



# Freins à l'utilisation de mélanges en aval de la filière

François Coléno. UMR SADAPT.



# Introduction

## ❖ Objectif de l'étude

- ❖ Identifier des verrouillages ou blocages à l'adoption de mélanges variétaux en blé dans l'aval de la filière
- ❖ Réaliser une étude de cas sur le bassin parisien
  - Centrée sur les coopératives a priori
  - Élargie à l'aval (meuniers et courtiers)

# Méthodologie

- **Recueil des données primaires :**
  - Enquêtes qualitatives
    - Questionnaires semi directifs adaptés aux différents acteurs
  
- **Recueil des données secondaires :**
  - Information sites internet
  - Documentation professionnelle
  - Presse professionnelle
  - Bibliographie sur les mélanges
  
- **Validation des données:**
  - Compte rendu validé par personnes enquêtées.
  - Validation par triangulation: Une donnée n'est considérée que si elle provient au moins de deux sources de nature différente.



# Méthodologie

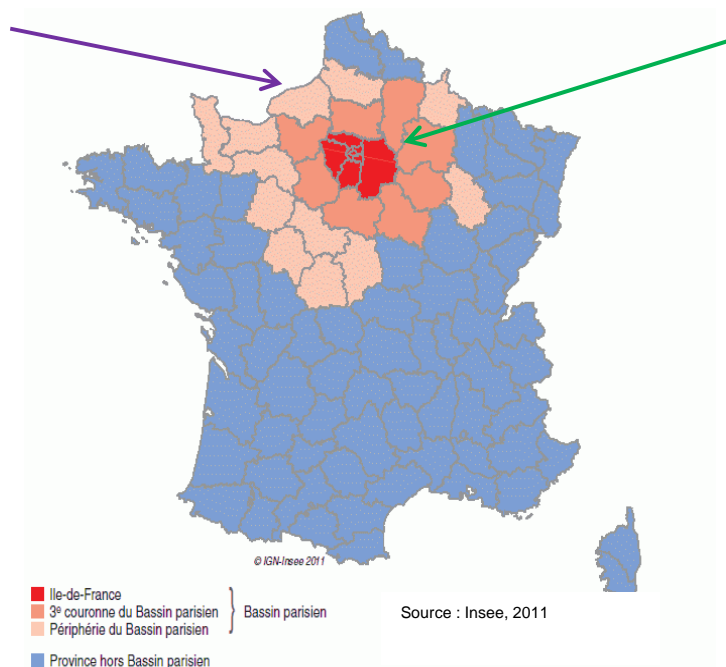
- **Le Bassin Parisien:** La principale zone de production de blé tendre de la France

## Haute Normandie

Marché exportation port de Rouen

## Ile de France

Marché meunerie française



## 5 Coopératives

### Coopérative A – Petite Entreprise

A. conventionnelle  
Export Afrique – Meunerie –  
Alimentation Animale

### Coopérative B – Petite Moyenne Entreprise

A. conventionnelle  
Meunerie – Export Afrique –  
Alimentation Animale

### Coopérative C – Entreprise Taille Intermédiaire

A. convention et AB  
Export Afrique – Meunerie

### Coopérative D – Petite Moyenne Entreprise

AB  
Meunerie

### Coopérative E – Grande Entreprise

A. conventionnelle et AB  
Meunerie – Export Europe du Nord

## 2 Moulins

### Moulin 1 – Petite industrie

Farine Bio et conventionnelle  
Marchés : local, national, international  
Clients : boulangers artisans, petits industriels, grande distribution, importateurs (marginal)

### Moulin 2 – Entreprise familiale taille intermédiaire

Farine conventionnelle et un peu Bio  
Marchés : local, exportation (marginal)  
Clients : boulangers artisans

**Organisation professionnelle :**  
Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF)

**Interprofession**



# Résultats

## ❖ Un frein à l'utilisation de mélanges :

### ❖ La baguette de pain !

- Nécessité de disposer d'une farine de qualité constante sur toute l'année et d'une année sur l'autre.



# Résultats

D'après les meuniers **il est impératif d'assurer l'approvisionnement des variétés pures de la liste de l'ANMF**. Les mélanges sont relativement tolérés, mais ils ont besoin d'être ajustés avec de variétés pures.

La baguette tradition représente 60% des ventes des boulangeries franciliennes.

*« Le marché de la meunerie française et particulièrement celui du bassin parisien a **des exigences plus pointues concernant les caractéristiques technologiques de blé pour la panification**. Ça s'explique en grande partie par les habitudes alimentaires en France, très ancrées à la **consommation de la baguette parisienne** » (un cadre de coopérative).*

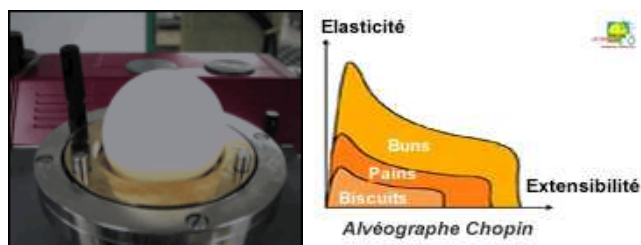


# Résultats

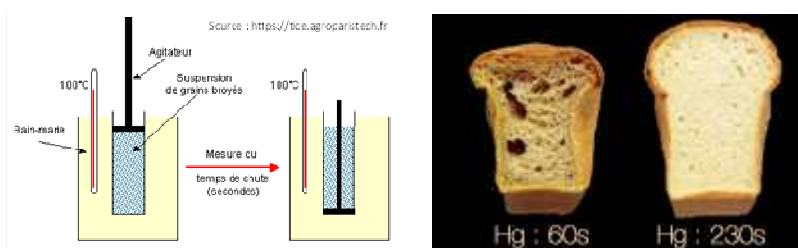
## 1) Régularité des lots et des qualités technologiques exigées

Le besoin des **qualités technologiques particulières** (% de protéines, W, P/L, Hagberg, note de panification) et de **régularité des lots** rend difficile la généralisation de mélanges variétaux.

W et P/L du blé



Hagberg



« Pour les meuniers, le mélange des blés est la chose primordiale ... mais **sans bon blé on n'a pas de bonne farine** » (paroles d'un meunier)

« Le rôle du meunier est de mélanger des blés ... Les deux mots clefs d'un moulin sont **régularité et mélanges** » (Paroles d'un meunier)



# Résultats

**2) La meunerie française:** le marché à plus **haute valeur ajoutée** mais le plus **contraignant** pour l'adoption des mélanges variétaux au champ.

*« Je pense que les mélanges c'est une pratique qui permet de réduire la pression des maladies et donc de réduire l'utilisation des intrants. Ça c'est incontestable... mais, ce n'est **pas cohérent avec nos filières** » (Un cadre de coopérative)*

Pour la fabrication de la farine destinée à la panification, les meuniers ont créé une liste restreinte des **variétés recommandées par l'ANMF**. Ces variétés assurent une **régularité des qualités technologiques** dont ils ont besoin.

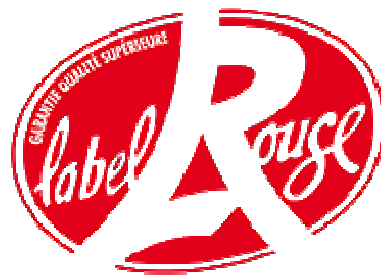
*« Sur le marché du blé pour la meunerie française, **les meuniers** sont assez attentifs et exigeants par rapport aux variétés livrées. Ils **demandent des variétés VRM ou BPMF publiées sur la liste de l'ANMF et avec des caractéristiques exceptionnelles pour la panification**. Donc, comme un de nos débouchés est la meunerie, **nous nous appuyons sur cette liste et n'avons pas le droit d'utiliser d'autres variétés** ». (un cadre de coopérative)*

# Résultats

## 3) Renforcement de verrou par la labellisation... le Label Rouge

Cahiers des charges qui portent sur:

Une **sélection méticuleuse et restreinte des variétés à cultiver et à récolter en pure et, à partir de semences certifiées (notamment des variétés VRM recommandées par la meunerie).**

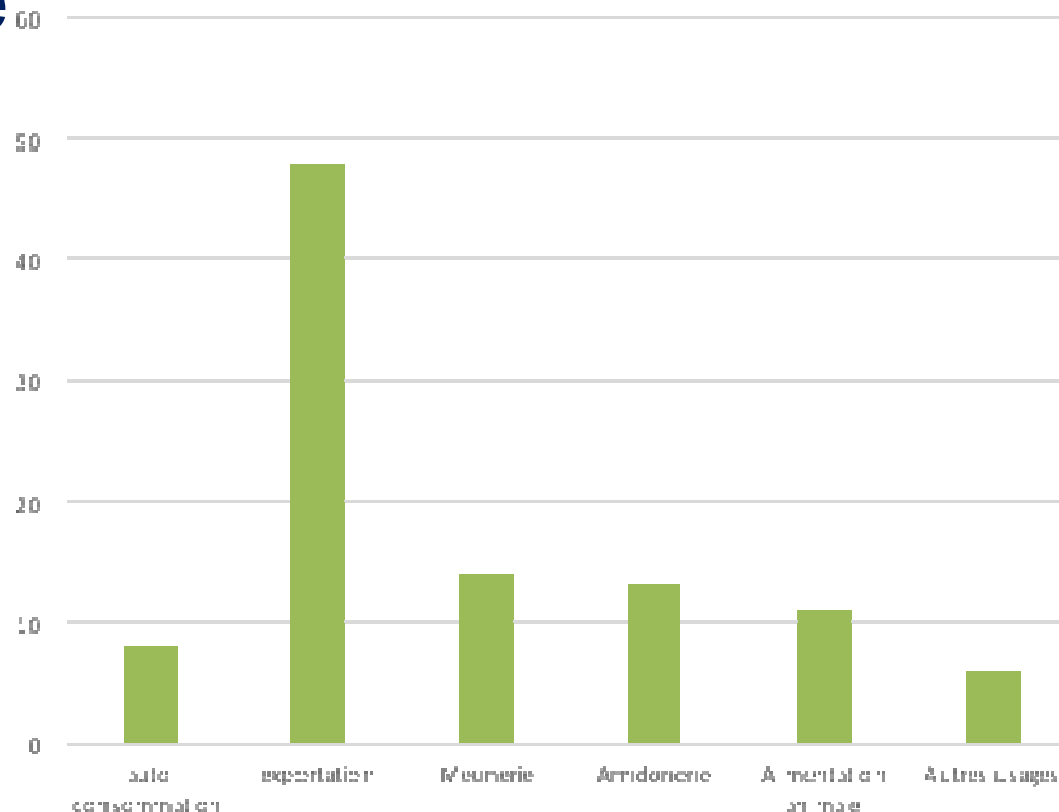


# Résultats

- ❖ Une organisation de la collecte qui répond à ces contraintes
  - ❖ Recensement a priori des variétés cultivés
    - Achats de variétés
    - Traitement des semences à façon.
  - ❖ Sélection des cellules et silos / recours au stockage à la ferme.

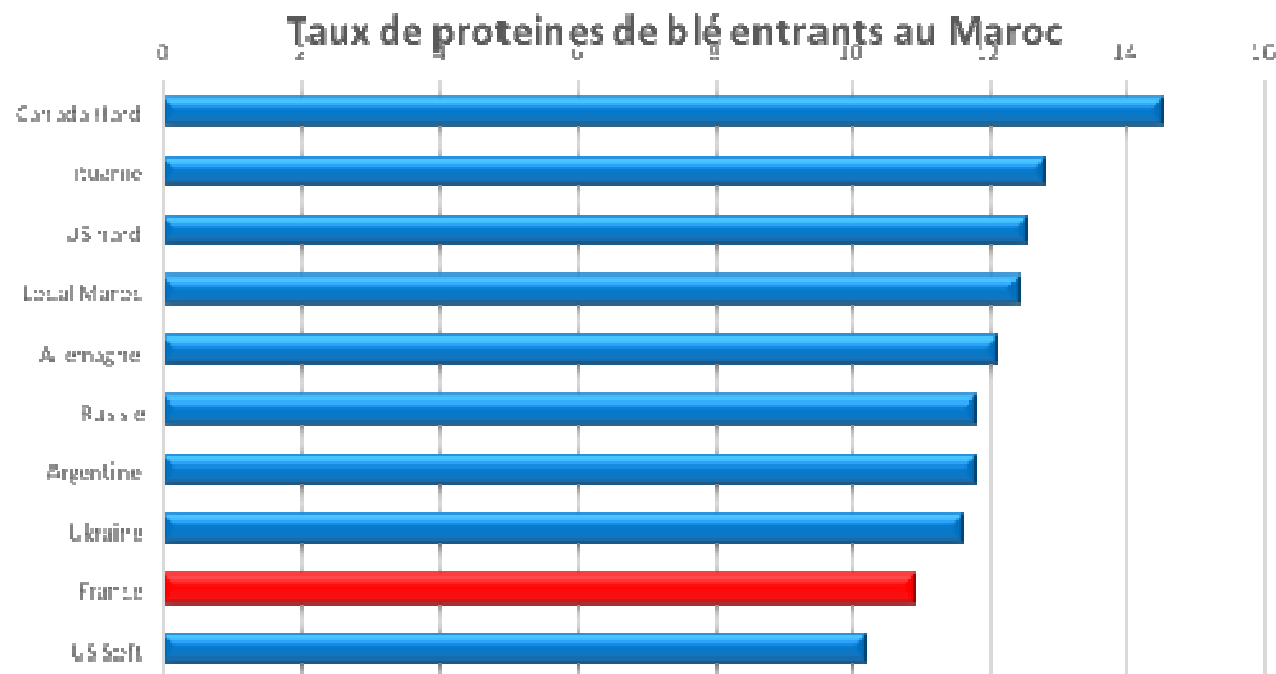
# Résultats

❖ Un marché certes rémunérateur mais faible



# Résultats

❖ De la valeur à trouver sur d'autres marchés





# Résultats

## ❖ Et pourtant...

- ❖ Les moulins se fournissent toujours dans les mêmes silos
- ❖ Les coopératives réalisent un zonage en fonction des débouchés.

*« La coopérative a mis en place un zonage selon les débouchés du blé, mais aussi, en fonction des conditions pédoclimatiques car, il y a des variétés qui sont difficiles à produire dans certaines zones » (un cadre de coopérative).*

# Mais pourquoi ?

- ❖ Recherche de limiter la taille du catalogue de variétés proposées aux agriculteurs
  - ❖ Réduction des coûts de transaction
  - ❖ Réduction des couts de stockage et de manutention
- ❖ Difficilement compatible avec :
  - ❖ la distribution de mélanges adaptés à des zones pédoclimatiques limitées
  - ❖ La ségrégation pour différents marchés avec des valeurs différentes

# Mais pourquoi ?

- ❖ Proposer a priori l'accès aux marchés les plus rémunérateurs à tout les adhérents
  - ❖ Tout les agriculteurs ne sont pas prêt à entendre que certains marchés leur sont fermés.
- ❖ Nécessité de proposer les variétés VRM partout.

# Conclusion

- L'ensemble des acteurs de la chaîne d'approvisionnement rencontrés ont organisé leurs stratégies autour des systèmes de culture de blé privilégiant des variétés pures.
- Existence d'un marché à haute valeur ajoutée qui concentre tous les contraintes sur les agriculteurs et sur les coopératives de collecte et stockage de blé : « la meunerie française ».
- Il existe des possibilités de créer de la valeur sur des marchés moins exigeant.