



Journée Filières et Techniques

"Céréales - Alimentation humaine" : une filière passée au crible

21 juin 2012

La journée "Filières et Techniques" dédiée aux céréales à destination de l'alimentation humaine s'est déroulée en Ille-et-Vilaine le 21 juin 2012. Elle était organisée par Inter Bio Bretagne en partenariat avec la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne et la FRAB. Les échanges ont majoritairement concerné la production et la transformation de céréales pour le petit déjeuner ou la meunerie.



Atouts et contraintes de la Bretagne pour la production de céréales destinées à l'alimentation humaine

Sur les 1 680 fermes biologiques bretonnes recensées en 2011 (*Observatoire de la production régionale Bio - FRAB 2012*), **765 cultivent des céréales**. Il s'agit de l'activité principale pour 153 d'entre elles. Plus de 10 000 hectares en céréales et oléoprotéagineux Bio ou en conversion sont cultivés en Bretagne. Bien que la part destinée à l'alimentation animale soit prépondérante (80%), **un volume important est valorisé en farine, biscuits ou céréales pour le petit déjeuner**. L'origine bretonne de la matière première transformée dans les moulins d'Ille-et-Vilaine et chez les transformateurs est d'ailleurs un argument de vente important.

Les conditions climatiques de la région sont favorables aux cultures de **sarrasin, épeautre ou seigle**. Le blé panifiable, bien qu'il soit cultivé sur une grande partie du territoire, est plutôt réservé à l'Est de la région. La présence de **5 organismes stockeurs en Bretagne** est un atout non négligeable, permettant l'approvisionnement des **300 entreprises bretonnes de transformation** (crêperies, biscuiteries, fabricants de produits élaborés, moulins, brasseries, boulangeries...).

Présentation du GAEC "Le Passoir" : une rotation herbagère laissant la part belle aux cultures de vente

La vingtaine de participants (producteurs, techniciens, opérateurs Bio...) a été accueillie par le **GAEC "Le Passoir"**, à Mondevert. Il s'agit d'une ferme en polyculture-élevage de 93 ha, aux sols majoritairement limono-argileux, qui a débuté sa conversion à l'Agriculture Biologique dès 1997. L'assolement est composé de prairies de 6 à 8 ans, de maïs et de céréales destinées à l'alimentation humaine : **avoine nue et seigle** essentiellement (15 ha pour chaque culture en 2012).

Les rendements en seigle sont assez réguliers et élevés (50 à 60 q/ha) : cette culture est agronomiquement intéressante (bon pouvoir couvrant) et assez simple, mais **les débouchés**

doivent impérativement être contractualisés avant la mise en culture car le marché est rapidement saturé sur cette céréale aux usages limités.

Les rendements en avoine nue sur la ferme varient depuis quelques années entre 32 et 47 q/ha. Cette culture est relativement nouvelle en France, mais elle est confrontée à une concurrence, notamment anglaise, qui a tendance à faire diminuer les prix de vente. **L'avoine nue doit être réservée aux sols profonds et relativement humides**. Elle craint les coups de froid et nécessite d'être récoltée à une humidité assez faible. La ventilation au cours du stockage est par ailleurs impérative.

Actions de recherche-expérimentation en avoine nue et seigle

Gaëtan Johan (Agrobio 35) a présenté les résultats d'essais menés durant 3 ans sur l'avoine nue, afin d'acquérir des références techniques. Les résultats d'une action en cours sur le seigle ont également été abordés.

Les synthèses de ces essais sont disponibles sur www.interbiobretagne.asso.fr > Recherche > Grandes Cultures

1^{er} maillon de la filière : la production... présentation de l'association "Les Greniers Bio d'Armorique"

"**Les Greniers Bio d'Armorique**" est une association de producteurs composée de 35 adhérents, en majorité sur l'Ille-et-Vilaine et les départements limitrophes. Les membres de l'association cultivent **du blé, du seigle, de l'avoine nue et de l'orge**. Depuis 2011, quelques hectares de **blé noir** sont également cultivés. Les céréales produites sont vendues essentiellement à l'entreprise **Céréco**, via l'organisme stockeur **SA Pinault**. L'association cherche actuellement à diversifier ses débouchés - toujours exclusivement pour l'alimentation humaine - en contactant notamment des moulins. Une charte portant sur le mode de production est en cours de réflexion (à titre d'exemple, l'apport d'engrais organiques conventionnels de type *lisier* serait interdit).



Yvonnick LETORT, Président de l'association "Les Greniers Bio d'Armorique" ►

Présentation d'une parcelle de seigle avec Gaëtan Johan (Agrobio 35) ►

◀ Avoine nue sur la ferme de Stéphane et Benoît Rozé (GAEC "Le Passoir")





▲ Visite de l'entreprise Céréco, spécialiste des céréales 100% Bio pour le petit-déjeuner

◀ Le Moulin d'Epron à Nouvoitou et ses meules de pierre

La négociation du prix final se fait directement entre "Les Greniers Bio d'Armorique" et Céréco ou les moulins. La SA Pinault réalise une prestation pour le stockage, le nettoyage et la transaction financière avec le client final.

Pour adhérer à l'association, un agriculteur doit contractualiser sur une surface minimum d'une production donnée. Une réunion annuelle en octobre permet d'évaluer les besoins et de programmer l'assolement de l'année à venir.

Le lin, une culture exigeante aux débouchés naissants

Michel Blin, agriculteur à Châteaubourg, a ensuite présenté son activité de production de **lin biologique** qu'il a commencée en 2011 afin de diversifier son assolement et ses débouchés. Le semis s'effectue entre fin avril et début mai (à titre de référence, un peu avant la date de semis du maïs). Très sensible à la verse, le lin exige aussi **une vigilance importante vis-à-vis des prédateurs**, surtout les oiseaux qui l'apprécient tout particulièrement. Cette culture est relativement salissante, mais sa valorisation et le fait qu'elle soit contractualisée constituent des atouts non négligeables. La filière bretonne se développe depuis 2010 sous l'impulsion de Vaizgantho (filiale de Valorex, présentée lors de cette journée), via la SA Pinault. Mais la filière est naissante en France, et encore peu développée en agriculture conventionnelle comme biologique. Il n'existe donc pas encore d'*Origine Bretagne*, toute la filière étant commercialisée sous l'*Origine France*. Vaizgantho est très demandeur en graines de lin, afin de produire principalement de la **farine de lin**, vendue sous les marques "*Linette*" ou "*Tradilin*".

Transformation des céréales : l'exemple de Céréco

Depuis ses débuts en 1989, l'entreprise **Céréco** dirigée par Gérard Le Goff a bien grandi. L'actuel site de production situé à Domagné a été créé en 2000 pour répondre aux besoins d'agrandissement de l'entreprise et atteint aujourd'hui la superficie de 9 500 m². Céréco emploie 62 salariés sur le site de Domagné et 30 salariés sur les 2 autres unités situées dans la Manche et dans les Deux-Sèvres.

Le volume de production annuel est de **4 500 tonnes de céréales et produits pour le petit-déjeuner (100% Bio)**. Le chiffre d'affaires de l'entreprise atteint 16 millions d'€. L'ensemble des approvisionnements en céréales est issu de la production du Grand-Ouest, fournis par l'intermédiaire de l'association "Les Greniers Bio d'Armorique" et de la CORAB* principalement. Si une partie de la production est vendue sous marque de distributeur, l'entreprise Céréco commercialise l'essentiel de sa production sous ses marques "**Grillon d'Or**" en **Magasins Spécialisés** et "**Terres et Céréales**" en **GMS**, distribuées quasi-exclusivement en France et plus particulièrement dans le Grand-Ouest (35% des volumes dont 20% en Bretagne). Une part relative est également commercialisée dans l'Union Européenne. Afin de répondre à la demande tout au long de l'année sans rupture, le **recours**

au stockage à chacune des étapes de production (matières premières, produits semi-finis comme finis) est indispensable. Tout au long de la visite, les participants ont pu découvrir pas à pas les étapes et les méthodes du processus de fabrication des céréales qui arrivent sur la table au petit-déjeuner, en particulier celui des carrés fourrés et des flocons.

* *Coopérative régionale en Poitou-Charentes spécialisée dans le commerce de graines et semences issues de l'Agriculture Biologique*

Mouture des céréales : visite du moulin d'Epron

Le **Moulin d'Epron**, situé à Nouvoitou, est entièrement dédié à la production de farine biologique. Le moulin, fort de ses origines remontant au XV^{ème} siècle, a été repris en 2007 par Stéphanie Labordère. Il compte aujourd'hui 3 salariés. Répartie sur les 4 étages du moulin, la production s'élève à plus de **450 tonnes de farine par an**, allant de la T55 à la T150. Il s'agit donc d'une petite unité de production. **80% des approvisionnements en blé tendre proviennent de Bretagne** et sont fournis par deux organismes stockeurs bretons. Le blé livré est envoyé dans l'une des trois cellules de réception, puis trié afin de séparer le petit grain (trop petit et renvoyé en alimentation animale) du reste. Il est nettoyé afin d'éliminer tous les corps étrangers (cailloux, métaux, foin, céréales diverses). Il est ensuite humidifié et repose au moins 48 heures. La production de farine peut ensuite se faire selon deux diagrammes de fabrication.

La farine peut être produite à partir du **circuit sur meules**, dans lequel le grain passe successivement par les 4 meules de pierre horizontales du moulin : la farine est extraite à chaque étape et le refus passe dans la meule suivante. On obtient une farine allant du type T65 à T150 (presque l'intégralité du grain). La farine élaborée doit encore être homogénéisée avant de pouvoir être conditionnée. **Le second circuit est celui sur cylindres**, qui permet d'obtenir une farine plus fine (T45 à T55). Les farines issues de la mouture sur meule ou cylindre présentent certaines différences, notamment en ce qui concerne le goût et la qualité nutritionnelle. La farine fraîchement moulue peut être stockée durant quelques jours, voire 1 à 2 semaines pour qu'elle ait *du plancher* : cela est très apprécié des boulangers car on obtient une farine plus facile à travailler. L'été est une période particulièrement appréhendée au moulin, puisque les risques d'invasion d'insectes deviennent alors importants, ce qui nécessite un nettoyage minutieux et très fréquent de l'ensemble de l'appareil de production.

Cette journée a pu montrer **comment les producteurs s'organisent pour regrouper et structurer l'offre**. Par ailleurs, elle a permis d'illustrer **le fort dynamisme des transformateurs de céréales dédiées à l'alimentation humaine** qui dope la demande, mais qui accroît le déficit en céréales de notre région. Ainsi, **le potentiel de conversions et d'installations Bio en céréales est important**, d'autant que les différents transformateurs sont sensibles à **l'origine des produits** qu'ils utilisent et recherchent un **approvisionnement en région**.



Fiche Filière...

"Grandes Cultures" Bio en Bretagne

Chiffres Clés - Situation décembre 2012



Repères sur la production Bio bretonne

La progression du nombre de producteurs bretons certifiés Bio continue mais elle est plus lente, ce qui joue sur l'augmentation des surfaces en grandes cultures Bio (+9% entre 2010 et 2011 contre + 22,7% entre 2009 et 2010). Comme le montre le tableau ci-dessous, le taux de croissance des surfaces Bio en grandes cultures (9%) est égal à celui du nombre de fermes (9%) mais inférieur à celui des surfaces totales en Bio en Bretagne (+15%). Pour 2011, l'observatoire régional de la production Bio (FRAB - 2012) indique que 1,9% des surfaces en céréales est engagé en Agriculture Biologique et évalue à 82% la part de ces surfaces consacrées à l'alimentation animale, soient 8 220 ha. Restent 1970 ha dédiés à l'alimentation humaine (blé noir compris).

	2010	Évolution 2009 / 2010	2011	Évolution 2010 / 2011
Nombre de fermes Bio bretonnes (toutes filières)	1 541	+ 19%	1 683	+ 9%
Surface totale en Bio* (ha)	53 178	+ 21%	61 400	+15%
• dont Grandes Cultures	10 501	+ 22,7%	11 484	+ 9%
• dont Céréales	9 509	+ 19,9%	10 641	+ 12%
• dont Oléo-Protéagineux	992	+ 58%	843	- 15%
• dont Sarrasin	455	N.D	630	+ 38%

Évolution des surfaces conduites en Agriculture Biologique en Bretagne Filière "Grandes cultures" entre 2009 et 2011

*Dans le tableau ci-joint, les surfaces "Bio" comprennent les surfaces certifiées "Agriculture Biologique" et celles "en conversion" (1^{ère} et 2^{ème} années)

Source : Agence Bio et FRAB - 2012

Dynamique des préparateurs Bio de la filière "Grandes Cultures" Bio

► Opérateurs en alimentation humaine

Depuis plusieurs années, la filière "Grandes Cultures" Bio est très dynamique. C'est la filière pour laquelle on constate la progression la plus importante en nombre de préparateurs certifiés Bio, notamment pour les boulangeries : + 82% entre 2009 et 2011.

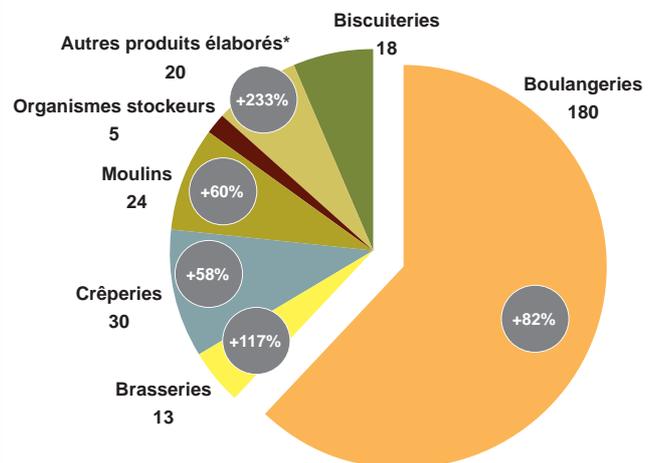
Pour la filière "Céréales - Alimentation Humaine", on dénombre près de 300 opérateurs, dont au moins 30 crêperies, 18 biscuiteries, 20 fabricants de produits élaborés (petit-déjeuner, floconneries...), 24 moulins, 5 organismes stockeurs, 13 brasseries... et près de 200 boulangeries certifiées Bio, en comptant les terminaux de cuisson des GMS. Le graphique ci-contre montre la répartition des opérateurs de la filière "Céréales - Alimentation humaine" en 2011 et fait apparaître une augmentation du nombre d'opérateurs de près de 70% entre 2009 et 2011.

Par ailleurs, une quarantaine de paysans-boulangers vendent en circuit court leur production de pain Bio.

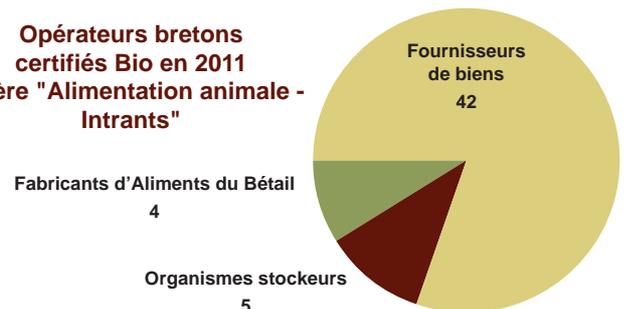
► Opérateurs en alimentation animale - Intrants

La filière "Alimentation animale - Intrants" comporte les opérateurs ayant un lien direct avec les productions animales : les fabricants d'aliments du bétail (FAB), les organismes stockeurs de céréales et d'oléo-protéagineux, les fournisseurs d'ingrédients et composants pour l'alimentation animale (minéraux, sels...) et autres fournisseurs de biens ou de services. Cette filière compte ainsi une cinquantaine d'opérateurs en Bretagne. Avec 3 fabricants d'aliments du bétail et 1 fabricant d'aliments pour poisson, elle prend une place importante sur le territoire breton et national : près de 40% des aliments pour bétail Bio français sont produits en Bretagne et les 4 FAB bretons incorporent 35% du volume en Céréales et Oléo Protéagineux (COP) Bio national.

Évolution du nombre des opérateurs Bio bretons Filière "Céréales - Alimentation Humaine" entre 2009 et 2011



Opérateurs bretons certifiés Bio en 2011 Filière "Alimentation animale - Intrants"

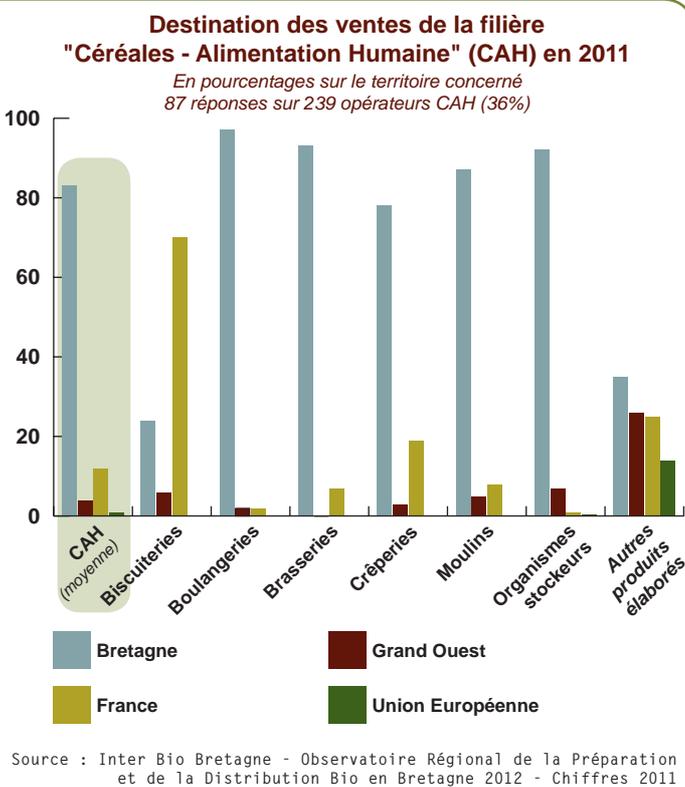


Source : Inter Bio Bretagne - Observatoire Régional de la Préparation et de la Distribution Bio en Bretagne 2012 - Chiffres 2011

Les filières "Céréales" pour l'alimentation humaine et pour l'alimentation animale sont en concurrence sur l'approvisionnement en céréales, **les débouchés en alimentation humaine pouvant être privilégiés**, car permettant **une meilleure valorisation** pour les producteurs (en restant plus exigeante sur la qualité) et du fait d'un fort développement du nombre de préparateurs.

Des produits distribués majoritairement à l'échelle régionale

La filière "Céréales - Alimentation Humaine" se caractérise principalement par **une distribution régionale**, comme le montre le graphique ci-dessous. Les **biscuiteries** et le secteur des **"autres produits élaborés"** (petit-déjeuner, floconneries, pâtes alimentaires, produits du travail des grains, pâtisseries...) se démarquent pourtant de ce schéma. Les ventes des biscuiteries sont presque à l'opposé de la tendance générale puisque seulement 20% des volumes sont commercialisés en Bretagne. Les **"autres produits élaborés"** sont vendus de manière plus équilibrée entre la Bretagne, le Grand Ouest et le reste de la France. On notera qu'il s'agit du seul segment où la part des exportations vers l'Union Européenne n'est pas négligeable (14%).



Sources : Observatoire Régional de la Préparation et de la Distribution Bio en Bretagne - IBB - Ed. 2012 / Observatoire régional de la production Bio - FRAB - Ed. 2012 / Chiffres clés - Ed. 2012 - Agence Bio (et notifications 2011) / Étude Offre-Demande filière "Grandes Cultures" Bio - IBB - mars 2011.

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Inter Bio Bretagne : contact@interbiobretagne.asso.fr

Au niveau de la **consommation**, les **produits d'épicerie** (céréales, huiles, pains...), dont la part dans la consommation de produits Bio avait diminué en 2010, semblent avoir retrouvé une place importante en 2011.

Les principaux lieux d'achat de ces produits restent les grandes surfaces alimentaires qui commencent à développer des produits secs en vrac, et les magasins spécialisés Bio. La vente directe est significative surtout pour l'huile (vente à la ferme) et pour le pain (vente sur les marchés).

Perspectives de développement

Depuis quelques années déjà, la filière "Grandes Cultures" Bio est **l'une des plus dynamiques au niveau régional** (nombre d'entreprises, largeur de gamme, projets de développement et d'investissements).

Au niveau national, grâce aux conversions Bio arrivées à leur terme en 2011 et 2012, les bilans prévisionnels de campagne arrêtés au 30 juin 2012 montrent **une collecte de céréales Bio (dont C2) en augmentation** (+ 29% en blé tendre, - 14% en maïs, + 36% en orge, + 47% en triticale). Le recours aux importations a donc diminué.

Néanmoins, avec l'accroissement général du nombre d'opérateurs aval Bio, aussi bien au niveau régional que national, **les besoins pour l'alimentation humaine et animale continuent d'augmenter**, notamment pour répondre aux besoins des élevages des monogastriques et réduire la dépendance extérieure. Ainsi, sur la campagne 2011-2012, l'utilisation en alimentation animale (118 110 t) a dépassé l'utilisation en alimentation humaine (106 000 t). Un ralentissement des conversions Bio est également observé. **Un des défis de cette filière est donc l'accroissement des surfaces en Bio**, par l'encouragement des conversions sur ces productions.

Dans la filière "Alimentation animale", les opérateurs et fabricants d'aliments se préparent au passage à **une alimentation 100% Bio des monogastriques au 1^{er} janvier 2015**. Les difficultés d'approvisionnement concernent l'accessibilité aux protéines (coût et disponibilité) et montrent une certaine dépendance au soja. Plusieurs **projets de recherche et d'expérimentations** (ProtéAB, ICOOP, Monalim Bio, Porc Bio) sont en cours, notamment pour trouver des alternatives au soja importé et développer les surfaces en oléo-protéagineux sur le territoire. Par ailleurs, la production d'oléagineux et de protéagineux - qui constitue une piste pour une alternative au soja - reste faible par rapport aux possibilités de valorisation (huiles, tourteaux, aliments...). La collecte de protéagineux 2011-2012 est même en recul au niveau national : - 38% en féveroles (Bio + C2) et - 16% en pois (Bio + C2) par rapport à la campagne 2010-2011 (Agence Bio - 2012). Cette situation rappelle aussi l'importance du lien au sol pour les élevages Bio.

Ainsi, il serait pertinent que le programme national "Ambition Bio 2017" intègre **un volet de soutien à la production de protéines et de céréales** incitatif pour développer la production.

INTER BIO BRETAGNE

Association interprofessionnelle de la filière Agriculture Biologique en Bretagne

33, av. Winston Churchill
BP 71612

35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

contact@interbiobretagne.asso.fr

www.interbiobretagne.asso.fr



Avec le soutien de :



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) :
L'Europe investit dans les zones rurales

Projet cofinancé par le FEADER



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010