



Du consommateur au producteur pour développer une filière de pain bio locale : l'exemple de la Provence



Mathieu MARGUERIE, Agribio 04
Collaboration :
Stéphane JEZEQUEL Arvalis-Institut du Végétal
Nathalie CHARLES, PNR Luberon
Camille VINDRAS, ITAB



LE PROJET: DÉVELOPPER DES FILIÈRES TERRITORIALES DE PAIN BIO

- **Territoire du Luberon** et plus particulièrement des Alpes de Haute-Provence: terres souvent difficiles, climat stressant hydriquement.
- Historique du Blé Meunier d'Apt.
- Programme visant à **développer des filières de pain bio territorialisées.**
- Trois volets de travail:
 - **Agronomique:** trouver des variétés adaptées aux conditions pédoclimatiques.
 - **Panification:** tester les aptitudes à la panification de ces variétés.
 - **Economique:** penser et construire les filières



L'HISTORIQUE DU « BLÉ MEUNIER D'APT »

- Années 80 : redécouverte et multiplication d'une variété locale: le Blé Meunier d'Apt
- 2005 : remise en culture
 - Étude ethno-historique
 - Suivi d'expérimentation et multiplication de variétés paysannes
 - Essais de transformation (mouture et panification)
- 2008 : Création de la filière blé-farine-pain au sein du PNR du Luberon
 - Dépôt de marque à l'INPI
 - Charte liant les agriculteurs, les boulangers et le meunier.
 - 14 boulangers, une cinquantaine d'ha pour une dizaine de producteurs.
 - Céréalières au sec sur une cinquantaine d'ha ➔ moyen de faire une bonne valeur ajoutée dans des endroits à faibles potentiels de rendement.
 - Et paysans boulangers sur 15-20 ha.

*Blé
meunier
d'Apt*



L'HISTORIQUE DU « BLÉ MEUNIER D'APT »

*Blé
meunier
d'Apt*

- Malgré ce succès, la filière est confrontée à des difficultés:
 - Disponibilité limitée en semences.
 - Difficulté d'approvisionnement des boulangers.
 - Mobilisation difficile des boulangers. Le produit reste une niche dans leurs chiffre d'affaire.
 - Difficulté de gestion des flux de production entre les producteurs (moyennement équipés d'unités de stockage), les meuniers et les boulangers.
 - Démarche « lourde » pour de faibles volumes
 - Limites de s'être limité à une seule variété : blé non barbu, parfois trop haut en paille, conditions climatiques changeantes...

➔ **Caractériser le comportement agronomique et en panification de variétés dans des conditions hydriques (très) stressantes**

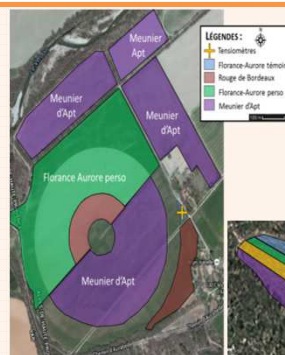


LE DISPOSITIF DE L'ÉTUDE

Essais en micro-parcelles



Evaluation plein champ chez les producteurs

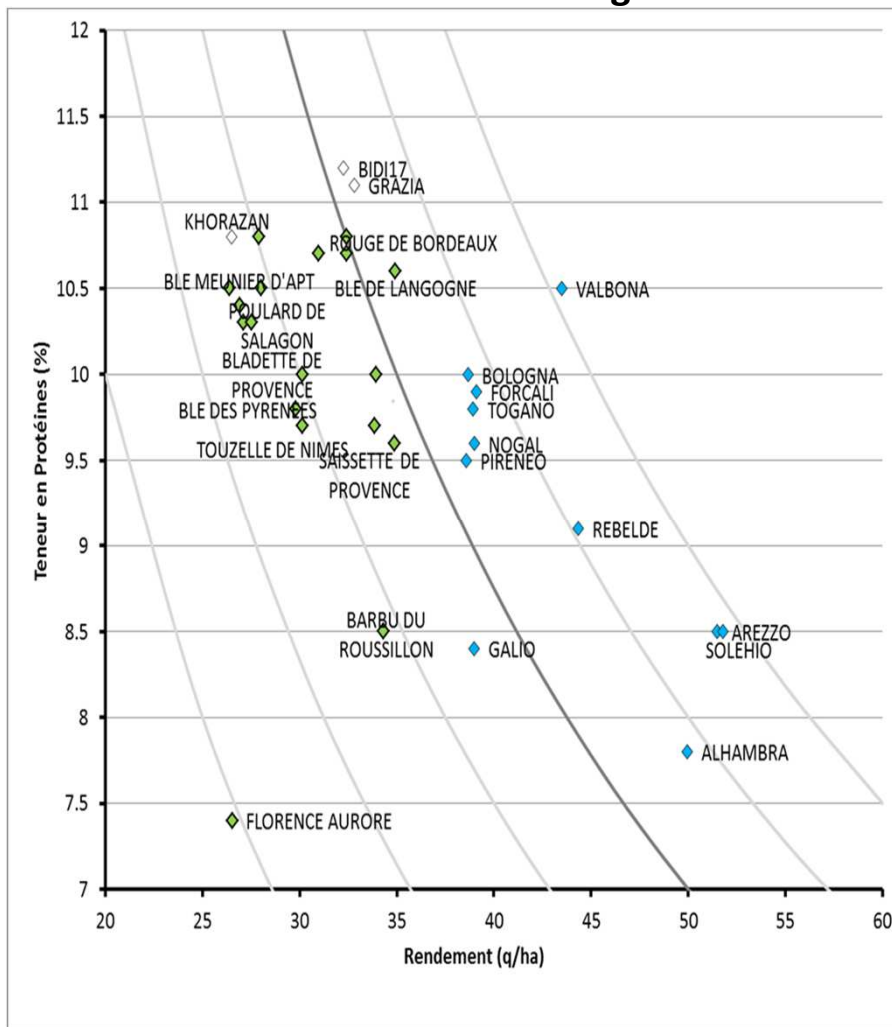


Tests de panification et d'analyse sensorielle



IDENTIFICATION DE LEVIERS VARIÉTAUX

Taux de protéines en fonction du rendement sans irrigation



Identification des comportements variétaux au champ:

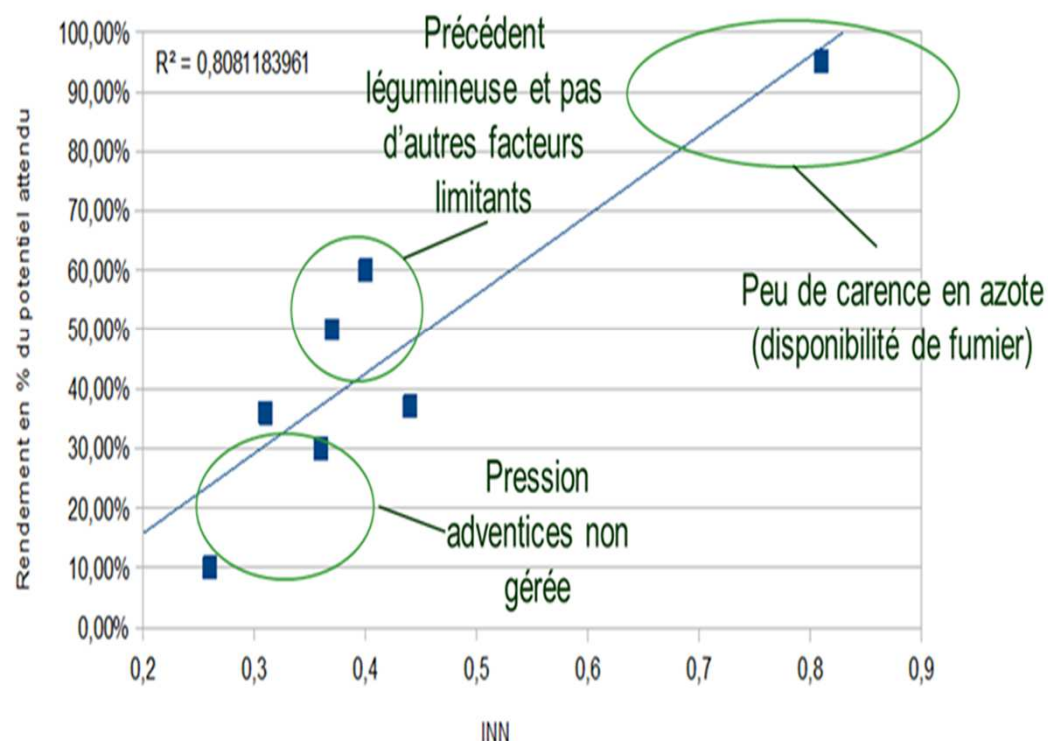
- Rendement et ses composantes.
- Taux de protéines et INN.
- Hauteur en paille.
- Maladies.
- ...

➔ Identification de leviers variétaux pour les différentes filières.



IDENTIFICATION DE PISTES AGRONOMIQUES POUR OPTIMISER LES CHOIX VARIÉTAUX

Rendement potentiel en fonction de la nutrition azotée



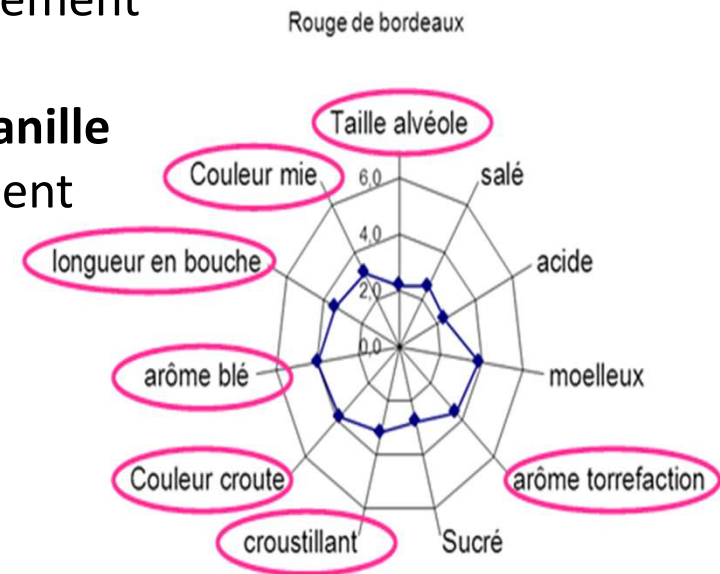
Diagnostic plein champ (méthode « Diag Champ » Arvalis) et comparaison des rendements obtenus au rendement potentiel climatique (Agrobox, CHN).

- ➔ Même en climat méditerranéen, le stress azoté est le principal facteur limitant du rendement.
- ➔ Sauf association avec un atelier d'élevage, les agriculteurs ont atteint au mieux 50% de leur rendement potentiel.
- ➔ Nécessité de travailler sur l'alimentation en azote des systèmes en condition méditerranéenne (engrais organiques et verts)



VERS LA CARACTÉRISATION D'UN « TERROIR PANICOLE »?

- Tests de panification des variétés après récolte par des **boulangers locaux** et **Arvalis**.
- Séances d'analyses sensorielles des pains avec l'ITAB (C. Vindras):
 - Moissons de descripteurs pour caractériser les pains produits localement
 - Définir leur identité
 - **Résultats 2015: épices, cannelle, vanille**
 - A poursuivre les deux ans qui viennent



L'ÉTAPE D'APRÈS: PERMETTRE LE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES LOCALES

- Des enjeux sur deux filières:
 - **La filière longue des coopératives et organismes stockeurs:** avoir des productions stables en volume et en qualité pour sécuriser leurs acheteurs avals.
 - condition du développement des surfaces (fortes conversions d'exploitations de taille assez importante).
 - travail commun sur l'acquisition de références et l'amélioration des systèmes, tables rondes...
 - **La filière des variétés paysannes:** trouver les variétés les mieux adaptées, mécanisables et intéressantes en panification
 - au départ paysans boulangers
 - meuniers locaux désormais.



**Merci pour votre
attention**

mathieu.marguerie@bio-provence.org

