



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.
    - Céréaliers 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**

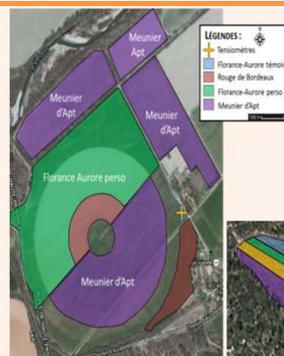


# LE DISPOSITIF DE L'ÉTUDE

**Essais en micro-parcelles**



**Evaluation plein champ chez les producteurs**

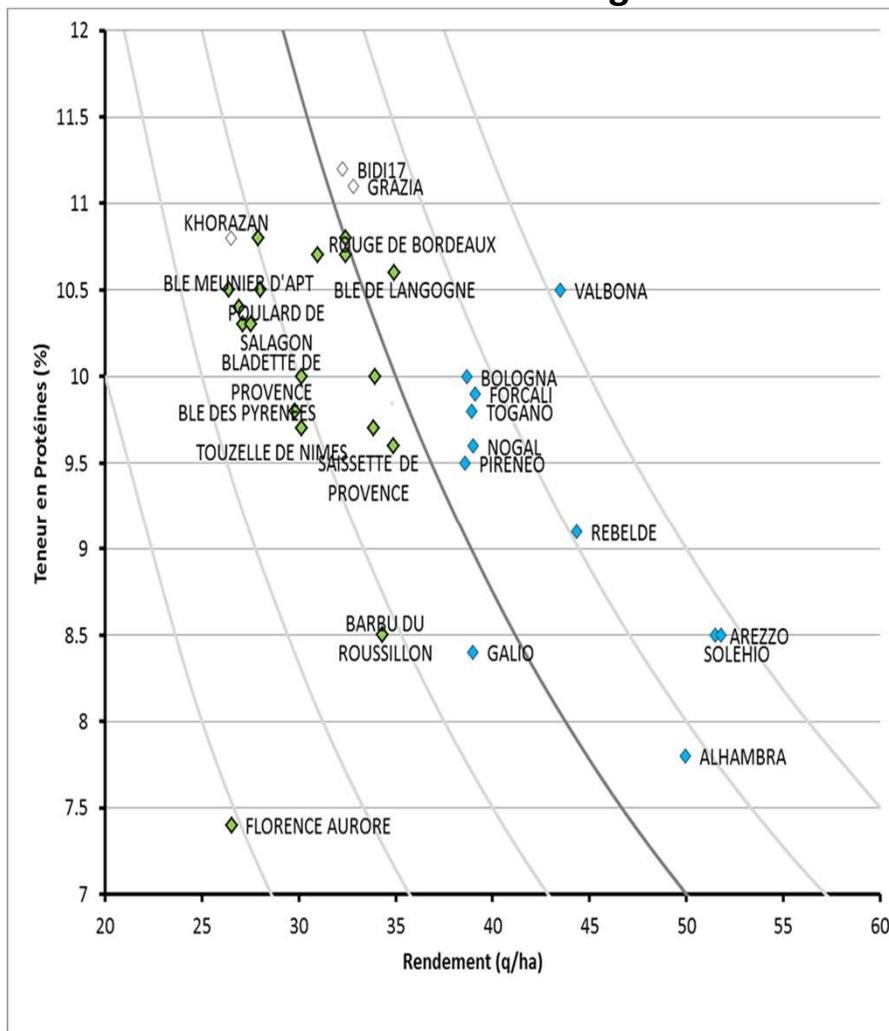


**Tests de panification et d'analyse sensorielle**



# IDENTIFICATION DE LEVIERS VARIÉTAUX

## Taux de protéines en fonction du rendement sans irrigation



Identification des comportements variétaux au champ:

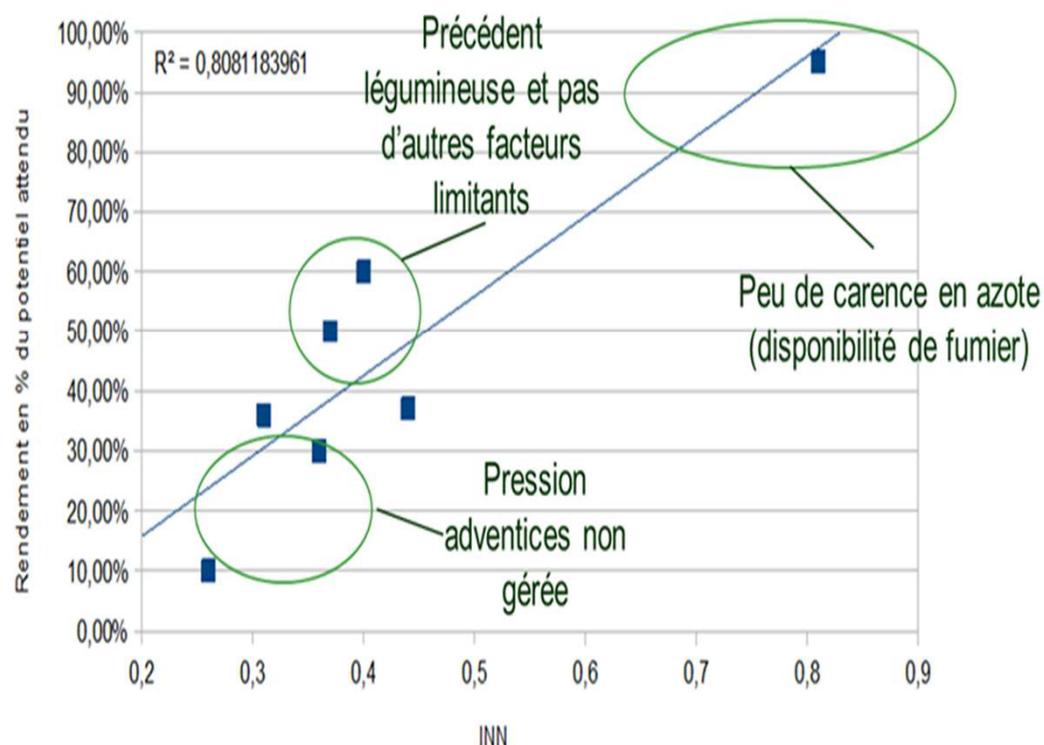
- Rendement et ses composantes.
- Taux de protéines et INN.
- Hauteur en paille.
- Maladies.
- ...

➔ 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).

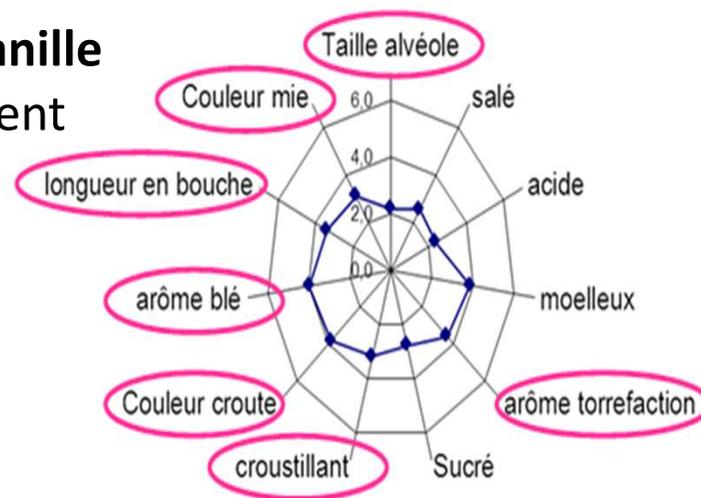
- ➔ **Même en climat méditerranéen, le stress azoté est le principal facteur limitant du rendement.**
- ➔ **Sauf association avec un atelier d'élevage, les agriculteurs ont atteint au mieux 50% de leur rendement potentiel.**
- ➔ **Nécessité de travailler sur l'alimentation en azote des systèmes en condition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

Rouge de bordeaux



# 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](mailto:mathieu.marguerie@bio-provence.org)

