



Du blé au pain, le Bio, une filière d'avenir

Le 6 novembre dernier, le forum de restitution du programme de recherche sur la filière Pain Bio¹ a attiré 200 agriculteurs, boulangers, meuniers, chercheurs, techniciens, animateurs...
Une contribution active au développement d'une filière blé-pain bio organisée et dynamique.



Un programme de recherche ambitieux

Un programme pluridisciplinaire couvrant l'ensemble de la filière blé-farine-pain biologique a été conduit pendant deux années, en vue d'améliorer les qualités nutritionnelle et organoleptique des pains biologiques. Dans le but d'acquérir des connaissances nouvelles pour soutenir le développement d'une filière de production de blé et de pain biologique, ses objectifs étaient :

- Définir les exigences qualitatives sur les matières premières
- Optimiser les procédés en vue d'améliorer les propriétés organoleptiques et nutritionnelles
- Connaître et améliorer les pratiques agronomiques et de transformation

Un forum pour favoriser le dialogue entre acteurs de la filière

En conclusion du programme de recherche, le forum a mis l'accent sur la nécessaire approche pluridisciplinaire et l'échange entre participants au cours de trois sessions de conférences et une table ronde :

1. Les acteurs de la filière blé/pain bio : du consommateur à l'agriculteur
2. Voies d'amélioration de la qualité du pain biologique
3. Amélioration des variétés et optimisation des pratiques culturales

Table ronde : Synthèse et perspectives, construction d'une filière française Blé-Pain Biologique.

Contexte

L'agriculture biologique se développe progressivement au niveau de la planète. En France, en 2006, 11 640 fermes biologiques occupaient près de 553 000 ha soit 2% de la surface agricole. Le marché de l'agriculture biologique augmente régulièrement depuis plusieurs années : + 9,5% depuis 1999 alors que, dans le même temps, l'ensemble du marché alimentaire progressait de 3,6% par an. Les attentes sociétales et environnementales en matière d'agriculture biologique sont réelles, elles ont d'ailleurs été largement relayées par le Grenelle de l'environnement qui a bien mesuré cet enjeu en encourageant le développement de ce mode de production. Alors que les consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits biologiques, le pain, produit alimentaire de base doit à la fois profiter et être moteur de cet élan.

¹ Programme de Recherche INRA-CIAB / ACTA / ACTIA 2005-2007 : « Qualités des blés biologiques et Qualités nutritionnelle et organoleptique des pains biologiques »



Les conclusions du forum

Pour chercher à répondre à ces attentes, il est nécessaire de mieux structurer la filière autour de deux objectifs prioritaires :

1. Satisfaire la demande en produits répondant aux attentes des consommateurs

- Associer **goût, santé et sécurité**

Pour ce faire, il ressort un besoin d'innovation pour rechercher des conditions de mouture et de panification permettant tout à la fois de garantir des produits sûrs, sains et simples. Les principaux axes de recherche et de développement à soutenir concernent : l'accroissement de la teneur en constituants d'intérêt nutritionnel des farines (fibres, micronutriments) en évitant l'introduction de contaminants (mycotoxines), la recherche de conditions de panification permettant d'améliorer la valeur nutritionnelle (accroissement de la biodisponibilité des micronutriments, baisse de l'index glycémique) et la conservation du pain.

- Mobiliser la **boulangerie artisanale** autour de ces objectifs

En effet, alors que le taux d'utilisation des farines biologiques s'accroît dans les produits d'origine industrielle qui y trouve un signe de qualité, l'utilisation de ces farines a tendance à stagner pour les boulangeries artisanales. Un effort est à consentir dans ce domaine pour permettre une plus large diffusion du pain biologique et à des coûts restant compatibles avec les moyens de toutes les catégories de consommateurs. En outre, des actions de formation et de transmission de savoir-faire seront à développer dans l'avenir pour soutenir ce développement.

2. Relancer la production de blés biologiques et organiser la collecte

- Maîtriser les **itinéraires techniques**

La maîtrise technique de la culture du blé tendre en agriculture biologique peut être améliorée, notamment en termes de nutrition azotée et de maîtrise des adventices. Des connaissances restent à acquérir pour optimiser ces facteurs, pris en compte non à la parcelle et à l'année, mais dans le contexte global de l'ensemble d'un système de production et donc d'une rotation entière à gérer.

- Optimiser le **classement des lots à la récolte**

Les résultats du programme montrent qu'une approche qualitative partagée par les acteurs de la filière et une segmentation des lots récoltés permettraient de mieux valoriser les blés produits en agriculture biologique.

La mise en œuvre de ces deux actions prioritaires passe par une mobilisation de la recherche académique et des instituts techniques en vue de :

- Relancer la création variétale
- Améliorer la gestion de l'azote et des adventices dans les systèmes céréaliers biologiques
- Organiser et valoriser la collecte

Ceci passe par la **mise au point d'outils et de méthodes d'appréciation** utilisables à toutes les étapes de la filière : sélection, fertilisation, classement à la récolte, évaluation des farines, etc.

Tous ces efforts devront être fédérés et cohérents, c'est pourquoi il est proposé la création d'un **comité de coordination de la filière blé-farine-pain biologique**. Ce comité de liaison regroupant l'ensemble des parties prenantes de cette filière aurait pour mission de :

- Définir les priorités et coordonner les actions à mettre en œuvre
- Informer et organiser une rencontre annuelle réunissant l'ensemble des acteurs de la filière
- Mettre en place des indicateurs de durabilité pour l'ensemble des étapes de la production et de la transformation et suivre ainsi les progrès de la filière blé-farine-pain biologique

Retrouvez les actes de la journée, les diaporamas des intervenants et posters sur www.itab.asso.fr

