

Etude de la filière blé-farine-pain-bio en Occitanie



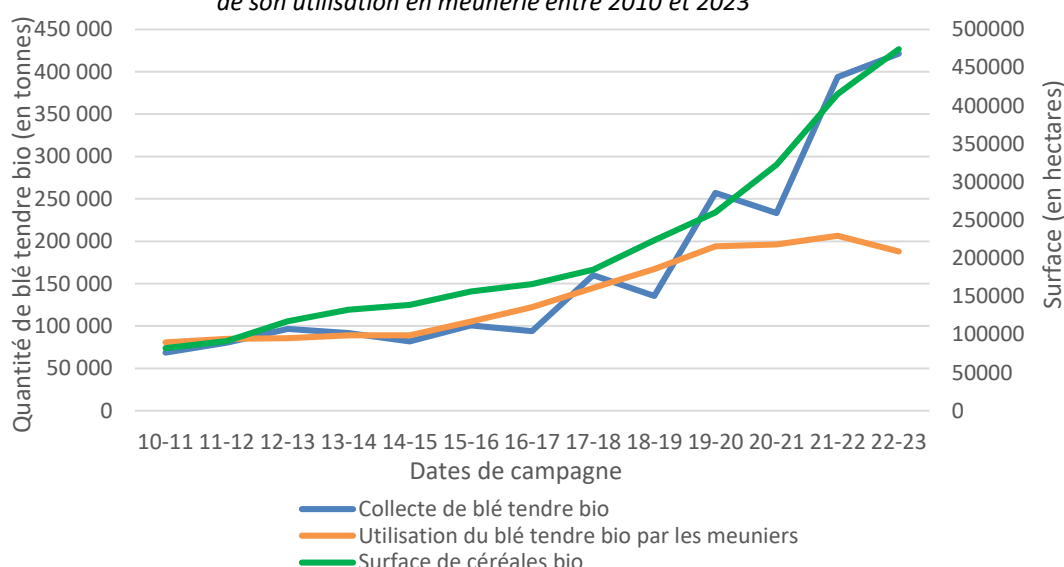
Etat des lieux et enjeux rencontrés

La filière blé-farine-pain bio connaît un **déséquilibre** entre l'offre et la demande au niveau national. Le secteur biologique est touché par une **crise** importante liée à une diminution de la consommation tandis que l'offre continue de croître. Face à ces constats nationaux, l'INRAE et INTERBIO Occitanie se sont interrogés sur la situation au niveau de la région Occitanie. Cette synthèse rend compte des **principaux résultats de l'étude menée sur la filière régionale en 2023**.

1 CONTEXTE DE LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN BIO AU NIVEAU NATIONAL

Il y a quelques années, la demande en meunerie sur le blé bio dépassait la collecte et la filière faisait donc appel à des importations. Mais depuis la campagne 2019-2020, la production française a largement dépassé la demande et aujourd'hui **la filière produit plus du double de ce qui est consommé dans le secteur de la meunerie en France**. Cela implique une diminution des importations en blé tendre bio pour le secteur de la meunerie et nécessite une augmentation des exportations ou des déclassements en alimentation animale.

Evolution de la collecte de blé tendre bio en France en parallèle de son utilisation en meunerie entre 2010 et 2023

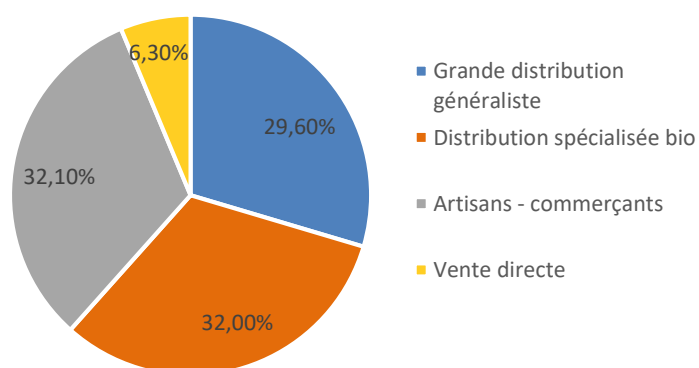


Les céréales biologiques françaises trouvent leurs débouchés à **27 % dans la meunerie**, à 42 % dans l'alimentation animale et à 13 % à l'export. Sur la campagne 2021-2022, **64 % de la farine bio a été consommée par la boulangerie artisanale et**

par les fournils des grandes et moyennes surfaces (FranceAgriMer, 2023). Le secteur de la boulangerie reste le débouché majoritaire pour la farine bio française.

De la même manière que le secteur de la meunerie, le secteur de la boulangerie et pâtisserie bio s'est largement développé ces dernières années, jusqu'à atteindre un pic en 2021 et connaît aujourd'hui un léger recul en termes de vente (-5,1 %).

Les débouchés du secteur du pain et des pâtisseries bio se répartissent à part égale entre la **grande distribution généraliste**, la **distribution spécialisée bio** et les **artisans commerçants**. La vente directe, qui représente la vente de pains bio par les paysans boulangers, est beaucoup moins représentée.



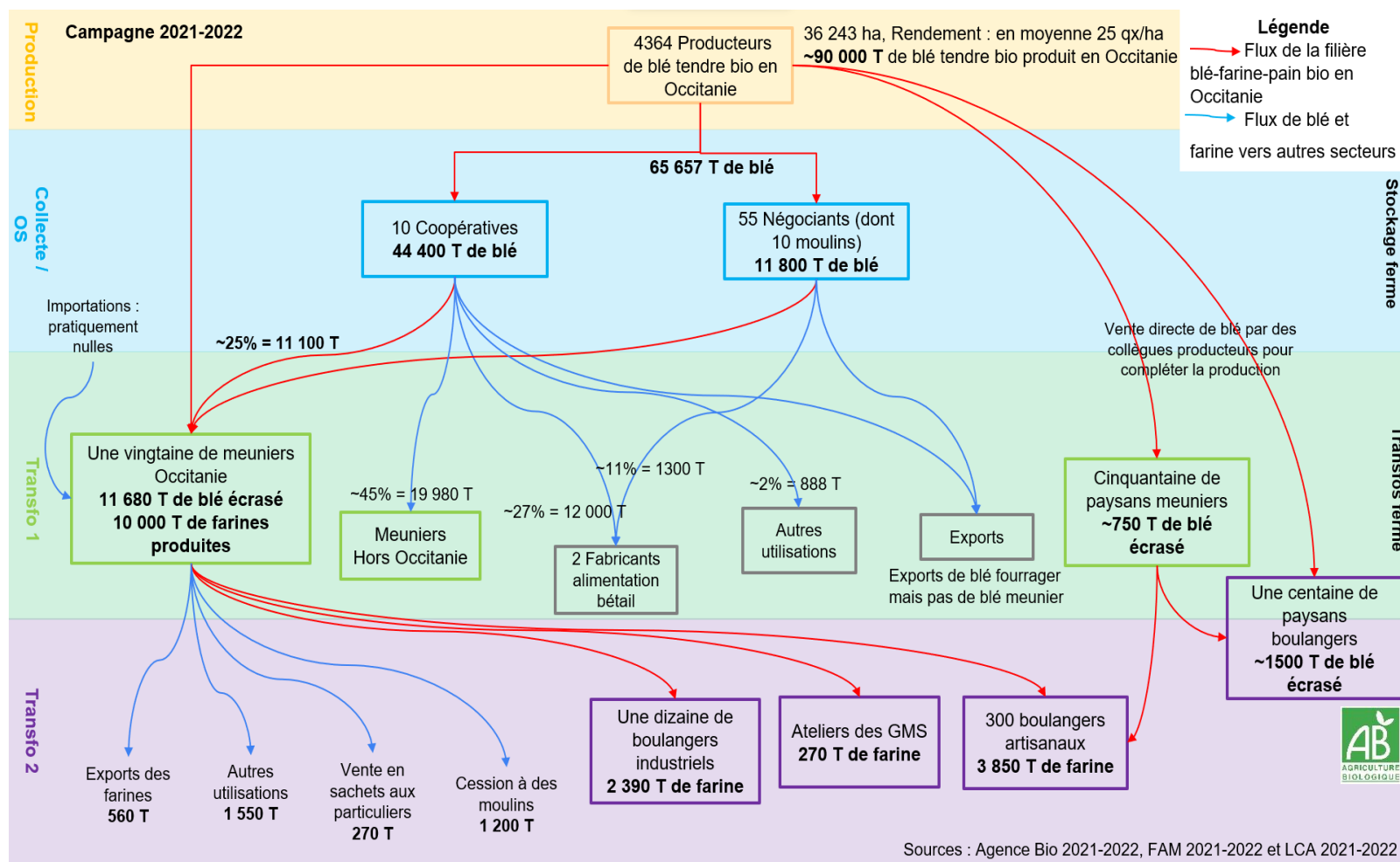
Part de chaque circuit de distribution pour la boulangerie et pâtisserie bio en France en 2022



2) ETAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN BIO EN OCCITANIE

Afin de comprendre quelle est la situation actuelle de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie, un état des lieux sur la campagne 2021-2022 a été fait en récoltant les données déjà existantes et en estimant les données manquantes. Cela a permis d'aboutir au schéma de filière suivant.

Schéma bilan de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie sur la campagne 2021-2022



N.B. : Seule la filière bio est étudiée, on ne s'intéresse qu'aux acteurs ayant une activité bio et aux tonnages de matières premières bio

Cet état des lieux quantifié confirme qu'en Occitanie la production de blé tendre bio est bien supérieure à la demande en meunerie : la collecte régionale totale est **plus de 5 fois supérieure** à la quantité de blé tendre écrasé par les meuniers d'Occitanie. Le secteur de la meunerie régionale représente en moyenne **25 % des débouchés des coopératives** alors que le secteur de la meunerie hors Occitanie en représente environ 45 %. Il semblerait que ce soit uniquement le blé fourrager qui soit en partie exporté. **La filière blé-farine-pain bio régionale est donc excédentaire en blé.**

Cet état des lieux a également permis de rendre compte de l'importance des filières locales portées par les **paysans meuniers** et les **paysans boulangers** dans la filière régionale : ces deux types d'acteurs représentent **environ**

15 % du blé bio écrasé en Occitanie (environ 2 250 tonnes). Les **85 % restants (11 680 tonnes)** sont portés en majorité par des **minoteries privées régionales**.

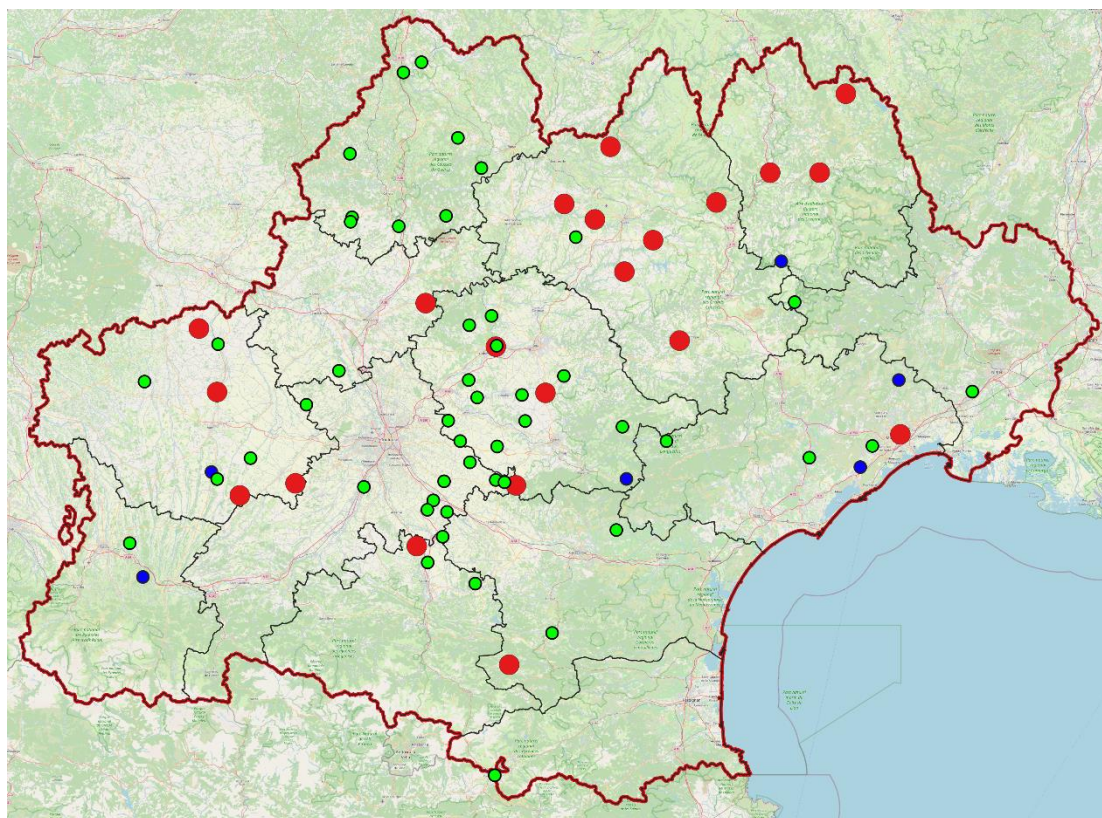
Sur le secteur de la boulangerie, les boulangeries artisanales représentent le débouché le plus important pour les meuniers régionaux, suivies des boulangeries industrielles. En revanche, on ne sait pas s'il s'agit d'entreprises régionales ou non. On n'a donc pas forcément le détail de la part de farines produites en Occitanie qui reste dans la région.

Enfin, des sous-filières apparaissent au sein de la filière régionale. Elles ne s'organisent pas forcément de la même manière : **des filières plus ou moins longues et impliquant un plus ou moins grand nombre d'intermédiaires** apparaissent



Les différents opérateurs transformateurs de la filière blé-farine-pain bio d'Occitanie ont été recensés, notamment grâce à l'annuaire de l'Agence bio. Les deux cartes suivantes présentent les positions géographiques des différents acteurs du secteur de la meunerie et du secteur de la boulangerie bio en Occitanie.

Carte des meuniers bio présents en Occitanie



Légende

- Minoterie industrielle
- Moulin associatif
- Paysan meunier

21 minoteries privées, 6 moulins associatifs ou de type patrimonial, et une estimation d'une cinquantaine de paysans meuniers sont recensés en Occitanie. A noter que certains de ces chiffres sont des approximations, en particulier pour les paysans meuniers qui ne sont pas faciles à recenser. Certains départements de la région semblent mieux dotés en outils de transformation que d'autres, notamment ceux qui ont les productions de grandes cultures les plus importantes.

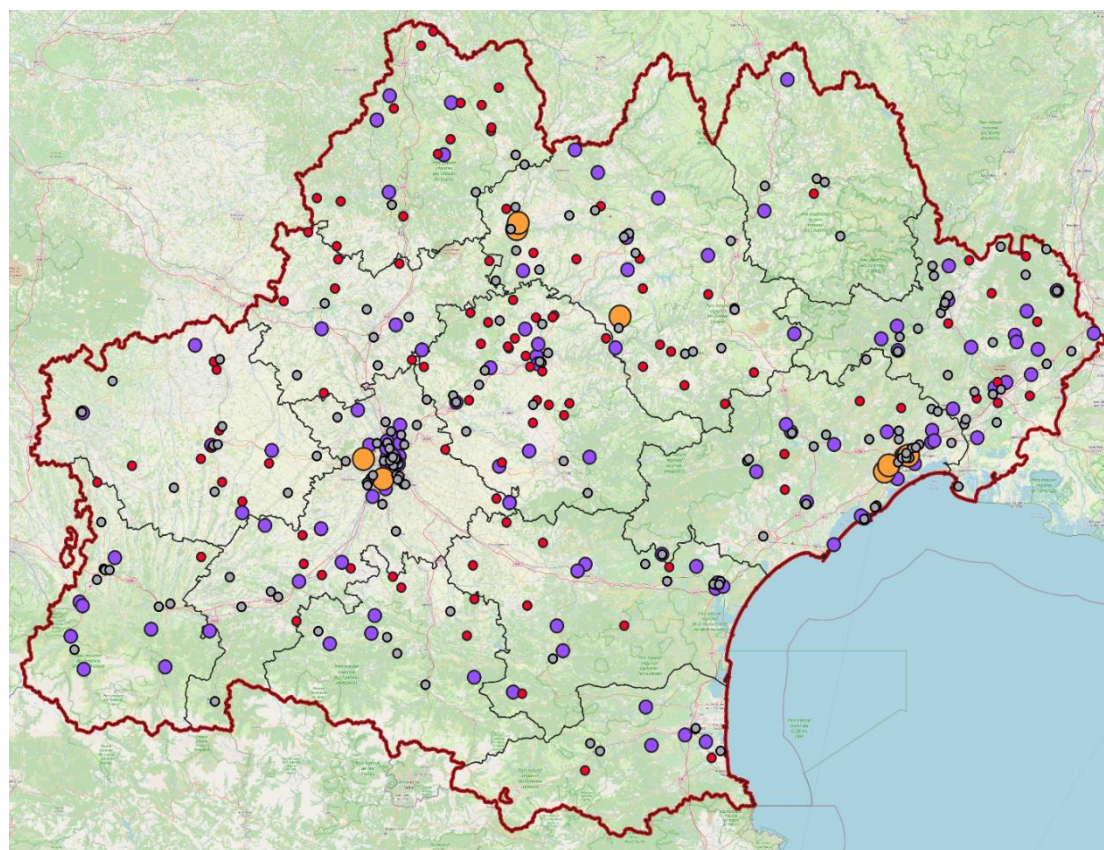
Légende

- Boulangerie industrielle
- Boulangerie artisanale
- Paysan boulanger
- Boulangerie dont le type est non déterminé

La densité des boulangeries bio est inégale sur le territoire : les métropoles de la région concentrent un grand nombre d'acteurs, tandis que certains territoires ruraux semblent peu dotés en boulangeries bio. Elles sont toutefois présentes sur toute la région.

Au total, environ 400 acteurs de la boulangerie bio en Occitanie sont recensés dont 295 boulangeries artisanales, 8 boulangeries industrielles et une centaine de paysans boulangers.

Carte des boulangers bio présents en Occitanie



3

LES ENJEUX DES SECTEURS RÉGIONAUX DE LA MEUNERIE ET DE LA BOULANGERIE BIO

Afin d'identifier les différents types d'acteurs de la meunerie et de la boulangerie bio présents en région et les enjeux qu'ils rencontrent, des enquêtes ont été diffusées en ligne et des entretiens qualitatifs ont été réalisés.

PROFILS DES RÉPONDANTS



11 minoteries privées
3 moulins associatifs
4 paysans meuniers

4 boulangeries industrielles
9 boulangeries "intermédiaires"
24 boulangeries artisanales
18 paysans boulangers

N.B. : des typologies d'acteurs ont été réalisées afin d'analyser les enquêtes. La catégorie boulangerie "intermédiaire" a été créée pour mieux distinguer les nombreux acteurs qui se retrouvaient dans le groupe "boulangerie artisanale", groupe assez hétérogène. Cette catégorie regroupe les acteurs produisant des volumes intermédiaires entre artisanaux et industriels, et dont la commercialisation se fait majoritairement par des intermédiaires (magasins spécialisés bio, RHD, etc.).

LES GRANDES CONCLUSIONS DE L'ÉTUDE



- Le secteur de la meunerie n'est **pas limité par sa capacité de production** (les outils de transformation ont un potentiel de production supérieur à la production actuelle). Les meuniers régionaux **s'approvisionnent majoritairement en blés bio régionaux**. Sur les 18 meuniers enquêtés, seulement 3 d'entre eux s'approvisionnent en partie hors Occitanie. La faible demande en blé bio ne vient donc pas d'un secteur de la meunerie qui serait sous-équipé ou qui ne jouerait pas le jeu du local.
- Le secteur de la meunerie semble rencontrer des **problèmes de débouchés bio** : baisse de la demande (en particulier au niveau de la GMS et des boulangeries industrielles), et / ou difficultés à trouver de nouveaux débouchés (difficultés à convaincre des boulangers conventionnels à passer une partie de leur gamme en bio notamment). Les moulins associatifs et les paysans meuniers semblent moins touchés que les minoteries privées par ces problèmes de débouchés : cela s'explique sans doute en partie par le fait que ce sont des acteurs qui produisent de plus faibles volumes.
- La majorité des farines produites par les meuniers enquêtés sont vendues en Occitanie : **environ 60 % des volumes**. Les volumes restants sont majoritairement vendus dans le reste de la France (très peu d'exports), pour des raisons de partenariats historiques ou de manque de débouchés en région.

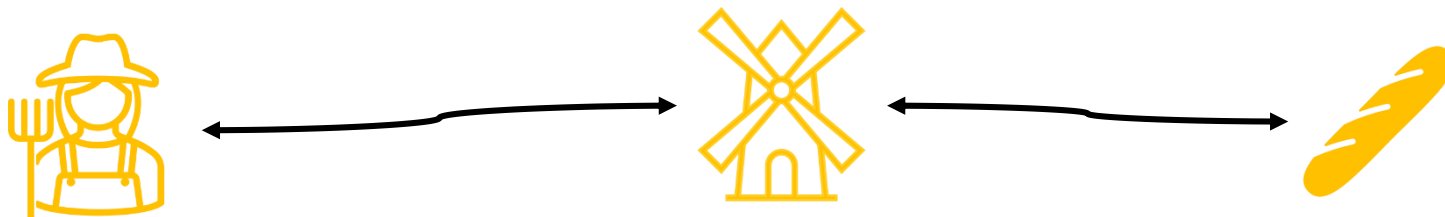


- Le secteur de la boulangerie ne semble pas non plus limité par sa capacité de production. Les boulangers enquêtés **s'approvisionnent majoritairement en farines produites en Occitanie par des minoteries privées à partir de blés bio régionaux**. Toutefois, les boulangeries mixtes ont une moins grande proportion de blés régionaux dans leurs approvisionnements.
- Les débouchés des boulangeries enquêtées sont diversifiés : vente directe, magasins bio spécialisés, magasins de producteurs, grandes et moyennes surfaces et restauration hors domicile.
- Le secteur de la boulangerie **connaît des situations contrastées sur la demande** : les boulangeries spécialisées bio et les paysans boulangers semblent avoir moins de difficultés au niveau des débouchés que les boulangeries mixtes. C'est le cas notamment pour les nouveaux modèles de boulangeries spécialisées bio de centre-ville qui travaillent sur des pains bio au levain. Ces boulangeries semblent trouver assez facilement leur clientèle. Les boulangeries industrielles semblent connaître plus de difficultés, notamment les mixtes qui travaillent avec les secteurs de la GMS ou RHD. Elles ressentent une préférence de leurs clients pour leurs gammes de pains conventionnels et labels rouge, moins chers que leurs gammes de pains bio.
- Ces situations contrastées semblent être liées au débouché majoritaire : les GMS et les magasins bio sont particulièrement touchés par des baisses de demande sur le pain bio depuis un ou deux ans. Ce sont des débouchés qui sont particulièrement touchés par la crise globale du marché bio, quels que soient les produits.



Les relations entre acteurs de la filière

Les enquêtes auprès des meuniers et boulangers ont permis de repérer les différences de relations qui existent entre tous les acteurs de la filière :



Entre meuniers et coopératives agricoles :

- Contrats annuels ou pluriannuels
- Discussions essentiellement commerciales sur les volumes, prix et questions logistiques

Entre meuniers et agriculteurs en direct :

- Très peu contractualisées, relations basées sur la confiance
- Relations plus collaboratives, discussions sur les modes de culture, les variétés utilisées, les problématiques climatiques, etc.



- Entre boulangeries et minoteries privées : plutôt des relations uniquement commerciales et logistiques pour planifier les commandes, les livraisons et payer les approvisionnements.
- Entre boulangeries et paysans meuniers : plutôt des relations de collaboration qui se traduisent souvent par plus de discussions autour des modes de production des blés et de la farine, sur la qualité de la farine, une meilleure connaissance des variétés utilisées, des contraintes du métier de meunier, etc.
- Des exceptions existent toutefois : certaines relations sont très collaboratives avec les minoteries privées, notamment via le label BIOPARTENAIRE (commerce équitable) ou au sein de filières territorialisées montées par des collectifs d'acteurs autour d'un moulin privé.

Il existe très peu de relations entre acteurs d'une même profession et très peu de relations entre tous les maillons de la filière (les meuniers servent d'intermédiaires entre les boulangers et les producteurs), en dehors du cas des filières territorialisées.

Qu'appelle-t-on "filières territorialisées" ?

Le projet de recherche DEFIBIO, porté par l'INRAE en partenariat avec Interbio Occitanie, s'intéresse aux filières territorialisées. Là où la relocalisation n'implique qu'une proximité géographique, la reterritorialisation cherche **une proximité géographique mais aussi une proximité organisée à travers des relations de coopération entre les acteurs de la filière.**

Les filières territorialisées, marquées par des relations plus collaboratives entre tous les maillons de la filière connaissent un essor important dans le paysage régional, avec des opérateurs économiques de plus en plus motivés pour créer des relations de proximité avec leurs fournisseurs ou clients. Dans ces filières, les boulangeries restent visiblement les acteurs les plus difficiles à mobiliser dans l'action collective.

On compte une dizaine de filières blé - farine/pain/biscuits déjà bien installées ou en études, comme par exemple les filières Raspailou, La Méjeanette ou Flor de Peira.

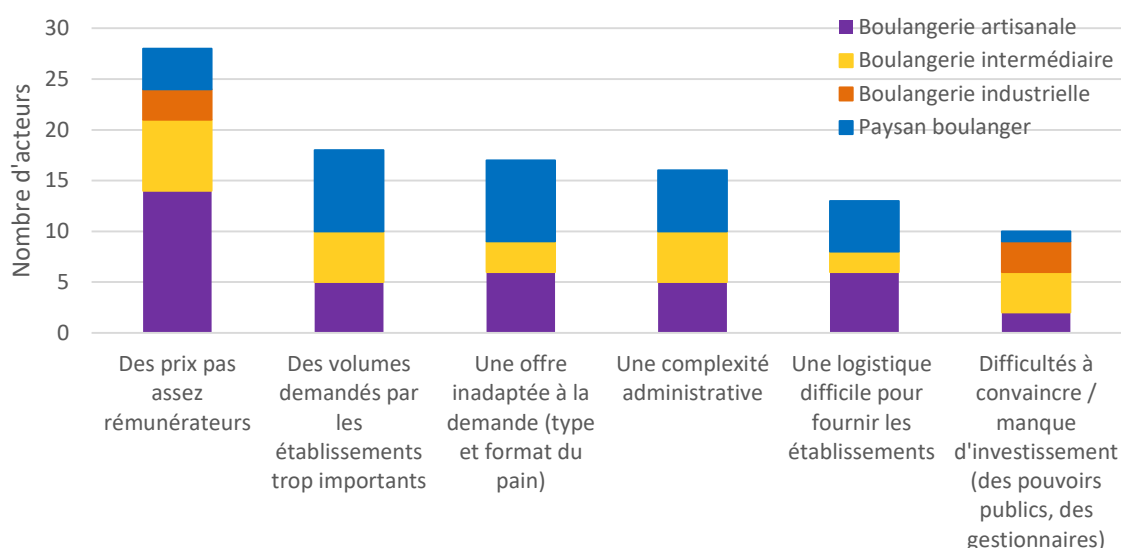


4 LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN RELAIS DE DÉVELOPPEMENT POUR LE PAIN BIO RÉGIONAL ?

Les enquêtes auprès des boulangers ont permis de montrer un intérêt assez important pour le débouché de la restauration collective sur le pain bio. 20 des acteurs enquêtés travaillent déjà avec la restauration collective.

65 % d'entre eux sont intéressés pour encore développer leurs ventes sur ce circuit. Parmi ceux qui ne travaillent pas avec la restauration collective, 55 % aimeraient développer ce débouché.

Freins rencontrés par les boulangers enquêtés pour développer le débouché de la restauration collective



La moitié des boulangers enquêtés estiment que la fixation des prix par la restauration collective est un frein important pour intégrer ce débouché. En effet, les budgets des restaurations collectives sont assez serrés et le prix est donc un facteur important dans les marchés publics formalisés ou même dans le gré à gré. Les autres freins principalement cités sont présentés sur la figure ci-contre.

Récapitulatif des atouts, faiblesses, opportunités et menaces pour l'introduction de pain bio en restauration collective

ATOUTS	FAIBLESSES	OPPORTUNITÉS	MENACES
Boulangeries industrielles et intermédiaires - Généralement production de pain se rapprochant du pain conventionnel : pas de changements d'habitudes (moins vrai pour les boulangeries intermédiaires) - Capacités logistiques importantes (production et livraisons) - Une maîtrise des contraintes administratives (réponse aux marchés) car souvent des boulangeries dont le débouché principal est la restauration collective Boulangeries artisanales ou paysans boulangers - Peuvent passer en gré-à-gré avec des établissements locaux, souvent en recherche de boulangers du coin - Une relation plus directe qui permet de communiquer sur les intérêts nutritionnels, la bonne conservation du pain, les prix, etc.	Boulangeries industrielles ou intermédiaires - Des prix jugés trop chers - Pour les établissements proposant un mixte bio et conventionnel : le bio est délaissé Boulangeries artisanales ou paysans boulangers - Des prix jugés trop chers - Type de pain pas forcément bien accepté dans les établissements (pain au levain semi complet ou complet, gros formats, etc.) - De petits volumes de production par rapport à la demande - Des modes de fonctionnement incompatibles avec la demande (production de pain pas tous les jours de la semaine, pas de livraisons possibles, pas de travail de nuit donc pas de pain frais tôt le matin, etc.) - Une méconnaissance et un manque de temps pour assurer les contraintes administratives	"Effet EGALIM" : la loi EGALIM a quand même donné un premier coup de boost sur l'introduction de produits bio - Le pain bio n'est pas le produit bio le plus difficile à introduire en termes de changements de pratique et de différentiel de coût - Parfois une forte volonté des gestionnaires de la restauration collective ou des élus locaux qui permet de faciliter l'introduction de pain bio, un boulanger explique : "Il a suffit d'une personne pour tout faire changer". Importance des opportunités locales en fonction des personnes en charge	- Très peu de sanctions pour un non respect de la loi EGALIM - Budgets restreints des établissements collectifs - Généralement recherche de pain chez le boulanger du coin qui n'est pas forcément en bio ou chez des gros faiseurs qui ne sont pas les acteurs majoritaires en région - De plus en plus de groupements d'achat qui recherchent un seul fournisseur et excluent donc les petits faiseurs - Des habitudes difficiles à changer (pain blanc, individuel ou format baguette) - Le pain est un produit beaucoup gaspillé : rend difficile l'acceptation d'un coût plus élevé - Produit impliquant des spécificités de livraison : pain frais du jour avec une livraison tous les jours pour certains établissements





QUELLES ACTIONS PRIORITAIRES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX IDENTIFIÉS ?

Enjeux	Objectifs	Actions
Développer la consommation de pain bio	Développer les débouchés pour la farine et le pain bio	Encourager les boulangeries artisanales à développer une gamme bio - Accompagner et former les artisans boulangers à la production de pain bio (technique de production, organisation de l'atelier, ...) - Mieux connaître pour mettre en place des actions avec les syndicats de boulangers. Développer le débouché de la restauration collective Incitations politiques : - Poursuivre le lobbying auprès des élus pour augmenter les budgets en faveur de la bio accordés en restauration collective. - Sensibiliser des élus sur les bienfaits du pain bio. Changements des modèles d'organisation : - Accompagner les responsables de la restauration collective dans le sourcing de pains bio locaux. - Proposer une plaquette d'informations sur le pain bio aux gestionnaires de restauration collective. - Faciliter la réponse aux marchés publics et alléger la charge administrative pour les boulangers. Changements des habitudes et introduction de nouveaux types de pain : - Former les responsables de restauration collective et les boulangers sur les contraintes rencontrées par chacun et les changements de pratiques à mettre en place. - Communiquer auprès des responsables de restauration collective et des consommateurs finaux sur les intérêts nutritionnels, santé, environnementaux du pain bio ainsi que sur ses spécificités. Développer les autres circuits de commercialisation - Etudier le fonctionnement des GMS ou magasins spécialisés bio et cibler les magasins sensibles au local (fabrication de pain sur place ou points chauds recevant des pains précuits congelés). - Communiquer sur la disponibilité en farine et pain bio régionaux
	Développer les achats en bio des consommateurs	- Sensibiliser les consommateurs à la bio locale : nécessité d'explicitier le cahier des charges et de redonner confiance, mettre en avant l'origine des productions bio - Sensibiliser les consommateurs, et notamment les enfants, à d'autres modèles de pain, en lien avec l'enjeu de développer le débouché de la restauration collective - Comprendre la vision actuelle des consommateurs vis-à-vis des différents types de pains bio qui existent : que recherchent-ils ?
Assurer une bonne coordination entre les acteurs de la filière et une bonne répartition de la valeur	Encourager la collaboration entre acteurs de la filière	- Organiser des rencontres entre les différents maillons de la filière (rencontre techniques, rencontres festives, etc.) - Encourager une meilleure planification de la production de blé avec des discussions sur les besoins des meuniers et boulangers de la région (réunions emblavement) - Accompagner et encourager le développement de filières territorialisées et commerce équitable - Promouvoir la contractualisation entre agriculteurs et coopératives (volumes de blé bio, qualité et prix)

Financé par :



Document réalisé dans le cadre du stage de fin d'étude d'Isia Talon, étudiante ingénieure agronome de l'Institut Agro Montpellier, dans le cadre du projet TETRAE-DEFIBIO.

Le stage a été co-encadré par OCEBIO, INTERBIO Occitanie et l'INRAE.

Merci à l'ensemble des meuniers, boulangers et accompagnateurs de la filière enquêtés pour leur participation à ce travail.

Interbio Occitanie

Maison de la Coopération et de l'Alimentation – 2 Avenue Daniel Brisebois
BP 82256 Auzerville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex
contact@interbio-occitanie.com - Tél. 05 61 75 42 84
<http://www.interbio-occitanie.com>



Credits photos : Pixabay, Isia Talon