

Production & consommation mondiale de sarrasin

(source FAO Stat)

- Production mondiale stable : 3 Mt (pic 2017 à 4Mt)
- 2 principaux producteurs : Chine (39 %) & Russie (32 %)
(source FAO Stat)
France 3^{ème} : 19 000 t ,6% de la prod mondiale
- 2 principaux consommateurs : Chine (39%) et Russie (29%)
France 3^{ème} : 19 000 t ,7% de la conso. mondiale
- La France est légèrement déficitaire : 500 à 1 000 t selon les années

Commerce mondial, 15 000 à 20 000 t, stable

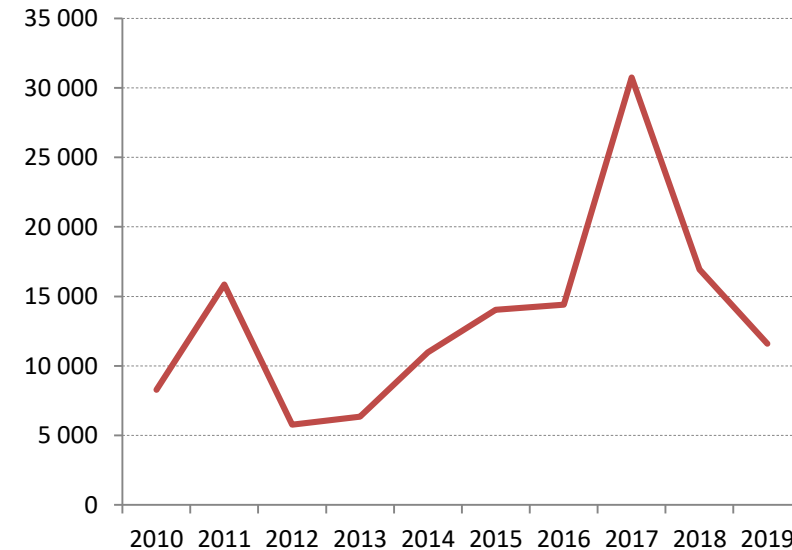
- 3 exportateurs principaux : Russie 27%, Chine 15%, USA 14% qui totalisent 9 700 t

La France exporte très peu (moins de 100 t)

- 2 importateurs principaux : Japon 24%, Espagne 24% pour un total de 820 t
- Le commerce mondiale représente 5 à 8% de la production mondiale

Tendance française : à la hausse

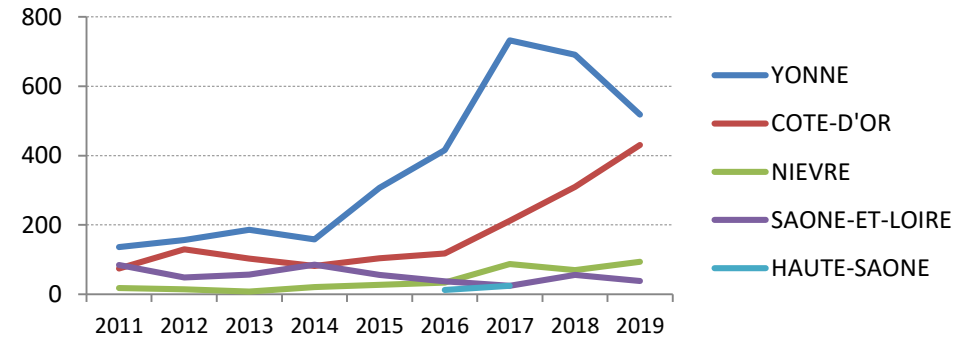
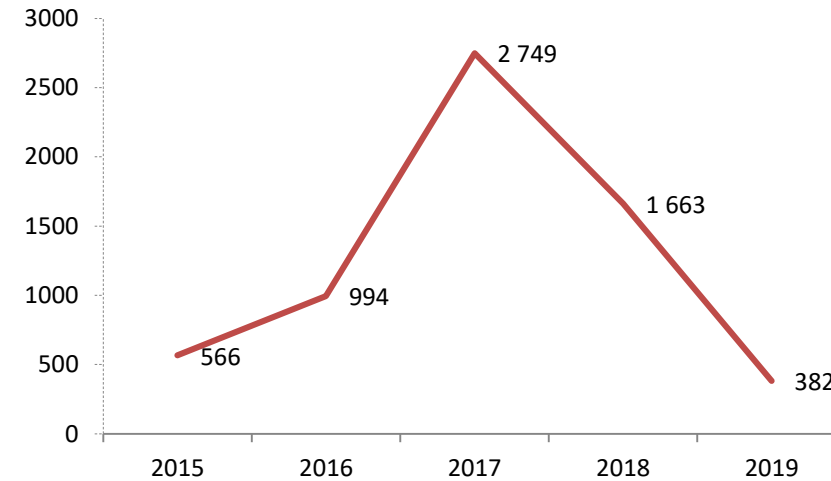
- La production française :
décollage chaotique ?
(Source FranceAgriMer)



- Importations 500 à 900 t
- Exportations : quelques dizaines de tonnes
- Disponible : prod.+import.-export \approx consommation :
passe de 5 à 13 000 t entre 2000 et 2015
puis, de 13 à 20 000t entre 2015 et 2020

En Bourgogne Franche Comté

- Une récolte très fluctuante
- En bio , 6.5 % de la sole nationale en BFC
- surtout Yonne et Côte d'Or





Engagés pour le bon.

FICHES SYNTHÉTIQUES

Référentiel CC/01/19 version 1

vendredi 9 octobre 2020



La SASU CAPS VERT est une filiale de la Coopérative agricole YNOVAE dont le siège social est situé au 3, allée de Passy à Véron dans l'Yonne (89). Cette société a été créée en date du 25 novembre 1996 pour, entre autres objets, rechercher, obtenir, acquérir et exploiter tous brevets, marques, licences ou procédés. De ce fait, elle est propriétaire et gestionnaire du référentiel de certification de conformité produit.

La SASU CAPS VERT a pour ambition d'apporter une réponse professionnelle aux attentes des acteurs de la filière céréalière (producteurs, organismes stockeurs, meuniers, boulangers, industriels, distributeurs) et des consommateurs en les regroupant autour d'une marque fédératrice CRC®, qui lui appartient. Plus qu'une marque, CRC – Culture Raisonnée Contrôlée® est une nouvelle voie pour l'agriculture dont l'objectif est de produire des céréales de qualité, plus saines, dans le respect de l'environnement.

Sur la base de son expérience en démarche de certification produit depuis 1999, et afin de donner une envergure nationale à sa démarche, la SASU CAPS VERT permet l'accès de ce référentiel CC/01/19 sarrasin CRC® aux organismes stockeurs qui le souhaitent (producteurs, organismes de production, silos). Ce concept est ainsi essaimé pour qu'un maximum d'intervenants et de sociétés se rallient à ce référentiel. Produire dans un espace géographique le plus large possible en France permet de bénéficier de la diversité qualitative des productions locales. Avec cette Certification de Conformité Produit collective (C.C.P.), la SASU CAPS VERT permet une production fongible qui rassure commercialement les acheteurs et les utilisateurs avec une pluralité d'intervenants et une ressource suffisante, répondant à des exigences qualitatives de haut niveau.

Pour se faire, la SASU CAPS VERT est à l'initiative de la création d'un Groupement d'Intérêt Economique : le GIE CRC. Il regroupe les producteurs, les organismes stockeurs, mais aussi les meuniers et leurs boulangers artisanaux, les transformateurs et les distributeurs, clients des productions de sarrasin CRC® de cette démarche. Ces acteurs participent ainsi aux orientations et aux décisions prises par le GIE CRC pour la promotion des produits certifiés.

Ce document de synthèse est établi sur la base des exigences du référentiel CC/01/19 dans sa version 1 pour la production de sarrasin de meunerie CRC®.

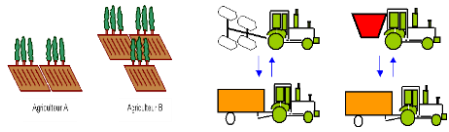
DES CÉRÉALES CERTIFIÉES

» Certification de Conformité Produit

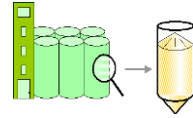
» Attribuée par les pouvoirs publics - Ministère de l'Agriculture



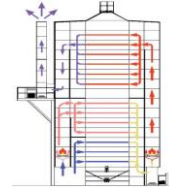
LA TRAÇABILITÉ



Lot de parcelles : ensemble de parcelles de production pour lesquelles l'itinéraire cultural suivi est identique



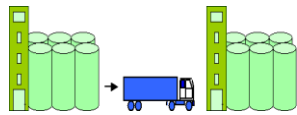
Lot de produit : les lots de produit contenus dans les unités de stockage sont constitués par les livraisons de plusieurs agriculteurs (ou lots de parcelles).



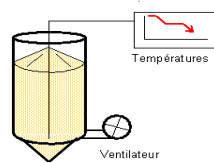
Le séchage des grains : Le délai de passage des graines de sarrasin CRC® ne doit pas dépasser 24h00 entre la récolte au champ et la sortie du séchoir.



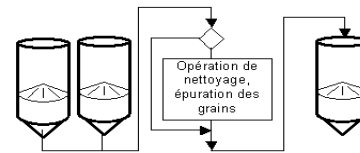
Echantillons représentatifs de l'unité de stockage : cet échantillon est constitué avec du grain prélevé à la sortie du séchoir.



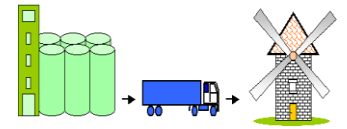
Les lots constitués dans une unité de stockage d'un premier silo peuvent être transférés vers un autre silo pour un stockage ou une expédition. Ces mouvements font l'objet d'enregistrements.



Pour assurer une bonne conservation des produits, les lots de sarrasin CRC® sont refroidis par ventilation. Les températures des produits sont suivies par système de silothermométrie et enregistrées.

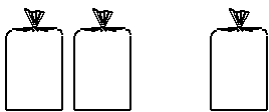


Le nettoyage des grains garantit le respect des normes attendues à l'expédition et de répondre aux objectifs des caractéristiques technologiques demandées par le client.



L'expédition est réalisée à partir de l'unité préparée à l'étape précédente.

Echantillons représentatifs de l'expédition chez le client : un prélèvement du produit expédié est effectué dans le contenant qui effectue la livraison. Les analyses rapides avant expédition sont réalisées sur ce prélèvement.



Trois échantillons scellés, à numérotation unique et représentatifs du lot expédié sont ensuite constitués à partir de ce prélèvement. Un échantillon part chez le client avec la livraison. Les deux autres échantillons sont conservés chez l'organisme stockeur.

Traçabilité ascendante et descendante
« Sarrasin CRC® suivi et contrôlé depuis les lots de parcelles jusqu'à l'expédition »

LA C.C.P. SARRASIN CRC® EST BASÉE SUR DES CONTRÔLES/AUDITS ET DES ANALYSES

Des plans d'analyses internes et externes rigoureux pour vérifier les objectifs en terme de résultats

Plan d'analyses	
Régulateur de croissance	
Chlorméquat Chlorure	≤ 0,01 mg/kg
Insecticides de stockage	
p.a. famille des organochlorés (1)	≤ 0,005 mg/kg
p.a. famille des organophosphorés (2)	≤ 0,01 mg/kg
p.a. famille des pyréthrinoïdes (3)	≤ 0,005 mg/kg
Butoxyde de pipéronyle (4)	≤ 0,005 mg/kg
TOTAL (1)(2)(3)(4)	≤ 0,01 mg/kg
Mycotoxines	
DON	≤ 750 ppb/kg
T2-HT2	≤ 100 ppb/kg
Zéaralénone	≤ 50 ppb/kg
Ochratoxine A	≤ 5 ppb/kg
Métaux lourds	
Cadmium	≤ 0,1 mg/kg
Plomb	≤ 0,2 mg/kg
Microbiologie	
Salmonelles	Absence dans 25 g
Listéria monocytogènes	Absence dans 25 g

Plan d'analyses	
Autres produits phytosanitaires	
Glyphosate	≤ 0,01 mg/kg
Diquat	≤ 0,01 mg/kg
Paraquat	≤ 0,01 mg/kg
Radio éléments	
Iode 131	≤ 150 Bq/kg
Césium 134	≤ 400 Bq/kg
Césium 137	≤ 400 Bq/kg

Un plan de contrôle pour vérifier les obligations de moyens

Contrôles internes

- Contrôles en production (3 visites/an)
- Audits internes de l'organisation, des services et des silos chaque année

Contrôles externes par Bureau Veritas Certification

- Contrôles de 10% des producteurs
- Audits des services, des silos, de la structure de vente, des marques (2/an)

UN PRODUIT CERTIFIÉ

- Une démarche validée par les Pouvoirs Publics
- Trois caractéristiques communicantes pour promouvoir le sarrasin CRC® certifié
- Un contrôle réalisé par un Organisme certificateur tiers indépendant
- Une fiabilisation des relations avec tous les opérateurs de la filière
- Une démarche reconnue et valorisée par le marché

« Par leur savoir-faire et un mode de production CRC® respectueux de l'environnement, les Producteurs vous proposent le meilleur de leur sarrasin »



Sarrasin de meunerie CRC®



**PRODUIT
CERTIFIÉ**

Décret du 05.01.07

Enregistrement N°CC/01/19

Bonnes pratiques de culture

Stockage sous ventilation à l'air naturel – Absence d'insecticide stockage

Sarrasin suivi et contrôlé depuis les lots de parcelles jusqu'à l'expédition

www.produitcertifie.fr

Bureau Veritas Certification
Département Agro-industrie
ZAC Atalante Champeaux
CS 63901
35039 RENNES