



**chanDisère**  
LES PAINS BIO D'ISÈRE

**UNE FILIÈRE PAIN BIO EN ISÈRE**





Patrick Vacher, Président de l'association



**Rappel du contexte de la filière céréales bio en Isère**

- Près de 50 producteurs de céréales bio en Isère
- Deux bassins de production : la plaine du Nord Isère et le Trièves
- Un potentiel de 420 ha de blé bio dont 15-20% valorisés à la ferme
- Une valorisation de la production iséroise de blé plutôt orientée filières longues





**L'origine du projet**

**Objectif des producteurs :**  
Maîtriser la valorisation de leur production à travers une filière locale.

**2005 :** rencontre de producteurs de l'ADABio avec le GIE Bio Comtois (Franche-Comté)

**Mai 2006 :** projet de création d'une filière de valorisation locale des céréales en parallèle de la reprise du moulin de St Victor de Cessieu par un groupe de producteurs bio et conventionnels.

Invitation des producteurs de céréales bio isérois à partir de l'automne 2006 à des réunions de réflexion sur le projet

- ⇒ Structuration d'un groupe de 7 producteurs engagés dans le projet (6 AB + 1 conversion) et création (mars 2007) et certification (décembre 2007) d'une association : les producteurs de blé bio d'Isère.
- ⇒ Poursuite de la sensibilisation des producteurs pour intégrer le groupe. 5 producteurs bio intéressés pour rejoindre le groupe en 2008 + 1 projet de conversion.





**La commercialisation d'un pain bio isérois**

**Contexte favorable**

- démarche globale du département vers le développement durable (agenda 21, ...)
- préoccupation croissante des citoyens pour la qualité de leur environnement et de leur alimentation
- Le marché des produits bio : un marché en plein développement. + 9,5% par an depuis 6 ans pour les produits bio contre 3% pour l'ensemble des produits
- Très fort développement des produits bio en restauration collective notamment dans le cadre du programme Manger bio et autrement (CG 38)

**=> Nécessité de faire connaître la démarche et le produit auprès des boulangers et du grand public**





**Développement aval**

A travers ce projet, choix d'étendre la consommation de pain bio à une clientèle nouvelle, de sensibiliser un nouveau public.

Volonté des producteurs de travailler avec les artisans boulangers, rapprochement dans un premier temps de la CMAG (Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Grenoble) et organisation de réunions des boulangers en partenariat ADABio-CMAG.

- ⇒ Animation d'un groupe de 5 à 8 boulangers
- ⇒ Organisation d'une journée de formation avec l'INBP (Institut national de la boulangerie et de la pâtisserie) à Grenoble pour tester différentes fabrications.

Partenariat avorté à l'automne 2007 pour des divergences de point de vue et un risque de perte de maîtrise du projet par les producteurs.

Prises de contact direct individuel ou collectif avec les boulangers.





**Historique du projet – quel pain ?**

Volonté de créer un pain

- Bio
- local
- identifié
- différent
- accessible
- de haute qualité nutritionnelle

⇒ Rencontre de Christian Rémésy à l'INRA de Theix-Clermont Ferrand pour établir avec lui des recettes possibles pour un pain bio spécifique et de haute qualité nutritionnelle.

Choix d'un type de farine et d'un type de fabrication à tester avec les boulangers

**=> Choix d'aller vers un pain craquant au levain avec l'intégration de B1 (blé concassé issu du premier broyeur)**

**=> Qualités nutritionnelle d'un pain T80.**




## Le pain bio T80 : quels atouts ?

**Le PNNS recommande d'augmenter la consommation d'aliments céréaliers, complets en particuliers, car ils apportent des quantités significatives de fibres.**

**Dans le blé, on constate que c'est le son qui concentre les pesticides, molécules interdites par le cahier des charges de l'agriculture biologique et dont on connaît maintenant les effets sur la santé.**

**Les qualités des farines T65 à 80 : elles sont riches en fibres, minéraux et vitamines. Le mélange farine T65 et B1 permet de retrouver la composition d'un pain T80.**

| Type               | T55  | T80  | T105 |
|--------------------|------|------|------|
| Protéines (g/100g) | 11.5 | 11.8 | 12   |
| Glucides (g/100g)  | 71   | 69   | 67   |
| Fibres (g/100g)    | 3.2  | 4.8  | 5.6  |
| Ac. phytique (mg)  | 90   | -    | 510  |
| Phosphore (mg)     | 120  | 175  | 208  |
| Magnésium (mg)     | 28   | 50   | 65   |
| Calcium (mg)       | 15   | 18   | 24   |
| Fer (mg)           | 1.2  | 1.8  | 2.3  |
| Zinc (mg)          | 0.9  | 1.6  | 1.9  |
| Cuivre (mg)        | 0.2  | 0.3  | -    |
| Vitamine E (µg)    | 340  | 615  | 950  |
| Vitamine B (µg)    | 705  | 1193 | -    |

*La composition des farines – source INRA*

## Quel approvisionnement pour atteindre cet objectif ?

- ⇒ Objectif : se rapprocher au maximum du mélange théorique :
  - blé meunier de base : 40%
  - blé améliorant : 40%
  - blé de force : 20%
- ⇒ Variétés choisies en fonction de leurs aptitudes à être cultivées en bio : résistance aux maladies, rusticité mais aussi aptitudes à la panification avec des taux de protéines relativement faibles en bio **Renan (BA), Pactole, Saturnus, Camp Rémy (BA), Lona (BF)**
- ⇒ ET recherche de taux de protéines satisfaisants grâce au précédent cultural (luzerne) et apports type compost.

## Les partenaires de la filière

**Association des producteurs de blé Bio d'Isère**  
Association créée au printemps 2007 regroupant les agriculteurs bio ou en projet de conversion, producteurs de blé bio et engagés dans un projet de valorisation locale de leurs céréales en partenariat avec les acteurs locaux.

**Moulin coopératif traditionnel à taille humaine, géré par des agriculteurs. Moulin à cylindres à faible débit.**

**L'Association de développement de l'agriculture biologique accompagne le projet dans cette phase de création : communication, structuration de la filière, partenariats**

**Groupement de producteurs et d'artisans isérois organisés pour approvisionner en produits bio et locaux la restauration collective.**

**Soutien financier de l'ONIGC, du conseil général de l'Isère, Lauréat de l'appel à projet filières bio Région Rhône Alpes**

## Fonctionnement de la filière

**7 adhérents en 2007, 8 en 2009 ⇒ Progression + lente qu'espérée**

**Certification en 2007, Organisation logistique : mouture AB, livraisons... ⇒ Volonté de sous-traiter**

**6 boulangeries en 2007, 10 à ce jour, Développement de la vente aux AMAP**

**Producteurs de blé bio d'Isère (Association loi 1901)** → **BLE** → **Moulin coopératif St Victor de Cessieu Prestataire de services** → **FARINE** → **Marque, promotion et vente par les producteurs (collectivement)** → **Artisans boulangers certifiés** → **PAIN** → **Consommateurs (Restauration collective – métiers de bouche)**

**Partenaires: ADABio, Manger Bio Isère**

## Création d'outils de communication spécifique - 1

**Campagne de communication réalisée par une agence choisie sur compétition : Proximity (groupe BBDO) - Paris.**

**Choix affirmé de proposer une campagne originale et conviviale aux couleurs naturelles.**

**Une marque déposée (13 septembre 2007) à l'INPI**

**Choix de mettre en avant le local et la bio (sécurité, traçabilité, santé, respect de l'environnement)**

## Les outils de communication - 2

### Un affichage en boulangerie

**chanDisère LES PAINS BIO D'ISÈRE**

**Craquez pour les petits nouveaux du coin!**

**Découvrez la signature Isère du 2<sup>e</sup> Pain Bio 100% Isérois**

### Les outils de communication - 3

#### Un tract présentant l'histoire et l'engagement de tous les acteurs de la filière

**L'histoire d'une poignée de producteurs**  
... de la récolte qui débute au mois de septembre jusqu'au mois de mai, les producteurs ont travaillé dur pour obtenir ce blé qui sera transformé en farine par le moulin chanDisère.

**Tout commence par une graine...**  
Une graine de blé est plantée dans le sol et poussera jusqu'à former une tige avec ses épis. Le chanDisère sélectionne les meilleures variétés de blé pour garantir la qualité de sa farine.

**Un savoir-faire millénaire**  
La farine est moulée dans des moulins à pierre, ce qui permet d'obtenir une farine riche en fibres et en vitamines. Le chanDisère utilise des moulins à pierre pour garantir la qualité de sa farine.

**Elle découvre la farine**  
Elle découvre la farine et s'engage à respecter l'environnement et à utiliser des produits naturels. Elle s'engage à respecter l'environnement et à utiliser des produits naturels.

**Elle s'engage à respecter l'environnement**  
Elle s'engage à respecter l'environnement et à utiliser des produits naturels. Elle s'engage à respecter l'environnement et à utiliser des produits naturels.

**Elle s'engage à utiliser des produits naturels**  
Elle s'engage à respecter l'environnement et à utiliser des produits naturels. Elle s'engage à respecter l'environnement et à utiliser des produits naturels.

### Un pain « signé chanDisère »

Une pastille azyme « chanDisère » pour un pain signé et une traçabilité bio garantie

### Bilan à l'issue de 2 campagnes (2007-2009)

**1<sup>er</sup> semestre 2008 :**  
12 tonnes de farine livrée à 6 boulangers.  
7 adhérents dont 6 ont livré 16 tonnes de blé  
Prix moyen payé producteur: 334 €/t

**2008-2009:**  
50 t de blé livré au moulin.  
20 t de farine livrées à 10 boulangers au 30 juin.  
Vente de blé – négoce : 10 t

**2009-2010 :**  
Embauche d'un stagiaire 6 mois pour apporter plus de dynamisme à la filière et gagner en efficacité à chacun des maillons.

| Points faibles-<br><b>difficultés</b>  | Points forts-atouts  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Notion de volume seuil</li> <li>Besoin de conversions en GC en Isère</li> <li>Prospection commerciale (temps)</li> <li>Logistique et stockage</li> <li>Nécessité de faire certifier les boulangeries (il serait plus facile de se concentrer sur les boulangeries travaillant déjà en bio)</li> <li>Cours des céréales bio</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtrise de la filière par les producteurs</li> <li>Proximité des producteurs et du moulin</li> <li>Demande réelle du marché pour ce type de produit et de démarche</li> <li>Groupe de producteurs engagés dans le même projet</li> </ul> |

la Baguette BIO D'ISÈRE

la Pavé BIO D'ISÈRE

**MERCI DE VOTRE ATTENTION**

