LOU PAN D'ICI

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

Sandrine REGALDO, Mars 2022

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 chaines industrielles ni aux grandes surfaces.

Les partenaires du projet

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

3

Coopératives régionales impliquées dans le projet :

- Duransia (union 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)

+ 180

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 :

LA COOPÉRATION AGRICOLE SUD

ASSOCIATION REGIONALE DES MEUNIERS PACA

ARVALIS Institut du végétal

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Chambres de Métiers et de l'Artisanat Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

CRÉDIT AGRICOLE

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 devenirs 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 entraine 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 surfaces en 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

3

Coopératives régionales impliquées dans le projet :

- Duransia (union Alpesud & Groupe Provence Services)
- Coopérative Agricole Provence Languedoc
- Arterris

De forts enjeux pour tous les partenaires

Pour la meunerie régionale :

> La meunerie régionale connait 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 d'un point de vue technique 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 chaines 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

+ 180

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

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

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

2019

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

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

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

2020

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)

2e semestre 2020 – Communication
Nombreuses actions de communication et animations prévues
Contractualisation pour les prochaines années
Récolte des blés tendres à l'été et semis à l'automne

2021 – Poursuite du projet : Lou Pan d'ici dans la restauration collective,
Poursuite des actions de communication

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 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

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**.

> Ce surcoût est répercuté tout au long de la chaine. 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 !

De nombreux outils de communication

Diffusion de nombreux outils de communication notamment via les boulangers

FOURREAUX BAGUETTE

T-SHIRTS

PRESENTOIRS

TABLIERS

VITROPHANIES

SITE INTERNET

www.lou-pan-dici.com

AFFICHES

FLYERS

VIDEOS

https://youtu.be/Wqeo2EjWpuY

PAGE FACEBOOK

« Lou Pan d'ici »

(957 abonnés)

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-Rupo
Lou Pan d'ici pour la boulangerie (2:50) : https://youtu.be/qTxXqqeZlwA

Lou Pan d'ici dans la presse

made in marseille @MadeMarseille · 25 févr.

"Lou Pan d'Ici", la première baguette certifiée 100% locale et artisanale vient d'être lancée sur le #SIA2020 🥖

A lire sur 🔽
madeinmarseille.net/61702-lou-pan-...

8 18

DOSSIER : Confinement - Coronavirus : infos pratiques et astuces du quotidien

Circuits courts : Lou Pan d'ici

Mardi 14 avril 2020 à 13:47 - Par Cédric Frémi, Mélanie Masson, France Bleu Provence

Provence-Alpes-Côte d'Azur, France

Une centaine d'artisans-boulangers façonnent Lou Pan d'Ici, la baguette 100 % Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur sur l'ensemble de nos six départements.

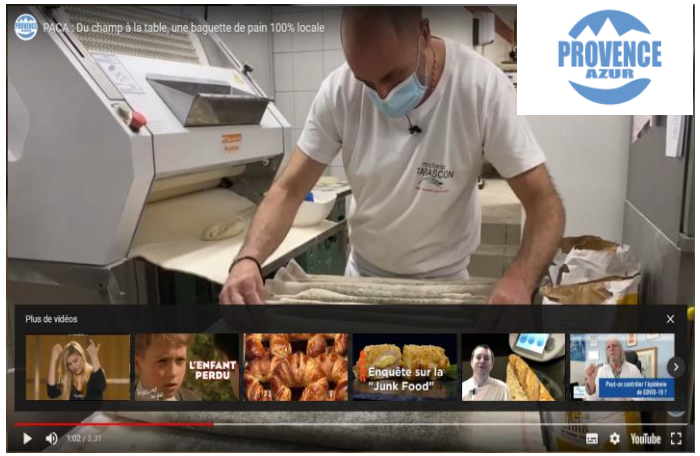
La France Agricole

LE TOUR DES RÉGIONS

Paca Une baguette 100 % Sud

Lou pan d'ici, la baguette 100 % Sud, voit officiellement le jour. Présentée le 25 février au Salon de l'agriculture, elle est l'aboutissement d'un projet pilote, lancé en 2017 à la suite des États généraux de l'alimentation. La démarche rassemble quatre coopératives céréalières, trois moulins et cent cinquante artisans boulangers de la région Paca. Les coopératives se sont engagées à fournir 1 500 tonnes de blé tendre en 2020. À terme, l'objectif est de parvenir à 3 000 t. Ce projet a pour but de maintenir la culture de blé tendre dans la région. Les blés servant à l'élaboration de cette baguette sont rémunérés aux producteurs sur la base des coûts de production, entre 150 et 160 €/t pour cette première campagne. Ils devraient dépasser 200 €/t en 2021.

La Coopération agricole Sud



Quatre coopératives céréalières derrière Lou Pan d'ici

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS 26.02.20

La Coopération agricole Métiers du grain | Paca | Baguette | Meunerie

Sur le stand de La Coopération agricole, la filière céréalière locale, accompagnée de Bénédicte Martin, présidente de la commission agriculture de la Région Sud (à dr.), a présenté à Antoine Hacard (à g.), président de LCA Métiers du grain, la nouvelle baguette Sud. R. FOURREAUX

Actions de communication 2021

- Articles de presse, notamment spécialisée (La Toque)
- Tournage d'une vidéo (Passion Céréales) + Reportages
- Communications régulières sur Facebook (27 posts)
- Terres de Jim du 10 au 12/09/2021
- Foire de Marseille les 24 et 29/09 + 02 et 03/10/2021
- Création de nouveaux outils de communication

Moulin Céard,
proximité et diversité

La famille Céard a les mains dans la farine depuis six générations. Son moulin haut-alpin sert les artisans-boulangers du quart sud-est de la France.

L'EAU DES ALPES EST À L'ORIGINE du Moulin Céard. Les flots de la rivière Durance et du torrent Crévoux l'un fait tourner pendant plus de deux siècles. « À partir de la Seconde Guerre mondiale, nous avons utilisé la puissance hydraulique pour générer notre propre électricité et moudre, explique Guillaume Céard. Puis, en 2007, nous avons créé une nouvelle microcentrale hydro-électrique à côté de le minoterie. »

Entre 6 000 et 7 000 t de blés moulus par an

Le moulin de Saint-André d'Embrun est le dernier moulin familial du département des Hautes-Alpes : 14 salariés, dont 8 membres de la famille Céard, participent aujourd'hui au fonctionnement et au développement de l'entreprise dirigée par Paul-Claude et son deux enfants, Marie, à l'administration des ventes, et Guillaume, responsable commercial. L'artisan meunier propose une soixantaine de farines différentes, une gamme complète incluant des préparations avec des graines pour pains spéciaux. Grâce à une flotte maison composée de 6 super-bennes, l'entreprise va chercher les meilleurs blés français dans plusieurs régions. « Comme il n'y a pas un blé parfait, nous achetons des variétés pures et des mélanges déjà faits par les organismes stockeurs. » Puis les meuniers les assemblent, comme peuvent le faire les maîtres de chai avec les raisins de différentes parcelles. Entre 6 000 et 7 000 t de blés sont moulus chaque année. Puis les sacs sont transportés jusqu'aux plateformes de distribution d'Embrun (Hautes-Alpes), de Fréjus (Var) et de Calas (Bouches-du-Rhône), qui livrent 500 clients, dont la moitié de façon hebdomadaire. L'étendue géographique s'étend de Bourgoin-Jallieu à Marseille, de Briançon à Nice.

Le moulin familial participe avec enthousiasme à la gamme de farines régionales Lou Pan d'Ici (T65, T65 native et T80) et travaille 50 t de seigle par an. Et, à la demande, il peut façonner des mélanges avec des levains dévitalisés. « Nous sommes de vrais gourmands de pains, attachés à notre proximité avec les artisans qui pratiquent leur métier avec passion et abnégation », assure Guillaume Céard.

La famille Céard, de g. à dr. : le père Paul-Claude Céard (président de la société), Guillaume Céard, son épouse Audrey, la tante Suzanne Davin et son fils aîné Thierry Davin (responsable administratif et financier), la mère Christine Céard, le cousin Fabien Davin (en apprentissage à l'école de meunerie) et la sœur Marie Céard.

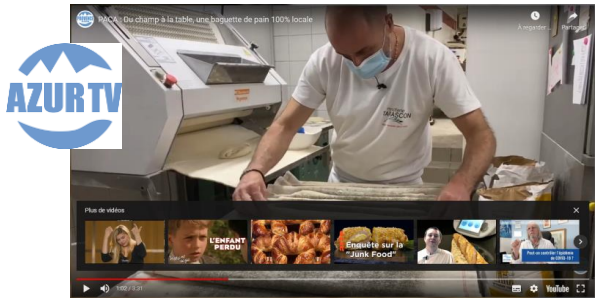
50 tonnes de seigle par an.

Lou Pan d'Ici, la filière courte

La Coopération agricole Sud, quatre coopératives céréalières du Sud-Est, trois meuniers et de nombreux artisans boulangers se sont lancés en 2017 dans une aventure originale et régionale : Lou Pan d'ici, le pain d'ici en Provençal. Soutenus par la région Paca, ils relancent une production de blés tendres, afin de produire des farines de qualité et proposer aux consommateurs des pains régionaux, de tradition française, sans aucun additif. En 2020, les minoteries, dont le moulin de la famille Céard, ont fabriqué 390 tonnes de farine, livrées à plus de 160 artisans boulangers. La recette de la baguette Lou Pan d'ici a été élaborée par Rodolphe Cousion, formateur en boulangerie au CFA d'Avignon, qui la transmet à ses confrères désireux de se démarquer. Ils en fixent le prix et peuvent justifier 10 centimes de plus pour une rémunération plus juste des agriculteurs.

Alexis Valois

16 LA TOQUE MAGAZINE • N°324 • MAI 2021



Merci de votre attention