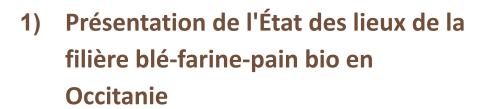
ETUDE FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN BIO EN OCCITANIE

28 Novembre 2023







- 2) Présentation des résultats principaux des enquêtes auprès des opérateurs économiques de la filière
- 3) Présentation des recommandations sur les actions à mettre en place à la suite de cette étude





• Contexte de la filière au niveau national

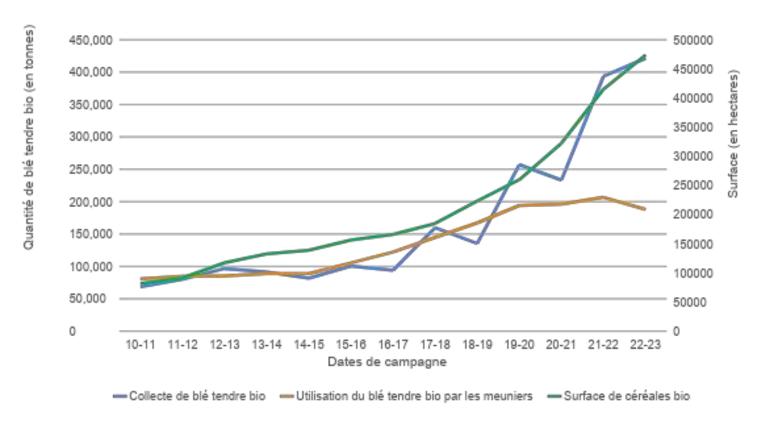
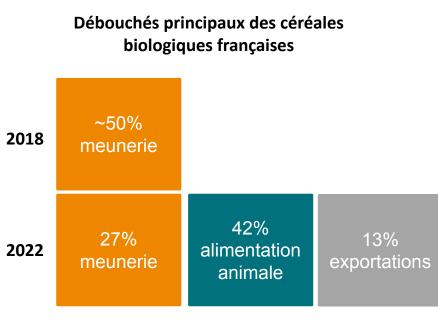


Figure 1 : Evolution de la collecte de blé tendre bio en France en parallèle de son utilisation en meunerie entre 2010 et 2023



FranceAgriMer 2023

Production de céréales bio en Occitanie

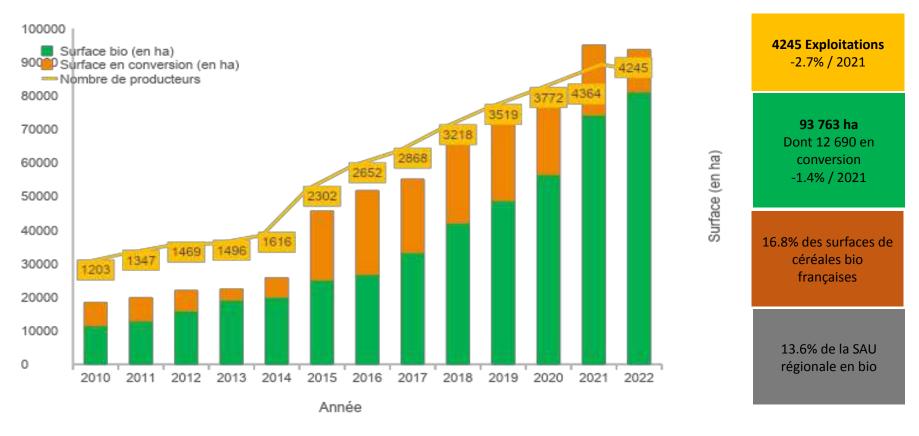
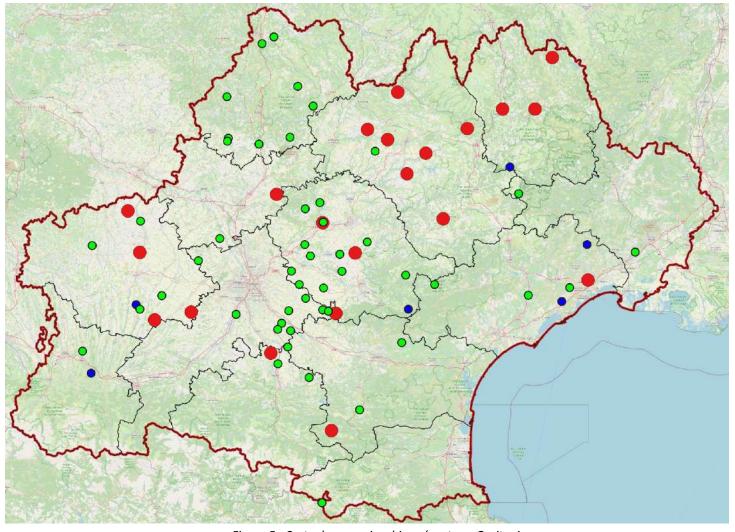


Figure 4 : Evolution des surfaces et du nombre de producteurs de céréales bio en Occitanie entre 2010 et 2022 (données de l'Agence bio)

Acteurs du secteur de la meunerie bio en Occitanie

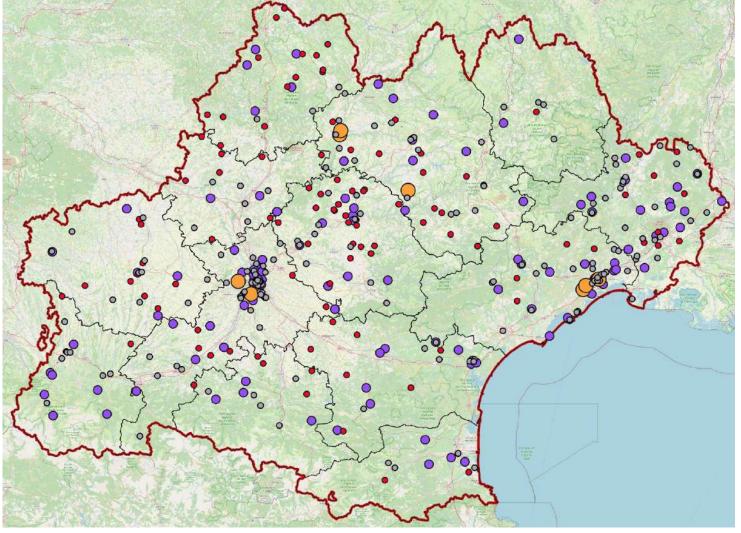


Légende

- Minoterie privée : 21
- Moulin associatif: 6
- Paysan meunier : une cinquantaine

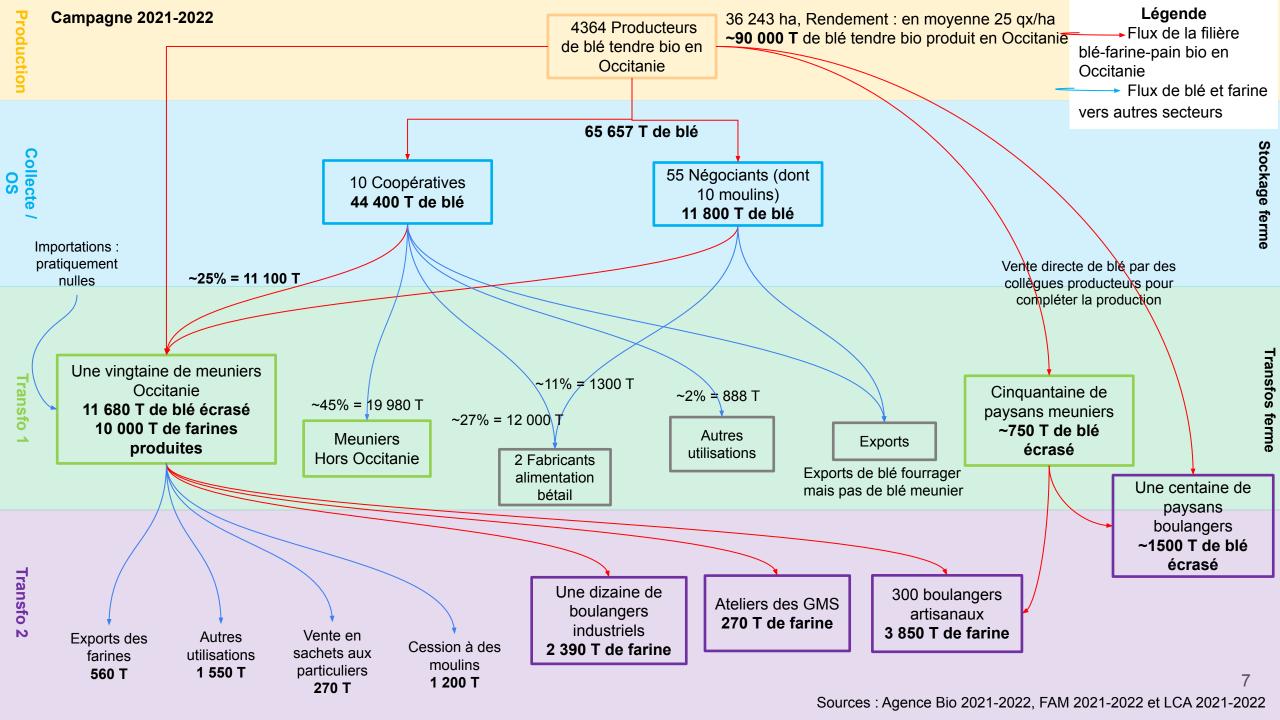
Figure 5 : Carte des meuniers bio présents en Occitanie

Acteurs du secteur de la boulangerie bio en Occitanie



Légende

- Boulangerie industrielle : 8
- O Boulangerie artisanale : 125
- Paysan boulanger : une centaine
- Boulangerie dont le type est non déterminé : 170



Les atouts et faiblesses des secteurs de transformation de la filière







- Les meuniers régionaux s'approvisionnent majoritairement en blés bio régionaux.
- 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 boulangers enquêtés s'approvisionnent majoritairement en farines produites en Occitanie par des minoteries privées à partir de blés bio régionaux.

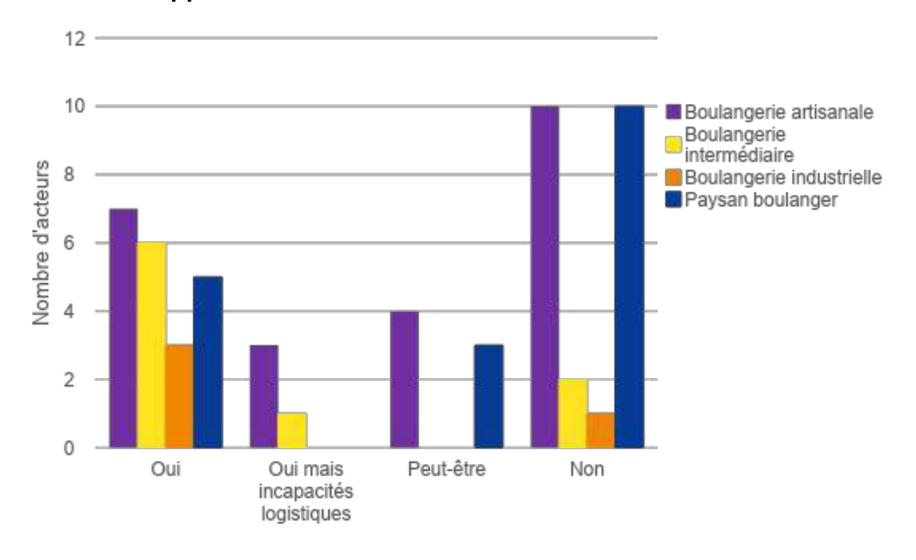
☐ La faible demande en blé bio ne semble donc pas venir d'un secteur de la transformation qui serait sous-équipé ou qui ne jouerait pas le jeu du local.



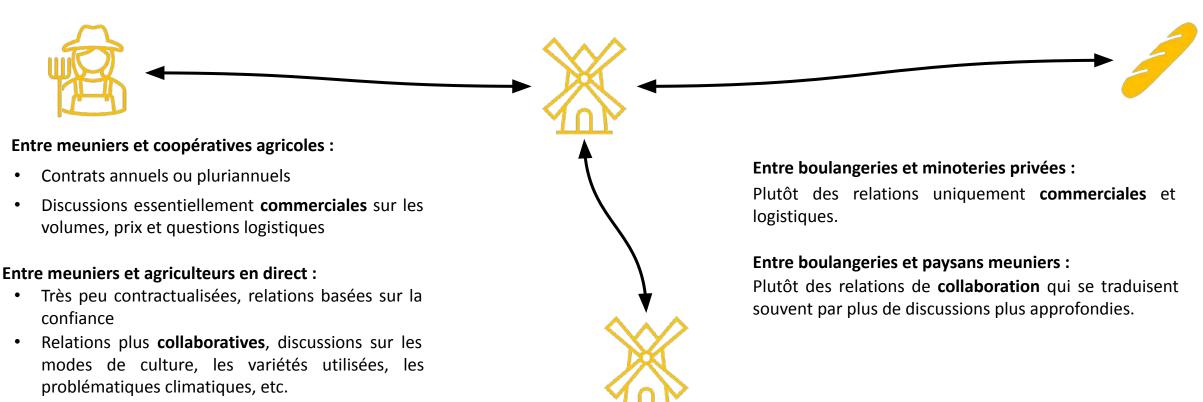
- Baisse de la demande (en particulier au niveau de la GMS et des boulangeries industrielles),
- Et / ou difficultés à trouver de nouveaux débouchés.

- Le secteur de la boulangerie connaît des situations contrastées sur la demande.
- 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.

Une volonté de développer le débouché de la restauration collective

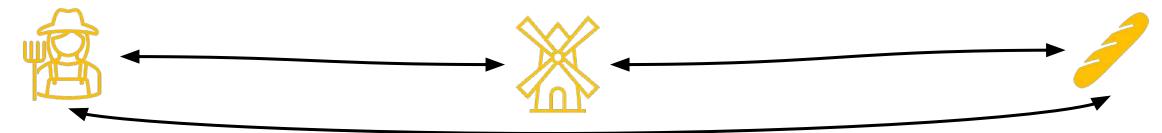


Relations entre acteurs de la filière



- Peu de relations entre les acteurs d'une même profession
- Des acteurs évoquent la concurrence, notamment avec les paysans meuniers-boulangers et / ou les moulins ou boulangeries industriels.

Relations entre acteurs de la filière



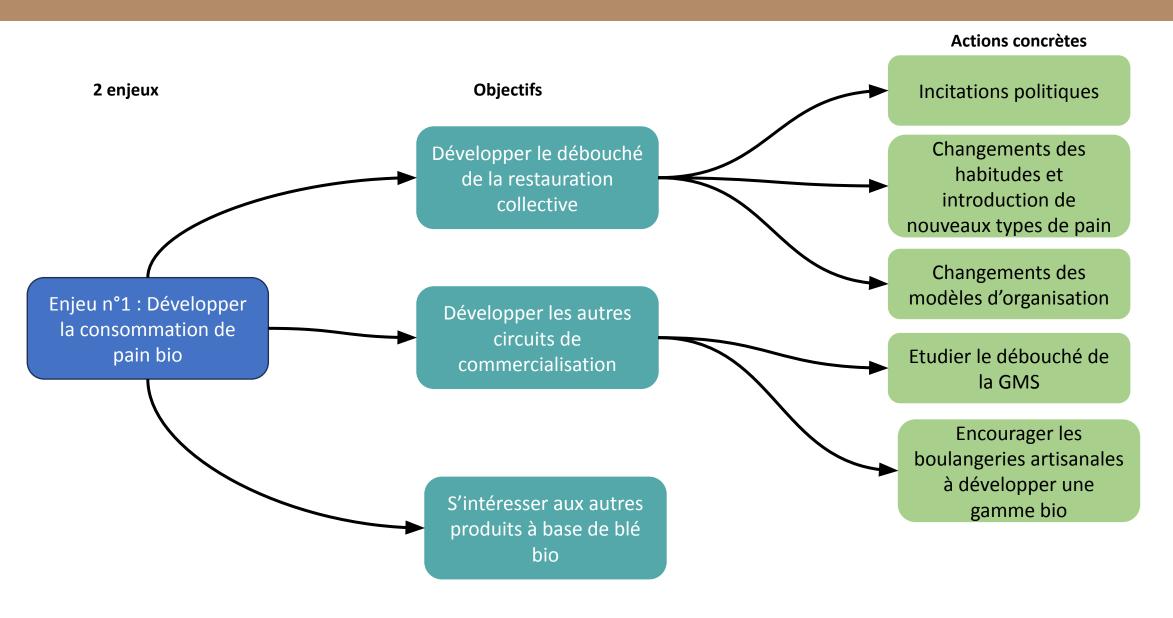
• Peu de relations entre tous les maillons de la filière, depuis les producteurs jusqu'aux boulangers, en dehors de filières « territorialisées » ou commerce équitable

Une volonté des acteurs de se rapprocher des acteurs en amont de leurs filières et de créer plus de liens avec eux

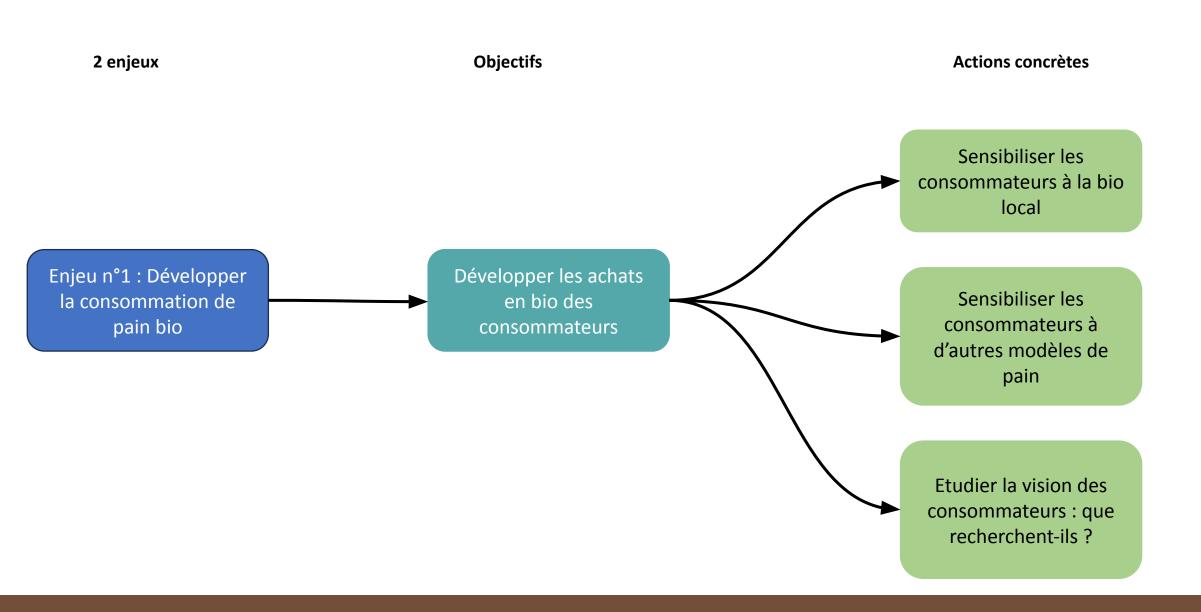
Focus filières territorialisées (proximité géographique et organisée entre les acteurs)

- Recensement de 7 filières territorialisées déjà bien installées en Occitanie
- Des filières en cours de montage et / ou d'étude
- Des relations plus collaboratives dans ces filières : discussions autour des prix, sur les pratiques agronomiques, sur la qualité de la farine attendue en lien avec la qualité de pain recherchée, etc.

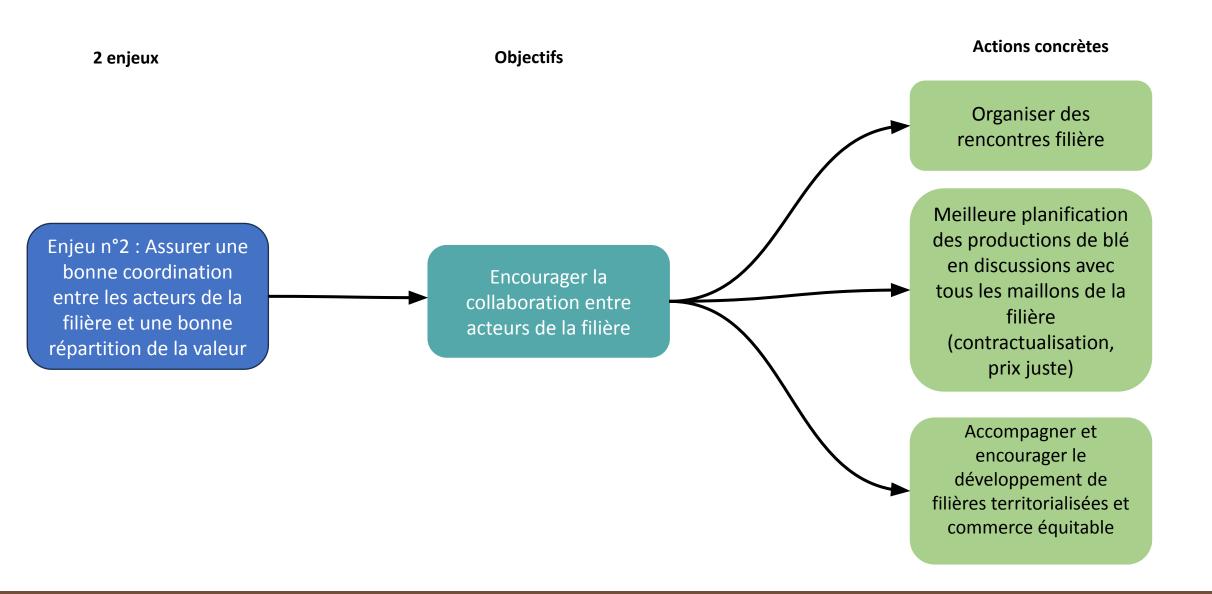
RECOMMANDATIONS



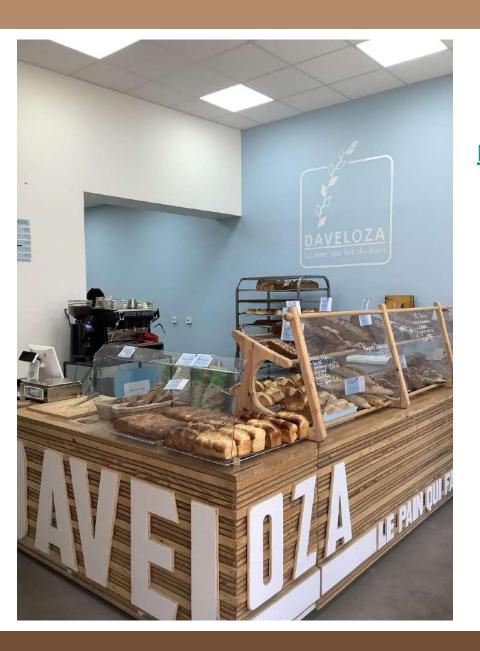
RECOMMANDATIONS



RECOMMANDATIONS



ETUDE FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN BIO EN OCCITANIE



Merci pour votre participation!

La synthèse de l'étude est disponible sur le site web : https://www.interbio-occitanie.com/synthese-de-letude-de-la-filiere-ble-fari ne-pain-bio-en-occitanie/

