



Tout savoir sur la filière « Moutarde de Bourgogne »



APGMB
Association des Producteurs
de Graines de Moutarde de Bourgogne



ASSOCIATION MOUTARDE DE BOURGOGNE

RECHERCHE



Recherches et sélections
variétales adaptées aux
conditions locales



Recherche
expérimentale
et développement

PRODUCTION



APGMB
Association des Producteurs
de Graines de Moutarde de Bourgogne

Producteurs de graines
Bourguignons

Organismes stockeurs

TRANSFORMATION



Industriels moutardiers

L'OBJECTIF

La mission de la filière est d'évoluer constamment pour répondre aux attentes des producteurs, des industriels, des partenaires et des organismes stockeurs. Ce travail d'équipe permet d'aboutir sur une production locale et de qualité.



PRODUCTION



300 producteurs de graines Bourguignons



6 000 ha de graines cultivés en Bourgogne



10 000 T de graines récoltées



15 variétés de graines cultivées

dont

3 variétés de graines reconnues (IGP)

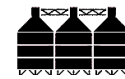
ORGANISATION



2 associations



de nombreux membres actifs



5 organismes stockeurs :



5 industriels moutardiers

LES ASSOCIATIONS

L'AMB réunit l'ensemble des partenaires de la filière et définit les besoins de recherche afin de conjuguer rentabilité économique et qualité des graines de moutarde.

L'APGMB regroupe la Chambre d'Agriculture de Côte d'Or, AGROSUP Dijon, les producteurs de graines de moutarde et les organismes stockeurs (Dijon Céréales, 110 Bourgogne, Etablissements Bresson, Coopérative Bourgogne du Sud et Soufflet Agriculture).

Cette association a pour but de mettre en production la commande en graine de moutarde de l'ensemble des industriels présents dans la filière.



1

RECEPTION

Nettoyage & premier tamisage

Élimination des graines étrangères, parasites et corps étrangers

2

APLATISSEMENT

Écorce des graines fendues pour que l'amande des graines puisse s'imprégner de vinaigre, de vin blanc ou de verjus

3

TREMPAGE ET MALAXAGE

1/3 de graines + 2/3 de verjus

Libération de la sinigrine contenue dans la graine, au contact du liquide

Apparition de l'allylsénevol : huile qui donne le piquant = FERMENTATION SYNAPIQUE

4

BROYAGE

Permet d'obtenir une pâte de moutarde

5

TAMISAGE OU BLUTAGE

Séparation de la pâte et du son (sauf pour la moutarde à l'ancienne)

6

MATURATION

Permet de faire disparaître l'amertume (entre 48 et 72 heures)

7

MALAXAGE

Élimine les molécules d'air qui pourraient oxyder la moutarde

8

CONDITIONNEMENT

Mise en pots hermétiquement fermés pour conserver les saveurs

1 KG DE GRAINES
=
3 KG DE MOUTARDE



La Moutarde de Bourgogne,
un gage d'excellence !

AVOIR LA RECONNAISSANCE

« MOUTARDE DE BOURGOGNE »



Graines de moutarde de Bourgogne



Vin blanc AO de Bourgogne



Transformation en Bourgogne



100%
BOURGOGNE

Dour obtenir le signe de qualité IGP (*Indication Géographique Protégée*), ces trois règles doivent être respectées.

Les graines doivent être inscrites au catalogue français des variétés. Les producteurs doivent suivre un cahier des charges précis et respecter la traçabilité du semis jusqu'à la livraison. En ce qui concerne les organismes stockeurs, un suivi de la traçabilité des bennes doit être effectué. Le stockage des graines doit se faire dans des cellules spécifiques qui respectent le cahier des charges imposé par les industriels.



LES ACTIONS



Implantation de **jachères mellifères**



Reconnaissance des **pollinisateurs**



Partenariat avec les **apiculteurs**



BIODIVERSITE

L'APGMB s'engage dans le développement durable et accompagne les producteurs pour implanter des jachères mellifères composées d'espèces intéressantes pour les insectes pollinisateurs. Cela permet d'allonger la période de ressources alimentaires pour les pollinisateurs (abeilles, bourdons, papillons, ...) avec un étalement de la floraison de début Juin à fin Septembre. Des formations sont également proposées pour identifier les pollinisateurs et mieux les préserver.

Pour plus d'informations, contactez :

Sabine ECARD

sabine.ecard@cote-dor.chambagri.fr