



HAL
open science

Analyse de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie : état des lieux, caractérisation de la diversité et des enjeux de la filière, et étude des conditions d'introduction de pain bio en restauration collective

Isia Talon

► To cite this version:

Isia Talon. Analyse de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie : état des lieux, caractérisation de la diversité et des enjeux de la filière, et étude des conditions d'introduction de pain bio en restauration collective. Agriculture, économie et politique. 2023. hal-04449225

HAL Id: hal-04449225

<https://hal.inrae.fr/hal-04449225v1>

Submitted on 9 Feb 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Mémoire de fin d'études

Présenté pour l'obtention du Diplôme d'Ingénieur Agronome
Option Territoires, Ressources, Politiques Publiques et Acteurs (TERPPA)

Analyse de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie : état des lieux, caractérisation de la diversité et des enjeux de la filière, et étude des conditions d'introduction de pain bio en restauration collective



Source : auteure

Par Isia TALON

Année de soutenance : 2023

Organismes d'accueil : OCEBIO, INTERBIO et INRAE

Mémoire de fin d'études

**Présenté pour l'obtention du Diplôme d'Ingénieure Agronome
Option Territoires Ressources Politiques Publiques et Acteurs (TERPPA)**

**Analyse de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie : état des lieux,
caractérisation de la diversité et des enjeux de la filière, et étude des
conditions d'introduction de pain bio en restauration collective**

**Analysis of the organic wheat-flour-bread sector in Occitanie :
inventory, characterisation of the sector's diversity and challenges, and
study of conditions for the introduction of organic bread in mass
catering**

Par Isia TALON

Année de soutenance : 2023

**Mémoire préparé sous la direction de :
Ronan LE VELLY**

Organismes d'accueil : OCEBIO, INTERBIO, INRAE

Présenté le : 29/09/2023

devant le jury :

Maître de stage : Amélie BERGER

Ronan LE VELLY

Amélie BERGER

Ludivine CUREAU

Stéphane FOURNIER

Juliette SERMAGE

RESUME

La filière blé-farine-pain bio française connaît aujourd'hui un déséquilibre important entre l'offre et la demande. En effet, la production de blé tendre bio est largement supérieure à la demande en meunerie au niveau national. En parallèle, le secteur biologique est touché par une crise sans précédent, avec une diminution de la consommation, associée à une croissance continue de l'offre. Au vu de ce contexte national, l'INRAE et l'association interprofessionnelle du secteur biologique d'Occitanie, Interbio Occitanie, se sont interrogés sur la situation au niveau de la région Occitanie.

Le présent mémoire rend compte de l'état des lieux de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie et expose les enjeux principaux rencontrés par les différents maillons transformateurs de la filière. Il montre notamment que l'offre de blé bio est bien supérieure à la demande en meunerie au niveau régional. La diversité des acteurs et des formes d'organisation de la filière a aussi été étudiée : on observe à la fois des filières longues « classiques », mais aussi des filières « territorialisées », dont les principales caractéristiques sont évoquées dans ce mémoire, et des acteurs regroupant à eux seuls toutes les activités de production et transformation, comme les paysans boulangers.

Des enquêtes réalisées auprès de meuniers et boulangers ont permis de comprendre les enjeux rencontrés par ces acteurs. Elles soulignent notamment une facilité d'approvisionnements en blé et farine bio régionaux, mais des difficultés pour trouver des débouchés.

Face à ce constat, la question du débouché de la restauration collective est d'autant plus importante : des entretiens auprès de boulangers et d'expertes de ce secteur ont permis de rendre compte des principaux freins à lever et leviers à enclencher pour développer l'introduction de pain bio régional en restauration collective.

Enfin, ce mémoire propose des recommandations pour répondre aux différents enjeux soulevés au cours de l'étude et des suites de recherche à mettre en œuvre.

Mots clés

Filière blé farine pain bio, Occitanie, Meuniers, Boulangers, Restauration collective, Reterritorialisation, Analyse de filière

Pour citer ce document : Talon, Isia, 2023. Analyse de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie : état des lieux, caractérisation de la diversité et des enjeux de la filière, et étude des conditions d'introduction de pain bio en restauration collective. Mémoire de fin d'études, Ingénieure Agronome, Option Territoires, Ressources, Politiques Publiques et Acteurs, L'Institut Agro Montpellier, 146 p.

ABSTRACT

Title : Analysis of the organic wheat-flour-bread sector in Occitanie : inventory, characterisation of the sector's diversity and challenges, and study of conditions for the introduction of organic bread in mass catering

The french organic wheat-flour-bread sector is currently facing an important imbalance between supply and demand. Indeed, organic wheat production is significantly higher than milling demand at national scale. Simultaneously, the organic sector is affected by an unprecedented crisis, with a decreasing consumption, combined to an ongoing growth of supply. Given this national context, INRAE and the organic sector inter-branch organisation of Occitanie, Interbio Occitanie, have questioned the situation in Occitanie.

This report reports on the organic wheat-flour-bread sector's state of play in Occitanie and describes the main issues faced by every actors of transformation in the sector.

It shows that the organic wheat supply is much higher than the milling demand at regional scale. The diversity of stakeholders and organisations of the sector has also been studied : there are long traditional chains, but also territorialised chains, of which the main features are mentioned in this report, and stakeholders that are doing themselves all production and processing activities, such as baker-farmers.

Surveys among millers and bakers allowed to understand the challenges faced by these stakeholders. They emphasise the ease to buy regional organic wheat and flour, but difficulties to find outlets for their production.

In view of this, the mass catering outlet issue is all the more important : interviews of bakers and mass catering experts allowed to report main challenges to overcome and measures to establish in order to develop regional organic bread introduction in mass catering.

Finally, this report makes recommendations to meet the challenges raised in the study and following researches that need to be done.

Key words

Organic wheat-flour-bread sector, Occitanie, Millers, Bakers, Mass catering, Reterritorialization, Chain analysis

REMERCIEMENTS

Je tiens tout d'abord à remercier Amélie BERGER, ma maîtresse de stage, pour le soutien qu'elle m'a apporté tout au long de ce stage. Merci pour le temps que tu m'as accordé, tes nombreux conseils et retours constructifs qui m'ont permis de mener mon travail à bien.

Je remercie également Ludivine CUREAU, qui a encadré mon stage avec la casquette INTERBIO et a apporté un regard extérieur sur mon travail. Plus généralement, je remercie tous les membres du Comité de pilotage de stage qui, d'une part ont suivi avec grand intérêt l'avancée de mes missions, et d'autre part m'ont transmis de nombreuses informations et de précieux conseils tout au long de mon stage.

Je remercie toutes les personnes qui m'ont accompagnée à un moment ou un autre de ce stage et qui ont pris le temps de répondre à mes nombreuses questions pour m'aider dans mon travail : un grand merci notamment à Delphine BOUDES de FranceAgriMer et à Marianne SANLAVILLE de La Coopération Agricole qui ont toujours répondu à mes nombreuses sollicitations sur les données de la filière.

Merci également à Ronan LE VELLY, mon tuteur de stage, pour son suivi et ses conseils à des moments cruciaux du stage, et surtout pour son accompagnement dans la rédaction de mon mémoire.

Un grand merci aux meuniers et aux boulangers qui ont accepté de prendre de leur temps déjà bien occupé pour répondre à mes questions et participer à cette étude, et qui m'ont permis d'avoir des échanges passionnants sur les produits du quotidien que sont la farine et le pain. J'espère de tout cœur être restée fidèle à vos propos, et que cette étude sera utile à vos professions et votre filière.

Bien sûr je remercie également toute l'équipe d'OCEBIO et INTERBIO, pour votre accueil au sein de votre joyeuse équipe et tous les bons moments passés avec vous tout au long de ces 6 mois, et plus généralement tous les Saportiens croisés aux pauses dej et lors des moments de convivialité.

Enfin, un immense merci à la promotion TERPPA 2022-2023, remplie d'amour et de bienveillance, vous avez rendu cette dernière année d'école inoubliable !

TABLE DES MATIERES

RESUME	3
ABSTRACT	4
REMERCIEMENTS	5
TABLE DES MATIERES	6
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	8
GLOSSAIRE	9
SIGLES ET ACRONYMES.....	10
INTRODUCTION	11
PARTIE I : CONTEXTE DE L'ETUDE ET PROBLEMATISATION.....	12
1. <i>Contexte de la filière blé-farine-pain bio en France.....</i>	12
1.1. La production de blé bio en France : pourquoi une telle croissance ?.....	12
1.2. Le secteur de la meunerie au niveau national : une évolution qui ne suit pas le rythme de la production de blé	13
1.3. Le secteur de la boulangerie au niveau national : un ralentissement de la production	14
1.4. Le secteur biologique en crise	15
2. <i>Présentation des enjeux de l'étude sur la filière blé-farine-pain bio en Occitanie</i>	16
2.1. Présentation de l'association interprofessionnelle du secteur biologique d'Occitanie, de son rôle d'accompagnement des acteurs de la filière et des enjeux de cette étude.....	16
2.2. Présentation de DEFIBIO et de l'importance d'étudier la montée en puissance du secteur bio	17
3. <i>État des lieux et premières hypothèses : ce qu'on sait de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie</i>	18
4. <i>Problématiques</i>	20
PARTIE II : METHODOLOGIE.....	21
1. <i>Recherches bibliographiques et prises de contact avec les experts de la filière.....</i>	21
2. <i>Réalisation de l'état des lieux quantifié de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie</i>	21
2.1. Entretien et échanges auprès d'expertes pour quantifier les flux de matières premières tout au long de la filière	21
2.2. Conception et diffusion d'une enquête internet auprès des coopératives bio de la région pour compléter les données quantitatives	22
3. <i>Etude des acteurs de la filière</i>	22
3.1. Identification des acteurs présents sur le territoire et mise en place de listing.....	22
3.2. Conception et diffusion d'enquêtes internet auprès des meuniers et boulangers bio d'Occitanie identifiés	23
3.3. Construction et réalisation d'entretiens qualitatifs auprès d'un échantillon de meuniers et boulangers bio d'Occitanie.....	24
3.4. Recherches bibliographiques et échanges avec des experts pour compléter l'information sur les types d'acteurs non-enquêtés	24
3.5. Analyse des données récoltées.....	24
4. <i>Focus restauration collective</i>	25
5. <i>Focus filières territorialisées</i>	25
6. <i>Bilan sur les acteurs enquêtés.....</i>	25

PARTIE III : RESULTATS.....	26
1. <i>Une filière régionale déséquilibrée entre production et utilisation en meunerie-boulangerie</i>	26
2. <i>Résultats des enquêtes auprès des meuniers : un secteur qui joue le jeu du local mais qui rencontre des difficultés pour trouver des débouchés.....</i>	28
2.1. Présentation d'une typologie des acteurs de la meunerie et de leurs principales caractéristiques.....	28
2.2. Des modes de production bien maîtrisés et des approvisionnements en blé bio faciles en Occitanie.....	29
2.3. Des débouchés pour les farines bio régionales difficiles à trouver.....	30
3. <i>Résultats des enquêtes auprès des boulangers : un secteur marqué par une diversité importante d'acteurs et d'enjeux associés.....</i>	31
3.1. Présentation d'une typologie des acteurs de la boulangerie et de leurs principales caractéristiques.....	31
3.2. Des approvisionnements en farine de blé bio faciles en Occitanie	33
3.3. Des enjeux sur les débouchés pour les boulangers.....	33
3.4. Autres enjeux	36
4. <i>Les filières territorialisées, des circuits importants de la filière régionale.....</i>	36
4.1. Des relations plus ou moins importantes entre les différents acteurs de la filière	37
4.2. Les filières blé-farine-pain/biscuits/pâtes bio territorialisées d'Occitanie en plein essor.....	39
4.3. En quoi les filières blé-farine-pain bio d'Occitanie peuvent-elles être étudiées en tant que SYAM ?	39
5. <i>La restauration collective : un relais de développement pour le pain bio régional ?.....</i>	41
5.1. Explications des modalités d'introduction de pain bio en restauration collective	41
5.2. Un débouché souhaité par de nombreux acteurs de la filière	42
5.3. L'introduction du pain bio en restauration collective : quelles sont les difficultés rencontrées et comment les dépasser ?.....	44
PARTIE IV : BILANS ET RECOMMANDATIONS.....	46
1. <i>Bilan : que retenir de cette étude ?.....</i>	46
2. <i>Recommandations : quelles actions mettre en œuvre et quelles suites de réflexion pour répondre aux enjeux identifiés ?.....</i>	47
CONCLUSION	51
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	52
ANNEXES.....	55

TABLE DES ILLUSTRATIONS

FIGURE 1 : EVOLUTION DE LA COLLECTE DE BLE TENDRE BIO EN FRANCE EN PARALLELE DE SON UTILISATION EN MEUNERIE ENTRE 2010 ET 2023	13
FIGURE 2 : REPARTITION DES MOULINS ET DE LA PRODUCTION EN FONCTION DE L'ECRASEMENT DE BLE TENDRE ..	14
FIGURE 3 : EVOLUTION DES VENTES EN BOULANGERIE ET PATISSERIE FRAICHE DEPUIS 2012	14
FIGURE 4 : PART DE CHAQUE CIRCUIT DE DISTRIBUTION POUR LA BOULANGERIE ET PATISSERIE BIO EN FRANCE EN 2022.....	15
FIGURE 5 : CARTOGRAPHIE DES PARCELLES DE BLE TENDRE BIO DECLAREES A LA PAC EN 2021 EN OCCITANIE	18
FIGURE 6 : EVOLUTION DES SURFACES ET DU NOMBRE DE PRODUCTEURS DE CEREALES BIO EN OCCITANIE ENTRE 2010 ET 2022	19
FIGURE 7 : SCHEMA BILAN DE LA FILIERE BLE-FARINE-PAIN BIO EN OCCITANIE (SOURCE : REALISATION DE L'AUTEURE)	27
FIGURE 8 : DIVERSITE DES DEBOUCHES POUR CHAQUE TYPE D'ACTEUR	30
FIGURE 9 : DIVERSITE DES DEBOUCHES POUR CHAQUE TYPE D'ACTEUR DE LA BOULANGERIE	34
FIGURE 10 : EVOLUTION RECENTE DE LA DEMANDE DES CLIENTS EN FONCTION DU TYPE D'ACTEUR DE LA BOULANGERIE.....	35
FIGURE 11 : LES ENJEUX RENCONTRES PAR LES DIFFERENTS TYPES D'ACTEURS DE LA BOULANGERIE	36
FIGURE 12 : RELATIONS ENTRETENUES AVEC L'AMONT DE LA FILIERE SELON LES TYPES DE FOURNISSEURS	37
FIGURE 13 : SOUHAIT DE DEVELOPPER LES VOLUMES DE VENTE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	43
FIGURE 14 : ENJEUX RENCONTRES POUR DEVELOPPER LE DEBOUCHE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	44
TABLEAU 1 : PRESENTATION DES ACTEURS ET DES REUNIONS DU COPIL DE STAGE	23
TABLEAU 2 : BILAN DU NOMBRE ET DU TYPE D'ACTEURS ENQUETES	25
TABLEAU 3 : PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DES TROIS CATEGORIES D'ACTEURS DE LA TYPOLOGIE DES MEUNIERES	28
TABLEAU 4 : RECAPITULATIF DES TYPES D'ACTEURS DE LA MEUNERIE BIO ENQUETES AU COURS DU STAGE	29
TABLEAU 5 : PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DES QUATRE CATEGORIES D'ACTEURS DE LA TYPOLOGIE DES BOULANGERS	31
TABLEAU 6 : RECAPITULATIF DES TYPES D'ACTEURS DE LA BOULANGERIE BIO ENQUETES AU COURS DU STAGE	32
TABLEAU 7 : DIFFERENCES DE RELATIONS ENTRE LES MEUNIERES ET LEURS DIFFERENTS TYPES DE FOURNISSEURS ...	37
TABLEAU 8 : CARACTERISTIQUES DES FILIERES BLE-FARINE-PAIN BIO D'OCCITANIE FAISANT SYAM.....	40
TABLEAU 9 : CHEMINS D'INTRODUCTION DE PAIN BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE	42
TABLEAU 10 : LEVIERS ENVISAGES PAR LES BOULANGERS ENQUETES POUR DEVELOPPER LE DEBOUCHE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE.....	45
TABLEAU 11 : TABLEAU DES ENJEUX, OBJECTIFS STRATEGIQUES ET ACTIONS PROPOSEES POUR INTRODUIRE PLUS DE PAIN BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE	49

GLOSSAIRE

Notion de filière

Une filière peut être définie par « l'ensemble constitué par les agents ou groupes d'agents concernés par un produit agroalimentaire, de sa production jusqu'à sa consommation, et par les relations qu'ils entretiennent » (Lebailly, 1990). Ainsi la filière englobe tous les acteurs impliqués dans la production, la transformation et la commercialisation d'un produit.

La notion de filière est un cadre d'analyse qui vise à étudier la structuration verticale des systèmes productifs et les formes de coordination entre les agents économiques (Lançon et al., 2016).

Dans ce mémoire, on se base sur cette notion et ce cadre d'analyse pour étudier la structuration des différents acteurs entre eux (producteurs, meuniers, boulangers), les flux de matières premières (blé, farine) que cette structuration implique, et les modes d'organisation et de coordination existants.

Politique Agricole Commune et notions associées

La PAC est née en 1962, portée par les Etats membres de l'Union Européenne pour redresser la production agricole et fournir une alimentation suffisante à la population. Cette politique est passée par de nombreuses réformes. Le **système de prix garantis** évoqué dans le mémoire fixe un **prix d'intervention** minimum : lorsque les prix du marché chutent en dessous de ce prix, l'UE s'engage à acheter la production agricole à ce prix, stocke puis revend lorsque les prix réaugmentent. Ce système est supprimé à partir de 1992.

Au fur et à mesure des réformes on assiste à un « verdissement » de la PAC avec des aides conditionnées au respect d'un ensemble de pratiques dites « durables », dont peut faire partie l'agriculture biologique. C'est dans le second pilier de la PAC que l'on retrouve les aides spécifiques à l'agriculture biologique.

Loi EGALIM

Cette loi impose d'avoir au moins 50 % de produits alimentaires « durables » qui répondent à un des critères de qualité définis dans la loi, avec 20 % de produits issus de l'agriculture biologique (en valeur d'achat HT).

Pains bio « engagés » et pains bio « copiés-collés du conventionnel »

Les termes pain « engagé » et pain « copié-collé du conventionnel » sont des termes généraux utilisés tout au long du mémoire que j'ai choisis pour distinguer les différentes formes de pain que l'on retrouve sous l'étiquette « pain bio ». Ils sont utilisés pour favoriser la compréhension du type de pain dont on parle. Le pain « engagé » est un pain bio en recherche importante de qualité : utilisation de farines locales, généralement moulues sur meule de pierre, complètes ou semi-complètes, avec des variétés anciennes, utilisation de levain naturel, pains parfois cuits au feu de bois, etc.

Le pain « copié-collé du conventionnel » est un pain bio qui ressemble aux pains qui peuvent se faire en conventionnel : format baguette, utilisation de farines blanches, utilisation de levure, modes de production plus industriels, etc.

Bien sûr tous les pains ne tombent pas forcément spécifiquement dans l'une des catégories (étant donné qu'on peut avoir des pains fabriqués à base de levure avec de la farine semi-complète par exemple), mais ces termes sont utilisés pour décrire les grandes tendances.

SIGLES ET ACRONYMES

AB = Agriculture Biologique

Matrice AFOM = Matrice Atouts Forces Opportunités Menaces

ANMF = Association Nationale de la Meunerie Française

CIVAM = Centre d'Initiative et de Valorisation de l'Agriculture et des Milieux ruraux

COPIL = Comité de Pilotage

FAM = FranceAgriMer

FD = Fédération Départementale

FR = Fédération Régionale

GAB = Groupement des Agriculteurs Biologiques

GMS = Grandes et Moyennes Surfaces

INRAE = Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement

LCA = La Coopération Agricole

MAEC = Mesure Agro-Environnementale et Climatique

OCEBIO = Occitanie Entreprises Bio

ORAB = Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique

PAC = Politique Agricole Commune

RHD = Restauration Hors Domicile

SAU = Surface Agricole Utile

SCIC = Société Coopérative d'Intérêt Collectif

SYAM = Système Alimentaire du Milieu

UE = Union Européenne

INTRODUCTION

Le pain est un aliment dont l'origine est encore débattue par les historiens mais qui s'établirait en Egypte vers 4000 ou 5000 av. J-C. C'est à cette période que le levain aurait été inventé, et avec lui la panification. En Europe, ce sont les civilisations grecques et romaines qui introduiront cet aliment dans l'alimentation vers 800 av. J-C. (Desnoyers, 2021). Depuis, le pain a pris une grande importance dans nos sociétés, en étant notamment un symbole politique, un symbole religieux et un allié précieux face aux famines. Aujourd'hui, on constate une diminution notable de la consommation. En effet, un Français consomme en moyenne une centaine de grammes de pain par jour, contre 900g par jour en 1900 (Brier, 2019). Toutefois le pain reste encore l'aliment le plus consommé avec 82% des Français qui en consomment régulièrement et une moyenne de 38 kg de pain consommés par adulte et par an (Intercéréales, 2023).

Cet aliment se situe tout au bout d'une filière qui implique deux transformations successives : une transformation du grain de blé en farine, puis une transformation de la farine en pain. La filière regroupe donc trois types d'acteurs principaux : les agriculteurs, les meuniers et enfin les boulangers. Ces trois professions ont connu des changements assez importants au cours du siècle dernier. De nombreuses innovations techniques et sociales ont accompagné le pain. Dès la fin du XIXème siècle, les moulins à vent et à eau sont remplacés par des minoteries industrielles (Lembré, 2015; Perrin, 2021). Au niveau de la boulangerie, les travaux de Louis Pasteur sur la levure permettent d'accélérer la fabrication du pain. Après la seconde guerre mondiale, les innovations se succèdent menant petit à petit à un système industriel qui va voir l'avènement de la baguette et du pain blanc. Aujourd'hui, on observe un retour vers des méthodes de fabrication traditionnelles, notamment par le biais du secteur bio. Le pain bio fait son entrée dans la société en même temps que le lancement de l'agriculture biologique, encouragé par quelques pionniers comme Henri-Charles Geoffrey (le fondateur de La vie claire), la famille Couturier dans la Loire, ou encore le pain biologique Lemaire (Delran, 2013).

Depuis, la filière blé-farine-pain bio n'a cessé de croître. Elle connaît aujourd'hui un déséquilibre important entre l'offre et la demande. En effet, la production de blé tendre bio est largement supérieure à la demande en meunerie au niveau national. En parallèle, 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 l'association interprofessionnelle régionale du secteur biologique, Interbio Occitanie, se sont interrogés sur la situation au niveau de la région Occitanie. Ils souhaitent comprendre quelle est la situation de la filière régionale, qui sont les différents types d'acteurs qui la composent, quels sont les enjeux qu'ils rencontrent, et quel est le potentiel du débouché de la restauration collective, supposé un relais de développement intéressant pour le pain bio régional.

L'objectif est également d'amener des éléments sur les filières blé-farine-pain bio territorialisées en Occitanie, ces filières étant un axe de recherche du projet DEFIBIO, porté par l'INRAE en partenariat avec Interbio Occitanie et OCEBIO. Ce projet s'intéresse à la montée en puissance de la production biologique et à la crise que connaît le secteur bio actuellement, afin d'identifier les bonnes méthodes et au contraire les écueils à éviter pour développer la bio.

Le présent mémoire vise à rendre compte des résultats de cette étude. Dans un premier temps ce rapport présentera le contexte de l'étude, ses enjeux et sa problématisation. Dans une seconde partie il exposera la méthode mise en place tout au long du stage pour répondre à la commande. Puis la troisième partie rendra compte des résultats obtenus. Enfin des recommandations à destination des commanditaires de l'étude seront énoncées en dernière partie.

Partie I : Contexte de l'étude et problématisation

Dans cette partie je présenterai un état des lieux de la filière blé-farine-pain bio au niveau national afin de comprendre le fonctionnement global de cette filière (1), puis je m'attarderai sur les organismes commanditaires de l'étude afin de comprendre en quoi ils sont parties prenantes (2). Ce sera aussi l'occasion de s'intéresser à l'état actuel des connaissances sur la filière au niveau régional et sur les premières hypothèses qui sont faites en début de stage (3). Enfin je détaillerai les questions opérationnelles auxquelles ce rapport répondra (4).

1. Contexte de la filière blé-farine-pain bio en France

Afin de saisir la commande de cette étude sur la filière blé-farine-pain bio en Occitanie, il s'agit d'abord de comprendre quel est l'état de cette filière au niveau national.

1.1. La production de blé bio en France : pourquoi une telle croissance ?

La filière céréales française a commencé à se structurer à la fin de la seconde guerre mondiale, en particulier pour des raisons de sécurité et d'autonomie alimentaire. Cette autonomie alimentaire a été obtenue en 1955 en France (Abecassis & Rousset, 2012). L'augmentation de la production a été permise par des progrès techniques et génétiques, et le modèle agricole s'est progressivement orienté vers une uniformisation des variétés de blé utilisées, une standardisation des techniques agricoles employées et une intensification de la production. Des exploitations spécialisées dans la culture de céréales émergent, alors que jusque-là on avait plutôt un modèle mixte de polyculture-élevage. La spécialisation de ces exploitations amène à la création de grands bassins de production, en particulier sur le Nord de la France. Le rôle essentiel des céréales dans l'autonomie alimentaire du pays et dans sa puissance sur la scène internationale a mené les politiques publiques à un fort soutien de cette filière (Abecassis & Rousset, 2012). La filière a longtemps bénéficié du soutien au revenu par les prix garantis de la PAC, ce qui a permis à la France de développer sa production et de devenir un des pays exportateurs les plus importants au niveau mondial, et le premier au niveau de l'UE. Le fort niveau d'aides, ainsi qu'un marché demandeur et rémunérateur peuvent expliquer la prédominance des céréales conventionnelles dans les assolements.

Si on s'intéresse à la filière céréales biologique spécifiquement, on se rend compte que la croissance a été bien moins fulgurante et l'autonomie a été atteinte bien plus tard. La filière blé bio française est restée pendant longtemps dépendante des importations. En effet, c'est sur la campagne 2019-2020 que l'offre de blé tendre bio a pu répondre pour la première fois à la demande nationale de la meunerie (Interbio Occitanie, 2022a). Cela peut s'expliquer par des aides à l'agriculture biologique qui émergent tardivement et timidement en France. L'agriculture biologique est en partie subventionnée par la PAC, essentiellement dans le cadre du second pilier par les aides à la conversion et les aides au maintien, en complément des aides non spécifiques à la bio comme les aides couplées ou les MAEC. Ces aides spécifiques ont aidé la croissance de la production biologique mais restent très minoritaires par rapport aux aides qui peuvent être apportées au secteur conventionnel. En 2022, un rapport de la Cour des comptes juge insuffisantes les aides apportées au secteur biologique : elle y dénonce « des dispositifs d'aides à la production insuffisamment dotés et tenant peu compte des externalités de l'agriculture biologique » (La Cour des comptes, 2022).

Toutefois, ces aides publiques, associées à une méfiance émergente des consommateurs vis-à-vis des aliments conventionnels, et à un élargissement de la clientèle via les industriels et la grande distribution, contribuent à la croissance importante qu'ont connue les filières bio ces dernières années, et notamment la filière céréales bio. Depuis 2010, elle n'a cessé de croître : il s'agit de la filière bio qui a le plus progressé en France ces dernières années. Les surfaces bio en céréales ont été multipliées par 5 entre 2010 et 2022, passant de 82 000 à 474 000 hectares, et le nombre de producteurs a triplé, passant de 7 015 à 20 840. 6.26 % de la SAU cultivée en céréales est en AB (Agence bio, 2023c).

Ces derniers mois, les nouvelles surfaces en bio et les producteurs engagés depuis plus d'un an connaissent un ralentissement mais continuent de croître : on enregistre une augmentation de 14.1 % de surfaces céréalières certifiées bio en 2022 par rapport à 2021 et de 5 % en nombre de producteurs engagés depuis plus d'un an. Toutefois on remarque une baisse de la dynamique des nouvelles conversions : les surfaces en conversion ont diminué de 39.4 % en 2022 par rapport à 2021 et le nombre de producteurs engagés depuis moins d'un an de 53 % (Agence bio, 2023c). La production céréalière bio a donc connu une montée en puissance assez rapide ces dernières années mais subit aujourd'hui un ralentissement.

1.2. Le secteur de la meunerie au niveau national : une évolution qui ne suit pas le rythme de la production de blé

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 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 (Figure 1). Cela implique une diminution des importations en blé tendre bio pour le secteur de la meunerie, et peut entraîner une augmentation des exportations ou des déclassements en alimentation animale. En 2022, les céréales biologiques françaises trouvent leurs débouchés à 27 % dans la meunerie, à 42 % dans l'alimentation animale et à 13 % dans les exportations (FranceAgriMer, 2023).

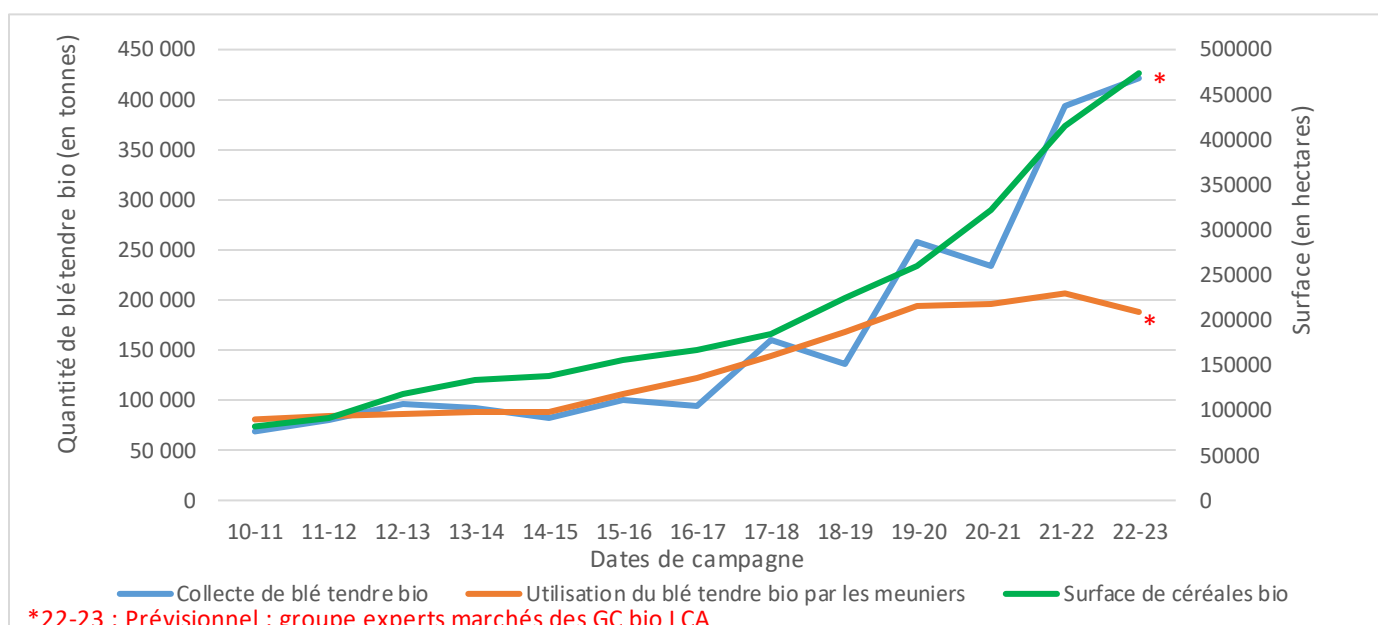


Figure 1 : Evolution de la collecte de blé tendre bio en France en parallèle de son utilisation en meunerie entre 2010 et 2023

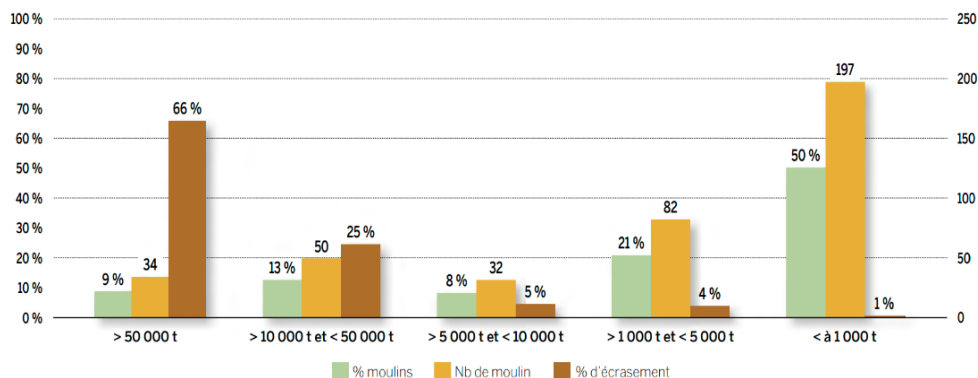
(Source : réalisation de l'auteure via les données de FranceAgriMer, juillet 2023, et données de la Commission Filières grandes cultures bio, juin 2023.)

D'après Intercéréales, l'interprofession du secteur céréalier français, la meunerie française a produit 3.9 millions de tonnes de farine sur la campagne 2021-2022 dont 154 000 tonnes de farine biologique, soit 4 % de la production (Intercéréales, 2023). Cela place la France au 2^{ème} rang européen de producteur de farine et au 10^{ème} rang mondial. Les farines produites en France sont à plus de 99 % issues de blés français.

D'après l'ANMF (Association Nationale de la Meunerie Française), le secteur de la meunerie en 2022 est représenté par 395 moulins détenus par 337 entreprises (ANMF, 2022). La production de farine de blé tous labels confondus se stabilise depuis 2018 alors que la production bio subit un léger recul, notamment au profit de farines Label rouge.

Comme on peut le voir sur la figure 2, le secteur de la meunerie est composé de 34 très gros moulins qui représentent à eux seuls 66 % de la production, avec des capacités d'écrasement supérieures à 50 000 tonnes à l'année. Au contraire, la majorité des moulins de France sont des petits moulins qui écrasent moins de 1 000 tonnes par an mais qui ne représentent qu'un pourcent de la production française. On assiste donc à une concentration et une industrialisation des moyens de productions.

» Structure de la profession par moulin, selon l'écrasement de blé tendre (moulins ayant eu une activité en 2022)



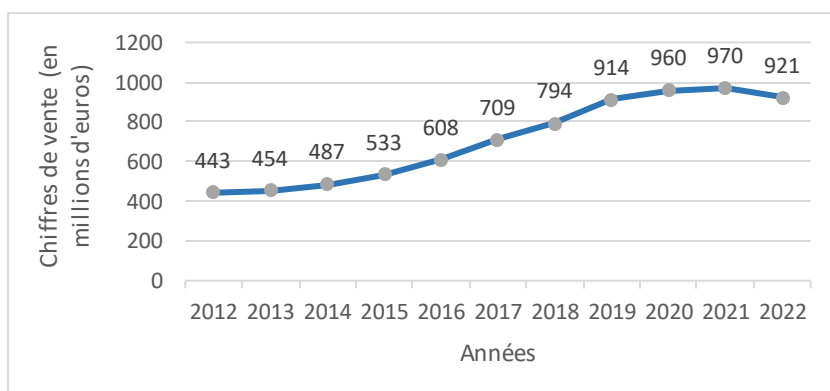
Source : FranceAgriMer

Figure 2 : Répartition des moulins et de la production en fonction de l'écrasement de blé tendre (Source : ANMF, fiche statistique 2022)

Du point de vue de la production biologique, on observe bien souvent deux types de modèle : des moulins mixtes produisant à la fois du conventionnel et du bio comme complément de gamme, et des moulins spécialisés bio, qui ne font que des farines bio. 236 moulins sont répertoriés sur l'annuaire de l'Agence bio, ce qui signifie que 236 moulins sont certifiés bio pour tout ou partie de leur production (Agence bio, 2023b).

1.3. Le secteur de la boulangerie au niveau national : un ralentissement de la production

Sur le commerce intérieur, 63 % de la farine française est utilisée dans le secteur de la panification, avec dans le détail : 33 % en boulangerie artisanale, 25 % en boulangerie industrielle et 5 % en laboratoire de GMS (ANMF, 2022). Du côté de la farine bio, 64 % a été consommée par la boulangerie artisanale et par les fournils des grandes et moyennes surfaces (GMS) sur la campagne 2021-2022. 20% est commercialisée sous forme de cessions à d'autres moulins, 9 % sous forme de sachets, dans le secteur de l'amidonnerie ou de l'alimentation animale et 5 % d'exportations (FranceAgriMer, 2023). Le secteur de la boulangerie reste donc 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 %). Le secteur de la boulangerie représente 7.6 % du marché bio en 2022.

Figure 3 : Evolution des ventes en boulangerie et pâtisserie fraîche depuis 2012 (Source : réalisation de l'auteure via les données de l'Agence bio)

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 au niveau national (Figure 4). La vente directe, qui représente la vente de pains bio par les paysans boulangers, est beaucoup moins représentée mais reste toutefois une part non négligeable.

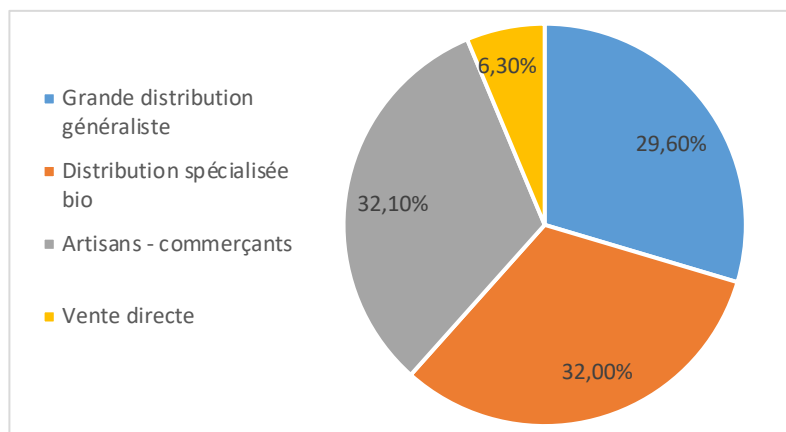


Figure 4 : Part de chaque circuit de distribution pour la boulangerie et pâtisserie bio en France en 2022
(Source : réalisation de l'auteure via les données de l'Agence bio)

1.4. Le secteur biologique en crise

Les deux secteurs de transformation de la filière blé-farine-pain bio, c'est-à-dire la meunerie et la boulangerie, connaissent donc une baisse ces deux dernières années après de nombreuses années de croissance. Cette diminution n'est pas spécifique à ces secteurs puisqu'elle concerne tous les produits bio, quel que soit le type de production. En effet, en dehors du vin et du cidre, toutes les familles de produits bio subissent une diminution des ventes importante en 2022, allant de -2.6 % jusqu'à -19.7 % selon les produits. Cette tendance à la diminution a commencé dès 2021, après de nombreuses années de croissance, mais de façon moins brutale que 2022 : de -1 % à -7 % selon les produits, et avec certaines familles de produits encore en croissance. C'est 2022 qui marque vraiment fortement le début de cette crise de la consommation des produits bio.

Le baromètre de la consommation et de la perception des produits biologiques par les consommateurs français montre que la part des Français ayant consommé des produits biologiques au moins une fois par mois au cours des 12 derniers mois précédant l'enquête a baissé de 16 points par rapport à 2021. Au contraire la part des Français n'ayant pas consommé d'aliments biologiques depuis un an a quasiment doublé (Agence bio & Observatoire Société et Consommation, 2023). Cette étude de l'Agence bio met en avant plusieurs causes qui entraîneraient un détournement des consommateurs français de la bio :

- Le contexte inflationniste qui les pousse à faire attention aux prix en lien avec la réputation du coût élevé des produits bio.
- Une profusion de nouveaux labels qui concurrencent le label bio et une perte de confiance des Français en ces labels.
- Le « local » semble être plus au cœur des attentes des consommateurs que la bio depuis la crise Covid : la mention de l'origine des produits est la plus fréquemment regardée.
- Enfin une méconnaissance de ce qu'implique le cahier des charges de la bio et une perte de confiance en ce label qui en découle.

On assiste donc à un déséquilibre important de l'offre et la demande qui entraîne de nombreuses difficultés pour les producteurs et entreprises bio, et qui commence à se faire ressentir sur les dynamiques de conversion. En effet, le panorama du secteur bio 2022 montre que le nombre de producteurs engagés en agriculture biologique continue d'augmenter mais à un taux bien moins important que les années précédentes. Les conversions sont en baisse et les arrêts en légère hausse par rapport à 2021. A l'aval des filières, la crise se fait sentir aussi avec une baisse de 2% des entreprises certifiées bio. Cela concernerait notamment beaucoup de boulangeries mixtes qui arrêtent de proposer du pain bio (Agence bio, 2023a).

Ainsi, le secteur biologique entre dans une période charnière où après de nombreuses années de

croissance importante, il connaît pour la première fois un ralentissement voire une décroissance dû à une multitude de facteurs sociaux et économiques. Cette crise suscite de nombreuses inquiétudes chez les acteurs du secteur biologique et c'est dans ce contexte un peu particulier que s'inscrit cette étude sur la filière blé-farine-pain bio d'Occitanie.

2. Présentation des enjeux de l'étude sur la filière blé-farine-pain bio en Occitanie

2.1. Présentation de l'association interprofessionnelle du secteur biologique d'Occitanie, de son rôle d'accompagnement des acteurs de la filière et des enjeux de cette étude

Au vu du contexte actuel de la filière blé-farine-pain bio nationale, l'association interprofessionnelle bio de la région Occitanie a décidé de lancer une étude afin de mieux comprendre le fonctionnement de la filière à l'échelle régionale. En effet, le contexte d'une production plus importante que la demande en meunerie et les baisses que subissent les secteurs de la meunerie et de la boulangerie bio au national créent des interrogations au niveau régional. Cette tendance se retrouve-t-elle au niveau de l'Occitanie ? C'est la question que se pose Interbio Occitanie et ses membres, et c'est dans le but de comprendre où en est la filière régionale blé-farine-pain bio qu'ils ont collectivement décidé de faire un point sur la situation.

Interbio Occitanie est une association loi 1901 interprofessionnelle du secteur biologique. Elle regroupe tous les réseaux représentant les différents maillons des filières bio depuis les producteurs jusqu'aux transformateurs et distributeurs. Elle est composée de 5 réseaux :

- Bio Occitanie, qui est la fédération des associations représentant les agriculteurs biologiques,
- La Chambre régionale d'agriculture qui coordonne les chambres d'agriculture départementales,
- La Coopération Agricole Occitanie qui représente les coopératives agricoles et contribue à l'animation des filières, notamment biologiques,
- SudVinBio, qui représente les producteurs et les metteurs en marché de vins biologiques,
- OCEBIO (Occitanie Entreprises Bio), association qui représente les entreprises bio de transformation et de distribution d'Occitanie, et qui les accompagne dans leurs projets bio.

Ainsi, Interbio Occitanie fédère tous ces acteurs et remplit le rôle d'intermédiaire avec les pouvoirs publics. Les missions de cette association visent notamment à promouvoir le développement de la bio sur le territoire, accompagner les filières bio et permettre la mise en relation de tous les maillons de ces filières. (Interbio Occitanie, 2019). L'association et ses partenaires travaillent notamment par thématique « filière » et organisent des commissions filières qui permettent de réunir les différents acteurs amont et aval de ces filières, ainsi que les partenaires techniques afin de faire remonter les enjeux et de les prendre en compte ensuite dans les démarches entreprises par l'association, comme la rédaction du plan stratégique régional pour le développement de la bio. Parmi ces filières accompagnées, on trouve la filière grandes cultures bio dont fait bien évidemment partie la filière blé bio.

L'objectif premier de cette étude est de définir l'état actuel de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie. Dans un premier temps, il s'agit de vérifier l'hypothèse que font les acteurs de l'interprofession selon laquelle le contexte régional serait le même que le contexte national, c'est-à-dire une surproduction par rapport à la demande en meunerie et une décroissance des deux secteurs d'activité de transformation. Les acteurs de l'interprofession bio cherchent à avoir une meilleure compréhension des flux qui transitent tout au long de cette filière régionale : quelle quantité de blé est produite par les agriculteurs bio, quelle part de ce blé est utilisée par la meunerie régionale, quelle quantité de farine est produite et quelle part est utilisée par le secteur de la boulangerie régionale. Nous cherchons à comprendre ce que devient le blé tendre bio produit en région, puis ce que devient la farine bio produite par les meuniers d'Occitanie. L'enjeu est de voir si la région est autosuffisante en blé bio, si les secteurs de la meunerie et de la boulangerie donnent la priorité à des approvisionnements en

matières premières régionales (blé pour les uns et farine pour les autres) et quels nouveaux débouchés pourraient être envisagés pour développer la demande.

Dans un second temps, il s'agit d'avoir une meilleure vision, une meilleure compréhension des modes d'organisation de cette filière et des acteurs qui la composent. Ici, l'enjeu est de caractériser toute la diversité de la filière, depuis des acteurs qui travaillent en hyper-local comme les paysans meuniers et les paysans boulangers, jusqu'à des filières plus longues avec des acteurs comme des minoteries ou des boulangeries industrielles, en passant par les artisans. Tous ces acteurs font bien partie du paysage de la filière blé-farine-pain bio et doivent donc être pris en compte dans l'état des lieux afin d'appréhender toute la diversité. L'objectif est de comprendre les enjeux auxquels font face chacun de ces types d'acteurs, les différents problèmes qu'ils rencontrent, et au contraire ce qui fonctionne bien chez eux, afin d'agir au mieux dans l'accompagnement ensuite. Cela renvoie à des questions très individuelles sur les méthodes de travail mises en place par chacun de ces acteurs, les difficultés qu'ils peuvent rencontrer au niveau des processus de transformation, mais aussi à des questions globales sur les relations entre les acteurs au sein de la filière. Ce sont notamment des questions autour des manières de se coordonner et de coopérer ou non entre tous les maillons de la filière : on cherche à savoir quelles sont les relations qu'entretiennent les acteurs entre eux, avec leurs fournisseurs, avec leurs clients. Ces relations sont-elles formalisées, notamment au travers de contrats, de cahiers des charges ? Quelle place occupe chacun de ces acteurs dans la filière, est-ce qu'ils sont plutôt individualistes, coopératifs, etc. ?

Enfin, dans un dernier temps, il s'agit d'identifier les éventuels leviers sur lesquels les acteurs de la filière peuvent s'appuyer pour développer et pérenniser la demande régionale de pain bio. L'étude réalisée au cours du stage se focalisera plus particulièrement sur le débouché que pourrait représenter la restauration collective. En effet, les membres de l'interprofession régionale font l'hypothèse que la restauration collective pourrait représenter un relais de développement important pour le pain bio d'Occitanie, en particulier dans le cadre de la loi EGALIM qui impose 20 % de produits bio dans les cantines. Le pain étant un produit quotidien servi frais, il semble avoir une place un peu à part dans les approvisionnements des cantines et ne pas suivre les mêmes modalités d'introduction que les autres produits. En effet, il semblerait que le produit pain est rarement sur les mêmes marchés que les autres produits : par exemple, il n'est pas sourcé par Occitalim qui se charge du sourcing des autres produits alimentaires pour les lycées à l'échelle de la région Occitanie. L'hypothèse est donc faite que le produit pain n'a pas les mêmes contraintes d'introduction que les autres produits et l'interprofession bio souhaite se pencher sur le sujet pour vérifier cette hypothèse et mieux comprendre comment le pain bio est introduit en restauration collective. Il s'agit ensuite d'étudier les freins qui découlent de ces modalités d'introduction particulières et de réfléchir à des leviers qui pourraient être enclenchés pour favoriser ce débouché.

D'autres enjeux sont plus secondaires mais ont toutefois leur importance : une étude qui amène à interroger, discuter avec des acteurs de la filière permet aussi de créer du lien entre les professionnels de cette filière et les structures accompagnantes de l'interprofession bio. Cela permet à Interbio Occitanie et ses membres de se faire connaître auprès des opérateurs de la filière. L'étude donnera d'ailleurs lieu à une demi-journée de restitution à l'automne, qui permettra de réunir les acteurs de la filière afin de discuter des résultats, et plus spécifiquement du sujet de la restauration collective.

2.2. Présentation de DEFIBIO et de l'importance d'étudier la montée en puissance du secteur bio

Cette étude s'inscrit aussi dans le projet de recherche DEFIBIO qui est porté par l'INRAE en partenariat avec Interbio Occitanie et ses membres. Ce projet est né de la volonté des acteurs de l'interprofession bio régionale d'étudier et d'accompagner le « changement d'échelle » de l'agriculture biologique en Occitanie. De nouveaux enjeux se sont ajoutés au fur et à mesure de la réflexion autour de ce projet, puisque parallèlement à cette croissance de la production, et comme on l'a constaté au niveau national, la consommation des produits alimentaires bio diminue en Occitanie, et le rythme des

conversions en bio ralentit. Les objectifs de ce projet de recherche financé par le programme TETRAE (INRAE et région Occitanie) sont donc d'analyser les bonnes pratiques et les écueils à éviter pour pérenniser ce secteur de l'agriculture biologique. Il s'agit de trouver des solutions vraiment concrètes pour répondre aux enjeux que rencontre le secteur actuellement.

Mon stage s'intègre dans l'axe 1 du projet « Connaître, analyser et accompagner la structuration de filières territorialisées », avec l'enjeu de recenser les filières blé-farine-pain/biscuits/pâtes bio territorialisées présentes en Occitanie, d'étudier leurs différentes caractéristiques par rapport à des filières longues et d'identifier les différentes sources d'informations qui existent déjà sur ces filières. Il est important de noter la différence qu'apportent les membres de DEFIBIO entre relocalisation et reterritorialisation. Là où la relocalisation ne s'intéresse qu'à une proximité géographique entre les acteurs, la reterritorialisation cherche une proximité géographique mais aussi organisée, à travers des relations de coopération. C'est dans ces nouvelles façons de « faire ensemble » que réside la différence principale entre « relocalisation » et « reterritorialisation ». Cet axe de recherche vise notamment à comprendre comment les acteurs de ces filières territorialisées s'organisent entre eux pour maintenir une action collective, quelles sont leurs relations, comment sont-elles formalisées, etc. Plusieurs chercheurs de DEFIBIO rapprochent ces filières de la notion de Systèmes Alimentaires du Milieu (SYAM). Les SYAM sont des systèmes hybrides entre circuits courts et circuits longs. Ce sont des systèmes « intermédiés » qui visent à la fois à créer des relations de proximité entre les acteurs de la filière afin de créer une efficacité collective, mais aussi à maintenir une efficacité logistique permettant la circulation de flux importants (Le Velly et al., 2020).

Ce focus « filières territorialisées » rejoint des sujets bien maîtrisés par Interbio et OCEBIO, comme les relations contractuelles, la répartition de la valeur, qui sont des enjeux au cœur des filières territorialisées. Les acteurs font l'hypothèse que les filières bio territorialisées permettent de développer et de consolider l'agriculture biologique. Ainsi, cette étude permettra de donner une première image de ces filières territoriales bio pour ensuite permettre aux chercheurs de DEFIBIO de les analyser et de voir leurs atouts ou au contraire leurs faiblesses par rapport aux autres organisations moins collectives.

3. État des lieux et premières hypothèses : ce qu'on sait de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie



L'Occitanie est la première région bio de France, en partie grâce à ses grandes cultures, qui représentent 28 % des surfaces bio régionales (Interbio Occitanie, 2022b). Elle est d'ailleurs la région française ayant les plus grandes surfaces bio en grandes cultures, avec 150 015 ha en 2022. Les céréales bio quant à elles représentent 54 % des surfaces bio régionales en grandes cultures, le blé étant la céréale la plus cultivée. Toutefois, la production n'est pas répartie équitablement sur le territoire régional.

Figure 5 : Cartographie des parcelles de blé tendre bio déclarées à la PAC en 2021 en Occitanie (Source : Outil Cartobio de l'Agence bio, données 2021, consulté en 2023)

Comme on peut le voir sur la figure 5, l'Ouest de la région est un bassin de production de blé tendre

bien plus développé que l'Est, notamment avec le département du Gers, qui possède le plus grand nombre de surfaces de céréales bio et en conversion en France en 2022 (Agence bio, 2023c). L'agriculture biologique s'est particulièrement développée en Occitanie car les rendements agricoles sont inférieurs aux moyennes nationales avec des niveaux de charges équivalents voire supérieurs, ce qui implique des revenus très faibles pour les agriculteurs. La région représente régulièrement le revenu moyen le plus bas de France (Chambre d'agriculture régionale d'Occitanie, 2022). Ainsi, les agriculteurs régionaux ont eu besoin d'aller chercher des plus-values, que ce soit au niveau de l'agriculture biologique ou par des indications géographiques, afin de mieux valoriser leurs faibles productions. De plus, d'un point de vue des systèmes céréaliers, ce sont les systèmes avec élevage qui se sont convertis en premier. Or, en Occitanie ce sont les systèmes de polyculture-élevage qui sont dominants. La bio s'est donc développée plus vite dans cette région. Dans les grands bassins céréaliers spécialisés, les conversions ont été moindres du fait d'un manque de structures d'accompagnement, d'une concurrence avec des cultures à forte valeur ajoutée comme la betterave, et des transferts de matières organiques rendus compliqués par l'absence d'élevages à proximité (David et al., 2004). Cette première région bio française n'est toutefois pas épargnée par le contexte national actuel de ralentissement des conversions bio. Depuis 2010, les surfaces bio de céréales ont été multipliées par 6 et le nombre de producteurs par 3. Mais en 2022, on a assisté à une baisse importante des surfaces en conversion et du nombre de producteurs engagés depuis moins d'un an (Figure 6). Cette baisse est même plus brutale qu'à l'échelle de la France.

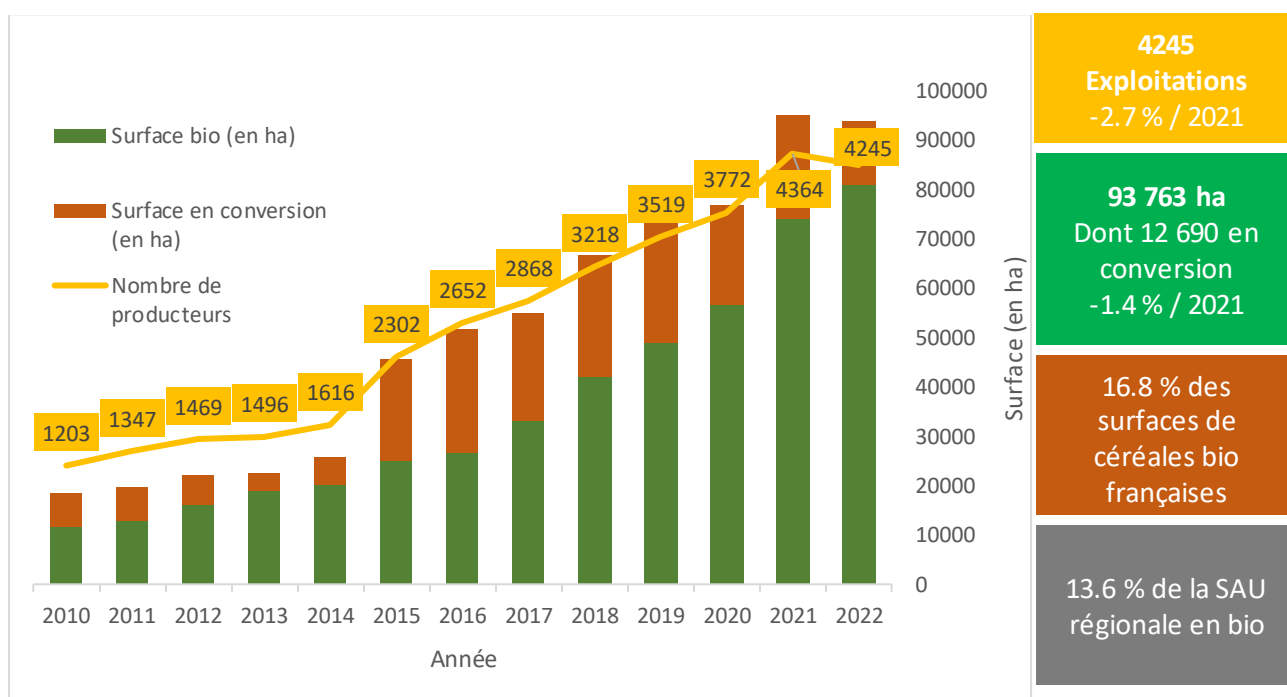


Figure 6 : Evolution des surfaces et du nombre de producteurs de céréales bio en Occitanie entre 2010 et 2022 (Source : réalisation de l'auteure via les données de l'Agence bio)

Une enquête de 2010 de la Chambre d'Agriculture Midi-Pyrénées avait dressé un premier état des lieux de la filière blé-farine-pain bio dans l'ancienne région. Déjà à l'époque, l'étude montrait une forte conversion des agriculteurs en bio et une mobilisation croissante des coopératives régionales dans la collecte, ce qui dynamisait toute la filière, même si elle était encore très dépendante des importations. Cette forte dynamique de conversions interrogeait toutefois les acteurs de la filière sur le risque que cela pouvait faire encourir au marché des céréales biologiques (Chambre d'agriculture Midi-Pyrénées, 2010).

Au lancement de l'étude actuelle, les connaissances sur la filière blé-farine-pain bio au niveau régional

se limitent plutôt à la partie production du blé bio (chiffres de surfaces, nombre de producteurs et collecte bien connus), mais peu de données récentes sur les secteurs meunerie et boulangerie sont connues et recensées, d'où l'importance d'approfondir ce sujet.

Ce rapport vise à dresser un tableau descriptif de cette filière et d'identifier des pistes d'actions pour répondre aux enjeux qui seront identifiés.

Les hypothèses posées par les commanditaires et moi-même au début de l'étude sont les suivantes :

- Etant donné sa première place nationale sur les surfaces bio et en conversion en grandes cultures, la production de blé tendre bio en Occitanie doit dépasser la demande de la meunerie régionale, comme c'est le cas au niveau national.
- La filière blé-farine-pain bio régionale est plurielle et composée d'une diversité d'acteurs qui ne rencontrent pas tous les mêmes difficultés.
- Les acteurs de la filière se heurtent à des difficultés à trouver des débouchés, au même titre qu'à l'échelle nationale.
- L'évolution des surfaces en conversion subissant un même ralentissement qu'au niveau national, on peut penser que le secteur biologique devient également moins attractif au niveau régional.
- La restauration collective pourrait représenter un relais de développement important pour le pain bio.
- Les filières territoriales bio pourraient jouer un rôle important dans le développement et la pérennisation de la bio sur le territoire, par leurs capacités à susciter de l'action collective, des relations de coopération, un partage équitable de la valeur ajoutée. Ce sont des caractéristiques qui pourraient rendre les filières plus résilientes et pérennes.

4. Problématiques

Ce mémoire cherche donc à répondre aux questions suivantes :

Quelle est la situation actuelle de la filière blé-farine-pain bio d'Occitanie ? Comment s'organise-t-elle ? Quels sont les flux qui la traversent ? Quels en sont ses acteurs et à quelles problématiques font-ils face ?

La restauration collective peut-elle constituer un débouché efficace pour le pain bio régional ? Quels sont les freins à lever et les leviers à enclencher pour développer ce débouché ?

Quelles sont les filières territorialisées présentes sur le territoire et quelle est leur place dans le paysage de la filière régionale ?

Quels sont les enjeux et actions prioritaires à mettre en place pour répondre aux besoins de la filière et de ses acteurs ?

Partie II : Méthodologie

Dans cette partie, je vais détailler la méthodologie que j'ai mise en place. Je commencerai par présenter la phase de recherches bibliographiques (1) puis j'exposerai la méthode utilisée pour parvenir à réaliser un état des lieux quantifié de la filière (2). Ensuite je rendrai compte de la façon dont j'ai recensé les acteurs de la filière sur le territoire régional et dont j'ai étudié leurs modes d'action (3). Puis j'exposerai la méthode utilisée pour traiter le sujet de la restauration collective (4) et celle utilisée pour le sujet des filières territorialisées (5). Enfin, je ferai un bilan des acteurs enquêtés au cours de l'étude (6).

1. Recherches bibliographiques et prises de contact avec les experts de la filière

Dans un premier temps de stage, j'ai réalisé des recherches bibliographiques et j'ai pris connaissance des études qui ont déjà été faites sur le sujet de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie. Cette phase a été complétée par des échanges avec des experts de ce sujet : soit des professionnels de chambres d'agriculture ou de CIVAM / GAB dans les départements d'Occitanie travaillant sur le secteur des céréales, soit des personnes ayant réalisé ou réalisant encore des études sur ce sujet (chercheurs INRAE, BioCivam de l'Aude, l'association Fablim). Cette phase m'a permis de prendre en main le sujet, de bien comprendre les objectifs de l'étude, de faire un premier état des lieux des connaissances actuelles, de poser mes premières hypothèses et de déterminer les étapes à suivre pour atteindre les objectifs dans la suite du stage.

2. Réalisation de l'état des lieux quantifié de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie

Sur cette deuxième phase du stage, j'ai cherché à quantifier les flux de blé et de farines bio en Occitanie, entre les différents acteurs de la filière. L'objectif était d'aboutir à un schéma de filière le plus complet possible rendant compte des échanges au sein de la région, mais aussi avec l'extérieur, soit d'autres régions françaises, soit d'autres pays. Le choix méthodologique a été fait de travailler sur la campagne céréalière 2021-2022, s'étendant du 1^{er} juillet 2021 au 30 juin 2022, car au moment de réaliser cet état des lieux il s'agissait de la campagne la plus récente et à la fois complète qu'on ait.

2.1. Entretien et échanges auprès d'expertes pour quantifier les flux de matières premières tout au long de la filière

Afin de compléter les données quantitatives que j'avais pu trouver dans la phase de recherches bibliographiques, j'ai réalisé un entretien avec la cheffe de la cellule grandes cultures de FranceAgriMer et avec la responsable de la structuration des filières bio chez La Coopération Agricole, suivi de nombreux échanges de données avec elles. Ces entretiens visaient à récupérer toutes les données possibles sur la production de blé bio, sur la collecte, sur le secteur de la meunerie et sur le secteur de la boulangerie en région Occitanie. Pour cela, j'ai préparé un guide d'entretien listant toutes les questions à poser (à consulter en Annexe 1), ainsi qu'un diaporama avec un premier schéma de filière pour présenter les données déjà recensées et pour expliciter mes besoins sur les données manquantes (Annexe 2). Cet entretien et les échanges qui ont suivi m'ont permis de recueillir des données quantitatives sur la collecte, notamment par les coopératives agricoles bio de la région, les rendements, les débouchés du secteur de la meunerie, une liste des moulins produisant de la bio en Occitanie, etc.

J'ai aussi pris contact avec le délégué régional Négoce Pyrénées-Méditerranée de la Fédération du négoce agricole pour essayer d'approfondir la question de la collecte par les négociants bio, puisque j'avais surtout la vision des coopératives agricoles. Toutefois, les données ne pouvaient pas être extraites spécifiquement sur les négoce collectant du blé bio en région et le sujet n'a donc pas pu être approfondi. Cela m'a tout de même permis d'avoir un ordre de grandeur du nombre d'entreprises qui

font de la collecte en bio en Occitanie et des volumes de collecte.

2.2. Conception et diffusion d'une enquête internet auprès des coopératives bio de la région pour compléter les données quantitatives

Les recherches bibliographiques et la récupération de données auprès des expertes n'ayant pas suffi à avoir un état des lieux exhaustif avec une quantification de tous les flux, j'ai décidé d'approfondir le sujet. Les données manquantes concernaient essentiellement les flux à la sortie des coopératives agricoles : les débouchés des coopératives ainsi que la part de blé bio pour chacun de ces débouchés étaient mal connus et il était donc compliqué de quantifier quels volumes de blé bio restaient en Occitanie et étaient réellement utilisés par le secteur de la meunerie régionale. J'ai décidé de concevoir et de diffuser une enquête via Google Forms auprès des coopératives bio de la région. Les questions portaient sur leur collecte de blé bio, les rendements observés et leurs différents débouchés pour ce blé bio (Annexe 3).

L'enquête a été envoyée aux 10 coopératives régionales collectant du bio, ainsi qu'à une SCIC collectrice de céréales bio, car il s'agissait d'une entreprise adhérente d'OCEBIO et que cela permettait d'élargir le panel de réponses. L'enquête internet a reçu 5 réponses, auxquelles on peut rajouter 2 réponses supplémentaires de coopératives que j'ai sollicitées directement lors de rencontres d'Assemblée Générale ou de réunions techniques. Les 5 réponses à l'enquête internet sont des données sur la campagne 2021-2022, alors que les réponses en direct sont des données sur la campagne 2022-2023 car il s'agissait des données que les acteurs maîtrisaient le mieux de mémoire. On peut donc avoir un certain décalage entre ces différentes réponses, mais cela permet tout de même d'avoir une compréhension générale sur les débouchés des coopératives pour le blé bio régional. Finalement, après 2 relances, j'ai obtenu 7 réponses sur les 11 structures enquêtées, et ai réussi à toucher les coopératives qui ont le plus de poids dans la collecte régionale.

3. Etude des acteurs de la filière

Pour continuer à travailler sur le schéma de filière et comprendre les rôles et interactions des différents maillons de la filière, une grosse partie du stage a consisté en l'étude des acteurs de la meunerie et de la boulangerie régionales. Cette partie rend compte de la méthode employée.

3.1. Identification des acteurs présents sur le territoire et mise en place de listing

Dans un premier temps, j'ai essayé de quantifier le nombre des acteurs transformateurs présents sur le territoire, afin d'estimer l'importance de la filière farine-pain bio en Occitanie. Mais en plus de seulement quantifier, il me semblait important d'établir un listing qui relève les grandes caractéristiques de ces acteurs, notamment s'ils sont spécialisés bio ou en mixte bio et conventionnel, dans quels départements se situent-ils, quel type d'acteur ils sont, etc. Tout cela afin d'avoir une meilleure vision des acteurs composant cette filière régionale.

Ainsi, j'ai réalisé un listing pour les meuniers bio d'Occitanie et un listing pour les boulangers bio d'Occitanie. Pour cela, j'ai utilisé l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB) issu des données de l'Agence bio, qui recense les producteurs et les entreprises certifiées bio. Le travail a été un peu fastidieux car j'ai pu constater de nombreuses erreurs sur les fichiers de l'ORAB, recensant notamment des entreprises dans les mauvaises catégories de produits. Ainsi, il a fallu réaliser des recherches sur chacun des acteurs afin de vérifier qu'ils étaient bien meuniers ou boulangers et qu'ils produisaient bien en bio. Ce travail étant très long, je ne l'ai pas réalisé sur la totalité du listing boulangers car le nombre d'opérateurs était trop important (plus de 300 entreprises). J'ai donc fait le choix de me concentrer d'abord sur les boulangeries spécialisées bio et les boulangeries industrielles car ce sont celles qui font les plus gros volumes de pains bio, par rapport à des boulangeries artisanales mixtes qui ne font bien souvent que des petites gammes bio en complément. Puis j'ai ajouté certaines boulangeries mixtes, soit parce qu'on me les avait indiquées comme étant intéressantes d'un point de

vue des modes de fonctionnement, soit parce qu'elles étaient référencées dans les non mixtes suite à des erreurs.

Pour le listing meunier en revanche, on se rapproche de l'exhaustivité car le nombre d'opérateurs était moins important. Il ne manque donc que ceux pour lesquels il m'a été impossible de trouver des informations afin de confirmer leur activité.

En plus de ces données de l'ORAB, les listings ont été complétés par des données de FranceAgriMer et par des contacts donnés par les réseaux Chambres d'Agriculture et associations de BioOccitanie.

A partir de ces listings, j'ai réfléchi à des typologies pour classer les meuniers et les boulangers selon leurs différents modes d'organisation, selon leurs tailles, les volumes passant par ces structures, leurs débouchés, etc. Ces typologies reflètent surtout la multiplicité de sous-filières au sein de la filière blé-farine-pain bio régionale, en partant des paysans boulangers ou meuniers, jusqu'à des boulangeries ou minoteries industrielles, en passant par les artisans. Les typologies vont donc permettre de comprendre le fonctionnement de ces sous-filières, d'identifier les problèmes que rencontre chacun de ces types d'acteurs et comprendre si certains types d'acteurs sont plus en difficulté que d'autres, ou au contraire sont plus efficaces pour servir certains débouchés comme la restauration collective. Ainsi ces typologies doivent servir à l'analyse des données.

3.2. Conception et diffusion d'enquêtes internet auprès des meuniers et boulangers bio d'Occitanie identifiés

Au départ, il n'était question de faire que des entretiens qualitatifs auprès d'un échantillon de meuniers et d'un échantillon de boulangers. Mais en faisant les listings, nous nous sommes rendu compte qu'ils étaient plus nombreux que ce que l'on imaginait. Ainsi, nous avons décidé collectivement avec les membres du COPIL de stage de diffuser en parallèle des enquêtes par internet, afin de récolter un plus grand nombre de données et d'être plus exhaustifs (Tableau 1 pour la composition du COPIL). J'ai donc conçu deux enquêtes internet via Google Forms : une pour les meuniers et une pour les boulangers. Ces deux enquêtes ont été organisées en plusieurs rubriques visant à comprendre les modes d'approvisionnements en blé et farine, les modes de production de farine et de pain et identifier les débouchés de commercialisation (Enquêtes en annexes 4 et 5).

Elles ont été envoyées deux fois à tous les acteurs référencés dans mes listings pour lesquels j'ai pu trouver une adresse e-mail, soit 61 meuniers et 201 boulangers. Finalement, j'ai obtenu 10 réponses sur l'enquête meunier et 38 réponses sur l'enquête boulangers. On est donc bien loin de l'exhaustivité mais cela permet tout de même de compléter les données.

Tableau 1 : Présentation des acteurs et des réunions du COPIL de stage

COPIL de stage	
Type d'acteurs invités	Professionnels des différents réseaux d'Interbio travaillant sur la filière céréales bio
Nombre d'acteurs par structure	La Coopération Agricole : 1 Chambres d'agriculture : 3 CIVAM / BioCivam / GAB : 5 Interbio : 1 OCEBIO : 1 INRAE : 1
Nombre de réunions	3 (une tous les deux mois)
Sujets	COPIL de cadrage des objectifs du stage COPIL de mi-stage : présentation des premiers résultats et priorisation des activités pour la suite du stage COPIL de restitution : restitution des résultats et discussion sur les recommandations

3.3. Construction et réalisation d'entretiens qualitatifs auprès d'un échantillon de meuniers et boulangers bio d'Occitanie

Comme prévu au départ, les enquêtes internet ont été doublées d'entretiens qualitatifs pour récolter plus de données et surtout approfondir ce qui n'a pas pu être abordé dans l'enquête web, notamment l'intégration des meuniers et des boulangers dans la filière et leurs ressentis sur le marché de la farine et du pain bio.

D'abord, j'ai conçu des guides d'entretien : un pour les meuniers et un pour les boulangers. Ces guides d'entretien rejoignent en partie les questions posées sur les enquêtes internet afin de récolter les mêmes données. Mais ils approfondissent certaines questions, notamment la vision des acteurs sur la filière blé-farine-pain-bio : comment ils l'appréhendent, est-ce qu'ils s'y sentent intégrés, quelles sont les difficultés qu'ils rencontrent, etc. (Guides d'enquête en annexes 6 et 7).

La sélection des acteurs à interviewer s'est faite en concertation avec les membres du COPIL : nous avons déterminé un nombre de personnes à interroger par type d'acteurs définis dans les typologies. La priorité a été donnée aux opérateurs produisant les plus gros volumes, car ce sont eux qui concentrent les flux de blé et de farine les plus importants au sein de la filière et que l'on cherchait à quantifier ces flux. Ensuite, certains acteurs ont été ciblés du fait de modes de fonctionnement particuliers, de leur implication dans la restauration collective ou tout simplement des relations qu'ils ont déjà tissées avec les commanditaires de l'étude (adhérents d'OCEBIO par exemple), tout en essayant de privilégier une couverture géographique de la région importante.

Dix entretiens ont été menés auprès des meuniers, et 17 entretiens auprès des boulangers. La plupart des entretiens ont été menés en présentiel. Ils ont duré entre 45 minutes et 2 heures selon le temps de disponibilité des acteurs. A noter que certains acteurs ont été particulièrement difficiles à mobiliser, en particulier du côté des boulangers, ce qui implique un nombre d'enquêtes plus faible que l'objectif fixé au départ et surtout l'étude passe à côté de certains acteurs importants dans la région, notamment par les volumes qu'ils produisent.

3.4. Recherches bibliographiques et échanges avec des experts pour compléter l'information sur les types d'acteurs non-enquêtés

Certains types d'acteurs n'ont pas pu être enquêtés. Le temps court de l'étude a nécessité de faire des choix. Dès le départ nous avons donc décidé de laisser de côté les GMS et les chaînes de boulangeries industrielles qui vendent du pain bio. Ce sont des acteurs qui ont été jugés assez éloignés des commanditaires de l'étude et donc éventuellement difficilement mobilisables. De plus, cela ajoutait beaucoup d'acteurs, avec des modes d'organisation complètement différents et donc la nécessité de réaliser d'autres guides d'enquête. Toutefois, comme on l'a vu dans la première partie, la GMS reste un débouché important pour le pain bio. Pour ne pas passer complètement à côté de ce débouché qui fait partie du paysage de la filière, j'ai réalisé des recherches bibliographiques et eu des échanges avec des connaisseurs de ce type d'acteur et débouchés pour comprendre leurs modes de fonctionnement.

3.5. Analyse des données récoltées

Après chaque enquête, j'ai rédigé un compte-rendu de l'entretien. Puis j'ai intégré de nouvelles colonnes dans mes fichiers Excel contenant les listings des acteurs. Une colonne a été ajoutée pour chaque question posée dans l'enquête internet. J'ai transféré les réponses de l'enquête internet dans ce tableur, puis j'ai complété moi-même les données que j'avais récoltées au cours des entretiens qualitatifs. Cela m'a permis d'analyser ensemble les données que j'avais en commun pour ces deux enquêtes menées en parallèle. Les données qualitatives supplémentaires des entretiens ont été analysées à part.

Pour réaliser l'analyse, il a fallu catégoriser les réponses des questions. Pour cela j'ai créé de nouvelles colonnes à côté des colonnes des questions concernées, afin de garder les réponses originelles et en même temps de créer des nouvelles réponses regroupées en classes. Cela permet de réaliser des

graphiques ou de faire ressortir des grandes tendances, sans toutefois perdre l'information qualitative pour l'analyse. Ces tableaux Excel pour les meuniers et boulangers sont présents en annexes 8 et 9. A partir de ces catégories de réponse j'ai réalisé des graphiques avec les tableaux croisés dynamiques d'Excel, en croisant différentes données pour répondre aux hypothèses faites au départ et pour comprendre les caractéristiques des différents acteurs.

J'ai également utilisé le logiciel QGIS pour réaliser des cartes des meuniers et boulangers bio présents en région.

A noter que du fait du choix méthodologique de privilégier les acteurs produisant de gros volumes, le nombre d'acteurs enquêtés par catégorie varie beaucoup (par exemple 11 minoteries contre 4 paysans meuniers). Certains chiffres et résultats ne sont donc pas forcément représentatifs de la réalité de toute une catégorie d'acteurs.

4. Focus restauration collective

Pour le focus sur la restauration collective, j'ai dans un premier temps effectué des recherches bibliographiques pour comprendre le fonctionnement de ce marché, recenser les différentes modalités de fonctionnement et rechercher des études spécifiques au pain bio en restauration collective. Puis j'ai mis en place un focus sur la restauration collective dans mes enquêtes internet et mes guides d'entretien auprès des boulangers. J'ai sélectionné spécifiquement certains acteurs travaillant avec la restauration collective pour réaliser des entretiens qualitatifs. A chaque entretien je me suis intéressée à la volonté de la personne enquêtée de travailler avec la restauration collective et j'ai cherché à savoir quels sont les freins éventuels qui l'empêchent de le faire. Enfin, j'ai approfondi le sujet en réalisant des entretiens auprès d'expertes accompagnant la restauration collective (une chargée de mission d'Occitalim, une chargée de mission de la SCIC Manger bio Pyrénées et deux chargées de mission RHD de Bio Ariège Garonne, dont l'une d'entre elles est chargée de mission filière RHD pour Interbio).

5. Focus filières territorialisées

Pour le focus sur les filières territorialisées, j'ai commencé par recenser les filières territorialisées céréales bio présentes sur le territoire via de la bibliographie et des échanges avec les professionnels des chambres d'agriculture et CIVAM/GAB dans les départements. Puis j'ai réalisé une carte des filières territorialisées céréales bio et de leurs emprises géographiques sur le territoire. J'ai cherché ensuite à identifier les données déjà existantes afin de réaliser un tableau récapitulatif de ces filières et de leurs grandes caractéristiques.

6. Bilan sur les acteurs enquêtés

Tableau 2 : Bilan du nombre et du type d'acteurs enquêtés

Type d'acteur enquêté	Enquêtes internet	Entretiens qualitatifs	Total
Coopératives agricoles	6	1	7
Meuniers	8	10	18
Boulangers	38	17	55
« Experts » filière	0	4	4
« Experts » restauration collective	0	4	4

Partie III : Résultats

Cette troisième partie vise à présenter les résultats de l'étude : dans un premier temps je présenterai l'état des lieux de la filière blé-farine-pain bio en caractérisant sa diversité et les enjeux principaux rencontrés par les opérateurs (1, 2, 3), puis je m'intéresserai aux résultats sur les filières territorialisées (4). Enfin, je rendrai compte des conclusions de l'étude sur la restauration collective (5).

Les parties 1, 2, 3 et 4 rendent compte de l'état des lieux de la filière mais la totalité des résultats du travail que j'ai réalisé ne sera pas présentée ici. Je renvoie aux annexes 10, 11 et 12 pour les documents complets livrés aux commanditaires de l'étude, et à l'annexe 13 pour la synthèse envoyée aux opérateurs économiques de la filière.

1. Une filière régionale déséquilibrée entre production et utilisation en meunerie-boulangerie

Le schéma de filière en figure 7 permet de rendre compte des différents acteurs intégrés dans la filière blé-farine-pain bio d'Occitanie et des flux de matières premières entre eux. Grâce à cet état des lieux quantifié, on peut confirmer qu'en Occitanie la production de blé tendre bio est bien supérieure à la demande en meunerie : la collecte totale est plus de 5 fois supérieure à la quantité de blé tendre bio écrasé par les meuniers d'Occitanie. On voit aussi que les coopératives ont un poids bien plus important que les négociants dans la collecte puisqu'elles récoltent environ 65% du total. La demande de blé tendre bio en meunerie régionale étant limitée, de nombreux autres débouchés sont développés par les coopératives. En effet, on estime que le secteur de la meunerie régionale ne représente en moyenne que 25 % des débouchés des coopératives, alors que la meunerie hors Occitanie représente 45 %. Toutefois, pour le blé meunier bio on ne constate pas d'exports. C'est le blé fourrager qui est en partie exporté : 27 % du blé bio collecté par les coopératives est utilisé en blé fourrager pour l'alimentation animale, dont 12 % est exporté.

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 : en additionnant ces deux types d'acteurs, ils représentent environ 15 % du blé bio écrasé dans le secteur de la meunerie. Les 85 % restants étant portés en majorité par des minoteries privées régionales.

Sur le secteur de la boulangerie, on voit que 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, et on n'a donc pas forcément le détail de la part de farines produites en Occitanie qui reste dans la région. Dans tous les cas, on constate qu'il y a un peu d'export des farines.

On retiendra donc que la filière blé-farine-pain bio régionale est excédentaire en blé et semble excédentaire en farine aussi.

Enfin, on voit bien apparaître des sous-filières au sein de la filière régionale, qui 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. Ces différentes filières et ces différents types d'acteurs qui les représentent vont être étudiés dans la suite du rapport.

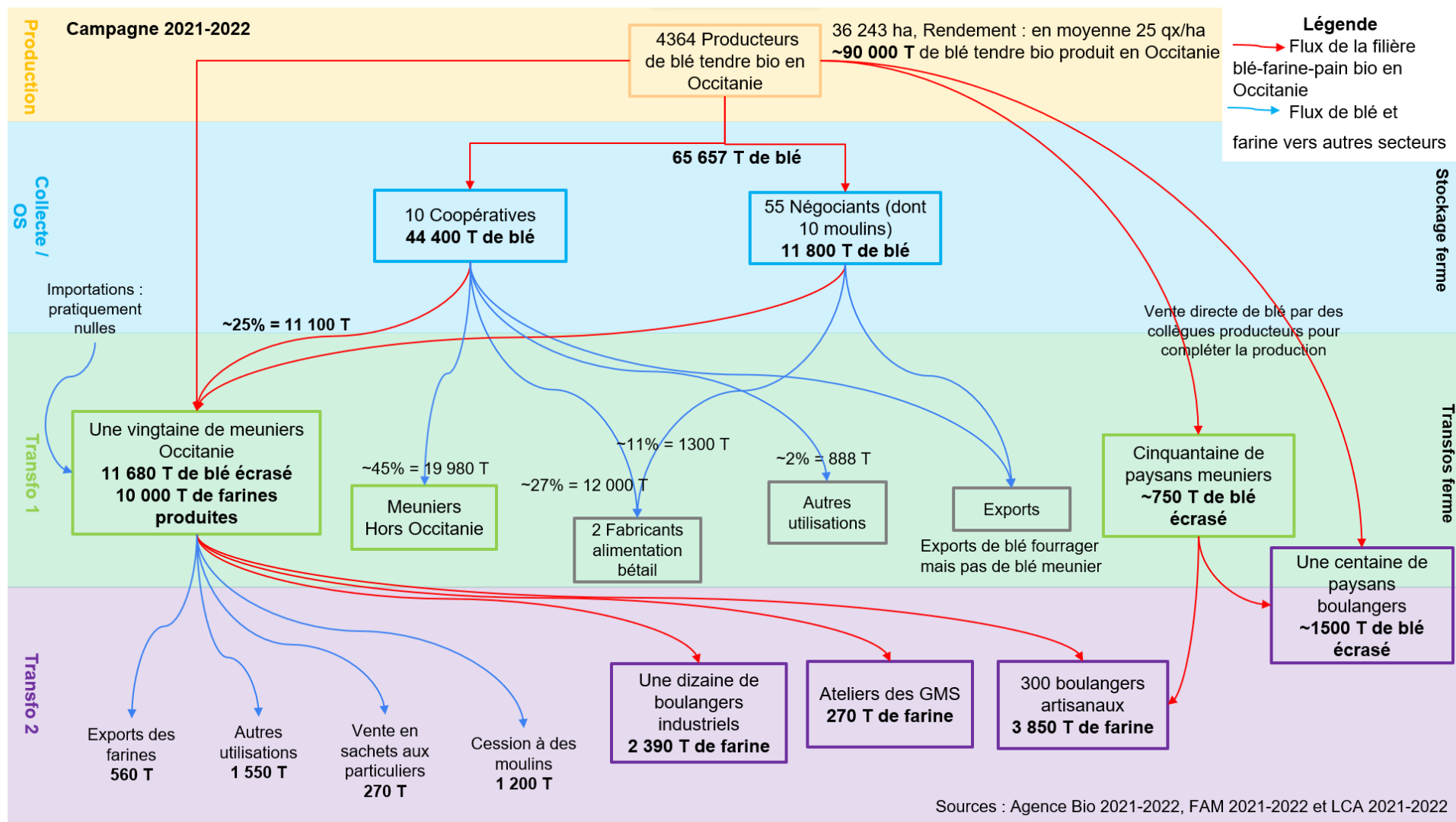


Figure 7 : Schéma bilan de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie (Source : réalisation de l'Auteure)

NB : On est bien sur la filière bio, on ne s'intéresse qu'aux acteurs ayant une activité bio, et aux tonnages de matières premières bio

2. Résultats des enquêtes auprès des meuniers : un secteur qui joue le jeu du local mais qui rencontre des difficultés pour trouver des débouchés

2.1. Présentation d'une typologie des acteurs de la meunerie et de leurs principales caractéristiques

J'ai séparé les différents acteurs de la meunerie en trois catégories :

Tableau 3 : Principales caractéristiques des trois catégories d'acteurs de la typologie des meuniers

	Minoteries privées	Les moulins associatifs et / ou patrimoniaux	Les paysans meuniers
Type de structure	Entreprises privées	Moulins historiques rénovés, ou nouveaux moulins collectifs	Agriculteurs réalisant la transformation à la ferme
Emploi	Plusieurs travailleurs rémunérés	Peu de travailleurs rémunérés (un ou deux), voire travailleurs bénévoles	Souvent seule sur l'activité
Volume d'activité	Volumes de production importants (entre 100 et 5 000 tonnes par an, sauf une exception de minoterie récente)	Faibles volumes de production (de 5 à 100 tonnes par an)	Faibles volumes de production (moins de 30 tonnes par an)
Production	Gamme de farine mixtes : bio et conventionnelle	100% bio en général	100% bio en général
Process	Transformation sur cylindre ou mixte cylindre et meule de pierre (toutefois quelques exceptions de 100% bio, 100% meule de pierre, souvent sur les plus petites minoteries)	100% meule de pierre	100% meule de pierre

On peut étudier ces différents acteurs par le prisme de la notion de « carrière » introduite par Howard Becker, qui consiste à étudier le parcours d'un individu selon un ensemble d'étapes, redéfini par des accidents, des choix, des apprentissages, des opportunités et des contraintes (Becker, 1985). En effet, il semble qu'il y ait des carrières typiques qui émergent pour chacun de ces groupes d'acteurs, et qui participent donc aussi à ces choix de typologie.

- **Les minoteries privées** sont généralement des moulins historiques familiaux qui ont connu une automatisation et intensification de la production dès la fin de la seconde guerre mondiale, au moment de la révolution industrielle (mouture sur cylindre). Plus récemment, certaines de ces minoteries privées ont eu la volonté de reprendre des méthodes de travail anciennes et sont repassées en partie sur des moutures à meule de pierre. Pour ce qui est de la production de farines bio, on constate deux principaux modes de conversion : les convaincus de la bio qui se sont engagés dès l'émergence de la bio, et les « opportunistes » qui se sont lancés dans une activité bio plus récemment, au moment de la croissance du secteur bio, afin de compléter leurs gammes.
- **Pour les moulins associatifs et/ou patrimoniaux** on peut constater deux types de carrières. La première où ce sont aussi des moulins historiques, mais qui ont été abandonnés au moment de la révolution industrielle et de l'intensification de la production. Ils ont ensuite été rénovés plus récemment par des associations ou des particuliers dans un but premier de conservation du patrimoine. Le moulin va réunir autour de lui tout un ensemble d'acteurs, comme des particuliers, des membres d'associations patrimoniales, des paysans, des meuniers, etc., qui vont monter une action collective dans un but de production.

Le deuxième type de carrière pour les moulins associatifs émerge directement d'une volonté de s'organiser collectivement, et non pas de la présence d'un moulin historique abandonné. Ce sont bien souvent des agriculteurs qui décident de se réunir pour acheter un moulin de type Astrié en commun et lancer une activité de transformation pour diversifier leurs productions. Bien souvent cela va s'accompagner d'une mobilisation d'autres acteurs autour du projet, que ce soit la population locale ou des associations.

- Enfin, **les paysans meuniers** peuvent aussi être décrits par deux formes de carrières. La première est caractérisée par des agriculteurs déjà installés, en recherche d'une diversification de leurs revenus, qu'ils vont trouver dans la mise en place d'une activité de transformation à la ferme. Ils vont donc investir dans un outil pour y parvenir.

Le deuxième type de carrière est plutôt caractérisé par des personnes qui s'installent directement en tant que paysan meunier. Souvent il s'agit d'une reconversion professionnelle, et il y a une volonté militante derrière ce choix de retrouver un mode de vie en accord avec ses valeurs. Les carrières de paysans meuniers sont plus individuelles que celles des moulins associatifs, c'est ici que réside la différence majeure, bien que leurs modes de production soient souvent assez similaires.

Tableau 4 : Récapitulatif des types d'acteurs de la meunerie bio enquêtés au cours du stage

Type d'acteurs	Enquête internet	Entretiens qualitatifs	Total répondants	Total d'acteurs présents en région
Minoteries privées	3	8	11	21
Moulins associatifs	1	2	3	6
Paysans meuniers	4	0	4	Une cinquantaine
Total	8	10	18	77

2.2. Des modes de production bien maîtrisés et des approvisionnements en blé bio faciles en Occitanie

Les meuniers enquêtés rendent compte de deux principales facilités : les processus de production et les approvisionnements en blé bio en Occitanie. En effet, aucun d'eux ne semble rencontrer de difficultés techniques au niveau de la production bio, même ceux qui travaillent à la fois du blé bio et du blé conventionnel.

A noter que les outils de meunerie semblent être sous-utilisés par rapport à leur capacité de production. Les meuniers ont encore de la marge au niveau de leurs outils pour écraser du blé bio. Le déséquilibre entre la production de blé et la demande en meunerie ne vient donc pas d'un sous-équipement en outils de transformation.

Au niveau des approvisionnements, la grande majorité des acteurs de la meunerie régionale se fournit entièrement en blés bio régionaux. Sur les 18 enquêtés, seulement 3 d'entre eux se fournissent en partie hors Occitanie, soit pour des raisons de partenariat historique, de recherche de variétés de blés très spécifiques, ou encore pour l'un d'entre eux parce qu'il vient de s'installer et est donc encore en recherche de ses fournisseurs. Pour ces acteurs qui se fournissent hors Occitanie, ce sont majoritairement des approvisionnements dans le reste de la France. Toutefois, la majorité des meuniers interrogés évoquent des difficultés historiques pour s'approvisionner localement, qui pouvaient être dues à un manque de quantité mais aussi à des blés de mauvaise qualité. Ainsi, les meuniers ont bien assisté à cette inversion de la tendance décrite précédemment : l'offre de blé bio en Occitanie a explosé, laissant aujourd'hui un grand choix de fournisseurs pour les meuniers

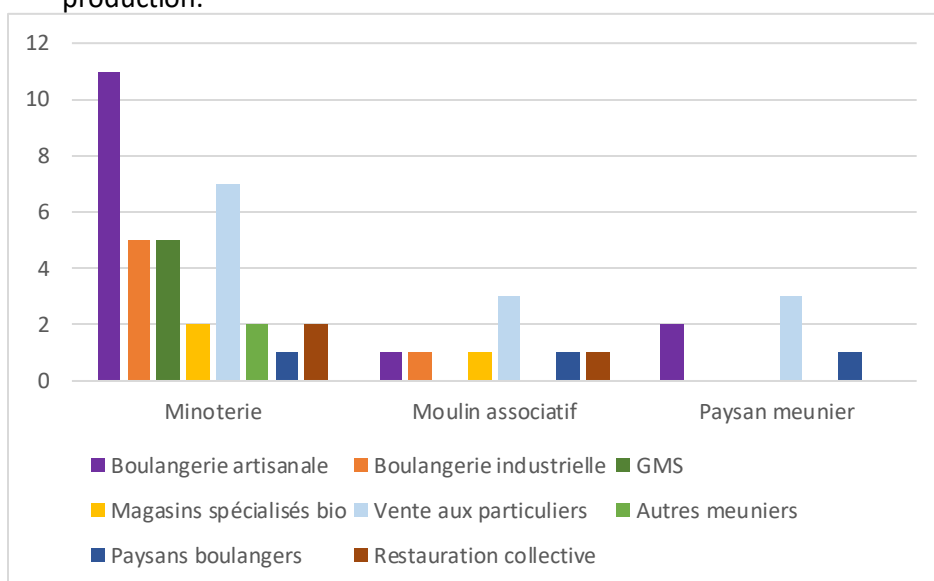
régionaux. Ils expliquent d'ailleurs qu'ils se montrent plus exigeants qu'avant sur la qualité des blés bio qu'ils achètent car ils ont l'embarras du choix.

81 % des minoteries privées enquêtées se fournissent majoritairement auprès de coopératives agricoles, alors que tous les moulins associatifs se fournissent chez des producteurs en direct. Cela s'explique en partie par un fort besoin d'une qualité constante du blé, et de volumes importants avec une logistique de livraison facilitée, que les meuniers disent trouver plus facilement auprès des coopératives.

2.3. Des débouchés pour les farines bio régionales difficiles à trouver

Un des plus gros enjeux que rencontrent aujourd'hui les meuniers régionaux est le manque de débouchés pour leurs farines bio. Huit d'entre eux ont observé une baisse importante de la demande, qui s'est traduite par une perte en volume et en valeur sur leur activité bio. Neuf évoquent une demande stable, soit qui s'est stabilisée après une période de baisse, soit qui est restée stable sans diminution. Mais même pour ces meuniers il y a une difficulté à trouver de nouveaux débouchés. Enfin, un d'entre eux évoque plutôt une demande croissante. Il s'agit d'une minoterie récente, encore en phase de recherche de marchés. Ainsi, même si nombre d'entre eux évoquent des difficultés à trouver des nouveaux débouchés, la situation sur les marchés est assez variable.

On remarque toutefois que les minoteries semblent être plus sujettes à la décroissance de la demande que les paysans meuniers et les moulins associatifs. En effet, 54 % des minoteries enquêtées annoncent une décroissance, contre 30 % pour les moulins associatifs et 25 % pour les paysans meuniers. Les paysans meuniers et les moulins associatifs annoncent plutôt majoritairement une demande stable, en partie aussi parce qu'ils atteignent plus rapidement leur capacité maximale de production.



On peut voir ci-contre la diversité des débouchés pour chaque type d'acteur enquêté. Les minoteries privées ont une diversité de débouchés plus importante que les moulins associatifs et les paysans meuniers, ce qui peut s'expliquer par leurs volumes de production plus importants, impliquant une nécessité de rechercher plus de débouchés.

Figure 8 : Diversité des débouchés pour chaque type d'acteur

Ce graphique représente le nombre d'acteurs ayant cité avoir tel type de débouchés pour leurs farines : par exemple, 11 minoteries privées vendent au moins une partie de leurs farines en boulangeries artisanales.

Au cours des entretiens qualitatifs auprès de 10 acteurs de la meunerie, des ordres de grandeur des volumes vendus dans chaque type de débouché ont été recueillis. Sur les 6 moulins vendant aux GMS ou boulangeries industrielles, 4 d'entre eux écoulent la majorité de leurs volumes par ces débouchés (60 à 95 % de leurs ventes). Ainsi, il semblerait que lorsque ces débouchés sont présents, ils représentent de gros volumes, et la diversité des clients est donc faible.

De plus, 4 meuniers évoquent aussi une diminution de la demande plus importante sur les débouchés des GMS et des boulangeries industrielles. L'un d'eux a notamment perdu 800 tonnes de débouchés

d'un seul coup car un gros client de la GMS s'est retiré du jour au lendemain. Un autre constate une érosion de la demande de manière générale sur tous ces débouchés, notamment en GMS. Il explique : « la GMS bio a fortement souffert. La grande distribution s'est enflammée sur la bio et maintenant ils la réduisent fortement ». D'après lui, ils participent eux-mêmes à la baisse générale de la demande car ils ont abandonné la bio trop rapidement : « ils auraient pu être plus tenaces, on voit bien le comportement de la GMS qui profite de la vague et la quitte dès que ça ne va plus ». Ainsi, au travers des entretiens qualitatifs, on constate qu'une part importante de volumes de farine vendues en GMS ou boulangeries industrielles peut rendre les meuniers plus vulnérables au risque de baisse de débouchés. Toutefois, l'un des meuniers exprime aussi l'importance des boulangeries industrielles : d'après lui, ce sont des relais importants sur les changements de consommation car elles sont capables de les mettre en place à grande échelle. (Annexe 14 : focus sur le fonctionnement de la GMS vis-à-vis du pain bio).

La boulangerie artisanale pose aussi des problèmes de débouchés pour les meuniers enquêtés. Elle représente le type de débouchés majoritaires pour 5 sur 9 des acteurs enquêtés, allant jusqu'à 80% des volumes de farine vendue. Trois d'entre eux constatent une décroissance de la demande, tandis que les 2 autres évoquent une demande stable. Ils sont plusieurs à ressentir une difficulté à mobiliser le débouché des boulangeries artisanales sur la bio, pour des raisons de qualité de la farine qui ne leur convient pas, de coût de la certification et des farines (notamment pour les boulangers artisanaux mixtes avec une petite gamme bio), ou tout simplement une faible volonté de changer leurs habitudes. Les autres débouchés comme la vente directe aux particuliers ou la restauration collective représentent des volumes beaucoup plus faibles de farine vendue. Ils sont souvent plutôt considérés comme des compléments, notamment parce qu'ils ont été démarchés par des acteurs de la restauration collective qui étaient en recherche de farines locales et / ou bio.

Au niveau des destinations des farines régionales, on remarque que la majorité des farines bio produites en Occitanie sont vendues en Occitanie. En effet, sur les 16 meuniers enquêtés ayant déjà des débouchés définis, on a environ 60% de leurs volumes qui sont vendus en Occitanie. Le reste est majoritairement vendu dans le reste de la France (quelques rares exportations). Ces ventes de farines hors de la région peuvent être expliquées par des partenariats de longue date avec des clients présents hors de la région, mais aussi pour certains à une difficulté de trouver des débouchés, nécessitant de chercher des clients moins locaux.

3. Résultats des enquêtes auprès des boulangers : un secteur marqué par une diversité importante d'acteurs et d'enjeux associés

3.1. Présentation d'une typologie des acteurs de la boulangerie et de leurs principales caractéristiques

En partant des définitions officielles des conventions collectives des boulangeries artisanales et industrielles, et en les adaptant aux types d'acteurs présents en région, je définis quatre catégories d'acteurs différentes détaillées dans le tableau suivant :

Tableau 5 : Principales caractéristiques des quatre catégories d'acteurs de la typologie des boulangers

Boulangeries industrielles	Boulangeries intermédiaires	Boulangeries artisanales	Paysans boulangers
Boulangeries généralement mixtes , avec une part de bio assez faible, (une exception d'une boulangerie spécialisée bio)	Boulangeries généralement spécialisées bio	Boulangeries spécialisées bio ou mixtes	Production spécialisée bio . Production du blé jusqu'au pain par le même acteur

Volumes globaux de panification importants (plus de 400 tonnes par an) mais part de la panification bio faible (moins de 10 %), sauf une exception spécialisée bio	Volumes intermédiaires (entre 25 et 150 tonnes de farine panifiée par an)	Volumes faibles à moyens (moins de 25 tonnes)	Faibles volumes de production (en moyenne une quinzaine de tonnes de blé écrasé par an)
Plus de 20 employés	Moins de 20 employés	Généralement de 0 à 10 employés, (parfois jusqu'à 25)	Généralement un seul travailleur
Fabrication de pains précuits surgelés et/ou de pains frais	Pétrissage, façonnage et cuisson des pains dans le fournil	Pétrissage, façonnage et cuisson des pains dans le fournil	Pétrissage, façonnage et cuisson des pains dans le fournil
Modes de production plus automatisés , utilisation majoritaire de levure ou de levain en pâte + levure et de farines aux blés modernes (souvent qu'une référence T65) Cuisson : électricité	Modes de production artisanaux , utilisation de levain et/ou levure, et d'une diversité de farines à base de blés modernes, blés anciens et autres céréales. Cuissons diverses : électricité, gaz, bois.	Modes de production artisanaux , utilisation majoritaire de levain, parfois levain + levure, et d'une diversité de farines à base de blés modernes, blés anciens et autres céréales. Cuisson : majoritairement électricité, mais aussi un peu bois	Modes de production artisanaux , utilisation de levain, et d'une diversité de farines à base de blés modernes, blés anciens et autres céréales. Cuisson majoritairement au feu de bois.
Commercialisation par des intermédiaires : GMS ou RHD	Commercialisation majoritairement par des intermédiaires : magasins bio spécialisés, GMS et / ou RHD + vente directe plus minoritaire en boutique	Commercialisation majoritairement en vente directe (boutique ou marchés) + éventuellement par des intermédiaires comme les magasins spécialisés bio Quelques exceptions de commercialisation 100% par intermédiaires	Commercialisation majoritairement en vente directe (boutique ou marchés), et en magasins bio spécialisés + un peu de RHD

Cette typologie va nous permettre de mieux appréhender les différences entre les acteurs et ainsi d'analyser leurs différents modes d'organisation, marchés et enjeux. Les enquêtes ont été réalisées auprès de tous ces types d'acteurs.

Tableau 6 : Récapitulatif des types d'acteurs de la boulangerie bio enquêtés au cours du stage

Type d'acteurs	Enquête internet	Entretiens qualitatifs	Total de répondants
Boulangeries artisanales	18	6	24
Boulangeries intermédiaires	2	7	9
Boulangeries industrielles	0	4	4
Paysans boulangers	18	0	18
Total	38	17	55

3.2. Des approvisionnements en farine de blé bio faciles en Occitanie

- Une origine des fournisseurs et des blés utilisés majoritairement régionale

73 % des boulangers enquêtés (hors paysans boulangers) s'approvisionnent chez des meuniers d'Occitanie pour la totalité de leur farine, et 19 % en partie au moins. Si l'on s'intéresse à l'origine des blés bio utilisés pour produire ces farines, 75 % des boulangers enquêtés s'approvisionnent en farines issues à plus de 90 % de blés régionaux. Les blés qui ne sont pas régionaux sont à minima français. On constate très peu d'utilisation de farines avec des blés importés.

Il semblerait que les boulangeries mixtes s'approvisionnent moins localement que les boulangeries spécialisées bio : 33 % des boulangeries mixtes enquêtées déclarent utiliser des farines issues à plus de 90 % de blés régionaux, contre 78 % des boulangeries spécialisées bio.

80 % des acteurs enquêtés annoncent n'avoir aucun problème pour s'approvisionner en farines avec des blés bio locaux. Ceux qui rencontrent des difficultés évoquent différentes causes : une offre insuffisante, une qualité inadéquate, des difficultés logistiques, un prix trop élevé, etc.

- Les minoteries privées sont les principaux fournisseurs des boulangeries bio d'Occitanie

Au niveau des types de fournisseurs, on constate que les minoteries privées représentent les fournisseurs majoritaires chez les boulangers enquêtés. En effet, 57 % d'entre eux s'approvisionnent uniquement chez des minoteries privées. C'est le cas de toutes les boulangeries industrielles, qui s'approvisionnent généralement chez un unique fournisseur pour toute la farine qu'elles utilisent.

Pour les acteurs qui se fournissent chez de multiples types de meuniers, les minoteries représentent généralement les plus gros volumes d'approvisionnement. C'est du moins ce qui est ressorti des entretiens qualitatifs : sur les 4 boulangers s'approvisionnant à la fois chez des minoteries privées, des paysans meuniers et / ou des moulins associatifs, la majorité de leurs volumes de farine provenaient des minoteries. L'un d'eux explique : « pour nous boulangers, c'est beaucoup plus facile d'aller voir les minoteries. Meunier c'est un métier à part entière ». Il évoque des problèmes de qualité (une variabilité de la qualité selon les périodes) rencontrés avec ses fournisseurs paysans meuniers. Un autre explique qu'il se fournit chez les minoteries pour les gros volumes (farine T80 par exemple), et chez les paysans meuniers pour les farines un peu plus spéciales (farines de blés anciens).

Toutefois, 6 boulangers enquêtés s'approvisionnent à 100 % chez des paysans meuniers et ce ne sont pas forcément ceux qui relèvent le plus des problèmes d'offre ou de qualité.

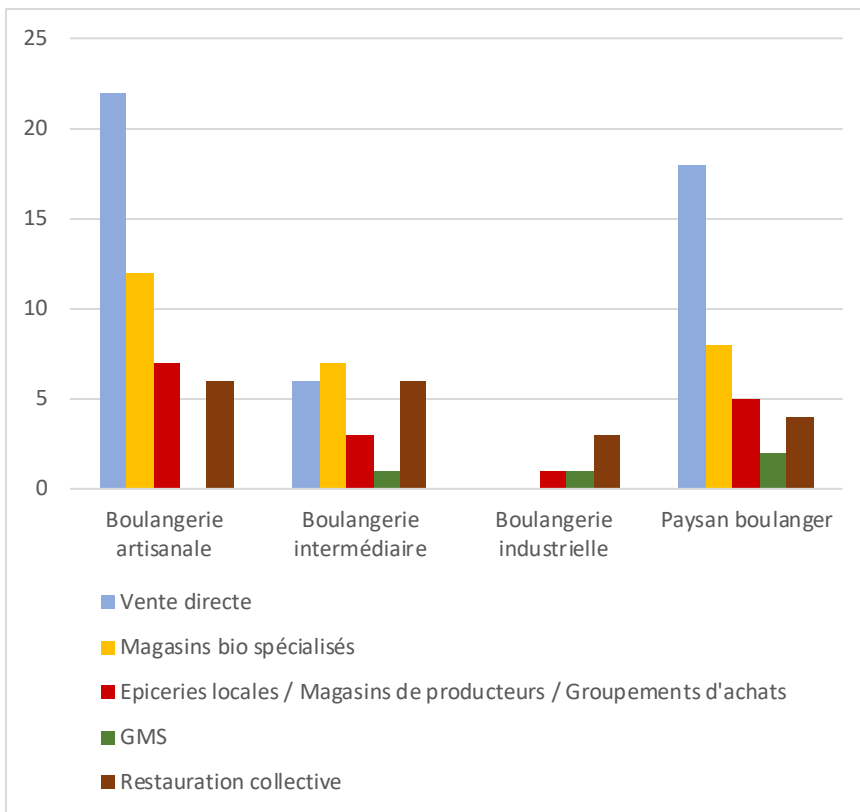
Ainsi les fournisseurs en région sont majoritairement des minoteries privées. Toutefois, certains boulangers cherchent à diversifier leurs approvisionnements chez des moulins associatifs ou des paysans meuniers. Pour ceux-là ce sont souvent une recherche de relations de collaborations plus importantes et une volonté de soutenir les petits producteurs qui les motivent.

- Les paysans boulangers : une possibilité d'approvisionnement local en complément de leur production

La moitié des paysans boulangers enquêtés ont besoins d'approvisionnements complémentaires pour leur production de pain : six d'entre eux achètent des compléments de blé, deux d'entre eux des compléments de farine et enfin l'un d'entre eux achète à la fois des compléments de blé et des compléments de farine. Ces achats complémentaires de blé bio se font majoritairement auprès d'autres producteurs directement, avec une origine 100 % Occitanie. Ceux de farine bio se font majoritairement auprès de minoteries privées, avec une origine régionale également.

3.3. Des enjeux sur les débouchés pour les boulangers

- Des débouchés diversifiés pour les boulangers enquêtés



On peut voir ci-dessous la diversité des débouchés pour chaque type d'acteur enquêté. Les boulangeries artisanales et les paysans boulangers s'appuient principalement sur le débouché de la vente directe aux consommateurs que ce soit en boutique, sur les marchés ou même par livraison. Ils diversifient toutefois très souvent leurs débouchés, notamment beaucoup en magasins bio spécialisés. Les boulangeries intermédiaires vendent majoritairement en magasins bio spécialisés et en restauration collective. Enfin les boulangeries industrielles enquêtées se positionnent en majorité sur le secteur de la restauration collective.

Figure 9 : Diversité des débouchés pour chaque type d'acteur de la boulangerie

A noter que la catégorie « boulangerie artisanale » est sur-représentée par les boulangeries spécialisées bio, au détriment des boulangeries mixtes. Ainsi ces résultats peuvent être un peu biaisés, notamment parce que les boulangeries artisanales mixtes ont souvent une moins grande diversité de débouchés et vendent surtout en direct en boutiques avec leurs autres produits conventionnels.

- Des situations contrastées sur les marchés

Si l'on s'intéresse aux débouchés des boulangers enquêtés, on constate que de nombreux acteurs (X20) subissent des baisses d'activités dues à des baisses de la demande de leurs clients.

Sur la figure 10 on constate toutefois que pour 14 des acteurs enquêtés, on a plutôt une augmentation de la demande et de l'activité qui va avec. Quatre de ces acteurs sont des boulangeries vraiment récentes (lancées ou reprises entre 2021 et 2023). Ce sont donc des acteurs qui sont activement en recherche de débouchés. Cela montre toutefois que les nouvelles boulangeries bio arrivent encore à s'installer et à se développer. Ce sont souvent des nouveaux modèles de boulangeries, avec des pains bio « engagés », au levain, avec une diversité de blés anciens et / ou modernes, et des débouchés plutôt de « niche ». Ce genre de boulangeries se développe beaucoup en centre-ville, et semble plutôt bien fonctionner.

Au niveau des boulangeries artisanales, les spécialisées bio et les mixtes ne semblent pas connaître les mêmes situations de marchés : 60 % des boulangeries artisanales mixtes déclarent une baisse de la demande contre seulement 31 % des boulangeries artisanales spécialisées bio.¹

Les boulangeries industrielles, en revanche, sont plutôt soumises à des difficultés pour garder leurs débouchés et pour en trouver des nouveaux. En effet, parmi les trois mixtes, la part de la bio a grandement diminué ces dernières années. Même pour celle qui a une production stable en volume,

¹ A savoir que les boulangeries artisanales spécialisées bio sont sur-représentées par rapport aux boulangeries artisanales mixtes (19 face à 5), ces résultats ne sont donc pas forcément très représentatifs.

la part de bio s'est effondrée car à côté la production en volume de pain conventionnel a explosé.

Les paysans boulangers semblent plutôt moins touchés par la baisse de la demande. Ils sont plus nombreux en proportion à évoquer une stabilité ou une augmentation de l'activité. Et même pour ceux qui ont connu une baisse au cours de l'année dernière, la situation semble aujourd'hui s'être stabilisée voire inversée, avec une reprise de la demande.

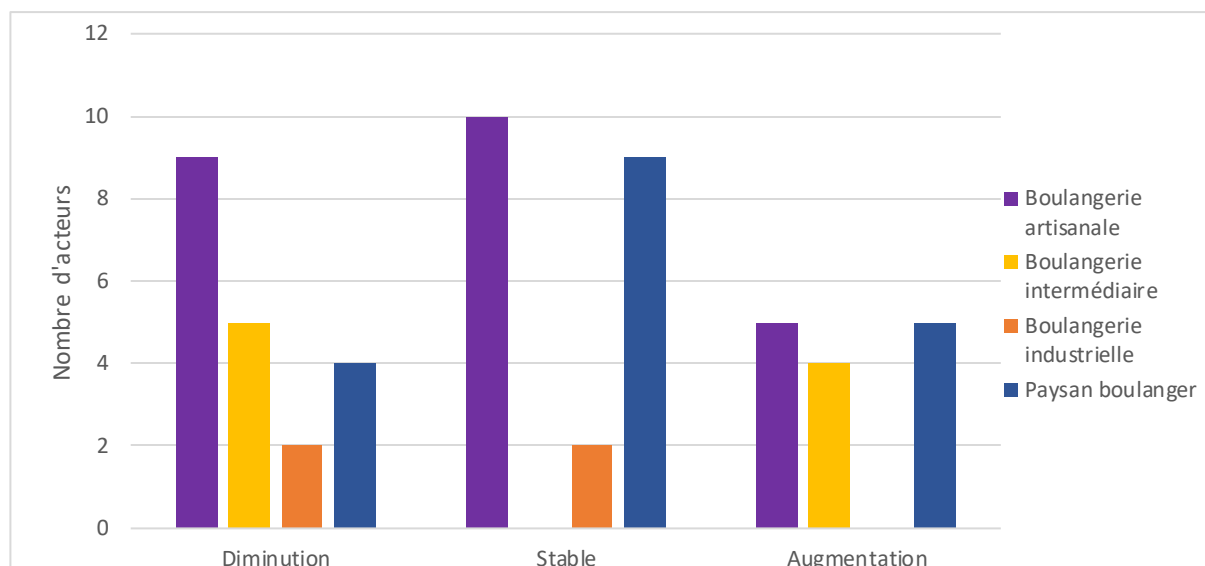


Figure 10 : Evolution récente de la demande des clients en fonction du type d'acteur de la boulangerie

- L'évolution de l'activité semble être liée au débouché majoritaire

Si l'on s'intéresse plus précisément à ces évolutions de la demande en fonction des débouchés, on se rend compte que certains débouchés semblent plus touchés que d'autres par des baisses de demande. En se plaçant sur l'échantillon des 17 boulangers rencontrés pour des entretiens qualitatifs, on constate des diminutions pour tous types de débouchés, mais plus particulièrement pour les débouchés de la GMS et des magasins bio. Les acteurs boulangers vendant en magasins bio évoquent d'une part une concurrence de plus en plus importante avec les paysans boulangers et d'autre part avec les fournils qui se créent au sein même des magasins. A cela s'ajoute une baisse de consommation générale en magasins, rendant très compliqué le positionnement sur ce débouché, même pour des acteurs qui y sont présents historiquement.

La vente directe ne semble pas être un débouché connaissant particulièrement une augmentation ou une diminution de la demande puisqu'on observe que la moitié des boulangers vendant majoritairement en vente directe subissent une baisse de leur activité, tandis que l'autre moitié connaît une augmentation. Cela dépend sans doute plus des lieux et des modalités de vente.

A noter que les boulangeries mixtes semblent plus touchées par les baisses de volumes bio par rapport à leurs volumes globaux. Pour les boulangeries industrielles mixtes présentes en RHD, les acteurs de la restauration collective vont plutôt aller vers les produits les moins chers en ces temps de crise, limitant l'essor de la bio par rapport au conventionnel ou label rouge. En boulangeries artisanales, le bio doit être mis à l'écart des produits conventionnels dans la boutique. Donc lorsque la gamme est petite, il est compliqué de mettre les produits en avant. Un des acteurs enquêtés expliquait notamment que lorsqu'on a une vitrine à part avec peu de produits dedans, les consommateurs ne sont pas attirés. De plus, la certification bio coûte assez chère et ne semble pas rentable pour une petite gamme difficile à mettre en avant.

3.4. Autres enjeux

Les boulangers enquêtés ont fait part de nombreux autres enjeux rencontrés (Voir annexe 13 pour le tableau récapitulatif des enjeux et les leviers envisagés associés).

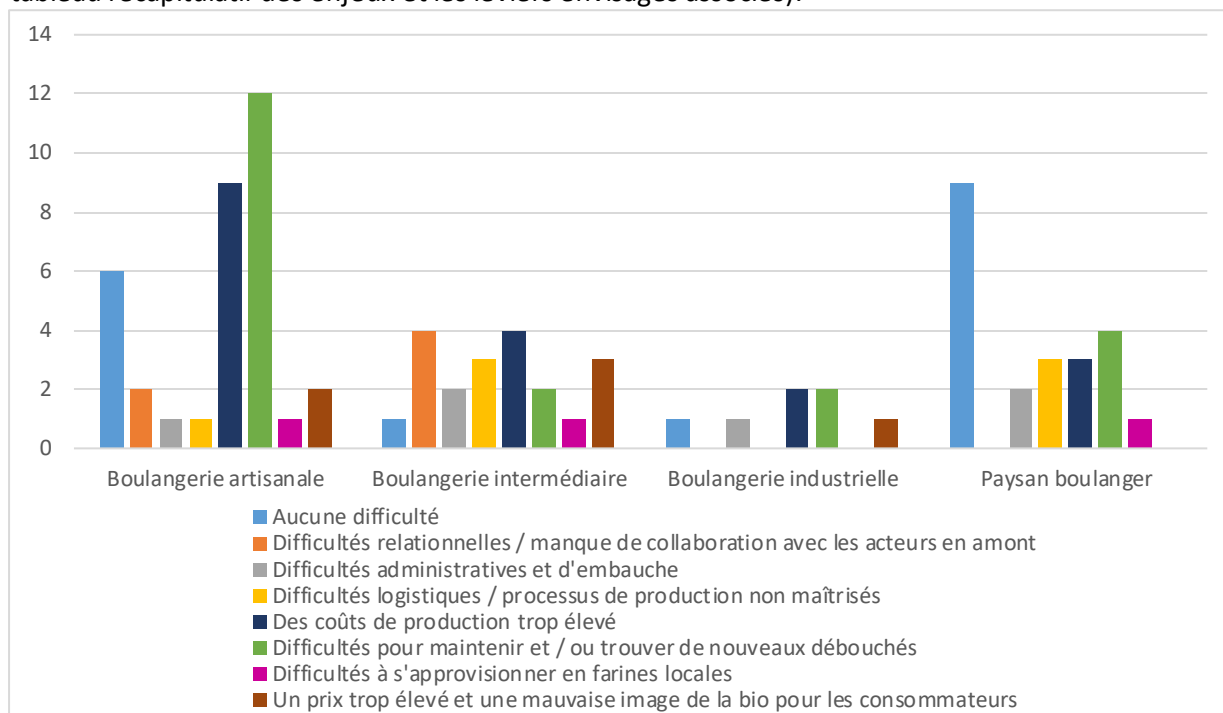


Figure 11 : Les enjeux rencontrés par les différents types d'acteurs de la boulangerie

On peut constater sur la figure 11 une diversité d'enjeux ayant été cités par les boulangers au cours des entretiens qualitatifs et sur les enquêtes internet. Les boulangeries artisanales semblent plus particulièrement touchées par des difficultés à maintenir et trouver des débouchés et par des coûts de production trop importants, en grande partie dus à l'inflation récente sur les prix de l'énergie. Les paysans boulangers, au contraire, sont nombreux à considérer qu'ils ne rencontrent aucune difficulté. Les boulangeries industrielles sont également plutôt touchées par des difficultés au niveau des débouchés et des coûts de production. Les boulangeries intermédiaires rencontrent une assez grande diversité d'enjeux, notamment des difficultés au niveau des coûts de production, mais aussi des difficultés relationnelles avec un sentiment assez partagé de manque de collaboration au sein de la filière, des difficultés logistiques (sur les processus de production, la livraison, etc.), et une perte de confiance en la bio de la part des consommateurs, ainsi qu'un prix trop élevé ne les encourageant pas à consommer bio.

4. Les filières territorialisées, des circuits importants de la filière régionale

On constate de plus en plus de systèmes agricoles « alternatifs » qui émergent pour répondre aux limites économiques, sociales et environnementales du modèle alimentaire « conventionnel » (Fournier & Touzard, 2014). C'est le cas avec l'émergence de nombreuses filières territorialisées. L'objectif de ces filières n'est pas d'enlever les intermédiaires mais plutôt de les rapprocher géographiquement ainsi que par les relations qu'ils entretiennent. Dans le cas de notre filière d'étude, cela implique de recréer du lien entre tous les maillons de la filière, depuis le céréalier jusqu'au boulanger, pour aller du blé jusqu'au pain. Ainsi, une filière territorialisée implique donc des relations pas uniquement commerciales mais aussi de coordination et de collaboration entre les agriculteurs, les meuniers et les boulangers, et bien souvent aussi avec des acteurs d'accompagnement des filières comme des CIVAM, des Parcs Naturels Régionaux, et toute autre structure agricole locale. On va y retrouver aussi parfois l'implication de citoyens en tant que représentants des consommateurs.

On s'intéresse dans cette partie à la territorialisation des filières blé -farine-pain bio en Occitanie. Je présenterai d'abord l'état des lieux des relations déjà existantes entre les acteurs de la filière régionale, en m'appuyant sur mes enquêtes (4.1), puis je m'intéresserai aux filières territorialisées émergentes ou déjà en place sur le territoire que j'ai pu identifier par ailleurs (4.2), pour finir par présenter le concept de SYAM, pouvant être appliqué à ces filières afin d'en approfondir l'analyse (4.3).

4.1. Des relations plus ou moins importantes entre les différents acteurs de la filière

Comme je l'ai défini en 2.2, la reterritorialisation s'intéresse à la fois à la proximité géographique et à la proximité organisée, notamment au travers des relations qu'entretiennent les acteurs de la filière entre eux. **Au travers des enquêtes réalisées, j'ai pu constater une diversité de relations, allant de relations purement commerciales, jusqu'à des relations de collaboration officialisées dans des cahiers des charges, des chartes, des contrats, ou tout autre document qui fixent les règles de l'action collective.**

- Relations **producteurs - meuniers** :

Les différences d'approvisionnements (coopératives ou producteurs en direct) se caractérisent par des différences de relations entre les meuniers et les fournisseurs, récapitulées dans le tableau suivant :

Tableau 7 : Différences de relations entre les meuniers et leurs différents types de fournisseurs

Relations avec les coopératives agricoles	Relations avec les producteurs en direct
Contractualisées : contrats annuels ou pluriannuels	Très peu contractualisées : relations basées sur la confiance « ce sont des partenaires historiques donc la parole suffit. On se met d'accord sur un prix et on s'y tient » (un meunier enquêté)
Discussions essentiellement commerciales sur les volumes, prix et questions logistiques	Relations de collaboration plus poussées, discussions sur les modes de culture, les variétés utilisées, les problématiques climatiques, etc.

Même si les relations avec les producteurs en direct sont moins contractualisées que celles avec les coopératives, il arrive que des cahiers des charges soient mis en place entre un groupement d'agriculteurs et un meunier, notamment pour fixer des règles sur la qualité du blé, le prix, les volumes que le meunier s'engage à acheter, etc. C'est souvent le cas dans les filières territorialisées, afin de générer et d'encadrer une action collective.

- Relations meuniers - boulangers :

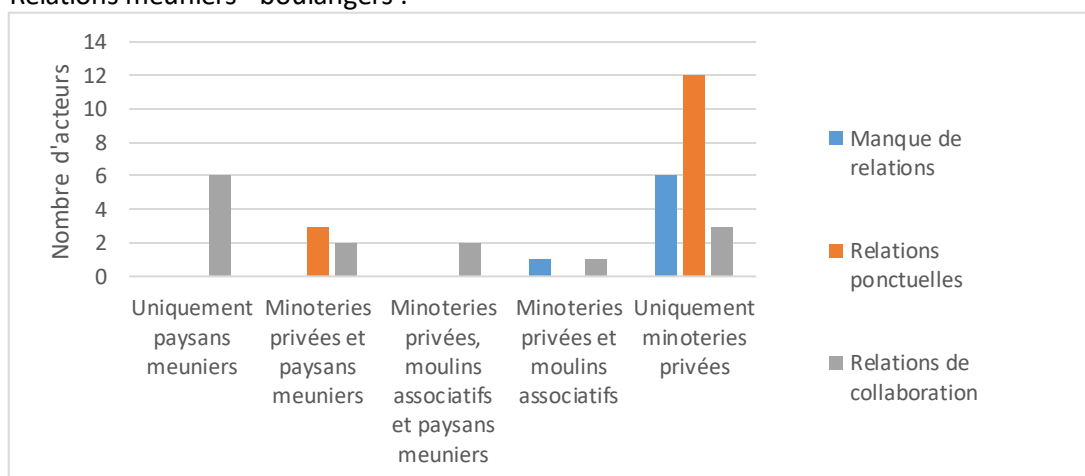


Figure 12 : Relations entretenues avec l'amont de la filière selon les types de fournisseurs

Les relations des boulangers avec leurs fournisseurs semblent différer selon le type de meunier. Comme on peut le voir sur la figure 12, la majorité des boulangers qui s'approvisionnent en farine uniquement auprès de minoteries privées évoquent un manque de relations ou des relations ponctuelles, c'est-à-dire des relations uniquement commerciales et logistiques pour planifier les commandes, les livraisons et payer les approvisionnements.

Au contraire, tous les boulangers se fournissant uniquement chez des paysans meuniers évoquent des relations de collaboration avec la volonté de faire vivre une filière locale. Cela se traduit 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. : « je connais le paysan et le champ » ; « Par principe et par nature, si on travaille en circuit court on a plus de relations. On est allé voir leur ferme, on connaît même les parcelles, c'est concret. On a vu l'atelier, leur façon de travailler » (deux boulangers enquêtés).

Des exceptions existent toutefois : certaines relations sont très collaboratives avec les minoteries privées, notamment via le label Biopartenaire qui contractualise le boulanger à la fois avec la minoterie et la coopérative agricole qui fournit le blé. Ces relations collaboratives entre boulangeries et minoteries privées sont aussi la marque des filières territorialisées : deux minoteries enquêtées sont engagées dans ce type de filière et les deux meuniers expliquent qu'ils se sentent plus impliqués avec tous les acteurs (producteurs et boulangers ou biscuitier) dans le cadre de leur filière territorialisée que dans le cadre de leurs autres activités qui se basent sur des relations plus commerciales.

Au niveau des contrats, globalement on remarque que les relations entre meuniers et boulangers ne sont pas contractualisées. Seulement 3 boulangeries sur les 55 interrogées ont annoncé avoir des contrats avec une partie au moins de leurs fournisseurs.

Il est intéressant de noter que certains boulangers interviewés regrettent un manque de transparence de la part de leurs meuniers, notamment sur la provenance des blés, sur les variétés utilisées dans les farines, les prix fixés, etc. : « c'est compliqué d'avoir la vérité, les meuniers ne disent pas forcément la vérité ». D'autres au contraire soulignent une volonté de transparence mais un manque de temps de leur côté pour vraiment s'intéresser aux modes de production de leurs fournisseurs.

Les meuniers de leur côté sont plusieurs à évoquer la difficulté de nouer des relations avec les boulangers. Ils expliquent qu'il est difficile de créer une action collective avec les acteurs de la boulangerie, qu'ils sont difficiles à mobiliser et pas toujours très enclins à se faire certifier bio et à utiliser des farines bio. Cette idée a même été évoquée par des boulangers eux-mêmes. Deux entretiens avec des boulangers d'une filière territorialisée et des échanges avec les animatrices de cette filière m'ont permis de comprendre cette sous-implication de la profession boulangère par rapport aux agriculteurs et meuniers. C'est une profession très difficile qui laisse très peu de temps pour s'impliquer dans des actions collectives et mène donc souvent à une moins grande participation à l'organisation de la filière.

- Relations horizontales entre acteurs d'une même profession

Au cours de mes enquêtes, j'ai noté peu de relations entre acteurs d'une même profession, que ce soit pour les meuniers ou pour les boulangers. A ce niveau-là, ce qui ressortait le plus était la concurrence. Les meuniers et boulangers « classiques » évoquent notamment une concurrence avec les paysans meuniers et les paysans boulangers, qui ne sont pas soumis aux mêmes réglementations qu'eux en termes de traçabilité. Cette différence de réglementation semble souvent être ressentie comme une injustice. Les boulangers dont les débouchés majoritaires sont les magasins spécialisés bio font état d'une concurrence assez forte avec les paysans boulangers qui prennent des parts de ce marché.

Il y a également un constat de concurrence avec les gros faiseurs de farine. Les meuniers régionaux expliquent qu'ils ne peuvent pas rivaliser avec les gros moulins nationaux qui aident les boulangers à s'installer en investissant dans leurs commerces, ce qui limite ensuite leur indépendance dans les choix de fournisseurs.

- Des relations prenant rarement en compte tous les maillons de la filière mais une volonté forte de plus de collaboration

En dehors des filières territorialisées, les relations concernent rarement tous les acteurs de la filière, c'est-à-dire que les boulangers vont avoir des relations avec leurs meuniers, mais rarement avec les producteurs. Les meuniers ont donc bien souvent le rôle d'intermédiaire entre les deux autres professions. Toutefois, au cours de mes entretiens, j'ai pu constater que cette tendance à la collaboration entre tous les acteurs de la filière se répandait : de nombreux acteurs ont évoqué leur volonté de se rapprocher des acteurs en amont de leurs filières et de créer plus de liens avec eux. On compte une dizaine de boulangers sur les 55 enquêtés et 7 meuniers sur les 18 enquêtés qui évoquent une volonté de créer plus de relations de coopération avec leurs fournisseurs, leurs clients ou avec d'autres acteurs pratiquant la même profession.

4.2. Les filières blé-farine-pain/biscuits/pâtes bio territorialisées d'Occitanie en plein essor

Au sein de la filière blé-farine-pain bio d'Occitanie, nous avons vu que les approvisionnements des meuniers et des boulangers en matières premières locales sont extrêmement fréquents. Mais ces relations sont souvent purement marchandes et non pas associées à de nouvelles formes de coopération entre acteurs : dans ces situations on a donc affaire à de la relocalisation sans territorialisation.

Néanmoins, au cours de mon stage, et en parallèle de l'enquête principale, j'ai recensé les filières blé bio territorialisées dont j'ai pu avoir connaissance en Occitanie. Cela inclut des filières qui s'arrêtent à la farine, et des filières qui vont jusqu'au pain ou produisent des biscuits ou des pâtes. J'ai ainsi pu recenser 7 filières territorialisées déjà bien installées sur la région Occitanie, produisant au total environ 1 000–1 500 tonnes de farines (tout confondu : farines panifiables, biscuitières, de blé dur). Ces dernières années, ces filières ont été nombreuses à se structurer, avec de plus en plus d'acteurs les rejoignant. J'ai aussi pu identifier 3 filières en train de se développer ou en cours d'étude sur le territoire. Vous trouverez en annexe 15 le tableau récapitulatif de ces filières recensées et de leurs principales caractéristiques, et en annexe 16 la cartographie représentant l'emprise géographique de ces filières en Occitanie.

4.3. En quoi les filières blé-farine-pain bio d'Occitanie peuvent-elles être étudiées en tant que SYAM ?

Les acteurs du projet de recherche PSDR² SYAM ont identifié 4 caractéristiques qui témoignent que les acteurs d'une filière « font SYAM » (Le Velly et al., 2021) :

- Une performance collective : la conscience qu'il est nécessaire de performer ensemble pour atteindre des bénéfices communs
- Une régulation conjointe : une négociation entre tous les acteurs de la filière des règles du jeu de l'action collective afin de prendre en compte les contraintes de chacun
- Des apprentissages collectifs : la réalisation d'apprentissages croisés entre les différents acteurs de la filière, avec un rôle primordial de l'expérimentation
- Des cahiers des charges complets : un ensemble de règles définissant les engagements de chaque acteur de la filière sur la totalité des actions menées en commun.

Avec les entretiens que j'ai menés auprès d'opérateurs économiques de filières territorialisées (un meunier d'une première filière, un meunier et deux boulangers d'une deuxième filière et un boulanger d'une troisième filière) et les recherches bibliographiques réalisées sur les filières recensées en

² Programme Pour et Sur le Développement Régional : programme visant à faciliter la coopération entre chercheurs et acteurs du développement des territoires

Occitanie, j'ai pu constater de nombreuses caractéristiques qui témoignent que ces filières peuvent faire SYAM. Certaines caractéristiques semblent toutefois plus courantes que d'autres (tableau 8) :

Tableau 8 : Caractéristiques des filières blé-farine-pain bio d'Occitanie faisant SYAM

Performance collective	Régulation conjointe	Apprentissages collectifs	Cahiers des charges complets
<p>La performance collective est la caractéristique des SYAM que j'ai le moins observé directement dans mes entretiens et recherches bibliographiques. Toutefois, je constate que la qualité des produits est souvent définie dans les cahiers des charges ou chartes des filières, ce qui participe à assurer une bonne qualité de tous les produits au sein de la filière, et permet ainsi de conserver une bonne image de la filière et de la marque s'il y en a une.</p> <p>La bonne qualité des produits revient souvent comme un indispensable pour faire partie de la filière, car avoir des produits de mauvaise qualité pourrait discréditer la filière.</p> <p>Par exemple, sur le site internet des Maîtres de mon moulin on retrouve cette idée : « Parce que nous gérons chaque étape de la filière, nous ne pouvons nous en prendre qu'à nous-mêmes si le pain n'est pas le pain que nos palais exigent. Ainsi travaillons-nous à ce que tous nos produits, farines, pains, pâtes alimentaires, gâteaux, biscuits, cuisine de boulange, portent la marque (et le goût) de cette exigence meunière et boulangère ».</p>	<p>Certaines filières territorialisées se retrouvent bien dans la régulation conjointe des SYAM, tandis que d'autres ont une régulation plus descendante, où les porteurs du projet vont plutôt imposer des règles aux acteurs qui veulent rejoindre la filière. Dans ces situations, la construction des règles n'est donc pas vraiment conjointe.</p> <p>Toutefois, dans la plupart des filières que j'ai étudiées, je constate la tenue de réunions régulières, de groupes de travail pour discuter des règles et ajustements à faire, notamment souvent pour négocier les prix du blé et de la farine, en essayant de satisfaire les demandes de chacun.</p> <p>Par exemple, les membres de la filière Raspailou se réunissent au moins une fois par an, notamment pour discuter des prix, les fixer dans le temps ou les revaloriser en fonction des besoins de chaque acteur.</p> <p>On constate aussi des négociations avec des allers-retours entre les différents opérateurs économiques en passant par des intermédiaires qui font le pont entre deux types d'opérateurs. C'est souvent le cas du meunier, qui va négocier avec les agriculteurs, puis négocier avec les boulangers.</p>	<p>J'identifie régulièrement dans le discours de certains acteurs et dans mes recherches bibliographiques des processus d'apprentissages collectifs dans certaines filières. C'est le cas notamment au travers de visites des outils de production organisées par chaque maillon de la filière pour comprendre les méthodes de production et les contraintes de chacun, ou de formations organisées par les organismes accompagnateurs des filières en lien avec certains opérateurs économiques.</p> <p>Certaines filières font aussi de la place à l'expérimentation, souvent en lien avec des tests de variétés anciennes de blé. C'est le cas par exemple pour la filière du moulin de Pomaïrol qui expérimente régulièrement de nouvelles variétés et espèces.</p> <p>Toutefois, je repère aussi des modes d'apprentissages plus « descendants », où une personne, ou une profession, forme les autres pour répondre aux contraintes de la filière. Par exemple un chef de culture va accompagner les agriculteurs dans leur production. Ici on assiste moins à un apprentissage croisé observé dans les SYAM.</p>	<p>Toutes les filières territorialisées étudiées ont un cahier des charges ou une charte qui définit différents sujets, notamment souvent la qualité des produits de la filière, les exigences à respecter pour en faire partie, les exigences de la marque lorsqu'il y en a une, etc.</p> <p>Par exemple, la filière Flor de Peira possède une charte qui fixe les objectifs communs et les exigences à respecter pour faire partie de la filière (mouture sur meule de pierre, production de farine T80 minimum et sans additifs).</p> <p>(Voir annexe 14 pour plus de détails sur les chartes et cahiers des charges des différentes filières).</p> <p>Il s'agit sans doute de la caractéristique des SYAM que j'ai le plus retrouvé dans mes enquêtes et recherches bibliographiques.</p>

La capacité à faire SYAM de ces filières n'a pas été étudiée en détails mais on peut d'ores et déjà noter que certaines caractéristiques des SYAM en ressortent. Il faudrait maintenant étudier plus en détail les relations de coopération et les modes de coordination pour conclure sur la capacité à faire SYAM des filières blé-farine-pain bio territorialisées d'Occitanie.

5. La restauration collective : un relais de développement pour le pain bio régional ?

Nous allons d'abord refaire un point rapide sur les différents modes d'organisation de la restauration collective et sur l'introduction de produits bio dans ces structures. Ce sera notamment l'occasion de s'intéresser aux particularités du produit pain vis-à-vis des autres types de produits (5.1). Puis nous analyserons les réponses données par les boulangers au cours de mes entretiens et enquêtes sur ce sujet (5.2). Enfin nous récapitulerons les difficultés rencontrées et les leviers à enclencher pour développer ce débouché (5.3).

5.1. Explications des modalités d'introduction de pain bio en restauration collective

On peut commencer par distinguer la restauration collective publique de la restauration collective privée. La première va regrouper toutes les structures gérées publiquement, que ce soit par l'Etat, les collectivités territoriales (régions, départements, communes) ou la fonction publique hospitalière. On va y retrouver les écoles primaires, collèges, lycées, les hôpitaux et le secteur de la santé en général, les prisons, etc. La seconde regroupe toutes les structures privées, comme les restaurants d'entreprises.

Pour chacune de ces structures on peut distinguer deux modes de gestion principaux : la gestion directe et la gestion concédée.

- Avec la gestion directe, la collectivité ou l'établissement est en charge de la gestion depuis le management des équipes jusqu'à l'élaboration des repas en passant par les achats.
- Avec la gestion concédée, toutes ces activités sont prises en charge par un prestataire.

Enfin on va avoir différents types de fonctionnement au niveau des lieux de confection des repas.

On peut avoir :

- Des cuisines sur place où l'intégralité des repas est confectionnée sur place,
- Des cuisines centrales où sont préparés des repas à destination de plusieurs établissements, ces repas leur étant ensuite livrés (soit des repas entièrement préparés, soit en partie pour ensuite être finalisés dans une cuisine satellite).
- Des restaurants satellites qui sont livrés par les cuisines centrales mais peuvent confectionner une partie du repas sur place.

L'approvisionnement des restaurations collectives repose en grande partie sur des marchés publics, qui sont des contrats passés entre des opérateurs économiques et une personne morale de droit public. Ils se doivent d'être ouverts à la réponse de tous les fournisseurs, d'être équitables dans le traitement des candidats et transparents dans les procédures. Ces règles peuvent rendre difficile l'approvisionnement local de la restauration collective. Il existe toutefois une règle qui fixe la possibilité d'un approvisionnement en gré à gré, c'est-à-dire avec des procédures moins formelles, en dessous d'un seuil de 25 000€ d'achat.

Le pain bio peut donc passer par tous ces différents modèles pour arriver en restauration collective. Il peut être sourcé par la collectivité ou l'établissement en direct, ou un prestataire, au travers d'un marché public ou en gré à gré, et peut être livré dans tous types de cuisine.

Toutefois, d'après les 4 expertes de la restauration collective enquêtées, le pain bio semble être un produit un peu à part qui ne prend pas forcément le même chemin que les autres produits bio. Tout d'abord, il y a des enjeux au niveau de la livraison qui ne sont pas forcément partagés par les autres denrées alimentaires. Le pain est un produit frais qui, dans l'esprit des consommateurs, doit être produit le jour-même. Alors qu'en général, les autres produits alimentaires sont livrés la veille pour une préparation des repas en amont. On a donc une logistique de livraison différente pour le pain, qui implique souvent des demandes de livraison dans les établissements directement, sans passer par des cuisines centrales car ces dernières n'ont pas le temps de redistribuer les pains dans tous les établissements. Bien souvent, cette contrainte va aussi impliquer des sourcings de pain en ultra-local auprès du boulanger du quartier.

A l'opposé, on va aussi avoir des établissements qui ont besoin de volumes importants et vont donc

faire appel à des acteurs de la boulangerie plus développés.

En résumé, on peut distinguer trois chemins principaux d'entrée de pain bio dans la restauration collective, explicités dans le tableau suivant :

Tableau 9 : Chemins d'introduction de pain bio en restauration collective

Type de fournisseurs	Paysans boulangers ou boulangers bio locaux	Boulangers « classiques » locaux	Boulangeries « spécialisées » pour la restauration collective
Type de relation restauration collective-boulangier	La restauration collective se source localement chez un paysan boulanger ou une boulangerie spécialisée bio en capacité de la fournir en pain bio, au moins pour un ou deux services par semaine	La restauration collective travaille avec le boulanger local, qui n'est au départ pas en bio, et l'incite à réaliser une gamme de pains bio, notamment pour répondre aux exigences de la loi EGALIM	Des boulangeries avec des capacités de production plus importantes et des ressources logistiques adaptées au débouché de la restauration collective répondent à des marchés publics lancés par la restauration collective
Sourcing	Gré à gré	Gré à gré	Marchés publics
Type de pain	Pain bio « engagé » (farines locales, levain, pains semi-complet ou complet, etc.)	Pain bio blanc « copié-collé » du conventionnel	Pain bio blanc « copié-collé » du conventionnel
Milieu de vente	Généralement milieu rural	Généralement milieu rural	Généralement milieu urbain
Volumes	Petits volumes (un ou deux services par semaine)	Petits volumes	Gros volumes

On peut aussi citer les approvisionnements via les boulangeries industrielles, en pains bio précuits congelés, pour les restaurations recherchant des gros volumes. Toutefois, aux dires des expertes et boulangers enquêtés, ce ne sont pas les acteurs présents majoritairement en région.

Cette tendance à un approvisionnement en ultra-local chez le boulanger du quartier ne semble pas forcément favoriser le pain bio car beaucoup de boulangers n'en produisent pas et il n'est pas forcément aisé de les convaincre de lancer une gamme de bio pour la restauration collective locale, car cela implique un coût (coût de la certification, mise en place d'une traçabilité) et des modifications des méthodes de travail (gestion de la mixité dans l'atelier).

Dans la plupart des cas, on constate que les petits producteurs comme les paysans boulangers ou les boulangeries artisanales qui travaillent avec la restauration collective n'assurent qu'un seul service par semaine, allégeant ainsi les volumes demandés et les logistiques de livraison. C'est aussi souvent un choix des restaurations collectives de ne passer qu'un seul jour de la semaine avec du pain bio pour réduire les coûts.

5.2. Un débouché souhaité par de nombreux acteurs de la filière

Les enquêtes auprès des boulangers ont permis de montrer qu'il y avait tout de même un intérêt assez important pour le débouché de la restauration collective sur le pain bio (Figure 13). 35 des acteurs de la boulangerie enquêtés ne travaillent pas avec la restauration collective, et sur les 20 acteurs restants, la majorité travaillent directement avec les responsables des sites de restauration collective, donc avec une gestion en direct. On remarque que la majorité des paysans boulangers et des boulangeries

artisanales n'ont pas de débouchés en restauration collective, alors qu'au contraire la majorité des boulangeries intermédiaires et industrielles en ont. Toutefois, il est important de noter la présence de tous les types d'acteurs dans la vente de pain bio à la restauration collective, en particulier quand il s'agit de vendre directement aux clients. Tous les types d'acteurs de la boulangerie sont donc capables de s'insérer dans la restauration collective, mais pas nécessairement dans les mêmes types d'établissements, ni aux mêmes volumes de production. Enfin, l'intégration en restauration collective via des intermédiaires se fait plutôt par des boulangeries industrielles et intermédiaires, sans doute parce que pour ce genre d'acteurs il est nécessaire de répondre à des marchés publics et que les volumes demandés sont généralement plus importants. Seules des boulangeries avec une certaine capacité logistique et de production peuvent donc y répondre.

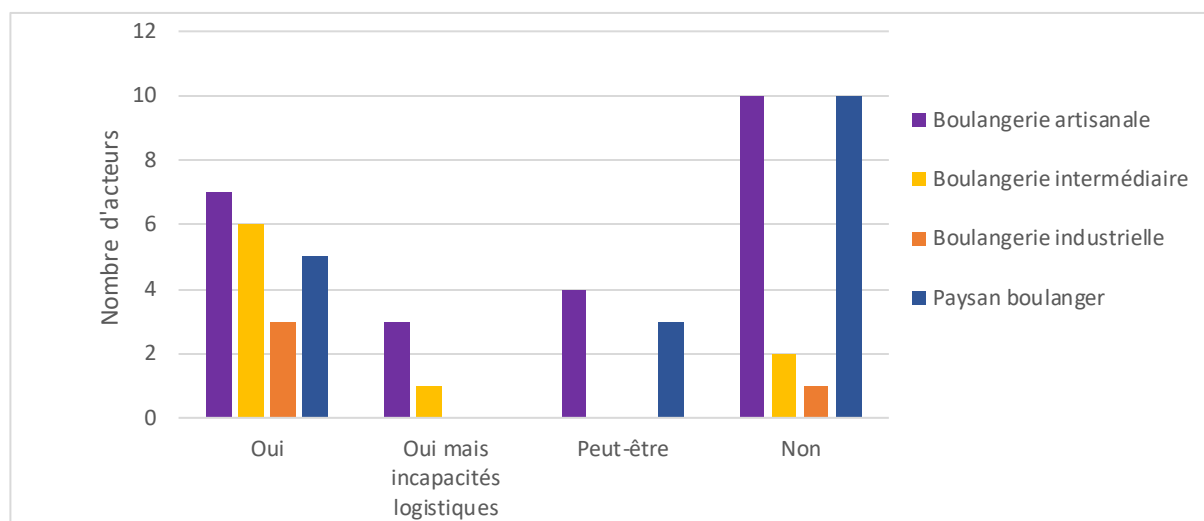


Figure 13 : Souhait de développer les volumes de vente dans le secteur de la restauration collective

Parmi les boulangers qui travaillent déjà avec la restauration collective, 65 % d'entre eux sont intéressés pour encore développer leurs ventes. Les 35 % restants ne souhaitent pas développer plus. Deux d'entre eux parce qu'ils ont atteint leurs capacités maximales de production. Une boulangerie industrielle mixte explique qu'ils s'adaptent avant tout à la demande de leurs clients et qu'ils n'essayent pas de vendre plus les pains bio que leurs autres produits. Or la demande actuelle est faible sur la bio donc ils ne cherchent pas particulièrement à développer leurs ventes bio. Les 4 acteurs restants sont des boulangeries artisanales et des paysans boulangers qui évoquent des freins divers qui les incitent à ne pas développer plus ce débouché.

Parmi ceux qui ne travaillent pas déjà avec la restauration collective, 55 % d'entre eux envisagent de développer leurs ventes.

Ainsi, de manière générale tous les types d'acteurs de la boulangerie peuvent intégrer et peuvent être intéressés par l'intégration dans le débouché de la restauration collective, même si certains types d'acteurs semblent plus intéressés comme les boulangeries industrielles ou intermédiaires.

Au niveau de la meunerie déjà, il s'exprime un intérêt pour la restauration collective. L'un des meuniers enquêtés vend même directement de la farine à des établissements scolaires pour de la pâtisserie maison. Toutefois, d'après les expertes enquêtées, la farine bio achetée en restauration collective représente de toutes petites quantités, et ce n'est donc pas un marché très intéressant pour les acteurs. Mais le pain représentant un marché important, il peut être intéressant pour les meuniers de se saisir de la question car si les boulangers vendent plus de pain bio alors les meuniers vendront plus de farine bio. Plusieurs d'entre eux évoquent la possibilité de monter des partenariats entre meunier et boulanger pour répondre en commun aux marchés publics de la restauration collective.

5.3. L'introduction du pain bio en restauration collective : quelles sont les difficultés rencontrées et comment les dépasser ?

Comme on peut le voir sur la figure 14, 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.

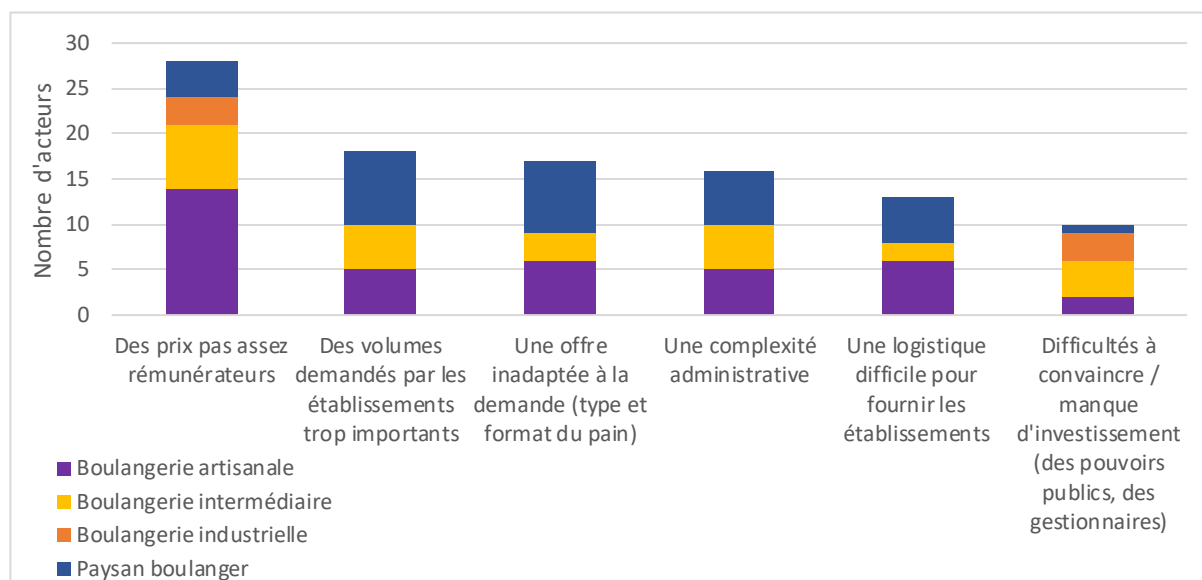


Figure 14 : Enjeux rencontrés pour développer le débouché de la restauration collective

Ainsi, le prix du pain bio peut être considéré comme trop élevé par les gestionnaires des restaurations, d'autant plus quand ce sont des pains produits à base de farine locale, en petites quantités, et dans une démarche de qualité.

On retrouve d'autres enjeux plutôt partagés par les petites structures :

- Des capacités de production insuffisantes par rapport à la demande des restaurations collectives. D'autant plus lorsque les établissements se regroupent en groupement d'achat et cherche à avoir un seul fournisseur pour tous.
- Des pains bio non adaptés à la demande des établissements. C'est particulièrement le cas pour les pains bio qui tendent à s'éloigner des modèles conventionnels : des pains au levain, semi-complets ou complets, des formats de grande taille, etc. Les restaurations collectives sont plutôt habituées aux pains blanc individuels ou sous forme de baguettes. Ainsi, ces nouveaux formats de pains créent plusieurs enjeux : des changements dans la préparation des portions, du gaspillage car les enfants ne sont pas habitués à ces pains.
- Une complexité administrative dans les dossiers de réponse aux marchés publics, qui sont compliqués à remplir lorsque les acteurs ne sont pas habitués à ça et qu'ils manquent de temps (compétences administratives spécifiques) : "c'est une véritable usine à gaz, pour un petit artisan c'est vraiment compliqué, on n'est pas formé pour ça", explique l'un des acteurs interrogés.
- Une logistique difficile pour fournir les établissements, notamment au niveau des contraintes de livraisons journalières.
- Enfin, plusieurs, et notamment les boulangeries industrielles, évoquent un problème politique, avec un manque d'investissement des pouvoirs publics et une difficulté à convaincre les gestionnaires de cantine à introduire plus de produits bio. Il y a notamment une certaine méfiance sur l'efficacité de la loi EGALIM. Si certains disent avoir vu un effet positif de la loi au départ, l'élan semble s'être vite arrêté, car ils ne constatent plus d'augmentation de la demande. Pour certains,

cette loi est un « enfumage » et les pouvoirs publics ne mettent rien en place pour la faire respecter, ce qui fait qu'on est encore loin d'atteindre l'objectif fixé. L'Agence Bio annonce une moyenne nationale de produits bio dans la restauration collective de 6,6 % en 2021, alors que l'objectif est fixé à 20 % (Un plus bio, 2022).

Pour autant, malgré ces freins énoncés, beaucoup de boulangers voient la restauration collective comme un débouché intéressant, notamment parce que cela implique une certaine régularité au niveau des volumes, que cela peut donner des débouchés contractualisés, etc. Une matrice AFOM est disponible en annexe 17 pour synthétiser les principaux atouts, faiblesses que peuvent avoir les boulangers pour développer leurs ventes de pain bio en restauration collective et les opportunités et menaces extérieures qui pèsent sur ce débouché et ce type de produit.

Des leviers peuvent être enclenchés pour faire face aux enjeux actuels et développer l'intégration de pains bio en restauration collective. Plusieurs idées de leviers à enclencher ont été énoncées par les boulangers enquêtés pour développer ce débouché :

Tableau 10 : Leviers envisagés par les boulangers enquêtés pour développer le débouché de la restauration collective

Leviers envisagés	Explications / caractéristiques
Communiquer, sensibiliser sur les intérêts de la bio	C'est le levier qui a été le plus cité au cours de mes enquêtes (X8). Les boulangers (et les meuniers) enquêtés constatent une perte de confiance des consommateurs dans le label bio, une perte de repères au milieu de tous les autres labels. Pour eux, il est donc essentiel de communiquer sur les bienfaits de la bio (intérêts environnementaux, nutritionnels, pour la santé, sensibilisation sur les prix qui ne sont pas forcément plus chers, etc.).
Eduquer sur les pains bio au levain	Un autre levier qui ressort souvent (X7) est de mieux communiquer sur le pain bio au levain. Il y a ici une différence apportée par les acteurs entre un pain bio « engagé » un pain bio « copié-collé » du conventionnel. Les acteurs enquêtés évoquant ce levier estiment que le pain blanc bio dessert la cause du pain bio « engagé » en entraînant la perte de confiance du consommateur en la bio. Ils appellent à communiquer sur les spécificités du pain bio « engagé » pour ensuite mieux s'y adapter.
Changer les modes d'organisation	Six des boulangers enquêtés ont évoqué une difficulté à intégrer la restauration collective en tant que petit boulanger du fait des modes d'organisation. Pour eux, il faut sortir des logiques de groupement d'achat dans lesquelles les restaurations collectives cherchent à n'avoir qu'un fournisseur pour plusieurs établissements.
Inciter par des choix politiques	Nécessité d'avoir des choix politiques forts (X5) : mettre en place des obligations / sanctions pour intégrer plus de produits bio locaux, donner plus de budget aux restaurations collectives, inciter la démarche volontaire des responsables de restauration collective, etc.
Inciter à payer le prix juste	Inciter les consommateurs à remettre l'alimentation au cœur de leurs consommations, communiquer sur le prix juste pour avoir une alimentation de qualité (X5).
Accompagner la réponse aux marchés publics	Nécessité de rendre plus simple la réponse aux marchés publics, notamment avec une aide extérieure (par la chambre des métiers par exemple) (X2).
Lutter contre le gaspillage	Le pain bio peut être loin des habitudes de consommation des utilisateurs de la restauration collective (pour les enfants par exemple) : beaucoup de gaspillage si ce n'est pas accompagné de mesures anti-gaspillage. Donc ça n'encourage pas les responsables à sourcer des produits bio : frein psychologique de payer plus cher pour le jeter ensuite (X2).

Partie IV : Bilans et recommandations

Dans cette dernière partie je commencerai par présenter un bilan des informations importantes à retenir (1), puis je poursuivrai avec des recommandations à destination des commanditaires de l'étude, sur des actions à mettre en œuvre ou des suites de réflexion à mener (2).

1. Bilan : que retenir de cette étude ?

Les grands enseignements de cette étude sont les suivants :

- La filière blé-farine-pain bio connaît un **déséquilibre important entre l'offre et la demande** au niveau régional : la production de blé bio est bien supérieure à la demande dans le secteur de la meunerie (environ cinq fois supérieure).
- 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) et les meuniers régionaux **s'approvisionnent majoritairement en blés bio régionaux**. 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 difficulté 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.
- 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.
- 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 avec les nouveaux modèles de boulangeries spécialisées bio de centre-ville qui travaillent sur des pains bio « engagés ». Ces boulangeries semblent trouver assez facilement leur clientèle (l'un d'eux attire toutefois l'attention sur le fait que la croissance ne peut pas être infinie : risque de concurrence à venir). Les boulangeries industrielles semblent connaître plus de difficultés, notamment les mixtes qui travaillent avec les secteurs de la GMS ou RHD et qui expriment une préférence de leurs clients sur leurs gammes de pains conventionnels et labels rouge, moins chers que leurs gammes de pains bio.
- **L'enjeu majeur est de développer la demande au niveau des consommateurs**, puisqu'il ne semble pas s'agir d'un problème de sous-capacité au niveau des transformateurs, ou d'approvisionnements hors région, mais plutôt d'un manque de débouché final.
- Les filières territorialisées **sont marquées par des relations plus collaboratives et plus complètes entre tous les maillons de la filière**. Elles 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. Toutefois, on constate encore peu de relations « complètes » entre tous les maillons de la filière, et des difficultés relationnelles qui émergent notamment entre meuniers et boulangers. Le secteur de la boulangerie reste le secteur le plus difficile à mobiliser dans l'action collective.

- Le débouché de la restauration collective suscite l'intérêt de nombreux boulangers et meuniers et peut être vu comme **un relais de développement intéressant pour le pain bio régional**. Toutefois **de nombreux freins sont à lever** pour le développer.

2. **Recommandations : quelles actions mettre en œuvre et quelles suites de réflexion pour répondre aux enjeux identifiés ?**

- **Encadrer la production bio pour limiter l'offre ou développer les débouchés ?
Encourager les filières territorialisées et commerce équitable ?**

Cette étude pose une question fondamentale : que faire dans une situation où la production bio dépasse largement la demande ? Vaut-il mieux développer la bio coûte que coûte et tenter de trouver de nouveaux débouchés, ou doit-on réguler la production, limiter les conversions pour éviter la saturation des débouchés et la fragilisation de la filière bio existante ?

D'un côté l'interprofession bio a pour mission de développer la bio, de l'autre elle doit aussi assurer des revenus corrects aux agriculteurs et à tous les maillons de la filière. Ce partage de la valeur entre tous les acteurs n'a pas été étudié et il pourrait être intéressant de le faire par la suite. Actuellement la croissance importante de l'offre face à la demande pose des problèmes à ce niveau-là : sur la campagne 2022-2023, les coopératives annoncent un achat de blé bio au prix du conventionnel, qui risque de créer un mouvement de déconversions. On peut donc se demander s'il ne vaudrait pas mieux contrôler la production, et accompagner les producteurs vers d'autres productions dont les débouchés sont moins saturés. Il faudrait notamment étudier plus précisément la demande sur les variétés anciennes de blé ou sur d'autres céréales : de nombreux boulangers interrogés recherchaient spécifiquement certaines variétés. La diversification ne permettrait sans doute pas de rééquilibrer entièrement l'écart entre l'offre et la demande mais pourrait y contribuer. Il y a également sûrement une nécessité de mieux planifier les assolements en fonction des besoins de la meunerie et de la boulangerie. C'est déjà ce que tente de faire Interbio avec les commissions emblavements, au cours desquelles les coopératives agricoles font des recommandations aux agriculteurs sur les cultures à produire en fonction des tendances marchés. Toutefois, il semble que ces recommandations ne soient que rarement mises en place. Il pourrait être intéressant d'aller plus loin et de créer des contrats entre agriculteurs et coopératives qui fixent les volumes de blé bio qui doivent être produits sur la campagne, et des prix justes auxquels ils seront achetés.

D'une façon plus générale, des relations plus collaboratives entre acteurs de la filière pourraient permettre de mieux encadrer la production. Au sein des filières territorialisées ou commerce équitable, les meuniers et boulangers annoncent les volumes, les variétés de céréales dont ils ont besoin en fonction de la demande des clients. Les agriculteurs produisent ensuite uniquement ce dont ils ont besoin. Les prix sont également souvent discutés entre toutes les parties prenantes et fixés dans des contrats, ce qui permet de s'assurer d'un prix juste pour les agriculteurs, les meuniers et les boulangers. Or il s'agit bien là d'un objectif important du secteur biologique. Ce qui importe en premier lieu c'est de payer les volumes au prix juste et de créer des collaborations durables qui pérennisent le secteur bio. Ce sont également des filières locales qui peuvent communiquer en commun sur toutes les activités de la filière, depuis la production du grain de blé, jusqu'à la fabrication du pain. C'est un argument auquel peut être sensible le consommateur, étant donné qu'il semble accorder de plus en plus d'importance au local. Les filières territorialisées semblent donc avoir un bon potentiel qu'il s'agirait d'exploiter. Toutefois, on ne peut pas conclure ici sur la validité de ces hypothèses et il est nécessaire de continuer d'étudier les filières territorialisées blé-farine-pain bio, notamment dans le cadre de DEFIBIO, pour tenter de mieux comprendre leur place dans la filière régionale, et surtout d'analyser quels sont leurs avantages et leurs inconvénients par rapport aux filières plus longues.

Dans tous les cas, favoriser les interrelations entre tous les acteurs de la filière me semble pertinent : déjà car c'est une demande de nombre d'acteurs de la filière eux-mêmes, ensuite parce que la genèse

d'une action collective permet d'aborder des sujets importants, comme les prix, les contraintes de chaque profession, et permet de se positionner collectivement sur des débouchés (comme la restauration collective, voir recommandation suivante). Concrètement, cela peut passer par l'organisation d'événements communs, comme la journée pain bio régionale organisée à l'automne, ou des visites de fermes, moulins, boulangeries, pour découvrir les modes de production des autres maillons de la filière. Cela peut prendre la forme de marchés de producteurs, de festivals du pain qui permettent d'englober aussi les consommateurs dans la dynamique et de créer des espaces où les producteurs peuvent faire découvrir leurs produits, etc.

- **Encourager les boulangeries artisanales « conventionnelles » à se certifier bio**

Les boulangeries artisanales conventionnelles pourraient constituer un débouché important pour développer de nouveaux volumes de blé, farine et pain bio en région. De nombreux acteurs enquêtés évoquaient la difficulté de solliciter ces boulangers sur la bio, du fait des coûts supplémentaires que cela implique pour eux et de la difficulté à vendre les pains bio pour des boulangeries mixtes. En effet, comme on l'a vu, les boulangeries mixtes doivent vendre leurs pains bio à l'écart de leurs pains conventionnels. Les gammes bio en boulangeries mixtes étant souvent plus petites que les gammes conventionnelles, on se retrouve avec une vitrine bien moins attractive pour les consommateurs et la vente de pain bio fonctionne donc mal. Pour les artisans ce n'est donc pas encourageant de payer la certification, de changer leurs méthodes de travail pour des ventes minimales. Il faudrait donc accompagner ces artisans, les former à la production de nouveaux modèles de pains bio plus « engagés » pour les démarquer de leurs pains conventionnels et ainsi attirer de nouveaux clients. Il y a sans doute tout un travail de sensibilisation et de formation à faire avec ces artisans boulangers conventionnels, pour les encourager à utiliser de la farine bio de qualité, à utiliser d'autres modes de production, à modifier leurs méthodes de travail (gestion des farines conventionnelles et bio dans un même atelier, etc.). Pour cela, il pourrait être intéressant de se rapprocher des syndicats de boulangers, des chambres de métiers, pour toucher un grand nombre d'acteurs à la fois, en faisant passer des supports informatifs ou en organisant des journées de formation par exemple.

Toutefois, j'insiste sur le fait que développer ce genre de débouchés ne fonctionnera pas si l'on ne développe pas aussi la consommation finale de pain bio : l'idée n'est pas de développer la production de pain bio si ensuite on ne trouve pas de débouchés pour celui-ci. Ce développement doit donc s'accompagner d'autres actions : il pourrait être intéressant par exemple de développer des gammes de pain bio dans les boulangeries artisanales, en lien directement avec une demande des restaurations collectives environnantes. On développe le pain bio là où la restauration collective en a besoin, et donc avec un débouché déjà assuré.

- **Développer le débouché de la restauration collective pour le pain bio régional**

Comme on l'a vu précédemment, de nombreux meuniers et boulangers souhaitent développer leurs ventes en restauration collective. Les volumes importants, réguliers et pouvant être contractualisés sur plusieurs années apportent une sécurité importante aux acteurs. C'est un débouché qui semble encore sous-utilisé par le pain bio puisque de nombreux sites de restauration collective s'approvisionnent directement chez des boulangers de quartier qui n'ont pas forcément de gamme bio, ou chez des boulangeries industrielles qui ne vendent pas majoritairement du pain bio. De plus, de nombreux boulangers enquêtés qui travaillaient avec ce débouché ne livrent leur pain bio qu'un jour par semaine aux restaurations collectives. C'est donc intéressant pour Interbio et OCEBIO de se positionner spécifiquement sur ce débouché qui pourrait représenter des volumes de pain bio régionaux importants. Le tableau 11 présente les enjeux de la restauration collective sur lesquels pourraient agir concrètement Interbio et ses réseaux adhérents. Pour chaque enjeu, j'ai listé les objectifs stratégiques à atteindre et les actions à mettre en place pour y parvenir (ces actions pouvant être menées par tous les réseaux d'Interbio, selon leurs domaines d'action majoritaires).

Tableau 11 : Tableau des enjeux, objectifs stratégiques et actions proposées pour introduire plus de pain bio en restauration collective

Enjeux	Objectifs stratégiques	Actions
Incitation politique	<ul style="list-style-type: none"> - Encourager une hausse du budget accordé au pain dans la restauration collective - Encourager le respect de la loi EGALIM pour l'introduction de 20 % de bio dans la restauration collective - Inciter les pouvoirs publics et les gestionnaires à s'investir dans l'introduction de pain bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Action de lobbying auprès des élus pour augmenter les budgets accordés à la restauration collective en faveur de la bio. - Sensibilisation des élus sur les bienfaits du pain bio.
Changements des modèles d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> - Favoriser le sourcing de plusieurs boulangers bio produisant des petits volumes, plutôt que d'un seul boulanger produisant des gros volumes, avec un modèle plus industriel et moins souvent en bio - Favoriser l'action collaborative des boulangers et des meuniers entre eux pour répondre à plusieurs à des marchés publics (afin de pouvoir répondre à des plus gros volumes, et afin de fournir tous les jours du pain bio) - Encourager des modèles de livraison plus adaptés auprès des restaurations collectives (livraison en un point unique plutôt qu'en une multitude de points) - Faciliter la réponse aux marchés publics et alléger la charge administrative pour les boulangers 	<ul style="list-style-type: none"> - Accompagner les responsables de la restauration collective dans le sourcing de pains bio locaux. - Proposer un catalogue de boulangers et meuniers bio d'Occitanie intéressés pour fournir la restauration collective. Il s'agit aussi de compléter les outils qui existent déjà : proposer des marchés pain bio dans Occitanie pour fournir les lycées. - Organiser des événements de rencontre des acteurs de la filière (boulangers et meuniers) pour créer du lien entre eux et faciliter l'action collective. - Sensibiliser les responsables de restauration collective sur les contraintes de livraison afin d'encourager l'acceptation d'un autre modèle. - Se former sur les marchés publics pour pouvoir organiser ensuite des formations à destination des boulangers bio régionaux pour apprendre à répondre à ces marchés, et / ou organiser des formations par des acteurs connaissant déjà bien le sujet (d'autres boulangers spécialisés de la restauration collective par exemple). - Voire proposer un accompagnement directement dans la rédaction de la réponse au marché public.
Changements des habitudes et introduction de nouveaux types de pain	<ul style="list-style-type: none"> - Encourager l'introduction de pain bio « engagé », différent des habitudes de consommation du pain blanc - Encourager les responsables de restauration collective à changer leurs habitudes pour aller vers plus de pain bio - Encourager les consommateurs en restauration collective à accepter d'autres formes de pain que le pain blanc habituel 	<ul style="list-style-type: none"> - Créer du lien entre les acteurs de la filière et les gérants de restauration collective : les faire se rencontrer, les sensibiliser et les former aux contraintes de chacune des parties. Ça peut être fait au travers d'événements organisés comme la journée pain bio qui aura lieu en automne et aura un focus sur la restauration collective. Il faut continuer d'organiser ce genre d'événements pour créer une dynamique entre les acteurs. - Communiquer auprès des responsables de restauration collective et des consommateurs finaux sur les intérêts nutritionnels, santé, environnementaux du pain bio (des campagnes de communication spécifiquement sur le débouché de la restauration collective, des interventions de sensibilisation dans les écoles, créer des outils de communication comme des flyers, etc.). - Communiquer auprès des responsables de restauration collective sur les spécificités du pain bio afin de mieux s'y adapter et d'en comprendre les nombreux avantages (temps de conservation impliquant moins de livraisons, plus nourrissant impliquant de moins gros volumes, etc.) - Accompagner les responsables de restauration collective dans le changement de pratique que certains pains peuvent impliquer : notamment encourager les cuisiniers à intégrer le pain bio comme une composante de repas directement dans le menu, comme un apport nutritionnel (permet d'éviter d'être vu comme un supplément sur lequel on peut faire des économies).

- **Continuer les efforts de communication sur la bio**

Interbio Occitanie et OCEBIO étant déjà engagés dans des campagnes de communication sur la bio en Occitanie, je conseillerai de continuer ces efforts. En effet, la perte de confiance des consommateurs vis-à-vis de l'agriculture biologique est un sujet qui a été très récurrent dans les entretiens que j'ai menés. Deux raisons principales sont souvent évoquées : la prolifération de nouveaux labels qui perdent le consommateur, et le développement d'une bio qui perdrait ses valeurs.

Sur la première raison, l'interprofession de la bio ne peut pas agir sur le développement ou non de nouveaux labels. Toutefois, toutes les actions de communication visant à sensibiliser les consommateurs à la bio, à expliciter le cahier des charges et ce qu'il implique me semblent importantes à mener. Il faut redonner confiance aux consommateurs et montrer ce que ce label peut apporter comme bénéfices. Une partie de la population me semble particulièrement pertinente à sensibiliser : les enfants. Je ne crois pas que ce soit un public particulièrement visé dans les campagnes de communication, sans doute parce que l'urgence de relancer la consommation se fait ressentir et que les enfants ne sont pas les acheteurs. Mais ils sont les consommateurs de demain, les sensibiliser à la bio aujourd'hui peut permettre de favoriser une meilleure consommation de produits bio demain (en plus du fait qu'ils peuvent influencer leurs parents sur leurs choix de consommation dès aujourd'hui). Sur la deuxième raison, on rejoint la question du pain bio « engagé » face au pain bio « copié-collé du conventionnel ». Pour développer la bio à grande échelle, on assiste à une appropriation des produits bio par la grande distribution, l'industrie, avec des produits qui se distinguent moins facilement des produits conventionnels. C'est vraiment le cas avec les pains bio blancs, fabriqués à base de levure avec des formats classiques comme la baguette : il est difficile de les distinguer de la baguette conventionnelle. Finalement le consommateur est amené à payer plus cher un pain pour lequel il ne perçoit pas ou peu de différences. Pour de nombreux acteurs enquêtés, cela participe à la perte de confiance des consommateurs en la bio. Il semble compliqué de mettre sous la même dénomination « pain bio » des pains qui sont en réalité très différents. De cela découle une question importante qu'il faudra sûrement se poser au sein d'Interbio Occitanie : l'objectif est-il de développer la bio sous toutes ses formes, et donc ne pas choisir entre un pain bio « engagé » ou un pain bio « copié-collé du conventionnel » ? Ou vaut-il mieux faire une différence entre ces deux types de pain et favoriser le développement de l'un par rapport à l'autre ? Cela revient un peu à la question suivante : souhaite-t-on développer la bio en développant les artisans produisant des pains « engagés », mais avec le risque de ne pas parvenir à atteindre une partie de la population (car trop chers, consommateurs pas sensibilisés, etc.), ou en développant des volumes plus importants avec des pains bio « industriels », qui potentiellement peuvent engager de nouveaux consommateurs, mais avec le risque d'une perte de confiance en la bio ? Il semble important de répondre à cette question avant de décider des actions à mettre en œuvre pour aider la filière.

Pour répondre à cette question, je recommande d'étudier plus en détail la filière blé-farine-pain-bio « industrielle », et notamment son débouché majoritaire qui semble être la GMS. En effet, ce débouché a été laissé de côté dans cette étude mais il semble intéressant de plus se pencher dessus. Les premières hypothèses qui ressortent de mon travail sont que la GMS et les boulangeries industrielles qui la fournissent semblent connaître une baisse de la demande sur le pain bio plus importante que les nouveaux modèles de boulangeries, travaillant plutôt sur des pains « engagés ». Il serait intéressant de vérifier ces hypothèses à plus grande échelle et de comprendre pourquoi. Est-ce une fidélité plus importante des clients consommant dans ces boulangeries ? Une moins bonne résilience des débouchés GMS et des boulangeries industrielles ?

Il serait intéressant également de réaliser une étude sur la vision des consommateurs sur le pain bio, et plus particulièrement sur les deux types de pains bio qui ont été identifiés. Quelles sont leurs attentes sur un pain bio, que recherchent-ils (goût, qualité, santé, etc.) ? Cela permettrait de mieux cerner la demande et peut-être de réorienter la production vers celle-ci.

CONCLUSION

Au cours de ce stage, j'ai réalisé un état des lieux de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie, en commençant par la quantification des flux de matières premières (blé et farine bio) tout au long de la filière, depuis les agriculteurs jusqu'aux boulangers. Puis je me suis aussi intéressée aux modes de fonctionnement et aux enjeux rencontrés par les transformateurs de cette filière, en mobilisant 18 meuniers et 55 boulangers au travers d'enquêtes et entretiens. Ce premier travail a permis de comprendre quelle est la situation actuelle de la filière en région, et quels sont les enjeux prioritaires pour les opérateurs économiques. L'étude s'est également intéressée aux filières territorialisées présentes en région, afin de déterminer leur place dans la filière et leurs caractéristiques par rapport aux filières plus longues.

Un second temps a été dédié à l'étude du débouché de la restauration collective, via les enquêtes et entretiens menés auprès des meuniers et boulangers mais aussi des entretiens auprès d'expertes de la RHD. Une restitution auprès des professionnels du réseau INTERBIO en fin de stage permettra de rendre compte des résultats et de discuter des actions prioritaires à mettre en place par la suite pour répondre aux enjeux identifiés dans la filière.

L'état des lieux de la filière montre que le contexte national de déséquilibre entre la production de blé bio et la demande en meunerie se retrouve à l'échelle régionale. Les meuniers et les boulangers sont touchés par des difficultés à trouver des débouchés, limitant ainsi la demande de blé bio, alors que les conversions des agriculteurs ont été en constante croissance jusqu'à l'année dernière. Des typologies ont été créées pour chacune de ces professions afin de différencier les acteurs présents en région en fonction de leurs caractéristiques. Cela a permis d'identifier que chaque type d'acteur ne rencontrait pas forcément les mêmes enjeux. Toutefois, l'enjeu sur les débouchés reste majoritaire.

Cela montre d'autant plus l'importance de travailler sur le débouché de la restauration collective, très sollicité par les acteurs enquêtés, mais soumis à de nombreux freins le rendant difficile à atteindre. Des recommandations ont été formulées pour travailler sur ce débouché et essayer d'en faire un relais de développement pour le pain bio régional.

Le recensement des filières blé-farine-pain bio territorialisées a montré un développement important de ce type d'action collective en Occitanie. En cette fin d'étude, l'hypothèse est faite que ces filières pourraient être un outil précieux pour mieux équilibrer l'offre et la demande, permettre un développement intéressant des volumes de farine et pain bio, et construire une juste rémunération pour tous les acteurs de la filière. Toutefois, l'étude n'ayant pas permis de traiter en détail de ce sujet, des recherches devront continuer d'être menées afin de mieux comprendre les atouts de ces filières face aux filières blé-farine-pain bio plus longues.

À la suite de cette étude, des recommandations ont été faites aux acteurs de l'interprofession bio ainsi qu'aux acteurs du projet de recherche DEFIBIO, afin de mettre en place des actions répondant aux différents enjeux identifiés, et d'approfondir l'étude sur des sujets pas assez ou non abordés au cours de ce stage.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Abecassis, J., & Rousset, M. 2012. Quelles évolutions pour les filières céréalières? *Innovations agronomiques*, 19, Disponible sur : <https://hal.science/hal-01267812>. (Consulté le 25 juillet 2023).
- Agence bio. 2023a. *Les chiffres du bio—Panorama 2022*. Agence Bio publications, 24p. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/communication-2/communiques-et-dossiers-de-presse/> (Consulté le 27 juillet 2023).
- Agence bio. 2023b. *L'annuaire officiel de l'Agence bio*. Disponible sur : <https://annuaire.agencebio.org/> (Consulté le 27 juillet 2023).
- Agence bio. 2023c. *Observatoire de la production bio nationale*. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/observatoire-de-la-production-bio/observatoire-de-la-production-bio-nationale/> (Consulté le 27 juillet 2023).
- Agence bio, & Observatoire Société et Consommation. 2023. *Baromètre des produits biologiques en France—Consommation et perception*. Agence Bio publications, 16p. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/communication-2/communiques-de-presse/> (Consulté le 31 juillet 2023).
- ANMF. 2022. *Association nationale de la meunerie française—Fiche statistique 2022*. ANMF Publications. Disponible sur : https://www.meuneriefrancaise.com/anmf-fiche-statistiques-2022_14018nwfr.html (Consulté le 25 juillet 2023).
- Becker H.S. 1985. *Outsiders : études de sociologie de la déviance*. Editions Métailié. Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/meta.becke.1985.01> (Consulté le 07 août 2023).
- Brier, M. 2019. *Notre pain est politique : Les blés paysans face à l'industrie boulangère*. Condé-sur-Noireau : Éditions de la Dernière lettre. 203p.
- Chambre d'agriculture Midi-Pyrénées. 2010. Enjeux régionaux de l'agriculture biologique - *La filière blé-farine-pain du Sud-Ouest*. Collection Etude, 4p. Disponible sur : <https://occitanie.chambre-agriculture.fr/publications/toutes-les-publications/la-publication-en-detail/actualites/enjeux-regionaux-de-lagriculture-biologique-la-filiere-ble-farine-pain-du-sud-ouest-1/> (Consulté le 17 septembre 2023).

- Chambre d'agriculture régionale d'Occitanie. 2022. *L'économie agricole en Occitanie—Note de synthèse 2021*. Occitanie chambre d'agriculture publications, 5p. Disponible sur : <https://occitanie.chambre-agriculture.fr/publications/toutes-les-publications/la-publication-en-detail/actualites/leconomie-agricole-en-occitanie-note-de-synthese-2021/> (Consulté le 5 septembre 2023).
- David, C., Viaux, P., & Meynard, J.-M. 2004. Les enjeux de la production de blé tendre biologique en France. *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, 51(51). Disponible sur : <https://hal.science/hal-01199521> (Consulté le 31 juillet 2023).
- Delran, P. 2013. Le pain bio jusqu'aux années 1970. *Bio Linéaires - le magazine professionnel des points de ventes bio, biodynamiques et diététiques*. 26/08/2013. Disponible sur : https://www.biolineaires.com/le_pain_bio_jusqu__aux_annees_1970/ (Consulté le 20 juillet 2023).
- Desnoyers, F. 2021. *Quand est né le pain ? Les céréales - le blog*. Disponible sur : <https://www.lescereales.fr/culture/quand-est-ne-le-pain> (Consulté le 20 juillet 2023).
- Fournier, S., & Touzard, J.-M. 2014. La complexité des systèmes alimentaires : Un atout pour la sécurité alimentaire?. *Vertigo*, 14(1). Disponible sur : <https://doi.org/10.4000/vertigo.14840> (Consulté le 6 septembre 2023).
- FranceAgriMer. 2023. *Céréales bio fiche filière*. FranceAgriMer Publications, 2p. Disponible sur : <https://www.franceagrimer.fr/Eclairer/Etudes-et-Analyses/Les-fiches-de-FranceAgriMer?moteur%5BfiltreFiliere%5D=1504&page=1> (Consulté le 27 juillet 2023).
- Interbio Occitanie. 2022a. Commission filières grandes cultures bio d'Occitanie. Présenté à : *Commission filières grandes cultures bio* à Toulouse.
- Interbio Occitanie. 2022b. *Les chiffres clés de la bio d'Occitanie—2021*. Interbio Publications, 15p. Disponible sur : <https://www.interbio-occitanie.com/filiere/grandes-cultures/documents/> (Consulté le 02 août 2023).
- Interbio Occitanie. 2019. *Nos missions—Interbio Occitanie*. Disponible sur : <https://www.interbio-occitanie.com/qui-sommes-nous/nos-missions/> (Consulté le 02 août 2023).
- Intercéréales. 2023. *Des chiffres et des céréales, l'essentiel de la filière édition 2022*. Intercéréales Publications, 25p. Disponible sur : <https://publications.intercereales.com/content/des-chiffres->

cereales-2022 (Consulté le 25 juillet 2023).

La Cour des comptes. 2022. *Le soutien à l'agriculture biologique—Rapport public thématique—Evaluation de politique publique*. Cour des comptes Publications, 353p. Disponible sur :

<https://www.ccomptes.fr/fr/publications/le-soutien-lagriculture-biologique> (Consulté le 08 août 2023).

Lançon, F., Temple, L., & Biénabe, E. 2016. Chapitre 1. La notion de filière : Un cadre d'analyse pour les politiques et les stratégies de développement. *Développement durable et filières tropicales*. p.11-13. Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/quaebiena.2016.01.0027> (Consulté le 31 août 2023).

Le Velly, R., Chazoule, C., Crosnier, M., Désolé, M., & Fournier, S. 2021. Comment « faire SYAM » ? Observation de trois circuits alimentaires territorialisés. *Sociologies pratiques*, 43(2), p.129-137. Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/sopr.043.0129> (Consulté le 28 août 2023).

Le Velly, R., Désolé, M., & Chazoule, C. 2020. Reprendre la main sur le marché : La construction de circuits intermédiés innovants pour la viande bovine. *Revue Française de Socio-Économie*, 24(1), p.129-147. Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/rfse.024.0129> (Consulté le 28 août 2023).

Lebailly, P. 1990. Concept de filière, économie agro-alimentaire et développement. *Tropicultura*, 8(1), p.9-14. Disponible sur : Concept de filière, économie agro-alimentaire et développement. (studylibfr.com) (Consulté le 31 août 2023).

Lembré, S. 2015. Séparer le bon grain de l'ivraie ? : L'organisation patronale dans la meunerie du Nord (1914-1987). *Le Mouvement Social*, 250(1), p.81-95. Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/lms.250.0081> (Consulté le 20 juillet 2023).

Perrin, C. 2021. Ce que l'industrialisation a fait aux artisans d'Europe occidentale, années 1830—Années 1930. *Artefact. Techniques, histoire et sciences humaines*, 13(13). Disponible sur : <https://doi.org/10.4000/artefact.6862> (Consulté le 20 juillet 2023).

Un plus bio. 2022. *Observatoire national de la restauration collective bio et durable—Rapport 2022*. Un plus bio publications, 28p. Disponible sur : <http://observatoire.unplusbio.org/> (Consulté le 05 septembre 2023).

ANNEXES

ANNEXE 1 : GUIDE D'ENTRETIEN A DESTINATION DES EXPERTES DE FRANCEAGRIMER ET DE LA COOPERATION AGRICOLE.....	56
ANNEXE 2 : PREMIER SCHEMA DE FILIERE PRESENTE LORS DE L'ENTRETIEN AVEC LES EXPERTES DE FRANCEAGRIMER ET DE LA COOPERATION AGRICOLE.....	57
ANNEXE 3 : ENQUETE GOOGLE FORMS AUPRES DES COOPERATIVES AGRICOLES BIO REGIONALES	58
ANNEXE 4 : ENQUETE GOOGLE FORMS A DESTINATION DES MEUNIERIS BIO D'OCCITANIE.....	64
ANNEXE 5 : ENQUETE GOOGLE FORMS A DESTINATION DES BOULANGERS BIO D'OCCITANIE.....	81
ANNEXE 6 : GUIDE D'ENQUETE MEUNIERIS BIO D'OCCITANIE	99
ANNEXE 7 : GUIDE D'ENQUETE BOULANGERS BIO D'OCCITANIE	105
ANNEXE 8 : EXTRAITS DU TABLEUR EXCEL AYANT SERVI A L'ANALYSE DES ENQUETES AUPRES DES MEUNIERIS BIO D'OCCITANIE.....	111
ANNEXE 9 : EXTRAITS DU TABLEUR EXCEL AYANT SERVI A L'ANALYSE DES ENQUETES AUPRES DES BOULANGERS BIO D'OCCITANIE.....	114
ANNEXE 10 : ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE BLE-FARINE-PAIN BIO EN OCCITANIE.....	119
ANNEXE 11 : TABLEAU RECAPITULATIF DES ENJEUX RENCONTRES PAR LES MEUNIERIS BIO REGIONAUX ET LES LEVIERS ENVISAGES POUR Y REpondRE	124
ANNEXE 12 : TABLEAU RECAPITULATIF DES ENJEUX RENCONTRES PAR LES BOULANGERS BIO REGIONAUX ET LES LEVIERS ENVISAGES POUR Y REpondRE	126
ANNEXE 13 : SYNTHESE DE L'ETUDE SUR LA FILIERE BLE-FARINE-PAIN-BIO A DESTINATION DES OPERATEURS ECONOMIQUES DE LA FILIERE	129
ANNEXE 14 : FOCUS SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA GMS ET DES CHAINES DE BOULANGERIES INDUSTRIELLES VIS-A-VIS DU PAIN BIO EN OCCITANIE	136
ANNEXE 15 : TABLEAU RECAPITULATIF DES FILIERES BLE-FARINE-PAIN/BISCUITS/PATES BIO TERRITORIALISEES RECENSEES EN OCCITANIE ET DE LEURS PRINCIPALES CARACTERISTIQUES	137
ANNEXE 16 : CARTOGRAPHIE DE L'ESPACE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION DES FILIERES BLE-FARINE-PAIN/BISCUITS/PATES BIO TERRITORIALISEES DEJA BIEN INSTALLEES EN OCCITANIE	144
ANNEXE 17 : MATRICE AFOM DE L'INTRODUCTION DE PAIN BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE.....	145

Annexe 1 : Guide d'entretien à destination des expertes de FranceAgriMer et de La Coopération Agricole

Préparation du point avec Delphine et Marianne

Liste des questions / données à demander :

1) Production

- Peut-être des données de rendement moyen plus récentes ? (sinon passera dans les enquêtes pour les COOP)
- Données sur la qualité du blé bio en Occitanie ? → Le blé bio d'Occitanie serait un blé améliorant et aurait des taux protéiques particulièrement élevé ?

2) Collecte

- Vérifier ce que les chiffres de collecte trouvés sur Visionet regroupent : que les coop ou aussi les négociants ?
- Vérifier la notion de stocks : stock à février 2021 qu'est-ce que ça implique exactement ?
- Quel pourcentage collecté par les COOP et quel pourcentage collecté par les privés en Occitanie → à l'échelle nationale Marianne m'avait donné un chiffre de 65% mais est-ce que c'est le même ordre de grandeur pour la région Occitanie ?
- Quelles utilisations du blé collecté ? Est-ce qu'on a le pourcentage de blé meunier, le pourcentage de blé pour les FAB, les autres utilisations ? → y a-t-il des données régionales à ce niveau-là ?
- Déclassement à cause de la qualité ? Déclassement car on a trop de blé bio ?
- Part du blé qui reste en Occitanie vs blé qui part dans les exports ? → potentiel d'utilisation régionale : pareil, est-ce que FranceAgriMer a des données régionales sur les imports/exports ?
- Des données sur les importations de blé par les moulins ?

Soit FranceAgriMer peut avoir ces données au niveau régional (extraites du niveau national) soit on fait des enquêtes auprès des coop et négociants.

- Evaluation de la production chez les agris qui ne passent pas par des OS ?

3) Meunerie

- Une liste des meuniers du territoire (au moins ceux au-dessus du contingent ?)
- Peut-être des données sur les quantités de farine produites ou au moins de blés écrasés → les exploitants de moulin doivent déclarer mensuellement à FranceAgriMer un état statistique précisant les stocks et les quantités de blé écrasé ainsi que leur destination → est-ce possible d'avoir accès à ces données ?
- Données spécifiques sur les paysans meuniers et boulangers ? Est-ce possible de chiffrer les productions et ventes en circuits courts ?

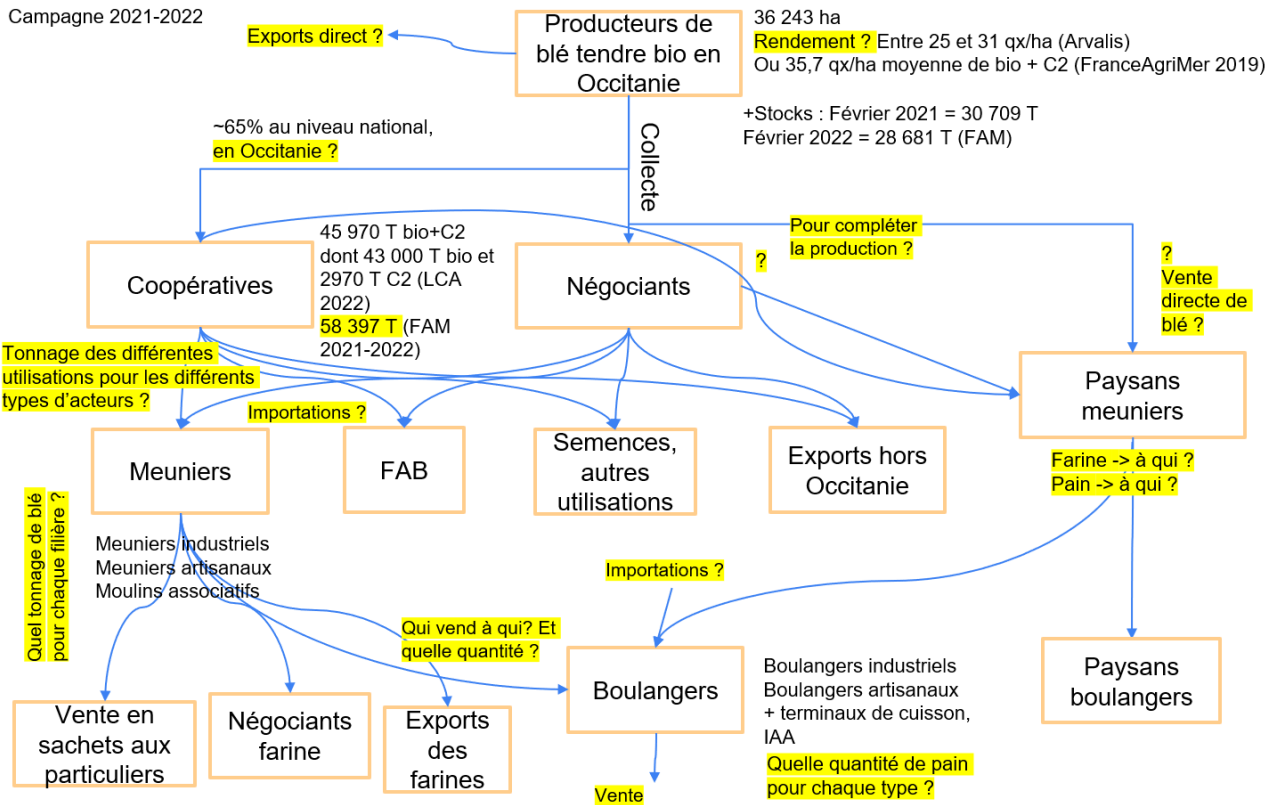
4) Boulangerie

- Est-ce que FranceAgriMer s'occupe de la boulangerie ? Pas sûr qu'il y ait des stats jusque-là ?

Peut-être aussi le nombre des différents acteurs de cette filière en Occitanie : les coop, les OS, les négociants, les meuniers, les boulangers, les producteurs, les paysans meuniers boulangers ?

Annexe 2 : Premier schéma de filière présenté lors de l'entretien avec les expertes de FranceAgriMer et de la Coopération Agricole

SCHEMA DE LA FILIERE « BLÉ-FARINE-PAIN » BIO EN OCCITANIE



Annexe 3 : Enquête Google Forms auprès des coopératives agricoles bio régionales

Rubrique 1 sur 4

Etat des lieux de la filière blé-farine-pain bio, enquête auprès des coopératives

Bonjour,

INTERBIO Occitanie (et ses réseaux adhérents) avec **OCEBIO** (Occitanie Entreprises Bio) et l'**INRAE** ont engagé la réalisation d'un **état des lieux de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie**.

En effet, l'offre actuelle de blé meunier bio est excédentaire par rapport à la demande. Compte tenu de l'importance de la production céréalière bio en Occitanie, les acteurs économiques ont souhaité mieux connaître la situation régionale de cette filière pour trouver des pistes de nouveaux débouchés.

Ainsi, depuis la production de blé jusqu'à la fabrication de pain, ce questionnaire vise à bien identifier les acteurs clés de cette filière régionale, à comprendre les relations entre eux, à quantifier les flux de matière bio (blé, farine) échangés tout au long de la filière.

Pour cet état des lieux je m'intéresse en particulier à la **campagne 2021-2022**.

Les données fournies resteront anonymes.

Le questionnaire dure environ 5 minutes.

Merci pour votre participation !

Adresse e-mail *

Adresse e-mail valide

Ce formulaire collecte les adresses e-mail. [Modifier les paramètres](#)

Après la section 1 Passer à la section suivante

Rubrique 2 sur 4

La production de blé tendre bio en Occitanie



Afin d'estimer la quantité de blé tendre bio produite en Occitanie, j'aurais besoin de connaître les rendements observés par vos adhérents.

Quel est le rendement moyen observé pour le blé tendre bio d'Occitanie en 2021? (en qx/ha)

Réponse courte

Quel est le rendement moyen observé pour le blé tendre bio d'Occitanie en 2022 ? (en qx/ha)

Réponse courte

Après la section 2 Passer à la section suivante



Rubrique 3 sur 4

La collecte de blé tendre bio en Occitanie



Je cherche ici à connaître les volumes de blé tendre bio collectés par les coopératives en Occitanie

Sur la campagne 2021-2022 combien de tonnes de blé tendre bio en provenance d'Occitanie avez-vous collecté (hors C2) ?

Réponse courte

Après la section 3 Passer à la section suivante



Vos débouchés



Pour cette étude je cherche à comprendre les différents secteurs d'utilisation du blé tendre bio, les volumes qui partent dans ces différents secteurs et les volumes qui restent en Occitanie. Les questions suivantes me permettront de répondre à ces questionnements.

On se place toujours sur la campagne 2021-2022, et on ne prend en compte que le blé bio, hors C2.

Blé meunier bio destiné à l'alimentation humaine

On s'intéresse d'abord au blé meunier bio.

Sur votre collecte totale, quelle part de blé tendre bio est vendue à des meuniers en Occitanie ? (en pourcentage ou en tonnes)

Réponse courte

.....

Sur votre collecte totale, quelle part de blé tendre bio est vendue à des meuniers hors Occitanie ? (en pourcentage ou en tonne)

Réponse courte

.....

Quelle part de blé tendre bio meunier est exportée hors de France ?

Réponse courte

.....

Quelles sont les destinations de ces exports ?

Réponse longue
.....

Blé fourrager bio destiné à l'alimentation animale

On s'intéresse ensuite au blé tendre bio déclassé vers l'alimentation animale

Quelle est la part de déclassement du blé tendre bio vers l'alimentation animale (sur la campagne 2021-2022) ?

Réponse courte
.....

Sur votre collecte totale, quelle part de blé fourrager bio est vendue en Occitanie ? (en pourcentage ou en tonnes)

Réponse courte
.....

Sur votre collecte totale, quelle part de blé fourrager bio est vendue en France mais hors Occitanie ? (en pourcentage ou en tonnes)

Réponse courte
.....

Sur votre collecte totale, quelle part de blé fourrager bio est exportée hors de France ? (en pourcentage ou en tonnes)

Réponse courte

Quelles sont les destinations de ces exports ?

Réponse longue

Autres utilisations du blé tendre bio

Enfin on s'intéresse aux autres débouchés du blé tendre bio que vous collectez.

Quelle part du blé tendre bio est vendue dans d'autres secteurs que la meunerie et l'alimentation animale (semences par exemple) ?

Réponse courte

Quels sont ces autres secteurs d'utilisation du blé tendre bio ?

Réponse longue

Pouvez-vous préciser, le cas échéant, les tonnages de vos blés tendres bio de force sur la campagne 2021-2022 ?

Réponse courte

.....

Pouvez-vous préciser, le cas échéant, les tonnages de vos blés tendres bio biscuitiers sur la campagne 2021-2022 ?

Réponse courte

.....

Je vous remercie pour votre participation !

Le champs libre ci-dessous vous permet de faire remonter vos remarques et vos suggestions si vous en avez :

Réponse longue

.....

Etat des lieux de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie : enquête auprès des meuniers et minotiers

Bonjour,

INTERBIO Occitanie (et ses réseaux adhérents) avec **OCEBIO** (Occitanie Entreprises Bio) et l'**INRAE** ont engagé la réalisation d'un **état des lieux de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie**.

L'offre actuelle de blé meunier bio est excédentaire par rapport à la demande. Compte tenu de l'importance de la production céréalière bio en Occitanie, nous souhaitons mieux connaître la situation régionale de la filière pour trouver des pistes de nouveaux débouchés.

Ce questionnaire vise à mieux comprendre votre fonctionnement et à quantifier les flux de matière bio (blé, farine) échangés. Cet état des lieux a aussi pour objectif d'identifier les enjeux auxquels la filière est confrontée, ainsi que les leviers qui pourraient être activés pour développer et pérenniser la filière.

Les données fournies resteront confidentielles et seront utilisées uniquement dans le cadre de cette étude.

Une restitution de cet état des lieux est prévue cet automne, à laquelle vous serez invité.

Comptez environ 10 minutes pour répondre aux questions.

Merci beaucoup pour votre participation !

Présentation générale de votre moulin



Ces informations resteront confidentielles. Elles nous permettront de classer les différents établissements de meunerie qui existent en Occitanie, pour mieux comprendre les différences de fonctionnement.

Depuis quand votre structure est-elle en activité ?

Réponse courte

Combien y a-t-il de salariés dans votre structure ? *

- Je suis seul.e sur mon activité (je n'ai pas de salariés)
- De 2 à 10
- De 11 à 25
- De 26 à 50
- Plus de 50

Quel est votre chiffre d'affaires total sur votre activité meunerie en 2022 ? *

Réponse courte

Votre structure est-elle spécialisée dans la bio ? *

- Oui, je ne produis que des farines bio
- Non, j'ai une gamme mixte avec des farines bio et non bio

Si vous avez une gamme mixte, quelle part représente la bio **en volume de farine produite** ?

Réponse courte

Si vous avez une gamme mixte, quelle part représente la bio **dans votre chiffre d'affaires** ?

Réponse courte

Est-ce que vous vous identifiez plutôt comme : *

- Une minoterie privée
- Un moulin associatif / patrimonial
- Un meunier boulanger (vous fabriquez vos farines et votre pain à partir de ces dernières)
- Un paysan meunier (vous produisez vos propres céréales et vos farines à partir de ces dernières)

Approvisionnement en blé



Cette section va nous permettre de quantifier les volumes de blé tendre bio utilisés en meunerie sur la région. Nous retiendrons les informations relatives à la **campagne de blé tendre bio 2021-2022**, qui s'étend **du 1er juillet 2021 au 30 juin 2022**. Les données quantitatives vous sont donc demandées sur cette période. On se concentre uniquement sur **l'activité bio**.

Quel volume de blé tendre bio avez-vous écrasé sur la campagne 2021-2022 (en tonnes) ? *

Réponse courte

Qui sont vos fournisseurs de blé tendre bio ?

Plusieurs réponses possibles.

- Coopératives agricoles
- Négociants
- Producteurs en direct
- Autre...

Sur cette même campagne 2021-2022, dans vos approvisionnements quelle part de blé tendre ^{*} bio **provient d'Occitanie** ? (en tonnes ou en % de la quantité totale écrasée)

Réponse courte

Dans vos approvisionnements, quelle part **provient de France hors Occitanie** ? (en tonnes ou ^{*} en % de la quantité totale écrasée)

Réponse courte

Dans vos approvisionnements, quelle part de blé tendre bio **provient de l'étranger (imports)** ? ^{*} (en tonnes ou en % de la quantité totale écrasée)

Réponse courte

Si vous importez, de quels pays importez vous le blé tendre bio ?

Réponse longue

Fixation des prix et relations dans la filière



Cette section va nous aider à cerner la façon dont sont établis les prix.

Comment fixez vous les prix avec vos différents fournisseurs de blé tendre bio ?

Cochez toutes les cases qui vous correspondent, réponses multiples possibles

	Le fournisseur fixe...	Nous discutons du...	Je fixe le prix	Prix fixé par le mar...
Coopératives agric...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Négociants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Producteurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Contractualisez vous vos approvisionnements en blé tendre bio avec vos fournisseurs ? *

- Oui, par des contrats annuels
- Oui, par des contrats pluri-annuels
- Non je n'ai pas de contrats
- Autre...

Sur quels points avez-vous des discussions ou des négociations avec vos fournisseurs ?

Là encore réponses multiples possibles.

	Le choix des s...	La qualité du blé	Des questions ...	Les modes de ...	Autres conditio...
Coopératives a...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Négociants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Producteurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observez vous des différences de prix notables selon l'origine et / ou les fournisseurs du blé tendre bio ?

Cochez les affirmations avec lesquelles vous êtes d'accord.

- Le blé tendre bio que j'achète en Occitanie est plus cher que le blé tendre bio que j'achète dans le reste d...
- Le blé tendre bio que j'achète en Occitanie est moins cher que le blé tendre bio que j'achète dans le reste ...
- Le blé tendre bio que j'importe de l'étranger est moins cher que le blé tendre bio que j'achète en France.
- Je n'observe pas de différences de prix notables entre mes différents approvisionnements géographiques.
- Le prix du blé tendre bio que j'achète varie en fonction de mes fournisseurs.
- Je n'observe pas de différences de prix notables entre mes différents fournisseurs.
- Autre...

Avez-vous ressenti une évolution du prix du blé tendre bio récemment ?

- Oui, le prix du blé bio a augmenté
- Oui, le prix du blé bio a diminué
- Non il n'y a pas de différence notable
- Autre...

Focus paysans meuniers



On s'intéresse ici plus particulièrement aux modes de fonctionnement des **paysans meuniers** dans la filière. Nous retiendrons les informations relatives à la **campagne de blé tendre bio 2021-2022**, qui s'étend **du 1er juillet 2021 au 30 juin 2022**. Les données quantitatives vous sont donc demandées sur cette période. On se concentre uniquement sur **l'activité bio**.

Quel volume de blé tendre bio avez-vous produit sur la campagne 2021-2022 (en tonnes) ? *

Réponse courte

Sur combien d'hectares produisez vous du blé tendre bio ? *

Réponse courte

Quelles variétés de blé bio produisez vous ?

- Que des variétés modernes
- Que des variétés anciennes
- A la fois des variétés modernes et anciennes

Quel volume de blé tendre bio avez-vous écrasé sur la campagne 2021-2022 (en tonnes) ? *

Réponse courte

Complétez vous votre production de blé tendre bio par d'autres approvisionnements pour faire *
votre farine ?

- Oui
- Non, ma production me suffit

Les approvisionnements de complément pour les paysans meuniers



Description (facultative)

A quels types de structures achetez vous votre complément de blé tendre bio ? *

- Coopératives agricoles
- Négociants
- A d'autres producteurs
- Autre...

Quelle est l'origine du blé tendre bio que vous achetez en complément ? *

- Occitanie
- Reste de la France
- Autres pays

Observez vous des différences de prix notables selon l'origine et / ou les fournisseurs du blé tendre bio ?

Cochez les affirmations avec lesquelles vous êtes d'accord.

- Le blé tendre bio que j'achète en Occitanie est plus cher que le blé tendre bio que j'achète dans le reste d...
- Le blé tendre bio que j'achète en Occitanie est moins cher que le blé tendre bio que j'achète dans le reste ...
- Le blé tendre bio que j'importe de l'étranger est moins cher que le blé tendre bio que j'achète en France.
- Je n'observe pas de différences de prix notables entre mes différents approvisionnements géographiques.
- Le prix du blé tendre bio que j'achète varie en fonction de mes fournisseurs.
- Je n'observe pas de différences de prix notables entre mes différents fournisseurs.
- Autre...

Avez-vous ressenti une évolution du prix du blé tendre bio récemment ?

- Oui, le prix a augmenté
- Oui, le prix a diminué
- Non, il n'y a pas de différences notables
- Autre...

Rubrique 8 sur 12

Production de farine bio



On s'intéresse maintenant à votre production de farine à partir du blé tendre bio collecté.



Quelles méthodes de mouture utilisez vous pour produire votre farine bio ? *

- Mouture sur cylindre
- Mouture sur meule de pierre
- Les deux

Quelle quantité de farine bio à base de blé avez vous produit en 2022 (en tonnes) ? *

Réponse courte

.....

Effectuez vous de l'achat revente sur une partie de votre gamme de farines bio ? *

Oui

Non

Quels types de céréales écrasez vous en bio (hors achat revente) ?

Blé tendre

Blés anciens

Petit épeautre

Khorasan

Sarrasin

Autre...

Cette section cherche à comprendre vos modes de commercialisation et les types de clients à qui vous vous adressez.

A qui vendez-vous vos farines bio ? *

Plusieurs réponses possibles.

- Boulangeries artisanales mixtes (produisant du pain bio et non bio)
- Boulangeries artisanales spécialisées bio
- Boulangeries industrielles
- Grandes et Moyennes surfaces
- Magasins bio spécialisés
- Directement en sachet aux particuliers
- Paysans boulangers (en complément de leurs productions)
- Biscuiteries / Industries agro-alimentaires

Quelle part de vos farines de blé bio est vendue **en Occitanie** ? (en tonnes ou en % de la quantité totale vendue) *

Réponse courte

Quelle part de vos farines de blé bio est vendue **dans le reste de la France** ? (en tonnes ou en % de la quantité totale vendue) *

Réponse courte

Quelle part de vos farines de blé bio est **exportée hors de France** ? (en tonnes ou en % de la quantité totale vendue) *

Réponse courte

si vous exportez, dans quels pays exportez vous vos farines de blé bio ?

Réponse longue

Quelles relations avez-vous avec vos clients ?

Plusieurs réponses possibles

	J'échange rareme...	J'échange de temp...	Je suis régulièrem...	J'offre des prestati...
Boulangeries artis...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boulangeries indu...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grandes et moyen...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Magasins bio spéc...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Particuliers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biscuiteries / Indu...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Avez-vous observé une baisse de la demande sur vos gammes de farines bio récemment (inflation, crise de la bio) ?

- Oui et ça continue de baisser
- Oui mais ça se stabilise
- Oui mais maintenant ça remonte
- Non je n'ai pas observé de baisse, c'est stable
- Non au contraire j'ai observé une augmentation
- Autre...

Après la section 9 Passer à la section suivante

Valorisation de l'origine locale de vos farines bio.



Description (facultative)

Vos farines locales et bio sont-elles vendues plus chères que les autres farines ?

- Oui
- Non
- Je ne propose que des farines locales et bio donc je n'ai pas d'éléments de comparaison
- Autre...

Vos farines locales et bio sont-elles plus demandées par vos clients ?

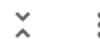
- Oui
- Non
- Je ne propose que des farines locales et bio donc je n'ai pas d'éléments de comparaison
- Autre...

Comment communiquez vous à vos clients que vos farines sont issues de blé bio et local ?

Plusieurs réponses possibles

- Utilisation d'une marque collective liée à une filière locale
- Utilisation du logo "Sud de France" ou d'une autre marque territoriale
- Information formellement donnée sur les emballages
- Information informelle auprès des clients
- Autre...

Votre vision de la filière bio



Cette section vise à comprendre comment vous participez à la filière blé farine pain bio régionale, quels en sont les enjeux et quels leviers pourraient être utilisés pour rebooster la demande.

Quelles sont les causes qui limitent vos approvisionnements de blé bio en local (échelle de votre département et / ou d'Occitanie) ? *

Plusieurs réponses possibles

- Je n'ai pas de problèmes particuliers pour l'approvisionnement en local
- Le prix du blé bio d'Occitanie est trop élevé
- Des difficultés logistiques (mise en relation avec les producteurs)
- Une offre insuffisante
- Une qualité insuffisante
- Autre...

Quelles difficultés rencontrez vous dans vos activités de production de farines de blé bio ? *

- Aucune
- Difficultés d'approvisionnement en Occitanie
- Difficultés au niveau des processus de production
- Difficultés pour trouver des débouchés de vente
- Difficultés au niveau des coûts de production (inflation par exemple)
- Autre...

Qu'est-ce qui au contraire est facilitant dans la structuration de la filière régionale pour le développement de vos activités de production de farines de blé bio ? *

- Rien
- Facilités d'approvisionnement en blé tendre bio en Occitanie
- Un partage d'informations ou de matériel pour faciliter les processus de production
- Facilités pour trouver des débouchés de vente en Occitanie
- Des prix corrects fixés par les acteurs de la filière
- Facilités de mise en coopération avec tous les acteurs de la filière
- Autre...

Selon vous, quels sont les freins à lever et les leviers à actionner pour développer la demande de blé - farine - pain bio au niveau régional et ainsi booster la filière ?

Réponse longue

Etat des lieux de la filière blé-farine-pain bio : enquête auprès des boulangers et paysans boulangers

Bonjour,

INTERBIO Occitanie (et ses réseaux adhérents) avec **OCEBIO** (Occitanie Entreprises Bio) et l'**INRAE** ont engagé la réalisation d'un **état des lieux de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie**.

L'offre actuelle de blé meunier bio est excédentaire par rapport à la demande. Compte tenu de l'importance de la production céréalière bio en Occitanie, nous souhaitons mieux connaître la situation régionale de la filière pour trouver des pistes de nouveaux débouchés.

Ce questionnaire vise à mieux comprendre votre fonctionnement et à quantifier les flux de matière bio (blé, farine) échangés. Cet état des lieux a aussi pour objectif d'identifier les enjeux auxquels la filière est confrontée, ainsi que les leviers qui pourraient être activés pour développer et pérenniser la filière.

Les données fournies resteront confidentielles et seront utilisées uniquement dans le cadre de cette étude.


Une restitution de cet état des lieux est prévue cet automne, à laquelle vous serez invité.

Comptez environ 10 minutes pour répondre aux questions.

Merci beaucoup pour votre participation !

isia.talon@ocebio.fr [Changer de compte](#)



 Non partagé



Etat des lieux de la filière blé-farine-pain bio : enquête auprès des boulangers et paysans boulangers

isia.talon@ocebio.fr [Changer de compte](#)



Non partagé

* Indique une question obligatoire

Identité du / de la répondant.e

Nom de votre structure *

Votre réponse

Votre nom et prénom *

Votre réponse

Votre adresse e-mail *

Votre réponse

1) Présentation générale de votre établissement

Depuis quand votre structure est-elle en fonctionnement ? *

Votre réponse _____

Combien y a-t-il de salariés dans votre structure ? *

- Je suis seul.e sur mon activité (je n'ai pas de salariés)
- De 1 à 10
- De 11 à 25
- De 26 à 50
- Plus de 50

Quel est votre chiffre d'affaires total sur votre activité boulangerie en 2022 ? *

Votre réponse _____

Votre structure est-elle spécialisée dans la bio ? *

- Oui je ne produis que des pains bio
- Non, j'ai une gamme mixte avec des pains bio et des pains non bio
- Autre : _____

Quelle part représente la bio dans votre chiffre d'affaires (en pourcentage) ? *

Votre réponse

Est-ce que vous vous identifiez plutôt comme : *

Une boulangerie artisanale

Une boulangerie industrielle

Un paysan boulanger

Autre :

2) Approvisionnements en farine de blé tendre bio

Nous retiendrons les informations relatives à **l'année civile 2022**. Les données quantitatives vous seront donc demandées sur cette période.
On se concentre uniquement sur **l'activité bio**.

Quelle quantité de farine de blé bio avez-vous panifié en 2022 ? (en tonnes) *

Votre réponse _____

Qui sont vos fournisseurs de farines de blé tendre bio ?

Plusieurs réponses possibles.

Minoteries privées

Moulins associatifs

Paysans meuniers

Négociants

Autre : _____

Est-ce que vos fournisseurs de farines sont en Occitanie ?

Oui, tous mes fournisseurs sont basés en Occitanie

Oui, certains de mes fournisseurs sont en Occitanie

Non je n'ai pas de fournisseurs en Occitanie

Quelle est l'origine des blés bio des farines que vous achetez ? (indiquez la part ^{*} en % de la quantité totale panifiée, pour chaque origine)

	0 %	1-10 %	10-25 %	25-50 %	50-75 %	75-90 %	90-100 %	Je ne sais pas
Occitanie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reste de la France	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Importations de l'étranger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observez vous des différences de prix notables selon l'origine et / ou les fournisseurs de farines de blé bio ?

Cochez les affirmations avec lesquelles vous êtes d'accord.

- La farine de blé bio issu d'Occitanie est plus chère que la farine de blé bio origine France.
- La farine de blé bio issu d'Occitanie est moins chère que la farine de blé bio origine France.
- La farine de blé bio importé de l'étranger est moins chère que la farine de blé bio origine France.
- Je n'observe pas de différences de prix notables entre mes différents approvisionnements géographiques.
- Le prix de la farine de blé bio que j'achète varie en fonction de mes fournisseurs.
- Je n'observe pas de différences de prix notables entre mes différents fournisseurs.
- Autre : _____

Avez-vous ressenti une évolution du prix de la farine de blé bio récemment (2022-2023) ?

Oui, le prix de la farine de blé bio a augmenté

Oui, le prix de la farine de blé bio a diminué

Non il n'y a pas de différences notables

Autre : _____

Contractualisez vous vos approvisionnements en farines bio avec vos fournisseurs ? *

Oui, par des contrats annuels

Oui, par des contrats pluri-annuels

Non je n'ai pas de contrats

Autre : _____

2) Focus paysans boulangers

On s'intéresse ici plus particulièrement aux spécificités du fonctionnement des paysans boulangers.

Nous retiendrons les informations relatives à la **campagne de blé tendre bio 2021-2022**, qui s'étend **du 1er juillet 2021 au 30 juin 2022**. Les données quantitatives vous sont donc demandées sur cette période.

On se concentre uniquement sur **l'activité bio**.

Quelle quantité de blé tendre bio avez-vous produit sur la campagne 2021-2022 *
(en tonnes) ?

Votre réponse

Sur combien d'hectares produisez vous du blé tendre bio ? *

Votre réponse

Quelles variétés de blé bio produisez vous ?

- Que des variétés modernes
- Que des variétés anciennes
- A la fois des variétés modernes et des variétés anciennes

Avez vous besoin d'approvisionnements complémentaires pour faire votre pain ? *

Plusieurs réponses possibles.

- Oui, j'achète du blé bio en complément
- Oui, j'achète de la farine bio en complément
- Non, ma production me suffit

Si vous achetez du blé bio en complément, à quels types de structures l'achetez vous ?

Plusieurs réponses possibles.

- Coopératives agricoles
- Négociants
- A d'autres producteurs
- Autre : _____

Si vous achetez du blé bio en complément, quelle est son origine ?

Plusieurs réponses possibles.

- Occitanie
- Reste de la France
- Autres pays

Si vous achetez de la farine bio en complément, à quels types de structures l'achetez vous ?

Plusieurs réponses possibles.

- Minoteries privées
- Moulins associatifs
- Paysans meuniers
- Négociants
- Autre : _____

Si vous achetez de la farine bio en complément, quelle est son origine ?

Plusieurs réponses possibles.

- Occitanie
- Reste de la France
- Autres pays

Production de farine bio pour les paysans boulangers

Réalisez vous votre propre farine à partir de votre production de blé tendre bio ? *

- Oui, je fais tout depuis la production de blé jusqu'à la transformation en pain
- Non, je sous-traite l'étape de transformation en farine à un autre meunier
- Autre : _____

Si oui, quel type de transformation utilisez vous ?

- Mouture sur cylindre
- Mouture sur meule de pierre
- Les deux
- Autre : _____

Si oui, quel volume de blé tendre bio avez-vous écrasé sur la campagne 2021-2022 (en tonnes) ?

Votre réponse _____

Utilisez vous toute la farine de blé bio que vous produisez pour faire votre pain ?
Plusieurs réponses possibles.

- Oui
- Non je vends aussi directement de la farine en sachets
- Autre : _____

3) Production de pain bio

On s'intéresse maintenant à votre production de pain à partir de farines de blé tendre bio

Quels modes de transformation utilisez vous pour produire votre pain bio ? *

- Je panifie avec de la levure
- Je panifie avec du levain naturel
- J'utilise les deux
- Autre : _____

Quelles farines bio utilisez vous pour produire vos pains ? *

Plusieurs réponses possibles

- Farines à base de blés modernes
- Farines à base de blés anciens
- Farines mixant plusieurs céréales
- Farines d'épeautre
- Farines de sarrasin
- Farines de khorasan
- Autre : _____

Quelle(s) source(s) d'énergie utilisez vous pour faire cuire votre pain ? *

Plusieurs réponses possibles

- Le bois
- Le gaz
- L'électricité
- Autre : _____

4) Vente / clientèle

Cette section cherche à comprendre vos modes de commercialisation et les types de clients à qui vous vous adressez.

A qui vendez-vous vos pains bio ? *

Plusieurs réponses possibles

- Vente directe à des particuliers (en boulangerie, sur les marchés...)
- à des grandes et moyennes surfaces
- à des magasins bio spécialisés
- à des acteurs de la restauration collective
- Autre : _____

Avez-vous observé une baisse de la demande sur vos pains bio dernièrement (2022-2023) ?

- Oui et ça continue de baisser
- Oui mais ça se stabilise
- Oui mais maintenant ça remonte
- Non je n'ai pas observé de baisse, c'est stable
- Non au contraire j'ai observé une augmentation
- Autre : _____

Les farines de blé bio que vous utilisez pour produire votre pain sont-elles produites à partir de blé tendre local (produit dans votre département et / ou en Occitanie) ? *

- Oui, pour une part de mes farines
- Oui, pour la totalité de mes farines
- Non
- Je ne sais pas

Valorisation de l'origine locale de vos pains bio

Est-ce que l'origine locale des blés et farines bio est un atout pour votre clientèle ?

- Oui
- Non
- Autre : _____

Vendez vous vos pains produits à partir de farines bio et locales plus chers que les autres ?

- Oui
- Non
- Je n'utilise que des farines bio et locales pour produire mes pains donc je n'ai pas d'éléments de comparaison
- Autre : _____

Comment communiquez vous à vos clients que vos pains sont issus de farines bio et locales (produites à partir de blé tendre bio et local) ?

Plusieurs réponses possibles

- Utilisation d'une marque collective liée à une filière locale
- Utilisation du logo "Sud de France" ou d'une autre marque territoriale
- Information informelle auprès des clients
- Autre : _____

5) Focus restauration collective

Cette section vise à explorer le débouché de la restauration collective pour le pain bio

A quels acteurs de la restauration collective vendez-vous votre pain bio ? *

- Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective
- Directement aux responsables du site de restauration collective
- A des intermédiaires fournissant les sites de restauration collective (grossistes, centrales d'achat)
- Autre : _____

Selon vous quels sont les freins pour fournir la restauration collective avec vos pains bio ? *

Vous pouvez sélectionner plusieurs réponses

- Une logistique difficile pour fournir les établissements de restauration collective
- Des prix pas assez rémunérateurs
- Des volumes demandés par les établissements trop importants
- Des volumes demandés par les établissements pas assez importants
- Une complexité administrative de ce secteur (marché public,...)
- Une offre inadaptée à la demande (type et format du pain)
- Autre : _____

Selon vous quels sont les leviers à actionner pour intégrer plus de pain bio en restauration collective ?

Votre réponse

Souhaitez vous développer vos ventes de pains bio en restauration collective ? *

Oui

Non

Autre :

6) Votre vision de la filière bio

Cette section vise à comprendre comment vous participez à la filière blé farine pain bio régionale, quels sont les enjeux que vous rencontrez et quels leviers pourraient être utilisés pour développer et pérenniser la filière.

Quelle relations entretenez vous avec les acteurs en amont de la filière (producteurs, meuniers,...) ? *

- Je ne les connais pas, j'échange avec eux uniquement au moment d'acheter mes farines
- J'échange de temps en temps avec des meuniers qui me fournissent pour discuter de certaines questions (comme le prix, la qualité, les modes de production, etc).
- J'échange de temps en temps avec des meuniers qui me fournissent en farines mais aussi avec les agriculteurs qui produisent le blé pour discuter de certaines questions.
- Je suis régulièrement en collaboration avec eux (jusqu'au maillon des producteurs) pour faire vivre une filière territorialisée.

Quelles sont les causes qui limitent vos approvisionnements de farines bio produites à partir de blé tendre local (échelle de votre département et / ou d'Occitanie) ? *

Plusieurs réponses possibles

- Je n'ai pas de problèmes particuliers pour l'approvisionnement en local
- Le prix des farines de blé bio d'Occitanie est trop élevé
- Des difficultés logistiques (mise en relation avec les producteurs)
- Une offre insuffisante
- Une qualité inadéquate
- Autre : _____

Quelles difficultés rencontrez vous dans vos activités de production de pain bio ? *

- Aucune
- Difficultés d'approvisionnement en farines de blé bio en Occitanie
- Difficultés au niveau des processus de production
- Difficultés de vente
- Difficultés au niveau des coûts de production (inflation, énergie,...)
- Autre : _____

Qu'est-ce qui au contraire est facilitant dans la structuration de la filière régionale pour le développement de vos activités de production de pain bio ?

- Rien
- Facilités d'approvisionnement en farines de blé bio en Occitanie
- Un partage d'informations ou de matériel pour faciliter les processus de production
- Facilités pour trouver des débouchés de vente en Occitanie
- Des prix corrects fixés par les acteurs de la filière
- Facilités de mise en coopération avec tous les acteurs de la filière
- Autre : _____

Selon vous, quels sont les freins à lever et les leviers à actionner pour développer la demande de blé - farine - pain bio au niveau régional et ainsi booster la filière ?

Votre réponse _____

Annexe 6 : Guide d'enquête meuniers bio d'Occitanie

Guide d'entretien pour les meuniers

Objectif : une dizaine d'entretiens qualitatifs

Listing :

- Minoterie Mercier-Capla (Ariège)
- Gers Farine (Gers)
- Moulin Sauret (Hérault)
- Minoterie de Colagne (Lozère)
- Minoterie Batigne (Tarn)
- Moulins Soufflet : moulin du Dadou (Tarn)
- Moulin de Montricoux (Tarn-Et-Garonne)
- Minoterie Marty (Aveyron)
- Minoterie de la Vallée du Ceor (Aveyron)

+ 1 ou 2 moulins associatifs

+1 ou 2 meuniers boulangers

+1 ou 2 paysans meuniers

I/ Présentation générale du meunier et du moulin

- Présentation générale de la structure

- Depuis quand la structure est-elle en fonctionnement ?

- Depuis quand la structure possède-t-elle la certification AB ?

- Est-ce qu'il s'agit d'une meunerie spécialisée bio ou mixte ?
 - Si mixte, quelle part représente le bio en volume ?
 - Quelle part représente le bio en chiffre d'affaires ?

- Grandeur de la structure : nombre d'employés, CA.

- Types de travail effectué : production de blé, collecte et stockage, minoterie, panification, aide à l'activité boulangère, etc.

- Comment est-ce que vous vous identifiez vous-mêmes dans notre typologie (minoterie, moulin associatif, meunier boulanger, paysan meunier) ?

II/ Approvisionnements en blé

- Quelle quantité de blé tendre bio écrasez-vous par an (en particulier sur la campagne 2021-2022) ?

- Est-ce qu'il s'agissait d'une campagne avec des conditions particulières pour vous ou est-elle représentative des autres années ?

- Si c'était une campagne particulière, en quoi ça l'était ? Et quelles sont les quantités de blé tendre bio que vous écrasez en moyenne sur des années normales ?
- Quelles évolutions sur les 5 dernières années ?

- A qui achetez-vous votre blé bio : coopératives agricoles, négociants, autres (peut-être directement aux producteurs) ? Quelle part pour chaque type d'acteurs ?

- Où vous approvisionnez vous ? Quelle est l'origine du blé tendre bio que vous écrasez ?
 - Quelle part vient d'Occitanie ?
 - Quelle part du reste de la France ?
 - Quelle part de l'étranger (et si provenance de l'étranger, quels pays) ?
 (en tonne ou en pourcentage de la quantité totale écrasée)

- Si vous ne vous approvisionnez pas en local (pas en Occitanie) :
 - pourquoi ?
 - Quels sont les blocages ? (le prix, une offre insuffisante, des difficultés logistiques)
 - Selon vous quels pourraient être les leviers à enclencher au niveau de la filière pour lever ces blocages ?
- Si vous vous approvisionnez en local (Occitanie) :
 - Trouvez-vous cela facile de le faire ?
 - Quels sont les enjeux auxquels vous devez répondre pour parvenir à cela ?
 - Qu'est-ce qui vous aide à le faire ?
 - Quelles sont vos motivations à le faire ?

- Qualité du blé d'Occitanie ? Etes-vous obligés de faire venir du blé améliorant d'ailleurs, ou du blé de meilleure qualité tout simplement ?

- Comment sont fixés les prix auxquels vous achetez votre blé tendre bio ?
 - En discussion avec les producteurs
 - Par des contrats bilatéraux
 - Ils sont fixés par les producteurs, par les coopératives ou par les négociants
 - C'est vous qui les fixez
 - Est-ce que cela dépend des interlocuteurs (producteurs, coopératives, négociants) ?

- Est-ce que tout le volume de blé est contractualisé ?
Si non quelle part de vos volumes sont contractualisés ?

- Quels étaient les prix moyens auxquels vous avez acheté votre blé tendre bio sur la campagne 2021-2022 ?
 - Est-ce qu'il s'agissait d'une campagne particulière au niveau des prix ? Si oui pourquoi et quels sont les prix habituels ?
- Quelle était l'évolution du prix d'achat du blé bio sur les 5 dernières années ?

- Avez-vous ressenti l'inflation sur le prix du blé bio dernièrement ? (par rapport au prix du blé conventionnel notamment) Evolutions du prix du blé bio et du prix du blé conventionnel ?
- Les prix diffèrent-ils selon vos origines d'approvisionnement ?
 - Selon l'origine géographique : le local est-il plus ou moins cher que le blé du reste de la France et que le blé importé de l'étranger ?
 - Selon les acteurs : les prix sont-ils différents selon que vous achetez directement aux producteurs, à des coopératives ou à des négociants ?
- Focus paysan meunier :
 - Quelle quantité de blé tendre bio produisez-vous chaque année (en particulier sur la campagne 2021-2022) ? Quelle surface, quel rendement moyen ?
 - Quelles variétés de blé produisez-vous en bio (céréales modernes, céréales anciennes) ?
 - Complétez-vous votre production de blé bio par d'autres approvisionnements ?
 - Si oui, à quels types de structures achetez-vous votre complément de blé bio ? Quelle part pour chaque type ?
 - Quelle est l'origine du blé tendre bio que vous achetez en complément :
 - Occitanie, reste de la France, blé importé ?
 - Quelle part pour chaque origine ?
 - Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner en local ?
 - Si oui, pourquoi ?
 - Quels sont les blocages (le prix, une offre insuffisante, des difficultés logistiques) ?
 - Selon vous, quels pourraient être les leviers à enclencher au niveau de la filière pour lever ces blocages ?
 - Si vous parvenez à vous approvisionner en local :
 - Quels sont les enjeux auxquels vous devez répondre ?
 - Qu'est-ce qui vous aide à le faire ?
 - Quelles sont vos motivations à le faire ?
 - Comment fixez-vous les prix du blé tendre bio que vous achetez ?
 - En discussion avec les producteurs
 - Par des contrats bilatéraux
 - Ils sont fixés par les producteurs, les coopératives ou les négociants
 - C'est vous qui les fixez
 - Est-ce que cela dépend des interlocuteurs ?
 - Quels étaient les prix moyens auxquels vous avez acheté votre blé tendre bio sur la campagne 2021-2022 ?
 - S'agissait-il d'une campagne particulière au niveau des prix ?
 - Si oui pourquoi ?
 - Quels sont les prix habituels ?
 - Avez-vous ressenti l'inflation dernièrement sur le prix du blé tendre bio ? (en particulier par rapport au blé conventionnel) ?
 - Les prix diffèrent-ils selon vos origines d'approvisionnement ?
 - Selon l'origine géographique : le local est-il plus ou moins cher que le blé bio du reste de la France et que le blé bio importé de l'étranger ?

- Selon les acteurs : les prix sont-ils différents selon que vous achetez directement aux producteurs, à des coopératives ou à des négociants ?

III/ Production de farine

- Quelles sont les méthodes de transformation mises en place ?
 - Mouture sur cylindre
 - Mouture sur meule de pierre
 - Les deux : si oui quelle part en volume pour la mouture sur cylindre et quelle part en volume pour la mouture sur meule de pierre ?
- Quelle capacité de production, dimensionnement de l'outil de production ?
- Avez-vous une ligne de production dédiée pour la bio ?
- Quels types de farines réalisez-vous ?
 - Que du bio ou du mixte ?
 - Combien de gammes différentes et lesquelles ? Combien de références ?
 - Blé moderne ou blés anciens ?
- Quelle quantité de farine bio à base de blé produisez-vous par an, en particulier sur la campagne 2021-2022 ?
 - Est-ce qu'il s'agissait d'une campagne normale représentative des autres années ?
 - Si non pourquoi ? Et quelle est la quantité de farine produite habituellement par an ?
- Est-ce que la totalité de la gamme bio est écrasée par votre structure ou réalisez-vous de l'achat revente ?

IV/ Vente / Clientèle

- A qui vendez-vous votre farine (liste des clients) et quelle quantité pour chaque type de client (part vendue à chaque type) ?
 - Boulangeries artisanales mixtes
 - Boulangeries artisanales spécialisées bio
 - Boulangeries industrielles mixtes
 - Boulangeries industrielles spécialisées bio
 - GMS et terminaux de cuisson
 - Magasins bio spécialisés
 - Directement en sachets aux particuliers
 - Autoconsommation
 - Paysans boulangers (en complément de leur production)
- Acteurs de la restauration collective ? → connaissance de clients qui font du pain à partir de leur farine et vendent ensuite en restauration collective

- Quelles sont les destinations de vos farine en général ?
 - Quelle part est vendue en Occitanie (en tonnes ou en % de la quantité totale vendue)
 - Quelle part est vendue dans le reste de la France (en tonnes ou en % de la quantité totale vendue)
 - Quelle part est exportée ?
 - Et si exportations, dans quels pays ?

Quels clients sont en région ?

- A quel prix moyen vendez-vous votre farine de blé bio ? (peut-être les prix des différentes gammes)
- Pensez-vous que vos gammes de farines locales et bio se vendent plus chères que les autres gammes ? (le bio par rapport au conventionnel et le bio local par rapport au bio non local ?) → quels sont vos prix des gammes bio, des gammes bio et local, et des gammes conventionnelles ?
- Y-a-t-il une valorisation des farines locales / régionales (impliquant une traçabilité spécifique et une communication auprès des clients) ?
- Pensez-vous que vos gammes de farines locales et bio reçoivent plus de demandes de la part de vos clients que les autres gammes ?
- Avez-vous observé un changement dans la demande de vos gammes bio (et locales) dernièrement (crise de la bio, inflation) ?
- Si oui, est-ce que ce changement touche particulièrement certains types de clients ?
- Mettez-vous en place des stratégies de communication pour mieux vendre vos gammes bio et locales ? Et si oui lesquelles ?
- Quelle part de vos farines blé tendre bio sont vendues en panifiable (pour faire du pain) ?

V/ Vision personnelle de la filière

- Selon vous, existe-t-il une seule filière régionale blé-farine-pain bio ? Quelle est votre vision de cette filière ?
 - Plusieurs petites filières qui s'entrecoupent ?
 - Pas de filière du tout ?
- Quel degré d'intégration pensez-vous avoir dans la filière régionale blé-farine-pain bio ?
 - Quelles relations entretenez-vous avec les acteurs en amont et en aval de la filière ?
 - Les connaissez-vous ?

- Etes-vous régulièrement en discussion avec eux ?
 - Y-a-t-il des contrats entre vous ?
 - Faites-vous de la planification commune de vos activités ?
 - Avancez-vous vers les mêmes objectifs ? Etes-vous en collaboration ?
- Vous sentez-vous intégré dans une filière territorialisée ?
 - Faites-vous le lien entre les producteurs et les boulangers autour de votre moulin ?
 - Avez-vous créé une marque, une chartes, des contrats ensemble pour valoriser vos produits ?
- Rencontrez-vous des difficultés dans votre activité bio (au niveau des approvisionnements, de la production, de la vente) ?
 - Si oui quelles sont-elles ?
 - Quels sont les enjeux auxquels vous devez répondre ?
- Au contraire y a-t-il des activités facilitées du fait de la structuration de la filière blé farine pain bio en Occitanie ?
- Selon vous quels sont les leviers qui pourraient être enclenchés pour pallier à d'éventuelles difficultés dans votre activité bio et dans la filière blé farine pain bio régionale de manière plus générale ?
- Comment voyez-vous le marché de la farine et du pain bio actuellement ? Qu'est-ce qui selon vous bloque le développement des volumes ?
- Selon vous quels sont les freins à lever et les leviers à enclencher pour développer la demande de blé-farine-pain bio au niveau régional et ainsi booster la filière ?

Annexe 7 : Guide d'enquête boulangers bio d'Occitanie

Guide d'entretien pour les boulangers

Objectif : une trentaine d'entretiens qualitatifs

Listing :

- 2 boulangeries artisanales mixtes
- 6 à 8 boulangeries artisanales spécialisées bio
- 5 boulangeries industrielles mixtes
- 5 boulangeries industrielles spécialisées bio
- 1 ou 2 paysans boulangers

I/ Présentation générale du boulanger et de la boulangerie

- Présentation générale de la structure
- Depuis quand la structure est-elle en fonctionnement ?
- Depuis quand la structure possède-t-elle la certification AB ?
- Est-ce qu'il s'agit d'une boulangerie spécialisée bio ou mixte ?
 - Si mixte, quelle part représente le bio en volume ?
 - Quelle part représente le bio en chiffre d'affaires ?
- Grandeur de la structure : nombre d'employés, CA.
- Comment est-ce que vous vous identifiez vous-mêmes dans notre typologie (boulangerie artisanale, boulangerie industrielle, paysan boulanger) ?

II/ Approvisionnements en farine de blé tendre bio

- Quelle quantité de farine de blé bio panifiez-vous par an ? (en particulier en 2022, mais aussi l'évolution au fil des années).
- Est-ce qu'il s'agissait d'une année avec des conditions particulières pour vous ou est-elle représentative des autres années ?
 - Si c'était une campagne particulière, en quoi ça l'était ? Et quelles sont les quantités de farine de blé bio que vous panifiez en moyenne sur des années « normales » ?
- A qui achetez-vous vos farines de blé bio ?
 - Directement chez des meuniers (minoteries privées, moulins associatifs, paysans meuniers) ? Chez des grossistes / négociants ?
 - Quelle part pour chaque type d'acteur ?
- Où vous approvisionnez vous ? Quelle est l'origine des farines de blé bio que vous panifiez ?
 - Quelle part de vos farines de blé bio provient d'Occitanie ? Et quels types de fournisseurs en Occitanie (des meuniers, des négociants,...) ?
 - Quelle part du reste de la France ?
 - Quelle part de l'étranger (et si provenance de l'étranger, de quels pays ?) ?(en tonnes ou en pourcentage de la quantité totale panifiée)
- Connaissez-vous l'origine des blés bio des farines que vous achetez ? Est-ce que vos fournisseurs sont transparents sur cette information, est-ce qu'il est facile pour vous d'avoir connaissance de ces informations ? Est-ce que ça vous intéresse ?
- Si vous la connaissez quelle part des blés bio des farines que vous utilisez provient d'Occitanie ?

- Si vous la connaissez quelle part des blés bio des farines que vous utilisez provient du reste de la France ?
- Si vous la connaissez quelle part des blés bio des farines que vous utilisez est importée de l'étranger ?
- Si vous ne vous approvisionnez pas en local (pas en Occitanie) :
 - Pourquoi ?
 - Quels sont les blocages ? (le prix, une offre insuffisante, des difficultés logistiques)
 - Selon vous quels pourraient être les leviers à enclencher au niveau de la filière pour lever ces blocages ?
- Si vous vous approvisionnez en local (Occitanie) :
 - Trouvez vous cela facile de le faire ?
 - Quels sont les enjeux auxquels vous devez répondre pour parvenir à cela ?
 - Qu'est-ce qui vous aide à le faire ?
 - Quelles sont vos motivations à le faire ?
- Avez-vous une marge de manœuvre sur la fixation des prix des farines de blé bio que vous achetez ou les prix sont-ils fixés par les vendeurs uniquement ?
- Contractualisez-vous vos approvisionnements en farines bio avec vos fournisseurs ?
- Quels étaient les prix moyens auxquels vous avez acheté vos farines de blé bio sur la campagne 2021-2022 ?
 - Est-ce qu'il s'agissait d'une campagne particulière au niveau des prix ? Si oui, pourquoi et quels sont les prix habituels ?
- Avez-vous ressenti l'inflation sur les prix de la farine de blé bio dernièrement ? (par rapport au prix de la farine conventionnelle notamment)
- Les prix diffèrent-ils selon vos origines d'approvisionnement ?
 - Selon l'origine géographique : le local est-il plus ou moins cher que la farine bio du reste de la France et que la farine bio importée de l'étranger ?
 - Selon les acteurs : les prix sont-ils différents selon que vous achetez directement aux meuniers (selon le type de meuniers) ou à des négociants ?
- Focus paysan boulanger
 - Quelle quantité de blé tendre bio produisez-vous chaque année (en particulier sur la campagne 2021-2022) ? Quelle surface, quel rendement moyen ?
 - Quelles variétés de blé produisez-vous en bio (céréales modernes, céréales anciennes) ?
 - Complétez-vous votre production de blé bio par d'autres approvisionnements pour faire votre farine ?
 - Si oui, à quels types de structures achetez-vous votre complément de blé bio ? Quelle part pour chaque type ?
 - Quelle est l'origine du blé tendre bio que vous achetez en complément :
 - Occitanie, reste de la France, blé importé ?
 - Quelle part pour chaque origine ?
 - Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner en local ?
 - Si oui, pourquoi ?

- Quels sont les blocages (le prix, une offre insuffisante, des difficultés logistiques) ?
 - Selon vous, quels pourraient être les leviers à enclencher au niveau de la filière pour lever ces blocages ?
 - Si vous parvenez à vous approvisionner en local :
 - Quels sont les enjeux auxquels vous devez répondre ?
 - Qu'est-ce qui vous aide à le faire ?
 - Quelles sont vos motivations à le faire ?
 - Comment fixez-vous les prix du blé tendre bio que vous achetez ?
 - En discussion avec les producteurs
 - Ils sont fixés par les producteurs, les coopératives ou les négociants
 - C'est vous qui les fixez
 - Est-ce que cela dépend des interlocuteurs ?
 - Contractualisez-vous vos approvisionnements de blé tendre bio avec vos fournisseurs (contrats annuels, pluriannuels) ?
 - Quels étaient les prix moyens auxquels vous avez acheté votre blé tendre bio sur la campagne 2021-2022 ?
 - S'agissait-il d'une campagne particulière au niveau des prix ?
 - Si oui pourquoi ?
 - Quels sont les prix habituels ?
 - Avez-vous ressenti l'inflation dernièrement sur le prix du blé tendre bio ? (en particulier par rapport au blé conventionnel) ?
 - Les prix diffèrent-ils selon vos origines d'approvisionnement ?
 - Selon l'origine géographique : le local est-il plus ou moins cher que le blé bio du reste de la France et que le blé bio importé de l'étranger ?
 - Selon les acteurs : les prix sont-ils différents selon que vous achetez directement aux producteurs, à des coopératives ou à des négociants ?
-
- Réalisez-vous votre propre farine à partir de votre production de blé tendre bio ?
 - Si oui, quel type de transformation utilisez-vous (mouture sur cylindre, mouture sur meule de pierre, les deux) ?
 - Complétez-vous votre production de farine de blé bio par d'autres approvisionnements pour faire votre pain ?
 - Si oui, à quels types de structures achetez-vous votre complément de farines bio ? Quelle part pour chaque type ?
 - Quelle est l'origine des farines de blé bio que vous achetez en complément :
 - Occitanie, reste de la France, farines importées ?
 - Quelle part pour chaque origine ?
 - Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner en local ?
 - Si oui, pourquoi ?
 - Quels sont les blocages (le prix, une offre insuffisante, des difficultés logistiques) ?
 - Selon vous, quels pourraient être les leviers à enclencher au niveau de la filière pour lever ces blocages ?
 - Si vous parvenez à vous approvisionner en local :
 - Quels sont les enjeux auxquels vous devez répondre ?

- Qu'est-ce qui vous aide à le faire ?
- Quelles sont vos motivations à le faire ?
- Avez-vous une marge de manœuvre sur la fixation des prix des farines de blé bio que vous achetez ou les prix sont-ils fixés par les vendeurs uniquement ?
- Contractualisez-vous vos approvisionnements en farines bio avec vos fournisseurs ?
- Quels étaient les prix moyens auxquels vous avez acheté vos farines de blé tendre bio sur la campagne 2021-2022 ?
 - S'agissait-il d'une campagne particulière au niveau des prix ?
 - Si oui pourquoi ?
 - Quels sont les prix habituels ?
- Avez-vous ressenti l'inflation sur le prix de la farine de blé bio ? (en particulier par rapport à la farine conventionnelle) ?
- Les prix diffèrent-ils selon vos origines d'approvisionnement ?
 - Selon l'origine géographique : le local est-il plus ou moins cher que la farine bio du reste de la France et que la farine bio importée de l'étranger ?
 - Selon les acteurs : les prix sont-ils différents selon que vous achetez directement aux meuniers (selon le type de meuniers) ou à des négociants ?

III/ Transformation en pain

- Quelles références de farine bio utilisez-vous ?
 - mixte de céréales
 - variétés anciennes
 - variétés modernes
 - autres céréales (sarrasin, épeautre, khorasan,...)
- Quels types de pain bio cela donne ? Combien de références ?
- Autres produits ?
- Part en panification ?
- Quels sont vos modes de transformation ?
 - Utilisation de levain
 - Utilisation de levure
 - Les deux
- Fermentation, temps de pousse, etc.
- Modalités de travail (travail de nuit) ?
- Quelle(s) source(s) d'énergie utilisez-vous pour faire cuire votre pain (bois, gaz, électricité) ?
- Pour les terminaux de cuisson des GMS : recevez-vous de la farine ou directement des pâtons ?

IV/ Vente / Clientèle

- A qui vendez-vous votre pain bio (liste des clients) et quelle quantité pour chaque type de client (part vendue à chaque type) ?
 - Vente directe à des particuliers en boutique
 - Vente directe à des particuliers sur les marchés

- Grandes et moyennes surfaces (cuits ou sous forme de pâtons pour les terminaux de cuisson ?)
 - Magasins bio spécialisés
 - Acteurs de la restauration collective
 - Autres ?
- A quel prix moyen vendez-vous vos pains bio ? (peut-être les prix des différentes gammes)
 - Pensez-vous que vos gammes de pains locaux et bio se vendent plus chères que les autres gammes ? (le bio par rapport au conventionnel et le bio local par rapport au bio non local ?) → quels sont vos prix des gammes bio, des gammes bio et locales et des gammes conventionnelles ?
 - Pensez-vous que vos gammes de pains locaux et bio reçoivent plus de demandes de la part de vos clients que les autres gammes ?
 - Avez-vous observé un changement dans la demande de vos gammes bio (et locales) dernièrement (crise de la bio, inflation) ?
 - Mettez-vous en place des stratégies de communication pour mieux vendre vos gammes bio et locales ? Et si oui lesquelles ?
- Focus restauration collective s'il y a :
 - A quels acteurs de la restauration collective vendez-vous votre pain bio ?
 - Directement aux responsables de la restauration collective de l'établissement
 - A des grossistes fournissant la restauration collective
 - Autres ?
 - Retour d'expérience, comment ça fonctionne pour vous ?
 - Selon vous, quels sont les freins pour développer la présence de pains bio en restauration collective ?
 - Selon vous, quels sont les leviers à actionner pour intégrer plus de pain bio en restauration collective ? → à poser même si le boulanger ne fournit pas la restauration collective, peut nous donner des éclairages sur pourquoi lui ne la fournit pas.
 - Y a-t-il des difficultés ou facilités spécifiques au produit pain (par rapport aux autres produits de restauration collective) ?
 - Souhaitez-vous développer vos ventes de pains bio en restauration collective ?

V/ Vision personnelle de la filière

- Selon vous, existe-t-il une seule filière régionale blé-farine-pain bio ? Quelle est votre vision de cette filière ?
 - Plusieurs petites filières qui s'entrecoupent ?
 - Pas de filière du tout ?
- Quel degré d'intégration pensez-vous avoir dans la filière régionale blé-farine-pain bio ?
 - Quelles relations entretenez-vous avec les acteurs en amont de la filière (producteurs, collecteurs, meuniers) ?
 - Les connaissez-vous ?
 - Etes-vous régulièrement en discussion avec eux ?

- Y-a-t-il des contrats entre vous ?
 - Faites-vous de la planification commune de vos activités ?
 - Avancez-vous vers les mêmes objectifs ? Etes-vous en collaboration ?
- Vous sentez-vous intégré dans une filière territorialisée ?
 - Travaillez-vous avec les producteurs et les meuniers géographiquement proches de votre boulangerie ?
 - Avez-vous créé une marque, une chartes, des contrats ensemble pour valoriser vos produits ?
- Rencontrez-vous des difficultés dans votre activité bio (au niveau des approvisionnements, de la production, de la vente) ?
 - Si oui quelles sont-elles ?
 - Quels sont les enjeux auxquels vous devez répondre ?
- Au contraire y a-t-il des activités facilitées du fait de la structuration de la filière blé farine pain bio en Occitanie ?
- Comment voyez-vous le marché du pain bio actuellement ? Qu'est-ce qui selon vous bloque le développement des volumes ?
- Selon vous, quels sont les freins à lever et les leviers à enclencher pour développer la demande de blé-farine-pain bio au niveau régional et ainsi booster la filière ?

Annexe 8 : Extraits du tableur Excel ayant servi à l'analyse des enquêtes auprès des meuniers bio d'Occitanie

Qui sont vos fournisseurs de blé tendre bio ?	Fournisseurs	Sur cette même campagne 2021-2022, dans vos approvisionnements quelle part de blé tendre bio provient d'Occitanie ? (en tonnes ou en % de la quantité totale écrasée)	Dans vos approvisionnements, quelle part provient de France hors Occitanie ? (en tonnes ou en % de la quantité totale écrasée)	Dans vos approvisionnements, quelle part de blé tendre bio provient de l'étranger (imports) ? (en tonnes ou en % de la quantité totale écrasée)	Si vous importez, de quels pays importez vous le blé tendre bio ?	Comment fixez vous les prix avec vos différents fournisseurs de blé tendre bio ? [Coopératives agricoles]	Fixation des prix avec les coopératives agricoles et/ou négociants	Comment fixez vous les prix avec vos différents fournisseurs de blé tendre bio ? [Négociants]
Coopératives agricoles	Uniquement coopératives agricoles	9%	0%	9%	Espagne pour répondre à des contraintes de certains marchés qui demandaient des farines sans additifs, sans ajout de gluten donc il fallait une farine assez forte technologiquement : ont booster la qualité de la farine avec les blés espagnols. Prochain récolte vise 100% d'approvisionnements Occitanie	Nous discutons du prix et le fixons ensemble : discussions par rapport au prix du marché, par rapport à la qualité du blé mais globalement ils suivent le prix du marché physique du blé bio.	Prix fixé par le marché blé bio France	
Des coopératives (70%) Des producteurs en direct sous forme de groupement : Raspailou (30%)	Des coopératives agricoles et des producteurs en direct	100%	0%	0%		Prix aligné sur celui du marché : 440€ la tonne actuellement	Prix fixé par le marché blé bio France	
Essentiellement des coopératives Quelques producteurs en direct (3 à 5% des volumes fournis)	Des coopératives agricoles et des producteurs en direct	100%	0%	0%		Le fournisseur fixe les prix	Le fournisseur fixe le prix	

Quelles méthodes de mouture utilisez vous pour produire votre farine bio ?	Mouture	Quelle quantité de farine bio à base de blé avez vous produit en 2022 (en tonnes) ?	Quantité de farine bio produite	Effectuez vous de l'achat revente sur une partie de votre gamme de farines bio ?	Quels types de céréales écrasez vous en bio (hors achat revente) ?
Mouture sur cylindre	Mouture sur cylindre	224	Entre 100 et 500	Non	Blé tendre
Mouture sur meule de pierre	Mouture sur meule de pierre	70-75	Entre 50 et 100	Non	Esentiellement blés anciens (rouge de Bordeaux, Touselle, rouge de Champagne, Barbu du Roussillon) mais aussi un peu de blés modernes + petit épeautre, grand épeautre, sarrasin, maïs, seigle, khorasan
Les deux	Les deux	NC	NC	Non	Blé tendre, Blés anciens, Petit épeautre

A qui vendez-vous vos farines bio ?	Boulangeries artisanales	Boulangeries industrielles et industries agroalimentaires	Paysans boulangers	GMS	Magasins bio sp
Boulangeries artisanales mixtes (produisant du pain bio et non bio), Boulangeries industrielles, autre meunier	1	1			
Petits boulangers artisanaux (milieu rural, four à bois, pain au levain) : 60%, en Occitanie Grosses boulangeries qui font plus de volumes en zone urbaine : 40%, dans le reste de la France (Paris et Nord) Quelques particuliers (moins de 5%)	1				
Boulangeries artisanales mixtes (produisant du pain bio et non bio), Boulangeries artisanales spécialisées bio, Grandes et Moyennes surfaces, Magasins bio spécialisés, Directement en sachet aux particuliers, Paysans boulangers (en complément de leurs productions)	1		1	1	1

Annexe 9 : Extraits du tableur Excel ayant servi à l'analyse des enquêtes auprès des boulangers bio d'Occitanie

Quel est votre chiffre d'affaires total sur votre activité boulangerie en 2022 ?	CA 2022	Votre structure est-elle spécialisée dans la bio ?	Quelle part représente la bio dans votre chiffre d'affaires (en pourcentage) ?	Part de la bio	Est-ce que vous vous identifiez plutôt comme :	Quelle quantité de farine de blé bio avez-vous panifié en 2022 ? (en tonnes)	Quantité de farine panifiée	Volumes panifiés
800000	Entre 500 000 et 1 million	Oui je ne produis que des pains bio	100%	100	Une boulangerie artisanale	12tonnes	Entre 10 et 25 tonnes	Moins de 25 tonnes
250000	Entre 100 000 et 500 000	Non, j'ai une gamme mixte avec des pains bio et des pains non bio	40	Entre 10 et 49%	Une boulangerie artisanale	7	Moins de 10 tonnes	Moins de 25 tonnes
61 000€	Entre 50 000 et 100 000	Oui je ne produis que des pains bio	100%	100	Une boulangerie artisanale	3 t env	Moins de 10 tonnes	Moins de 25 tonnes
67000	Entre 50 000 et 100 000	Oui je ne produis que des pains bio	100	100	Un fournil dont l'essentiel des ventes se fait à l'extérieur	8	Moins de 10 tonnes	Moins de 25 tonnes
180 000 - 190 000 €	Entre 100 000 et 500 000	Oui je ne produis que des pains bio	100	100	Boulangerie artisanale	14	Entre 10 et 25 tonnes	Moins de 25 tonnes

Qui sont vos fournisseurs de farines de blé tendre bio ?	Fournisseurs	Est-ce que vos fournisseurs de farines sont en Occitanie ?	Origine des fournisseurs	Quelle est l'origine des blés bio des farines que vous achetez ? (indiquez la part en % de la quantité totale panifiée, pour chaque origine) [Occitanie]	Origine Occitanie	Quelle est l'origine des blés bio des farines que vous achetez ? (indiquez la part en % de la quantité totale panifiée, pour chaque origine) [Reste de la France]	Quelle est l'origine des blés bio des farines que vous achetez ? (indiquez la part en % de la quantité totale panifiée, pour chaque origine) [Importations de l'étranger]
Paysans meuniers	Uniquement paysans meuniers	Oui, tous mes fournisseurs sont basés en Occitanie	Tous en Occitanie	90-100 %	100	0%	0%
Minoteries privées	Uniquement minoteries privées	Oui, certains de mes fournisseurs sont en Occitanie	Une partie en Occitanie	1-10 %	1-10%	75-90 %	0%
Minoteries privées	Uniquement minoteries privées	Oui, tous mes fournisseurs sont basés en Occitanie	Tous en Occitanie	90-100 %	90-100%	0%	Je ne sais pas
Minoteries privées	Uniquement minoteries privées	Oui, tous mes fournisseurs sont basés en Occitanie	Tous en Occitanie	90-100 %	90-100%	1-10 %	1-10 %
Minoteries privées : Marty pour le blé bio	Uniquement minoteries privées	Oui, une partie de mes fournisseurs de farine sont basés en Occitanie (pour le blé c'est la totalité)	Une partie en Occitanie	Je ne sais pas pas mais probablement 100	100	0	0

A qui vendez-vous vos pains bio ?	Débouchés	Vente directe à des particuliers (en boulangerie, sur les marchés)	Magasins bio spécialisés et autres (magasins de producteurs, groupements d'achat)	Magasins bio spécialisés	Epiceries locales / Magasins de producteurs / groupements d'achats	GMS	GMS / Epiceries locales	RHD (collectivités et res
Vente directe à des particuliers (en boulangerie, sur les marchés...), à des magasins bio spécialisés	B to C	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
Vente directe à des particuliers (en boulangerie, sur les marchés...)	B to C	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Vente directe à des particuliers (en boulangerie, sur les marchés...), à des acteurs de la restauration collective	B to C	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Oui
Vente directe à des particuliers (en boulangerie, sur les marchés...), à des magasins bio spécialisés, Epiceries locales	B to B	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Non
2 marchés par semaine : 70% Magasins spécialisés bio Epicerie de village Grossiste de fruits et légumes = 5 revendeurs qui représentent les 30% restants	B to C	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Non

A quels acteurs de la restauration collective vendez-vous votre pain bio ?	Acteurs de la restauration collective	Selon vous quels sont les freins pour fournir la restauration collective avec vos pains bio ?	Une offre inadaptée à la demande (type et format du pain)	Des prix pas assez rémunérateurs	Des volumes demandés par les établissements trop importants	Une complexité administrative
Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective	Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective	Une logistique difficile pour fournir les établissements de restauration collective, Des prix pas assez rémunérateurs		1		
Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective	Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective	Une logistique difficile pour fournir les établissements de restauration collective, Des prix pas assez rémunérateurs, Des volumes demandés par les établissements trop importants, Une offre inadaptée à la demande (type	1	1	1	
Directement aux responsables du site de restauration collective	Directement aux responsables du site de restauration collective	Une logistique difficile pour fournir les établissements de restauration collective, Des fonctionnements rarement compatibles				
Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective	Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective	Une offre inadaptée à la demande (type et format du pain)	1			
Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective	Aucun, je ne travaille pas avec la restauration collective	Gros frein au niveau du budget, seraient prêts à faire un effort au niveau des prix pour mieux satisfaire les besoins de la restauration collective mais ne peuvent pas vendre à perte non plus. + contrainte de les livrer qu'une fois par semaine parce qu'ils ne cuisent pas leurs pains tous les jours, donc pas de pain frais tous les jours.		1		

Quelles difficultés rencontrez vous dans vos activités de production de pain bio ?	Aucune difficulté	Difficultés relationnelles / manque de collaboration	Difficultés d'embauche / difficultés administratives	Processus de production / difficultés logistiques	Coûts de production
Difficultés de vente, Difficultés au niveau des coûts de production (inflation, énergie,...)	Non	Non	Non	Non	Oui
Aucune	Oui	Non	Non	Non	Non
Aucune	Oui	Non	Non	Non	Non
Aucune	Oui	Non	Non	Non	Non
Pas de difficultés particulières à part une crainte sur le coût de l'électricité	Non	Non	Non	Non	Oui

En bleu : les colonnes avec les données originelles

En orange : les colonnes avec les données catégorisées pour l'analyse

Annexe 10 : Etat des lieux de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie

Pour réaliser cet état des lieux on s'intéresse à la campagne 2021-2022, s'étendant du 1^{er} juillet 2021 au 30 juin 2022.

I / Production de blé tendre bio en Occitanie

L'assolement en Occitanie en 2021 comprenait 90 996 hectares de céréales bio, dont **36 243 hectares** de blé tendre (Commission Filière Grandes Cultures, juin 2022).

4821 exploitations de grandes cultures bio sont présentes sur le territoire, dont **4364 produisant des céréales bio** (Agence Bio 2021). La répartition des exploitations et des surfaces n'est pas équitable sur tout le territoire régional, le Gers concentre à lui seul 44% des surfaces de grandes cultures bio de la région (Figure 1).

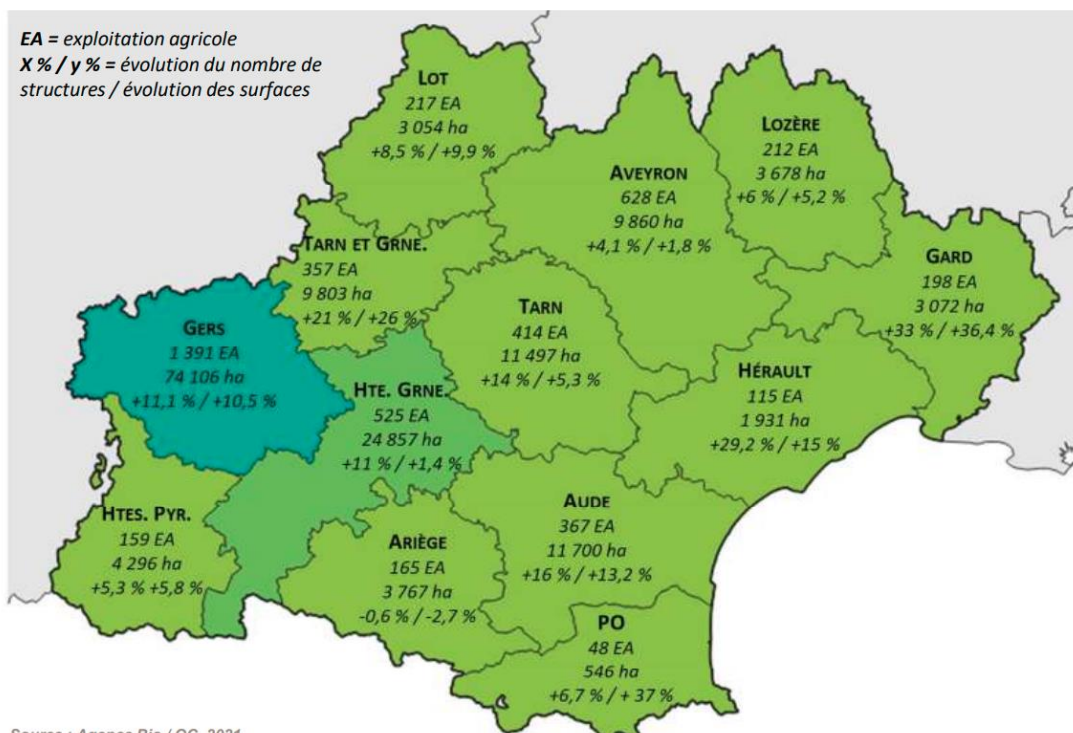


Figure 1 : Répartition des surfaces et du nombre de producteurs de grandes cultures bio en Occitanie selon les départements (Source : Les chiffres clés de la bio d'Occitanie, Observatoire régional de l'Agriculture Biologique, 2021)

L'enquête auprès des coopératives a permis de faire une moyenne des rendements de blé tendre bio dans la région. 6 coopératives ont indiqué les rendements observés sur les campagnes 2021-2022 ou 2022-2023 et on obtient une moyenne d'environ **25 quintaux de blé tendre bio par hectare**.

Ainsi, la production de blé tendre bio sur la campagne 2021-2022 en Occitanie est estimée à **90 000 tonnes**.

II/ La collecte de blé tendre bio en Occitanie et les débouchés

Au total ce sont 65 collecteurs bio qui ont été identifiés sur le territoire : 10 coopératives et 55 négociants dont une dizaine de moulins qui collectent en direct. Mes entretiens avec les expertes de FranceAgriMer et de La Coopération Agricole m'ont permis de quantifier les flux de collecte. La collecte de blé tendre bio sur la campagne 2021-2022 s'élève à **65 657 tonnes** (FranceAgriMer, 2022), soit moins que la production totale

chiffrée précédemment à 90 000 tonnes. Cela s'explique sans doute en partie par de l'autoconsommation chez les producteurs, soit pour l'alimentation animale des élevages, soit par des transformations à la ferme par les paysans meuniers et les paysans boulangers. La part de collecte par les négociants est estimée à 18% au niveau régional, elle peut donc être estimée à **11 800 tonnes** (FAM 2022). Du côté des coopératives, la collecte sur la campagne 2021-2022 est de **44 400 tonnes**. Là encore, on constate un écart entre la collecte totale et la somme de la collecte par les négociants et par les coopératives. Cette différence peut s'expliquer par la différence des sources d'informations : l'une est calculée par FranceAgriMer tandis que l'autre par La Coopération Agricole. La collecte par les coopératives est peut-être un peu sous-estimée. En effet, cette donnée repose sur une enquête réalisée par La Coopération Agricole chaque année auprès des coopératives régionales bio. Or sur la campagne 2021-2022, il manquait quelques répondants, essentiellement des petites coopératives dont la collecte ne devrait pas dépasser les 4000 tonnes d'après la responsable de la structuration des filières bio chez La Coopération Agricole.

En tout cas, on peut remarquer que malgré leur nombre plus faible, les coopératives collectent une grosse majorité du blé bio en Occitanie. Ainsi, les débouchés du blé bio ont été étudiés de manière plus approfondie pour les coopératives que pour les négociants.

Du côté des négociants, la seule information recueillie est le pourcentage de déclassement du blé bio collecté vers l'alimentation animale : ce déclassement serait d'environ 11%, soit 1 300 tonnes (FAM, 2022). Je n'ai pas pu obtenir d'autres détails et n'ai donc pas le détail des autres débouchés.

Du côté des coopératives, les parts allouées à chaque débouché ont été approfondies via l'enquête internet, qui a obtenu 7 réponses. En prenant le compte du poids de chacune des coopératives dans la collecte de blé tendre bio régional j'ai calculé la part de chacun des débouchés, récapitulées dans le tableau 1 :

Tableau 1 : Part de chacun des débouchés de la collecte de blé tendre bio par les coopératives d'Occitanie (7 répondants)

Canal de commercialisation	Part sur la collecte régionale
Vente à des meuniers en Occitanie	~25%
Vente à des meuniers hors Occitanie (France)	~45%
Exportations de blé meunier	~0%
Déclassement vers l'alimentation animale (qualité + surplus d'offre)	~27%
Vente du blé fourrager en France	~15%
Exportations du blé fourrager	~12%
Autres utilisations	~2%

Ainsi, on remarque que les exportations de blé tendre bio ne concerne que du blé à destination de l'alimentation animale. Le blé meunier reste en France, mais part tout de même en bonne partie dans les autres régions françaises. Seulement 25% du blé bio collecté est utilisé par les meuniers d'Occitanie, ce qui n'est pas étonnant au vu de l'explosion de la production par rapport à la demande du secteur de la meunerie régionale. Le déclassement vers l'alimentation animale est estimé à 27%, non pas uniquement pour des problèmes de qualité mais bien parce qu'il y a un surplus de l'offre par rapport à la demande en meunerie. Ainsi les coopératives qui ont des collectes plus importantes ont des parts de déclassement plus élevées que les autres. En effet, étant donné l'importance de leur collecte, elles sont obligées de trouver d'autres débouchés pour écouler tous leurs stocks. Toutefois, il est à noter que pour deux des coopératives les plus importantes de la région, les chiffres utilisés sont ceux de la campagne 2022-2023, qui a été une campagne avec une collecte plus importante qu'en 2021-2022. Ainsi, les parts de déclassement sur cette campagne sont peut-être d'autant plus importantes qu'en 2021, ce qui fausse peut-être un peu la moyenne obtenue sur le déclassement animal. Malgré cela, l'entretien mené avec un membre d'une coopérative régionale m'a permis de comprendre que la capacité de vente maximale en meunerie régionale était bien inférieure à leur collecte, et qu'il s'agissait de la raison principale de l'augmentation des ventes en blé fourrager. D'ailleurs, cette coopérative a même fait évoluer leur cahier des charges de déclassement vers des caractéristiques plus

strictes puisque l'offre est plus importante : pour un déclassement en dessous de 9% de protéines ou à moins de 72 en poids spécifique auparavant, aujourd'hui on passe à un déclassement pour moins de 10% de protéines ou moins de 74 en poids spécifique. Même sans s'intéresser à la qualité du blé, aujourd'hui un lot de blé bio passe automatiquement en fourrager dès qu'il y a un petit problème logistique, sur le triage par exemple.

III/ Le secteur de la meunerie bio en Occitanie

Lors de la phase de listing des acteurs de la meunerie biologique d'Occitanie, j'ai pu recenser 21 minoteries privées, 6 moulins associatifs ou de type patrimonial, et une cinquantaine de paysans meuniers. A noter, que certains de ces chiffres sont des approximations, en particulier pour les paysans meuniers qui ne sont pas faciles à recenser car il faut faire la différence entre les producteurs de céréales qui vendent de la farine mais qui sous-traitent l'opération à un meunier et les producteurs de céréales qui produisent eux-mêmes leur farine. Ainsi, 50 paysans meuniers est le chiffre minimal de ce type d'acteurs sur la région Occitanie car c'est le chiffre des acteurs que j'ai réellement recensés et pour lesquels j'ai pu vérifier qu'ils produisaient eux-mêmes leur farine. Il se peut donc que ce chiffre soit sous-estimé par rapport à la réalité. On peut voir la répartition des différents acteurs sur le territoire régional sur la figure 2 ci-dessous.

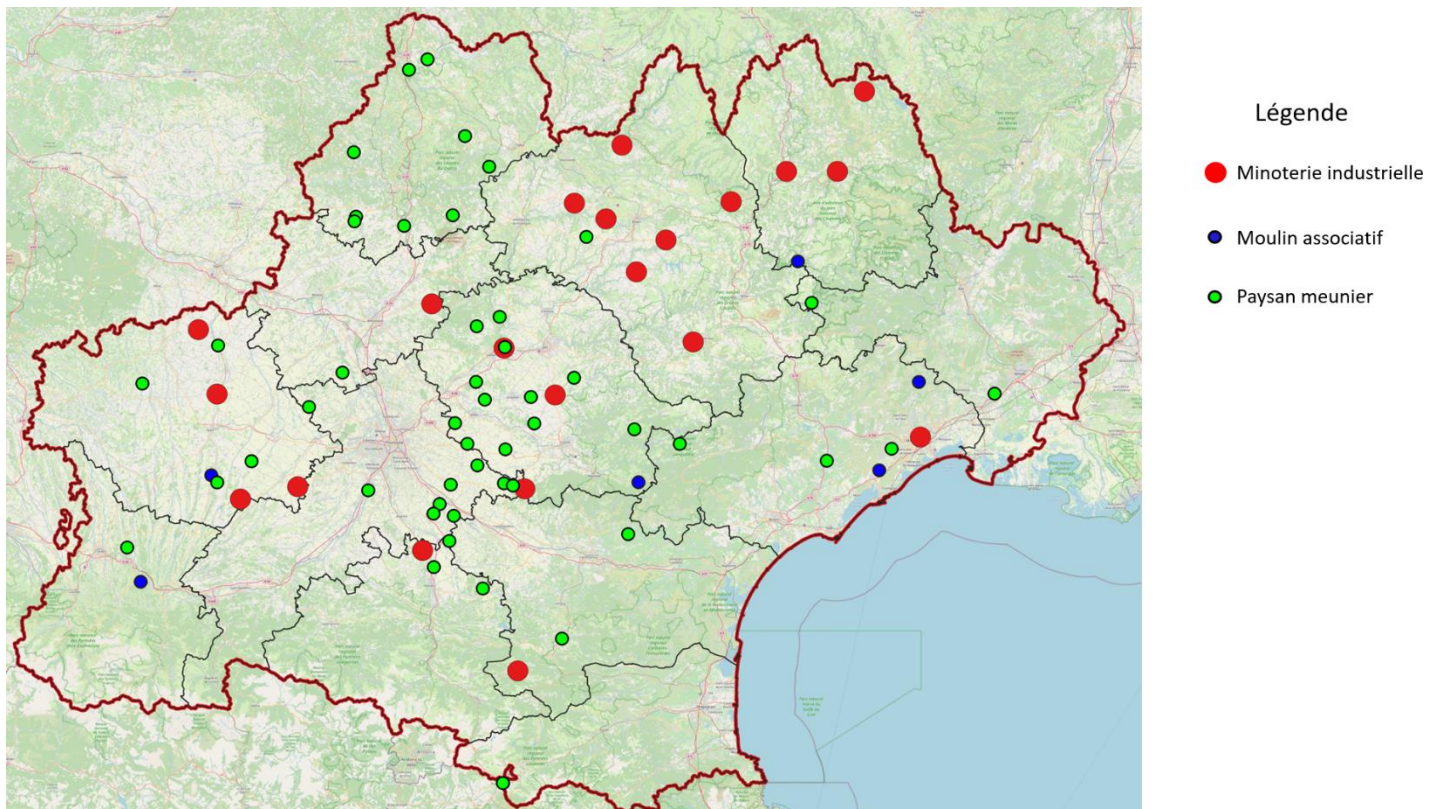


Figure 2 : Carte des meuniers bio présents en Occitanie (Source : réalisation de l'auteure via QGIS)

En comparant avec la figure 1 précédente, on remarque que les minoteries privées se concentrent dans les départements qui ont le plus de grandes cultures bio. Cela paraît assez logique selon la théorie des avantages comparatifs de Ricardo : chaque territoire se spécialise dans ce pour quoi il est comparativement le plus performant (D.Ricardo, 1817). Sur les territoires du Gers, de l'Aveyron, du Tarn, il y a une production de céréales assez importantes par rapport à certains autres départements limitrophes. Il s'agit donc d'un avantage comparatif et ces territoires ont pu développer la transformation des céréales en farine pour se spécialiser sur cette filière céréales-farine-pain.

On remarque de plus que l'Aveyron concentre de nombreuses minoteries privées : on en compte 7 rien que sur ce territoire départemental. Beaucoup de ces minoteries privées d'Aveyron sont des moulins historiques. Plusieurs d'entre eux étaient situés au départ au bord d'une rivière Aveyronnaise (l'Aveyron ou un de ses affluents) et fonctionnaient donc avec l'énergie hydraulique. Certains ont aujourd'hui été relocalisés et mécanisés et tous fonctionnent aujourd'hui à l'électricité. Mais on peut se demander si la capacité hydraulique du territoire ne représentait pas à l'époque un avantage par rapport aux autres territoires, menant ainsi à une spécialisation de l'Aveyron vers la meunerie, qui s'est pérennisée dans le temps jusqu'à aujourd'hui.

En termes de production, les meuniers bio d'Occitanie ont écrasé **11 680 tonnes de blé bio** pour produire **10 000 tonnes de farine** sur la campagne 2021-2022 (calcul d'après les données de FranceAgriMer, 2022).

Du côté des paysans meuniers, les données récoltées au travers des enquêtes ont permis d'estimer une production aux alentours de 15 tonnes de blé bio par paysan (pouvant varier d'un paysan à l'autre, mais c'est une moyenne). Ainsi, pour une cinquantaine de paysans meuniers présents en région, on peut estimer à **750 tonnes la quantité de blé bio écrasé** par ces acteurs, avec environ **500 tonnes de farine** produites, ce qui représente environ 3.6% de l'écrasement de blé bio en région. Les paysans meuniers prennent donc une part non négligeable de la production de farine de blé bio en Occitanie.

IV/ Le secteur de la boulangerie bio en Occitanie

Mon recensement sur le secteur de la boulangerie biologique en Occitanie a permis de recenser 125 boulangeries artisanales, dont environ 75 non mixtes, 8 boulangeries industrielles et une centaine de paysans meuniers boulangers.

Comme expliqué dans la partie méthodologie du mémoire, le listing boulanger n'est pas complet, la totalité des acteurs n'a pas pu être étudiée en détails pour avoir un listing exhaustif. Ainsi, de la même manière que pour les paysans meuniers, le chiffre des paysans boulangers représente le minimum des acteurs présents sur le territoire, mais il est possible qu'il soit sous-estimé. Les boulangeries artisanales, et en particulier les mixtes, sont sans aucun doute sous-estimées. Ainsi sur le listing ORAB, ce sont encore environ 170 boulangeries qui apparaissent dans la catégorie boulangerie artisanale mais pour lesquelles aucune vérifications n'ont été faites (qui apparaissent donc en « non déterminé » sur la figure 3 ci-dessous).

Au total, on aurait donc environ 400 acteurs de la boulangerie bio en Occitanie, avec 295 boulangeries artisanales, 8 boulangeries industrielles et une centaine de paysans boulangers. La répartition de ces acteurs sur le territoire est visible sur la carte en figure 3.

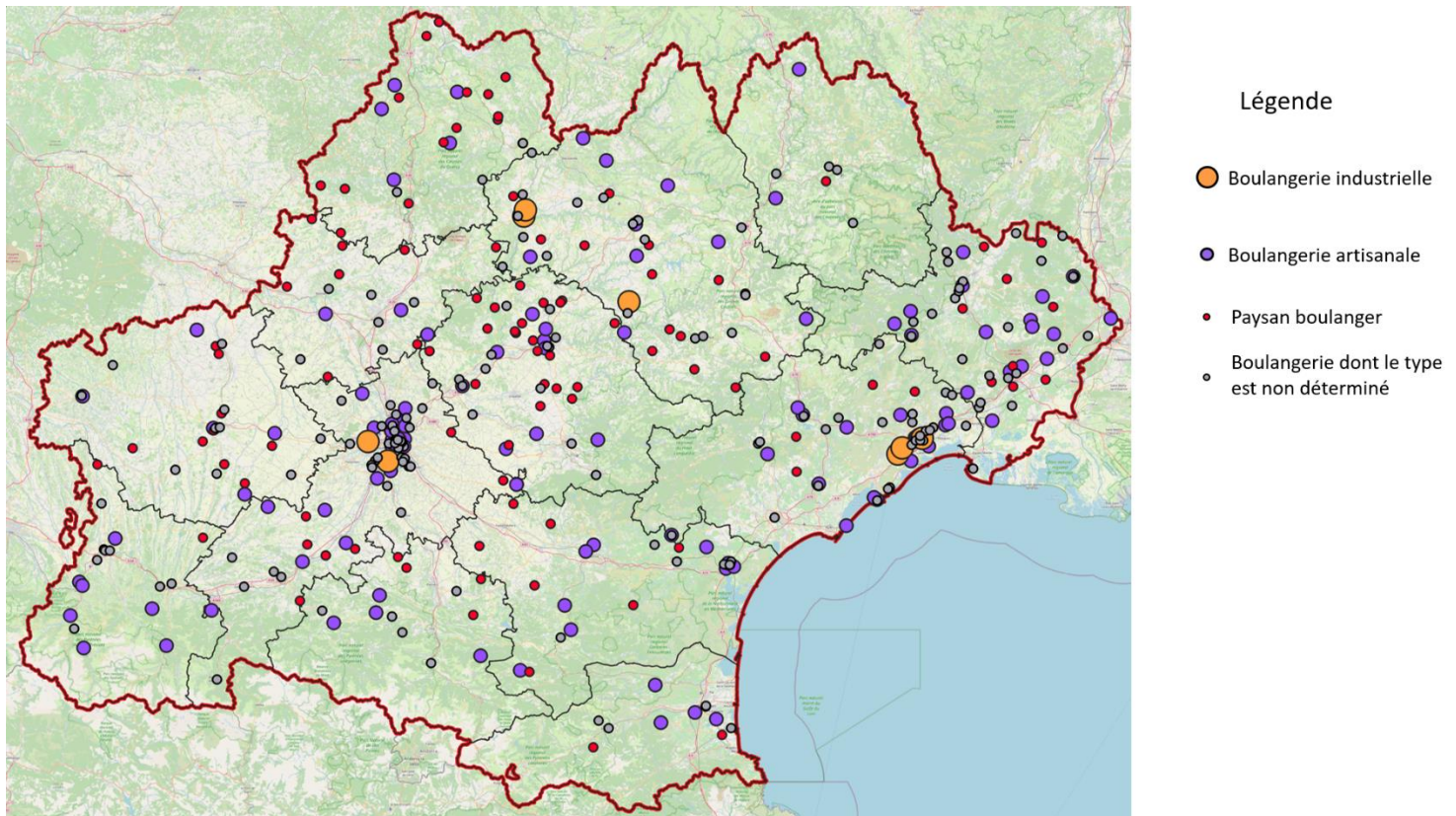


Figure 3 : Carte des boulangers bio présents en Occitanie (Source : réalisation de l'auteure via QGIS)

On remarque une densité inégale des boulangeries bio sur le territoire : les métropoles de la région concentrent un grand nombre d'acteurs, tandis que certains territoires ruraux sont peu dotés en boulangeries bio.

D'après les données de FranceAgriMer, les débouchés principaux des meuniers d'Occitanie sont les boulangeries artisanales avec 3 850 tonnes de farines vendues, puis les boulangeries industrielles avec 2 390 tonnes. 1 200 tonnes sont cédées à d'autres moulins, 270 tonnes utilisées en ateliers de GMS, 270 tonnes vendues en sachets, 560 tonnes d'exportations et le reste pour diverses utilisations telles que l'utilisation par les industries alimentaires, par les fabricants de mixes ou de pré-mixes, par des négociants en farine, des freintes, etc. En revanche, nous n'avons pas à disposition le détail des clients présents en région Occitanie et des clients présents dans le reste de la France.

Du côté des paysans boulangers, avec une moyenne de production de 15 tonnes de blé bio tendre, on peut estimer à 1 500 tonnes l'utilisation de blé par cette filière pour produire de la farine puis du pain, soit environ 11% de la totalité du blé bio écrasé en région. Ainsi, là encore, c'est une sous-filière qui n'est pas négligeable par rapport au poids total de la filière régionale.

Annexe 11 : Tableau récapitulatif des enjeux rencontrés par les meuniers bio régionaux et les leviers envisagés pour y répondre

Les enquêtes ont permis de montrer que les enjeux rencontrés ne sont pas forcément les mêmes selon les types d'acteurs, ni les leviers envisagés pour y répondre. Cette annexe va donc s'attacher à synthétiser les problématiques et au contraire les leviers à enclencher pour y répondre pour chaque type d'acteur de la meunerie.

Synthèse des principaux enjeux rencontrés et solutions envisagées par chaque type d'acteur

Type d'acteur	Principaux freins rencontrés par chaque type d'acteur	Principaux leviers à enclencher pour redynamiser la filière
Minoterie privée	<ul style="list-style-type: none"> • Difficultés pour trouver des débouchés de vente. • Beaucoup soulignent un manque d'investissements du côté des boulangers : « les boulangers sont très individualistes », ça leur semble compliqué de motiver les boulangers à prendre part à des démarches collectives • Coûts de production en augmentation avec l'inflation • Un consentement à payer de la part des clients assez faible • Concurrence : avec les gros moulins qui investissent dans les boulangeries, et avec les paysans boulangers qui n'ont pas les mêmes réglementations 	<ul style="list-style-type: none"> • La plupart évoque une nécessité d'une meilleure communication sur la bio : relancer la confiance des consommateurs en ce label, au milieu de tous les autres labels qui émergent • Communication sur les filières locales en panification, refaire le lien jusqu'à l'amont de la filière • L'un d'entre eux explique que la communication doit se faire au niveau des consommateurs pour que ce soit eux ensuite qui incitent leurs boulangers à faire du pain bio • Booster la demande au niveau des artisans boulangers • Levier important de la restauration collective • Place des meuniers dans la filière : intermédiaire entre deux mondes, celui des producteurs et celui des boulangers → donne un rôle central dans la filière. • L'un d'entre eux évoque un potentiel effet positif de la chute des prix du blé bio car cela peut permettre de démocratiser la consommation en rendant le pain bio plus accessible économiquement
Moulin associatif	<ul style="list-style-type: none"> • 2 d'entre eux évoquent une offre insuffisante en blé bio • Difficulté à se rémunérer et donc à pérenniser l'activité dans le temps, • L'un d'eux ressent une « concurrence » des paysans meuniers boulangers qui n'ont pas 	<ul style="list-style-type: none"> • Communication, sur les modes de production et sur le label bio • Installation de plus de producteurs de céréales en local pour développer des filières de proximité • Réflexion autour de la qualité des farines (sanitaire, gustative, environnementale) :

	la même réglementation, et des gros producteurs.	<p>importance de communiquer dessus et de favoriser la qualité de proximité avant la quantité</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'un d'eux souligne un effort important des jeunes générations à aller vers une alimentation de qualité
Paysan meunier	<ul style="list-style-type: none"> • Difficultés pour trouver des débouchés de vente, notamment pour deux d'entre eux en phase de démarrage d'activité • Contraintes de la production et de la récolte : aléas climatiques, gestion stockage, tri 	<ul style="list-style-type: none"> • Formation des boulangers artisanaux • Utilisation de marque collective pour faciliter la vente • Communication • Partage d'informations, formations • Faire respecter les engagements de l'Etat vis-à-vis de la restauration collective • Travailler en collaboration avec un boulanger pour approvisionner la restauration collective

Annexe 12 : Tableau récapitulatif des enjeux rencontrés par les boulangers bio régionaux et les leviers envisagés pour y répondre

Synthèse des principaux enjeux et solutions envisagées rencontrés par chaque type d'acteur de la boulangerie

Type d'acteur	Principaux freins rencontrés par chaque type d'acteur	Principaux leviers à enclencher pour redynamiser la filière
Boulangerie artisanale	<ul style="list-style-type: none"> • Difficultés pour trouver et maintenir des débouchés de vente • Coûts de production trop élevés (énergie) • Prix des pains bio : frein pour les consommateurs • Méfiance croissante des consommateurs vis-à-vis de la bio • Difficulté de réunir un ensemble d'acteurs de la filière vers un objectif commun 	<ul style="list-style-type: none"> • La plupart insiste sur la communication sur le label bio • Communication sur les bienfaits santé du pain bio au levain pour encourager les changements d'habitudes de consommation • Meilleure mise en relation et intégration de tous les acteurs de la filière, importance de la collaboration, notamment pour une communication complète aux consommateurs (depuis les modes de production du blé, jusqu'à la fabrication du pain, en passant par la mouture de la farine) • Importance des boulangers dans la communication : « les boulangers sont au premier rang du consommateur donc ils ont un rôle de communication encore plus important » • Importance de ne pas miser sur la bio mais aussi sur la qualité, le local. Le local semble plus important pour le consommateur que la bio aujourd'hui • Augmenter la visibilité des petites boulangeries artisanales spécialisées bio • Limiter l'industrialisation et favoriser les échanges d'humain à humain • Nécessité d'avoir moins de petits labels pour converger vers le label bio et éviter la perte de repères des consommateurs
Boulangerie intermédiaire	<ul style="list-style-type: none"> • Coûts de production trop élevés (énergie), pas de soutien de l'Etat • Pour certains il y a une « concurrence » des paysans boulangers : notamment sur le débouché des magasins bio, mais aussi parce qu'ils ne sont pas 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessité d'une meilleure collaboration entre tous les acteurs de la filière : peut-être en passant par plus d'accompagnement des structures du secteur bio comme les associations et les organismes certificateurs

	<p>soumis aux mêmes réglementations donc il y a un risque d'un travail mal fait qui peut entacher l'image de la profession</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concurrence avec la GMS et les boulangeries industrielles : « même les boulangeries conventionnelles commencent à faire de la bio, les gens voient que c'est la mode et hop on y va » • Pour certains des acteurs, les pains bio « copié-collé » des pains conventionnels desservent la filière car ils n'ont pas les bienfaits des pains bio au levain • Difficultés à créer de la collaboration entre les acteurs de la filière : « les acteurs de la filière ne sont pas forcément dans un jeu collectif, chacun mène sa barque » • Difficultés logistiques : foncier trop cher pour acheter des locaux, pénurie de boulangers au vu de la dureté du métier 	<ul style="list-style-type: none"> • Communication sur la bio, sur le prix du pain (communiquer sur le prix au kilo pour montrer que ce n'est pas toujours plus cher que du pain classique), sur les intérêts nutritionnels du pain bio • Communication sur une filière Occitane : à faire en collaboration entre tous les maillons de la filière • Pour l'un des acteurs, il n'y a pas de frein sur le prix du pain bio car ce n'est pas un produit très cher de base « on n'est pas non plus sur des produits de luxe » • Nécessité de jouer sur le débouché de la restauration collective « le salut vient principalement de la restauration collective quotidienne : ce débouché devra être exploité d'une manière ou d'une autre » • Meilleure visibilité, considération et soutien de l'Etat
Boulangerie industrielle	<ul style="list-style-type: none"> • Difficultés pour trouver et maintenir des débouchés de vente • Coûts de production trop élevés (énergie) • Prix des pains bio : frein pour les consommateurs, encore plus vrai pour les boulangeries mixtes qui proposent donc d'autres offres. Les autres gammes sont préférées aux dépens de la bio • Concurrence avec les boulangeries industrielles qui importent des farines bio d'Europe : prix non concurrentiels + perte de confiance du consommateur qui cherche le local • Craintes sur le déséquilibre offre demande qui risque de provoquer des vagues de déconversion, + craintes sur le réchauffement climatique (sécheresses) 	<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser une bio locale et limiter la perte de confiance du consommateur • Importance de collaborer avec les acteurs locaux de la filière, notamment avec les meuniers • Lobbying auprès des donneurs d'ordre pour favoriser la bio en RHD : faire respecter les règles et budget plus important • Communication auprès des responsables des cuisines centrales sur les bienfaits nutritionnels et santé du pain bio • Accompagnement des agriculteurs, notamment au niveau de la rotation annuelle de production (peuvent-ils faire autre chose que du blé tout en ayant la même rentabilité économique ?)

Paysan boulangier	<ul style="list-style-type: none"> • Majoritairement aucun problème • Mais tout de même quelques problèmes sur les débouchés • Quelques coûts de production trop élevés • Contraintes et aléas sur la production : aléas climatiques, tri, stockage, accès aux terres agricoles, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup insistent sur la pédagogie et la communication sur la bio, les pains au levain, les modes de production, les intérêts nutritionnels, la digestibilité, etc. • Certains insistent sur la nécessité de développer le débouché de la restauration collective • Aider au développement de magasins de producteurs • Globalement la nécessité de développer de nouveaux débouchés se fait sentir, certains ressentent une saturation des débouchés en vente directe • L'un d'eux évoque un accompagnement technique : suivi des pratiques, possibilité d'analyser les blés et les farines, subventionner des installations de triage et stockage, etc.
----------------------	---	--

Annexe 13 : Synthèse de l'étude sur la filière blé-farine-pain-bio à destination des opérateurs économiques de la filière

(Version 1, modifications possibles)



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



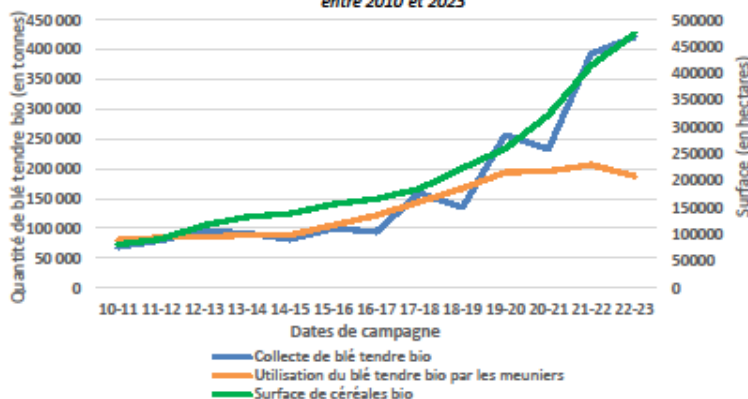
Etat des lieux et enjeux rencontrés

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.

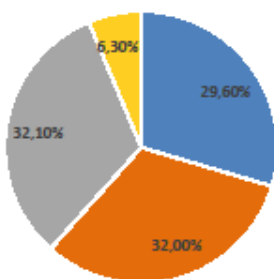
1) CONTEXTE DE LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN BIO AU NIVEAU NATIONAL

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 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 déclassés 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.



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

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 %).

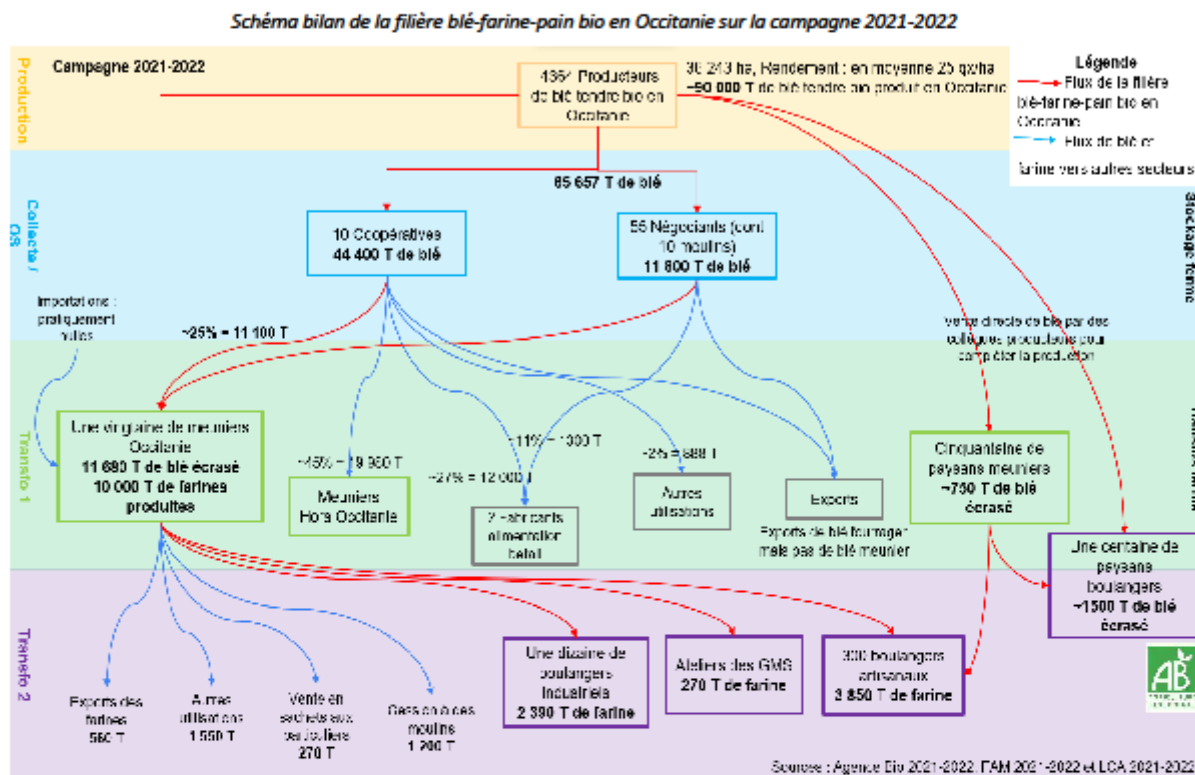
Les débouchés du secteur du pain et des pâtisseries bio se répartissent à part égale entre la grande distribution généraliste, la distribution spécialisée bio et les artisans commerçants. La vente directe, qui représente la vente de pains bio par les paysans boulangers, est beaucoup moins représentée.



interbio-occitanie.com
ocebio.fr

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.



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. On estime que 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 ce blé fourrager qui soit en partie exporté. Pour le blé meunier bio on ne constate pas d'exports. On retiendra donc que la filière blé-farine-pain bio régionale est excédentaire en blé.

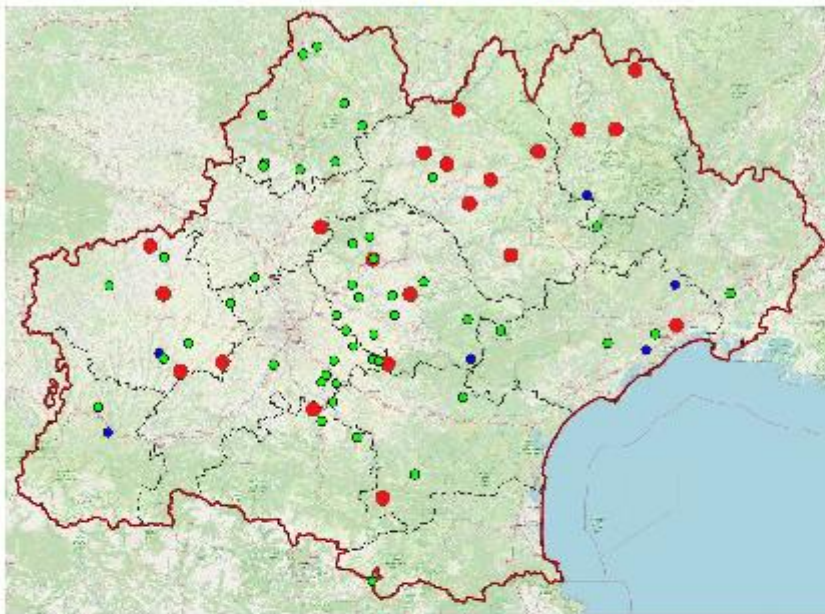
Cet état des lieux a également permis de rendre compte de l'importance des filières locales portées par les paysans meuniers et les paysans boulangers dans la filière régionale : en additionnant ces deux types d'acteurs, on estime qu'ils représentent environ 15 % du blé bio écrasé en Occitanie (environ 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.

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 donc 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

On recense 21 minoteries privées, 6 moulins associatifs ou de type patrimonial, et une estimation d'une cinquantaine de paysans meuniers. 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.

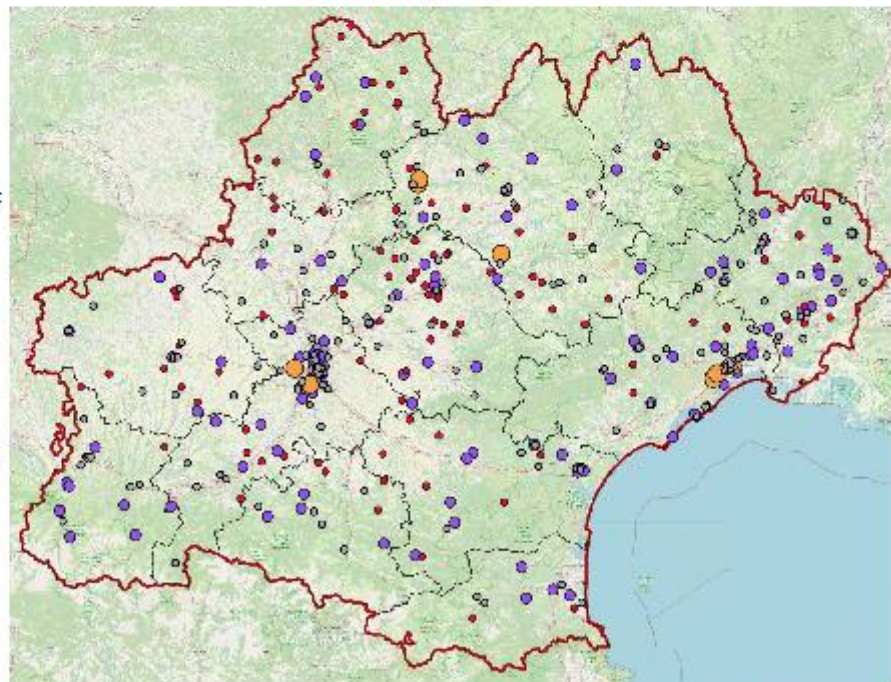
Légende

- 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.

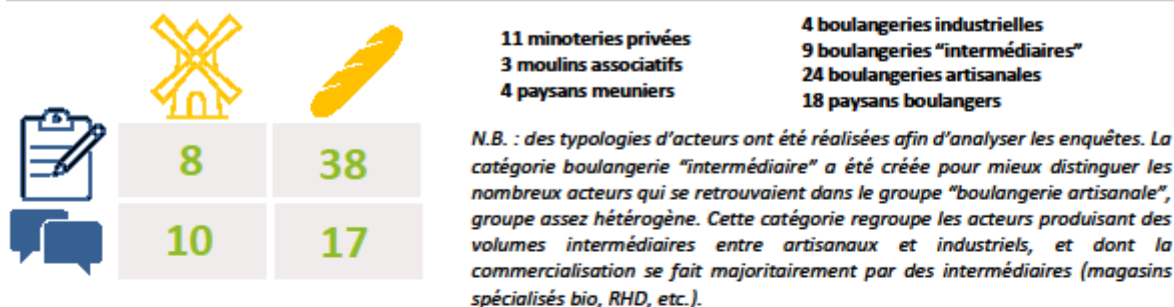
Carte des boulangers bio présents en Occitanie




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



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 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.
- 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.
- 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.



interbio-occitanie.com
ocebio.fr

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.

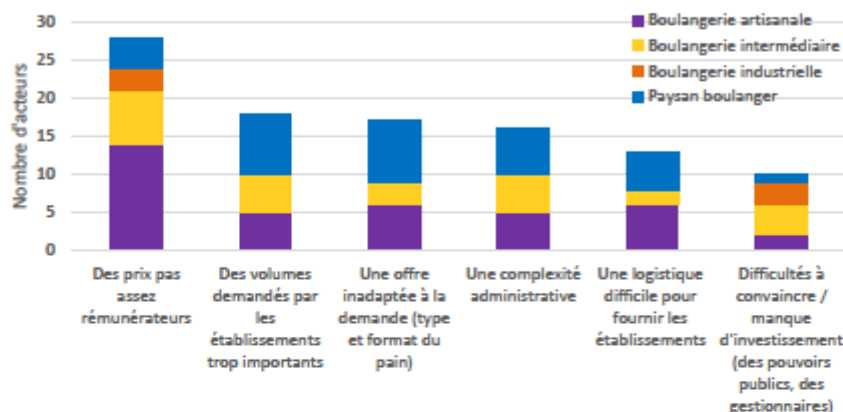
Les filières territorialisées, marquées par des relations plus collaboratives entre tous les maillons de la filière connaissent un essor important dans le paysage régional, avec des opérateurs économiques de plus en plus motivés pour créer des relations de proximité avec leurs fournisseurs ou clients. 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 Raspaillou, 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
<p>Boulangeries industrielles et intermédiaires</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 (reprise aux marchés) car souvent des boulangeries dont le débouché principal est la restauration collective <p>Boulangeries artisanales ou paysans boulangers</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Boulangeries industrielles ou intermédiaires</p> <ul style="list-style-type: none"> Des prix jugés trop chers Pour les établissements proposant un mixte bio et conventionnel : le bio est délaissé <p>Boulangeries artisanales ou paysans boulangers</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> "Ehat 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 explicite : "il a suffit d'une personne pour tout faire changer". Importance des opportunités locales en fonction des personnes en charge 	<ul style="list-style-type: none"> 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 au 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 vs. 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



interbio-occitanie.com
ocebio.fr

5

QUELLES ACTIONS PRIORITAIRES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX IDENTIFIÉS ?

Enjeux	Développer la consommation de pain bio		Assurer une bonne coordination entre les acteurs de la filière et une bonne répartition de la valeur
Objectifs	Développer les débouchés pour la farine et le pain bio	Communiquer sur la bio	Encourager la collaboration entre acteurs de la filière
<p>Actions</p>	<p>Encourager les boulangeries artisanales « conventionnelles » à se certifier bio</p> <ul style="list-style-type: none"> Accompagner et former les artisans boulangers à la production de pain bio Sensibiliser et encourager les artisans boulangers à mettre en place d'autres modes de production, à modifier leurs méthodes de travail (gestion des farines conventionnelles et bio dans un même atelier). Se rapprocher des syndicats de boulangers pour toucher un grand nombre d'acteurs à la fois, en faisant passer des supports informatifs ou en organisant des journées de formation. Ce développement doit être fait en lien avec d'autres actions visant à développer la consommation finale de pain bio pour assurer des débouchés à ces nouvelles productions de pain bio : développement en lien direct avec la restauration collective par exemple. <p>Développer le débouché de la restauration collective</p> <p>Incitations politiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> Action de lobbying auprès des élus pour augmenter les budgets accordés à la restauration collective en faveur de la bio. Sensibilisation des élus sur les bienfaits du pain bio. <p>Changements des modèles d'organisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Changements des habitudes et introduction de nouveaux types de pain :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Communiquer auprès des responsables de restauration collective sur les spécificités du pain bio afin de mieux s'y adapter et d'en comprendre les nombreux avantages <p>Etudier le fonctionnement et l'intérêt du débouché de la GMS</p> <ul style="list-style-type: none"> La GMS n'a pas été étudiée en détail dans cette étude : il pourrait être intéressant d'étudier ses différents modes de fonctionnement (fabrication de pain sur place ou points chauds recevant des pains pré-cuits congelés) et son potentiel vis-à-vis du pain bio 	<ul style="list-style-type: none"> Sensibiliser les consommateurs à la bio : nécessité d'explicitier le cahier des charges et de redonner confiance 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 ? 	<ul style="list-style-type: none"> 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 Accompagner et encourager le développement de filières territorialisées et commerce équitable Contractualisation : Il pourrait être intéressant de créer des contrats entre agriculteurs et coopératives qui fixent les volumes de blé bio qui doivent être produits sur la campagne, et des prix justes auxquels ils seront achetés.

Financé par :



Document réalisé dans le cadre du stage de fin d'étude d'Isia Talon, étudiante ingénieure agronome de l'Institut Agro Montpellier, co-encadrée 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 Auzeville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex
 contact@interbio-occitanie.com - Tél. 05 61 75 42 84
<http://www.interbio-occitanie.com>



Crédits photos : Pixabay, Isia Talon

interbio-occitanie.com
 ocebio.fr

Annexe 14 : Focus sur le fonctionnement de la GMS et des chaînes de boulangeries industrielles vis-à-vis du pain bio en Occitanie

En Occitanie, ce sont environ 122 GMS certifiées bio pour une production de pain présentes sur le listing ORAB. Ces GMS peuvent avoir deux modes de fonctionnement différents :

- Les magasins tout farine, qui assurent toute la fabrication du pain
- Les terminaux de cuisson qui se fournissent en pâtons précuits congelés

Il est difficile de savoir combien font partie de la première catégorie et combien de la deuxième mais il semblerait que le plus gros des volumes de pain est réalisé par les industriels pour les GMS. Ainsi, le modèle terminal de cuisson serait majoritaire. De plus, ce serait le plus souvent les hypermarchés qui transformeraient eux-mêmes la farine pour produire leur propre pain bio (aux dires d'un meunier enquêté). Si l'on s'intéresse aux boulangeries industrielles fournissant les pains bio des GMS, on remarque qu'il s'agit majoritairement d'acteurs nationaux qui produisent des gros volumes et concentrent donc les parts de marché. Il semble qu'on ait peu d'acteurs de ce type présents en région. En effet, on constate des regroupements de sociétés qui fonctionnent souvent sur le modèle suivant : plusieurs fournils présents partout en France et un des fournils est certifié et spécialisé bio. C'est ce fournil qui est chargé de la production bio puis les pains sont envoyés partout en France. C'est ce qu'il s'est passé en région puisque l'une des boulangeries industrielles avait obtenu la certification bio, puis un regroupement avec d'autres sociétés de boulangeries industrielles a eu lieu et aujourd'hui la production de pain bio a été mutée vers une autre structure hors région.

Voir ci-dessous la liste de certaines boulangeries industrielles fournissant la GMS recensées :

- Bionatis : ne font que du pain pré-cuit congelé. ([Bionatis | Fabricant français | Pains précuits et snacking Biologiques](#))
- Brio'Gel ([Fournisseur de pain surgelé des GMS et boulangeries - Briogel](#))
- La boulangère & co ([La Boulangère & Co veut être le trublion du pain en GMS \(Isa-conso.fr\)](#))
- Biofournil : sur le bio, Carrefour semble travailler avec des coopératives, notamment Agribio Union, une minoterie et Biofournil pour la fabrication du pain. Cela concerne quatre références de pains Bio : la boule bio, la baguette, le pain complet et le pain céréales. Biofournil produit des pains bio au levain cuits ou longue conservation. Fournisseur de nombreux magasins de la GMS : drive, hypermarchés, monoprix, magasins bio, supermarchés ([Biofournil, leader du pain bio au levain rejoint le Groupe Cavac - Cavac \(coop-cavac.fr\)](#))
- Bridor : en bio que des précuits ([Pains | Bridor](#))

Un autre type d'acteur faisant du pain bio est également présent en région : les chaînes boulangères. Seule la mie câline semble apparaître sur le listing de l'ORAB et donc proposer des gammes de pain bio. Le fonctionnement semble assez similaire à la GMS, avec une usine qui centralise la production et qui redistribue ensuite dans les différents magasins.

Annexe 15 : Tableau récapitulatif des filières blé-farine-pain/biscuits/pâtes bio territorialisées recensées en Occitanie et de leurs principales caractéristiques

Nom de la filière	Type de collectif	Date de création	Mixité AB	Qui est à l'initiative ?	Gouvernance actuelle	Poids de la filière (Nombre et diversité d'acteurs impliqués, + volumes)	Emprise géographique	Type de production	Quelles discussions ? Et sous quelles formes ?	Formalisation des relations de coopération	Commercialisation de la production
Flor de Peira	Association loi 1901 (en 2018)	2012	Non	Boulangers bio souhaitant relocaliser leurs approvisionnements et céréaliers transformant leurs céréales à la ferme	Association avec Conseil d'Administration Animation par des salariés du Biocivam 11, de la CDA du Tarn et Bio Ariège Garonne Partenariats avec l'INRA Montpellier, groupe local de la mention Nature et progrès et la région dans le cadre d'un GIEE	Une dizaine de paysans meuniers ~500 tonnes de farine	3 départements : Aude, Haute-Garonne, Tarn	Blés anciens majoritairement mais aussi modernes Mouture sur meule de pierre	Discussion autour des objectifs, des pratiques de production, de la marque pour élaborer la charte. Processus de co-production, de connaissance et d'apprentissage des membres du collectif dans un objectif d'amélioration continue des pratiques Echanges et dons de semences, notamment lors de problèmes climatiques	Charte qui fixe les objectifs communs : fédérer les paysans meuniers utilisant la mouture sur meule de pierre, T80 minimum et sans additifs. Système participatif de garantie : vérification du respect de la charte par les membres du collectif pour obtenir le label.	Marque collective Flor de Peira qui garantit la provenance et le respect de certaines pratiques. Marché régional, boulangers artisanaux, restaurateurs, Biocop, AMAP et autres groupements d'achat + vente directe sur les marchés
La Méjeanette	Association loi 1901 Farine de Méjean	2014	Oui	Commune de Hures-la-Parade et collectif de citoyen se sont associés pour restaurer le moulin de la Borie. Ce moulin a ensuite progressivement réuni des boulangers, des paysans et un meunier	Association avec Conseil d'Administration agriculteurs, meuniers boulangers et habitants en tant que membres Animation par la FRCIVAM Occitanie	Une vingtaine d'agriculteurs 2 meuniers Une quinzaine de boulangers utilisent la farine mais seulement 3 font partie de l'association ~120 tonnes de farine	Causse Méjean	Blés anciens majoritairement Diversité d'autres céréales : grand épeautre, petit épeautre, seigle, sarrasin Mouture sur meule de pierre	Discussion autour de l'organisation et du développement de la filière, sur la construction d'une marque collective. Réunions régulières des membres de l'association, de conseils d'administration et de groupes de travail divers	Charte qui fixe les critères pour commercialiser de la farine, du pain ou des biscuits sous la marque Méjeanette	Marque individuelle Ce sont les meuniers qui assurent la commercialisation des farines au travers d'une licence de marque qui permet à l'association de transmettre la gestion de sa marque Commercialisation Est Occitanie Boulangers artisanaux, biscuiteries, restaurateurs, magasins bio spécialisés, revendeurs divers

Nom de la filière	Type de collectif	Date de création	Mixité AB	Qui est à l'initiative ?	Gouvernance actuelle	Poids de la filière (Nombre et diversité d'acteurs impliqués, + volumes)	Emprise géographique	Type de production	Quelles discussions ? Et sous quelles formes ?	Formalisation des relations de coopération	Commercialisation de la production
Raspailou	Association loi 1901 Raspailou	2014	Non	Un groupe de céréaliers du Gard et l'Union des boulangers du Gard : les céréaliers voulaient créer une filière locale car leurs blés n'étaient pas assez valorisés par les coopératives, les boulangers constataient l'essor du pain bio en grande distribution et voulaient répondre à ce besoin par l'artisanat. La rencontre de ces deux volontés a été animée par le BioCivam du Gard. Puis ont sollicité le Moulin de Sauret.	2 associations : Une association pour les producteurs (Bio céréales Gard) et une association qui regroupe toutes les professions avec un collège producteurs, un collège meunier et un collège boulangers (Raspailou). Animation par OCEBIO et FD CIVAM du Gard	Entre 15 et 20 producteurs 1 meunier Une trentaine de boulangers ~170 tonnes de blé	Majoritairement départements du Gard et de l'Hérault	Blés modernes Farine blanche Mouture sur cylindre Généralement pains blancs type baguette (production par des boulangeries mixtes faisant une partie de leur gamme en bio)	Discussion sur les surfaces semées, les volumes, la qualité des blés, la qualité et les adjuvants à apporter à la farine pour améliorer la force boulangère, la qualité que doit respecter le pain Raspailou. Discussions sur les prix du blé et de la farine pour les fixer dans le temps et / ou les revaloriser en fonction des contraintes de chaque acteur (se rapproche des modalités du commerce équitable). Réunions des membres de l'association deux fois par an, mais grosse difficulté à mobiliser les boulangers (que ce soit dans l'organisation de la filière ou même dans l'utilisation de la farine Raspailou).	Cahier des charges fixant la qualité du blé et la qualité des pains Raspailou, et fixant les prix	Marque Raspailou gérée par l'association qui en est propriétaire

Nom de la filière	Type de collectif	Date de création	Mixité AB	Qui est à l'initiative ?	Gouvernance actuelle	Poids de la filière (Nombre et diversité d'acteurs impliqués, + volumes)	Emprise géographique	Type de production	Quelles discussions ? Et sous quelles formes ?	Formalisation des relations de coopération	Commercialisation de la production
Moulin de Pomaïrol	Association loi 1901 Pomaïrol	Travail en collectif depuis 1995, mais formalisé en 2016	Non	A l'origine (en 1995), deux boulangers et un éleveur qui s'associent pour investir dans un moulin à meule de pierre et produire leurs propres farines. Puis un réseau se constitue autour de ce moulin jusqu'à créer une association en 2016.	Association regroupant une quinzaine de membres actifs avec des paysans, meuniers, boulangers et consommateurs.	Une dizaine de producteurs 3 paysans transformateurs (meunier ou boulanger) 1 meunier 8 boulangers ~70 tonnes de farine	Départements du Tarn, Aude et Hérault	Blés anciens majoritairement et un peu de blés modernes Diversité d'autres céréales : seigle, engrain, épeautre, etc. Mouture sur meule de pierre Panification au levain	Achat des moulins en commun, par les membres de l'association et par des campagnes participatives : outil de production mutualisé. Discussions et engagements moraux sur les variétés de blé et les surfaces à produire, la qualité des produits vendus par la filière, les boulangers s'engagent à acheter la farine de l'association, etc. Réunions des membres de l'association tous les deux mois.	Chartes de l'association qui fixe notamment la qualité des produits, l'utilisation de variétés anciennes	Marque individuelle et utilisation d'un logo collectif

Nom de la filière	Type de collectif	Date de création	Mixité AB	Qui est à l'initiative ?	Gouvernance actuelle	Poids de la filière (Nombre et diversité d'acteurs impliqués, + volumes)	Emprise géographique	Type de production	Quelles discussions ? Et sous quelles formes ?	Formalisation des relations de coopération	Commercialisation de la production
Odysée d'Engrain	Société Coopérative d'Intérêt Collectif	Début du projet en 2010, création de la SCIC en 2013	Non	Paysan boulanger et agriculteurs Pyrénéens ont lancé des tests sur des semences paysannes pour retrouver des variétés adaptées aux contraintes climatiques du terroir. Utilisation du blé poulard d'Auvergne, qui est un blé demi-dur (non adapté au pain). Puis volonté de créer un outil de fabrication coopératif pour valoriser ces productions : la SCIC Odysée d'Engrain pour la fabrication de pâtes.	65 sociétaires qui ont un pouvoir égal de décisions. (les personnes ayant participées à financer l'outil sont sociétaires, que ce soit des professionnels ou des consommateurs). 4 collèges : un collège de producteurs et des salariés, un collège des représentants des collectivités locales, un collège de citoyens et un collège de magasins de producteurs, Biocoop, AMAP. Appui du réseau semences paysannes et accompagnement du GAB 65.	Une douzaine de paysans 2 meuniers 2 pastiers 2 employés (un pour la production et une pour la commercialisation) 2 collectivités locales ~30 tonnes de blé	Pyrénées	Blé poulard, épeautre Mouture sur meule de pierre Pâtes artisanales	Toutes discussions pour faire avancer le projet et résoudre les différents enjeux qui se sont posés : quelle variété de blé produire, quelle capacité de production, quelles méthodes de transformations, etc. Comité de pilotage composé de producteurs, salariés, transformateurs et bénévoles qui se réunit tous les trimestres, ainsi qu'une assemblée générale tous les ans qui réunit tous les collèges de la SCIC.	Formalisation au travers de la SCIC, de ses statuts et de sa colégialité	Marque individuelle
Filière biscuitière Qualisol - Montricoux - Moulin du pivert	3 opérateurs économiques bien distincts formalisent leurs relations via une charte. (pas de structure commune)	2015	Non	NC	Pas de gouvernance commune, car collectif non formalisé	1 coopérative agricole 1 meunier 1 entreprise de fabrication de biscuits	Départements de l'Aveyron, le Gers et Tarn-et-Garonne mais emprise sur toute la région Occitanie	Blés modernes Mouture sur cylindre Production de biscuits	Discussion sur les prix et volumes du blé pour chaque campagne via des réunions tripartites (agriculteurs, meunier, biscuitier), contractualisation des prix, discussions et mise en place des démarches RSE, des pratiques agronomiques à respecter, etc. Réunion tripartite régulière.	Charte tripartite entre la coopérative fournissant le blé, le meunier et la biscuiterie. Le meunier s'engage à ce que le blé biscuitier acheté à la coopérative ne soit vendu qu'au Moulin du Pivert pour la production de biscuits. Les agriculteurs ont donc un débouché assuré par la coopérative, le meunier aussi et le Moulin du Pivert s'assure de trouver des ingrédients de qualité et locaux.	Chaque acteur transformateur a sa propre marque et s'occupe de sa commercialisation. Marque individuelle.

Nom de la filière	Type de collectif	Date de création	Mixité AB	Qui est à l'initiative ?	Gouvernance actuelle	Poids de la filière (Nombre et diversité d'acteurs impliqués, + volumes)	Emprise géographique	Type de production	Quelles discussions ? Et sous quelles formes ?	Formalisation des relations de coopération	Commercialisation de la production
Les maîtres de mon moulin	Collectif informel par des partenariats (pas de structure avec statuts)	Début du collectif dans les années 2000	Non	Un couple de en reconversion vers le métier de boulangers qui cherchent à produire du pain de bonne qualité nutritionnelle et environnementale.	Pas de gouvernance commune, car collectif non formalisé	Une vingtaine de producteurs 2 meuniers 2 pastiers 2 boulangers 1 personne chargée de la commercialisation 2 gérants Soutien du BioCivam de l'Aude ~300 tonnes de farine	Département de l'Aude	Blés anciens Diversité d'autres céréales : seigle, épeautre, etc. Mouture sur meule de pierre (moulin à vent restauré) Panification au levain Production artisanale de pâtes, de biscuits.	Discussions sur les pratiques agronomiques, les variétés de blé utilisées, les qualités des produits, les valeurs du projet, etc. Accompagnement des agriculteurs de la démarche par un chef de culture. Outils de transformation comme les moulins sont partagés	Cahier des charges qui encadre la démarche "Tout autour des moulins".	Marque collective définie dans le cahier des charges
Filière du pain de blé barbu de Lacaune au levain spontané	Collectif informel (pas de structure avec des statuts)	2020	AB ou Nature et progrès ou Demeter	Le Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc qui cherche à préserver la variété blé barbu de Lacaune en le promouvant auprès des consommateurs par la transformation en pain (dans le cadre d'un PAT).	Initiative portée par le Parc du Haut-Languedoc, pas de gouvernance collective	5 paysans 3 meuniers (moulins de type Astrié) Une dizaine de boulangers Animation par le Parc Naturel du Haut-Languedoc	Parc naturel régional du Haut-Languedoc	100% Blé Barbu de Lacaune Mouture sur meule de pierre (sur moulins de type Astrié) Panification au levain	Organisation de réunions pour mettre en réseau paysans, meuniers, boulangers pour les amener à travailler ensemble (initiative encore très récente donc pas aussi formalisée que les précédentes).	Charte "Valeurs Parc Naturel Régional" spécifique au pain au blé barbu de Lacaune	Pain marqué "Valeurs parc" Mise à disposition d'outils de communication par le Parc du Haut-Languedoc

Nom de la filière	Type de collectif	Date de création	Mixité AB	Qui est à l'initiative ?	Gouvernance actuelle	Poids de la filière (Nombre et diversité d'acteurs impliqués, + volumes)	Emprise géographique	Type de production	Quelles discussions ? Et sous quelles formes ?	Formalisation des relations de coopération	Commercialisation de la production
Croustilot bio	GIEE de la filière blé-farine-pain Croustilot pour les agriculteurs Pas de structure collective regroupant tous les acteurs	1996 pour le non bio Travail vient juste de commencer pour éventuellement lancé un croustilot bio	Pas AB pour l'instant mais c'est un développement envisagé actuellement	La Confédération de la boulangerie du Lot	NC	En conventionnel ou label rouge pour l'instant : 7 producteurs 2 meuniers 24 boulangers	Département du Lot	Blés modernes Mouture sur cylindre Panification au levain	Crousti'Lot qui tente de se développer dans une gamme bio : des céréaliers sont intéressés pour produire du blé bio, des meuniers sont intéressés pour transformer ce blé en farine bio. C'est en cours de discussion avec les acteurs.	Non formalisée pour l'instant	Marque individuelle mise à disposition des boulangers produisant le Croustilot
Filière céréales Pays Cœur d'Hérault	Inexistant pour l'instant	En cours d'étude	Oui (pas particulièrement positionné sur le bio)	La collectivité du Pays Cœur d'Hérault dans le cadre de son PAT, qui souhaite notamment approvisionner la restauration collective en pain local.	NC		Pays Cœur d'Hérault (77 communes)	Blés modernes et anciens	Etude en cours sur l'intérêt de créer une filière céréales territorialisée sur le territoire du Pays Cœur d'Hérault. Animations de journées de rencontre des acteurs de la filière, de journées techniques et réalisation d'entretiens pour sonder l'intérêt des opérateurs économiques pour une telle filière.	Non formalisée pour l'instant	Non commercialisée pour l'instant

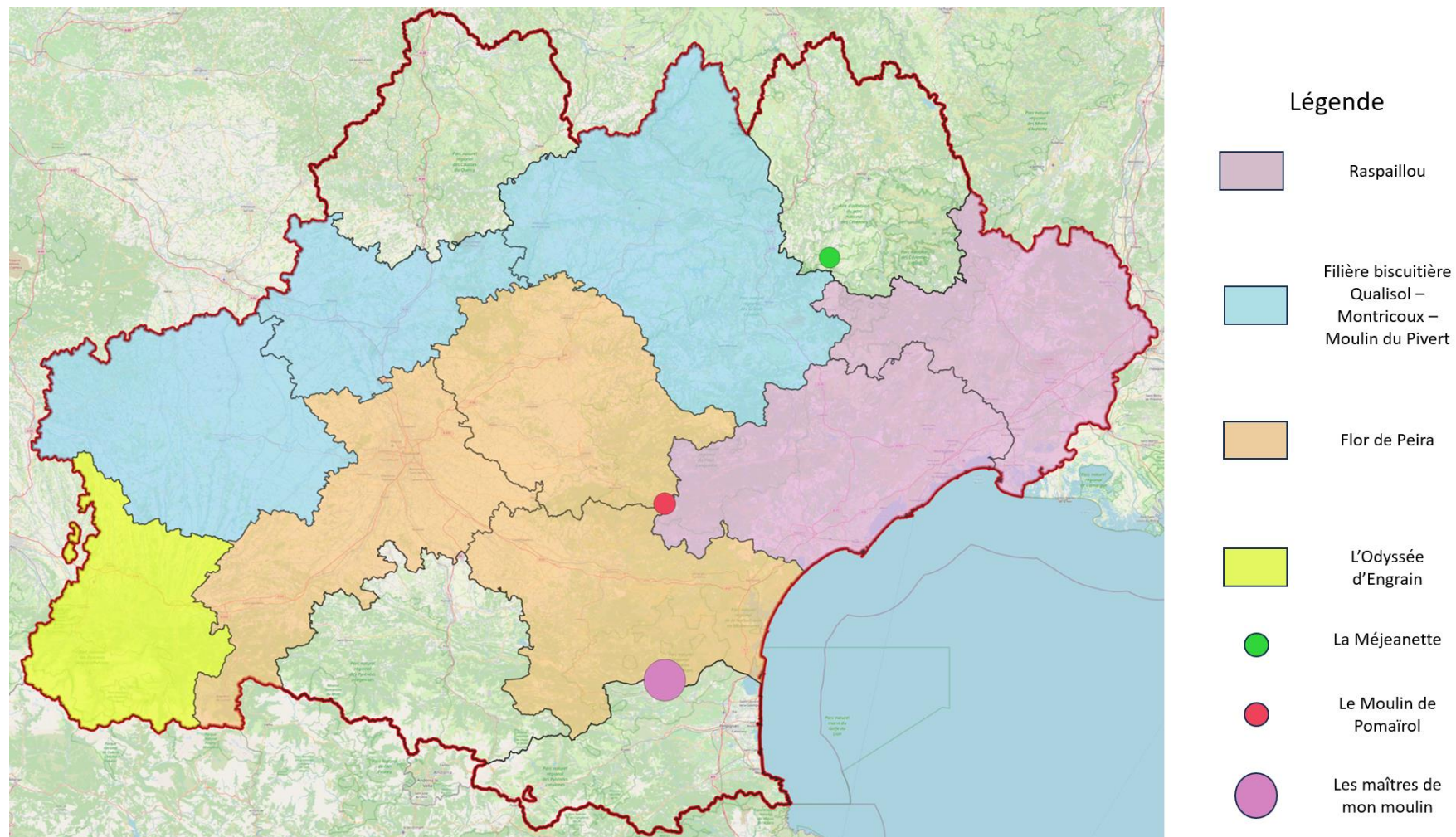
Nom de la filière	Type de collectif	Date de création	Mixité AB	Qui est à l'initiative ?	Gouvernance actuelle	Poids de la filière (Nombre et diversité d'acteurs impliqués, + volumes)	Emprise géographique	Type de production	Quelles discussions ? Et sous quelles formes ?	Formalisation des relations de coopération	Commercialisation de la production
Filière céréales Parc Naturel des Pyrénées Catalanes	Collectif informel (pas de structure avec des statuts)	Début du travail en 2021	Oui mais majorité en bio	Le négociant de la filière qui en a fait la demande au Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes. Puis le Parc s'est saisi de la question et a organisé des groupes de travail avec des élus.	Pas de gouvernance commune, car collectif non formalisé : on est vraiment au début de la structuration de la filière, c'est en cours d'étude pour déterminer si ça vaut le coup ou non, puis il faudra trouver les institutions qui permettent l'animation si c'est jugé intéressant.	11 producteurs 1 négociant 1 meunier 1 malteur 8 boulangers 1 artisan pastier 3 brasseurs 6 revendeurs (restaurants, crêperies, pizzeria, etc.) 2022 : 270 tonnes de blé collectées en Cerdagne Française et Espagnole, dont 100 tonnes en France.	Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes (tous les acteurs ne se trouvent pas au sein du Parc, notamment le meunier : une partie de la farine retourne sur le territoire du Parc mais la majorité est revendue dans toute l'Occitanie).	Variétés anciennes de blé et autres céréales Mouture sur meule de pierre	Filière dynamique grâce au négociant qui fait le lien entre le minotier et les producteurs (une réunion par an). Echanges sur les besoins et les problématiques.	Pour l'instant pas de cahier des charges, de charte, de marque Sur la question de mettre en place des contrats entre les différents acteurs de la filière, les producteurs sont assez frileux car les rendements sont tellement variables qu'ils ne veulent pas s'engager sur un volume. Mais peut-être une mise en place d'une marque "Valeurs parc", avec l'élaboration d'un cahier des charges pour le seigle de Cerdagne (céréale, farine, pain), mais pas pour le blé ?	Pour l'instant commercialisation individuelle, réflexion sur une marque "Valeurs parc"

En vert : les filières déjà bien installées et formalisées

En orange : les filières récentes ou en cours de montage / d'étude de faisabilité

Annexe 16 : Cartographie de l'espace géographique de production des filières blé-farine-pain/biscuits/pâtes bio territorialisées déjà bien installées en Occitanie

(Source : réalisation de l'auteure)



Annexe 17 : Matrice AFOM de l'introduction de pain bio en restauration collective

INTRODUCTION DE PAIN BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE POUR LES BOULANGERS RÉGIONAUX			
ATOUTS	FAIBLESSES	OPPORTUNITÉS	MENACES
<p>Boulangeries industrielles et intermédiaires</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Boulangeries artisanales ou paysans boulangers</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Boulangeries industrielles ou intermédiaires</p> <ul style="list-style-type: none"> Des prix jugés trop chers Pour les établissements proposant un mixte bio et conventionnel : le bio est délaissé <p>Boulangeries artisanales ou paysans boulangers</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> "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 	<ul style="list-style-type: none"> 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

Résumé

La filière blé-farine-pain bio française connaît aujourd'hui un déséquilibre important entre l'offre et la demande. En effet, la production de blé tendre bio est largement supérieure à la demande en meunerie au niveau national. En parallèle, le secteur biologique est touché par une crise sans précédent, avec une diminution de la consommation, associée à une croissance continue de l'offre. Au vu de ce contexte national, l'INRAE et l'interprofession du secteur biologique d'Occitanie, représentée par INTERBIO, se sont interrogés sur la situation au niveau de la région Occitanie.

Le présent mémoire rend compte de l'état des lieux de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie et expose les enjeux principaux rencontrés par les différents maillons transformateurs de la filière. Il montre notamment que l'offre de blé bio est bien supérieure à la demande en meunerie au niveau régional. La diversité des acteurs et des formes d'organisation de la filière a aussi été étudiée : on observe à la fois des filières longues « classiques », mais aussi des filières « territorialisées », dont les principales caractéristiques sont évoquées dans ce mémoire, et des acteurs regroupant à eux seuls toutes les activités de production et transformation, comme les paysans boulangers.

Des enquêtes réalisées auprès de meuniers et boulangers ont permis de comprendre les enjeux rencontrés par ces acteurs. Elles soulignent notamment une facilité d'approvisionnements en blé et farine bio régionaux, mais des difficultés pour trouver des débouchés.

Face à ce constat, la question du débouché de la restauration collective est d'autant plus importante : des entretiens auprès de boulangers et d'expertes de ce secteur ont permis de rendre compte des principaux freins à lever et leviers à enclencher pour développer l'introduction de pain bio régional en restauration collective.

Enfin, ce mémoire propose des recommandations pour répondre aux différents enjeux soulevés au cours de l'étude et des suites de recherche à mettre en œuvre.

Mots clés

Filière blé farine pain bio, Occitanie, Meuniers, Boulangers, Restauration collective, Reterritorialisation, Analyse de filière

Pour citer ce document : Talon, Isia, 2023. Analyse de la filière blé-farine-pain bio en Occitanie : état des lieux, caractérisation de la diversité et des enjeux de la filière, et étude des conditions d'introduction de pain bio en restauration collective. Mémoire de fin d'études, Ingénieure Agronome, Option Territoires, Ressources, Politiques Publiques et Acteurs, L'Institut Agro Montpellier, 146 p.

Institut Agro | Montpellier SupAgro, 2 place Pierre Viala, 34060 Montpellier cedex 02. <https://www.institut-agro-montpellier.fr/>