

RENCONTRES FILIÈRES

Entre producteurs - transformateurs - distributeurs

Comment renforcer les outils de transformation
des produits agricoles du territoire ?



FILIÈRE GRANDES CULTURES

Jeudi 4 février 2021



• BIO 63 •

Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



CHAMBRE D'AGRICULTURE
PUY-DE-DÔME



Parc
naturel
régional
Livradois-Forez

Inscriptions : 28 inscrits

- 6 producteurs
- 3 transformateurs
- 4 distributeurs
- 12 structures d'accompagnement
- 2 étudiants

Présents : 19 participants

- 3 producteurs bio
- 2 transformateurs
- 3 distributeurs
- 5 Structures d'accompagnement
- 3 étudiants

Liste des participants :

Nom	Prénom	Structure
BERNARD	Bastien	EALR DES PLANES
ONZON	Jean-Paul	Producteur bio
ROCHE	Olivier	Moulin de Perthus
POTHIER	Carine	Limagrain Coop
DE L'EPREVIER	Thibaut	La Petite Réserve
HARVET	Yves	Cantine scolaire de Saint-Rémy-sur-Durolle
PENEL	Victoria	Conseil Départemental du Puy-de-Dôme
LE BEC	Annie	Cerfrance Puy-de-Dôme Avenir
SAILLARD	Fanny	Cerfrance Horizon
LAPENDRY	Thomas	Chambre Agriculture 63
DE MONDENARD	Elodie	Bio 63

Nom	Prénom	Structure
ANGO	Moïra	PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez
COUDRAY	Nicolas	Chambre Agriculture 63
POT	Quentin	Etudiant LP ABCD
OUVRARD	Coline	Etudiante LP ABCD
DUBOUT	Alexandre	Leclerc Thiers
RIBEIRO	Catherine	Leclerc Thiers
VERSEILS	Anna	Productrice bio

PROGRAMME DE LA RENCONTRE

14h – Accueil

14h15 – Introduction par le PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez

14h30 – Résultats de l'enquête 2020

15h – Analyse partagée

15h30 – Echange entre acteurs en groupe de travail

16h30 – Synthèse

17h – Clôture

PRESENTATION DE L'ETUDE

Depuis 2017, le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Forez, vise à développer une production locale de qualité, accessible pour tous les habitants, issue d'une agriculture locale, rémunératrice pour les producteurs et vertueuse pour l'environnement.

Pour répondre à ces enjeux et accompagner les différents acteurs des filières locales, Bio 63 et la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, ont été missionnées pour réaliser une analyse des outils de transformations locaux.

L'étude, démarrée en juin 2020, a permis de recenser les pratiques et flux entre les producteurs, transformateurs et distributeurs de chaque filière agricole du territoire. Elle a également mis en avant les besoins et les attentes pour la transformation des produits issus des filières animales et végétales du territoire



La filière sur le territoire du PAT

PRODUCTION



440 exploitations avec atelier grandes cultures
10% en bio ou en conversion

92% en filière longue et 8% en filière courte

TRANSFORMATION



Plusieurs coopératives sur le territoire

Des minoteries artisanales approvisionnées par les producteurs locaux >> Moulin de Perthus, Moulin de Graveyroux (à l'arrêt)

Quelques outils de transformation à la ferme



COMMERCIALISATION



Les coopératives commercialisent à l'échelle nationale

Les minoteries artisanales à l'échelle régionale

Les producteurs transformant à la ferme commercialisent sur le département en circuits courts

Les minoteries artisanales approvisionnées par les producteurs du territoire du PAT



Les outils de transformation du territoire du PAT : fermes et minoteries artisanales



Minoteries
artisanales



Fermes avec
un moulin

Nombre de réponses à notre enquête et limites

6 moulins et 9 boulangeries

1 Coopérative

15 producteurs :

Dont 80% en AB



80ha/UTH si absence de transfo

50ha/UTH si au moins 1 atelier de
transfo

20%
transforment
à la ferme
(AB)

Trieur, presse huile,
moulin à farine,
Pas de prestation de
service

17 GMS

4 acteurs de la RHD

10 Magasins bio

Limites de l'enquête :

Questionnaire en ligne

Faible représentativité des producteurs
conventionnels.

Peu de réponses des coopératives.

Peu de réponses des acteurs de la
restauration collective

Analyse des outils transformation de la filière pour une alimentation locale sur le territoire du PAT

Forces

- Force des opérateurs économiques.
- Minoteries artisanales ancrées sur le territoire.
- Large gamme de produits sous signe de qualité.
- Transformation permet une meilleure valorisation et une transmission des fermes

Faiblesses

- Commercialisation à l'échelle nationale
- Investissements importants pour les minoteries artisanales
- Besoins investissements pour de la transformation à la ferme – qualité et volumes

Opportunités

- Accroissement de la demande en local et bio .
- Augmentation demande légumes secs et graines. Loi EGAlim en restauration collective.
- Accroissement de la production locale en légumineuses soutenue par les opérateurs en filières courtes et longues

Menaces

- Majorité des producteurs en filières longues : moins de prise d'initiative sur de projets transfo/commercialisation
- Reprise difficile des minoteries artisanales.
- Projets collectifs (planification /transformation/ commercialisation) difficiles à monter.

LES FICHES FILIERES

GRANDES CULTURES 2020



Fiche filière du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez



Production

440 exploitations ont un atelier grandes cultures sur le territoire du PAT. Parmi elles :

42 exploitations bio ou en conversion en 2020 (10%)

405 exploitations en filières longues (dont 4% en AB)

32 exploitations en filières courts (dont 81% en AB)

Ces producteurs en filières courtes ont au moins deux ateliers de production dans 91% des cas : ce sont des structures diversifiées majoritairement.

Les principales productions en filières courtes sont le blé tendre et l'engrain (petit épeautre). Elles sont suivies du seigle, du grand épeautre et du sarrasin. Par ailleurs, les productions de légumes secs, telles que la lentille, se développent dans les filières bio et conventionnelles.

Transformation

Les principales coopératives approvisionnées par les producteurs du territoire sont Limagrain, BioAgri, Axereal.

Les minoteries artisanales (tels que le Moulin de Gribory, le Moulin de Perthus ou le Moulin des Roches) sont des outils importants pour les filières locales. En effet, les producteurs du territoire approvisionnent en partie 9 d'entre eux. Certains moulins proposent

Commercialisation

- 92% des producteurs commercialisent toutes leurs productions en coopérative ou filières intégrées.
- 8% des producteurs transforment tout ou une partie de leur production à la ferme ou bien par un moulin du territoire et la commercialisent en circuits courts.

Les produits transformés à la ferme sont principalement vendus par les producteurs en vente directe à la ferme, via des AMAPs, des marchés ou bien via des magasins de

Télécharger la fiche filière Grandes Cultures
>> Cliquez ici



Diagnostic outils de transformation – Réunions filières grandes cultures

QUESTIONS/REMARQUES SUR L'ENQUÊTE

Les retours des participants lors de la rencontre :

Très peu de producteurs conventionnels ont répondu aux enquêtes. Pourquoi n'ont-ils pas répondu ? L'une des réponses possibles est que l'enquête était axée sur les outils de transformation. Les fermes en circuits courts et ayant un outil de transformation à la ferme se sont senties plus concernées par l'étude. De plus, la majorité des fermes en circuits courts sont en agriculture biologique.

Développement de la demande en légumineuses depuis quelques années.

Il y a un mouvement de fond, ce sont des productions qui vont être de plus en plus demandées. Les moulins du territoire développent des gammes de farines à base de légumineuses.

Mais l'un des principaux enjeux est de savoir si l'on est capable de produire de la légumineuse sur le territoire (question agronomique, pédoclimatique, structuration des filières).

Les producteurs rencontrent aujourd'hui des problématiques de rendement aux champs.



ANALYSE PARTAGÉE DES ENJEUX DE LA FILIÈRE GRANDES CULTURES



Quelles pistes d'actions pour le maintien ou le développement des outils de transformation sur le territoire ?



UN CARTON UNE IDÉE

Thématique prioritaire
pour les groupes de travail

LES GROUPES DE TRAVAIL RETENUS

- 1. Légumes secs : quels outils de tri et de stockage ?**
- 2. Comment favoriser les outils de transformation collectifs ?**
- 3. Concilier les outils des filières longues et des filières courtes ?**

ECHANGES EN GROUPE MULTI-ACTEURS



**UNE TABLE
UNE THEMATIQUE
DES ACTEURS DIFFERENTS**

SYNTHESE ATELIER 1

Légumes secs : quels outils de tri et de stockage ?

PROBLEMATIQUES / CONTEXTE

- La disponibilité des outils de tri et stockage.
- Le coût des équipements de tri (investissement, fonctionnement, maintenance).
- Les volumes produits par les fermes sont trop faibles pour rentabiliser un outil à la ferme ou pour intéresser les acteurs équipés d'un tireur, qui pourrait trier à façon.
-
- Les rendements aléatoires des productions de légumineuses.
- Le besoin d'outils performants pour trier différentes productions.
- Le niveau de qualité du tri est exigeant.
- Enjeux réglementaire et éthique, comment combiner des outils pour trier à la fois des productions conventionnelles et bio

Légumes secs : quels outils de tri et de stockage ?

PISTES D' ACTIONS

1. **Développer le triage à façon par des opérateurs filières longues** : Eurea, Limagrain, Sabarot, Celnat ? Les lentilles blondes de la Planèze ? Cela semble possible de proposer du tri à façon si les volumes sont suffisants.

➔ **Mutualiser les volumes entre producteurs locaux pour faire faire le tri par des opérateurs économiques en filière longue** puis récupérer individuellement sa production trier (mais mélange des productions des producteurs du groupement) ? Il faudrait réaliser une étude auprès des producteurs pour évaluer leur intérêt pour une mutualisation du tri voir un planification des production.
3. Mettre en place une plateforme de stockage collective en amont du tri. *Coût ? Accessibilité sur le territoire ? Gestion ?*
4. Créer un atelier mobile de tri qui passerait de ferme en ferme ?

SYNTHESE ATELIER 1 :



Légumes secs : quels outils de tri et de stockage ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Les structures d'accompagnement du territoire (Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, Bio 63, etc...)
- Les opérateurs économiques filières longues pouvant proposer de la prestation de service

Comment favoriser les outils de transformation collectifs ?

PROBLEMATIQUES / CONTEXTE

TRAVAIL EN COLLECTIF

- Le travail en collectif n'est pas dans la culture naturelle des acteurs du territoire.
- De plus en plus de projets individuels se mettent en place.
- La mutualisation entre bio et conventionnels est-elle possible (questions éthiques et réglementaires).

TECHNIQUE

- Le manque de meuniers sur le territoire et une baisse du nombre de personnes en formation de meunerie chaque année.
- Difficulté à trouver du matériel proportionné pour les outils de transformation de tailles intermédiaires.
- La création d'un outil collectif nécessite une large gamme de savoirs faire (technique, juridique, organisationnel, etc...). De projet long à mettre en place et nécessitant un fort accompagnement.

REGLEMENTAIRE / FINANCIER

- La nécessité d'acheter du contingent pour produire des volumes plus conséquente de farines.
- De forts investissements nécessaires à la création d'un atelier de transformation collective demande.

TERRITOIRE

- Besoin d'avoir une meilleure visibilité des projets existants.
- Certains outils du territoire (de producteurs, meuniers ou opérateurs filières longues) ne sont pas utilisés à leur maximum. Pourquoi créer de nouveaux outils collectifs ?

SYNTHESE ATELIER 2 :



Comment favoriser les outils de transformation collectifs ?

AVANTAGES / INTERETS POUR LES ACTEURS

Favoriser le développement d'outils de transformation gérés par des collectifs de producteurs

DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE LOCALE

- Un outil collectif facilite la démarche pour les producteurs qui souhaitent transformer localement leur production et les vendre en directe. Permettrait un accroissement du nombre de producteurs transformant et commercialisant localement.
- Opportunité de diversification.
- Création d'une marque locale, associée aux produits transformés via l'outil collectif

SOCIAL

- Un outil collectif favorise la rencontre et l'échange entre producteurs.
- Anticipe l'augmentation de la demande et de la concurrence entre les producteurs sur le territoire.

ECONOMIQUE

- La rentabilisation des outils à plusieurs
- Un outil durable, transmissible, complémentaire aux autres activités

SYNTHESE ATELIER 2 :



Comment favoriser les outils de transformation collectifs ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Des aides départementales et européennes
- Des structures d'accompagnement diverses et compétentes à l'accompagnement de collectif.
- Associer plus régulièrement la puissance publique sur ces outils.

Concilier les outils des filières longues et des filières courtes ?

PROBLEMATIQUES/ CONTEXTE

- Il y a peu d'outils de transformation en filières courtes. Le nombre de producteurs possédant un outil de transformation (moulin, presse, trieuse, etc...) sur sa ferme est faible sur le territoire.
- D'un autre côté, ces outils de transformation à la ferme sont sous-utilisés.
- Faire du travail à façon et gérer plusieurs volumes indépendants pour la transformation et le stockage nécessite un temps de travail très important.
 - Problématique de rentabilité
 - Problématique de risque de contamination entre les différentes productions.
- Une problématique des gestions des approvisionnements et d'optimisation logistique pour apporter les productions du territoire vers les outils de transformation locaux et pour la commercialisation vers les intermédiaires locaux.
 - Fermes éloignées des outils de transformation et des bassins de consommation.
 - Fermes éloignées entre elles.

Concilier les outils des filières longues et des filières courtes ?

PISTES D' ACTIONS

- 1. Développer la prestation de services aux producteurs pour le tri et l'ensachage par les opérateurs économiques** (Eurea, Celnat, Sabarot, Limagrain, etc...). *Quel prix pour assurer la rentabilité ? Quel volume minimum ? Quel logistique de stockage .*
- 2. Développer la mutualisation des outils entre producteurs du territoire pour mieux optimiser les outils à la ferme voir les outils des minoteries et des opérateurs économiques du territoire.**
- 3. Développer des unités mobiles de tri et/ou de transformation d'un collectif ou en prestation de service.**
- 4. Développer les partenariats avec les acteurs existant pour optimiser la logistique de commercialisation** à la Grande Distribution, magasins bio, restauration collective (par exemple via :Auvergne Bio Distribution, les circuits de distribution des Moulins locaux). *Quels partenariat possibles ? Comment assurer la traçabilité ?*

Concilier les outils des filières longues et des filières courtes ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Des opérateurs économiques ouverts à l'échange.
- Des structures d'accompagnement locales.
- Des expériences sur d'autres territoires inspirantes.
- Des collectifs de producteurs déjà existants via des groupes GIEE, 30 000, etc...

Les principales pistes d'actions retenues pour la filière Grandes Cultures :

1. Développer le **triage et ensachage à façon** par des opérateurs filières longues
2. Favoriser **les outils collectifs et accompagner leur émergence**
3. Développer la **mutualisation des outils à la ferme** entre producteurs



Suite de l'étude

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Forez est un projet de territoire, mené par l'ensemble des acteurs de ce territoire.

Les actions animées par le PAT vise à favoriser la rencontre, l'interconnaissance et les échanges projet entre les multiples acteurs du territoire, pour qu'ils fassent émerger ensemble de nouveaux projets.

Les enjeux et pistes d'actions qui sont ressorties pendant les réunions filières du PAT doivent permettre aux acteurs du territoire (producteurs, transformateurs, distributeurs, structures d'accompagnement, collectivités...), de les prendre en mains pour faire éclore de nouveaux projets et nouvelles initiatives favorisant une système alimentaire locale et durable.



MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION



CONTACTS



• BIO 63 •
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

Solenn BRIOUDE

Animatrice à **Bio 63**

07 89 41 88 75

solenn.bio63@aurabio.org



Estelle TEYSSIER

Animatrice à la **CA 63**

04 73 44 45 57

e.teyssier@puy-de-dome.chambagri.fr