



## **Création d'une filière blé – farine – pain bio et locale en Hérault**

### Analyse et propositions



**Etude commanditée par Sud & Bio, Languedoc-Roussillon  
et soutenue par la Chaire AgroSYS de Montpellier SupAgro**

Réalisée par Anaïs Chapot, Pierre Milliard et Laurie Vanel,  
étudiants de Montpellier SupAgro en spécialité TERPPA.

Encadrée par Amélie Berger, coordinatrice à Sud & Bio,  
et Ronan Le Velly, enseignant-chercheur de Montpellier SupAgro.

# Table des matières

Table des illustrations.....	2
Acronymes .....	2
Introduction .....	3
<b>I. Enjeux et acteurs.....</b>	<b>4</b>
1. Naissance de Pain et Partage Montpellier .....	4
2. Pourquoi cette étude ? .....	5
3. Démarche .....	6
<b>II. Eléments généraux sur les filières blé-farine-pain.....</b>	<b>7</b>
1. Repères sur la filière blé – farine – pain bio en France .....	7
a) Le pain bio : un produit phare de l’agriculture biologique .....	7
b) Qualité du blé : entre rendement, taux de protéine et variétés .....	7
c) Valeur nutritionnelle de la farine et fabrication de pain bio .....	8
2. Analyses bibliographiques d’autres filières blé-farine-pain.....	9
a) La filière “Pain Bio d’Ile de France” .....	9
b) La filière “Ptinor” .....	9
c) La filière “Noste pan” .....	10
<b>III. Propositions d’actions à partir de l’étude des filières Pain et Partage et Raspaillou .....</b>	<b>11</b>
1. Fonctionnement actuel de la filière de Pain et Partage Montpellier .....	11
a) Production de blé.....	11
b) Transport et stockage du blé .....	12
c) Fabrication, stockage et transport de la farine .....	12
d) Fabrication du pain et clientèle .....	13
2. Fonctionnement de la filière Raspaillou.....	14
a) Production de blé .....	14
b) Transport et stockage .....	15
c) Fabrication, stockage et transport de la farine .....	16
d) Fabrication du pain.....	17
3. Points de vigilance pour chacun des acteurs .....	18
4. Proposition d’organisation future .....	20
a) Stockage individuel / collectif.....	20
b) Partenariat avec Sud Céréales .....	21
<b>Conclusion.....</b>	<b>23</b>

# Table des illustrations

Tableau 1 Liste des entretiens réalisés .....	6
Figure 1 Schéma de la filière actuelle de Pain et Partage .....	13
Figure 2 Schéma de la filière Raspaillou .....	17
Figure 3 Comparaison des prix entre les filières .....	19
Figure 4 Schéma d'une possible filière en partenariat avec BIOSUD .....	22

## Acronymes

CIVAM: Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

PACA: Provence Alpes Côtes d'Azur

P&P: Pain et Partage

CUMA : Coopérative d'utilisation de matériel agricole

SAU: Surface Agricole Utile

## Note au lecteur

Le document ici diffusé est légèrement différent de celui produit pour l'étude. En raison de leur caractère confidentiel, les prix pratiqués aux différents maillons des filières n'y ont pas été reproduits

# Introduction

La structuration d'une filière territoriale implique a minima de connaître l'ensemble des acteurs de chaque maillon de la filière. Une filière d'approvisionnement en pain bio local comprend un nombre d'acteurs différents à identifier : des producteurs de blé tendre bio, des transporteurs, des organismes stockeurs, des transformateurs blé/farine (le moulin), des boulangeries (artisanales ou industrielles) et des clients (restaurations collectives, particuliers). A ce jour, une seule filière de production locale de pain bio a été initiée dans la région Occitanie, nommée « Raspailou ». Celle-ci a été créée par un groupement de producteurs et se situe dans le Gard. L'objectif de cette filière, composée initialement de producteurs et d'un meunier, était de pallier les fluctuations des prix du blé sur le marché pour assurer un prix de revient stable aux agriculteurs.

Parallèlement à son actuelle expansion, la société Pain et Partage, boulangerie sociale et solidaire implantée à Montpellier depuis 2014, souhaite un approvisionnement local en blé bio. La boulangerie utilise pour l'instant de la farine issue de la région Provence Alpes Côte d'Azur et envisage une relocalisation en Hérault. Dans ce cadre, l'association interprofessionnelle Sud & Bio a commandité un projet d'étude d'implantation d'une filière blé-farine-pain bio locale dans le département. En effet, Sud & Bio souhaite développer la production de céréales panifiables bio dans l'Hérault et organiser la filière localement pour répondre aux besoins de Pain et Partage Montpellier. Ce projet aidera à la structuration d'une filière Pain et Partage en émergence dans l'Hérault et permettra de développer, structurer et valoriser les filières de productions biologiques régionales.

Pour répondre à cette étude, nous avons décidé d'analyser dans un premier temps les enjeux de la mise en place d'une filière blé-farine-pain bio et locale ainsi que les différents maillons d'une telle filière. Dans un second temps nous étudierons des éléments généraux concernant les filières blé-farine-pain mais aussi le fonctionnement des filières d'approvisionnement local en pain bio notables en France. Dans un troisième et dernier temps, nous réaliserons des entretiens avec les acteurs des filières Raspailou et Pain et Partage Montpellier. Cela nous permettra de comprendre en détail le fonctionnement de ces filières, et d'en relever les points de vigilance. Nous évaluerons ensuite les leviers d'actions possibles, afin de formuler des propositions pour la mise en place d'une future filière dans l'Hérault.

# I. Enjeux et acteurs

Pain et Partage Montpellier souhaite créer une filière blé – farine – pain bio et locale en Hérault. Afin de mieux comprendre ce projet, il est nécessaire de s'interroger sur les origines, les valeurs et les ambitions de la boulangerie, mais aussi sur les dynamiques actuelles du département concernant le blé tendre et ses filières. A partir de ces éléments, la méthodologie de notre étude a été construite, notre but étant d'apporter une analyse des filières actuelles et des pistes d'actions pour la future filière.

## 1. Naissance de Pain et Partage Montpellier

L'idée de Pain et Partage (P&P) a vu le jour, à la fin des années 80, dans le but d'apporter une aide au peuple roumain. Grâce à l'association P&P créée en 1993, des boulangeries solidaires sont alors nées en Roumanie afin de favoriser le développement local et la réinsertion de personnes démunies. Dans cet esprit, P&P a voulu utiliser les compétences acquises en Roumanie pour réaliser un projet d'insertion similaire en France. C'est en 1998, que la première société Pain et Partage a été créée, à Marseille, dans le but d'allier un projet d'insertion professionnelle et d'approvisionnement de pain bio local pour la restauration collective. P&P est donc une boulangerie sociale et solidaire axée sur trois caractéristiques :

- Fabrication de pain bio (certifié AB), avec une farine sans additifs ni améliorants.
- Approvisionnement local des matières premières, dans une logique de circuit court, en lien avec l'amont de la filière (producteurs et meunier). La création de lien entre les acteurs est ainsi au cœur des préoccupations de P&P.
- Défense de le bio pour tous, et envie de continuer de travailler avec leurs clients historiques : des associations caritatives.

Finalement, P&P fabrique un pain bio, local et solidaire.

La volonté de reproduire la démarche de P&P Marseille, dans d'autres villes françaises, a entraîné la création de la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) Bou'Sol en 2013. Elle a pour principal objectif le développement de l'approvisionnement en pain bio à destination de la restauration collective, à travers l'émergence de nouvelles boulangeries solidaires P&P. Les boulangeries solidaires P&P sont liées à Bou'Sol dans le cadre d'un contrat de marque. Elles rémunèrent Bou'Sol qui, en contrepartie, assure une animation de réseaux et apporte des fonctions de supports (animation filière, liens fournisseurs, négociations...)

Suite à la création de cette SCIC Bou'Sol, un premier essaimage a été réalisé à Montpellier en 2014. La sollicitation est venue de Montpellier par les clients et P&P a donc souhaité commencer une filière en Hérault. C'est donc en août 2014 que P&P Montpellier a vu le jour et les premières productions de pain se sont faites en mai 2015.

P&P Montpellier se fournit actuellement en farine auprès du moulin de Pichard situé en région PACA, actuel fournisseur de P&P Marseille. Ce moulin transforme exclusivement de la farine biologique à partir de différentes céréales et dispose d'une capacité de stockage suffisante avec des coûts de production maîtrisés, ce qui permet à la filière actuelle d'être fonctionnelle au regard des prix bas demandés par la restauration hors domicile.

Parmi les exigences de P&P Montpellier, il est ainsi à noter le maintien d'un prix de vente relativement bas, répondant à la demande de la restauration hors domicile, mais aussi la rémunération équitable de chaque maillon de la filière.

Les premières livraisons de pain étaient à destination de cliniques. Puis de nouveaux clients ont travaillé avec P&P Montpellier : Acte, Del, Sodexo, Midi libre, et d'autres restaurants d'entreprises. La production n'a cessé d'augmenter. P&P a décroché en 2016 le marché de la cuisine centrale de la ville de Montpellier : les cantines scolaires sont donc aujourd'hui

fournies en pain bio par P&P Montpellier. La société essaie de capter le marché local proche de leur lieu de production pour s'étendre. La production va donc s'accélérer. Les besoins de P&P s'élève aujourd'hui à 170T de farine, soit 14-16T/mois. Actuellement, la boulangerie produit 2300 pain/jour. Si P&P accède à d'autres marchés, les besoins seront aux alentours de 200 T de farine.

Aujourd'hui, P&P Montpellier souhaite s'approvisionner localement en farine, c'est à dire créer une filière blé-farine-pain entièrement locale. Construire un circuit de proximité était l'objectif de P&P Montpellier dès sa création. La boulangerie souhaite donc travailler avec un meunier bio héraultais et utiliser du blé produit dans la région. Cette volonté est largement soutenue par la ville de Montpellier qui aspire au développement local de l'agriculture biologique, notamment en blé tendre. En choisissant P&P Montpellier pour l'approvisionnement en pains de ses cantines, la ville avait pour ambition d'améliorer l'impact nutritionnel, organoleptique, environnemental et sociétal de cette consommation de pain. Au-delà de ces aspirations, Montpellier avait également pour but de sensibiliser les producteurs de blé bio en créant une nouvelle débouchée qui valorise au mieux le blé tendre.

## 2. Pourquoi cette étude ?

Sud & Bio, interprofession de l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon, fait partie du comité de suivi mis en place par la Région LR pour le plan national Ambition Bio. L'interprofession souhaite notamment développer la production de céréales panifiables bio dans l'Hérault. En effet, l'offre en céréales bio en France n'est à ce jour pas suffisante pour couvrir la demande des opérateurs de l'alimentation. Ceux-ci peinent donc à s'approvisionner localement en matières premières, et ont même recours à des importations. Ce sont ainsi 47 000 T de blé tendre qui ont été importées lors de la campagne 2014 (Sud&Bio, 2015). Il faut cependant s'attendre dans les prochaines années à une augmentation des productions en grandes cultures sur le territoire, de l'ordre de 30% au niveau national, et de 50% dans le Sud de la France (PACA, LRMP, ALPC).

En Languedoc-Roussillon, une dynamique de croissance de la filière grande culture biologique est à l'œuvre, mais touche majoritairement les départements de l'Aude et du Gard. A contrario, la production de blé tendre biologique en Hérault représente actuellement de faibles volumes, et peine à se développer (Sud&Bio, 2015). En effet, bien que cette culture soit viable dans la région, le manque de débouchés identifiés pour les producteurs et le peu de conseils techniques disponibles sur le territoire freinent l'engagement des agriculteurs dans ce type de production. La volonté de la boulangerie Pain et Partage de relocaliser son approvisionnement se trouve limitée par l'absence à ce jour de filière structurée dans l'Hérault.

C'est pourquoi ceux-ci ont fait appel à Sud & Bio, afin d'étudier la faisabilité et d'appuyer l'organisation de la filière locale. Il s'agit pour Sud et Bio d'une opportunité pour fédérer les agriculteurs produisant du blé tendre, et les accompagner, à la fois dans la structuration de leur débouchés mais aussi dans la recherche d'une meilleure qualité de blé. Cette démarche de structuration de filières locales est aussi importante pour Sud & Bio dans la mesure où elle permettrait de sécuriser les prix pour les différents acteurs. Ainsi pour le blé tendre, on assiste à une perte de parts de marché des meuniers bio français dans les appels d'offres pour la grande distribution (farine en sachets notamment) où les prix sont tirés vers le bas par des farines européennes (notamment allemandes), entraînant en 2015 une quasi-stagnation des écrasements en bio en France. La création d'une filière bio locale, peu inféodée au marché international, serait donc un vrai soutien pour les acteurs du territoire.

A la demande de Sud & Bio, notre rôle consiste à analyser les étapes pour la structuration d'une filière locale P&P Montpellier et clarifier le cahier des charges techniques, les coûts à chaque maillon de la filière et les marges de manœuvre de chaque acteur.

### 3. Démarche

Afin de répondre au projet de Sud&Bio, nous avons réalisé notre étude en trois étapes. Premièrement, une démarche de recherche bibliographique a été entreprise afin de mieux connaître les étapes et les aspects techniques de la fabrication de la farine et du pain, et comprendre le fonctionnement de filières similaires. Cette étude comparative a été menée sur trois filières françaises (hors Hérault) afin de s'inspirer de projets analogues pour identifier les voies que peut prendre la future filière locale P&P.

Deuxièmement, nous avons souhaité analyser l'unique filière bio et locale du département du Gard: la filière Raspailou, afin de mieux comprendre son fonctionnement actuel, de mieux qualifier les processus mis en place entre les acteurs et leurs rôles respectifs. D'autre part, l'analyse de l'organisation actuelle de P&P Montpellier était primordiale pour mieux cerner les tenants et aboutissants de la filière. Pour cela, nous avons réalisé des entretiens auprès des différents acteurs de la filière Raspailou et de la filière actuelle de P&P Montpellier (cf. tableau 1). Par conséquent, nous avons pu schématiser les étapes de ces deux filières, préciser leurs avantages et leurs faiblesses.

	Nom	Organisme	Rôle
Projet	Amélie Berger	Sud&Bio	Aide à la mise en place de la filière locale de P&P Montpellier
	Céline Mendes	CIVAM Bio de l'Hérault	Aide à la mise en place de la filière locale de P&P Montpellier
Filière Raspailou	Cécile Malaval	CIVAM Bio du Gard	Aide à la mise en place et au bon fonctionnement de la filière Raspailou. Lien avec les producteurs et la coopérative
	Béatrice Galli	Coopérative BioSud	Stockage et commercialisation du blé de la filière Raspailou
	Jean-Pierre Passaga	Moulin de Sauret	Mouture du blé de la filière Raspailou
Filière P&P Montpellier actuelle	Benjamin Borel	P&P Montpellier	Co-gérant de P&P, à l'origine de la volonté d'implanter une filière locale P&P Montpellier
	Stéphane Pichard	Moulin Pichard	Stockage et mouture du blé bio de P&P Montpellier

*Tableau 1 Liste des entretiens réalisés*

Dernièrement, via l'ensemble des informations récoltées grâce à la recherche bibliographique et aux entretiens réalisés, nous avons travaillé sur plusieurs pistes d'actions concernant l'implantation d'une filière locale P&P Montpellier. En étant vigilants aux contraintes et aux attentes de chaque acteur, deux scénarios ont été imaginés et parmi eux, plusieurs possibilités. Nous avons également souligné les points de vigilance qui nous semblent importants à prendre en compte lors des choix qui se feront dans les prochains mois.

## **II. Éléments généraux sur les filières blé – farine – pain**

Pour mieux comprendre le fonctionnement d'une filière blé-farine-pain, il nous a semblé nécessaire, dans un premier temps, d'analyser la place de la production de blé bio en agriculture biologique en France, les caractéristiques du blé tendre bio ainsi que les modes de panification employés. Puis, dans un second temps, nous présenterons les principales filières existantes de pain bio en France afin de les comparer entre elles et de mieux comprendre les enjeux de la mise en place d'une telle filière.

### **1. Repères sur la filière blé – farine – pain bio en France**

#### **a) Le pain bio : un produit phare de l'agriculture biologique**

En France, l'agriculture biologique ne cesse de s'accroître. Le nombre de producteurs a notamment augmenté de plus de 10% en 2016 par rapport à l'année précédente, et la surface agricole utile (SAU) biologique représente 5,8% de la SAU totale française (Agence Bio, 2016). Les proportions varient de façon importante selon les cultures : par exemple, les fruits et légumes sont les plus cultivés biologiquement. Pourtant, ce sont les grandes cultures qui progressent le plus, et le blé tendre, le maïs grain et l'orge sont en tête de la production céréalière biologique. Le blé tendre bio a notamment connu une progression de plus de 30% entre 2014 et 2015 (en comptabilisant les surfaces bio et en conversion) (Agence Bio, 2016). Finalement, les céréales biologiques destinées à l'alimentation humaine connaissent un fort engouement et représentent 40% du marché des produits biologiques transformés dont la majorité est associée au secteur de la panification (David, 2004).

Cet enthousiasme s'explique par l'image favorable des aliments biologiques auprès des consommateurs. Le pain bio est notamment l'un des leaders de la transformation bio. En effet, en 2007, plus de la moitié des entreprises de transformation certifiées bio fabriquaient du pain (Biolinéaires, 2009). Même si la consommation de pain diminue petit à petit, elle reste forte et la demande en pain bio augmente. Par ailleurs, la restauration collective est de plus en plus intéressée par le bio, avec en 2016 58% des établissements de restauration collective déclarant proposer des produits biologiques (Agence Bio, 2016). L'intégration de pain bio, un aliment symbole commun à tous, dans le repas reste le plus accessible. Le pain est ainsi le produit le plus acheté en restauration collective proposant du bio : 32% des pains qu'ils achètent sont bio. Pour beaucoup, la transition vers le bio commence par là et permet de sensibiliser les consommateurs. Dans cette mouvance, les cantines scolaires proposant du bio sont 36% à acheter du pain frais bio en 2016 (Agence Bio, 2016).

#### **b) Qualité du blé : entre rendement, taux de protéine et variétés**

Le blé tendre est le plus cultivé en France. Il peut atteindre des rendements records, particulièrement dans les régions favorables aux grandes cultures et grâce à l'apport importants d'engrais et de produits phytosanitaires. En agriculture biologique, le rendement est nettement plus faible. La moyenne nationale s'établit à 39 quintaux/ha en bio contre 75 en conventionnel (Agence Bio, 2016). A dire de professionnels de la filière, les producteurs du Languedoc-Roussillon présentent des rendements encore plus bas. Par exemple, les producteurs du Gard ont des rendements de 20 quintaux/ha environ.



La teneur en protéine des grains de blé est une caractéristique importante concernant la qualité du blé. Le blé bio a des taux de protéine variables et généralement plus bas que le conventionnel, puisque la fertilisation minérale est impossible et la fertilisation organique limitée. De plus, plus le rendement est élevé, plus la teneur en protéine est faible. Cette dernière ne doit finalement pas être la seule à être considérée mais c'est plutôt le couple « variété - teneur en protéine » qui doit être analysé. Si la variété est bien choisie, il est possible de faire « du bon pain avec des teneurs en protéine faible » (Coulombel, 2008). De plus, l'assemblage de variétés complémentaires peut largement compenser la faible valeur en protéine d'une variété. Le choix des variétés dépend des potentialités agronomiques et environnementales du site mais aussi de la conduite culturale que va mener le producteur. De façon générale, la variété Renan est la première variété cultivée en bio en France (30% des surfaces en bio), car elle présente une très bonne base meunière et boulangère selon les meuniers (Coulombel, 2008).

Parmi les critères de qualité du blé (variété, teneur en protéine, méthode culturale), on compte également le stockage. En effet, la céréale doit conserver son pouvoir germinatif durant la phase de stockage, c'est-à-dire une fois mise en silo. Les blés ne sont mis en stockage que s'ils correspondent aux normes officielles, c'est-à-dire être de qualité «S.L.M.», saine, loyale et marchande. Cela correspond entre autres à une densité de 76kg, à une humidité inférieure à 14%. L'installation de l'organisme stockeur doit être conçue pour que des lots de blé de qualité différente soient stockés séparément. La farine recherchée sera par la suite obtenue par le meunier qui assemblera les différents lots de blé.

Le prix du blé bio dépend de nombreux facteurs mais généralement son prix moyen oscille entre 350 et 450 euros la tonne contre 120 à 190 dans le conventionnel (FranceAgriMer, 2017)

### **c) Valeur nutritionnelle de la farine et fabrication de pain bio**

Il existe deux types de moulins à farine : des moulins à cylindre ou à meule de pierre. Traditionnellement, la farine bio se transforme sur meule de pierre car les teneurs en matières minérales et en fibres, dans la farine, sont plus élevées. D'autre part, on distingue plusieurs types de farine, ceci correspond au pourcentage de matières minérales présentes dans la farine après la mouture. On l'appelle également le taux de cendre car il s'agit du poids de cendres dans 100g de matières sèches. Une farine blanche a un type faible : T45, T55. La farine complète est d'un type T150. La farine, dite bise, de T80 est particulièrement appréciée pour les fabrications de pain bio. Or, la voie principale pour produire des farines T80 est actuellement la mouture sur cylindres, car le meunier incorpore, à la farine blanche, une deuxième farine, tirée du gruau. Le gruau étant le grain moulu grossièrement, c'est-à-dire un grain de farine non réduit en poussière, mais sans trace de son (résidu de la mouture représentant en majeure partie l'enveloppe du grain). Par conséquent, une farine bio peut tout à fait être fabriquée par un moulin à cylindres.

Pour finir, le pain bio se fabrique à partir de différents ingrédients :

- farine bio
- sel (sans additif) : il s'agit généralement de sel marin non raffiné
- eau : du réseau ou de source
- levure fraîche (non chimique et sans OGM)
- levain : pâte en fermentation provenant d'un mélange de farine et d'eau, sans apport de levure. La fermentation est spontanée et elle est entretenue et développée par des apports successifs de farine et d'eau.
- autres ingrédients autorisés par la réglementation AB. Par exemple, l'ajout de gluten ou de farine de fève est possible car ils améliorent la valeur boulangère de la farine (lorsque la qualité des récoltes est faible) (BioLinéaires, 2009)

La fabrication du pain se compose du pétrissage, du mélange des ingrédients (farine, eau, sel, levure ou levain), puis de la fermentation en cuve : la pâte lève alors. La pesée des pâtons a ensuite lieu, puis le façonnage du pain, une nouvelle fermentation (l'apprêt), la cuisson et le ressuage (c'est-à-dire le refroidissement où la vapeur d'eau et le CO<sub>2</sub> s'échappent des pains).

Par ailleurs, le prix du pain n'est pas lié exclusivement au coût des ingrédients mais lié majoritairement aux coûts engendrés par l'énergie qu'il faut pour le cuire et les frais généraux des boulangeries. Selon le portail des artisans boulangers, la répartition du coût d'une baguette en France se fait ainsi (Artisans boulangers, 2011) :

- 19% liés aux coûts de la farine, la levure, le sel et l'eau
- 53% liés aux salaires et aux charges.
- 11% liés aux frais divers (impôts, emballage, transport, amortissement).
- 11% liés à l'énergie et au loyer.
- 6% liés à la marge

Le coût de la farine impacte donc peu le prix du pain, et représente finalement que 11% du prix total (Confédération nationale de la boulangerie française).

## **2. Analyses bibliographiques d'autres filières blé-farine-pain**

### **a) La filière "Pain Bio d'Ile de France"**

Plusieurs filières en France relèvent de la même démarche de production d'un pain bio local que P&P. Ainsi en Ile de France, la filière "Pain Bio d'Ile de France", créée en 2003 à l'initiative du GAB et soutenue par la Région, fait partie des filières connues à l'échelle nationale. Elle regroupe des producteurs des Yvelines, de l'Essonne et de Seine et Marne, engagés sur des critères de qualité via un cahier des charges. Le blé produit est ensuite transformé par deux moulins bio de la région, écrasant sur meule de pierre et produisant une farine de type supérieur à T80. Les boulangers impliqués dans la filière s'engagent sur des pratiques de panification telles qu'un pétrissage lent, une fermentation longue et l'absence d'additifs. La forme du pain produit est aussi caractéristique de la marque "Bio d'Ile de France" : il se trouve sous forme de boule de 400g, dans une barquette octogonale, représentant les 8 départements d'Ile de France. La filière bénéficie sur son territoire de 30 points de ventes, en boulangeries artisanales et magasins, et a aussi des débouchés en restauration scolaire et d'entreprise.

### **b) La filière "Ptinor"**

Sur le même schéma, la région Nord Pas de Calais possède aussi son pain bio : le Ptinor. Lancée en 2014 à l'initiative du Club Bio, la structuration de la filière est soutenue par A PRO BIO, interprofession des acteurs de la filière biologique en Nord Pas de Calais, et la Région. L'objectif initial était de relocaliser l'ensemble d'une filière de panification afin de mettre en valeur le savoir-faire et la qualité des blés de la région. Les producteurs sont des céréaliers de la région, mais aussi de Somme et d'Oise, en raison du déficit de grandes cultures sur le territoire. Leur blé est collecté et stocké via la coopérative Biocer et la société Cap Bio Nord, qui s'engagent à séparer les lots durant cette étape. La transformation est ensuite réalisée au Moulin Waast, moulin bio produisant, sur cylindre, 500 à 600T par an de farines issues du Nord Pas de Calais et de Picardie. Enfin, une douzaine de boulangeries artisanales et quelques magasins spécialisés disposant d'un fournil réalisent une gamme de 3 pains, fabriqués avec un levain naturel, à base de miel de châtaigne et de jus de pomme bio, sans additifs ni colorants : farine de blé T65, maïs et 5 céréales.

Les différents maillons de la filière sont engagés au travers de la Charte Ptinor, garantissant transparence, traçabilité et prix justes tout au long de la filière. Les débouchés sont la vente directe, les magasins spécialisés ne possédant pas de fournil, et la restauration collective.

### **c) La filière “Noste pan”**

En Pyrénées Atlantique, la filière NOSTE PAN s'est développée depuis peu et a commencé à produire ses premiers pains en novembre 2015. Cette filière produit de la farine conventionnelle et bio. Elle rassemble 10 agriculteurs, dont la moitié travaille en biologique. Le stockage du blé se fait de façon individuelle chez les agriculteurs. Selon les agriculteurs et la distance, le transport de leur production jusqu'au moulin peut être effectué soit par les agriculteurs eux-mêmes soit par un prestataire de service. Le meunier en partenariat avec NOSTE PAN est certifié bio. Ne disposant pas d'espaces de stockage, le moulin travaille à flux tendu. Cette jeune filière produit une faible quantité de farine biologique. En 2016, la quantité de blé bio récoltée s'élevait à 8,5 T seulement et à 18,5 T en 2015. A ce jour, la filière NOSTE PAN vend seulement de la farine aux particuliers et n'a pas trouvé de clients boulangers ou de restauration collective.

D'autres initiatives de plus faible ampleur ont pu être notées notamment en Vendée où une poignée d'agriculteurs, un artisan meunier et deux boulangers souhaitent depuis août 2016 créer une filière locale de pain bio nommée “Les pains de l'Autise”. Cependant, les filières bio et locales structurées et possédant un nom ou une marque établis, comme celle présentées ci-dessus, restent peu nombreuses en France. On voit que dans plusieurs cas, ce sont des interprofessions liées à la bio qui ont initié la filière, dans une volonté de valorisation de la production régionale. Des différences apparaissent entre les filières présentées, notamment sur la nature des clients, le type de farine réalisée mais aussi sur les modalités de stockage mises en œuvre : on retrouve du stockage à la ferme, réalisé par le moulin, ou encore l'intervention d'un organisme stockeur. Dans le cas du pain Ptinor, la question du stockage a tout d'abord constitué un frein au développement de la filière, qui n'a pu se mettre en place qu'une fois l'organisme stockeur mobilisé. Cette étape du stockage représente donc un point clé de la filière, qu'il nous faudra aborder dans la suite de notre étude.

# III. Propositions d'actions à partir de l'étude des filières Pain et Partage et Raspailou

La boulangerie Pain et Partage Montpellier s'approvisionne actuellement auprès de producteurs et d'un meunier de la région Provence Alpes Côte d'Azur (PACA), mais souhaite construire une filière de proximité en Hérault. Nous allons étudier la structuration actuelle de la filière P&P Montpellier afin de connaître les caractéristiques à conserver et les points de vigilance à souligner dans la mise en place de la future filière.

Nous allons ensuite analyser l'unique filière farine-blé-pain gardoise, la filière Raspailou, de manière à évaluer sa possible contribution à l'organisation de la future filière territorialisée pour P&P. En effet, il est possible que cette dernière s'insère sur la filière Raspailou, dont les caractéristiques sont proches.

Pour la construction de la filière locale P&P Montpellier, nous étudierons dans un troisième temps les exigences de chacun des acteurs potentiels de cette filière : boulangers, moulin, coopérative. Suite à cela, des propositions seront formulées par rapport aux étapes clés identifiées et aux marges de manœuvre des acteurs, afin de faciliter les échanges pour une future coopération.

## 1. Fonctionnement actuel de la filière de Pain et Partage Montpellier

Depuis 2015, P&P Montpellier a pour but de fabriquer du pain bio et solidaire et fournit actuellement de nombreux clients de la restauration collective. Cette filière se compose de producteurs de blé de la région PACA, du moulin Pichard basé dans les Alpes de Haute Provence et de la boulangerie P&P Montpellier. L'acteur principal de cette filière est le moulin puisqu'il réalise de nombreuses opérations concernant le blé et la farine destinés à P&P et qu'il prend les principales décisions concernant les cahiers des charges du blé en amont et de la farine en aval.

Ce moulin est un moulin exclusivement bio, depuis 30 ans, et fabrique de la farine à partir de différentes céréales : blé, seigle, épeautre, sarrasin etc. Le moulin s'approvisionne en blé et blé améliorant (provenant généralement d'Italie) de façon directe auprès des producteurs, ou plus rarement via des négociants (locaux ou italiens). La spécificité du moulin Pichard est de travailler sans additif avec des qualités de blé appropriées. Par ailleurs, la farine fabriquée pour P&P représente 10-12 % de la production de farine totale du moulin.

### a) Production de blé

Les producteurs de blé bio destiné à la filière P&P Montpellier sont situés dans la région PACA et sont liés au moulin Pichard. Il n'existe pas de contrat direct entre les producteurs de blé et P&P, les producteurs ne sont donc pas engagés dans la filière P&P, mais l'accord est réalisé entre les producteurs et le moulin Pichard. Ainsi le meunier, Stéphane Pichard, a une relation privilégiée avec les producteurs. Par conséquent, c'est le moulin qui choisit chaque année les blés qui serviront à fabriquer la farine pour P&P afin de satisfaire les exigences de la filière en termes de qualité. Cette démarche permet d'éviter les problèmes de qualité lors des mauvaises années (liées aux problèmes météorologiques) et de choisir au mieux les blés utilisés. Le blé se vend à environ XXX € / tonnes.

## **b) Transport et stockage du blé**

Une partie des producteurs livre leurs grains directement au moulin, dans d'autres cas, le moulin va chercher le blé chez les producteurs ou fait appel à un transporteur qui amène la récolte depuis l'exploitation jusqu'au moulin. Les livraisons se réalisent majoritairement au moment de la récolte, mais quelques producteurs livrent en cours d'année s'ils ont des capacités de stockage à la ferme. En effet, ces derniers préfèrent stocker le blé et le vendre lorsque le cours de cette matière première est favorable ou le font afin d'avoir une prime au stockage, offerte par le moulin pour ceux qui ont stocké leur blé dans de bonnes conditions. D'autres producteurs livrent leur récolte chez un négociant qui le vend ensuite au moulin.

Le transport jusqu'au moulin représente un coût de XXX € par tonne. A cause des routes sinueuses et du temps de chargement important chez les producteurs, les trajets sur la région reviennent aussi cher que le transport depuis l'Italie.

Dans la majorité des cas, le moulin effectue donc le stockage du blé. A la réception du blé, le moulin effectue le contrôle de la qualité des grains en prélevant un échantillon. Une première vérification visuelle est effectuée, en vérifiant également l'absence de ravageurs. Un contrôle de la quantité de protéine, du taux d'humidité et de la dureté (pour identifier la variété utilisée) des grains est ensuite réalisé via un infralyseur (analyse à l'infrarouge). C'est principalement le moulin qui définit le type de blé le plus approprié pour les méthodes de panification de P&P, puis conseille les agriculteurs sur les conduites culturales et les actions à mener.

Le moulin a pour objectif d'avoir des silos les plus homogènes possibles, et dirige donc le blé dans un silo ou un autre en fonction des résultats du contrôle de qualité. Sur place Stéphane Pichard détient 9 silos. Il loue également, pendant la période estivale, quelques silos à 5 km du moulin. Chaque silo peut contenir 100 T de blé. Le moulin de Pichard dispose de matériel pour homogénéiser les grains des producteurs au sein d'un même silo. Il arrive parfois que P&P n'utilise pas toute la récolte destinée. Le blé de P&P est alors utilisé pour d'autres fabrications.

## **c) Fabrication, stockage et transport de la farine**

Pour un client comme Pain et Partage, le moulin produit de la farine T65 dite de "terroir". Dans ce cas, le moulin n'ajoute pas de blé améliorant à forte teneur en protéine, pour compenser son absence dans les grains originaux, ni d'additifs de panification, et n'utilise que du blé local. Il n'y a pas de cahier de charges techniques écrit concernant la farine. Cependant, le taux de protéine est attendu autour de 10 – 10,5.

Après la fabrication de la farine, les produits finis sortant du moulin sont eux aussi analysés : le moulin analyse la farine par infrarouge, et sous-traite les analyses de sensibilité, métaux lourds, toxine, etc. qui sont réalisées par sondage et échantillon.

Le moulin dispose de peu d'espace de stockage en sac de farine. La farine est donc stockée entre une semaine et 10 jours maximum. Les quantités de farine livrées à Montpellier sont de 15 à 20 T par mois, avec un creux au moment des vacances scolaires. La livraison est réalisée sur palette (environ 12 palettes de 800 kg /livraison) et effectuée en partie par le moulin Pichard. Le moulin possède 2 camions roulant tous les jours, de 9 et 13 T de charge utile. La livraison peut se faire aussi par un transporteur extérieur (car la livraison est simple). Même si le coût de la livraison est très variable, le moulin a des prix rendus : il n'y a donc pas de différence de prix pour le client P&P si le moulin livre ou s'il s'agit d'un transporteur.

Concernant le prix, Stéphane Pichard a pour objectif d'éviter trop de fluctuations dans les prix de vente de farine et d'achat du blé : les prix sont donc assez stables au moulin d'une année sur l'autre mais ils prennent en compte tout de même les variations du marché de

façon atténuée. Les variations de prix du blé se répercutent sur celui de la farine, dans la mesure où pour XX € de farine, environ 50 centimes sont liés au coût du blé. Le prix de vente de la farine est de XXX €/kg, sachant que la farine se vend par sac de 25 kg, sur des palettes de 800 kg. Ainsi, le prix de vente de la farine de P&P est particulièrement bas. En effet, les prix concernant la restauration collective sont significativement plus faibles que ceux pratiqués dans les boulangeries individuelles. P&P utilise de la farine blanche, ce qui nécessite 125 kg de blé pour 100 kg de farine.

## d) Fabrication du pain et clientèle

P&P Montpellier est livré en farine tous les 15 jours. La boulangerie compte 8 salariés dont 6 en parcours d'insertion. A l'horizon 2017, l'entreprise emploiera 10 salariés dont 7 en parcours d'insertion. En effet, sa production de pain ne cesse d'augmenter. Elle s'élève actuellement à 2300 pain/jour. Les besoins de P&P s'élèvent donc à 170 T de farine, soit 14-16T/mois. Si P&P accède à d'autres marchés, les besoins seront aux alentours de 200 T de farine.

Les principaux clients de P&P Montpellier sont des cliniques, les entreprises Acte, Del, Sodexo ou encore Midi libre. Le dernier marché obtenu est celui de la cuisine centrale de la ville de Montpellier. Le prix des pains destinés à la restauration collective s'échelonne entre XXX et XXX €/kg. Le prix au client dépend de la quantité de pain acheté, de la récurrence des achats et de la facilité de livraison.

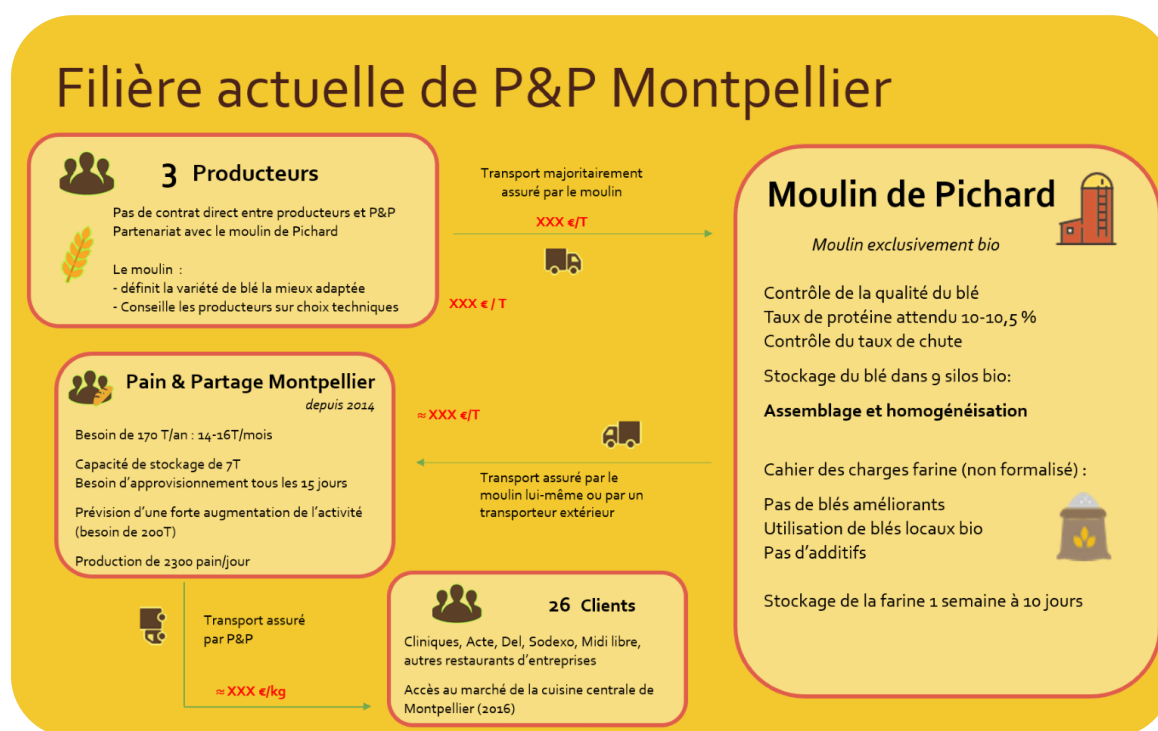


Figure 1 Schéma de la filière actuelle de Pain et Partage

Finalement, la place du moulin Pichard dans cette filière est prépondérante. A l'interface entre producteurs en amont et boulangers en aval, le meunier est au cœur des décisions en ce qui concerne la qualité du blé et de la farine, les quantités et les prix. En effet, du conseil aux agriculteurs sur leurs pratiques, jusqu'à la réalisation du type de farine souhaité par P&P Montpellier, Stéphane Pichard est en grande partie le garant du bon fonctionnement de la

filière actuelle. La contractualisation de ce mode de fonctionnement étant rare, nous voyons que la confiance envers cet acteur est forte. La création d'une nouvelle filière en Hérault suppose une implication similaire du meunier. Nous pouvons voir par la suite que le meunier M. Passaga a une place toute aussi importante dans la filière Raspailou. Ainsi, la transmission de savoir et de confiance est réellement essentielle dans ce type de filières dont la réussite même repose sur quelques acteurs.

## **2. Fonctionnement de la filière Raspailou**

Dans l'éventualité d'une nouvelle filière locale P&P Montpellier fonctionnant avec le Moulin de Sauret, seul moulin bio de l'Hérault, il semble pertinent d'analyser la filière Raspailou qui intègre ce même moulin. La possibilité de greffer la nouvelle filière sur la filière Raspailou est ainsi une des options à explorer.

La filière Raspailou s'est développée dans le Gard suite à la rencontre en 2007 de boulangers et de céréaliers. Face à la fluctuation des prix du blé tendre, et à la difficulté pour les producteurs de valoriser leur blé dans la région, l'idée est née de créer une filière locale mettant en relation tous les acteurs de la filière pain et leur garantissant un revenu et un approvisionnement stable.

La marque Raspailou est donc déposée en 2010, et portée tout d'abord par l'UMAB du Gard, syndicat des artisans boulangers. Cette année marque aussi l'entrée dans la filière du Moulin de Sauret, seul moulin produisant de la farine biologique de l'Hérault. Pour faciliter les échanges entre les différents acteurs, l'association Raspailou voit le jour en 2014, regroupant tous les maillons de la filière, et présidée par M. Passaga, directeur du Moulin de Sauret. La marque Raspailou est alors cédée à l'association.

Dans le cadre d'un soutien aux initiatives de développement territorial et de valorisation de production locale, ce projet a été financé par le département du Gard, la Région, et la DRAAF Languedoc Roussillon. Durant les premières années, l'accompagnement des boulangers a été réalisé par l'UMAB et la Fédération Régional des Boulangers. Le Civam Bio du Gard est, quant à lui, venu en appui aux producteurs dans leur structuration et la production de blé tendre bio panifiable.

Sous l'impulsion de l'UMAB et du CIVAM, les boulangers ont décrochés un marché public de restauration collective avec les collèges gardois. Ce sont ainsi, en 2014, 20 000 enfants qui mangent du pain Raspailou à la cantine produit parmi les 37 boulangers répartis dans l'Hérault et le Gard.

Actuellement, la filière Raspailou comprend quatre types d'opérateurs : les producteurs de blé biologique adhérents, la coopérative Sud Céréales qui réalise le stockage, le Moulin de Sauret qui fabrique la farine de la marque et les boulangers adhérents.

### **a) Production de blé**

Partant de 5 agriculteurs en 2008, ce sont actuellement entre 15 et 20 producteurs Gardois qui sont engagés dans la filière Raspailou, en fonction des rotations culturales. Ils sont regroupés à travers l'association BioCéréaGard et adhérents à la coopérative Sud Céréales. Afin de pouvoir produire du blé à destination de la filière Raspailou, les producteurs doivent être adhérents à l'association et sont ainsi soumis à un cahier des charges techniques. Le CIVAM conseille les producteurs sur les variétés à cultiver afin d'avoir un mélange de grains satisfaisant, en s'inspirant du fascicule des variétés recommandées par la Meunerie Française et du catalogue des semences proposées par la coopérative Agribio Union. En

effet, cette coopérative présente une grande diversité de semences, à la différence de la coopérative Sud Céréales qui propose seulement deux variétés de blé. Ainsi, les producteurs s'approvisionnent en semences majoritairement auprès d'Agribio Union. Les rendements relevés auprès des producteurs de la filière sont globalement faibles : autour de 20 quintaux/ha.

Les producteurs n'ayant pas d'obligation de surface ou de quantité produite, le CIVAM réalise chaque année une enquête auprès des producteurs Raspaillou afin de connaître les surfaces de blé semées à la fin de l'année, pour pouvoir estimer la quantité qui sera récoltée. Les besoins de la filière en blé représentent 170T/an.

Le blé destiné à la production de Raspaillou doit avoir un taux de protéine supérieur à 9%, Dans l'idéal, le meunier souhaite recevoir un blé à un taux de protéine de 11%.

## **b) Transport et stockage**

Le blé produit est acheté par la société BIOSUD. Celle-ci a été créée par Sud Céréales et la société Thomas pour piloter une filière biologique commune pour le Sud-Est de la France, commercialiser l'ensemble des collectes bio des 2 organismes stockeurs, et définir la démarche qualité, depuis la production jusqu'au produit fini. La société BIOSUD est composée de 3 entités, chacun ayant 33% des parts de la société :

- Arterris zone SUD CEREALES
- Société Thomas: qui dispose de nombreuses terres biologiques et qui collectent la marchandise
- Scad (Société Commerciale Agricole de Distribution) : société de conseil en culture et en vente d'engrais

Au début de la filière Raspaillou, la société BIOSUD proposait une prestation de service pour le stockage et le tri du blé, dont les producteurs conservaient la propriété. Un contrat était donc établi directement entre les producteurs et le meunier. Cela n'étant pas satisfaisant pour BIOSUD, la société a préféré en 2014 mettre en place avec les agriculteurs un contrat particulier, reprenant les termes du contrat existant au préalable avec le moulin.

Le prix du blé est donc fixe, à XXX € environ pour les producteurs. Le paiement des producteurs se fait en trois fois : un premier versement est effectué en octobre-novembre (après le stockage du blé), le deuxième en mars et le solde en juin lorsque la totalité du blé a été vendu. La société BIOSUD assume un coût de transport de XXX €, pour acheminer le blé du producteur au silo.

La filière Raspaillou dispose d'une cellule de 300 T pour sa production, située au Mas Julian, à Arles. Si la production dépasse ce tonnage, une partie de la production est alors mélangée dans les autres cellules. En cas de manque par rapport aux besoins de la filière, un approvisionnement complémentaire est alors apporté par Sud Céréales. En entrée du silo, l'organisme stockeur se charge de réaliser un test de qualité sur le blé, à l'aide d'un infralyseur. Cela permet de connaître la qualité du blé de chaque producteur, avant mélange dans la cellule, et donc de retirer de la filière Raspaillou les productions qui seraient vraiment en deçà du taux de protéine accepté. Le silo Raspaillou ne subit pas d'homogénéisation au cours du stockage du blé.

La société BIOSUD revend ensuite le blé au moulin de Sauret, et se charge du transport via un prestataire extérieur. Le prix du blé est alors de XXX €/T, ce qui comprend entre XXX et XXX € de transport. Le coût de service de BIOSUD est facturé à hauteur de XXX € / T.



### **c) Fabrication, stockage et transport de la farine**

Le Moulin de Sauret a un rôle central dans la filière Raspaillou. Ce moulin est le seul moulin de l'Hérault et du Gard à produire actuellement en bio, mais il produit aussi et en majorité de la farine conventionnelle. La particularité de ce moulin est qu'il se concentre exclusivement sur la fabrication de farine de blé et d'épeautre. Avant d'intégrer la filière Raspaillou, le moulin vendait de la farine bio, mais n'en produisait pas par manque d'approvisionnement local. Le directeur du moulin, M. Passaga a trouvé un intérêt éthique à rejoindre la filière pour développer une production locale pour une population de proximité. Ce dernier a d'ailleurs été élu président de l'association Raspaillou, ce qui traduit son implication forte dans la structuration de la filière.

Le moulin dispose de 10 silos dont 1 seul est consacré au blé bio Raspaillou, d'une contenance de 25 à 30T. Ainsi, la farine bio ne représente qu'une petite partie de sa production. Le blé acheté à BIOSUD est réceptionné par le moulin de Sauret une fois par mois, à raison de 20T par livraison en moyenne.

A réception du blé, le moulin réalise des analyses de qualité. M. Passaga ne réalise en revanche pas de contrôle d'homogénéité, et ne dispose pas d'outils d'homogénéisation des grains de blés une fois dans ses silos de stockage. Il est donc important d'avoir une production homogène entre agriculteurs, ou un mélange des grains en amont avant l'arrivée au moulin, ce qui n'est pour l'instant pas effectué dans le silo de Sud Céréales. Pour la filière Raspaillou, il arrive ainsi que le moulin ajoute du gluten, du malt et du levain bio lorsque le contrôle des grains en entrée révèle une qualité insuffisante pour la production de farine, ce qui est pour l'instant généralement le cas. Le moulin de Sauret joue donc un rôle de facilitateur en modifiant la composition de la farine pour simplifier le travail de panification des boulangers.

Le moulin de Sauret produit de la farine Raspaillou en fonction des commandes de ses clients. Une seule mouture bio de 4-5 heures est réalisée par mois, soit l'équivalent d'environ 12-15 T de farine. Le silo est donc vide à peu près une semaine par mois, pendant laquelle les stocks de farine suffisent à fournir les clients. Lors de la production de farine bio, il est nécessaire de vidanger le moulin, en faisant passer une partie du blé bio dans le circuit, qui sera ensuite déclassée. La farine produite est de type T65, mais détient une teneur en cendre assez élevée, qui la rend assez proche de la catégorie T80.

La farine est stockée pendant 15 jours en moyenne, en sac de 25kg, avant d'être livrée aux boulangers par le moulin. Le moulin de Sauret possède donc plusieurs camions permettant de livrer la farine, à raison de 8T par camion. Le prix de vente comprend également le transport du moulin jusqu'au client. Il est d'environ XXX € / T de farine Raspaillou. En l'absence d'ajout d'additif à la fabrication de la farine, celle-ci est vendue XXX € / T de farine. M. Passaga vend cette farine celle-ci est vendue XXX € / T. Cette farine est très proche de celle recherchée par Pain et Partage. A ce jour, la société Pain et Partage a déjà effectué un test de panification avec la farine utilisée par la filière Raspaillou sans ajout d'additif. Les résultats ont été positifs. En matière de propriétés de la farine, il semblerait que la farine Raspaillou soit utilisable pour la production de pain pour Pain et Partage.

Dans l'éventualité d'une coopération entre la société Pain et Partage et le moulin de Sauret, M. Passaga a annoncé qu'il serait prêt à vendre ce même type de farine en dessous des XXX €/T pratiqués actuellement.

## d) Fabrication du pain

Après avoir été dans un premier temps en augmentation jusqu'en 2013, où les boulangers étaient 50, il est maintenant en baisse avec 35 à 40 boulangers. La filière ressent donc le besoin de faire venir de nouveaux artisans boulangers, mais cela est freiné par les contraintes organisationnelles (séparation production bio / conventionnelle) et financières (coûts de certification) liées au mode de production du pain en AB. Cependant, l'augmentation de la quantité de farine Raspailou vendue montre que les boulangers de la filière se sont appropriés la démarche et ont réussi à pérenniser ce mode de production dans leur fournil.

Le cahier des charges techniques propre à la filière Raspailou inclut des indications sur les méthodes de panification. Il est important de noter que le boulanger ne se voit pas imposé un prix de vente pour le pain issu de la farine Raspailou. En effet, la présentation du pain et sa qualité, propres à chaque boulanger, influent sur le prix de vente en boulangerie. Un boulanger vend environ XXX € les 250g de pain cuit de la filière Raspailou.

Les ventes en boulangeries et la restauration collective, avec le marché des collèges du Gard, sont les principaux débouchés de la filière Raspailou. Le prix plus faible du pain vendu en restauration collective est seulement répercuté sur le revenu du boulanger et non sur la filière Raspailou.



Figure 2 Schéma de la filière Raspailou

## **Comparaison de la filière Pain et Partage actuelle et de la filière Raspailou**

Suite à l'analyse des deux filières de production de pain bio, on constate que les débouchés sont différents. Alors que la filière Raspailou vend principalement sa production de farine à des boulangeries artisanales, la société Pain et Partage alimente exclusivement la restauration collective. Cette différence a un impact direct sur le prix de vente de la farine.

De plus, il existe un maillon supplémentaire dans la structuration de la filière Raspailou, la coopérative BIOSUD qui constitue l'organisme stockeur de la production de blé. En effet, le moulin de Pichard assure le stockage dans la filière actuelle de P&P alors que le moulin de Sauret ne dispose pas de capacité suffisante pour l'envisager. Le stockage représentera donc un enjeu majeur dans la construction de la filière P&P Montpellier.

La position de la coopérative BIOSUD sur les possibilités de stockage du blé P&P doit être questionnée dans l'étude de la structuration de la filière à Montpellier. Une concertation entre la coopérative BIOSUD et P&P semble pertinente.

### **3. Points de vigilance pour chacun des acteurs**

Finalement, les acteurs de la future filière locale de P&P Montpellier ont chacun des exigences et objectifs particuliers qu'il faudra concilier pour aboutir à un accord. Déjà explicités dans l'analyse de la filière P&P et Raspailou, il nous semble important de lister ces différents points comme des points de vigilance sur lesquels il est indispensable de trouver une convergence.

- La société P&P Montpellier

La société P&P Montpellier demande un approvisionnement en farine de l'ordre de 14 / 16 T par mois. La société P&P dispose d'un entrepôt de stockage de 7 T de farine seulement. Ainsi, P&P n'est pas en capacité de récupérer la totalité de la farine produite au moulin en une seule fois. Un approvisionnement bimensuel d'environ 7 T est donc nécessaire pour atteindre les 14 / 16 T par mois.

La farine produite pour la société P&P doit être facilement panifiable avec un taux de protéine autour de 10-11%. La société P&P souhaite un prix d'achat de la farine au moulin n'excédant pas XXX €/T. P&P souhaite travailler en collaboration avec un moulin fonctionnant à cylindre.

La société s'engage à payer les producteurs de la filière Pain et Partage Montpellier XXX € / T de blé.

- Le moulin de Sauret

Le moulin dispose d'un unique silo de stockage de 25/30 T blé bio aujourd'hui exclusivement consacré à la filière Raspailou. Le moulin accueille mensuellement 20 T de blé Raspailou. Le moulin ne dispose pas de système d'homogénéisation des blés à l'intérieur des silos. Or pour avoir une qualité de farine fixe, il est nécessaire de disposer d'une même qualité de blé au sein des silos. C'est pourquoi M. Passaga, meunier et directeur du moulin de Sauret, souhaite une homogénéisation des blés bio avant l'entrée au moulin.

Le moulin de Sauret vend actuellement sa farine bio sans additif à un prix de XXX € / T. Dans l'optique d'un partenariat avec la filière Pain et Partage, M. Passaga demande un prix de vente supérieur à XXX € / T.

Le directeur du moulin de Sauret a également affirmé qu'il était possible de produire une farine T80, comme l'envisage P&P dans les années à venir.

Le moulin de Sauret ne dispose pas d'un espace de stockage de blé suffisant pour les deux filières P&P et Raspailou. Ainsi il pourrait être envisagé de travailler à flux tendu pour couvrir les besoins mensuels en farine de ces deux filières.

- La coopérative Sud Céréales

La coopérative Sud Céréales s'est montrée réticente à l'idée de répéter avec P&P l'opération réalisée avec la filière Raspailou. Aujourd'hui, la coopérative est considérée par la filière Raspailou comme un Organisme Stockeur seulement. Or il n'est pas intéressant pour la coopérative de mettre seulement à disposition des silos pour le stockage de production de filières indépendantes.

La coopérative a mentionné l'importance pour BIOSUD de détenir la production et de construire des contrats de partenariats avec des clients pour la vente de la production stockée. En effet, la coopérative se charge de collecter, stocker ainsi que de vendre la production aux clients. BIOSUD a pour objectif de servir au mieux les intérêts des producteurs ainsi que des clients.

Dans la perspective d'un partenariat avec la société Pain et Partage, la coopérative Sud Céréales souhaite une idée précise du volume de blé bio à récolter dans le but de dédier le silo adéquat.

La coopérative souhaite une contractualisation avec la société Pain et Partage qui fixe un prix annuel de vente de la farine et un prix à l'achat du blé aux agriculteurs. Sur ce prix déterminé en amont, des primes seront attribuées aux agriculteurs en fonction de la qualité du blé fourni et des fluctuations des prix du blé sur le marché.

Un tableau comparatif des prix de vente de blé / farine par filière a été réalisé dans le but de mieux visualiser les différences de prix entre filières pour chaque étape et afin de mieux identifier l'origine et les raisons des variations de prix.

	Prix de vente			
	Producteur (blé)	Organisme Stockeur (blé)	Moulin (farine)	Boulangerie (pain)
Filière Raspailou	XXX € / T	XXX € / T	XXX € / T XXX € / T (sans ajout d'additif)	- XXX € / kg
Filière actuelle P&P Montpellier	XXX € / T		~ XXX € / T	- XXX € / kg
Enjeu filière P&P Montpellier	XXX € / T ?	?	XXX < Prix < XXX € / T	- XXX € / kg

Figure 3 Comparaison des prix entre les filières

On remarque un prix de vente de la farine Raspailou bien plus élevé à la sortie du moulin de Sauret que celui de la farine P&P à la sortie du moulin Pichard. Cette différence notable de prix de vente s'explique par la différence de fonctionnement des deux moulins. Alors que le moulin Pichard est également le stockeur de la production de blé, la filière Raspailou fait appel à la coopérative pour stocker sa production. Ainsi la présence d'un intermédiaire supplémentaire dans la filière Raspailou tend à augmenter les coûts.

## 4. Proposition d'organisation future du stockage

Suite à l'analyse des filières et à la clarification des points de vigilance pour la structuration de la filière P&P Montpellier, nous avons focalisé notre attention sur l'enjeu de stockage du blé P&P. Dans cette perspective, nous avons retenu deux axes principaux pour formuler des propositions de stockage : un stockage réalisé par les producteurs (individuel ou collectif) ou par une coopérative, en l'occurrence la coopérative BIOSUD. Après des enquêtes réalisées par le CIVAM Bio de l'Hérault auprès des agriculteurs, il nous semble qu'un partenariat avec la coopérative BIOSUD soit la plus envisageable.

### a) Stockage individuel / collectif

Afin de maîtriser les coûts de stockage, et limiter le nombre de maillons impliqués, la nouvelle filière pourrait envisager l'utilisation d'un silo hors coopérative de collecte et stockage. Ainsi, plusieurs possibilités seraient envisageables : le stockage à la ferme, en trouvant un ou plusieurs producteurs ayant des capacités de stockage suffisante pour la filière, ou l'acquisition en commun d'un silo par les producteurs.

Dans le premier cas, il faut donc trouver des producteurs ayant la capacité de stockage mais aussi le matériel nécessaire pour réaliser cette étape au mieux, notamment au niveau de la ventilation et du tri. A l'heure actuelle, un producteur de l'Hérault semblerait capable de stocker les productions de la filière sur son exploitation. Mais cette solution engendre aussi des contraintes, pour lesquelles certains agriculteurs expriment des réserves :

- la responsabilité du stockage repose ainsi sur une seule personne
- la qualité du stockage a un poids important dans la qualité du blé fourni par la suite au meunier, et représente donc un réel savoir faire

Dans le deuxième cas, il s'agit de trouver un silo bio non utilisé dans la région, ou de convertir un silo conventionnel en bio. Pour convertir un silo, il est nécessaire de le faire certifier par Ecocert. Cela implique que le silo n'ait pas été en contact avec certains produits depuis un laps de temps conséquent (en nombre d'années), de le nettoyer (rinçage) et de vérifier l'absence de produits rémanents. Cela engendre donc des coûts supplémentaires par rapport à l'acquisition d'un silo bio. Le CIVAM Bio de l'Hérault est pour l'instant en contact avec FranceAgriMer, afin d'avoir accès à une étude réalisée sur les silos disponibles, qu'ils soient conventionnels ou biologiques, dans la région.

Pour la filière Raspaillou, dans le Gard, la mise en commun d'un silo, en montant une Cuma, avait aussi été évoquée au démarrage de la filière. Suite à une étude de faisabilité de 2 ans, réalisée par l'association BioCéréaGard, les producteurs ont cependant considéré que cela représentait trop d'investissements, et qu'il était préférable de se référer à une coopérative déjà existante. Il semblerait donc intéressant de voir si la situation est la même ou non dans l'Hérault.

## **b) Partenariat avec Sud Céréales**

- Partage du silo avec Raspaillou
  - Point de vue de la coopérative

La coopérative Sud Céréales a exprimé sa réticence quant à l'idée d'utiliser le silo Raspaillou pour le stockage du blé Pain et Partage. La coopérative ne souhaite pas être considérée comme un simple Organisme Stockeur (OS) comme elle l'est actuellement dans la filière Raspaillou. En effet, en étant simple OS, la coopérative n'a pas de contrôle sur les prix de vente de farine, et la filière déroge au fonctionnement de celle-ci. Ainsi, une différence de prix d'achat du blé aux agriculteurs Raspaillou et aux autres de la coopérative pourrait discréditer les actions menées par la coopérative voire son existence même.

- Qualité du blé

Le partage d'un même silo entre les deux filières P&P et Raspaillou implique d'avoir une qualité des grains proches, i.e un taux de protéine aux alentours de 10%, un blé permettant la fabrication d'une farine T65 et T80, et une homogénéisation des grains de P&P et Raspaillou avant ou dans le silo de stockage. Ainsi il serait pertinent de construire un même cahier des charges techniques quant à la conduite de culture du blé aux champs entre les deux filières de façon à obtenir un grain similaire en termes de qualité et de quantité. Cette action nécessite une concertation entre les agriculteurs des deux filières. La construction d'un cahier des charges commun impliquerait une formalisation des pratiques qui n'existe pas à ce jour.

- Production de blé et espace disponible

Les silos utilisés pour le stockage du blé Raspaillou se trouvent au Mas Julian, à Arles. Il existe plusieurs types de cellules certifiées bio : 150 T, 300 T ou des cellules de plus grande capacité. La quantité de blé produite par an détermine le choix de la cellule. Il est alors possible que le blé des différents producteurs soit séparé dans 2 silos.

On note que les productions annuelles de Raspaillou peuvent varier de façon importante annuellement. Alors que les besoins de la filière Raspaillou (170T) et la production étaient à l'équilibre de 2012 à 2014, la production de 2015, se chiffrant à 120 T, était insuffisante. En 2016, la filière a eu un surplus d'environ 200T. Dans le cas d'un surplus de production de la filière Raspaillou un partage du silo avec la société Pain et Partage semble compromis.

- Allocation d'un nouveau silo à P&P

Face à l'engouement pour le riz et les céréales bio de façon générale, BIOSUD est voué à se développer. Il sera nécessaire pour la coopérative d'augmenter ses capacités de stockage puisqu'elle arrive actuellement à pleine capacité. Pour cela, la coopérative souhaite acquérir des silos conventionnels existants mais non ou moins utilisés dans la région. En effet, excepté la Camargue très orientée en riz, le sud-est n'est pas une zone de grande culture. On assiste à un retour au maraîchage et à la vigne dans la région. Dans les Alpes de Haute-Provence, certains producteurs se convertissent dans la production de lavandin et autres plantes aromatiques. Cela laisse davantage de silos disponibles que la coopérative pourra éventuellement réutiliser. Ainsi, si BioSud augmente sa capacité de stockage en achetant un silo et en le certifiant en biologique, il pourra consacrer une cellule aux producteurs de P&P.

Concernant le contrat possible entre BioSud et P&P, BioSud ne souhaite pas un prix fixe du blé mais préférerait déterminer un prix moyen de vente à l'année qu'il serait possible de relever avec des primes. Ces primes pourraient être dédiées aux producteurs dont le blé est de bonne qualité. En effet, selon la coopérative, il est injuste de payer de façon plus importante des producteurs qui ont une moindre qualité mais qui sont seulement affiliés à une filière particulière. La coopérative souhaite donc récompenser les producteurs de blé en fonction de leur travail. Un contrat annuel d'achat de blé et un contrat de vente de farine à la société P&P peuvent donc être envisagés.

Cet accord entre BioSud et P&P est réalisable pour des quantités produites de blé tendre ne dépassant pas les 300 T par an pour le moment. De plus, il est essentiel pour BIOSUD de connaître chaque année le tonnage de blé dédié à P&P en vue de dédier les cellules les plus adaptées. Selon la coopérative, il est nécessaire de mettre en place un contrat de production formel afin de sécuriser le rôle de BioSud mais aussi des producteurs. En effet, il est nécessaire de protéger les producteurs avec un tel contrat pour assurer leur débouchés et un revenu approprié.

Finalement, BIOSUD pourrait étudier la possibilité de travailler avec P&P Montpellier selon trois conditions :

- Besoin d'une quantité fixe de blé pour pouvoir allouer les cellules adéquates
- Entente sur le prix: besoin d'un prix moyen fixé + éventuelle prime qui permettrait de valoriser la filière P&P pour les agriculteurs qui s'engagent.
- Réalisation d'un cahier des charge/contrat de production formel

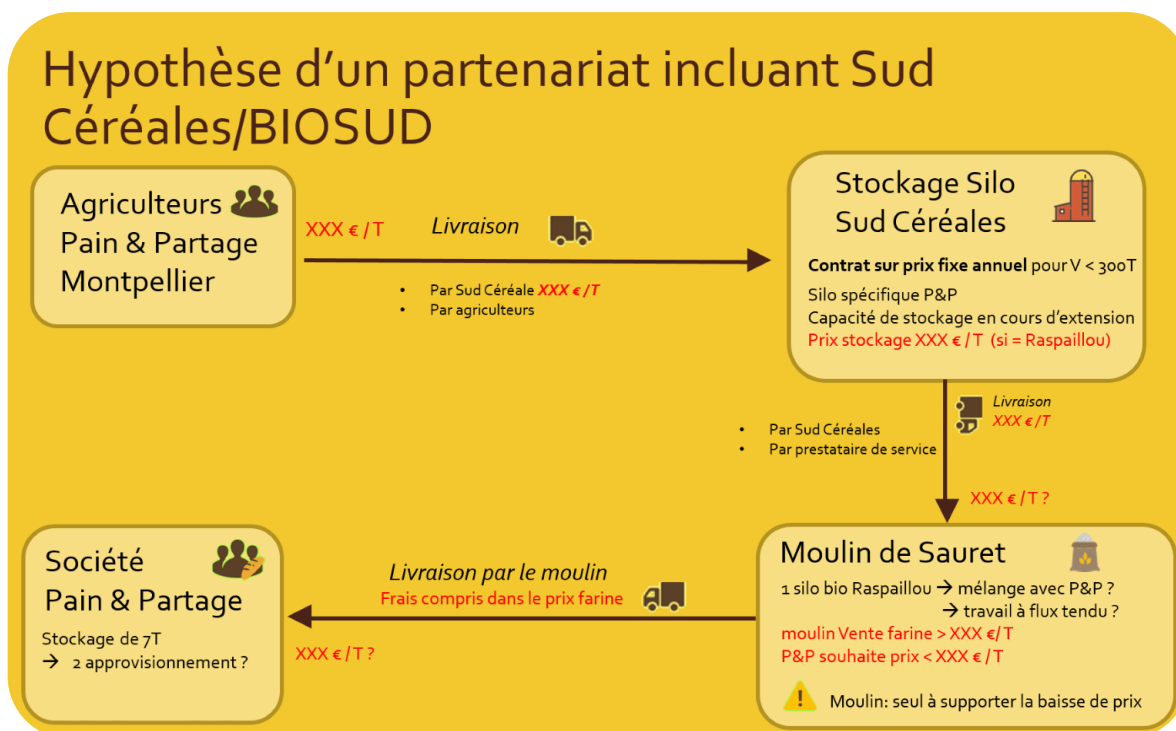


Figure 4 Schéma d'une possible filière en partenariat avec BIOSUD

# Conclusion

Après avoir étudié la structuration d'une filière d'approvisionnement de proximité en pain bio dans sa globalité puis plus spécifiquement l'élaboration des filières actuelles Raspaillou et Pain et Partage, nous avons identifié les leviers d'actions pour la mise en place d'une filière Pain et Partage Montpellier. Il nous est apparu que le stockage de la production de blé représentait l'enjeu principal de la structuration de la nouvelle filière locale P&P dans l'Hérault. L'étude des différentes possibilités de stockage pour la nouvelle filière P&P Montpellier depuis l'individuel à la création d'un espace de stockage collectif, a mené à la conclusion que de tels stockages représenteraient trop d'investissement de la part des producteurs et trop de responsabilité quant à la préservation de la qualité du blé tout au long de l'année. C'est pourquoi, un accord avec une coopérative qui prendrait la responsabilité de stocker la production représenterait la solution la plus adéquate. En dialoguant avec la coopérative BIOSUD, nous en sommes venus à la conclusion qu'une négociation entre la société Pain et Partage et la coopérative pouvait être envisagée et nous semblait indispensable. La coopérative BIOSUD est ouverte à une possibilité d'accord annuel avec P&P bien qu'elle ne souhaite pas répéter la même démarche que pour la filière Raspaillou. En effet dans cette filière, la coopérative loue seulement ses services de stockage alors qu'elle effectue bien plus de tâches avec les autres agriculteurs qu'elle accompagne (achat de la production, recherche de débouchés aux producteurs, négociation des prix avec les clients). Un accord entre P&P et la coopérative impliquerait de cette dernière qu'elle ait un plus grand rôle que dans la filière Raspaillou, notamment sur l'élaboration du prix de vente de la farine.

Une restitution de notre travail auprès de l'ensemble des acteurs rencontrés de la filière sera effectuée. Cette réunion permettra de réunir pour la première fois ces acteurs clés dans la structuration de la nouvelle filière. Nous espérons qu'elle favorisera les échanges entre ces derniers et qu'elle permettra de débiter les négociations entre la coopérative BIOSUD et la société P&P sur l'enjeu de stockage et d'amener à un prix de vente de la farine produite par le moulin de Sauret.



# Bibliographie

Agence Bio, 2016. *Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective*. Paru dans le rapport d'étude n°1501305 Agence Bio.

Artisans boulangers, 2011. *Le prix de la baguette : la vérité*. Paru sur [www.boulangerie.net](http://www.boulangerie.net)

Biolinéaire, 2009. *Le pain bio : au bout d'une longue filière exigeante*. Paru sur [www.biolinéaire.fr](http://www.biolinéaire.fr)

Christophe David, et al. 2004. *Les enjeux de la production de blé tendre biologique en France*. Paru dans Le Courrier de l'environnement de l'INRA n°51

Coulombel, 2008. *Dossier Pain Bio*. Paru dans Alter Agri n°87

Sud&Bio, 2015. *Fiche filière grandes cultures*. Paru sur [www.sud-et-bio.com](http://www.sud-et-bio.com)