



# CATALOGUE DES ANALYSES **2025-2026**

## FESTIVAL DES PAINS

10 rue de la Campagnarde  
41600 Lamotte-Beuvron  
02 54 96 40 45  
[labo@festivaldespains.com](mailto:labo@festivaldespains.com)

# SOMMAIRE

Présentation du groupement	3
Laboratoire et matériels	5
Nos analyses blé	6
Nos analyses farines	9
Micro-panification	12
Sous-traitance	13
Modalités de commande	14
CGV	15



# PRÉSENTATION.



**Festival des Pains : Excellence et Innovation au service de tous les acteurs de la filière céréalière.**

Depuis plus de 35 ans, Festival des Pains accompagne les **meuniers indépendants** et leurs clients **artisans boulangers** en leur proposant des services de haute qualité. Basée à Lamotte-Beuvron, l'entreprise est certifiée **ISO 9001**, garantissant un engagement constant envers l'excellence et l'amélioration continue.

## ○ UN CENTRE DE RECHERCHE ET D'INNOVATION

Festival des Pains dispose d'un **laboratoire d'analyses physico-chimiques** et de **panification**, permettant de réaliser des contrôles qualité rigoureux selon les référentiels existants. Grâce à notre service de **Recherche & Développement**, nous restons à la pointe de l'innovation, anticipant les évolutions du marché et les attentes des professionnels du secteur.

## ○ UN ACCOMPAGNEMENT STRATÉGIQUE ET COMMERCIAL

Notre service marketing met à disposition des meuniers et artisans boulangers des **outils performants en communication** et publicité pour valoriser leur **savoir-faire** et développer leur activité.

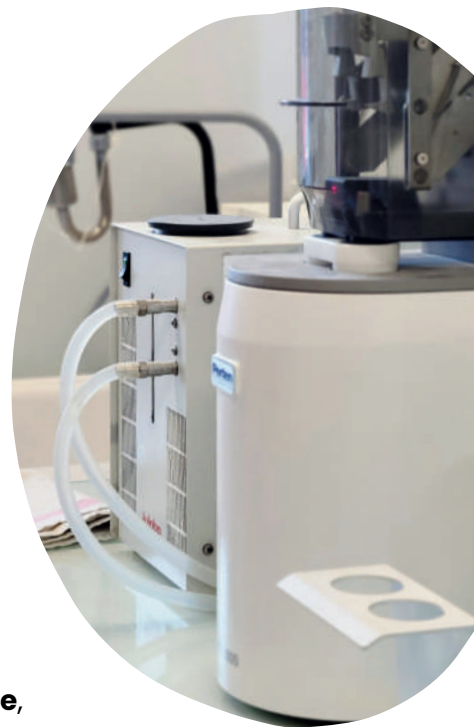
## ○ UN CENTRE DE FORMATION D'EXCELLENCE

Nous proposons des **formations** dédiées au perfectionnement et à la professionnalisation dans le domaine de la **Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie (BVP)**, alliant expertise technique et accompagnement personnalisé.

## ○ UNE PLATEFORME LOGISTIQUE PERFORMANTE

Festival des Pains, c'est aussi une **infrastructure logistique optimisée**, garantissant une gestion efficace des flux pour répondre aux besoins de ses partenaires avec rapidité et fiabilité.

Grâce à ces services complémentaires, **Festival des Pains** s'impose comme un **acteur majeur** dans l'univers de la meunerie et de l'artisanat boulanger, alliant **qualité, innovation** et **accompagnement au quotidien**.



## Ils nous ont fait *confiance*

Au-delà de nos **adhérents** et **partenaires**, pour lesquels nous réalisons chaque jour des analyses rigoureuses afin de garantir la **conformité des produits** selon des cahiers des charges stricts, de nombreux clients nous font également confiance : **sélectionneurs, semenciers, obtenteurs...**

Tous s'appuient sur notre **expertise** et notre **exigence** pour sécuriser leur processus et **valoriser la qualité de leurs productions**.



Notre **engagement** : des résultats **fiables, traçables** et adaptés aux besoins spécifiques de **chaque acteur de la filière**.





# LABORATOIRE ET MATÉRIELS.



Chez Festival des Pains, notre laboratoire allie **technologie de pointe** et **expertise humaine** pour garantir des analyses précises et fiables.

## ○ UN ÉQUIPEMENT DE HAUTE QUALITÉ

Nous disposons d'outils performants pour analyser et optimiser nos farines et produits :

- **Alvéolab** pour évaluer la qualité des farines,
- **Hagberg FN 1000** pour mesurer l'indice de chute,
- **3 Moulins d'essai** historiques, toujours aussi efficaces,
- **Infratec Nova**, référence incontournable pour l'analyse des grains et farines,
- **Banc de Rollbox** unique pour la micropanification,
- **Pétrins SPI VMI**, et bien d'autres équipements innovants.

Nos analyses sont **rigoureusement contrôlées** en circuits interlaboratoires, garantissant des résultats fiables et **conformes aux exigences du secteur**.

## ○ UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Derrière chaque analyse se trouve une **équipe d'experts** composée de plusieurs technicien.nes de laboratoire et boulangers d'essai, alliant savoir-faire technique et maîtrise des process de panification. Leur expertise permet d'interpréter avec précision les résultats et d'accompagner nos clients dans l'**optimisation de leurs produits**.

## ○ UN LABORATOIRE EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Notre engagement pour l'innovation ne s'arrête pas là : nous préparons l'intégration d'un **logiciel optimisé** et de nouveaux investissements technologiques pour continuer à repousser les limites de la qualité et de la performance.



# ANALYSES BLÉ \*

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	MÉTHODE
Panification	Panification blé Gruau Label Rouge	LA 05/23
Panification	Panification type pain courant français - direct	NF V 03-716
Panification	Panification type pain courant français - pousse contrôlée	Adaptée de la NF V 03-716
Panification	Panification type pain de tradition française - direct	NF V 03-800
Panification	Panification type pain de tradition française Label Rouge	NF V 03-800



## **\*Analyse sur blé :**

Analyse simple → 1kg

Analyse simple + Panification → 4,0 Kg

Analyse simple + Panification + Alvéographe → 4,5 Kg



TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Physico-chimique	Alvéographe Chopin	Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai.	NF EN ISO 27971
Physico-chimique	Indice de temps de chute (Hagberg)	L'analyse Hagberg mesure l'activité amylasique, évaluant la capacité de la farine à se dégrader sous l'action des enzymes, ce qui influence la qualité de la pâte et la panification.	NF EN ISO 3093
Physico-chimique	Inframatique	L'analyse infrarouge sur blé mesure le PS (Poids Spécifique), l'humidité, le Zéleny et les protéines, offrant une évaluation rapide de la qualité du grain.	NF EN 15948
Physico-chimique	Mouture macro	La mouture correspond au broyage du blé, déterminant la finesse des particules de farine et son adéquation aux besoins de la panification.	Moulin Quadrumat Senior
Physico-chimique	Mouture micro	La mouture correspond au broyage du blé, déterminant la finesse des particules de farine et son adéquation aux besoins de la panification.	Moulin Quadrumat Senior
Physico-chimique	Nilémalitre	Mesurer le poids spécifique des grains. Déterminer la masse volumique dite masse à l'hectolitre. Évaluer le rendement meunier du grain.	NF EN ISO 7971-3
Physico-chimique	Teneur en cendres (officielle)	L'analyse des cendres mesure la teneur en minéraux de la farine, garantissant son type (T55, T65, etc.) et sa conformité aux spécifications meunières.	NF EN ISO 2171

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Physique	Mouture macro	La mouture correspond au broyage du blé, déterminant la finesse des particules de farine et son adéquation aux besoins de la panification.	Moulin Quadrumat Senior
Physique	Mouture micro	La mouture correspond au broyage du blé, déterminant la finesse des particules de farine et son adéquation aux besoins de la panification.	Moulin Quadrumat Senior

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Sanitaire	Impuretés (Nettoyeur-Séparateur)	L'analyse des impuretés détermine la présence de corps étrangers dans la farine (grains cassés, sable, etc.), garantissant sa pureté et sa conformité aux normes de qualité.	
Sanitaire	Impuretés (Tamis)	L'analyse pour un Label Rouge garantit l'absence d'impuretés et la conformité aux critères stricts de qualité.	NF EN 15587
Sanitaire	Mycotoxines (DON)	L'analyse des DON détecte la présence de Déoxynivalénol, garantissant la sécurité sanitaire des farines et leur conformité réglementaire.	Méthode rapide bandelette

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	MÉTHODE
Pack panification**	Panification blé Gruau Label Rouge	LA 05/23
Pack panification	Panification type pain courant français - direct	NF V 03-716
Pack panification	Panification type pain de tradition française - direct	NF V 03-800
Pack panification	Panification type pain de tradition française - pousse contrôlée	Adaptée de la NF V 03-716
Pack panification	Panification type pain de tradition française Label Rouge	NF V 03-800

\*\* Proposition sur 2 grilles





# ANALYSES FARINE \*

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	MÉTHODE
Panification**	Farine de blé de Gruau Label Rouge	LA 05/23
Panification	Panification type pain courant français - direct	NF V 03-716
Panification	Panification type pain courant français - pousse contrôlée	Adaptée de la NF V 03-716
Panification	Panification type pain de tradition française Label Rouge	NF V 03-800
Panification	Panification type pain de tradition française - direct	NF V 03-800
Panification	Panification type pain de tradition français - pointage bac	Adaptée de la NF V 03-800

\*\* Proposition sur 2 grilles



## \* Analyse sur farine :

Analyse simple → 1 Kg

Analyse simple+ panification → 2,5 Kg

Analyse simple + Panification + Alvéographe → 3 Kg

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Physico-chimique	Alvéographe Chopin	L'analyse à l'alvéographe mesure la qualité boulangère de la farine (extensibilité, résistance, élasticité) et garantit la conformité pour des farines aux propriétés spécifiques.	NF EN ISO 27971
Physico-chimique	Amidons endommagés	L'analyse des amidons endommagés évalue leur impact sur l'hydratation et l'activité enzymatique, garantissant une farine adaptée aux exigences boulangères spécifiques.	NF EN ISO 17715
Physico-chimique	Colorimétrie farine	L'analyse colorimétrique détermine la couleur de la farine, assurant sa conformité esthétique et sa régularité pour des applications spécifiques.	CHROMA METER CR-400/410
Physico-chimique	Colorimétrie mie	L'analyse colorimétrique détermine la couleur de la mie, assurant sa conformité esthétique et sa régularité pour des applications spécifiques.	CHROMA METER CR-400/410
Physico-chimique	Courbe de taux de cendres	La courbe de cendres aide les meuniers à déterminer le pourcentage de cendres à différents niveaux du moulin.	NF EN ISO 2171
Physico-chimique	Détection acide ascorbique	L'analyse de l'acide ascorbique ou acérola permet de vérifier son absence dans les farines où il est interdit, garantissant la conformité aux exigences réglementaires / clients.	Détection rapide réactifs
Physico-chimique	Indice de chute (Hagberg)	L'analyse Hagberg mesure l'activité amylasique, évaluant la capacité de la farine à se dégrader sous l'action des enzymes, ce qui influence la qualité de la pâte et la panification.	NF EN ISO 3093
Physico-chimique	Inframatique	L'analyse infrarouge sur farine mesure l'humidité, les protéines et les cendres, permettant une évaluation rapide de la qualité de la farine.	NF EN 15948
Physico-chimique	Teneur en cendres (officielle)	L'analyse des cendres mesure la teneur en minéraux de la farine, garantissant son type (T55, T65, etc.) et sa conformité aux spécifications meunières.	NF EN ISO 2171

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Sanitaire	Mycotoxines (DON)	L'analyse des DON détecte la présence de cette mycotoxine, garantissant la sécurité sanitaire des farines et leur conformité réglementaire.	Méthode rapide bandelette

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	MÉTHODE
Pack panification**	Farine de blé de Gruau Label Rouge	LA 05/23
Pack panification	Panification type pain courant français - direct	NF V 03-716
Pack panification	Panification type pain courant français - pousse contrôlée	Adaptée de la NF V 03-716
Pack panification	Panification type pain de tradition français - direct	NF V 03-800
Pack panification	Panification type pain de tradition français Label Rouge	NF V 03-800
Pack panification	Panification type pain de tradition français - pointage bac	Adaptée de la NF V 03-800

\*\* Proposition sur 2 grilles



# MICRO-PANIFICATION \*

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	MÉTHODE
Panification	Essai de micro panification type pain courant français - direct	NF V 03-716
Panification	Essai de micro panification type pain courant français - pousse contrôlée	Adaptée de la NF V 03-716
Panification	Essai de micro panification type pain de tradition français - direct	NF V 03-800
Panification	Essai de micro panification type pain de tradition français - pointage bac	Adaptée de la NF V 03-800

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	MÉTHODE
Pack panification	Essai de micro panification type pain courant français - direct	NF V 03-716
Pack panification	Essai de micro panification type pain courant français - pousse contrôlée	Adaptée de la NF V 03-716
Pack panification	Essai de micro panification type pain de tradition français - direct	NF V 03-800
Pack panification	Essai de micro panification type pain de tradition français - pointage bac	Adaptée de la NF V 03-800

## \* Analyse Micro-panification :

Analyse simple → 1 Kg

Analyse simple+ Alvéographe → 1,5 Kg

Analyse simple + Alvéographe + Dureté → 2 Kg



## SOUS-TRAITANCE BLÉ

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Physico-chimique	Dureté	La dureté mesure la résistance du grain, influençant la mouture et les propriétés de la farine.	Infrarouge
Physico-chimique	Farinographe	Le farinographe évalue l'aptitude de la farine à former une pâte, en mesurant sa consistance et son élasticité.	NF EN ISO 5530-1

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Sanitaire	Alcaloïdes (ergots)	L'analyse des alcaloïdes (ergots) détecte la présence de toxines, garantissant la sécurité sanitaire du blé et de la farine, et leur conformité aux normes réglementaires.	Elisa
Sanitaire	Analyse mycotoxines spé	L'analyse des mycotoxines détecte la présence de ces mycotoxines, assurant la sécurité alimentaire et la conformité des farines aux normes de sécurité alimentaire.	Elisa
Sanitaire	DON (ELISA)	Le test ELISA détecte et quantifie les allergènes ou contaminants, comme les mycotoxines dans les farines.	Elisa

## SOUS-TRAITANCE FARINE

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Physico-chimique	Farinographe	Le farinographe évalue l'aptitude de la farine à former une pâte, en mesurant sa consistance et son élasticité.	NF EN ISO 5530-1

TYPE D'ANALYSE	ANALYSE	DESCRIPTION	MÉTHODE
Sanitaire	Analyse mycotoxines spé	L'analyse des mycotoxines détecte la présence de ces mycotoxines, assurant la sécurité alimentaire et la conformité des farines aux normes de sécurité sanitaire.	Elisa

**La liste des analyses proposées n'est pas exhaustive : n'hésitez pas à nous contacter.**  
 Notre équipe est à votre écoute pour adapter ou personnaliser nos prestations en fonction de vos besoins spécifiques et de vos exigences techniques.



# MODALITÉS DE DEMANDE D'ANALYSE

---

**Toute demande d'analyse doit être formulée par e-mail à l'adresse [labo@festivaldespains.com](mailto:labo@festivaldespains.com).**

Afin de garantir un traitement rapide et efficace, merci d'inclure dans votre demande les informations suivantes :

- Descriptif de l'analyse demandée
- Nombre d'échantillons à analyser
- Méthode de référence souhaitée
- Date butoir souhaitée pour les résultats
- Coordonnées des destinataires des résultats d'analyses

À la réception de votre demande, un devis vous sera transmis.

Celui-ci devra nous être retourné signé pour validation et lancement de l'analyse.

Toute demande incomplète pourra entraîner un retard dans le traitement de l'analyse.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## 1. Objet

Les présentes CGV définissent les conditions applicables aux prestations d'analyses proposées par Festival des Pains. Toute commande implique l'acceptation sans réserve de ces conditions.

## 2. Commandes et Devis

Les prestations sont soumises à devis, valable pour une durée précisée.  
La commande est validée après acceptation écrite du devis et, si applicable, paiement d'un acompte.

## 3. Tarifs et Paiement

Les prix sont exprimés en euros HT/TTC et peuvent être révisés sans préavis.  
Le paiement s'effectue selon les modalités précisées sur la facture. Tout retard entraîne des pénalités légales.

## 4. Livraison des Prestations

Les analyses sont réalisées selon les normes en vigueur. Les délais sont indicatifs et peuvent varier en cas de force majeure. Les résultats sont transmis via les moyens convenus (e-mail, plateforme).

## 5. Responsabilité

L'entreprise garantit la fiabilité des analyses dans la limite des conditions techniques et scientifiques actuelles. Elle décline toute responsabilité en cas d'utilisation erronée des résultats par le client.

## 6. Confidentialité & Données Personnelles (RGPD)

Les données clients sont traitées conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ses données (contact : [accueil@festivaldespains.com](mailto:accueil@festivaldespains.com)). Les résultats des analyses sont strictement confidentiels.

## 7. Réclamations & Litiges

Toute réclamation doit être formulée sous 7 jours après réception de la prestation.  
En cas de litige, une résolution amiable est privilégiée. À défaut, compétence est attribuée aux tribunaux du siège social de l'entreprise.



# FESTIVAL DES PAINS

10 rue de la Campagnarde

41600 Lamotte-Beuvron

Tel : 02 54 96 40 45

[labo@festivaldespains.com](mailto:labo@festivaldespains.com)

 Festival des Pains Officiel

 [festivaldespainsofficiel](https://www.instagram.com/festivaldespainsofficiel)