



Malijai, le 28 avril 2026,

## INFORMATION À NOS CLIENTS

Chères clientes, chers clients,

Suite aux nombreuses communications diffusées par les médias au sujet du Cadmium, nous tenons à vous apporter une réponse claire, transparente et rassurante.

Il est important de ne pas stigmatiser les produits céréaliers, et éviter de créer une confusion auprès des consommateurs.

La profession a pris des mesures pour suivre la qualité des farines bien avant que les journalistes décident d'y consacrer une émission.

Le Cadmium est un élément naturellement présent dans l'environnement ; il provient :

- ✦ de la composition naturelle des sols,
- ✦ des retombées atmosphériques liées à l'activité industrielle passée ou actuelle,
- ✦ de l'utilisation historique de certains engrais phosphatés pouvant contenir des traces de Cadmium.



**Notre activité de meunier 100% BIO** nous permet d'avoir des résultats très nettement en dessous des seuils car la fertilisation ne provient pas uniquement de l'apport d'engrais, mais surtout de cultures de rotations diversifiées, luzerne, pois chiche, protéagineux, légumineuses... qui limitent les apports en Cadmium.



**La Réglementation Européenne** fixe des limites strictes pour les céréales brutes. A contrario le Cadmium n'est pas réglementé pour les farines et les pains.



**Notre meunier Moulin Pichard** adhère à un plan d'analyse nommé CONTROLE F établi par l'ANMF (Association Nationale de Meunerie Française) et validé par les pouvoirs publics.



Pour nos farines comme pour nos matières premières, **Moulin Pichard réalise un suivi analytique régulier dans le cadre de son plan de contrôle qualité** permettant de détecter la présence de Cadmium.



**Depuis plusieurs années, aucun résultat n'a été dépassé ni même été proche d'un seuil d'alerte.**

Ces résultats témoignent d'une maîtrise efficace de ce contaminant.

### RÉSULTAT D'ANALYSE – CADMIUM

Analyse réalisée par notre meunier Moulin Pichard sur un échantillon de blé tendre biologique (farine T80) avant mouture.



Cadmium mesuré  
**0,025 mg/kg**  
(soit 0,025 ppm)



Limite de référence\*  
**0,1 mg/kg**  
(soit 0,1 ppm)



**Résultat 4 fois inférieur à la limite de référence.**

\* Limite fixée par le cahier des charges du client et conforme au Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.



**Nous vous remercions pour votre confiance et nous espérons avoir répondu à vos interrogations.** Nous continuons à rester pleinement engagés à garantir la sécurité et la qualité de nos produits depuis **6 générations de meuniers** dans la transformation de matières premières issues de l'agriculture biologique.

Monsieur Stéphane PICHARD  
(Président)

Madame Valérie SAVONITTI  
(Responsable QUALITE)