

## Journée Filières et Techniques

### Céréales Bio

## Poursuivre les conversions en grandes cultures pour réduire les recours aux importations

Judi 29 juin 2017 – Noyal sur Vilaine (ferme Karim Elouali) et Châteaugiron (Crêperie Colas)

Organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) en partenariat avec les Chambres d'agriculture de Bretagne



**Bonne participation à la Journée Filières et Techniques Céréales Bio proposée par IBB le 29 juin 2017 en Ille-et-Vilaine : producteurs Bio ou en conversion, acteurs et accompagnateurs de la filière amont et aval, tous ont pu apprécier les exposés et les échanges de cette journée, avec notamment la présentation et la visite de la ferme de Karim Elouali et celles de la Crêperie Colas.**

---

**Au programme :** Chez Karim Elouali (Noyal-sur-Vilaine - 35) | Chiffres clés et organisation de la filière – G.Oillic, IBB | L'accompagnement lors de la conversion, en post-conversion et à l'installation – Manuel Lacoquerie, Chambre d'agriculture de Bretagne | Point sur les recherche-expérimentations en cours en grandes cultures Bio – Manuel Lacoquerie, Chambre d'agriculture de Bretagne | Présentation de l'association Les Greniers Bio d'Armorique – Mickael Renoult, Président | Présentation de la ferme de Karim Elouali et tour de plaine – Karim Elouali | Approches collectives pour structurer la filière – G.Oillic, IBB | Témoignages d'acteurs de la filière – François-Xavier Trignac, Céréco / Bernard Cano, projet Breizh Sukr | **A la Crêperie Colas (Châteaugiron - 35)** | Présentation de l'entreprise et visite de la chaîne de production et expédition – Christian Demis, PDG, Stéphane Brodin, Responsable Qualité |

---

### Des chiffres...

#### Production

En France, en 2016, sur quelques 12 986 fermes, plus de 357 000 ha de Grandes Cultures (GC) étaient conduits en mode de production biologique (+20% vs 2015). Près de 140 000 ha étaient en conversion (avec 65 219 ha en 2<sup>ème</sup> année), soit 40% des surfaces. Au 1<sup>er</sup> juin 2017, 600 nouvelles fermes déclaraient les GC en production principale. **Malgré une augmentation importante des surfaces en AB ces dernières années, les besoins de la filière ne sont pas comblés.** Des outils de stockage sont encore nécessaires au développement de la filière.

En Bretagne, 1 100 fermes (sur 2 400) produisent des GC Bio, sur 17 400 ha (12 400 Bio + 5 000 en conversion). Environ 200 fermes sont spécialisées en GC Bio, dont environ 40 paysans-boulangers.

### Collecte

En France, pour des raisons climatiques, la collecte enregistre une baisse de 15% (306 000 tonnes sur la campagne 2016-2017 / 348 731 sur 2015-2016). 60% des volumes sont utilisés dans l'alimentation animale et 40% en alimentation humaine. Au 1<sup>er</sup> mai 2017, les volumes utilisés par les Moulins (107 670 T) progressent de 15% (2016/17 vs 2015/16), et ceux utilisés par les Fabricants d'aliment du bétail (150 337 T) de 14%.

Les importations (75 000 T) sont en augmentation en 2016. L'enjeu pour la filière est de combler ce déficit afin d'assurer un approvisionnement 100% français. A noter que, parallèlement, un risque de manque de capacité de stockage existe pour le grand ouest en céréales.

### Transformation

Au niveau national (au total près de 15 000 opérateurs aval, dont 10 600 transformateurs), on dénombre 5 070 transformateurs en boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires (dont 3 135 terminaux de cuisson, plus de 900 boulangeries-pâtisseries, 140 fabricants industriels en pâtes alimentaires) et 112 opérateurs en alimentation animale.

En Bretagne, 270 opérateurs en alimentation humaine sont recensés, 27 meuniers (+12,5%), 24 biscuiteries (+33%) et 179 artisans boulangers / sans les terminaux de cuisson de GMS (- 21% : arrêts principalement liés aux contraintes de la certification en boulangeries).

### Marché

Le marché des produits Bio, auquel participent pour 30% l'épicerie et la boulangerie, connaît un fort développement. Sa croissance pour l'épicerie (sec) est de 16 à 17%, soit un marché d'environ 400 millions d'euros. En 1 an, la consommation de produits issus des céréales, légumineuses et produits associés a presque doublé. Mais cette croissance est limitée par l'approvisionnement : de nombreux transformateurs recherchent de la matière première.



## Connaissance, diagnostic, accompagnement de la filière : deux outils réalisés dans le Grand Ouest

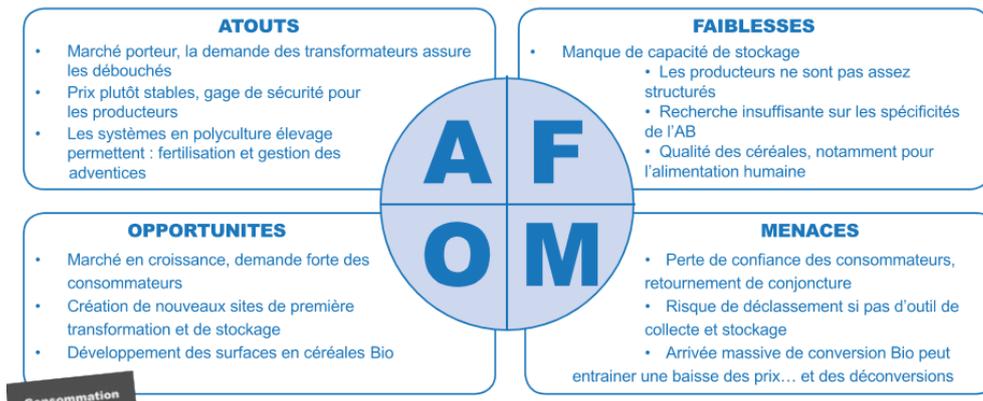
Pour accompagner la filière dans sa croissance, les acteurs professionnels du Grand Ouest se mobilisent.

- **Fiche d'information pour les producteurs de la Filière céréales, oléagineux, protéagineux Bio de l'Ouest**  
Document collectif publié par COOP de France Ouest, IBB, Inter Bio Normandie, Inter Bio Pays de la Loire, FRAB, Agrobio BN, GRAB HN, CAB, Chambres d'agriculture de Bretagne, Normandie et Pays de la Loire.  
Objectif : développer les grandes cultures Bio dans le Grand Ouest. Le document rappelle l'importance :
  - de contacter un metteur en marché pour valoriser au mieux ses productions,
  - de contractualiser pour sécuriser ses débouchés
  - d'informer sur les besoins des opérateurs en culture de vente : cultures les plus recherchées pour 2017 et 2018 (tableau des besoins des principaux collecteurs Bio du Grand Ouest)
  - d'un accompagnement pour aider les producteurs dans leurs décisions.

Télécharger "[Filière céréales, oléagineux, protéagineux bio de l'ouest : poursuivre le développement et s'organiser pour bien valoriser ses cultures de vente](#)" – (COOP de France Ouest, IBB, Inter Bio Normandie, Inter Bio Pays de la Loire, FRAB, Agrobio BN, GRAB HN, CAB, Chambres d'agriculture de Bretagne, Normandie et Pays de la Loire, juin 2017)

- **Diagnostic AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces)**  
Ce diagnostic a été réalisé par Initiative Bio Bretagne en 2016. Son objectif était d'identifier les leviers pour le développement de la production et les champs d'action sur lesquels travailler.

## Synthèse du Diagnostic "Grandes Cultures Bio" (AFOM)



## Installation, conversion et suivi : l'accompagnement des producteurs

Les structures telles que les Chambres d'agriculture de Bretagne proposent un accompagnement des producteurs, notamment dans le cadre du **dispositif Pass'Bio conversion et suivi**. D'autres **accompagnements spécifiques** peuvent également être mis en œuvre, dans les zones de captages prioritaires et les périmètres sensibles par exemple.

Des **actions de développement**, les formations et la **diffusion d'informations** sur les grandes cultures biologiques mises en œuvre par les Chambres d'agriculture, participent aussi au développement du mode de production biologique.

A noter : des soutiens financiers spécifiques existent, tel l'appel à projets "Transformation agricole sous signe de qualité" lancé par le département d'Ille-et-Vilaine en 2017 (2 mai – 10 septembre).

**Des expérimentations sont conduites en grandes cultures Bio** dans la région, auxquelles participent les chambres d'agriculture : Prograilive (sécurisation de la production de protéagineux, d'hiver et de printemps) en Bio, en leur ajoutant des céréales, Essais variétés de céréales (criblage variétal, blé et triticale, test de variétés AB et de variétés conventionnelles avec des caractères intéressants pour l'AB), Essai système de culture (grandes cultures à destination alimentation animale), Sécalibio (identification de nouvelles sources de production de protéines pour l'alimentation animale).

## Les Greniers Bio d'Armorique : fournir des céréales Bio locales pour l'alimentation humaine en Bretagne et Pays de la Loire

L'exploitation de **Mickael Renault, Président de l'association Les Greniers Bio d'Armorique** (76 ha, production de volailles en vente directe, vaches allaitantes, et grandes cultures) témoigne de l'importance des pratiques agronomiques dans un système polyculture/élevage : rotations de 10 à 12 ans, avec une luzerne en tête de rotation (luzerne ou trèfle violet, cultures de printemps / maïs, pois, puis blé, avoine nue, seigle, triticale, et pour finir féverole), rotations construites dans l'objectif de diminuer les besoins en azote, de faciliter le désherbage, couverts végétaux systématiques, engrais verts (leviers essentiels pour la gestion de la fertilité et des adventices), travail du sol minimum, labour avec une charrue-déchaumeuse sur 10 à 15 cm de profondeur maxi, échange paille/fumier avec un éleveur voisin.



Pour Mickael Renault, *"En rotation céréalière Bio, ce qui importe le plus, c'est la fertilité du sol et le désherbage"*.

L'association Les Greniers Bio d'Armorique a été créée par Céréco (fabricant céréales pour petit-déjeuner) et la SA Pinault (collecte, stockage) il y a 12 ans. **Objectif : fournir localement des céréales biologiques pour l'alimentation humaine en Bretagne et Pays-de-la-Loire.**

Les agriculteurs des Greniers Bio d'Armorique sont plutôt des éleveurs laitiers avec peu de surfaces de vente, des volaillers (avec un plus de surfaces de vente), mais pratiquement pas de céréaliers purs. Les rendements observés en céréales à paille sont très variables : 25 à 35 quintaux dans les rotations sans élevage, jusque 45 quintaux/ha chez les éleveurs après prairie.

Jean-Michel Bohuon (SA Pinault) souligne l'importance de la qualité des semences : les variétés doivent être adaptées et les semences propres.

**Les objectifs actuels** de l'association sont :

- d'élargir la gamme de cultures à valoriser via des projets filière pour diversifier les débouchés (avec dépôt d'une marque). Cela concerne la farine de blé noir, le blé meunier, l'huile de colza (pour valoriser au mieux les rotations)
- d'investir dans des outils pour travailler la graine et la vendre aux transformateurs (récolte 2018)
- faire évoluer le statut juridique de la structure.

## Karim Elouali : s'inspirer des systèmes qui fonctionnent, pour une conversion Bio sans a priori



**Karim Elouali** s'installe sur la ferme de ses beaux-parents au Pâtis d'Orcan à Noyal-sur-Vilaine en 2013. Ayant peu d'expérience en céréales, il effectue de nombreuses visites dans différentes régions, afin d'observer et de s'inspirer de divers systèmes, sans a priori. La ferme de 147 ha (céréales et prairies) est en conversion Bio depuis le printemps 2016. Les cultures sont vendues à l'UFAB et la Coopedom.

La rotation intègre des prairies (35 ha d'herbe sous contrat avec des éleveurs), luzerne et trèfle (vente à la Copedom), blé (35 ha), maïs (25 ha), mélange céréalier (triticale/ pois, 20 ha), sarrasin, orge brassicole...

Pour Karim, la culture de céréales Bio est "*avant tout une histoire de compétences. Plus on est compétent, plus on peut diminuer la durée de la rotation. Il ne faut pas être dogmatique*".

Il attache une importance particulière au matériel employé. Il a notamment investi dans certains outils qui pourraient paraître un luxe, mais qui lui semblent essentiels à la réussite de la conduite de ses cultures, tels une herse-étrille de précision Treffler et un semoir pour les couverts végétaux. Une bineuse avec reconnaissance des inter-rangs de 15 cm fait aussi partie de son parc matériel spécifique, ainsi qu'une charrue-déchaumeuse (pour un labour moins profond).



Si la diversification de son assolement est en réflexion, Karim limite actuellement les risques/essais en raison des contraintes économiques liées à la location de 140 ha. Une évolution irait vers une augmentation de la valeur ajoutée (réflexion sur le stockage, la transformation).



► [Présentation de la ferme "Le Pâtis d'Orcan"](#)

## Céréco, un acteur de la filière Grandes Cultures Bio très impliqué dans la filière

L'entreprise Céréco a été fondée en 1991 par Gérard Le Goff, agriculteur à l'époque, dans l'objectif d'apporter de la valeur ajoutée à ses productions. Du premier petit atelier et des premiers paquets de Muesli Bio, à la place actuelle de **leader national des céréales Bio pour petit-déjeuner** qu'occupe l'entreprise, le développement a été important. Avec un chiffre d'affaires de 35 millions d'euros et une équipe de 110 à 115 ETP à Domagné (35), la croissance est de 10 à 15% par an. Les produits sont vendus en réseau spécialisé à 60%, sous marque Grillon d'Or, et en grande distribution pour 40%.



François-Xavier Trignac  
Céréco

Céréco utilise environ 10 000 T de matières premières, avec l'objectif d'un approvisionnement provenant au maximum de France. C'est possible pour ce qui concerne les achats d'orge, seigle, épeautre et blé (sous contrats pluriannuels de 3 ans avec des coop 100% Bio / engagement de volume et encadrement de prix).

Les **besoins en avoine blanche (vêtue)** qui s'élèvent à 8 000 T **ne sont par contre couverts qu'à 50% au plus par l'approvisionnement national**. L'entreprise recherche des producteurs, sous forme organisée, via des Organismes Stockeurs, afin d'avoir un grain calibré et trié.

Un exemple de **collaboration au sein de la filière grandes cultures biologiques dans le Grand Ouest**, est celle mise en place avec les Greniers Bio d'Armorique et la SA Pinault. Mais cet approvisionnement local est tout à fait insuffisant en volumes. Céréco travaille aussi avec une union commerciale de coopératives 100% Bio dans le nord de la France ainsi qu'avec avec des coops du sud du pays.

## Breizh Sukr, un projet innovant pour une nouvelle filière

**Bernard Cano**, acteur de la filière Bio en Bretagne depuis 25 ans (exportateur d'avoine, Organisme Stockeur, fabricant d'aliment du bétail avec son entreprise Edu Breizh) s'intéresse depuis quelques années à la production de betterave, sujet élargi ensuite aux sucres.



Dans un contexte de fin des quotas sucre au 1<sup>er</sup> octobre 2017 et d'une **absence de filière Bio française de sucre de betterave**, le marché du sucre Bio est en progression. Une production régionale pourrait potentiellement intéresser des entreprises bretonnes telles que Céréco, Triballat Noyal, Breizh Cola,...

Les premières cultures ont été mises en place il y a 3 ans à titre expérimental, et en 2017, 20 ha sont engagés dans le projet, avec notamment des essais de repiquage. Le souhait est d'augmenter les surfaces de 150 ha / an... mais cette culture est très technique. Et d'ici 3 ans, de **développer un outil de transformation**. Un travail est mené dans ce sens avec une société d'engineering sur la création de process nouveaux.

## La Crêperie Colas à Chateaugiron : des fabrications Bio en croissance

L'entreprise créée il y a 30 dans les Côtes d'Armor, emploie 50 salariés (qui travaillent en 3x8) et produit galettes, crêpes et gâteaux bretons (far, kouign amann, gâteau breton). Ses clients sont pour 50% les GMS et pour 50% les collectivités (et les magasins spécialisés pour ce qui concerne les productions Bio).



Christian Demis  
Crêperie Nicolas

**Les fabrications Bio ont débuté en 2008/2009**. Elles s'élevaient à 15% des volumes en 2016 et seront de 15 à 20% en 2017. En volume, ces fabrications Bio se répartissent ainsi : 70% en galettes, 20% en crêpes (avec une gamme de galettes et de crêpes fourrées), et 10% en pâtisseries.

Au total (Bio et non Bio), la Crêperie Colas produit 2,5 millions de galettes, 2,5 millions de crêpes et 250 000 pâtisseries (far, gâteau breton, kouign amann).



L'entreprise souhaite s'approvisionner autant que faire se peut dans la région pour ses matières premières : auprès de moulins morbihannais et d'Ille-et-Vilaine pour le sarrasin, en Ille-et-Vilaine pour le blé, les œufs, le lait et le jambon.

Parmi les préoccupations actuelles de la crêperie figure l'augmentation du prix du beurre, qui a impacté le développement de l'activité. Certaines fabrications, tel le kouign amann, se composent de près de 40% de beurre ! Une augmentation difficile à faire accepter aux distributeurs.



► [Présentation de la Crêperie Colas](#)

Cette Journée Filières et Techniques consacrée aux grandes cultures biologiques a permis d'aborder les principales problématiques de la filière, dans le contexte actuel de développement de la consommation et de forte demande en matières premières. A travers les structures présentées et visitées, diverses approches ont été exposées, reflétant la volonté commune d'un développement maîtrisé de la filière.

### Votre contact à Initiative Bio Bretagne :

**Goulven OILLIC**

Coordinateur Filières, Restauration collective, Etudes et Développement Economique

Tél. : 02 99 54 03 50 – [goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr)

Compte-rendu : CRIBB, Fabienne Delaby – [fabienne.delaby@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:fabienne.delaby@bio-bretagne-ibb.fr)

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Initiative Bio Bretagne :

[contact@interbiobretagne.asso.fr](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)



Avec le soutien de



**INITIATIVE BIO BRETAGNE**

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

2, Square René Cassin | Immeuble Les Galaxies | 35700 RENNES

Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

[contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)