



FILIERE QUALITE BANETTE CAHIER DES CHARGES

Préambule

Le présent cahier des charges engage les compétences de l'ensemble de la filière – agriculteurs, stockeurs, meunier Banette et boulangers Banette – dans l'objectif de donner pleine satisfaction aux consommateurs, en leur assurant la qualité tout au long de la filière, depuis les blés jusqu'aux pains Banette.

Il comporte quatre volets engageant quatre types d'acteurs différents :

- **AGRICULTEURS** : ils assurent la production du blé dans le respect des bonnes pratiques agricoles et de la Charte IRTAC/ARVALIS.
- **ORGANISMES STOCKEURS** : ils garantissent la production des blés utilisables pour les farines Banette, et notamment vérifient le respect des bonnes pratiques agricoles ; veillent au choix des variétés, des semences, des produits phytosanitaires et à leur application, ainsi qu'à la qualité du stockage des grains : ils sont responsables de la traçabilité conformément à la réglementation en vigueur.
- **MEUNIER BANETTE** : ils sont producteurs des farines Banette conformément au présent Cahier des charges « Filière Qualité Banette ». Dans ce cadre, ils coopèrent avec les OS sur le choix des variétés, sélectionnent leurs fournisseurs en fonction du respect du présent Cahier des charges, achètent leurs blés selon le contrat type Banette répondant aux critères du présent cahier des charges, transforment le blé en farine en mettant en œuvre les démarches HACCP permettant de garantir une qualité sanitaire, et mettent tout en œuvre pour produire des farines garanties de qualité supérieure ; ils sont responsables de la traçabilité pour leur partie. Ils mettent en pratique les règles de la FQB chez leurs clients boulangers Banette.
- **BOULANGERS BANETTE** : ils produisent les pains Banette dans le respect des règles de la qualité Banette, conformément au chapitre 4 du présent Cahier des charges. Leur travail permet de valoriser auprès des consommateurs les efforts entrepris par l'ensemble de la filière.

Textes de référence

Directive 93/43/CCC du Conseil du 14 Juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement CE n° 466/2001 du 8 Mars 2001 modifié portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Décret n° 97/1133 du 8 Décembre 1998 relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées.

Décret n° 91/409 du 26 Avril 1991 (JORF du 4 Mai 1991) fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 252 du Code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et aux eaux minérales naturelles, modifié par le décret n° 99/35 du 15 Janvier 1999.

Décret n° 93/1074 du 13 Septembre 1993 modifié par le décret n° 97/917 du 1^{er} Octobre 1997 pris en application de la loi du 1^{er} Août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains.

Arrêté du 8 Décembre 1998 fixant les prescriptions techniques applicables aux épandages de boues sur sols agricoles pris en application du décret n° 97/1133.

Arrêté du 6 Juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

Arrêté du 30 Mars 1998 relatif à l'agrément des collecteurs dans le secteur céféralier.

Arrêté du 22 Novembre 1993 relatif au code des bonnes pratiques agricoles.

Arrêté du 10 Février 1989 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles dans et sur les céréales destinées à la consommation humaine modifié le 21 Janvier 2003.

Arrêté du 20 Juillet 1998 (JORF du 6 Août 1998) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Arrêté du 2 Octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentations humaine.

Arrêté du 28 Mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine, modifié par l'arrêté du 30 Juillet 1999.

Arrêté du 5 Septembre 1989 modifié relatif à l'addition des alpha-amylases d'origine fongique au stade de la meunerie et de la boulangerie.

Arrêté du 18 Juin 1969 relatif à l'addition de gluten.

Arrêté du 13 Juillet 1963 fixant les types de farines.

Charte de production du blé tendre « Céréales de France » IRTAC-ARVALIS.

Schéma de vie de la filière

| | | |
|---------------------|------------------------|---|
| Moulin ou OS | Organisation préalable | Mise en place d'un système de qualification Qualification des agriculteurs Formation des agriculteurs Choix des variétés Conseils auprès des agriculteurs |
| Agriculteur | Opérations préalables | Choix et identification des parcelles Choix des variétés Achat ou multiplication des semences |
| | Culture | Respect des bonnes pratiques agricoles <i>Amendement et fertilisation</i> <i>Analyse de sol</i> <i>Rotation des cultures</i> <i>Protection phytosanitaire</i> <i>Pilotage</i> |
| | Récolte | Maturité Blés germés Blés versés |
| | Stockage | Stockage à la ferme <i>Par variété pure</i> <i>Silo fermé et ventilé</i> <i>Absence de traitement insecticide</i> |
| | Transport | Propreté des moyens de transport |
| OS | Collecte | Plan de récolte et de collecte |
| | Stockage | Réception Nettoyage Protection / conservation Constitution des lots <i>Homogénéité</i> <i>Composition variétale</i> <i>Caractéristiques physico-chimiques</i> <i>Caractéristiques de panification</i> <i>Teneur en contaminant</i> Traçabilité |

| | | |
|---------------------|-------------------|---|
| Moulin ou OS | Transport | Propreté des moyens de transport |
| Moulin | Achat | Contrat type Banette |
| | Production | Réception / pré-nettoyage |
| | | Stockage |
| | | Nettoyage / conditionnement |
| | | Assemblage du B1 |
| | | Mouture |
| | | Incorporation des ingrédients et/ou mélange des farines |
| | | Stockage |
| | | Ensachage ou chargement vrac |
| | | Contrôle |
| | | Traçabilité moulin et amont |
| | | Transport |
| | Opération Qualité | Commercialisation |
| | | Traçabilité avale |
| | | Contrôle en clientèle |

Boulangier

Partie technique

Achat farines Banette

Production des pains Banette :

L'Originale et Banette 1900

Respect des méthodes

Résultats gustatifs > 15/24

Production de pains spéciaux Banette

Qualité de l'ensemble de la production

Pains courants

Pains spéciaux

Viennoiserie

Pâtisserie

Hygiène

Fournil

Partie commerciale

Services

Respect des engagements de service

Commercialisation

Signalétique extérieure et intérieure

Règles de merchandising

Présentation

Emballage

Accueil

Implication

Absence de marques concurrentes

Hygiène

Magasin

1 Obligations des agriculteurs : Pratiques agricoles pour la Filière Qualité Banette

Les pratiques agricoles doivent au minimum respecter la Charte de production de blé tendre IRTAC-ARVALIS.

1.1. TRAVAIL DU BLE BANETTE : SEMIS-VARIETES

- 1.1.1. L'agriculteur doit choisir les variétés conformément à la liste positive Banette jointe en annexe. Cette liste évolutive est mise à jour chaque année pour la récolte suivante.
- 1.1.2. Les semences doivent être certifiées SOC (facture d'achat à l'appui, permettant de vérifier l'origine et le traitement des semences).
- 1.1.3. ou multipliées à partir de semences SOC (R2). Le protocole de multiplication doit alors permettre de garantir la pureté variétale et la qualité sanitaire des semences. Au minimum, un traitement de type T2 doit être réalisé.
- 1.1.4. La date et la densité des semis est adaptée à la variété, la période, aux conditions pédo-climatiques et aux objectifs de rendements visés. L'agriculteur doit se conformer aux conseils dispensés par les techniciens de IOS, par les Chambres d'agriculture, les outils d'aide à la décision etc.

1.2. CONNAISSANCE DES SOLS ET FERTILISATION

- 1.2.1. Le Code des Bonnes Pratiques Agricoles doit être respecté.
- 1.2.2. Les parcelles sélectionnées ne doivent pas être exposées aux risques de pollution avérés.
- 1.2.3. Une analyse chimique du sol doit être réalisée tous les 6 ans au minimum par grand type de sol (pH, calcaire, phosphore, potassium).
- 1.2.4. L'historique de la parcelle : les cultures précédentes doivent être connues et enregistrées pour au moins deux cultures précédentes.
- 1.2.5. La rotation des cultures doit être adaptée afin d'optimiser la qualité des blés.
- 1.2.6. Les boues des stations d'épuration ne doivent pas être épandues, sinon l'agriculteur doit exiger un certificat d'inocuité.
- 1.2.7. Un plan de fertilisation doit être établi, avec les dates des épandages et les doses appliquées.
- 1.2.8. Les apports azotés doivent être conduits de manière à optimiser la qualité des blés.
- 1.2.9. et notamment fractionnés en fonction des besoins de la plante. En principe, trois apports sont envisagés. Le nombre d'apports et les doses doivent être adaptés à la variété et aux conditions climatiques.
- 1.2.10. Ils doivent être connus et enregistrés.
- 1.2.11. Un outil de pilotage doit être utilisé pour ajuster les doses et les dates.

- 1.2.12. Les mesures au stade de dernière feuille doivent être réalisés pour moduler un dernier apport.
- 1.2.13. Les apports en fumure de fond (phosphore et potassium) doivent être adaptés aux besoins de la plante.
- 1.2.14. Ils doivent également tenir compte des analyses de sol.

1.3. TRAITEMENT PHYTO-SANITAIRES

- 1.3.1. Les traitements doivent être appliqués en fonction des besoins et des risques ; seuls les produits bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché sont autorisés, à doses homologuées ; il ne faut pas dépasser les doses maximales autorisées.
- 1.3.2. Les produits phytosanitaires employés doivent être choisis selon leur efficacité et la sécurité pour le consommateur et l'environnement.
- 1.3.3. Aucun traitement ne doit plus être effectué 3 semaines avant la récolte.
- 1.3.4. Le pulvérisateur doit être contrôlé régulièrement (minimum 5 ans).
- 1.3.5. Tous les traitements doivent être connus et enregistrés.

1.4. RECOLTE

- 1.4.1. La récolte doit être effectuée à maturité.
- 1.4.2. Le taux des blés germés doit être inférieur à 1%.
- 1.4.3. Les blés versés doivent être mis à l'écart, afin de limiter le risque de contamination microbienne et par mycotoxines.

1.5. STOCKAGE A LA FERME

- 1.5.1. Le stockage à la ferme doit être réalisé par variété pure, provenant d'une ou plusieurs parcelles conduites de la même façon ; cela constitue un lot de base.
- 1.5.2. Il doit être réalisé en silo fermé, ventilé.
- 1.5.3. ou à plat, sous abri bâti – maximum un mois.
- 1.5.4. Lorsque le stockage est prolongé au-delà d'un mois, les exigences de la qualité de stockage sont identiques à celles du stockage chez l'OS.
- 1.5.5. Le traitement insecticide à la ferme après récolte est interdit.
- 1.5.6. L'humidification des grins à la ferme est interdite.

1.6. TRANSPORT

- 1.6.1. Tous les moyens de transport utilisés pour acheminer le blé depuis le producteur vers le silo de l'OS doivent être propres.
- 1.6.2. Les bennes à fonds mouvants doivent être ré «servées au transport des céréales, ou certifiées Qualimat Transport.

1.7. TRACABILITE

- 1.7.1. Le producteur de blé dans le cadre de la Filière Qualité Banette doit assurer la traçabilité au niveau de son exploitation, conformément à la réglementation en vigueur. La traçabilité « exploitation » doit comprendre l'ensemble des énoncés ci-dessus.

2. Obligations des Organismes stockeurs

2.1. DEMARCHES AUPRES DES AGRICULTEURS

- L'OS est garant du respect de l'ensemble des obligations des agriculteurs fixées par le présent Cahier des charges.
 - 2.1.1. L'OS s'engage notamment à :
 - 2.1.2. Mettre en place un système de qualification des agriculteurs IRTAC/ARVALIS, ou un système interne au moins équivalent, et contrôlé par un organisme certificateur.
 - 2.1.3. Contrôler le respect des bonnes pratiques agricoles par les agriculteurs qualifiés (voir chapitre précédent).
 - 2.1.4. Mettre en place un système de formation et d'information des agriculteurs, qui leur permettra d'être qualifiés dans le cadre du présent Cahier des charges.

2.2. COLLECTE

- 2.2.1. L'organisme stockeur s'engage à établir et respecter un plan de récolte et de collecte.

2.3. STOCKAGE

- L'OS s'engage sur l'aspect sanitaire du stockage, et notamment :
 - 2.3.1. La dératisation et la lutte contre les oiseaux, avec des produits et doses homologués ;
 - 2.3.2. La désinfection des locaux, cellules et conduits, avec de produits et doses homologués ;
 - 2.3.3. Les produits les moins nocifs et les moins rémanents doivent être privilégiés.
 - 2.3.4. Le refroidissement des grains est obligatoire (de préférence par ventilation), avec suivi de températures des grains et, si possible, des températures extérieures.
 - 2.3.5. Le refroidissement doit être fait par paliers, en fonction de la durée de stockage prévue.
 - 2.3.6. Il est préférable de conduire la ventilation à l'aide d'un thermostat afin de pouvoir déclencher la ventilation lorsque la température extérieure le permet, même en l'absence d'opérateur.
 - 2.3.7. Tout traitement des grains par insecticides de stockage doit être justifié.
 - 2.3.8. Le traitement systématique est prohibé.
 - 2.3.9. En cas de nécessité de traitement, les produits et leurs doses doivent être homologués. Les produits les moins nocifs et les moins rémanents (ou ne laissant pas ou peu de traces dans la farine) doivent être privilégiés.
 - 2.3.10 La nature du produit, les doses et les conditions de traitement doivent être connus et enregistrés.
 - 2.3.11. L'humidification des grains au silo est interdite.

2.4. ASSEMBLAGE DES LOTS COMMERCIAUX

- L'OS veille à assembler les lots commerciaux de la Filière QB en respectant notamment :

2.4.1. L'homogénéité du lot ;

2.4.2. La composition variétale selon la liste des variétés agréées par Banette ;

2.4.3. Les caractéristiques physico-chimiques* :

- PS > 76 Kg/hl ;
- Humidité < 15% ;
- Grains cassés < 3% ;
- Grains germés < 1% ;
- Impuretés < 1% ;
- Taux de protéines (Nx5,7) : 10,5% ms mini ; le taux de protéines peut toutefois être rééquilibré au moulin ;
- Temps de chute Hagberg : 220 s mini.

**les critères physico-chimiques peuvent être modifiés en fonction des caractéristiques des blés de l'année.*

2.4.4. La qualité panifiable : Test de panification : note 228 mini (méthode du Laboratoire Banette Briare, validée par un laboratoire externe, « les labos de l'ENSMIC »).

2.4.5. La teneur en contaminant doit être conforme à la réglementation, ou recommandations, et notamment :

- Mycotoxines :
 - Aflatoxines B1+B2+G1+G2 – somme : ≤ 4 ppb ; B1 ≤ 2 ppb ;
 - Ochratoxine 1 : ≤ 5 ppb ;
 - Déoxynivalénol : ≤ 1 250 ppb ;
 - Zéaraléone : ≤ 100 ppb.
- Métaux lourds :
 - Plomb : ≤ 0,2 ppm ;
 - Cadmium : ≤ 0,2 ppm
- Résidus d'insecticides :
 - Malathion : ≤ 8 ppm ;
 - Pyrimphos-méthyle : ≤ 5 ppm ;
 - Chlopyriphos-méthyle : ≤ 3 ppm ;
 - Deltaméthrine : ≤ 1 ppm ;
 - Dichlorvos : ≤ 2 ppm ;
 - Lindane : absence (conformément à la réglementation).

Une attestation de résidus d'insecticides doit être fournie sur demande.

De plus, le lot de blé doit permettre d'obtenir une farine conforme au tableau figurant dans le chapitre 3.5.

2.4.6. Les mélanges doivent être constitués de lots répondant aux critères énoncés.

2.4.7. L'introduction de blés non conformes, même en faibles proportions (traitement « par dilution »), est interdite.

2.5. TRANSPORT

2.5.1. L'organisme stockeur doit s'assurer de la propreté de tous les moyens de transport avant chargement des grains ou certifiés Qualimat Transport.

2.5.2.

2.5.3. Les bennes à fonds mouvants doivent être réservées au transport des céréales.

2.5.4. Si le moyen de transport sert pour transporter d'autres produits que des grains, un certificat de lavage avant chargement doit être fourni.

2.6. TRACABILITE

2.6.1. Une fiche de suivi de stockage doit être établie et tenue à jour de manière à retrouver l'historique de l'ensemble des énoncés précédents.

2.6.2. L'OS est garant de la traçabilité ascendante, conformément au Règlement n° 178/2002 de la CE.

2.6.3. Il doit être en mesure de reconstituer sur demande du meunier Banette et/ou en cas d'audit, la composition variétale du lot, la liste des fournisseurs qualifiés ainsi que les preuves de leur qualification et de leur engagement de respecter le Cahier des charges Filière Qualité Banette.

3. Obligations des meuniers Banette

3.1. MAITRISE DE L'AMONT

- Le meunier Banette s'engage à :
 - 3.1.1. Acheter les blés en utilisant le contrat type (annexe 1) conformément au Cahier des charges Banette.
 - 3.1.2. Se fournir auprès des OS agréés par Banette.
 - 3.1.3. Vérifier le respect du chapitre 2 par ses fournisseurs OS ce qui implique au minimum, deux audits par part et par an.
 - 3.1.4. Lors des audits d'OS, vérifier le respect du chapitre 1 par les agriculteurs : (une vérification d'adéquation aléatoire chez les agriculteurs par OS audité).

3.2. DEMARCHE HACCP

- Le meunier Banette met en place et fait vivre un système HACCP efficace, agréé par Banette, et conforme à la réglementation en vigueur. Il comporte au minimum les parties suivantes :
 - 3.2.1. Constitution d'une équipe HACCP ;
 - 3.2.2. Formation de leurs membres aux méthodes HACCP ;
 - 3.2.3. Le diagramme de fabrication doit être tenu à jour, vérifié et approuvé ;
 - 3.2.4. A chaque étape, une analyse des risques doit être réalisée (microbiologiques, biologiques, chimiques, physiques, éventuellement environnementaux) ;
 - 3.2.5. Les CCP doivent être identifiés ;
 - 3.2.6. Les documents doivent être formalisés et tenus à jour ;
 - 3.2.7. Plan de maîtrise ;
 - 3.2.8. Procédures de maintenance, de contrôle et de surveillance, de nettoyage ;
 - 3.2.9. Gestion des enregistrements ;
 - 3.2.10. Modalités de révision du système documentaire.

3.3. PLAN D'AUDITS

- Le meunier Banette doit se conformer au Plan d'audits internes et externes, et notamment :
 - 3.3.1. Réaliser un audit interne annuel ;
 - 3.3.2. Accepter un audit annuel de Banette Briare ;
 - 3.3.3. Accepter un audit annuel de l'Organisme certificateur ;
 - 3.3.4. Réaliser les actions correctives résultant des audits, dans les délais prescrits.

3.4. PLAN DE CONTROLE) BLES

- Le meunier Banette s'engage à respecter le plan de contrôle des blés, et notamment :
 - 3.4.1. Contrôler les caractéristiques physico-chimiques ;
 - 3.4.2. Réaliser au minimum 6 essais de panification sur blé par semestre et par part à Banette Briare, avec une identification de l'OS et du silo d'origine ;
 - 3.4.3. Réaliser au minimum 2 électrophorèses par semestre et par part à Banette Briare ;
 - 3.4.4. Réaliser au minimum 6 essais de panification sur blé par récolte et par part à Banette Briare dans le cadre de l'enquête qualité (avec identification de l'OS et du silo d'origine) ;
 - 3.4.5. Tenir compte des recommandations annuelles de Banette Briare concernant la composition en blés et les caractéristiques physico-chimiques ;
 - 3.4.6. Contrôler les résidus des insecticides selon le plan de contrôle sur échantillons labo Briare (farine d'essai).

3.5. PLAN DE CONTROLE - FARINES

- Le meunier Banette s'engage à respecter le plan de contrôle des farines, et notamment :
 - 3.5.1. Réaliser au minimum 2 essais de panification sur farine Banette par mois et par part à Banette Briare ;
 - 3.5.2. Réaliser au minimum 1 essai de panification sur farine Banette 1900 tradition par mouture ou par mois à Banette Briare (si fabriquée) ;
 - 3.5.3. Adhérer au PSA de Banette, et dans ce cadre réaliser au minimum 1 contrôle de contaminants par semestre :
 - Mycotoxines :
 - Aflatoxines B1+B2+G1+G2 – somme des 4 : ≤ 4 ppb ; B1 ≤ 2 ppb (un contrôle annuel suffit) ;
 - Ochratoxine A : ≤ 3 ppb ;
 - Déoxynivaléol : ≤ 750 ppb ;
 - Zéaraléone : ≤ 75 ppb.
 - Résidus d'insecticides :
 - Malathion : $\leq 0,05$ ppm ;
 - Pyrimphos-méthyle : $\leq 0,05$ ppm ;
 - Chlopyriphos-méthyle : $\leq 0,05$ ppm ;
 - Deltaméthrine : $\leq 0,05$ ppm ;
 - Dichlorvos : $\leq 0,05$ ppm ;
 - Métaux lourds (limites réglementaires) :
 - Plomb : $\leq 0,2$ ppm ;
 - Cadmium : $\leq 0,1$ ppm ;
 - Microbiologie (« 4 germes » tolérance 10 m) :
 - Germes aérobies mésophiles : $\leq 200\ 000$ germes/gramme ;
 - Levures + moisissures : $\leq 2\ 000$ germes/gramme ;
 - Coliformes totaux : $\leq 5\ 000$ germes/gramme ;
 - Coliformes thermotolérants : ≤ 50 germes/gramme ;

- Filth-test :
 - Débris d'insectes : < 50/50 g ;
 - Poils de rongeurs : < 1/50 g ;
 - Absence d'insectes vivants.

3.6. QUALITE DES FARINES

- Le meunier Banette s'engage à :

3.6.1. Fabriquer les farines Banette et Banette 1900 conformément aux critères du présent Cahier des charges, et notamment :

- Humidité < 15,5 ;
- Teneur en cendres conformément au type énoncé ;
- Panification :
 - Note de panification : ≤ 238 (Banette) ; ≤ 228 (Banette 1900) ;
 - Hydratation ≤ valeur précisée pour chaque récolte ;
 - Note jaune ≤ valeur précisée pour chaque récolte ;
 - Note mini en alvéolage, odeur, goût.

3.6.2. Mettre en place les actions correctives en cas de résultats insuffisants.

3.6.3. et vérifier leur efficacité (contre)analyse, ...).

3.6.4. Composition des farines Banette et Banette 1900 – liste positive des ingrédients :

| Ingrédient autorisé (éventuellement : dose maximale) | Banette | Banette 1900 Tradition française |
|---|-----------|-------------------------------------|
| Gluten | QS | QS |
| Farine de blé- malté | 0,3% | 0,3% |
| Enzymes autorisés par la réglementation | QS | - |
| Analyses fongiques | | QS |
| Acide ascorbique | 10g/100Kg | - |
| Germes de blé endogènes non transformés (notamment par traitement thermique) | 2,5% | 2,5% |

3.7. CONTROLE DES INTRANTS

- Banette Briare se procure les résultats d'analyses –selon le cas, mycotoxines, métaux lourds, microbiologie, résidus de pesticides– auprès des fournisseurs des ingrédients référencés à la centrale d'achat. Banette Briare procède selon besoin aux analyses complémentaires. Si un meunier Banette se fournit en dehors de la centrale, il doit se procurer les résultats d'analyses auprès de ses fournisseurs.

3.8. QUALITE DE L'EAU

La qualité microbiologique de l'eau de mouillage de blé doit être contrôlée au minimum 2 fois par an.

3.9. OPERATION QUALITE EN BOULANGERIE BANETTE

- Le meunier Banette doit suivre l'opération qualité dans sa clientèle Banette, et notamment mettre en place tous les moyens nécessaires pour améliorer la qualité de l'ensemble du réseau :
 - 3.9.1. Motiver l'ensemble de l'équipe commerciale et technique sur la qualité dans les boulangerie Banette :
 - 3.9.2. Fixer des objectif : nombre et taux de qualifiés global et par représentant, objectifs de progression, objectifs en terme d'actions à entreprendre (stage, démonstration, visite qualité, ...).
 - 3.9.3. Etablir des tableaux e bord périodiques de suivi, globaux et par représentant, les exploiter au cours de réunions commerciales.
 - 3.9.4. Visite annuelle du démonstrateur pour évaluation et plan de progrès.
 - 3.9.5. Si besoin, démonstration chez le client et/ou stage.
 - 3.9.6 Faire suivre aux nouveaux banetiers en période de lancement, un stage Banette à Briare ou au moulin (stage agréé préalablement par Banette SAS).
 - 3.9.7. Dans le cas de stage moulin, proposer systématiquement un stage de vente pour les boulangères.
- Il doit tenir à jour le fichier Banette, et notamment les inscriptions et les radiations.
 - 3.9.8. Inscrire les nouveaux banetiers au fichier seulement lorsqu'ils sont qualifiés par les Animateurs Qualité de Banette SAS.
 - 3.9.9. Enlever du fichier les clients dont les défauts majeurs ne peuvent être corrigés malgré les efforts entrepris, faire enlever toute référence à Banette dans leur magasin.

4. Obligations des boulangers Banette conformément à l'Opération Qualité Banette

- Les boulangers Banette ont l'obligation de se conformer à la Convention d'Utilisation de la Marque, et notamment :

4.1. FABRIQUER ET COMMERCIALISER LES PRODUITS DE LA GAMME BANETTE

4.2. RESPECTER LES NORMES DE FABRICATION DES PRODUITS DE LA GAMME BANETTE telles que définies par les recettes de fabrication, se traduisant par un résultat au minimum à la moyenne de la grille d'évaluation Banette, sans critère éliminatoire.

4.2.1. Notamment, pour la Banette l'originale, respecter les règles suivantes :

- pétrissage court,
- pâte fermentée,
- façonnage manuel,
- cuisson sur sole,
- de préférence, utiliser la nouvelle méthode « fermentolyse ».

4.2.2. Pour la Banette 1900 tradition française, respecter les règles suivantes :

- pétrissage à vitesse lente uniquement,
- long pointage,
- façonnage manuel selon préconisation spécifique 'Banette 1900 »,
- cuisson sur sole.

4.3. Les méthodes employées doivent conduire à une qualité gustative suffisante de la Banette l'originale et Banette 1900 (grille d'évaluation : note minimale 15/24). Si ce n'est pas le cas, le Boulanger s'engage à adopter un plan de progrès en suivant les conseils techniques qui lui sont donnés pour y parvenir.

4.4. Accepter l'assistance des techniciens du meunier Banette et des Animateurs Qualité de Banette Briare.

4.5. Accepter les visites qualité des Animateurs Qualité Banette Briare.

4.6 S'approvisionner exclusivement auprès du meunier Banette en farine panifiables Banette et Banette 1900.

4.7. S'approvisionner préférentiellement en farines composées Banette.

4.8. Ne pas exploiter, sous forme de communication auprès des consommateurs, une marque concurrente à Banette.

4.9. Concernant les pains courants et spéciaux, viennoiserie et pâtisserie, maintenir le niveau de qualité minimale requise.

4.10. Respecter les engagements de service Banette à la clientèle.

4.11. Mettre en place une signalétique Banette extérieure et intérieure.

4.12. Préenter les produits suivant les règles de merchandising (Emballage, présentation, qualité de l'accueil, implication – participation aux opérations, etc).

4.13. Respecter les règles d'hygiène au fournil et au magasin, ainsi que la réglementation en vigueur.