Du blé au pain
Le bio, une filière d'avenir

INRA

ARVALIS Institut du végétal

ITAB Institut Technique de l'Agriculture Biologique

ONIGC OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES GRANDES CULTURES

Intercéréales

ACTA

ACTIA

Les organismes de collecte de blés panifiables biologiques

Enjeux et contraintes

Christophe DAVID

isaralyon
Une école d'ingénieurs au coeur de la vie

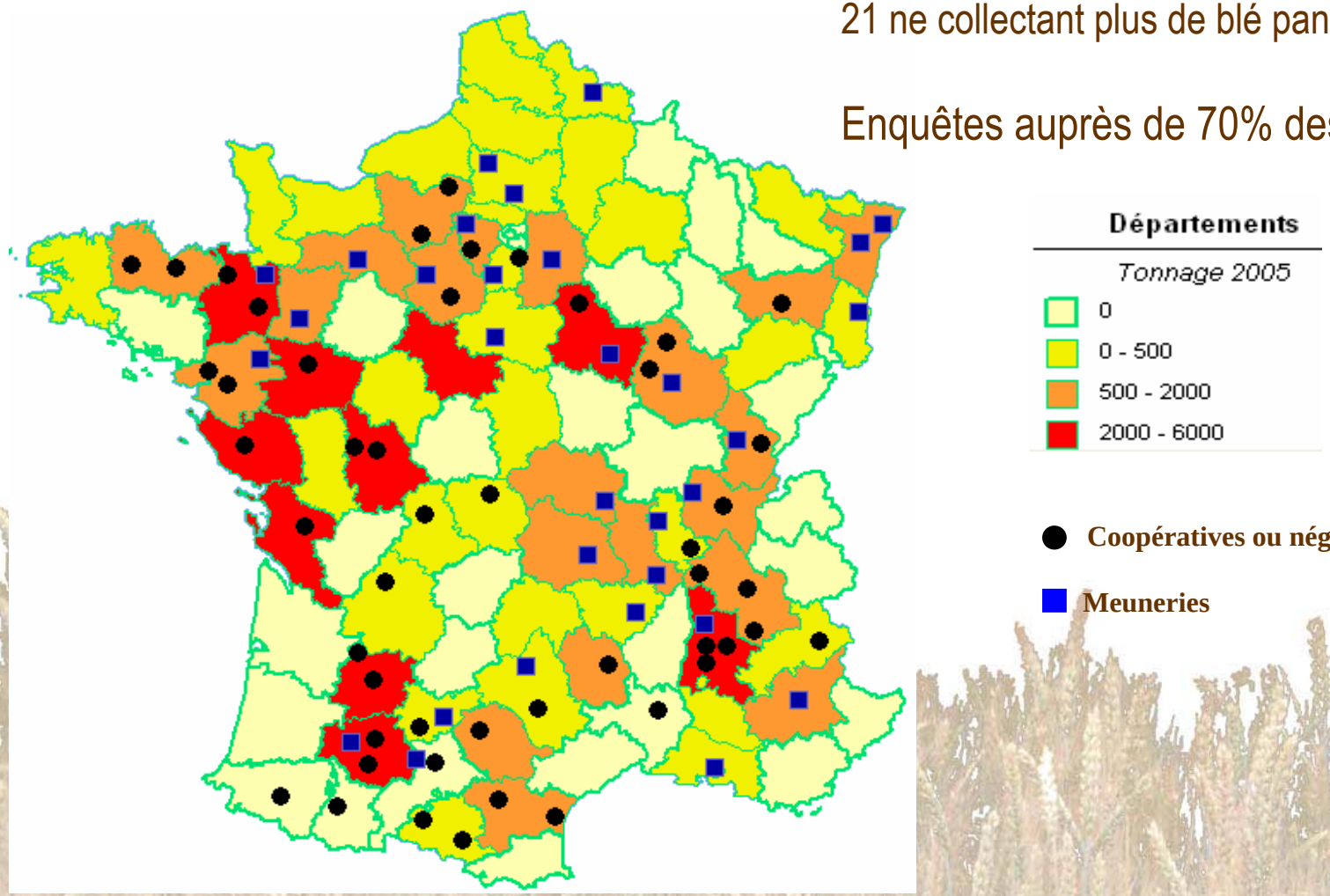
Les organismes de collecte de blés panifiables biologiques Enjeux et contraintes

- 1. Caractérisation des organismes de collecte
- 2. Exigences des différents clients (transformateurs et distributeurs)
- 3. Perception de la qualité des blés biologiques par les collecteurs
- 4. Conclusions et perspectives

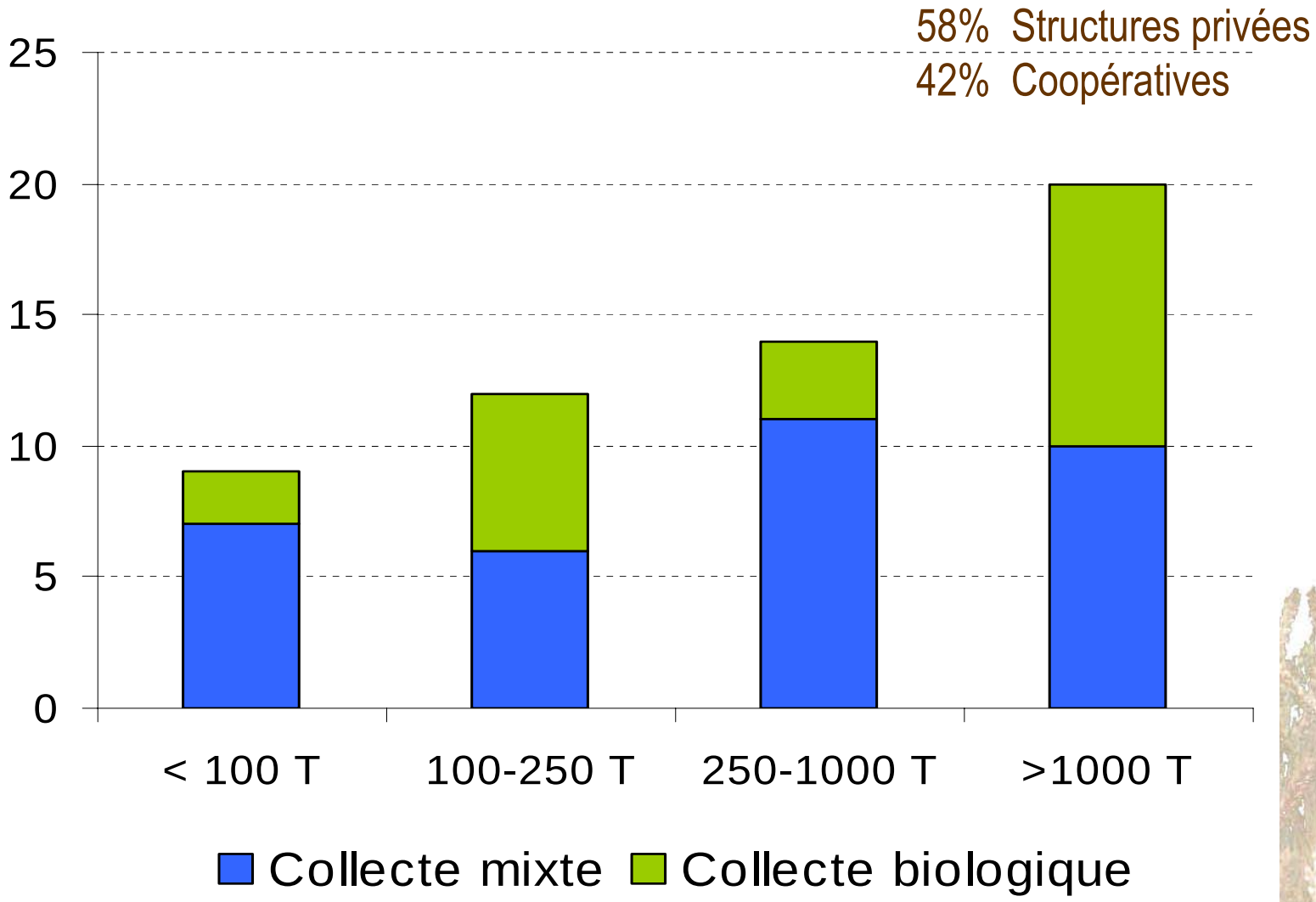
Cartographie des organismes de collecte en France

100 structures enregistrées par l'ONIGC
21 ne collectant plus de blé panifiable en 2006

Enquêtes auprès de 70% des collecteurs (55)



Répartition des volumes de collecte



Les principales raisons de la collecte

Enquêtes directes auprès de 26 structures

- la demande des agriculteurs-adhérents ➔ Coopératives mixtes

  Avant 1995 : 30%

  Après 1995 : 70%

- les opportunités de marché ➔ Négoces (75%) et meuneries mixtes (25%)

  Avant 2000 : 25%

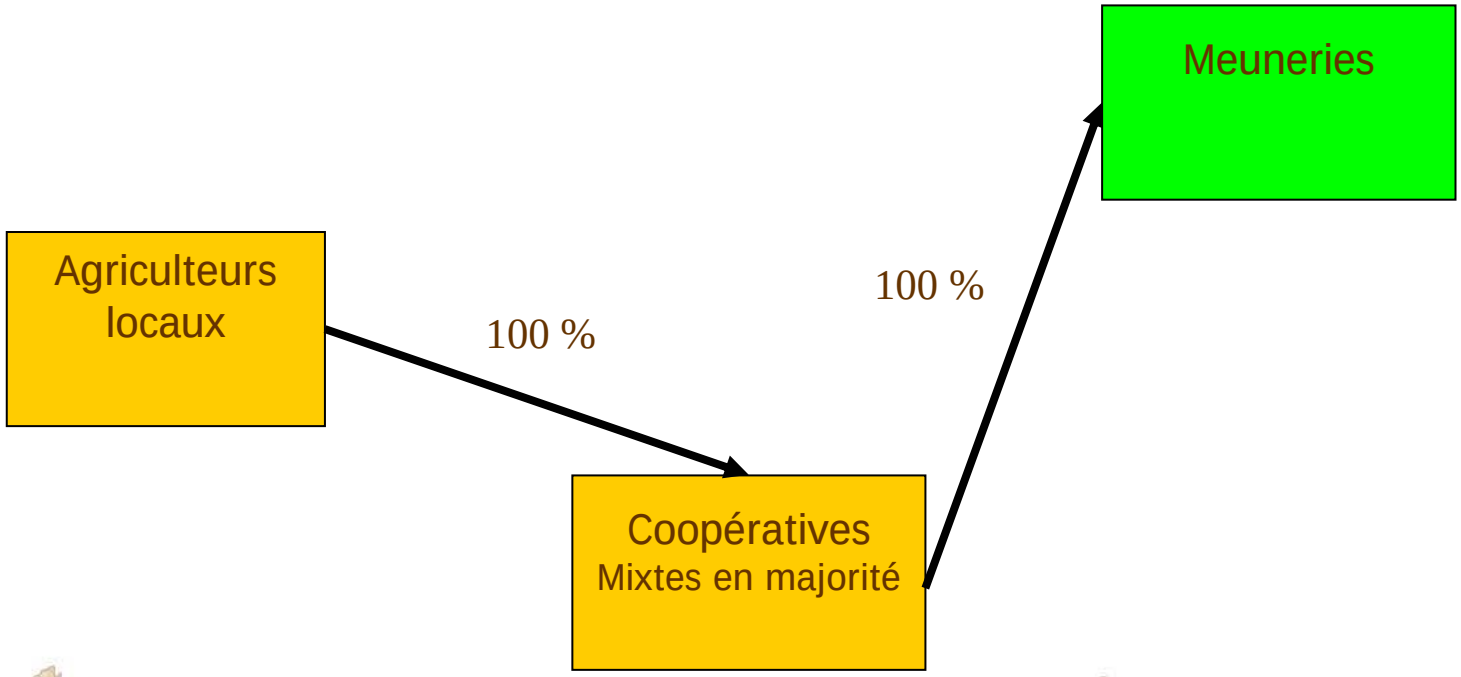
  Après 2000 : 75%

- la volonté de développer la filière biologique ➔ OS bio (67%) ou mixte (23%)

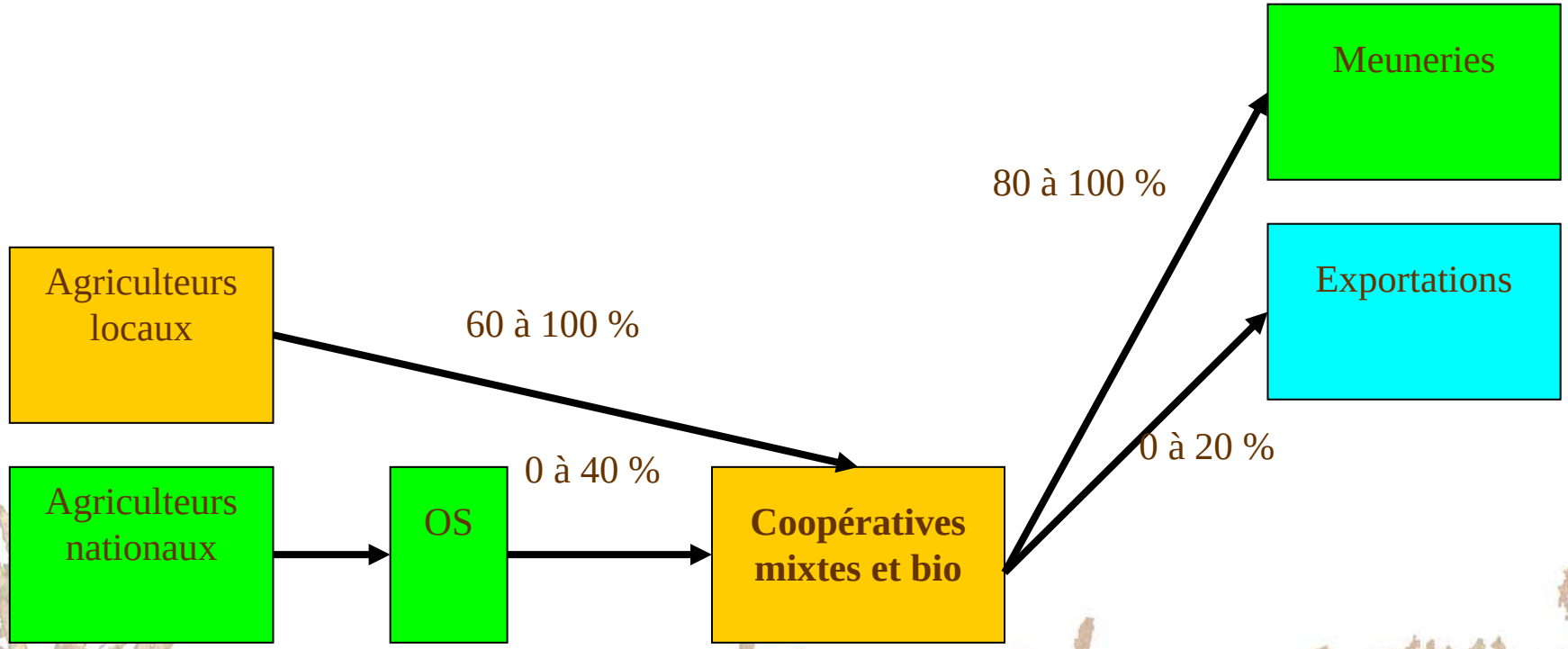
  Avant 1995 : 93%

  Après 1995 : 7%

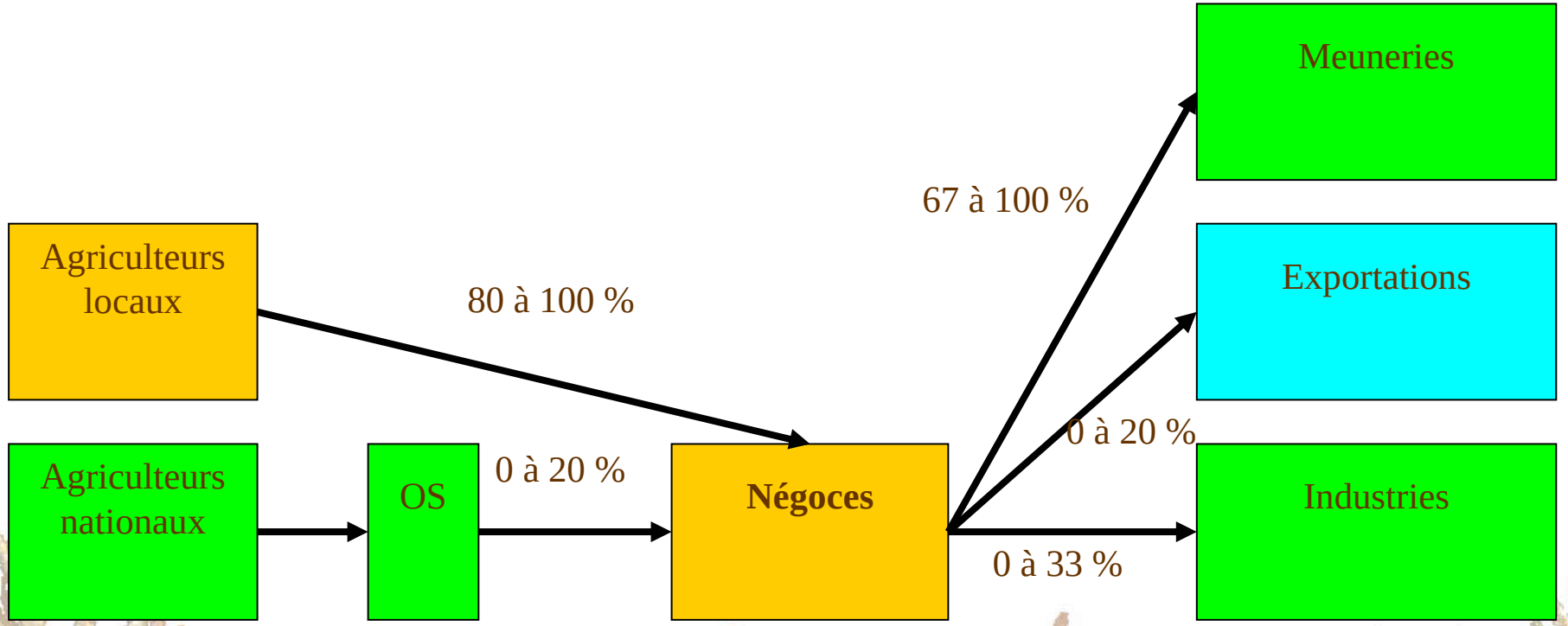
1. Coopération et « filières locales »



2. Coopération et développement de l'offre-demande



3. Les activités de négoce



Les artisans boulangers

- Variabilité des types de farine : T55 le plus souvent, blanche, complète, ½ complète, intégrale…
- Etiquetage et conditionnement (sac de 25 kg),
- Régularité des volumes,
- Besoin de variétés particulières (Renan, Camp Rémy),
- Bons critères de panification (test de panification > 220)

➔ Peu d'exigences technologiques car adaptation des process

Les magasins spécialisés & la vente directe

- Type de farine T80, compète, semi-complète
- Etiquetage : DLC,
- Conditionnement : sacs de 1 à 25 kg.

➔ Demande de spécificité

La grande distribution

- Régularité en volume et en qualité (valeur boulangère),
- Qualité sanitaire : analyses mycotoxines, pesticides et métaux lourds souvent exigées.

➔ développement de cahiers des charges exigeants

Les industriels de la panification

- Régularité de volume

- Homogénéité des farines

- Qualité sanitaire : analyses mycotoxines, pesticides et métaux lourds souvent exigées.

➔ Développement de la boulangerie industrielle (pains congelés) et de l'industrie de la biscuiterie = exigeantes renforcées en qualité sanitaire et homogénéïté

La perception de la qualité par les OS

- Qualité technologique : Faiblesse en protéines (moins de 10% des enquêtées)
- Qualité sanitaire : Charançons, adventices (60% des enquêtées)
- Pas de problèmes majeurs :

  « Les exigences de l'aval sont trop élevées »,

  « Les solutions agronomiques et technologiques existent »,

  « Absence d'adaptation des processus de panification au mode de production biologique »

  « Equilibre du type de protéines vs teneur en protéines »