpeautre Bio Suisse doivent être contrôlées et certifiées pour les labels correspondants et respecter leurs directives.

5.2 Prise en charge

Seuls les lots correctement déclarés par le fournisseur (PurEpeautre IP-Suisse ou PurEpeautre Bio Suisse) peuvent être pris en charge comme marchandise PurEpeautre.

5.3 Stockage et Transformation

Le PurEpeautre doit être stocké et transformé séparément selon les modes de production. Les mélanges avec d'autres variétés ou qualités sont interdits, à l'exception des produits clairement déclarés sur les emballages de vente. Chaque manipulation de la marchandise PurEpeautre doit être notée en indiquant la date, la quantité et le nouveau lieu de stockage. Le PurEpeautre doit être enregistré séparément de manière à pouvoir garantir la traçabilité.

5.4 Déclaration

Chaque lot (sacs, paloxes, cellules) de PurEpeautre doit être étiqueté. Seuls les produits alimentaires qui sont composés à 100% de PurEpeautre certifié et dont la part totale de céréales dans le produit atteint au minimum 10% peuvent être désignés par la marque protégée et/ou par la dénomination PurEpeautre. Les contaminations ou les matières auxiliaires avec des céréales étrangères ne doivent pas dépasser 0.9% de la part des céréales. Pour les produits alimentaires avec une teneur inférieure en PurEpeautre, la dénomination PurEpeautre peut figurer uniquement dans la liste des ingrédients prescrite selon l'ODAI. La taille de la marque et/ou de la désignation PurEpeautre doit être choisie de manière à ce qu'il n'y ait pas de tromperie concernant la teneur en PurEpeautre sur le plan optique pour l'utilisateur du produit. Tous les produits qui portent la marque, respectivement la désignation PurEpeautre doivent indiquer la référence quant à la certification PurEpeautre par ProCert (p.ex. „certifié: ProCert“). Les nouvelles recettes, les nouveaux emballages et les nouvelles étiquettes „PurEpeautre“ doivent toujours être présentés à ProCert pour vérification. Les directives de nomenclature de la Communauté d'intérêt Epeautre font partie intégrante de la présente prescription de déclaration.

5.5 Contrôles

Les entreprises avec PurEpeautre Bio Suisse sont contrôlées et certifiées par un organe de contrôle reconnu par l'association Bio Suisse. Les entreprises avec PurEpeautre IP-Suisse sont contrôlées et certifiées par ProCert. Les annexes „Règlement de certification pour les produits“ et „Procédure générale pour la certification des produits“ ainsi que les conditions commerciales respectives (prix, quantités, etc.) font partie intégrante du présent cahier des charges. L'exploitation accorde l'accès aux installations aux organes de contrôle et de certification et le droit de regard dans les documents d'enregistrement.

5.6 Sanctions

En cas de non-respect du cahier des charges le droit de licence est retiré à l'entreprise sans dédommagement pour 2 ans. Si l'utilisation abusive du label provoque un dommage, le transformateur doit l'indemniser convenablement.

6 Prise en charge, stockage, panification artisanale et commercialisation (Contrat pour les boulangeries artisanales certifiées PurEpeautre)

6.1 *Entreprises autorisées*

Seules les entreprises de production et leurs propres filiales qui ont signé le contrat pour les boulangeries artisanales certifiées PurEpeautre avec la Communauté d'intérêt Epeautre peuvent être distinguées en tant que telles. Seules les boulangeries artisanales qui fabriquent les produits PurEpeautre elles-mêmes et qui les vendent non emballés aux consommateurs ou qui les cèdent pour la revente y sont autorisées. Sont considérés comme non emballés les produits munis de macarons, de banderoles, de fiches de vente ou d'étiquettes de prix, présentés dans des cornets neutres, non fermés, transparents ou en papier, ou à l'étalage sans déclaration des ingrédients. Dès que les produits PurEpeautre, avant d'être livrés aux consommateurs et consommatrices, à des points de vente, restaurants, grandes cuisines, cantines ou autres entreprises de ce genre, sont enveloppés ou emballés de manière à ne pas pouvoir être modifiés sans ouvrir ou changer l'emballage, ils sont considérés comme pré-emballés et l'entreprise de production est considérée comme transformateur selon le chapitre 5 du cahier des charges PurEpeautre.

6.2 *Prise en charge*

Seuls les produits correctement déclarés par le fournisseur (PurEpeautre IP-Suisse ou PurEpeautre Bio Suisse) peuvent être pris en charge comme marchandise PurEpeautre. Les bulletins de livraison et/ou factures doivent être conservés.

6.3 *Stockage et Transformation*

Chaque lot (sacs, conteneurs, cellules) doit être déclaré comme PurEpeautre IP-Suisse ou PurEpeautre Bio Suisse. Les sacs ou conteneurs correctement étiquetés sont formellement considérés comme stockage séparé. Lors de la transformation il faut éviter tout mélange avec d'autres céréales ou farines. Pour les produits PurEpeautre, il faut en particulier utiliser de la farine PurEpeautre comme farine d'installation et de saupoudrage. La quantité de produits PurEpeautre doit être documentée à l'aide de fiches de panification, respectivement de listes de production ou la quantité de pains vendue est relevée, respectivement documentée séparément. Les entreprises qui ne peuvent pas documenter la quantité produite ou vendue s'engagent à ne stocker et à ne transformer aucun autre épeautre que le PurEpeautre.

6.4 *Déclaration*

Le pain et les viennoiseries peuvent être désignés par la marque protégée et/ou la dénomination „PurEpeautre“ uniquement si la part totale de céréales atteint au minimum 10% et qu'elle est composée à 100% de PurEpeautre certifié. Les contaminations ou les matières auxiliaires avec des céréales étrangères ne doivent pas dépasser 0.9% de la part des céréales. Sur le site purepeautre.ch la boulangerie tient une liste individuelle de son assortiment de produits PurEpeautre. Dans son propre intérêt, la liste doit être constamment à jour. Elle doit être actualisée une fois par année sur invitation écrite de la Communauté d'intérêt Epeautre. Pour chaque produit PurEpeautre de l'assortiment ainsi listé, la boulangerie doit classer une recette écrite engageante et la présenter en cas de contrôle. Les directives de nomenclature de la Communauté d'intérêt Epeautre (téléchargement sous: www.purepeautre.ch) font partie intégrante de la présente prescription de déclaration.

6.5 *Contrôles*

Pour des raisons de coûts, les entreprises avec PurEpeautre IP-Suisse et/ou Bio Suisse sont contrôlées par ProCert sans annonce préalable. Si une exploitation Bio a choisi un autre organe de certification Bio Suisse que ProCert pour la certification Bio Suisse, ProCert sous-traite le mandat à cet organe de certification pour le contrôle simultané. L'exploitation accorde l'accès aux installations aux organes de contrôle et de certification et le droit de regard dans les documents d'enregistrement.

6.6 *Sanctions*

Les coûts pour les contrôles subséquents sont à la charge de la boulangerie. En cas de non-respect du cahier des charges, elle perd le droit d'exclusivité pour deux ans sans dédommagement. Si l'utilisation abusive du label provoque un dommage, elle doit l'indemniser convenablement.

7 Sécurité d'approvisionnement

7.1 *Approvisionnement structurel*

Grâce à son service contractuel, la Communauté d'intérêt Epeautre assure un approvisionnement structurel du marché avec du PurEpeautre. Les moulins commerçants prévoient leurs besoins individuels par des commandes précoces. La gérance estime l'écart entre les nouveaux projets ou les produits abandonnés qui n'auraient pas été pris en compte lors des commandes précoces. Les besoins structurels seront déterminés par la somme de ces données.

7.2 *Stocks de sécurité*

La Communauté d'intérêt Epeautre vise une production de 110% des besoins structurels. C'est-à-dire qu'en moyenne des années 10 % de la récolte est reportée sur la récolte de l'année suivante. L'objectif de la mesure est de pouvoir couvrir les besoins pour 9 ans sur 10 par la production sous contrat. (Si, en moyenne, les variations de rendement devaient être trop importantes, le facteur de sécurité devrait être adapté).

7.3 *Mesures d'urgence*

Si les manques dus aux mauvaises récoltes exceptionnelles ou aux faibles rendements moyens sont supérieurs aux stocks de sécurité, la Communauté d'intérêt Epeautre peut temporairement...

- a) déroger au principe de provenance des régions ancestrales. Dans ce cas, la sécurité de l'approvisionnement est mise au-dessus du principe d'origine afin de protéger à long terme les ventes provenant des régions ancestrales.
L'épeautre provenant de la production non contractuelle doit remplir toutes les autres exigences:
 - Variété d'épeautre pure (pas de croisement épeautre - blé)
 - Production naturelle qui correspond au minimum aux exigences d'IP-Suisse
 - Certifié par ProCert, Berne
- b) autoriser une proportion définie d'épeautre conventionnel pour compléter le PurEpeautre IP-Suisse (% de la quantité prise en charge de l'année céréalière correspondante).
L'épeautre provenant de la production conventionnelle doit obligatoirement remplir les conditions suivantes:
 - Variété d'épeautre pure (pas de croisement épeautre - blé)
 - Certifié par ProCert, Berne
 - L'utilisation d'épeautre conventionnel ne doit pas engendrer des avantages commerciaux par des prix plus avantageux par rapport à une production avec 100% de PurEpeautre IP-Suisse. La Communauté d'intérêt Epeautre facture les redevances correspondantes pour les lots demandés. Ces montants sont utilisés pour financer les mesures citées sous a) et pour favoriser la production.

Les mesures citées sous b) peuvent être autorisées seulement si les mesures citées sous a) ont été épuisées et qu'elles ne suffisent pas.

La gérance adresse une demande pour des mesures d'urgence au comité pour une durée d'une année céréalière. Le comité décide à la majorité simple des mesures d'urgence pour l'année correspondante (a) OUI/NON, év. b) % OUI/NON).

La gérance ou les acheteurs concernés organisent de l'épeautre de remplacement et s'assurent de la traçabilité par la Communauté d'intérêt Epeautre et de la certification par ProCert Berne. L'épeautre de remplacement qui a été certifié par ProCert peut être utilisé de manière équivalente au PurEpeautre produit sous contrat (exceptions: deuxième label avec des déclarations régionales, si celles-ci ne sont pas remplies).

La gérance informe les acheteurs concernés et le public des mesures d'urgence prises.

La Communauté d'intérêt Epeautre prend des mesures qui assurent que, au plus tard après deux années de récolte, les besoins des stocks de sécurité avec des récoltes normales sont de nouveau atteints.