

Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/Pain-Bio-Raspailou-dans-le-Gard-agriculteurs-bio-et-boulangers-travaillent-ensemble,2432.html>

Le Raspailou, pain bio 100 % gardois, se régionalise

Pain Bio : dans le Gard, agriculteurs bio et boulangers travaillent ensemble

- Consommer responsable - Alimentation -



Date de mise en ligne : lundi 22 mars 2010

Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous
droits réservés

Depuis novembre 2007 le CIVAM Bio Gard et l'Union des Maîtres Artisans Boulangers du Gard (UMAB Gard) travaillent conjointement à la commercialisation d'un pain composé de farines exclusivement gardoises, le Raspaillou®. Face au succès de cette démarche, une régionalisation de la démarche s'engage pour 2010. Retour sur une expérience réussie soutenue par le Département du Gard.

Des origines de la filière...

Les boulangeries, fortement touchées par la hausse du prix des céréales, expérimentent ainsi les vertus d'un approvisionnement local. Les prix des farines issus de blés du département ne sont en effet pas plus élevés que ceux des grands groupes meuniers. Ils redécouvrent aussi les avantages de travailler avec des fournisseurs à taille humaine : discussions possibles sur la composition du produit, plaisir de travailler des farines non standardisées.

De leurs côtés les producteurs suivent concrètement le devenir de leurs récoltes et trouvent une juste rémunération de leur travail. On est bien là dans une stratégie de structuration de filière, où convergent les intérêts du secteur de la production et de la transformation.

...au lancement du Raspaillou® auprès des consommateurs

C'est ainsi qu'en 2008 le Raspaillou® a été lancé officiellement auprès des consommateurs gardois. Les 20 tonnes de farine disponibles pour les boulangers ont été consommées par les entreprises artisanales pendant la période allant de novembre 2008 à août 2009.

En septembre 2009 la nouvelle farine, issue de la récolte de juillet 2009, a été mise en production. 60 tonnes de farine sont potentiellement disponibles pour les artisans boulangers jusqu'en septembre 2010.

Les agriculteurs impliqués dans la filière (cinq en 2008, douze en 2010) et les tonnages récoltés (20 tonnes en 2008, plus de 60 en 2009) sont en constante augmentation. Il en est de même pour le nombre de boulangers² qui est passé de 14 en 2008 à 22 en 2009.

Afin d'accroître encore les débouchés pour les agriculteurs biologiques du département les boulangers ont lancé en 2009 un pain Bio pour les unités de restauration collective proposant des repas Bio. Ce pain est également fabriqué à partir de farine gardoise. Ce débouché peut-être important pour la filière puisque en 2009 ce sont plus de 100 000 repas Bio qui ont été servis rien que dans les collèges du département. Ce chiffre est même amené à se développer puisque les objectifs du Grenelle de l'Environnement prévoient l'introduction de 20% de repas Bio dans les cantines publiques d'ici 2012.



[Localisez les 22 boulangeries qui proposent le Raspaillou dans le Gard.](#)

Le projet d'extension de la filière au niveau régional

Aujourd'hui, fort de cette expérience de deux années au niveau du département, le Conseil général du Gard et l'ensemble des acteurs impliqués dans filière veulent étendre l'action au niveau régional.

Cette régionalisation est permise par l'intégration d'un nouveau partenaire pour la transformation en farine. *Le Moulin de Sauret* dans l'Hérault assurera en effet la mouture de la farine à partir de 2010.

L'entreprise, implantée à Montpellier, apportera en premier lieu son expérience pour pérenniser la filière au niveau régional. En effet le gérant de la meunerie, M. Passaga, est également Vice-président du réseau Festival des Pains. Ce réseau a acquis une expérience nationale dans la valorisation de pains issus de farines *Label Rouge*. Cette expérience en matière de traçabilité, de suivi qualitatif dans les boulangeries est un atout fort et servira indéniablement le déploiement de la filière Raspailou® au niveau régional de manière professionnelle.

Ce nouveau partenaire apportera également un réseau non négligeable de boulangers (le moulin fournit actuellement en farine plus de 200 boulangeries sur cinq départements dont l'Hérault et l'Aude), susceptibles d'être intégrés à la filière. La meunerie possède également un circuit de distribution propre, qui pourra être utilisé livrer les boulangers de l'Hérault et de l'Aude.

La création de la *Fédération Régionale de la Boulangerie Artisanale* en 2009 permettra de coordonner les actions au niveau des boulangeries sur l'Hérault et l'Aude. D'autant plus que les services et les produits proposés dans le Gard ont suscité l'intérêt des professionnels héraultais et audois. Des attentes existent donc déjà au niveau des boulangers. L'expérience acquise sur le Gard depuis plus de deux ans

facilitera ainsi le travail à mener au sein des boulangeries héraultaises et audoises. L'augmentation du nombre de boulangers entrainera automatiquement une augmentation de consommation de farine. Les besoins en blé tendre biologique vont donc augmenter en même temps que les surfaces implantées. Le bassin de production de blé tendre restera par contre centré sur le département du Gard. En effet depuis deux ans maintenant le CIVAM Bio Gard a acquis une expérience dans l'accompagnement des agriculteurs impliqués dans l'opération (recherche des semences, choix des variétés, organisations des récoltes).

Pourquoi un plan d'actions Bio gardois ?

A ce jour le Gard est le premier département de la région en surfaces consacrées aux grandes cultures biologiques (hors surfaces fourragères). Paradoxalement la valorisation de ces produits dans les circuits Bio reste plus difficile sur le Gard que sur d'autres départements.

En dehors du riz, du blé dur et du tournesol, il est en effet pour le moment difficile de commercialiser d'autres produits Bio par l'intermédiaire des collecteurs agréés départementaux.

La commercialisation du blé tendre, culture pourtant très adaptée à la production biologique et sur laquelle une demande forte existe, n'est ainsi pas possible par le biais des organismes stockeurs aux prix habituels du marché Bio.

C'est pour faire face à cette situation que le Conseil général a décidé d'appuyer la mise en place cette filière en l'intégrant pleinement dans son plan d'actions.

Ce plan pluriannuel de développement s'articule autour de trois objectifs principaux :

- ▶ Renforcer l'amont : développer le conseil technique terrain, les outils de diffusion des référentiels technico-économiques et la formation.
- ▶ Mieux structurer l'aval : développer les circuits de commercialisation, soutenir les projets stratégiques d'entreprises au national et à l'export.
- ▶ Créer du lien aval/amont : par l'organisation régulière de rencontres producteurs/metteurs en marché.

Pain Bio : dans le Gard, agriculteurs bio et boulangers travaillent ensemble

La filière Raspailou® illustre pleinement ces trois axes car elle permet en même temps de développer la production, de structurer l'aval (recherche de nouveaux débouchés en restauration collective par exemple) et de créer du lien entre l'amont et l'aval (le dialogue est permanent entre les agriculteurs, le meunier et les boulangers afin de déterminer chaque année les quantités à semer en blé tendre).

Aujourd'hui le Conseil général, dans le cadre de son plan d'actions, appuie et accompagne également le CIVAM Bio Gard et la Fédération Régionale de la Boulangerie Artisanale dans leur projet d'extension de la filière blé panifiable au niveau régional.