



# LOU PAN D'ICI

*Une filière Céréales – Farines – Pains  
en région Sud – Provence – Alpes – Côte d'Azur*



# Présentation de Lou Pan d'ici



Lou Pan d'ici c'est une filière courte, unique et inédite en France, pour fabriquer des pains de tradition française, traçables du champ au consommateur, et avec des productions et une transformation strictement issues de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.



# Des valeurs partagées



## Un circuit court régional unique en France

qui répond à une réelle demande des consommateurs en produits locaux, de qualité et traçables avec :

- Du pain façonné par les artisans-boulangers régionaux
- Issu de blés tendres cultivés en région,
- Puis transformés en farine en région.

## Une juste rémunération pour tous\*

- Pour les agriculteurs, avec des prix déconnectés des cours mondiaux et estimés en fonction des coûts de production
- Les meuniers,
- Les artisans-boulangers.



*\* Pour cela, jusqu'à 10 centimes supplémentaires par baguette*

## Des pains de tradition française

Sans additif ni traitement de surgélation, nos pains respectent le cahier des charges de pains de « tradition française » (décret du 13 septembre 1993) et sont simplement composés :

- De farine de blé tendre cultivé en région,
- D'eau, de sel, et de levure et/ou levain.

## Un projet bénéfique pour l'environnement

- En favorisant l'entretien et la diversification des paysages, mais aussi la biodiversité, par une agriculture sobre en intrants
- En limitant le nombre de parcelles laissées en friches ; ce qui limite les risques liés aux incendies,
- En diminuant l'empreinte carbone de nos pains.



## Un projet pour les artisans

Lou Pan d'ici est façonnée exclusivement par des artisans-boulangers. La farine n'est donc pas vendue aux grandes chaînes industrielles ni aux grandes surfaces.



# Les partenaires du projet



Aujourd'hui, le projet réunit les acteurs principaux de la filière :

4

Coopératives régionales impliquées dans le projet :

- Alpesud
- Groupe Provence Services
- Coopérative Agricole Provence Languedoc
- Arterris



3

Moulins régionaux impliqués dans le projet:

- Minoterie Giral (Orange)
- Moulin Céard (Embrun)
- Minoterie Tarascon (Avignon)



+ 200

Boulangers artisanaux régionaux ou limitrophes façonnent aujourd'hui une baguette de tradition Lou Pan d'ici dans leurs boulangeries et sont référencés sur notre site internet

# Les partenaires du projet



Le projet bénéficie aussi de nombreux soutiens en région :



# De forts enjeux pour tous les partenaires



## Pour les agriculteurs et les coopératives céréalières régionales :



> La production de grandes cultures en région Provence – Alpes – Côte d’Azur est dominée par le blé dur : en 2018-2019, cette culture comptabilisait 21 000 ha de blé dur (pour 64 000 ha des céréales), suivie de l’orge et du riz (environ 11500 ha) puis du blé tendre (8000 ha).

> Les surfaces de céréales et plus particulièrement de blé dur connaissent un net recul : moins 30 000 ha en 10 ans (55000 ha de blé dur en 2010 contre 21 000 ha 2019 ; perte d’un peu plus de 10 000 ha rien qu’entre 2018 et 2019).

Ce fort recul est notamment lié :

- À des automnes pluvieux rendant difficile la réalisation des semis,
- À des rendements moyens régionaux relativement faibles et un cours mondial trop faible pour permettre aux agriculteurs de la région de rentrer dans leurs frais.

### Le saviez-vous ?

Il existe deux types de blés : le blé tendre et le blé dur. Ils n’ont pas les mêmes destins : le premier sert généralement à fabriquer la farine de base pour nos produits de boulangerie, quand le second sert à fabriquer pâtes et semoules. Ces différences de devenir sont liées aux propriétés des grains de ces deux espèces. La région Sud est une zone de production des deux blés !

# De forts enjeux pour tous les partenaires

## Pour les agriculteurs et les coopératives céréalières régionales :



> Les surfaces de céréales baissent au profit d'autres cultures comme les plantes à parfum (lavandin), et dans une moindre mesure le colza, les tomates industrielles de plein champ et les prairies. Ces surfaces peuvent aussi simplement être transformées en jachères ou en friches.

> Le blé tendre n'est pas épargné par les pertes de surfaces qui oscillent suivant les années entre 6000 et 9000 ha. La plupart de ce blé tendre régional est « fourrager », à destination de l'alimentation animale.

> La forte diminution des surfaces de grandes cultures entraîne une baisse des volumes de production et crée donc un déséquilibre économique pour les coopératives. Les silos de la région se retrouvent en surcapacité et certains ferment, du fait de coûts associés trop élevés (salaires, amortissement, entretien).



# De forts enjeux pour tous les partenaires



Pour les agriculteurs et les coopératives céréalières régionales :



Les objectifs de ce projet sont donc de :

- > Faire évoluer les surfaces de blé « fourrager » vers du blé tendre panifiable collecté, et ainsi permettre une meilleure valorisation financière du produit
- > Reconquérir les 10 000 ha de friches/jachères en semant du blé tendre panifiable, produit suivant des méthodes respectueuses de l'environnement
- > Garantir un prix d'achat du blé déconnecté du cours mondial et calculé suivant les coûts de production des agriculteurs pour assurer leur juste rémunération et ainsi redynamiser la production de céréales en région

4

Coopératives régionales impliquées dans le projet :

- Alpesud
- Groupe Provence Services
- Coopérative Agricole Provence Languedoc
- Arterris



# De forts enjeux pour tous les partenaires



## Pour la meunerie régionale :



- > La meunerie régionale connaît une forte concurrence de moulins nationaux et internationaux.
- > Pour se différencier de l'offre existante, elle est à la recherche de blés originaires de la région Provence – Alpes – Côte d'Azur, à condition que ces derniers soient de qualité, réguliers et que les volumes soient au rendez-vous.
- > Des difficultés existent pour leur garantir une production régionale de blé tendre de qualité :
  - L'irrégularité des volumes de production de blé panifiable
  - La variabilité de la qualité technologique des grains produits
- Les coopératives accompagnent les producteurs et sont donc des alliés pour lever tout ou partie de ces freins



# De forts enjeux pour tous les partenaires



Pour la meunerie régionale :



Les objectifs de ce projet sont de :

- > Permettre aux meuniers de se différencier des grands moulins qui proposent une farine standard
- > Répondre à une réelle demande des boulangers en farine locale
- > Trouver et proposer un produit de qualité

3

Moulins régionaux impliqués dans le projet:

- Minoterie Giral (Orange)
- Moulin Céard (Embrun)
- Minoterie Tarascon (Avignon)



# De forts enjeux pour tous les partenaires



## Pour la boulangerie artisanale régionale :



- > Les artisans boulangers sont confrontés la concurrence des chaines « industrielles » et des grandes surfaces. Ils souhaitent se démarquer et proposer au consommateur une nouvelle baguette.
- > Les consommateurs sont à la recherche de produits de qualité, à empreinte carbone réduite et plus vertueux pour l'environnement.

### Le saviez-vous ?

D'après une enquête réalisée en 2017 par Univers Boulangerie sur près de 1500 consommateurs :

- > Le premier lieu d'achat du pain frais reste de très loin la boulangerie artisanale pour 95,3% des consommateurs. La qualité du pain est la première raison de choix du lieu d'achat pour 71% des personnes interrogées
- > La baguette tradition ou la baguette classique sont les plus consommées à 60%,
- > L'attrait pour du pain fabriqué avec une farine d'origine locale séduit le consommateur à 86%

# De forts enjeux pour tous les partenaires



Pour la boulangerie artisanale régionale :



Les objectifs de ce projet sont de :

- > Permettre aux artisans boulangers de se différencier des chaînes industrielles et des grandes surfaces
- > Répondre à une réelle demande des consommateurs en produits de qualité et locaux et être les premiers à proposer un pain d'origine « Sud Provence – Alpes – Côte d'Azur »
- > De trouver de nouveaux marchés comme les collectivités

+ 200

Boulangers artisanaux régionaux ou limitrophes façonnent aujourd'hui une baguette de tradition Lou Pan d'ici dans leurs boulangeries et sont référencés sur notre site internet



# Historique du projet



2017

**2e semestre 2017 - Phase expérimentale du projet :**

Semis des blés tendres à l'automne  
Définition des objectifs de la filière

**2e semestre 2017 - Etats Généraux de l'Alimentation :** Création de la filière régionale « Céréales – Farines – Pains »

2018

**2e semestre 2018 - Phase expérimentale du projet :**

Récolte des blés tendres à l'été  
Elaboration de maquettes pour créer une farine test régionale  
Semis des blés tendres à l'automne

**1er semestre 2018 - Phase expérimentale du projet :**

Elaboration du cahier des charges de production du blé tendre  
Choix de l'exclusivité pour les artisans boulangers régionaux  
Réalisation d'une enquête sur l'intérêt des boulangers pour le projet

2019

**2e semestre 2019 - Phase expérimentale du projet :**

Récolte des blés tendres à l'été  
Elaboration d'une recette par Rodolph COUSTON (CFA Avignon)  
Semis des blés tendres à l'automne

**1er semestre 2019 - Phase expérimentale du projet :**

Réalisation d'une enquête sur l'intérêt des consommateurs régionaux pour le projet  
Mise à disposition de la farine à 140 artisans boulangers régionaux

**Succès de la phase expérimentale, création de la marque Lou Pan d'ici et élaboration d'une stratégie de communication**

2020

**2e semestre 2020 – Poursuite du projet :**

Lou Pan d'ici dans la restauration collective  
Nombreuses actions de communication et animations prévues  
Convention de partenariat signée entre les acteurs du projet  
Contractualisation pour les prochaines années  
Récolte des blés tendres à l'été et semis à l'automne

**1er semestre 2020 – Lancement officiel de Lou Pan d'ici :**

Lancement officiel de Lou Pan d'ici au Salon International de l'Agriculture sur le stand de la Région Sud (février)



# Genèse du projet en 2017



- 1. Etats Généraux de l'Alimentation** : concertation des acteurs de l'alimentation et émergence du projet de création d'une filière Céréales – Farines – Pains à l'échelle régionale
- 2. Plan de transformation de la filière Céréales** : structuration du projet
- 3. OIR Naturalité** : soutien de la démarche par le Conseil Régional de la Région Sud – Provence – Alpes Côte d'Azur

## Gouvernance du projet

Projet pilote unique en France qui associe les 3 acteurs majeurs de la filière dans la mise en place d'une filière intégrée :

- Les agriculteurs et leurs coopératives *via* La Coopération Agricole Sud,
- Les meuniers ayant leur outil de transformation en région,
- les artisans boulangers.

Gouvernance collective et partagée, assurée de façon tripartite



**AGRICULTEURS**  
sement et recotent  
des céréales de  
qualité



**MEUNIER**  
s'approvisionnent  
et transforment  
en local



**BOULANGERS**  
valorisent une  
production locale  
pour répondre aux  
attentes des  
consommateurs

# Lou Pan d'ici en chiffres



10 Cts

C'est le surcoût maximum d'une baguette de tradition Lou Pan d'ici par rapport à une baguette de tradition classique.

- > Les prix des blés tendre payés aux agriculteurs sont déconnectés des cours mondiaux et sont établis sur la base des coûts de production moyens estimés en région.
- > Cela permet d'assurer la **juste rémunération de nos agriculteurs avec des prix garantis et au dessus des cours.**
- > Ce surcoût est répercuté tout au long de la chaîne. C'est pour cela que la baguette de tradition Lou Pan d'ici, issue de blés 100% régionaux, peut coûter jusqu'à **10 cts supplémentaires.**

## Le saviez-vous ?

En achetant une baguette Lou Pan d'ici, vous soutenez les agriculteurs, les derniers meuniers de notre région et les artisans boulangers de Provence – Alpes – Côte d'Azur qui pourront ainsi vivre de leur travail !

# Lou Pan d'ici en chiffres



> Concrètement Lou Pan d'ici fin 2020 c'est :

- **100** ha de blé semé en 2018
- **520** tonnes de blé récolté en 2019
- **400** tonnes de farine fabriquée et commercialisée jusqu'en octobre 2020
- **+ 200** artisans-boulangers partenaires

> Les partenaires de Lou Pan d'ici se sont fixé des objectifs ambitieux d'ici fin 2024 pour atteindre :

- **2200** ha de blé semé en 2022
- **11 000** tonnes de blé récolté en 2023
- **8 500** tonnes de farine fabriquée et commercialisée jusqu'en octobre 2024
- **1 430** artisans-boulangers partenaires



# De nombreux outils de communication



> Lou Pan d'ici propose à ses boulangers partenaires un certain nombre d'outils de communication pour les aider à mettre en valeur le projet :

## FOURREAUX BAGUETTE



## PRESENTOIRS



## TABLIERS



## VITROPHANIES



# De nombreux outils de communication



> Lou Pan d'ici propose à ses boulangers partenaires un certain nombre d'outils de communication pour les aider à mettre en valeur le projet :

## AFFICHES



## FLYERS



## PAGE FACEBOOK

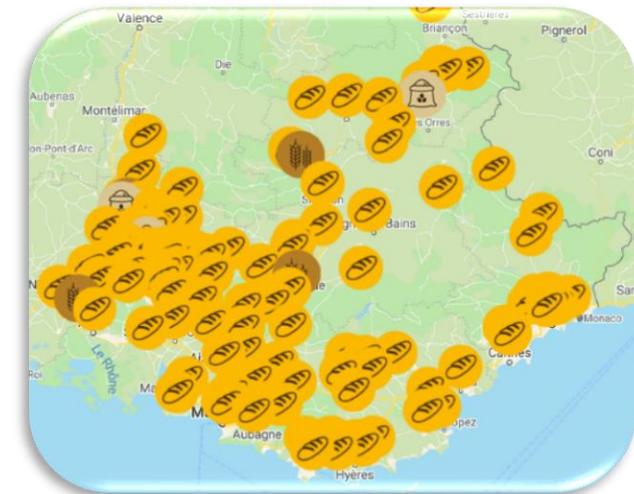
« Lou Pan d'ici »



794 abonnés au 01/07/2020

## SITE INTERNET

[www.lou-pan-dici.com](http://www.lou-pan-dici.com)



# De nombreux outils de communication



> Lou Pan d'ici propose à ses boulangers partenaires un certain nombre d'outils de communication pour les aider à mettre en valeur le projet :

**La vidéo complète (4:51) :**

<https://youtu.be/Wqeo2EjWpuY>

**Lou Pan d'ici en résumé (1:11) :** <https://youtu.be/CryOqCmWBd0>

**Lou Pan d'ici pour l'agriculture (1:53) :** <https://youtu.be/AiKYguKAVsk>

**Lou Pan d'ici pour la meunerie (2:22) :** <https://youtu.be/4Ccplg-Rup0>

**Lou Pan d'ici pour la boulangerie (2:50) :** <https://youtu.be/qTxXqqeZlwa>



# Des sachets d'1kg de farine dans les boulangeries



> Lou Pan d'ici, c'est l'engagement de toute une filière pour ses consommateurs ! Lors de la crise sanitaire liée au COVID 19, les partenaires de Lou Pan d'ici se sont mobilisés pour les consommateurs qui ne trouvaient pas de farine dans leurs commerces habituels. C'est ainsi que de petits sachets d'1kg de farine Lou Pan d'ici sont apparus dans les boulangeries partenaires !



# Merci de votre attention

