



**HAL**  
open science

## Étude de la filière blé farine-pain bio en Occitanie

Isia Talon

► **To cite this version:**

Isia Talon. Étude de la filière blé farine-pain bio en Occitanie. Innovation et Développement dans l'Agriculture et l'Alimentation (Innovation); INRAE / Montpellier SupAgro, 2 place Pierre Viala, 34090 Montpellier. 2024. hal-04449726

**HAL Id: hal-04449726**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04449726>**

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.

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

Stage dans le VR1 du projet **DEFIBIO** (programme TETRAE-Occitanie)

## Contexte :

La filière blé-farine-pain bio connaît un déséquilibre important entre l'offre et la demande. En effet, au niveau national la production de blé tendre bio est plus de deux fois supérieure à la demande en meunerie. Dans le même temps, 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.

Dans le cadre de DEFIBIO, il y a également un enjeu d'étudier la place des filières blé-farine bio territorialisées en Occitanie. Ce stage a cherché à répondre aux questions suivantes :

- Quelle est la situation actuelle de la filière blé-farine-pain bio d'Occitanie ?
- La restauration collective peut-elle constituer un débouché efficace pour le pain bio régional ?
- Quelles sont les filières territorialisées présentes sur le territoire et quelle est leur place dans le paysage de la filière régionale ?

## Méthodes de recherche :

L'état des lieux quantifié de la filière a été réalisé en rassemblant les données existantes sur les différents flux de la filière (production de blé bio, collecte par les coopératives et négociants, utilisation en meunerie, débouchés des meuniers régionaux). Ces données ont été rassemblées par de la bibliographie (Agence Bio), des entretiens auprès d'expertes de la filière (FranceAgrimer et La Coopération Agricole), et des enquêtes internet auprès des coopératives bio régionales (7 réponses sur les 10 coopératives régionales). Puis des bases de données recensant les meuniers et boulangers bio d'Occitanie ont été créées à partir de l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique et d'échanges avec les professionnels des structures d'accompagnement agricoles des différents départements (Chambres d'agriculture, associations de Bio Occitanie). Des enquêtes internet ont été diffusées auprès des acteurs de la meunerie et boulangerie bio recensés dans ces bases, et des entretiens qualitatifs ont été menés auprès de certains acteurs entre mai et juillet 2023.

	Enquêtes internet	Entretiens qualitatifs	Total
Meuniers	8	10	18
Boulangers	38	17	55

Enfin, des recherches bibliographiques et des entretiens / échanges avec des acteurs de filières territorialisées ont été réalisés afin de recenser ces filières sur le territoire d'Occitanie.

## Enquête réalisée auprès de:

Acteurs de la meunerie :

- 11 minoteries privées
- 3 moulins associatifs
- 4 paysans meuniers

Acteurs de la boulangerie :

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

## Acteurs de l'étude

Commanditaires : Interbio Occitanie, OCEBIO et l'INRAE (UMR Innovation)  
Soutien des réseaux d'Interbio Occitanie : associations de Bio Occitanie, Chambres d'agriculture, La Coopération Agricole.

Pour aller plus loin :

<https://www.tetrae.fr/les-projets/defibio>



Étude menée par :  
Talon Isia, stagiaire fin d'études  
ingénieure agronome (M2)  
et par Le Velly Ronan encadrant  
(INRAE)



## Principaux résultats :

- 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 cinq fois supérieure à la demande dans le secteur de la meunerie.
- Les secteurs de la meunerie et de la boulangerie ne sont **pas limités par leurs capacités de production** et les meuniers et boulangers régionaux **s'approvisionnent majoritairement en blés et farines bio régionaux**.
- Le secteur de la meunerie rencontre **des problèmes de débouchés bio** : baisse de la demande et/ou difficulté à trouver de nouveaux débouchés.
- 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 que les boulangeries mixtes.
- **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.
- 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. 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**.

## Perspectives :

- Etudier plus en détails les filières territorialisées blé-farine-pain bio pour mieux comprendre leur place dans la filière régionale et pour déterminer quels sont leurs avantages et leurs inconvénients par rapport aux filières plus longues
- Etudier les modes de fonctionnement de la GMS et son potentiel en tant que débouché vis-à-vis du pain bio
- Etudier la vision des consommateurs sur le pain bio : quelles sont leurs attentes sur le pain bio, que recherchent-ils ?
- Caractériser la consommation actuelle pour mieux comprendre la demande.

## Pistes d'action pour les filières :

- Développer les débouchés pour la farine et le pain bio
- Développer les achats en bio des consommateurs
- Encourager la collaboration entre acteurs de la filière

## Idées-clés :

- Une filière blé-farine-pain bio régionale en surproduction par rapport à la demande, avec des difficultés sur les débouchés.
- Des filières blé bio territorialisées assez développées en Occitanie, créant un cadre relationnel important entre tous les acteurs de la filière.

