



# Journées Filières et Techniques "Grandes cultures Bio"

9 Juin 2011



La journée Filières et Techniques "Céréales Bio" orientée sur la thématique de l'alimentation humaine s'est déroulée le 9 juin 2011 dans le Finistère. Elle a rassemblé une vingtaine de participants, dont plusieurs opérateurs de la filière bretonne. Les échanges et présentations se sont déroulés sur 3 sites différents : sur la ferme céréalière et le moulin de Luzuen - Grain de vie à Pont-Aven, au sein de la biscuiterie Penven à Pont-Aven et sur la ferme (avec atelier meunerie) de Kervéguen à Ergué-Gabéric.

Inter Bio Bretagne a démarré la journée en présentant les enjeux économiques et les chiffres clés de la filière "Grandes Cultures" Bio, et exposé le constat d'un fort déficit en céréales aux niveaux national et régional. Cette demande - tant pour l'alimentation humaine que pour l'alimentation animale - révèle un potentiel important de conversions dans ce secteur.

avec calcium). Les rendements pour le blé en 2010 ont été bons, dépassant les 50 quintaux/ha sur les parcelles implantées après un trèfle blanc. Pour des questions de temps et d'organisation du travail, notamment entre les activités de la ferme et l'atelier meunerie, les travaux agricoles sont délégués à une entreprise de travaux agricoles.

## Entreprises visitées : principaux repères

► Moulin de Luzuen / Grain de vie : Philippe Loussouarn

Pour illustrer cette filière, Philippe Loussouarn, à la fois producteur Bio de céréales et meunier au Moulin de Luzuen à Pont-Aven, a présenté le fonctionnement de sa ferme et de son appareil de transformation.

La ferme s'étend sur une surface agricole de 23 hectares, engagés en Agriculture Biologique depuis 2003. En 2011, l'assolement était le suivant : 8,9 ha d'avoine, 7,3 ha de blé tendre, 3,5 ha de blé noir, 3,3 ha d'épeautre.



Visite de parcelle de grand épeautre chez Philippe Loussouarn

La conduite des cultures commence par la préparation du sol avec un labour à 15 cm, suivi d'un apport de cuivre (2 litres/ha) et de manganèse (10-12 kg / ha), d'un passage de houe rotative (écroutage) et d'un apport organique (fientes de poule

## L'activité meunerie

Trois moulins à meule de granit de type Astrié écrasent environ 900 quintaux de céréales brutes par an, soit un équivalent de 700 quintaux de farine. 35 à 40% des céréales sont produites sur la ferme. L'installation comporte également 4 cellules de stockage d'une capacité d'environ 800 quintaux. Une 5<sup>ème</sup> cellule est prévue. 80% des achats extérieurs, essentiellement du seigle et de l'épeautre, proviennent de céréaliers Bio de la région Bretagne. Les 20% restants proviennent de la coopérative Triskalia. La conservation de céréales est un véritable enjeu. De mauvaises conditions de stockage ont des effets irréversibles sur la qualité du grain. L'objectif est de maintenir un taux d'humidité compris entre 13 et 14%. Philippe Loussouarn dispose d'un séchoir mobile pour ventiler et réduire le taux d'humidité en cas de besoin.

Visite du Moulin de Luzuen : le tri des céréales



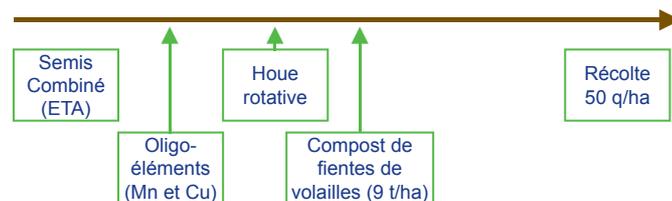
## La production céréalière sur l'exploitation



► Rotation des cultures pratiquée sur l'exploitation

Engrais verts : trèfle blanc - implantation août/septembre année N - destruction en février N+2 - cover crop (2 à 3 passages)

► Itinéraire technique du blé tendre sur la ferme



Implantation sur labour de type "agronomique" (profondeur = 15 cm)  
Variété : Leguan (semences de la ferme triées)  
Densité de semis = 192 kg/ha

Pour garantir la qualité des céréales nécessaires à la fabrication de farine, Philippe Loussouarn mélange différents lots de farines ce qui permet de lisser les caractéristiques du produit obtenu. Cette régularité dans la qualité est fondamentale pour satisfaire les clients.

## Des débouchés diversifiés

Les ventes de farine se répartissent vers 4 circuits différents : 45 % vers les biscuiteries, 40% vers les crêperies-boulangeries, 10% vers les particuliers et 5% vers les restaurants.

95% de la production de farine sont vendus dans un rayon de 20 km autour de la ferme, dont une partie à la Biscuiterie Penven, située sur la même commune, et visitée au cours de cette même journée d'échanges.

### ► Biscuiterie Penven

Christian Perrot, gérant de la Biscuiterie Penven, a présenté l'historique et le fonctionnement de la biscuiterie artisanale Penven. L'entreprise, créée en 1890 emploie aujourd'hui 11 permanents et vend 100 tonnes de produits par an (essentiellement des galettes). Depuis 2009, la biscuiterie développe une gamme de 4 références en Bio. Leur spécificité est d'être farinées exclusivement à base d'une seule céréale (galettes fines 100% sarrasin, 100% blé ou 100% épeautre). Le volume de production en Bio de la biscuiterie est d'environ 10 tonnes par an, ce qui représente environ 15% du chiffre d'affaires de l'entreprise.

Pour sécuriser ses approvisionnements et garantir une qualité optimale, l'entreprise Penven privilégie les matières premières régionales (beurre de baratte de la Laiterie Le Gall, farine du Moulin de Luzuen,...). Elle commercialise ses produits - par ordre d'importance décroissante - via la vente à distance, une boutique à Pont-Aven, les magasins spécialisés et détaillants puis les grossistes.



Visite de la Biscuiterie Penven : zone de stockage et unité de fabrication.

### ► Ferme et Moulin de Kervéguen : Youenn Le Gall

La visite de la ferme et du moulin de Youenn Le Gall à Ergué-Gabéric a clos la journée. L'accueil du groupe s'est fait en breton. Le « meliner », meunier en breton, a expliqué l'histoire de la ferme, conduite en Bio depuis 1981 sur 32 ha implantés essentiellement en cultures céréalières. Ces 32 ha comprennent 12 ha de blé, 4 ha de seigle, 3 ha d'épeautre, 13 ha de sarrasin, avec l'implantation en août-septembre de 13 ha de trèfle ray-grass en dérobée. Youenn Le Gall a ensuite, en 1984, développé une activité de panification sur la ferme. La boulangerie "du grain au pain" a été cédée en plein essor en 2005 à Bénédicte et Jan Putezeys. Youenn Le Gall se consacre désormais exclusivement aux activités de production et de meunerie.

Visite du Moulin de Kervéguen ►

Le moulin écrase environ 500 tonnes de céréales par an. La meunerie est quasiment autonome en seigle et en sarrasin et la ferme produit près de 20% du blé nécessaire pour les farines de blé. Les 80% restant proviennent d'une dizaine de céréaliers Bio localisés dans le Grand Ouest de la France. En plus de l'objectif d'assurer son approvisionnement, Youenn Le Gall fait appel à ses producteurs-partenaires pour garantir la qualité de la farine à ses clients, essentiellement composés de boulangeries et de crêperies.

Après avoir été trié et nettoyé, le grain est écrasé à la meunerie en une seule fois entre deux meules de granit. Ce procédé, conservant le germe, permet de conserver les valeurs nutritionnelles des céréales. La farine est ensuite tamisée ; elle contient ainsi plus ou moins de son (enveloppe du grain), ce qui détermine le type de farine, fonction du taux de cendres (résidus minéraux) contenu dans 100 g de matière sèche. Plus le taux de cendre est faible, plus la farine est blanche :

Type de blé	Nom commun	Quantité de farine pour 100 kg de blé	Taux de minéraux en %
T 45	Farine pour pâtisserie	65 kg	Moins de 0,5
T 55	Farine blanche	75 kg	0,5 à 0,6
T 65	Farine bise	78 kg	0,62 à 0,75
T 80	Farine semi-complète	80 à 85 kg	0,75 à 0,9
T 110	Farine complète	85 à 90 kg	1 à 1,2
T 150	Farine intégrale	90 à 98 kg	Plus de 1,4

Youenn Le Gall a rapporté que la demande en engrain ou petit épeautre était en augmentation en raison de son faible taux de gluten mais que cette céréale était difficile à produire (culture salissante) et, du fait de faibles rendements, assez chère que ce soit en grains, en farine ou pain.

Cette journée a permis aux acteurs de la filière "Céréales Bio" (alimentation humaine) de se rencontrer, d'échanger sur des partenariats possibles et sur les techniques culturales. Les retours des participants sont positifs. Ils ont exprimé leur satisfaction quant aux déroulés et aux échanges de cette journée. Pour une prochaine édition, le souhait a été exprimé que soient développés les échanges autour de l'utilisation des céréales en alimentation humaine, et des attentes des distributeurs pour cette filière.



# La filière "Grandes cultures Bio" en Bretagne

Chiffres clés - Situation Septembre 2011



## Repères de la production Bio bretonne

Au niveau national, la forte progression, en 2010, du nombre de producteurs bretons certifiés Bio a contribué à la progression des surfaces en grandes cultures Bio. Le taux de progression des surfaces Bio en grandes cultures (+22,7% entre 2009 et 2010) est en-dessous de la moyenne de la progression des surfaces totales en Bio en France (+27%). Pour 2010, l'observatoire régional de la production Bio (FRAB, 2011) indique que 1,6% des surfaces en céréales sont engagées en Agriculture Biologique, et estime que 87% des surfaces sont consacrés à l'alimentation animale soient 8 125 ha. Restent 1 690 ha dédiés à l'alimentation humaine (blé noir compris).

## Typologie et localisation des préparateurs Bio

Depuis cinq ans, la filière "Grandes Cultures Bio" est une des filières Bio bretonnes où l'on constate la progression la plus importante en termes de nombre de préparateurs et grossistes certifiés Bio.

Pour la filière alimentation humaine, on dénombre près de 200 opérateurs dont au moins 19 crêperies, 18 biscuiteries, 11 fabricants de produits élaborés (petit-déjeuner, floconneries...), 15 moulins, 5 organismes stockeurs, 6 brasseries... et près de 250 boulangeries certifiées Bio en comptant les terminaux de cuisson des GMS. Le graphique ci-contre présente la répartition des opérateurs de la filière "Céréales Bio – Alimentation humaine" en 2011.

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 et les fournisseurs d'ingrédients et composants pour l'alimentation animale (minéraux, sels, etc.). Avec 3 fabricants d'aliments pour bétail et 1 fabricant d'aliments pour poisson, cette filière 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 (cf. graphique ci-dessous).

	Évolution 2008/2009	2009	2010	Evolution 2009/2010
<i>Source : Agence Bio, 2010</i>				
<b>Nombre de producteurs Bio bretons</b> <i>Toutes filières</i>	+ 22,2 %	1 293	1 541	+ 19 %
<b>Surface totale en Bio*</b>	+ 18,6 %	43 822	53 178	+ 21 %
▶ <b>dont surface en Grandes Cultures Bio</b>	+ 18,5 %	8 560	10 501	+ 22,7 %
▶ <b>dont surface en Céréales Bio</b>	+ 17,8 %	7 932	9 509	+ 19,9 %
▶ <b>dont surface en oléo-protéagineux</b>	+ 21,3 %	628	992	+ 58 %

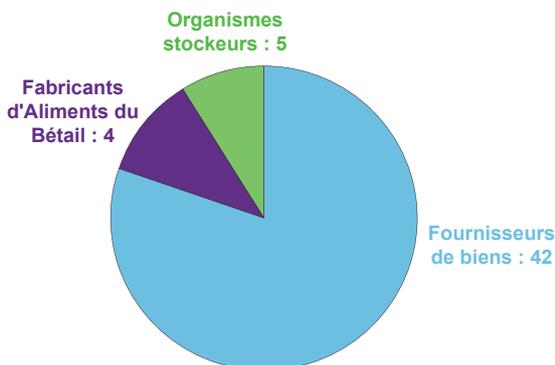
\*Dans le tableau, les "surfaces Bio" comprennent les surfaces certifiées Agriculture Biologique et celles en conversion (1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> année).

## Répartition des opérateurs bretons de la filière «grandes cultures Bio»



Sources : Agence Bio 2011 et enquêtes IBB 2010, 2011

## Nombre d'opérateurs certifiés Bio dans la filière "Alimentation animale et Intrants" fin 2009 en Bretagne



Source : Observatoire breton des préparateurs et distributeurs en Agriculture Biologique. Résultats 2009 - Edition 2010



## Répartition géographique des principaux opérateurs de la filière "Alimentation animale et intrants Bio" en Bretagne :

### Organismes stockeurs, collecteurs et fabricants d'aliments

(situation 2011 - Source : Inter Bio Bretagne - 2011)



1 Agro Bio Europe - 2 Algavi - 3 Algriva - 4 Alphatec SARL - 5 Bio Armor Développement - 6 BIO3G SAS - 7 Bionature - 8 BTE - 9 CCPA - 10 Centre d'élevage du Closeau Production - 11 CLAL Saint-Yvi - 12 Coopedom CVDA Deshouest - 13 Cooperl ARC Atlantique - 14 Edou Breizh - 15 Eurotec'h France - 16 Evialis Nutrition - 17 INZO - 18 Le Gouessant Service Aquaculture - 19 Lebreton - 20 Lechevestrier SAS - 21 Manghebat SAS - 22 MG 2 MIX SA - 23 Moulin du Podher (Provimi France) - 24 Neolait - 25 Nutrea - 26 Nutri Ouest - 27 Nutri-orga - 28 PAT Service - 29 Procédés Rolland Pigeon - 30 SA Pinault - 31 SFPS - 32 Solidor - 33 Technofirm - 34 Terrena Lup Ingrédients - 35 Timac - 36 TMCE - 37 Triade - 38 Triskalia - 39 UFAB - 40 Usine de Kervellerin SARL - 41 Valorex - 42 Vetagri - 43 Vitalac

### Un approvisionnement qui reste déficitaire

La filière "Grande Cultures Bio" est déficitaire et doit importer - que ce soit en alimentation humaine ou animale. L'agence Bio estime à 30% la part d'importation de farines Bio consommées en France alors qu'à contrario, la France est le 5<sup>ème</sup> exportateur mondial de céréales conventionnelles.

L'étude offre-demande sur la filière grandes cultures conduite par Inter Bio Bretagne a montré que les conversions en Bretagne, seules, ne sont pas assez importantes pour couvrir les besoins annuels pour l'alimentation humaine et animale qui dépassent 60 000 tonnes de céréales et d'oléo-protéagineux. Même si la région passe de 8 000 hectares en grandes cultures Bio aujourd'hui à 13 000 ha en 2012, le double de surfaces serait nécessaire pour combler le déficit évalué aujourd'hui à 29 000 tonnes pour l'alimentation animale, et ce d'autant que les besoins des opérateurs aval continuent d'augmenter (volailles de chair, poules, porcs, pour l'alimentation animale ; crêpes, biscuits, céréales pour petits déjeuners, boulangeries et terminaux de cuisson en GMS pour l'alimentation humaine). A noter néanmoins que d'autres régions françaises, aux conditions pédoclimatiques plus favorables à certaines des espèces recherchées, ont également connu de forts taux de progression en termes de surfaces et pourront venir en relais.

#### Sources :

"Observatoire breton des préparateurs et distributeurs en Agriculture Biologique" (Résultats 2009- Inter Bio Bretagne - Edition 2010), Observatoire breton de la production biologique, FRAB, édition 2011. Agence Bio 2011 – Chiffres 2010 et notifications 2011, Etude Offre-Demande filière grandes cultures Bio - Inter Bio Bretagne – mars 2011.

### Perspectives de développement de la filière

Depuis quelques années déjà, la filière "Grandes Cultures Bio" est une des filières les plus dynamiques au niveau régional que ce soit en termes de nombre d'entreprises, de largeur de gamme ou de projets de développement et d'investissements. La filière dispose de nombreux atouts pour continuer à se développer :

- La demande forte du marché se confirme en alimentation humaine et animale (volailles de chair et poules notamment) ;
- Un réseau relativement dense de collecte et de stockage qui réduit les frais logistiques ;
- Un niveau de prix payé aux producteurs plus élevé en Bretagne par rapport à d'autres régions françaises ;
- Des réseaux de suivis techniques bien développés et structurés ;
- Des actions de recherche en cours (itinéraires techniques, essais variétaux, rotations, travail du sol...).

Cependant, il existe plusieurs freins et faiblesses qui peuvent peser sur le développement de la filière grandes cultures Bio et sur l'élevage des monogastriques qui en dépend :

- Le manque de matières premières régionales Bio peut conduire à une augmentation du prix de l'aliment pour les monogastriques et pénaliser leur développement en Bretagne,
- La variabilité des prix payés producteurs et l'absence de prix minimum (qui garantirait plus de visibilité aux producteurs),
- La variabilité des quantités et des qualités des grandes cultures Bio produites en Bretagne (contexte pédoclimatique),
- Les nouvelles conversions en Agriculture Biologique, plutôt orientées vers l'élevage laitier, le maraîchage... et moins vers des surfaces en grandes cultures Bio.

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