



HAL
open science

La filière blé-farine-pain bio occitane : relations entre acteurs et filières territorialisées

Isia Talon, Amélie Berger, Amaury Felgerolles, Ronan Le Velly

► To cite this version:

Isia Talon, Amélie Berger, Amaury Felgerolles, Ronan Le Velly. La filière blé-farine-pain bio occitane : relations entre acteurs et filières territorialisées. Les cahiers pro de DEFIBIO, 5, INRAE; Région Occitanie. 2023, 4 p. hal-04449028

HAL Id: hal-04449028

<https://hal.science/hal-04449028v1>

Submitted on 9 Feb 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN BIO OCCITANE : RELATIONS ENTRE ACTEURS ET FILIÈRES TERRITORIALISÉES

Les cahiers pro de DEFIBIO, n°4, octobre 2023



Cette étude présente la diversité des relations observables entre opérateurs des filières blé-farine-pain biologique d'Occitanie. Elle souligne les effets inégalement ressentis de la baisse de la demande en pain bio et met en avant l'existence de relations plus coopératives au sein des filières territorialisées.

Les grandes tendances de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie

Pendant longtemps, en France, l'offre de blé bio a été insuffisante pour couvrir les besoins de la meunerie nationale. Mais, depuis la campagne 2019-2020, la production est devenue excédentaire et aujourd'hui les agriculteurs bio produisent plus du double de ce qui est consommé dans le secteur de la meunerie. En Occitanie, première région pour la production de céréales biologiques (17 % de la surface céréalière bio nationale en 2022, donnée Agence Bio), cet écart est d'autant plus observable. En croisant plusieurs données, nous avons calculé que la collecte totale de blé tendre bio y est cinq fois supérieure à la quantité écrasée par les meuniers de la région. Les meuniers et boulangers que nous avons enquêtés confirment d'ailleurs qu'il est facile pour eux de trouver du blé et de la farine bio régionale et que la relocalisation de leurs approvisionnements n'est aucunement un problème. En revanche, en écho à la baisse de la consommation de produits de boulangerie et pâtisserie nationale (moins 5 % entre 2021 et 2022, donnée Agence Bio), ils témoignent aussi de difficultés nouvelles pour trouver des débouchés.

Diversité des acteurs de la meunerie bio occitane

Paysans meuniers



Mus par une volonté de diversification, au-delà de leur production agricole, ou d'un projet d'installation sous cette forme. Leurs modes de production sont proches de ceux des moulins associatifs.

Moulins associatifs



Réunissent autour d'eux tout un ensemble d'acteurs, comme des particuliers, des membres d'associations patrimoniales, des paysans, des meuniers, etc., qui vont agir collectivement dans le but de maintenir ou créer un outil de transformation. Leurs modes de production sont bien souvent artisanaux (moulins à meules de pierre) et la plupart sont 100% bio.

Minoteries privées



Fournisseurs majoritaires de la région. Généralement des moulins historiques familiaux qui ont connu une automatisation et intensification de la production dès la fin de la seconde guerre mondiale. Ils proposent des gammes de farine mixtes, bio et conventionnelles. Il en existe 21 en Occitanie.

Diversité d'acteurs du secteur de la boulangerie bio occitane

Paysans boulangers



Production spécialisée bio, du blé au pain par le même acteur.

Commercialisation majoritairement en vente directe et en magasin bio spécialisés et un peu en restauration hors domicile.

Boulangeries artisanales



Boulangeries spécialisées ou mixtes. Volumes faibles à moyens (moins de 25 tonnes de farine panifiée par an). Commercialisation majoritairement en vente directe pour le consommateur final.

Boulangeries intermédiaires



Boulangeries généralement spécialisées en bio. Volumes intermédiaires (25 à 150 tonnes de farine panifiée par an). Commercialisation majoritairement via des intermédiaires (magasins spécialisés bio, GMS, restauration hors domicile).

Boulangeries industrielles



Volumes globaux importants (plus de 400 tonnes par an) mais part de bio faible (moins de 10%). Commercialisation via des intermédiaires uniquement.



Un ralentissement de la demande inégalement ressenti

Nous avons enquêté une cinquantaine de boulangers sur leur ressenti face au ralentissement de la demande de produits bio. Les boulangeries spécialisées bio et les paysans boulangers expriment moins de difficultés que les boulangeries mixtes, vendant du pain bio et non-bio. Les nouveaux modèles de boulangeries spécialisées bio de centre-ville semblent ainsi pour le moment trouver assez facilement leur clientèle, même si certains boulangers nous ont fait part d'un début de saturation du marché. Les boulangeries industrielles ont plus de difficultés, notamment celles qui travaillent avec les secteurs de la grande distribution ou de la restauration hors domicile. Pour justifier leur désengagement, ces distributeurs avancent que leurs clients préfèrent des gammes de pains conventionnels et label rouge, moins chers que les pains bio.

Une variété de relations entre les acteurs des filières

Les relations entre agriculteurs et meuniers sont différentes selon qu'elles concernent une coopérative ou des producteurs en direct. Avec les coopératives, les discussions portent sur les volumes, les prix et les questions logistiques. Des contrats annuels ou pluriannuels viennent encadrer les échanges. Les relations directes entre agriculteurs et meuniers sont beaucoup moins contractualisées et sont basées sur la confiance. Elles sont cependant plus approfondies, portant sur les modes de culture, les variétés utilisées ou les problématiques climatiques.

Cette diversité se retrouve également dans les relations meuniers-boulangers. Les boulangers qui s'approvisionnent en farine uniquement auprès de minoteries ont des relations commerciales et logistiques pour organiser les commandes, les livraisons et la facturation. Les boulangers se fournissant uniquement chez des paysans meuniers évoquent des relations de collaboration avec la volonté de faire vivre une filière locale.

Qu'entend-on par "filieres territorialisees" ?

Le projet de recherche DEFIBIO s'intéresse aux filières territorialisées. Là où la relocalisation n'implique qu'une proximité géographique, la reterritorialisation cherche une proximité géographique mais aussi une proximité organisée à travers des relations de coopération entre les acteurs de la filière. Cela implique de recréer du lien entre tous les maillons de la chaîne, pour aller du blé jusqu'au pain. Ainsi, une filière territorialisée implique une recherche de coordination et de collaboration entre les agriculteurs, les meuniers et les boulangers, et bien souvent aussi avec des acteurs d'accompagnement des filières comme des CIVAM, les chambres d'agriculture ou les Parcs Naturels Régionaux.



Des filières territorialisées minoritaires mais déjà en place en Occitanie

Il est très rare que tous les acteurs de la filière entretiennent des relations entre eux : les boulangers ont des relations avec leurs meuniers, mais rarement avec les producteurs. Les meuniers jouent bien souvent le rôle d'intermédiaire entre les deux autres professions, permettant le bon fonctionnement de la filière. Plusieurs de nos enquêtés, notamment parmi les boulangers, font part d'un souhait de se rapprocher des acteurs en amont et de créer plus de relations avec les agriculteurs. Néanmoins, l'établissement de telles relations reste encore pour eux à construire. Dans ces cas, nous faisons face à des filières localisées, puisque tous les acteurs sont en Occitanie, mais que nous pouvons qualifier de faiblement territorialisées.

Des relations collaboratives s'expriment néanmoins dans certaines filières. Les minoteries privées travaillant aux conditions du label Biopartenaire (label de commerce équitable) établissent une contractualisation qui implique le boulanger, la minoterie et la coopérative agricole. Ces relations collaboratives entre boulangeries et minoteries privées sont aussi la marque des filières

territorialisées : deux meuniers participant à ce type de filière nous ont expliqué qu'ils se sentent plus impliqués avec les agriculteurs, boulangers ou biscuitier dans le cadre de ces filières que dans le cadre de leurs autres activités.

Lors de notre enquête, nous avons répertorié sept filières céréalières territorialisées, 100% bio ou mixtes, bien installées sur la région Occitanie : Flor de Peira, la Méjeanette, Raspaillou, Moulin de Pomairol, Odyssée d'Engrain, Les Maitres de mon Moulin et la filière biscuitière impliquant Qualisol, le Moulin de Pivert et la Minoterie de Montricoux. Elles sont caractérisées par l'affirmation de projets impliquant l'ensemble des opérateurs, souvent autour de la valorisation de blés anciens et de modes de transformation artisanaux. Elles sont également marquées par la volonté de définir collectivement tout ce qui concourt à leur bon fonctionnement : cahiers des charges définissant la qualité, planification des productions, fixation des prix, schémas logistiques et financiers, etc.

Méthodologie de l'enquête

L'enquête repose sur des recherches bibliographiques et des entretiens auprès d'experts de la filière et de structures d'accompagnement (France AgriMer, Coopération agricole, réseau CIVAM-GAB, chambres d'agriculture...). Nous avons également envoyé un questionnaire auquel ont répondu 6 coopératives agricoles, 8 meuniers et 38 boulangers. Enfin, nous avons réalisé des entretiens qualitatifs avec une coopérative, 10 meuniers et 17 boulangers.

Les auteurs de l'étude

Isia Talon, Institut Agro Montpellier & Ocebio

Amélie Berger, Ocebio

Amaury Felgerolles, INRAE, UMR Innovation

Ronan Le Velly, Institut Agro Montpellier, UMR Innovation



Un exemple de filière territorialisée : le Moulin du Pomairol

Cette association regroupe différents acteurs autour d'outils de production mutualisés : trois moulins à meule de pierre ainsi qu'un dispositif de stockage et triage adapté à différents types de céréales. L'initiative valorise des blés de variétés de pays.

Des agriculteurs céréaliers, des paysans boulangers, des paysans meuniers et des artisans-boulangers sont impliqués dans la conception de l'ensemble de la filière, du choix des semences à la vente de farine. Des consommateurs sont également associés à la démarche. Ensemble, ils ont élaboré une charte qui concerne la qualité des produits et s'occupent de la gestion administrative et comptable pour chaque étape de production.

Le travail de transformation du blé en farine est réalisé par un meunier, des bénévoles et les paysans meuniers du collectif, qui facturent cette prestation à l'association. La structure permet également d'accompagner les céréaliers par la mise en place d'expérimentations (essais culturels). Elle a aussi pour but l'organisation d'événements de promotion de l'agriculture paysanne et la mise en place de lieux de sensibilisation. Au sein de l'association les acteurs participent activement à la valorisation d'une biodiversité cultivée et à la préservation de pratiques artisanales et à la qualité du pain, tout en favorisant l'ancrage territorial.

Que retenir ?

- En Occitanie, la production de blé tendre biologique est très excédentaire.
- Les relations entre agriculteurs et meuniers et entre meuniers et les boulangers prennent des formes variées selon les filières.
- Les relations de coopération entre l'ensemble des acteurs des filières sont l'exception plutôt que la règle, mais sept filières céréalières territorialisées peuvent néanmoins être identifiées dans la région.

Pour aller plus loin

Talon I., 2023, « [Etude de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie, Etat des lieux et enjeux rencontrés](#) », Interbio Occitanie, IBO.

Civam Occitanie, s.d. « [Association Moulin de Pomairol : De la farine bio avec des blés locaux pour des boulangers engagés. Fiche expérience](#) », FR Civam Occitanie.

Crédits photos : INRAE (Nicolas Bertrand, Weber Jean). Crédits icones: Flaticon

Pour citer ce document : Talon I., Berger A., Felgerolles A., Le Velly R., 2023, La filière blé-pain-farine bio occitane : relations entre acteurs et filières territorialisées, *Les cahiers pro de DEFIBIO*, 4, programme TETRAE Occitanie.

Plus d'informations sur le site internet DEFIBIO: <https://www.interbio-occitanie.com/projet-defibio>
<https://www.tetrae.fr/les-projets/defibio>

Le projet DEFIBIO est cofinancé par :



Le projet DEFIBIO est copiloté avec :

