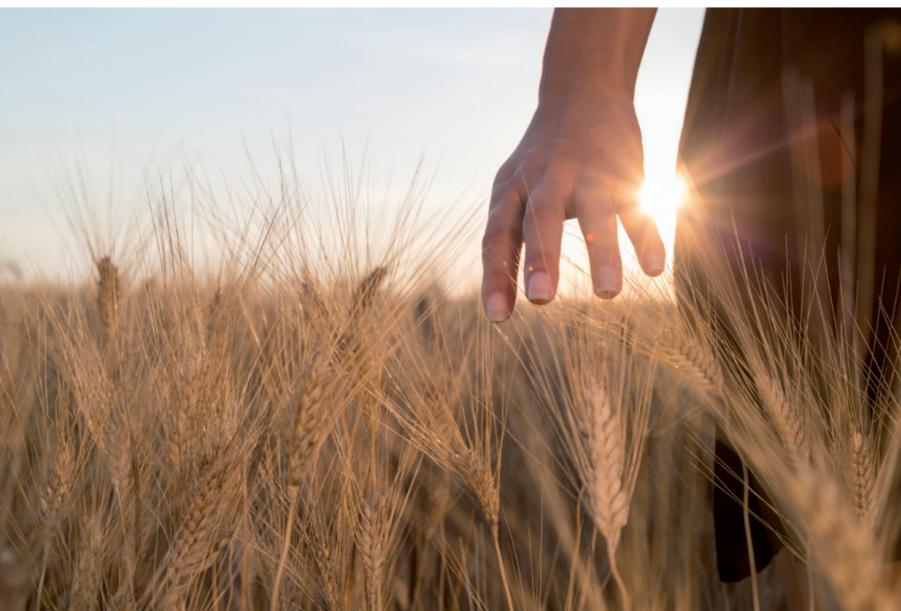




## DOSSIER

# LA CULTURE RAISONNÉE CONTRÔLÉE (CRC®) : une filière qui fait son chemin



**En 20 ans d'existence, la Culture Raisonnée Contrôlée a prouvé qu'il existe une « troisième voie » entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Au point qu'aujourd'hui, plus de 4 000 boulangers comptent sur la filière CRC® pour travailler avec des farines de haute qualité : des céréales 100 % françaises, cultivées, stockées et transformées avec un haut niveau d'exigence sanitaire et environnementale. Le point sur ce mode de production alternatif, auquel Lesaffre adhère depuis l'an dernier.**

Initiée par des agriculteurs bourguignons dans les années 1990, la démarche CRC® s'est développée au début des années 2000 à partir d'une ambition : cultiver des céréales françaises de haute qualité, selon des pratiques agricoles raisonnées. En d'autres termes, il s'agit de produire différemment pour une alimentation plus saine, tout en prenant soin de l'environnement. Pour concrétiser ces engagements « du champ à l'assiette », une filière complète s'est

structurée, impliquant toute la chaîne de production et de transformation des céréales : agriculteurs et organismes stockeurs, meuniers, industriels et distributeurs. Cette organisation traduit une volonté de valoriser le travail de tous les intervenants, explique Marc Bonnet, directeur général du GIE CRC\* : « C'est un écosystème où chacun joue son rôle, avec la possibilité de tirer bénéfice de son implication ». Ainsi, les producteurs de blé se voient attribuer une prime pour chaque tonne récoltée.



## Un engagement sur toute la ligne

Pour assurer son fonctionnement, la filière CRC® s'appuie sur des cahiers des charges comportant, notamment, des exigences sanitaires parmi les plus poussées. « Le but est d'apporter aux consommateurs les produits les plus sains possibles, avec des garanties de traçabilité d'un bout à l'autre de la chaîne », ajoute Marc Bonnet. Emploi de semences non OGM, cultures sur parcelles préservées, stockage sans insecticides, contrôles qualité, comptabilités matière... les intervenants de la filière s'emploient, chacun à leur niveau, à satisfaire des obligations de moyens et de résultats. Pour valider ces engagements, des contrôles réguliers sont effectués sous l'autorité d'un organisme indépendant.



Marc Bonnet,  
directeur général de CRC®

Certes rigoureuse, la démarche a permis à la filière CRC® de s'imposer : avec une production annuelle de plus de 400 000 t de blé (l'équivalent de la consommation de pain de 8 millions de Français), elle fait figure d'alternative sérieuse à l'agriculture biologique et aux pratiques agricoles conventionnelles. Pas question pour autant de forcer le marché, prévient Marc Bonnet : « Par principe, nous ne produisons que si la demande et les clients existent. Aujourd'hui, nos efforts sont consacrés à renforcer nos engagements, qu'ils soient sanitaires, sociétaux ou environnementaux. Nous souhaitons aussi étendre la filière en direction d'autres cultures comme le colza, le maïs ou l'orge ». Le but : proposer aux boulangers un plus large éventail d'ingrédients, pour qu'ils puissent offrir à leurs clients des produits 100 % CRC®.

\* L'organisme coordinateur en charge du suivi et de la promotion de la filière CRC®.

## LA FILIÈRE CRC® EN BREF

- **4 engagements :**
  - Des céréales 100 % françaises : blé dur, blé tendre, seigle, sarrasin, grand épeautre ;
  - Une culture raisonnée, sans traitement après récolte ;
  - Des pratiques agricoles favorables à la biodiversité ;
  - Une juste rémunération des agriculteurs.
- **126 adhérents**, répartis en 4 collèges : coopératives et négoce, meuniers, industriels et distributeurs.
- **3 000 producteurs**, sélectionnés par les organismes stockeurs.
- **4 200 boulangers**, sélectionnés par la



## ZOOM SUR ...

# LESAFFRE REJOINT LA FILIÈRE CRC®



Livingo tech, l'atelier levain de SIL FALA.

Sur son site de Strasbourg, SIL FALA fabrique un levain vivant de blé dur à partir de farines issues de la filière CRC®. Armelle Dissay, chargée de sécurité alimentaire, nous explique pourquoi et comment Lesaffre – adhérent depuis septembre 2020 – s'est engagé en faveur d'une culture de céréales raisonnée et contrôlée.

« Nous avons entrepris d'adhérer à la filière CRC® à la demande d'un de nos clients. C'est une opportunité qui, du reste, nous correspond bien : lutter contre la surconsommation, limiter le recours aux pesticides sont des dimensions auxquelles nous sommes très attachés. Impliqués dans la démarche au titre d'industriel de seconde transformation, nous utilisons de la farine issue de la transformation de blé CRC® pour produire notre levain. Le référentiel qui nous est imposé nous conduit à évaluer avec

précision nos besoins : nous nous engageons notamment à ce que la farine commandée soit intégralement – et exclusivement – destinée à produire un volume donné de levain de blé dur. Nous sommes par ailleurs soumis à des contrôles réguliers sur notre système qualité, la maîtrise des contaminations croisées et de la traçabilité... jusqu'au respect de la charte de communication. Chaque année, nous devons attester la conformité de nos process auprès de Bureau Veritas, l'organisme missionné par la filière pour auditer ses adhérents. »

## LIVENDO LEVAIN BLÉ DUR, NOTRE PREMIER INGRÉDIENT CRC®

Disponible en bag-in-box de 10 kg, le levain de blé dur Livendo est certifié OFG et CRC® : une double garantie d'origine et de traçabilité, pour un authentique levain vivant liquide.

- Prêt à l'emploi, facile à intégrer ;
- Douceur aromatique et notes beurrées, acidité discrète ;
- Made in France.

