FRAB AURA
Le réseau de l'agriculture biologique en Auvergne -Rhône-Alpes

BIO 63
Le réseau de l'agriculture biologique du Puy-de-Dôme

ADABIO
Le réseau de l'agriculture biologique de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

HAUTE-LOIRE BIO
Le réseau de l'agriculture biologique

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

BIO 15
Le réseau de l'agriculture biologique du Cantal

ALLIER BIO
Le réseau de l'agriculture biologique

AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

Structuration de filières bio territorialisées en grandes cultures

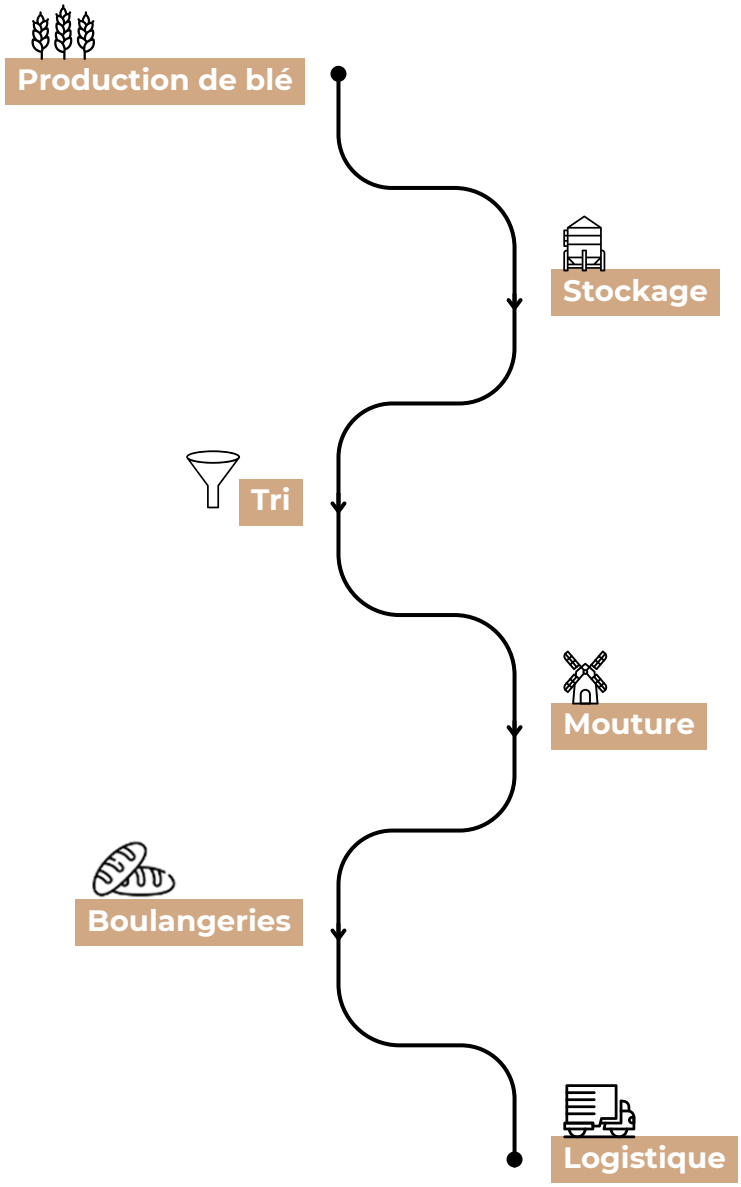
Fiche de synthèse

Filière blé panifiable

Projet DevGCBio

Filière blé panifiable

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS DU PROJET



Origine du projet

La plateforme De La Ferme au Quartier, située à Saint Etienne, souhaite structurer ses approvisionnements en farine bio et locale, auprès de producteurs bio. Elle s'associe à AGRIBIO Rhône & Loire, et à l'ADDEAR 42, pour travailler les enjeux de filière avec des paysans -meuniers et paysans boulangers.

Objectifs

- Agriculteurs : Mieux valoriser le blé panifiable biologique, et proposer une diversification rémunératrice pour les fermes d'élevage, face aux aléas climatiques. Lever les freins techniques. Vendre de la farine.
- Plateforme : sécuriser et augmenter ses approvisionnements en farine. Trouver des débouchés supplémentaires.
- Boulangers : relocaliser leurs approvisionnements en farine bio et locale.

Production de blé

Choix des variétés

Les producteurs en Rhône & Loire utilisent des variétés modernes dont le rendement est autour de 35qx/ha, ou bien des variétés dites population dont le rendement est autour de 20qx/ha. Pour en savoir plus, Fiche blés panifiables bio : Variétés modernes, variétés populations, blés panifiables... de quoi parle-t-on ?, AGRIBIO Rhône & Loire, 2021.

Le choix des variétés est un enjeu important pour les paysans-meuniers et paysans-boulangers en Rhône et Loire, les dynamiques d'échanges sont bonnes. Quelques boulangers cherchent des variétés spécifiques comme la Rouge de Bordeaux,, mais la plupart cherchent davantage un certain comportement de la farine (bonne levée), plutôt qu'une typicité variétale.

Lors des tests de panification effectués, nous n'avons peu/pas perçu de différences entre les variétés de blé (sauf pour quelques-unes très tranchées).

Importance de la qualité du blé et de son taux de protéines

La plupart des meuniers cherchent des blés à 11,5% de protéines. La fertilisation azotée en Agriculture Biologique est donc un point crucial à maîtriser (bons précédents, une fumure organique, etc). En 2023, avec la saturation du marché des céréales bio, les acheteurs ont été plus exigeants. Cela a conduit au déclassement des blés non conformes.

Les paysans meuniers et paysans boulangers ne mesurent pas nécessairement le taux de protéines de leurs céréales. Ils adaptent leurs processus de panification en fonction du taux de protéines obtenus.

Pour connaître le taux de protéines d'un blé, ou le taux de cendre d'une farine, des analyses en laboratoires sont possibles. Voici quelques coordonnées (non exhaustives) :

- Laboratoire Cérélab, en Côte d'Or (près de Dijon) : taux de cendre d'une farine
- Laboratoire Olcéa, basé à Chartres et Rouen : taux de cendre d'une farine (environ 20€HT/analyse de taux de cendre d'une farine)

Stockage

A la ferme en cellules ou par les Organismes Stockeurs

Il faut être vigilants sur différents points au moment du stockage :

- les charançons
- l'humidité du grain à la récolte
- et la bonne ventilation des silos

Une baisse de température rapide est nécessaire pour une bonne conservation.

Tri

Le tri post-moisson

Les outils de tri post-moisson peuvent être en propre, en CUMA, ou effectués par les négoces et coopératives lorsque le grain est vendu en filière longue. --> Voir la Cartographie des outils de tri page suivante. Vous pouvez contacter le GAB de votre département pour avoir les coordonnées des structures mentionnées.

Le tri post-stockage

Après le stockage du grain, et avant la mouture, plusieurs étapes de tri sont nécessaires pour enlever l'ensemble des impuretés, adventices, cailloux et poussières. Parmi les outils couramment utilisés :

- les nettoyeur-séparateurs
- Les souffleries et cyclones en meunerie
- les trieurs : trieur Denis à grille, PETKUS, Marot
- les brosses à blé (variable en ferme, souvent autoconstruites avec l'Atelier Paysan (à voir si on mets le lien), commun en minoterie)

Pour connaître les principaux outils de tri et leurs réglages : Fiche technique Tri et stockage des céréales et légumineuses, FRAB, 2022.

Trieur post-moisson, GAEC du Basalte, Bussy-Albieux (42)

Cellules de stockage et trieur Denis, Stéphane Griot (42)

Mouture

Prestataires en Rhône et Loire

La rencontre de plusieurs opérateurs économiques du territoire a permis de clarifier les possibilités :

- Moulin Marion effectue du travail à façon, mais pas de lot par ferme
- La minoterie Dupuis Couturier et la minoterie Cizeron bio ne souhaitent pas faire de travail à façon
- Une minoterie est prête à faire du travail à façon : Moulin Gribory (03)

Face à l'éloignement de ces moulins, certaines fermes se sont équipées en moulins à meule de pierre.

Travail à façon

Le travail à façon pour un voisin est délicat, principalement en raison des risques sanitaires (charançons, adventices, carie). De plus, les enjeux de pénibilité au travail et d'équipement sont importants. En effet, le manque de matériel de manipulation rend la mouture chronophage pour un collègue -> Fiche pratique sur l'organisation du travail et l'ergonomie, à travers l'exemple de paysans-boulangers.

Enfin, le contingentement des volumes (35t/moulin/an) freine les producteurs. Pourtant, il est possible d'effectuer les démarches administratives pour moudre plus de 35t/an. (Fiche règlementation meunerie à la ferme, BioCivam de l'Aude, 2019)

Boulangeries

Les boulangeries sont compliquées à démarcher en direct producteur. Beaucoup d'entre elles sont franchisées (Bannette, la Mie Câline...), et les moulins sont très implantés. Quant aux boulangeries indépendantes bio, le plus souvent, elles travaillent déjà en direct avec un producteur.

De plus, les boulangeries ont peu d'espace de stockage sur place, ce qui implique des livraisons régulières, souvent tous les 15j. Elles ont des attentes qualités assez élevées, pour intégrer facilement des farines paysannes dans leurs process. Enfin, on a pu voir quelques différences organoleptiques entre les variétés, mais l'effet le plus marqué est celui du process de panification de chaque boulangeries. Pour en savoir plus sur les essais de panification : Fiche Pratiques des essais de farines en panification

Logistique

Plateforme logistique de la Ferme au Quartier

Dans le cadre de cette filière, la planification des volumes, la prise des commandes, la livraison et la facturation étaient assurées par la plateforme logistique De la Ferme au Quartier (FAQ).

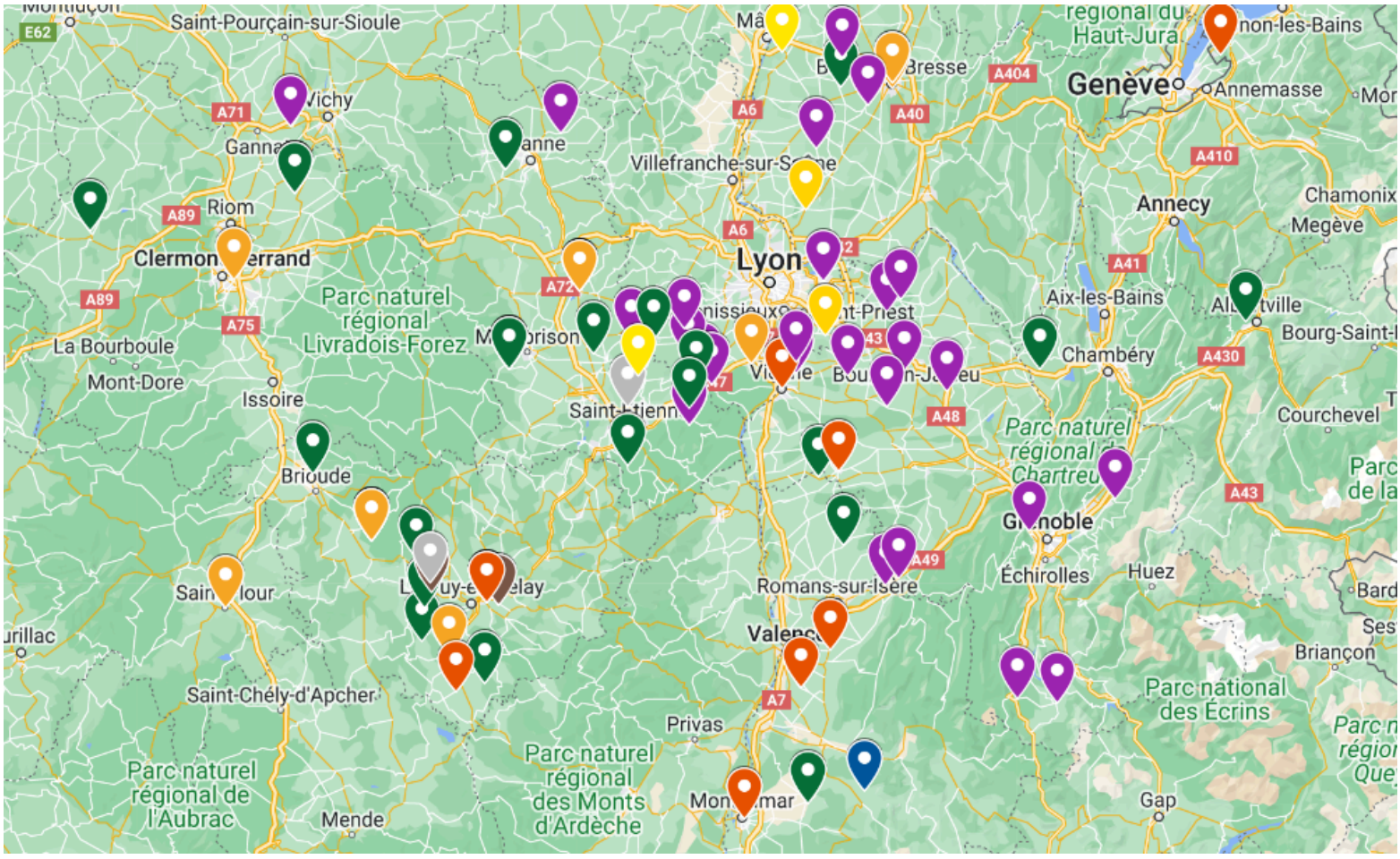
Un travail sur la gamme a permis d'intégrer uniquement des farines qui correspondent aux attentes des boulangeries en terme de qualité. Pour cela, des tests de panification de différentes farine-test ont eu lieu dans une boulangerie partenaire (Biocoop Les Artisons).
Le travail d'accompagnement des producteurs, et un Road trip Farine, ont permis de concrétiser des volumes entre un agriculteur et une boulangerie. Les volumes sont ainsi passés de 11 tonnes de farines commercialisées par la FAQ en 2020 à plus de 30t en 2023.

Globalement, l'offre locale couvre largement les besoins des 4 boulangeries qui se fournissent auprès de la FAQ (Pain du Loup, Artisons, Grand Matin, Escoussenas). Pour intégrer de nouvelles fermes, il faudrait de nouveaux débouchés, mais cela est difficile (temps, connaissances, forte concurrence). Nous avons utilisé le schéma des neuf forces de Porter (démarche marketing) pour réactualiser l'état du marché et des concurrents sur ce secteur.

Par ailleurs, de nombreuses fermes de la Loire sont en relation en direct avec des boulangeries, sans passer par une plateforme. Nous sous-estimons donc forcément les volumes de farine locales commercialisées sur la Loire.

Enfin, afin de donner plus de visibilité à cette filière Farine bio et locale, une charte de la filière a été formalisée, et une recherche de logotype et de nom est en cours.

Cartographie des outils de tri disponibles en Auvergne-Rhône-Alpes



Légende

- CUMA (48)
- Producteur (42)
- Coopérative (22)
- Prestataire de tri à façon (18)
- Minoterie (7)
- Entreprise Transfo (4)
- Moulin (4)
- Négoce privé (4)
- Fournisseur/collecteur bio p... (3)
- Autre/Aucune valeur (4)

Projet DevGCBio

Yanis ESSAOUDI CARRA
Chargé de mission Filières
yanis.essaoudi-carra@aurabio.org
06 16 23 43 39

FRAB AURA
Le réseau de l'agriculture biologique en Auvergne -Rhône-Alpes

Céline DEPRES
Chargée de mission Polyculture-Elevage
celine.depres@aurabio.org
06 77 75 28 17

AGRIBIO RHÔNE & LOIRE

Marjorie GUEGAN
Animatrice Territoire et Filières
animation.dessavoie@adabio.com
06 26 54 41 11

ADABIO
Le réseau de l'agriculture biologique de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

Martin GARAUX
Chargée de mission Grandes Cultures
mgaraux@agribiodrome.fr
06 31 69 98 25

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

Elodie DE MONDENARD
Coordinatrice Production et Filières
elodie.bio63@aurabio.org
06 87 10 85 39

BIO 63
Le réseau de l'agriculture biologique du Puy-de-Dôme

Julie GRIGNION
Animatrice Technique Grandes Cultures
cultures.hauteloirebio@aurabio.org
07 69 84 43 84

HAUTE-LOIRE BIO
Le réseau de l'agriculture biologique

Fabrice THEVENOUX
Animateur
animation.allierbio@aurabio.org
06 62 71 06 51

ALLIER BIO
Le réseau de l'agriculture biologique

Yann GRANGEON
Animateur
bio15@aurabio.org
07 89 29 69 58

BIO 15
Le réseau de l'agriculture biologique du Cantal

FRAB AURA

Le réseau de l'agriculture biologique en Auvergne -Rhône-Alpes

FRAB AuRA
11 allée Pierre de Fermat
BP 70007- 63171 AUBIERE CEDEX
04 73 44 43 46
contact@aurabio.org
www.aurabio.org

Réalisé avec le soutien financier

ÉCOPHYTO
RÉDUIRE ET AMÉLIORER L'UTILISATION DES PHYTOS

OFB
OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité