



ATELIER :

Le pain bio local en resto co' : comment s'y prendre ?



Colloque RHD - Brens - 15/11/2023

L'Agriculture Bio en bref



Dans les champs

- ✗ Pesticides et engrais de synthèse et d'OGM
- ✓ Méthodes agricoles écologiques
- ✓ Production dans un sol vivant

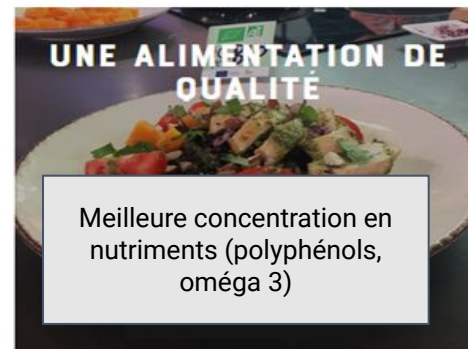
En élevage

- ✗ Production animale hors sol
- ✓ Respect du bien-être et du comportement des animaux
- ✓ Alimentation 100 % bio
- ✓ Limitation des médicaments

Pour les produits transformés

- ✓ 100 % de matières et ingrédients bio
- ✓ Nombre limité d'additifs autorisés

Les impacts bénéfiques de la bio



Le blé bio en pratique



Variétés de
semences
plus
résistantes
aux maladies

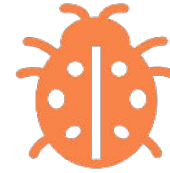


Rotation
longue des
cultures.

Fertilisation
organique :
fumier,
compost...



Techniques
mécaniques
contre les
mauvaises
herbes



Alternatives
biologiques
contre les
nuisibles

La réglementation liée au pain bio

Farine

100%



Eau

Validée par
analyse
< 1 an

Eau du
réseau
possible,
potable

Sel

Sans
additif

Ferment

Levure bio
(ou limitée à
5%)

Levain avec
farine



Additifs

Liste précise
d'additifs
autorisés

Choix des matières premières

Culture



Sélection de céréales à haute valeur nutritionnelle

- ✓ Richesse en micronutriments
- ✓ Variétés anciennes, paysannes et de terroir
- ✓ Diversité des céréales

Procédés de mouture

Mouture



Mouture “douce”, sur meule de pierre



Pas de chauffe du grain



Conservation de l'assise protéique du grain

Panification

Panification



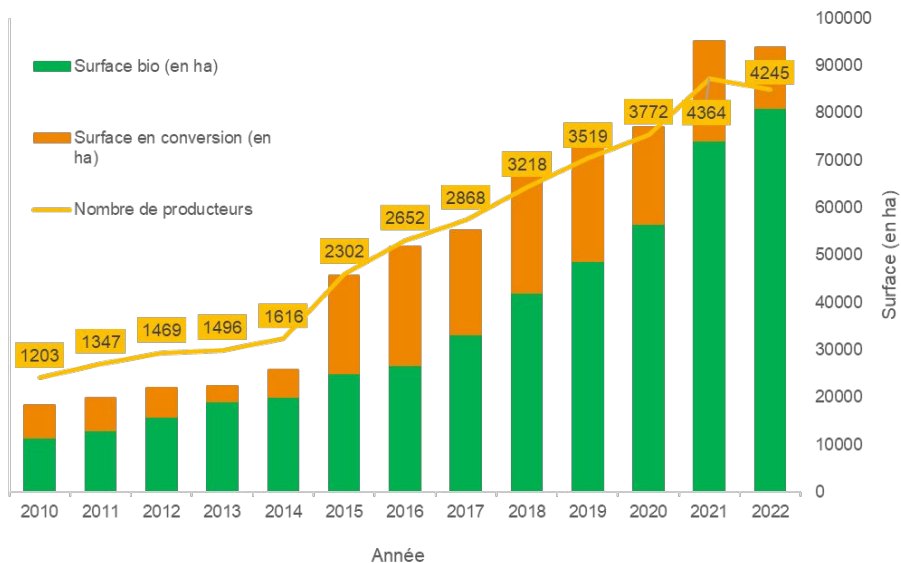
Cas du pain au levain naturel

- ✓ Meilleure digestibilité des protéines
- ✓ Plus de minéraux
- ✓ Meilleure conservation

La filière blé/farine/pain bio régionale



L'Occitanie, une grande région productrice de céréales biologiques



Evolution du nombre de producteurs et des surfaces de céréales bio en Occitanie.

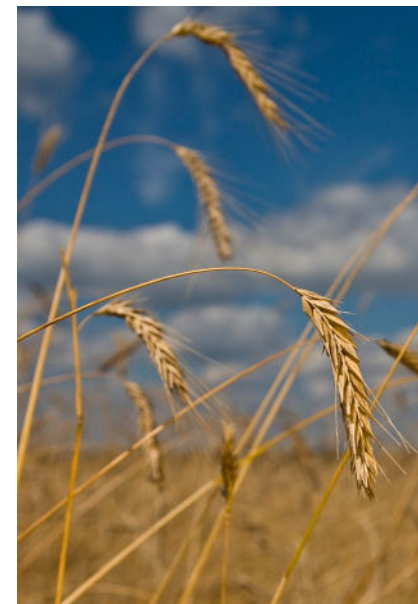
2022

4245 Exploitations
-2.7% / 2021

93 763 ha
Dont 12 690 en conversion
-1.4% / 2021

16.8% des surfaces de céréales bio françaises

13.6% de la SAU régionale en bio



La filière blé/farine/pain bio en Occitanie

Chiffres de la campagne 2021-2022



~90 000 Tonnes de blé bio produit en Occitanie
4300 producteurs

Vente de blé Bio sur le marché national (meunerie) et pour les Fabricants d'aliments pour bétail...

~65 000 Tonnes de blé bio collectés par les **10 coopératives et 45 OS**

~11 680 Tonnes de blé bio => ~10 000 Tonnes de farine bio produite par les **21 meuniers** d'Occitanie

~750 Tonnes de blé bio écrasé par les **50 paysans meuniers**



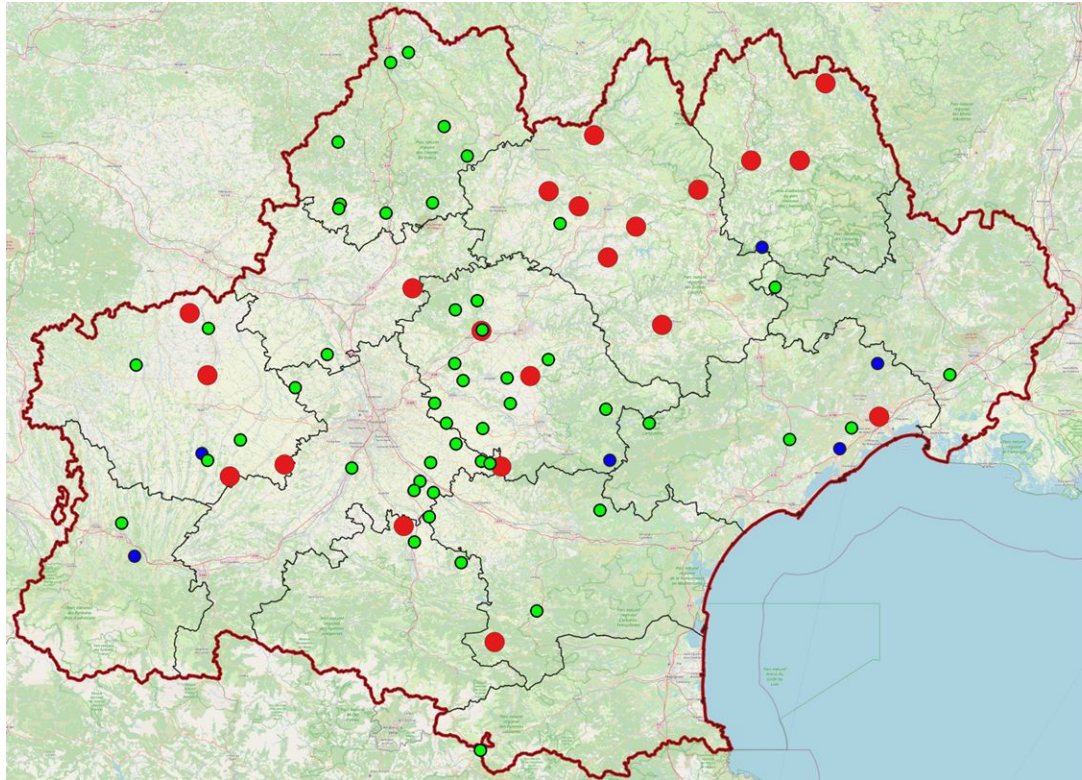
~6 500 Tonnes de farine utilisée dans le secteur de la panification
30 boulangeries artisanales
20 boulangeries industrielles

~1550 Tonnes de blé bio utilisés directement par **une centaine de paysans boulangers**



Focus sur les meuniers bio en Occitanie

- Une diversité d'acteurs de la meunerie bio présents en région.
- Les meuniers régionaux s'approvisionnent majoritairement en blés bio régionaux.
- Les outils de meunerie de la région ne sont pas saturés.



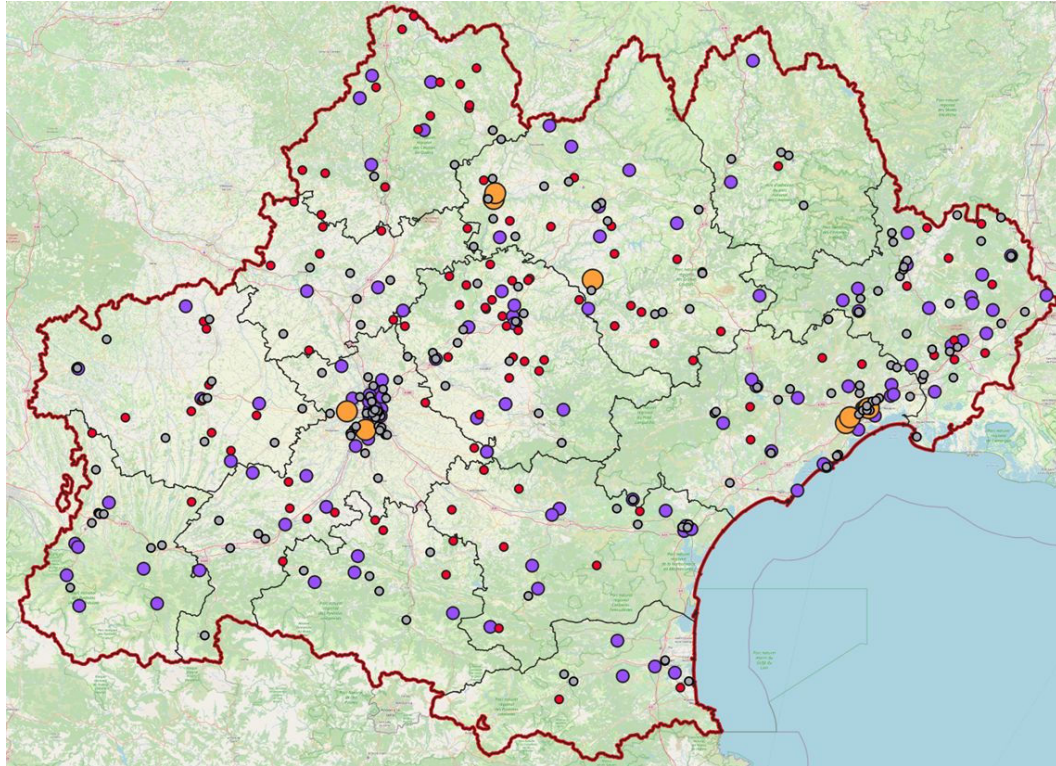
Légende

- Minoterie privée : 21
- Moulin associatif : 6
- Paysan meunier : **une cinquantaine**







Focus sur les boulangers bio en Occitanie :

Une diversité d'acteurs de la boulangerie bio présents en région.



Légende

-  Boulangerie industrielle : 8
-  Boulangerie artisanale : 125
-  Paysan boulanger : **une centaine**
-  Boulangerie dont le type est non déterminé : 170



Résultats d'enquêtes et entretiens auprès de 55 boulangers bio régionaux

- Les boulangers enquêtés **s'approvisionnent majoritairement en farines bio produites en Occitanie par des minoteries privées à partir de blés bio régionaux.**

73% des boulangers enquêtés (hors paysans boulangers) s'approvisionnent chez des **meuniers d'Occitanie pour la totalité de leur farine.**

19% s'approvisionnent chez des meuniers d'Occitanie pour **au moins une partie de leur farine.**

75% s'approvisionnent en **farines issues à plus de 90% de blés bio régionaux.**

- Les boulangers enquêtés font part d'un intérêt assez important pour **fournir la restauration collective** en pain bio.

Parmi les boulangers qui travaillent déjà avec la restauration collective, **65%** d'entre eux sont intéressés pour encore développer leurs ventes.

Parmi ceux qui ne travaillent pas déjà avec la restauration collective, **55%** d'entre eux envisagent de se positionner sur ce débouché.



Différentes solutions pour se fournir en pain bio , en Occitanie :

**Paysans boulangers
ou
boulangeries artisanales
spécialisées bio locales**

Pain bio, souvent au levain et
farines de meule.
Fabrication artisanale

- Petits volumes
- gré à gré



**Boulangeries artisanales
(classiques)**

Possibilité d'accompagner la création
d'une gamme de pain bio chez un
artisan voisin
(mixité parfois complexe à gérer)

- Continuité de la relation
- Gré à gré



**Boulangeries "spécialisées"
pour la restauration collective**

Pain bio, différents formats,
différentes qualités.
en capacité de faire plus de
volumes.

- Solution logistique
- Capacité à répondre aux
marchés publics



Temps d'échanges participatif : (en sous-groupe)



Pourquoi on ne trouve pas plus de pain bio dans les cantines d'Occitanie ?

Avez vous déjà introduit du pain bio dans votre établissement ?

Quels freins ? Quelles solutions ?

=> Deux questions à poser à nos témoins lors de la table-ronde.

Table-ronde / témoignages :



- Benjamin BOREL, Co-gérant de BOU'SOL, Boulangerie Pain et Partage Montpellier. (34) - b.borel@bou-sol.eu
- Jacques JULIA, responsable de la restauration scolaire de la ville de Pamiers (09) - jacques.julia@ville-pamiers.fr

Nous contacter :

Amélie BERGER - OCEBIO - 06 49 77 25 77 - amelie.berger@ocebio.fr

Axel Wurtz - BIO CIVAM 11 - axel.wurtz@bio-aude.com

Julie GARCIA - BIO 46 - julie.bio46@bio-occitanie.org

Lara Mornet - FD CIVAM 30 - mornet@civamgard.fr