

Compte-rendu du groupe technique du Jeudi 21 Septembre 2023

Groupe technique “Quel développement pour la filière locale de céréales et de pain au Pays Coeur d’Hérault ?”

L’objectif de ce groupe technique était à la fois de faire un point sur les tests variétaux de la précédente année culturale et l’étude d’intérêt et d’opportunité au développement de la filière qui ont été réalisés. C’était aussi l’occasion de définir sur quelles actions les acteur.rice.s de l’aval de la filière souhaitent s’engager pour la suite, quels projets les animent pour le développement de cette filière et comment procéder pour mettre en place ces scénarii.

L’atelier s’est déroulé en trois temps :

- Intervention de Damien Savelli, professeur d’agroéquipement au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l’Hérault proposant un **retour sur les expérimentations** qui se sont tenues au lycée l’année culturale passée et présentant les **projets pour la suite de ces expérimentations**.
- Présentation des **résultats de l’étude filière** de Julie Pessard, menée dans le cadre de son stage de fin d’études d’Ingénieure Agronome au Sydel du Pays Cœur d’Hérault, ainsi que des scénarii de développement envisagés.
- **Réflexion collective** sur différents projets de développement de la filière.

1. Intervention de Damien Savelli – Retour d’expérience et projets à venir au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l’Hérault

M. Savelli a commencé par un retour sur l’itinéraire technique suivi pour réaliser les trois tests sur les parcelles :

- Préparation et entretien de la parcelle avec une machine construite avec les élèves.
- Parcelle non irriguée, pas d’intrants.
- Conduite en bio.
- Semis très tardif, courant décembre, ce qui a probablement sauvé la récolte du fait des conditions météorologiques qui ont été en place pendant ce test (pluies et sécheresse “au bon moment” pour ne pas trop impacter la récolte).
- Contraintes scolaires pour s’occuper de la parcelle (vacances scolaires).
- Parcelle en agroforesterie, avec des lignées d’arbres entre chaque parcelles

Les résultats sont les suivants :

Résultats de rendement des 3 variétés testées

	Variété 1	Variété 2	Variété 3	Mélange
	Bladette de Puylaovens	Castelnau de Montmirail	Barbu de Lacaune	
PS	0,70	0,71	0,70	0,71
Surface en ha	0,088	0,085	0,081	0,248
	97,9	135,5	82,6	228,8
Rendement en q/ha	11,13	15,94	10,20	9,23

Tableau 1 : résultats de rendement des trois variétés testées au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault

Il est à noter que les conditions de la parcelle étaient différentes pour le mélange ce qui peut expliquer un rendement plus faible.

En juin, le Barbu de Lacaune était visuellement la parcelle la plus encourageante et c'est finalement la variété qui a fait le plus faible rendement. Du fait des conditions de stockage au lycée (fermeture du lycée pendant 2 mois) la récolte s'est faite sur blé très sec. Ce sont donc des rendements encourageants pour les conditions culturales qui était en place et en comparaison à d'autres rendements qui étaient très faibles sur le territoire cette année (4 quintaux à l'hectare pour certain.e.s agriculteur.rice.s). Par contre 20 qx dans le Tarn . Ce qui laisse envisager du potentiel.

C'est donc la variété Castelnau de Montmirail qui a donné le meilleur rendement, il s'agira de savoir si cette variété est panifiable (ce qui est le cas pour la Bladette de Puylaovens et le Barbu de Lacaune).

Les expérimentations sur des parcelles de 1 m² n'ont pas été concluantes sur d'autres variétés que celles-ci.

Quels sont les débouchés de cette récolte ?

- Retour à Pétonielle de la quantité de semence fournie initialement (+ 10%) comme l'indique la convention, soit 30 kg de semences par variété. Semences pour poursuivre.
- Utilisation d'une partie des semences pour relancer une année culturale (sur l'autre moitié des parcelles disponibles et sur des terrains mis à disposition à proximité du lycée par la Fédération de Pêche.

¹ PS = Poids Spécifique du blé : "Le **poids spécifique** est une mesure physique de la masse volumique apparente des grains, exprimée en kilogramme par hectolitre. Cette mesure dépend de la densité des grains et de leur agencement entre eux (donc de l'espace entre les grains lors de la mesure). La valeur du PS dépendra en partie de leur forme, de leur dimension et de leur état de surface, qui peut être plus ou moins lisse ou granuleuse." - d'après [Terre-Net](#)

- Utilisation des semences pour d'autres agriculteur.rice.s qui veulent essayer (potentiellement pour la parcelle test du Pouget).
- Transformation dans un moulin et fabrication de pain avec les élèves du lycée (potentiellement avec le Moulin des Garrigues)

La partie semée sera en partie semée **sous couverts végétaux**, notamment des semences mellifères fournies par la miellerie locale.

Discussions

- Semis sur couvert végétal : Moulin de Juffet intéressé par les semis sous couverts végétaux car souhaiteraient faire cela chez eux ainsi que de l'agroforesterie.
- Semis direct : est-ce que la machine du lycée sera suffisamment adaptée pour un tel semis pour le blé ? (Rémy).
- Intérêt de Benjamin pour faire un test de panification sur la variété Castelnau de Montmirail.
- Le Moulin des Garrigues souhaite réaliser un test de 3 variétés de seigle et recherche une parcelle vitrine pour cette année = possible de s'associer avec le lycée pour faire un test.
- Le lien entre Chambre d'Agriculture de l'Hérault, Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault et le Moulin des Garrigues serait intéressant à développer.
- Importance de définir ensemble les objectifs que l'on veut donner à ces tests (au LPAVH comme au Pouget) pour être sûr.e.s de ne pas faire des tests pour faire des tests : discussion à prévoir avec Daniel Coutarel, la Chambre d'Agriculture, le LPAVH et le PAT pour définir ces objectifs (5 octobre ?).

2. Présentation des résultats de l'étude d'intérêt et d'opportunité au développement de la filière locale de céréales et pain par Julie Pessard

- **Point sur les filières céréales-pain locale de manière générale** : deux circuits identifiés, 1) celui semences modernes - mouture industrielle (sur cylindre) - transformation en pain sur levure - débouché en boulangerie industrielle, restauration collective et potentiellement magasins de proximité si bio et 2) semences anciennes / paysannes - mouture sur meule de pierre - panification au levain - débouché en boutique paysanne, magasin de producteur.rice.s, boulangerie artisanale / alternative (rarement restauration collective car trop cher) → il y a évidemment des nuances, ce sont des tendances, d'autres trajectoires peuvent s'observer.
- **23 entretiens** avec des acteur.rice.s opérationnel.le.s de la filière, **16** avec des acteur.rice.s de l'accompagnement agricole.
- Point sur les typologies des agriculteur.rice.s, meunier.ère.s et boulanger.ère.s interrogé.e.s (cf. diapos 4, 5 et 6)
- Analyse du réseau d'acteur.rice.s actuel : des "trous dans la raquette", des liens sont à créer à différentes échelles de la filière.

- a. **Paysan.ne.s-meunier.ère et paysan.ne.s-boulangier.ère sont à lier avec les viticulteur.rice.s diversifié.e.s** puisque les premier.ère.s sont en recherche de foncier et les second.e.s peuvent en avoir à disposition selon quand ils / elles arrachent leurs vignes et font leurs rotations.
 - b. **Grand.e.s céréalier.ère.s et exploitant.e.s en polyculture sont à lier avec la partie meunerie** (industrielle et artisanale) pour une meilleure valorisation de leurs produits, qu'ils / elles puissent avoir des idées plus précises de débouchés, des variétés de blé à choisir plus que d'autres etc... (recherche d'une meilleure valorisation que les organismes stockeurs qui se basent sur les prix des cours mondiaux).
 - c. Les **meunier.ère.s artisanaux.ale.s sont à lier avec les boulangier.ère.s alternatif.ive.s et artisanaux.ales** : en effet pour le moment, le prix élevé de la farine à la sortie du moulin empêche la coopération entre ces acteur.rice.s, il s'agira de trouver comment mieux répartir la chaîne de valeur.
 - d. Les **boulangier.ère.s artisanaux.ales et les boulangier.ère.s alternatif.ive.s sont à associer aux magasins de proximité et surtout à la restauration collective** : ici aussi le frein économique est à lever.
- Point sur les questions importantes à se poser lors de la création / le développement d'une filière en local (cf. diapo 8).
 - Retour sur l'intérêt des acteur.rice.s au développement de la filière :
 - a. **Agriculteur.rice.s** : le point à retenir est qu'ils / elles ont la volonté d'essayer de développer cette filière mais ont besoin de plus de visibilité sur les débouchés.
 - b. **Meunier.ère.s** : le point principal est ici sur la logistique et l'organisation, besoin d'outils de stockage, de tri collectifs en amont pour centraliser la production de grain. Besoin aussi de plus de visibilité sur certains aspects comme la réglementation sur l'hygiène.
 - c. **Boulangier.ère.s** : partant.e.s également, motivé.e.s à développer un pain qui a une identité locale, le frein principal serait celui du prix de la farine qui doit rester supportable pour ne pas proposer du pain valant plus de 6-8€ le kilo.
 - d. **Restauration collective** : motivée et intéressée par le développement de la filière, leur contrainte principale réside dans le coût d'un pain de meilleure qualité qui est difficile à combiner avec des budgets très restreints à l'assiette.
 - Matrice AFOM du projet de développement de la filière (cf. diapo 10)
 - Proposition de **3 scénarii de développement de la filière** :
 - a. Le développement d'un "Pain Coeur d'Hérault"
 - b. L'intégration du pain local dans les cantines du territoire
 - c. Le développement de plusieurs projets de filière (ou filière mixte)

Ces scénarii sont davantage détaillés dans le mémoire qui sera également transmis à l'ensemble des participant.e.s du groupe technique et de l'atelier participatif de juin après validation du jury de soutenance.

- Présentation de filières similaires en Occitanie (Méjeanette, l'Odysée d'Engrain, Flor de Péira).

- **Point sur l'AMI** : un AMI a été lancé pour une parcelle de 3,3 ha mise à disposition par la Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault avec une obligation pour le / la porteur.euse de projet de consacrer à minima 8000 m² à un test de la filière céréales et pain sur des variétés anciennes. Le PAT s'engage quant à lui à prendre en charge financièrement la préparation du sol, le semis, les semences et la moisson ainsi que l'accompagnement technique d'un conseiller de la Chambre d'Agriculture. L'idée est à présent d'organiser dès maintenant les débouchés de ce test, avec la restauration collective, des boulanger.ère.s et des meunier.ère.s .
- **Projet d'approvisionnement de la restauration collective du Bosc par un meunier-boulangier** (Benjamin, présent au groupe technique) : un test sur un an avec un approvisionnement de la cantine à raison de une à deux fois par semaine. Le frein financier demeure, mais la mairie du Bosc serait prête à appuyer le projet. Cela reste tout de même des petites quantités pour Benjamin, mais c'est un premier test. Pour un repas par semaine, cela représente 5 kg de pain, soit 3,5 kg de farine, soit 4 kg de grain de blé.

3. Discussion collective autour de différents scénarii de développement

- a. Restauration collective et approvisionnement en pain de qualité et local

Cas de la restauration collective de Gignac
<ul style="list-style-type: none"> - Livraison de pain tous les jours (14 kg de pain, sous forme de pains de 400g) - Tous les mercredi : 20 pains supplémentaires pour le goûter (soit 8 kg) - Le pain n'est pas distribué à volonté : 2 tranches par élève maximum (pain blanc, aéré) - Achat du pain à 0.80€ les 400g, soit 2€ le kilo

Pistes de réflexion :

- **Jouer sur les quantités** : pain de meilleure qualité, comme celui proposé par Benjamin C., qui produit une recette de pain complet et une recette de pain rustique, ce dernier est plus dense et plus nutritif, il n'y a donc besoin que d'une tranche pour être en accord avec les besoins nutritionnels à apporter dans les repas.
- **Sensibilisation très importante** pour l'acceptation par les enfants et par le personnel de cantine (et les professeur.e.s) d'un pain différent, visuellement en moins grande quantité → sensibilisation possible sur le temps ALAE (mercredis ou soir après l'école).
- Des aides pour l'approvisionnement en pain de qualité (similaire à l'aide pour les laitages et les fruits) ? Pas à notre connaissance pour le moment, mais serait effectivement souhaitable que des subventions et appels à projets soient lancés pour l'approvisionnement en pain.
- **Question du bio** : ce qui est surtout important pour la cantine de Gignac, c'est le local, est-ce qu'on a besoin d'aller jusqu'au bio ? En général sur les pains de qualité comme ceux de Benjamin, la dynamique s'accompagne souvent d'un label bio. De plus, les autres boulanger.ère.s qui produiraient sur une

qualité similaire en local mais sans le label bio proposeraient des prix similaires, il serait donc plus pertinent de prendre du bio pour rentrer dans les quotas de la loi Egalim.

Infos utiles :

- Nouveau boulanger à Gignac : Olivier Lecomte, qui a ouvert le Micro-fournil 211 et qui produit aussi à partir de variétés anciennes.
- Fabricant de matériel de meunerie à Pézenas, Astréïa, qui propose à présent des broches à blé.

b. Recensement des problématiques d'autres acteurs.

- **Meunerie (Moulin de Juffet) :** principale problématique = l'hygiène, il y a actuellement très peu de références et de documentation sur les normes à appliquer et les membres de l'association du Forum de Montbazin qui s'occupent du moulin ne sont pas des professionnels de la filière, ils / elles ont donc besoin d'un accompagnement de ce côté (pour rappel le Moulin de Juffet est un projet patrimonial qui est devenu un véritable outil de transformation géré par les adhérents et bénévoles de l'association qui a permis la rénovation du moulin).

Le blé doit être trié et lavé préalablement à la réception au moulin. Production actuelle de 50 kg de farine / semaine (pour le boulanger du village).

c. Préparation de la journée de sensibilisation du mercredi 18 octobre 2023

Option 1 : LPA avec Moulin des Garrigues et four Terre-Contact

Option 2 : au Bosc au fournil de Benjamin

- Contacter Amis de la chapelle de Baillarguet pour animation avec des maquettes de moulin pour faire tourner les groupes d'enfants entre la visite de l'atelier et de la sensibilisation au blé et à la mouture en extérieur = après contact, l'association ne pourra pas se déplacer mais possible d'avoir des visuels de maquettes et idées d'animation proposées par Vincent Perret.
- Commande pour dégustation le jeudi : différents pains locaux (nouveau boulanger de Gignac aussi potentiellement) → Paco s'en charge directement. Les enfants présents le mercredi pourront expliquer à leurs camarades comment s'est fait ce nouveau pain, qu'est-ce qu'il signifie et pourquoi il est différent de d'habitude.

Après discussion → préférence pour option 2 : journée avec pique-nique ou après-midi

- 12 ou 24 élèves selon si animation parallèle

- Prestation de Benjamin prise en charge par le PAT (coût de la prestation en cours d'évaluation par Benjamin).
- Création de flyer de communication pour les parents ?
- Option 1 → potentiellement une autre fois avec des élèves du LPAVH et un public adulte (exemple : personnel de la restauration collective).

d. Autres scénarii non abordés

Idée de questionnaire par la suite : « Ce serait quoi pour vous un pain Cœur d'Hérault ? ».

Point rapide sur l'AMI : prestation de Rémy à lancer dans les financements PAT → programmer une réunion pour en rediscuter.