



Malijai, le 28 avril 2026,

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.

Nous tenons à vous rappeler que 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 moulin 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, nous respectons scrupuleusement ce plan d'analyse de maîtrise et de surveillance permettant de détecter la présence de Cadmium.

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

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

Vous trouverez nos rapports d'analyses sur le site internet du moulin dans l'onglet NOS PARTENAIRES, sous le titre ANALYSES CADMIUM.

Voici le lien :

[Prélèvement Farine - Moulin Bio Pichard \(moulinbio-pichard.com\)](https://moulinbio-pichard.com)

et le code d'accès :

MoulinBio-2024!

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)

Si vous souhaitez vous désinscrire de notre newsletter, cliquez [ici](#)