

Compte-rendu de la rencontre des professionnel.le.s de la filière céréales et pain locale

Rencontre du Mardi 27 Juin 2023 au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault

I. Contexte : pourquoi cette rencontre ?



Journée des **PROFESSIONNEL.LES** de la
FILIERE CÉRÉALES-PAIN
MARDI 27 JUIN 2023

Lycée Privé Agricole Vallée de l'Hérault,
Chemin de Carabotte, 34150 Gignac

13h30 : accueil des participant.e.s

PROGRAMME

Introduction ⌚ 14h - 14h15
Mots d'introduction et présentation des objectifs de la journée,

- Intervention du Lycée Privé Agricole Vallée de l'Hérault (LPAVH)
- Intervention du Conseil de Développement (CoDev) du Pays Cœur d'Hérault
- Intervention du Sydel du Pays Cœur d'Hérault

Présentation ⌚ 14h20 - 15h10
"Les aspects technico-économiques de la culture de céréales issues de semences paysannes" - Daniel Coutarel (*Pétanielle, Maison des semences paysannes, Tarn / Haute Garonne*)

Atelier de concertation ⌚ 15h15 - 17h15
"Freins et leviers à la création d'une filière céréales-pain locale en PCH"

Visite des parcelles expérimentales ⌚ 17h30 - 18h15
Présentées par Damien Savelli, professeur d'Agroéquipements au LPAVH

Apéritif convivial ⌚ 18h30 - 20h
Tartinades de produits locaux et boissons locales

ON VOUS ATTEND NOMBREUX.SES !
Une question ? **Contact :** julie.pessard@outlook.fr

Pays Cœur d'Hérault
LYCÉE PRIVÉ AGRICOLE VALLÉE DE L'HÉRAULT

Cette rencontre était destinée à **l'ensemble des acteur.rice.s de la filière céréales-pain** : agriculteur.rice.s (céréalière.s et toute personne intéressée par un projet de diversification de son activité et / ou étant intéressée par le sujet), coopératives de transformation / stockage, meunier.ère.s, boulanger.ère.s, magasins de proximité, établissements de restauration collective mais aussi structures d'accompagnement agricole et élu.e.s du Pays Cœur d'Hérault.

Elle a été co-portée par le Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault, le Syndicat de Développement Local (SyDeL) du Pays Cœur d'Hérault ainsi que son Conseil de Développement (CoDev) dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

L'idée de cette journée était de **rassembler l'ensemble des acteur.rice.s de la filière céréales-pain pour s'informer, échanger, débattre** sur les freins et leviers au développement d'une telle filière sur le territoire, car c'est dans une dynamique collective que des solutions émergent. Elle incluait également une **visite des parcelles expérimentales des cultures de blés anciens** mises en place au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault cette année, et un retour sur cette première année de test. L'événement a

été clôturé

Figure 1 : programme de la rencontre du mardi 27 juin

par un **apéritif convivial** qui mettait le pain en valeur ainsi

que les produits du territoire, ce qui a permis aux échanges de continuer davantage.

Cette journée avait également pour ambition de faire le lien entre les expérimentations en cours au Lycée Privé de la Vallée de l'Hérault et l'étude d'intérêt au développement de la filière céréales et pain menée dans le cadre d'un stage de fin d'études de cursus ingénieur.e agronome, par Julie Pessard.

Un attendu de cette journée était notamment de faire émerger une première dynamique entre les acteur.rice.s de la filière et d'évaluer l'intérêt collectif d'un tel projet aux regards des résultats des parcelles expérimentales et des premiers résultats de l'étude.

II. Quel.le.s acteur.rice.s présent.e.s à cette rencontre ?

Ce mardi 27 juin a réuni divers acteur.rice.s de la filière céréales et pain :

- Des agriculteur.rice.s : en début d'activité, installé.e.s depuis un moment, à la retraite
- Des boulangers
- Trois moulins de l'Hérault étaient représentés : Moulin de Sauret, Moulin de Juffet et Moulin des Garrigues
- Des structures d'accompagnement agricole, notamment celles en lien avec le projet FiBaNI (Filières Bas Niveau d'Impact) avec la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, les BioCivam de l'Hérault et la métropole de Montpellier. La Safer Occitanie était également présente.
- Croix Rouge Insertion
- Des élu.e.s du Pays Coeur d'Hérault
- Des membres du Conseil de Développement du Pays Coeur d'Hérault
- Des membres du Sydel Pays Coeur d'Hérault (partie PAT)
- Des membres du Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault

Le panel des participant.e.s était donc assez diversifié avec tout de même une volonté pour les prochaines sessions de mobiliser également les acteur.rice.s de la restauration collective, les magasins de proximité et davantage de boulanger.ère.s et d'agriculteur.rice.s.

III. Introduction



Figure 2 : identification de la typologie des acteur.rice.s présent.e.s.

Les participant.e.s sont arrivés dès 13h30 et ont pu faire connaissance quelques instants pendant l'accueil café, en amont de l'introduction à la journée. Pour mieux identifier à quel échelon de la filière céréales-pain appartenait chaque personne, il était proposé d'inscrire son nom selon un code couleur : jaune pour les agriculteurs, bleu pour les structures d'accompagnement agricole par exemple (cf. Figure 2 ci-contre).

Après s'être toustes prêtés au jeu, les participant.e.s se sont installé.e.s dans la salle Palmier 1 du Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault (LPAVH) pour débiter le programme de la demi-journée.

Cette dernière a été introduite dans un premier temps par Madame Véronique Neil, présidente du conseil d'administration du LPAVH,

vice-présidente de la Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault et maire de Pouzols.

Madame Neil a rappelé les enjeux de la transition agricole et alimentaire, qui reposent actuellement sur la diversification des productions agricoles, l'amélioration des pratiques, la démocratisation de l'accès à l'alimentation de qualité et sur la restructuration des filières afin que leur échelle développement soit plus adaptée aux autres enjeux précédemment énoncés.

L'enjeu de l'eau a également été évoqué puisque la diversification des cultures s'inscrit également dans une dynamique d'implantation de cultures peu gourmandes en eau et résistantes à ces sécheresses.

Madame Neil a également cité l'enquête sur la restauration collective qui a eu lieu en 2022 et été conduite par Un Plus Bio dans le cadre de l'axe 3 "Accès à une alimentation de qualité pour tou.te.s" du Projet Alimentaire Territorial (PAT) 3D (Démocratique, Durable, Décloisonné) du Pays Cœur d'Hérault. Cette dernière a démontré que sur les 82 établissements de restauration collective du Pays Cœur d'Hérault interrogés, seuls 17,1% de ces établissements proposent du pain bio, et 11% du pain bio et local. Cela révèle donc que la restauration collective du Pays Cœur d'Hérault représente un débouché potentiel pour du pain local, bio et de qualité sur le territoire.

Enfin Madame la présidente du conseil d'administration du LPAVH a rapidement remis en contexte l'étude qui se déroule actuellement sur le territoire au sujet de l'intérêt au développement de la filière céréales et pain locale.

Cette étude s'inscrit dans la première phase d'un projet plus large porté notamment par le PAT du Pays Cœur d'Hérault, en continuité et en relation avec la mise en culture de friches repérées et le développement d'une alimentation saine.

- **Phase 1 :** étude d'opportunité et d'intérêt du développement de la filière céréales-pain locale au Pays Cœur d'Hérault
 1. Lancement de parcelles expérimentales de blés anciens au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault avec trois variétés de blés anciens (Bladette de Puylaurens, Castelnau de Montmirail et Barbu de Lacaune).
 2. État des lieux de la filière et concertation des acteur.rice.s sur l'intérêt du développement d'une telle filière : stage en cours sur la période avril-septembre 2023.
- **Phase 2 :** accompagnement au développement de la filière par le partage, l'information et la diffusion des coûts de production / transformation ainsi que de l'intérêt économique et écologique mais aussi via la formation des acteur.rice.s

C'est dans la phase 1 de ce projet que s'inscrit la rencontre des professionnel.le.s de la filière céréales et pain au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault.

Ce sont ensuite Madame Cathy Bousquet et Monsieur Charly FABRE, présidente et président du Conseil de Développement (CoDev) du Pays Cœur d'Hérault qui ont pris la parole pour clôturer cette introduction.

Ils ont évoqué à deux voix l'émergence du PAT sur le territoire, suite aux États Généraux de l'Alimentation et de l'Agriculture Durable (EGAAD).

Ces derniers ont été organisés tout au long de l'année 2019 par le CoDev, en partenariat avec l'UMR Innovation et l'association Pic Assiette. L'objectif était de mettre en relation toutes les acteur.rice.s de l'alimentation et de l'agriculture locale (producteur.rice.s, consommateur.rice.s, distributeur.rice.s, citoyen.ne.s et élu.e.s) pour construire un diagnostic partagé et hiérarchiser collectivement les actions à mettre en œuvre pour développer un Système Alimentaire Territorial Durable (SATD) en Pays Cœur d'Hérault.

C'est de cette concertation qu'est né le PAT du Pays Cœur d'Hérault la même année. Ce PAT comprend cinq axes d'actions principaux :

- Accès au foncier et au bâti agricole pour la diversification agricole,
- Innovations agroécologiques et gestion de l'eau,
- Accès à l'alimentation de qualité pour tous,
- Développement de la coordination au sein de la chaîne alimentaire,
- Gouvernance participative, décloisonnée, partagée et concertée.

Ils ont également évoqué l'importance du "mieux manger pour toutes" et l'idée que nous sommes toutes acteur.rice.s de cette dynamique. Le développement de la filière céréales et pain est l'un des pas envisagés pour aller vers une alimentation plus durable et de meilleure qualité pour toutes.

Sur ces paroles engagées, l'introduction a été clôturée et les participant.e.s ont été invité.e.s à réaliser un "brise-glace" : chaque participant.e devait aller vers un.e autre participant.e qu'il ou elle ne connaissait pas et avait 3 minutes pour en apprendre un peu plus à son sujet. Les participant.e.s devaient ensuite présenter à l'ensemble du groupe la personne avec qui la discussion avait été enclenchée.

IV. Présentation "Semences paysannes et transformation meunière - Partage de savoirs et savoir-faire" par Monsieur Daniel Coutarel, Association Pétanielle Maison des Semences Paysannes Tarn et Garonne

Monsieur Coutarel a pu partager pendant 1h son savoir en lien avec les semences paysannes et la transformation meunière en représentant l'association Pétanielle, Maison des Semences Paysannes Tarn et Garonne. Il a dans un premier temps retracé l'histoire et le fonctionnement des moulins Astrié. Un point sur les variétés paysannes, variétés de population et variétés anciennes ainsi que les temps forts des semences paysannes a ensuite été fait.

La présentation a ensuite conduit sur la nécessité de mise en réseau pour travailler avec les semences paysannes, leur importance du fait de leur capacité d'adaptation, la nécessité génétique de travailler avec ce type de semences et le lien entre Maison des Semences Paysannes et sélection massale.

Un point a ensuite été fait sur les pratiques culturelles en lien avec les semences paysannes, les contraintes et avantages qui y sont liés.

La partie technico-économique a ensuite été présentée, ce qui a particulièrement captivé l'auditoire, puisque agriculteur.rice.s, meunier.ère.s et boulanger.ère.s étaient dans la salle.

Une partie sur la réglementation devait également être présentée mais il a été convenu de poursuivre les échanges sur la partie technico-économique puisque la présentation sera ensuite transmise aux participant.e.s.

Cette première intervention de l'association Pétanielle a eu un succès certain d'après le questionnaire de satisfaction anonyme complété au fil de la journée. Une seconde présentation plus longue pourrait être envisagée si les acteur.rice.s de la filière le souhaitent.

V. Atelier participatif : freins et leviers au développement de la filière céréales et pain locale en Pays Coeur d'Hérault

Après ce temps d'information sur les semences paysannes, a démarré un atelier participatif de 2h. Cet atelier a commencé par une restitution des premiers mois de stage de Julie Pessard, qui conduit l'étude d'intérêt au développement de la filière céréales - pain locale au sein du PAT du Pays Cœur d'Hérault. Ce stage a commencé début avril et prendra fin à la fin le 30 septembre prochain.

Le contexte territorial a d'abord été rappelé : le Pays Cœur d'Hérault, un territoire à dominante viticole forte comme l'ensemble du département héraultais. Autre constat, encore peu de cantines du territoire proposent du pain bio à leurs convives (environ 17% d'après l'étude menée par Un Plus Bio sur 82 établissements de restauration collective en 2022) et encore un plus faible nombre proposent du pain bio et local (11%).

En parallèle, de beaux projets se développent pour faire émerger des filières à vocation nourricière pour venir compléter l'offre territoriale dans une démarche de sobriété alimentaire, notamment avec le projet FiBaNI. On observe également un engagement côté citoyen pour le mieux manger, pour toutes, en particulier pour les enfants (par exemple introduire du pain de qualité et local dans les crèches de la Communauté de Commune de la Vallée de l'Hérault). Les opérateurs touristiques sont également des personnes engagées dans cette voie.

Les liens entre l'étude et les différents axes du PAT ont également été dressés : enjeux de transmission et de diversification à mettre en parallèle avec les besoins fonciers pour installer de nouvelles cultures, les expérimentations de blés anciens menés au LPAHV pour développer des cultures à faible consommation d'eau et autres intrants, le rôle de la restauration collective et de l'approvisionnement solidaire dans les débouchés possibles de cette filière etc...

Les missions du stage ont également été rappelées :

- Faire l'état des lieux de la filière céréales et pain en Pays Coeur d'Hérault
- Identifier les projets similaires dans la région Occitanie
- Rencontrer les acteur.rice.s de la filière et évaluer l'intérêt à son développement
- Analyser ces entretiens pour faire émerger des scénarii de développement de la filière
- Construire le réseau d'acteur.rice.s

Un point a également été fait sur les premier.ère.s acteur.rice.s interrogé.e.s et les premiers retours de ces échanges, le constat est le suivant :

- A l'échelle de la production, il y a peu de producteur.rice.s de céréales panifiables sur le territoire
- Un manque de foncier a été relevé pour les rotations culturales
- A l'échelle de la transformation, il y a trois moulins principaux sur le territoire héraultais, avec pas ou peu de capacité de stockage et de tri

Aussi les acteur.rice.s de la filière ont fait ressortir individuellement des freins et leviers au développement de la filière pendant ces entretiens (acteur.rice.s interrogé.e.s pour le moment : 6 agriculteur.rice.s, 2 meunier.ère.s, 3 boulanger.ère.s, 1 magasin de proximité, 1 établissement de restauration collective et 1 plateforme logistique alimentaire).

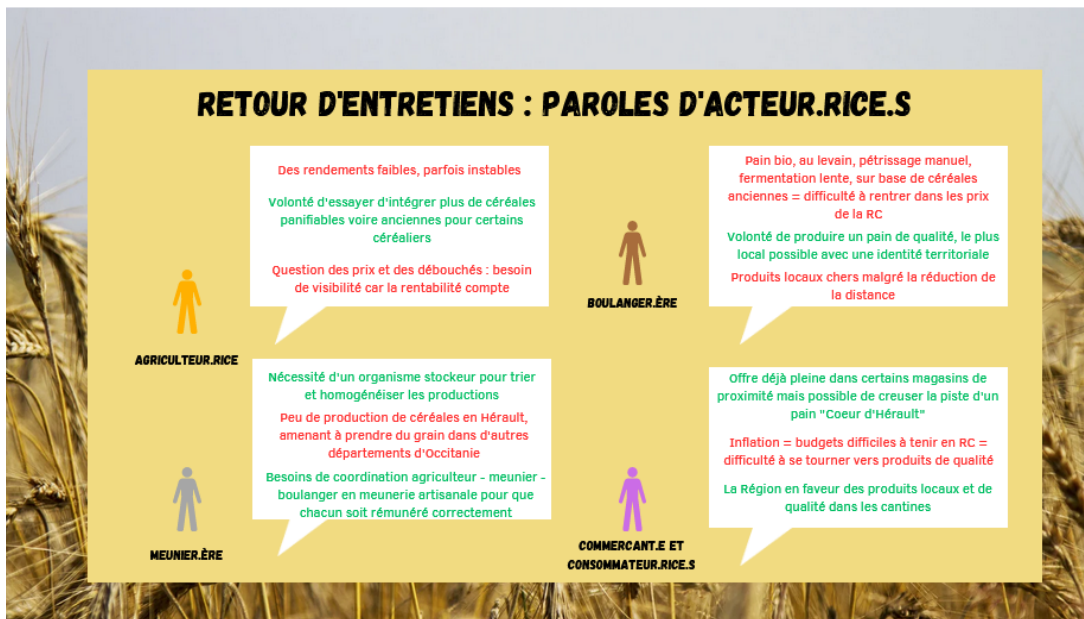


Figure 3 : exemple de retours d'entretiens avec les acteur.rice.s de la filière

La présentation s'est terminée par une ouverture sur des pistes de développement et des questions ouvertes pour lancer les échanges de l'atelier participatif.

Une fois ce contexte posé, un premier atelier a pu démarrer, "Quels freins au développement de la filière (techniques, économiques, humains..) ? A quelle étape de la filière interviennent-ils ?". 4 groupes ont été constitués pour avoir dans un premier temps un échange en petit comité. Il a été demandé aux participant.e.s de se mélanger selon leur rôle dans la filière pour qu'il puisse y avoir des échanges entre tous les échelons de la filière. Après une dizaine de minutes de réflexion individuelle et en petit groupe, chaque groupe devait présenter les principaux freins qui étaient ressortis des échanges.

On notera :

- L'accès à la terre et au foncier
- L'accès à l'information et à la réglementation
- Les questions de prix et de rentabilité
- La maîtrise du risque

- Les freins techniques et matériels
- La mise en relation des acteur.rice.s et l'équilibre entre animation et disponibilité des acteur.rice.s

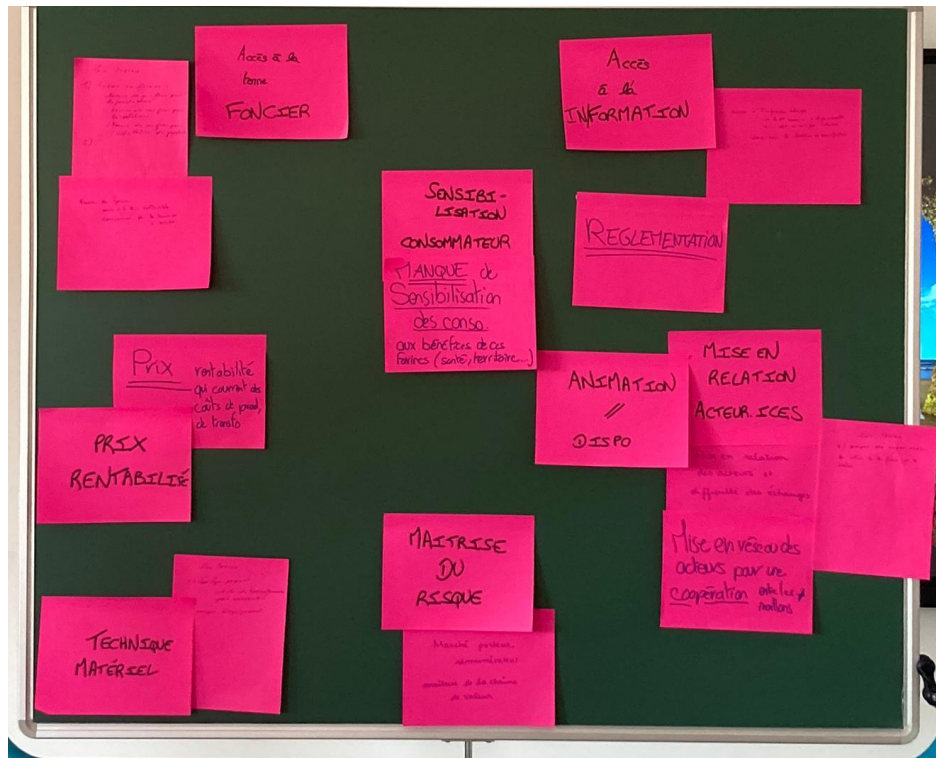


Figure 4 : tableau de synthèse des échanges sur les freins

Une analyse de ces échanges est en cours.

L'atelier 2 fonctionnait sur le même principe, avec cette fois pour thématique "Quels leviers à activer (techniques, économiques, humains...) ? Quelles coopérations possibles entre les acteur.rice.s ?"

Ce qui en est ressorti, c'est :

- Un portage politique efficace
- Le regroupement des acteur.rice.s et de leurs contraintes
- Se baser sur ce qui a déjà été fait et qui fonctionne (benchmark) et prendre en compte l'idée de construction de filière sur un temps long
- Les débouchés et la valorisation
- L'adaptation au changement climatique
- La communication et la mise en récit de la filière
- La sensibilisation

Une analyse de ces échanges est également en cours.

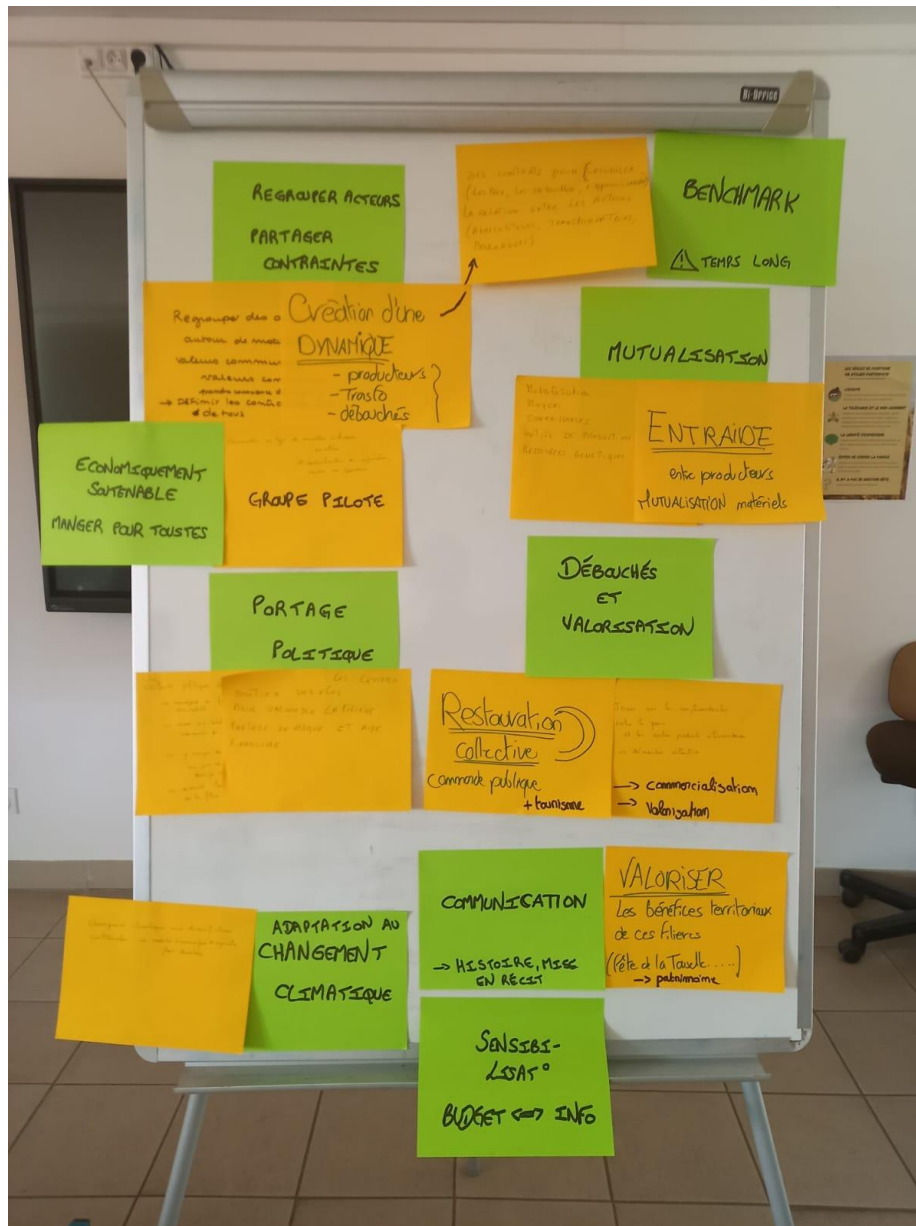


Figure 5 : tableau de synthèse des échanges sur les leviers

Les participant.e.s étaient très engagé.e.s dans les discussions et très proactif.ive.s ce qui est encourageant pour la suite de la réflexion sur le développement de cette filière.

VI. Visite des parcelles expérimentales

L'atelier s'est suivi d'une visite des parcelles expérimentales du Lycée. Les semences ont été mises à disposition par l'association Pétanielle : Bladette de Puylauvens, Castelnau de Montmirail et Barbu de Lacaune, toutes des variétés anciennes de blé.

D'autres variétés ont été plantées sur des parcelles de 1 m² pour d'autres tests avec les élèves du lycée agricole. Ce sont Damien Savelli, professeur d'agroéquipement au lycée agricole et ses élèves qui ont assuré le suivi des parcelles tout au long de l'année : préparation du sol, semis en décembre, entretien de la parcelle. Ce travail a conduit à des parcelles de blé avec une bonne espérance de rendement. Les parcelles ont été conduites en bio. La moisson devrait se faire dans les prochaines semaines.

Cette visite a permis aux participant.e.s de constater les résultats de cette expérience qui sont assez encourageants ainsi que d'imaginer avec le Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault la suite possible pour ce projet.

VII. Clôture par un apéritif convivial

Cet événement s'est terminé avec un apéritif mettant en valeur les produits (et les producteur.rice.s) locaux du Pays Coeur d'Hérault. Au menu pour cet apéritif :

- Différents pain bio, au levain et variétés de blés anciens et au petit épeautre produits par **Le Vieux Fournil** de Paulhan
- Du pain bio de blé tendre, blé Kamut et petit épeautre T150 produits par **Méli Mélo 2 Saveurs** au Pouget
- Des oléades, de l'huile d'olive, de la confiture d'olive, du jus de raisin produits par **Le Rocher des Fées** à Vendémian
- Du fromage de chèvre produit par **La ferme des Caprices** (Nébian).
- De la bière (Lo Picart, Kveize et Castellat Saison) produite par la **brasserie Baudille** à Saint-Jean-de-Fos
- Du vin de la cuvée Pont du Diable, rouge, blanc et rosé, produit au **caveau de producteurs de Gignac (Tours et Terroirs)**

Les participant.e.s ont beaucoup apprécié l'ensemble de ces produits et la dégustation du pain a évoqué la curiosité de toutes.

En somme une demi journée riche en échanges, en rencontres qui donnera à coup sûr des perspectives de développement pour la suite de l'étude. Un grand merci à l'ensemble des participant.e.s, des animateur.rice.s et des producteur.rice.s pour leur participation.