



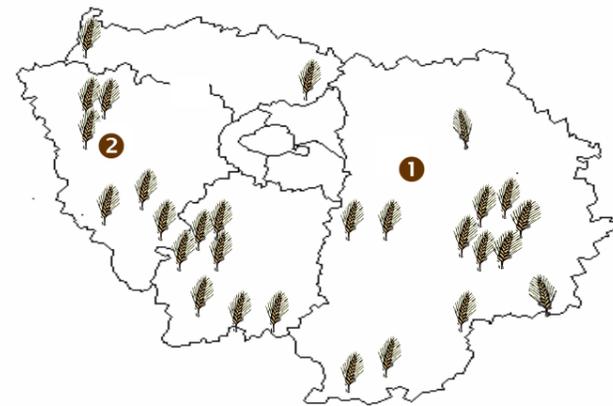
Filière Pain « Bio d'Ile de France » ®

Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile de France (GAB IdF)



■ Présentation

- Création de la filière en 2004 par les céréaliers du GAB IdF avec le soutien de la Région Ile de France
- Les acteurs de la filière sont implantés en Ile de France
- Cahier des charges établi par le GAB IdF avec ses partenaires et l'avis de spécialistes



Localisation des céréaliers (🌾) et des meuniers (①, ②)

■ Objectifs

- Meilleure valorisation des blés bio pour les céréaliers
- Promotion de l'image agricole pour la Région Ile de France
- Offrir un pain de haute qualité nutritionnelle pour les consommateurs
- Introduire un pain répondant aux objectifs du PNNS pour la restauration scolaire



■ Engagements des acteurs

Engagements du GAB IdF:

- Animation de la filière
- Suivi des études sur les blés et le pain
- Promotion
- Développement des débouchés : boulangeries, magasins, AMAP, restauration collective (scolaire & entreprise), salons...



Engagements des Céréaliers:

- Variétés de blé de haute qualité boulangère
- aspects qualité technologique : voir l'étude « Qualité des blés bio d'IDF » 2004-2006 réalisé par la CA 77 avec les agriculteurs biologiques d'IdF
- aspects qualités nutritionnels : un suivi analytique est prévu chaque année

Engagements des Meuniers:

- Farine >T80 sur meules de pierre
- Traçabilité spécifique



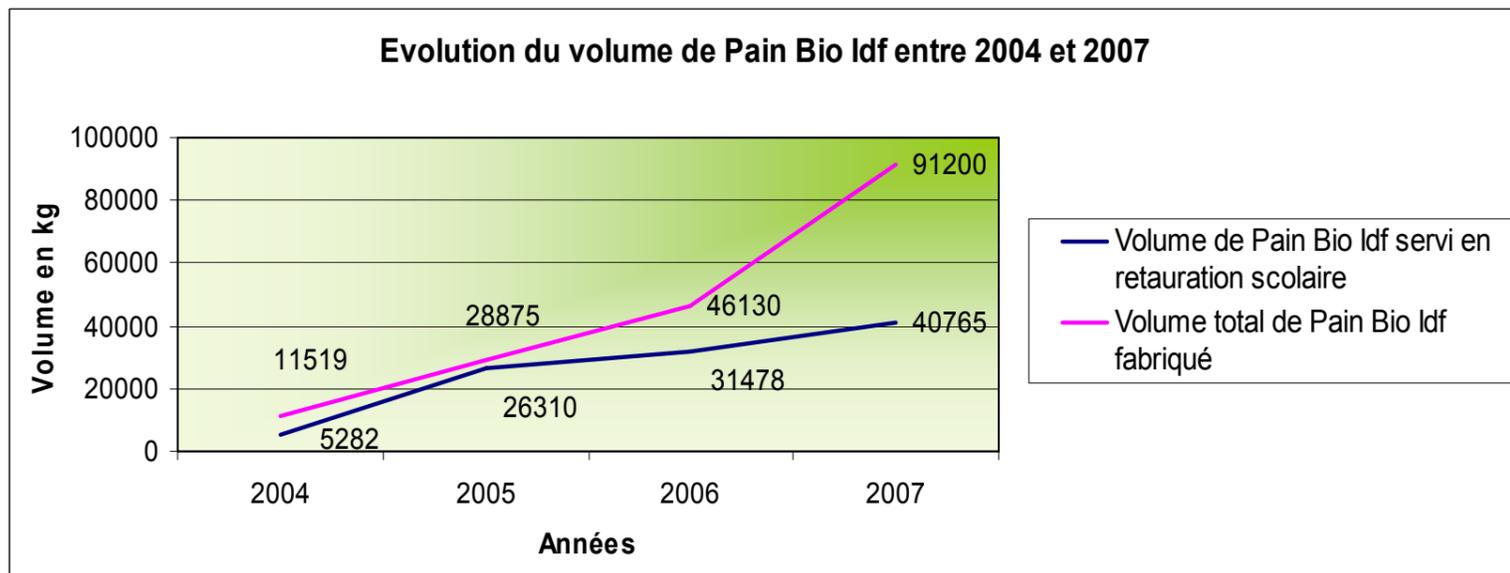
Engagements des Boulangers:

- Pain sur levain ou levure (limitée à 12g/kg)
- Pétrissage lent et fermentations longues
- Sans additifs ni améliorants



■ Evolution de la filière

En 2007	Nb
Céréaliers	30
Meuniers	2
Boulangeries	13
Magasins Bio	24
Cantines scolaires	300
Cantines d'entreprises	4



Pour plus d'informations ou si vous désirez intégrer la filière, contactez nous : pain@bioiledefrance.fr ou 01 60 24 71 84

Ce projet Pain « Bio Ile de France » ® est réalisé avec le soutien de la Région

