



Développement d'une FILIÈRE BLÉ-FARINE BIO & LOCALE sur le territoire du Parc naturel régional de Lorraine





<https://www.youtube.com/watch?v=DcDYGyPicIE>

► Contexte et genèse du projet de filière

DES BESOINS exprimés par les acteurs du territoire

- Plusieurs projets de diversification à la ferme portant sur la transformation de céréales
- Intérêt des professionnels de l'alimentation et artisan-bouanger pour s'approvisionner en farine locale / de qualité (étude CMA54 – 2017)

DES POTENTIALITÉS pour une démarche locale

- 70% de la SAU du Parc occupée par des grandes cultures : potentiel estimé à 7 500 T de blés meuniers bio
- Une filière principalement tournée vers l'export ► création de VA sur le territoire et relocalisation
- Présence d'outils de transformation en mesure d'écraser les grains et de produire la farine

RÉALISATION D'UNE ÉTUDE DE FAISABILITÉ pour confirmer l'opportunité et les conditions de mise en œuvre d'une filière locale de valorisation des blés meuniers (2019)

► Contexte et genèse du projet de filière

LE CHOIX DE L'AB



- Enjeux importants de qualité de l'eau sur le territoire du Parc (dont bassin versant du Rupt-de-Mad et 16 aires d'alimentation de captage dégradées)
- Choix de soutenir une filière de production de blés meuniers en agriculture biologique, filière à bas niveau d'impact sur la ressource en eau.

Construction d'un PLAN D' ACTIONS, maillon par maillon

► Projet lauréat à l'Appel à Manifestation d'Intérêt « Soutien aux filières favorables à la protection de la ressource en eau » 2020

Projet construit sur 2 ans :

- Groupement Chambre d'Agriculture / Bio en Grand Est recruté pour une mission d'accompagnement à l'appui à l'émergence et au développement de la filière
- Lancement des phases de tests et de mobilisation des acteurs : 2021
- Objectif initial : aboutir à la structuration et à la consolidation de la filière d'ici début 2023

► Des objectifs partagés

Bio & équitables

CONSTRUIRE UNE FILIÈRE DE VALORISATION DES BLÉS MEUNIERs BIO PRODUITS LOCALEMENT, DU CHAMP AU FOURNIL



Participer à l'économie locale et créer de la valeur ajoutée sur le territoire en garantissant notamment une rémunération juste et équitable des acteurs de la filière



Promouvoir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de la biodiversité et limiter l'impact des cultures sur la ressource en eau



Valoriser les productions et les savoir-faire locaux



Proposer aux consommateurs des pains 100% bio et locaux, respectueux de l'environnement, avec une garantie sur l'origine et la qualité des blés et des farines

Une production de qualité 100% bio et locale :

- des pains façonnés par des artisans-boulangers de la région,
- à partir d'une farine moulue par des meuniers bio des Vosges,
- issue de grains cultivés par des producteurs du Parc en agriculture biologique

► Les partenaires mobilisés pour construire la filière

PARTENAIRES TECHNIQUES pour l'accompagnement à l'émergence de la filière



OPÉRATEURS / ORGANISMES de la chaîne de valeur



PARTENAIRES FINANCIERS



► Les partenaires mobilisés pour construire la filière

LES CONDITIONS À RÉUNIR



Prendre le temps de se connaître : prise en compte mutuelle des besoins et contraintes de chacune des parties prenantes.

- Apprendre à se connaître et à se faire confiance facilite le travail des producteurs, meuniers, boulangers
- Organiser des moments de convivialité et de découverte des réalités de chacun (ex : visites de fermes et de meuneries)



Partager des valeurs communes : ce qui nous réunit autour du projet, quels messages souhaitons-nous véhiculer auprès des consommateurs et du grand public ?

- Souder le collectif d'acteurs autour d'un même socle de valeurs et d'objectifs



Construire un modèle économique juste et équitable :

valoriser durablement les productions biologiques à leur juste prix, du producteur au consommateur, en permettant à chacun de vivre de son métier au sein des filières.



Du temps : démarche inscrite sur la durée, moyens d'animation et d'ingénierie à ne pas négliger

Maillons par maillons

Un plan d'actions mis en place

FEUILLE DE ROUTE

- **Répondre à la demande en mobilisant de nouveaux producteurs** pour augmenter les volumes de céréales bio entrant dans la filière ;
- **Augmenter les volumes de céréales écrasés** en impliquant prioritairement des moulins artisanaux AB situés à proximité du territoire proposant des types de mouture complémentaires souhaités par les boulangers (sur meules / sur cylindres)
- **Organiser la logistique de filière**, afin d'optimiser, grâce à un maillage territorial cohérent, le transport de la matière première entre les sites de production et de transformation, et de réduire ainsi l'impact environnemental lié à la collecte ;
- **Proposer une farine bio de qualité** répondant au cahier des charges et aux besoins des boulangeries artisanales ;
- **Communiquer sur la filière et ses valeurs auprès des consommateurs**

Maillons par maillons

Un plan d'actions mis en place

MAILLON PRODUCTION



- Mobilisation des agriculteurs
- Présentation du projet sur les 3 départements
- Identification des agriculteurs volontaires
- Suivi et animation du groupe tout au long du projet
- Elaboration d'un cahier des charges de production (au-delà des critères AB – *en cours*)



- Meilleures connaissances des données sur les blés meuniers lorrains
- Synthèse des données régionales – focus sur le Parc
- Travail spécifique sur les variétés anciennes / paysannes de blés



- Prise d'échantillons de blés meuniers sur une plateforme d'essais
- Analyse des caractéristiques physico-chimiques des blés en laboratoire (protéines, force boulangère...)

Maillons par maillons

Un plan d'actions mis en place

MAILLON MEUNERIE



- **Accompagnement des moulins artisanaux locaux** disposant de la certification bio pré-identifiés lors de l'étude de faisabilité afin de confirmer leur intérêt pour intégrer la filière et leurs conditions de participation



- **Animation du collectif de meuniers**



- **Réalisation de tests de mouture** (sur meule de pierre et sur cylindres) à partir des échantillons de blés prélevés

Maillons par maillons

Un plan d'actions mis en place

MAILLON BOULANGERIE



- **Réalisation d'une étude de marché « farine bio »** afin d'évaluer la demande des boulangers, les volumes de céréales à écraser et les potentialités de marché



- Suite aux analyses labo et aux essais de mouture, **réalisation de tests de panification** en lien avec un groupe de boulangers bio volontaires et les CFA
- Mise en place de **fiches techniques avec des conseils de panification** à destination des boulangers



- **Organisation de formations** à destination des boulangers sur les thématiques suivantes : panification traditionnelle au levain avec des farines bio / variétés anciennes

Maillons par maillons

Un plan d'actions mis en place

MAILLON BOULANGERIE



Maillons par maillons

Un plan d'actions mis en place

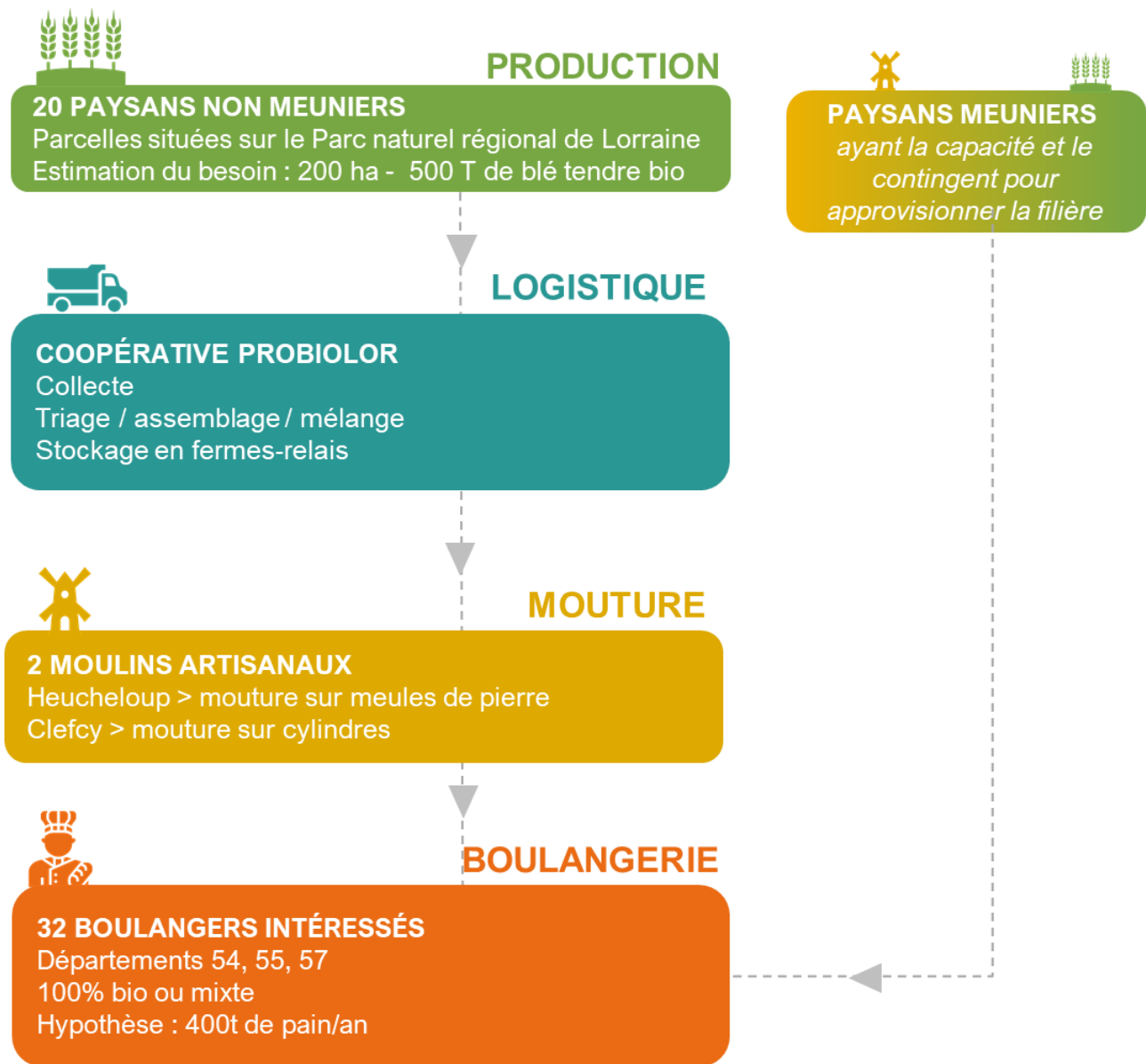
DES TEMPS DE TRAVAIL COLLECTIF



- **Mise en place d'une charte** détaillant les valeurs communes partagées par les acteurs et les pratiques agro-écologiques et éco-responsables mises en œuvre (*en cours*)
- **Construction du modèle économique et contractualisation :** définition d'engagements réciproques sur les volumes et les prix permettant une juste rémunération des acteurs et prenant en compte les contraintes et réalités « métiers » (*en cours*)
 - ✓ *Sécuriser les producteurs par un revenu juste et leur permettre de s'approprier la commercialisation de leurs productions*
 - ✓ *Favoriser des prix constants malgré les fluctuations du marché aux entreprises de transformation (meuniers et boulangers).*
- **Définition d'un plan de communication :**
 - Vidéos promotionnelles
 - Fiche technique sur les farines à destination des boulangers
 - Flyer à destination du grand public et des consommateurs
 - Sacs à pain

Maillons par maillons

Un plan d'actions mis en place



Où en somme-nous aujourd'hui ?

Avancement et perspectives

Lancement de la commercialisation des farines (1^{er} trimestre 2023)

Enjeux pour cette 1^{ère} campagne

- Entrer dans la phase opérationnelle du projet
- Engager un démarchage de prospection commerciale auprès des artisans-boulangers

Perspectives pour massifier les volumes

- Marché de la Restauration Hors Domicile – lien avec les démarches de Projets Alimentaires Territoriaux (Sud 54, Metz Métropole...)
- Vente de farine en vrac dans les magasins bio

Promotion de la filière et marketing

Ouverture de la filière à d'autres céréales biologiques panifiables (épeautre et seigle) – promotion des variétés de blés anciens / paysans

Accompagnement des boulangeries vers la certification AB de leur fournil

MERCI POUR VOTRE ATTENTION



Marion Colnet

Chargée de mission Développement de filières économiques durables

Tél. : 06 98 25 57 85

Maison du Parc

1 Rue du Quai - CS 80035 | 54702 PONT-À-MOUSSON Cedex

Pensez à l'environnement, n'imprimez ce courriel que si nécessaire



www.pnr-lorraine.com

Une autre vie s'invente ici