



Fiche thématique



■ Gabb 32 ■

Le groupement des Agriculteurs BIO du Gers

ETAT DES LIEUX DES FILIERES GERSEUSES EN GRANDES CULTURES BIOLOGIQUES

Mieux connaître les filières pour mieux positionner les productions locales biologiques

Un état des lieux des filières en grandes cultures biologiques a été réalisé dans le Gers en 2013, en particulier pour ce qui concerne l'alimentation humaine. Pour le réaliser, une cinquantaine de personnes et structures présentes dans le Gers ou travaillant avec des acteurs gersois ont été contactées afin de connaître leurs pratiques, leurs résultats, leurs besoins et leur évolution potentielle : les organismes stockeurs (coopératives, négoce), des transformateurs (boulangers, agriculteurs transformant leurs produits à la ferme etc...), des intermédiaires et des distributeurs (magasins bios).

Au niveau de la région Midi-Pyrénées, la filière est bien organisée et l'ensemble du territoire est collecté par différents organismes stockeurs. La capacité de stockage a fortement augmenté en 2012, permettant de traiter aujourd'hui près de 7800 tonnes de grains dans les coopératives. Midi-Pyrénées devient donc la première région de France en termes de capacité de travail du grain (réception, stockage, triage...), et est capable de fournir des produits issus des grandes cultures de haute qualité. (source : commission régionale grandes cultures Interbio octobre 2012)

Le Gers est le département leader pour les grandes cultures en agriculture biologique (10 % de la collecte nationale, le premier département français au niveau des surfaces agricoles en mode de production biologique de céréales, oléagineux et protéagineux). Le département compte environ 400 céréaliers.

Les quatre principaux acteurs de la filière longue en bio dans le Gers sont par ordre décroissant en termes de volume collecté dans le département les **coopératives Qualisol, Agribio Union (Vivadour dans le Gers), le groupe Val de Gascogne (comprenant quatre négoce) et Gersycoop** (données récolte 2012).

Qualisol a développé sa filière bio depuis une dizaine d'années. Cela fait 3-4 ans pour Val de Gascogne et Gersycoop.



Des **négoce** sont présents localement (notamment OGR qui fait partie du groupe Val de Gascogne et Grains d'Oc, qui est une filiale d'Agro d'Oc). Des agriculteurs gersois sont en lien avec d'autres négoce hors Sud Ouest (ex : Celnat en Haute-Loire, Active Bio et Biograin dans la Vienne, Edou Breizh en Bretagne), qui travaillent le plus souvent avec des agriculteurs stockeurs.

Un autre acteur important pour la filière bio gersoise présent dans le département est **AGP** (Agut Grober Pizzighella). C'est une société menée par trois producteurs bio qui dans son fonctionnement apporte un service proche de celui d'une coopérative. L'entreprise, agréée organisme collecteur, achète du blé et d'autres céréales meunières (seigle, petit et grand épeautre, millet, maïs), tournesol et soja à des producteurs bio, gersois pour la grande majorité, avec le principe d'un prix stable et rémunérateur. Les céréales sont transformées en farine et les graines de tournesol en huile vierge.

Les **magasin bios** (une quinzaine dans le Gers), en dehors des accords qu'ils peuvent avoir avec leur plateforme ou leurs fournisseurs principaux, s'approvisionnent en partie en farine, pain, huile et légumes secs auprès de producteurs ou de structures du Gers ou des départements voisins (une dizaine de producteurs gersois et une dizaine de structures du département identifiées). La majorité des magasins bios ne cherche actuellement pas de nouveaux fournisseurs locaux pour ces produits. Se pose parfois la question de remplacer un fournisseur éloigné par un fournisseur local. Souvent, pour que cette démarche se réalise, le prix du produit local ne doit pas trop s'écarter de celui du produit vendu jusqu'alors. D'autres produits issus des grandes cultures tels que les aliments à base de soja, les flocons, les graines de tournesol décortiqués par exemple, qui ne sont pas ou peu élaborés dans le secteur, proviennent principalement d'autres régions de France.

Nous avons recensé dans le département **une vingtaine d'agriculteurs qui réalisent de la transformation et/ou de l'ensachage de produits issus des grandes cultures** (farines, pain, huile, légumes secs, lin). Ils sont assez nombreux à commercialiser plusieurs sortes de produits. Diversifier la vente leur a paru essentiel pour rentabiliser leur activité. La majorité d'entre eux réalise de la vente à la ferme. Les marchés et les magasins bios sont les autres principaux débouchés.

Les consommateurs peuvent trouver de la farine, du pain, de l'huile, des légumes secs à des prix assez variables. Le vrac en magasins bios leur permet de vendre à des prix plus abordables.

Les produits en petit conditionnement ou avec un conditionnement « élaboré » (une jolie bouteille d'huile par exemple) ou bien qui passent par plusieurs intermédiaires sont généralement plus onéreux.

Pour les industriels, l'« origine France » est une marque de qualité importante, mais les prix influencent fortement leurs choix, et la concurrence des pays étrangers est bien présente à ce niveau. Or le prix du bio est en partie influencé par le prix du conventionnel : si le prix du conventionnel est élevé, le prix du bio le sera également. Les importations pourront dans ce cas être favorisées. Les cours du conventionnel sont très fluctuants donc les marchés peuvent l'être également (moins marqué en bio mais cela peut être le cas).

La filière blé meunier

Val de Gascogne et Qualisol ont développé localement une activité de meunerie.

Gers farine, filiale de Val de Gascogne, s'appuie sur la minoterie de la Save (à Grenade sur Garonne, 31) pour la production de farine bio (près de 1500 tonnes de farine bio / an) conditionnée en sacs de 25 kg. Elle est à destination de la grande distribution, de petits industriels comme Les P'tits Chefs du Bio (Auch) et Bio Par Cœur (Seissan), deux entreprises locales en plein développement qui fabriquent des pizzas et nems bios, et de boulangers spécialisés du sud ouest. La farine est moulue avec un système de cylindre et meule de pierre (bonne productivité).



La coopérative Qualisol a investi à Monfort en 2009 dans une chaîne de préparation et de conditionnement pour la farine, les légumes secs et les graines de lin et petit épeautre. Pour identifier la gamme de ses produits, elle a créé la marque Monbio. La farine (100 tonnes /an) est moulue au moulin de Gers farine puis conditionnée en sacs de 5 ou 1 kg.

A la demande de leurs clients (pour la viennoiserie et les pains spéciaux notamment), les coopératives et négoce sont à la **recherche de blés à taux de protéines élevé** (blés améliorants ou de force) qu'ils ont du mal à trouver. C'est également vrai pour les transformateurs qui sont aujourd'hui pour la plupart des opérateurs mixtes bio/conventionnel qui sont aussi exigeants qu'en conventionnel et ont un comportement d'achat complètement différent des habituels clients bio. Ils sont moins aptes à changer leur process pour s'adapter aux spécificités des variétés et des productions bios. Pour cette raison et/ou pour des questions de prix, ou encore pour sécuriser leurs approvisionnements en quantité, les industriels se tournent en partie vers l'importation.

En ce qui concerne les structures plus petites, **AGP** utilise un moulin à meule de pierre de type « Astrié » situé à Mourède. Ce procédé permet de préserver les qualités gustatives et nutritionnelles du grain. La structure travaille en direct avec des producteurs gersois exclusivement (7-8 agriculteurs) et produit environ 150 tonnes de farine /an, à destination principalement des boulangers locaux. 20 tonnes environ partent à Fleurance pour la société **Ethiquable**, qui fournit la grande distribution dans toute la France en farine provenant exclusivement AGP en paquets d'1 kg .



Le **moulin de la Lieuze** est une petite meunerie située à Montblanc qui se fournit en blé chez 6-7 agriculteurs gersois et commercialise la farine produite à des particuliers, magasins bios et boulangers dans le sud ouest.

Pour ces deux structures, la production augmentera relativement peu car une augmentation entraînerait un changement important dans leur système de production.

En ce qui concerne les **magasins bios**, les réponses quant aux ventes sont variées, surtout concernant la vente de pain. La tendance globale est une stabilisation, ou une légère augmentation pour la farine. La qualité de la farine, du pain et la diversité de la gamme des pains peuvent parfois influencer les ventes.

Un certain nombre de **boulangers** produisent du pain bio, dont certains exclusivement (c'est le cas par exemple du Fournil de Gascogne ou la ferme de Brane). La concurrence avec les **paysans boulangers** se fait parfois ressentir. En effet, ces derniers sont de plus en plus nombreux dans le département. Nous en avons identifié une dizaine. Beaucoup se sont lancés dans cette production pour valoriser une petite surface. Globalement, **les ventes par les agriculteurs** de farine et de pain ont tendance à se tasser ou dans certains cas augmentent, mais légèrement. Les principales opportunités sont l'ouverture d'un nouveau marché, prendre la place d'un agriculteur qui arrête, ou bien la diversification des débouchés vers les cantines scolaires.

Grand et petit épeautre



Il s'agit de marchés de niche. Ils ne permettent pas toujours une meilleure marge brute à l'ha qu'un blé.

Le marché du grand épeautre est plutôt stable. Celui du petit épeautre l'est moins. Qualisol par exemple, sur son secteur (Tarn et Garonne et Gers), a collecté 300 tonnes en 2011 et 70 tonnes en 2012 de petit épeautre. Celnat, un négoce situé en Haute Loire, recherche du petit épeautre (300 tonnes/an). Cette céréale a la particularité d'avoir un faible taux de gluten, si bien que les estomacs sensibles au blé le tolèrent généralement bien. Il est possible que cette caractéristique lui soit favorable quant à la demande des consommateurs dans les années à venir et que de nouvelles opportunités s'ouvrent ainsi en local pour cette filière.

La filière tournesol (huile)

Val de Gascogne a développé récemment (en 2012) une filière de transformation de graines de tournesol bio appelé **Presse de Gascogne**. Cette unité est implantée à Cologne (Est du Gers) et permet actuellement la production de 250 000 litres d'huile (chiffres 2013). L'objectif fixé pour 2015 est de doubler ce chiffre. Les tourteaux sont vendus pour 70 % à l'intérieur du département. Presse de Gascogne est actuellement à la recherche de **tournesol oléique**. Un des critères de qualité recherché est la teneur en acide oléique.

Gersycoop possède une filière oisellerie pour le tournesol bio. Cela représente 200 tonnes environ.

Au global, les demandes des coopératives et négoce ont tendance à stagner. Le marché du tournesol est généralement assez aléatoire à cause d'une forte concurrence des pays de l'Est de l'Europe en termes de prix. Le plus demandeur est Val de Gascogne pour alimenter Presse de Gascogne. La production s'oriente vers une proportion de **tournesol oléique** un peu plus importante. Les besoins de l'agro-alimentaire augmentent pour remplacer l'huile de palme dans les cuissons. Cette tendance bénéficie au tournesol oléique. On peut donc espérer une opportunité ce type de tournesol local à l'avenir.

Le changement de débouchés de la société **Biopress** qui se tourne vers la cosmétique impactera les quantités de tournesol vendues par Agribio Union.

Bioplanète, huilerie située dans l'Aude, se fournit en graines de tournesol en partie auprès de coopératives travaillant dans le Gers. Cela représente environ 1500-2000 tonnes.

AGP presse de l'huile de tournesol linoléique à l'huilerie de Cambos-Laurat (150 000 litres d'huile produits/an). Le tournesol provient de la récolte de 10-15 agriculteurs gersois. La majorité de la production est à destination de l'industrie agro-alimentaire. Une petite partie (12 000 litres) part à Fleurance pour la société **Ethiquable**, qui fournit la grande distribution dans toute la France en huile provenant exclusivement d'AGP en bouteilles de 75 cl. Markus Grober qui s'occupe de l'huilerie recherche actuellement quelques producteurs.



Dans les **magasins bios**, c'est l'huile d'olive qui a le plus de succès. Les ventes d'huile de tournesol se maintiennent ou augmentent légèrement.

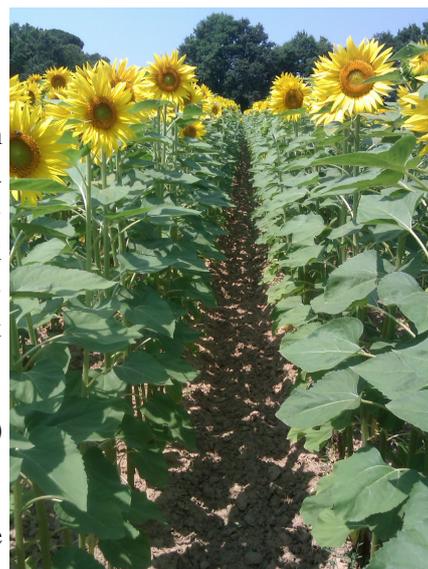
Nous avons identifié quatre **agriculteurs gersois producteurs d'huile de tournesol**. Nous avons remarqué que ce produit était parfois difficile à écouler en circuit court.

Une diversification est réalisée par le moulin de Roquefort par l'aromatisation de l'huile (ail, thym, citron, piment)

La filière colza et autres oléagineux pour la production d'huile alimentaire

La demande en huile de colza est plus importante que l'offre. Cette dernière est limitée par la difficulté à mener à bien cette culture en bio. D'ailleurs certaines coopératives locales ne collectent pas de colza bio comme Qualisol ou Val de Gascogne. Pour donner une idée de chiffres : Agribio Union, présente sur les trois régions Midi-Pyrénées, Aquitaine et Languedoc Roussillon, a collecté en 2012 300 tonnes de colza au total.

D'autres sortes d'huiles sont produites par des agriculteurs locaux en petite quantité : huile de lin, de caméline.



La filière lentilles

La demande des coopératives **Agribio Union**, **Qualisol** et des **négoce**s qui collectent des lentilles sont plutôt **en augmentation**.

Qualisol développe l'activité légumes secs et lin. Concernant les légumes secs, ceci est fait de manière relativement limitée pour cette année qui est une année test (avec notamment développement de petits conditionnements, 500g pour les lentilles par exemple).

Une petite partie de la récolte de lentilles vertes d'Agribio Union (10 tonnes) part à Fleurance pour la société **Ethiquable**, qui fournit la grande distribution dans toute la France en lentilles provenant exclusivement d'Agribio Union en sachet de 500 g.

La lentille est le légume sec le plus vendu en **magasin bio**. Les magasins interrogés observent une stabilisation de leurs ventes dans la moitié des cas et une progression pour l'autre moitié.

Pour ce qui est des **agriculteurs vendant leur production de lentilles** (quatre identifiés), les tendances sont variables (stabilisation des ventes pour certains, croissance pour d'autres qui n'ont pas de concurrence sur leur secteur).



La principale difficulté de la culture de la lentille en bio est la **gestion du désherbage**. En effet, les passages mécaniques sont délicats car la lentille est une plante fragile. Elle est également très sensible à la concurrence des adventices. Les contraintes de qualité sont assez strictes par rapport aux impuretés liées à ces adventices. Attention aussi aux cailloux.

Il s'agit en outre du légume sec le plus difficile à trier. Le tri fait par les agriculteurs eux-mêmes peut être plus ou moins long en fonction de leur équipement. Lorsque le tri est effectué en coopérative, il peut y avoir une perte de 15 à 25 % du poids initial, à cause notamment des grains bruchés, cassés, ou de petits grains qui partent en alimentation animale.

Autres légumes secs

Les autres légumes secs sont généralement plus chers et moins consommés (pois chiche, pois carré, flageolet). Le pois chiche a un rendement assez aléatoire et peut présenter des irrégularités de maturité.

Lin

Comme cité précédemment, **Qualisol développe l'activité légumes secs et lin**. La coopérative a collecté 150 tonnes de lin en 2013. Ils ont triplé leurs surfaces et travaillent avec 80 producteurs environ cette année. Nous avons identifié dans le département deux agriculteurs commercialisant du lin. Les magasins bios interrogés nous ont signalé de bonnes ventes en lin. Certains se fournissent localement. Des opportunités en circuits courts pourraient peut être se dessiner pour cette culture.

La filière soja

La demande des coopératives et négoce en alimentation animale et humaine progresse. L'augmentation la plus marquée concerne l'alimentation animale.

L'ouverture récente de **Sojapress** (fin 2013), outil de trituration du soja 100% bio qui fabrique des tourteaux à Sainte-Livrade-sur-Lot (47), est une opportunité de débouchés pour le soja produit dans le Sud-Ouest. Il est le fruit d'un partenariat Terre du Sud-Maisadour, et transforme 6 000 tonnes de graines de soja bio. Le principal fournisseur est Agriobio Union.

Agricert est une structure localisée à Saint Lys (31), au Sud-Ouest de Toulouse. La société travaille en direct par contrat avec les producteurs bios et conventionnels de soja (stockeurs) répartis sur le Sud-Ouest de la France. En bio, environ 25 agriculteurs sont concernés, principalement dans le Gers et la Haute-Garonne. 500 à 1000 tonnes de soja sont collectées en bio. Ils fournissent plusieurs grands groupes agro-industriels qui travaillent dans l'alimentation humaine. Leurs marchés sont solides et ils sont sereins sur les débouchés. En bio, ils recherchent encore pour 2014 200 tonnes. Les prix sont rémunérateurs et les exigences, notamment en termes de protéines (> 42 %) et d'impuretés, sont élevées puisque toute la collecte est à destination de l'alimentation humaine. Le type de sol, le choix variétal, l'irrigation ou la climatologie en sec influent sur le taux de protéines. La gestion des adventices pour la culture du soja est assez technique mais pas insurmontable.

AGP achète du soja à une vingtaine d'agriculteurs du Gers et des Landes (600-700 tonnes/an). La structure travaille notamment avec le transformateur Nutrition et Nature, basé à Revel (31), qui prépare les produits de la marque SOY. Il s'agit d'une gamme complète de spécialités et préparations bios riches en protéines végétales à base de tofu, seitan, céréales et légumineuses, qui est commercialisée auprès de magasins spécialisés et de coopératives d'alimentation bio en France et en Europe. Nutrition et Nature se fournit en soja dans le Sud Ouest exclusivement. Leurs ventes sont en augmentation régulière de 5 à 10 % tous les ans, et ce malgré une concurrence forte de l'Allemagne sur les prix.



Il existe un petit transformateur gersois de soja : **Le Soleil de la Lix** à Tachoures (10 km de Masseube), qui se fournit en local (une dizaine de tonnes de soja/an). L'entreprise vend du tofu dans des magasins bios et au marché bio de Toulouse. Leurs ventes se portent plutôt bien.

Les fournisseurs d'AGP et du Soleil de la Lix satisfont actuellement leur demande en quantité.

Le **Sojami** est une entreprise de transformation de soja située à Agen. Elle achète la matière première dans le Sud-Ouest principalement mais aussi ailleurs en France. Elle réalise différentes spécialités alimentaires vendues à des magasins bios. Elle note une légère progression des ventes grâce aux innovations (goût, type de produit, emballage)

L'évolution des ventes réalisées par les **magasins bios** est assez divergente selon les magasins. Certains ont noté une tendance à la baisse.

La filière pois et féverole (alimentation animale)

Les rendements parfois irréguliers de ces cultures ne les rendent pas toujours rémunératrices. Un certain nombre d'agriculteurs ont alors fait le choix de ne pas en implanter. Le marché qui est demandeur n'est donc pas satisfait en quantité. Les surfaces peuvent se développer pour satisfaire la demande. Afin d'augmenter les rendements en protéagineux, Qualisol et Val de Gascogne commencent à développer les associations céréales + protéagineux.



En conclusion

1/ En filière longue, **des opportunités existent actuellement pour le soja, le tournesol oléique, le lin, les lentilles (alimentation humaine), les protéagineux en alimentation animale.** Il faut toutefois rester prudent et ne pas mettre « tous ses œufs dans le même panier ». Avec le développement de la bio, on peut prévoir une éventuelle saturation des marchés. Le Gabb 32 se concentrera en 2014 sur les circuits courts. De l'accompagnement technique sur ces cultures à destination de l'alimentation humaine pourra être envisagé à l'avenir. Une action sera envisagée en 2014 sur l'adaptation des protéagineux utilisés dans la rotation céréalière en bio pour la filière élevage régionale.

2/ Nous constatons un besoin d'**outils de transformation locaux** pour des aliments qui ne sont pas ou peu produits localement type flocons, graines de tournesol décortiquées par exemple, en filière courte et longue. Le Gabb 32 prévoit donc en 2014 travailler sur le développement de nouveaux outils de transformation pour valoriser localement les productions en grandes cultures. L'objectif est de faciliter le développement de filières de proximité en grandes cultures pour développer de nouveaux débouchés.

3/ La farine, le pain, l'huile et les légumes secs vendus par les agriculteurs doivent trouver de **nouveaux débouchés** comme la restauration collective. Le Gabb 32 prévoit en 2014 de recenser les volumes globaux demandés par la restauration collective en produits alimentaires bios.

Les circuits de commercialisation sont divers. Il est nécessaire d'organiser des complémentarités, des articulations entre circuits courts et longs.

Trois autres enjeux exprimés par Interbio nous semblent compléter la conclusion de cette étude:

- la diversification via la mise en culture de productions innovantes, plus valorisantes car contractualisées (nouvelles productions, nouveaux produits, nouveaux débouchés en lien avec la création de filière).
- La maîtrise des assolements au niveau régional avec pour objectif de tendre vers un plan de production collectif assurant ainsi un équilibre des marchés.
- La sensibilisation de l'aval aux spécificités des productions bio régionales.

(source : commission régionale grandes cultures Interbio octobre 2012)