



Les céréales, l'autre richesse régionale

Des savoir-faire et des produits de qualité

La Bourgogne-Franche-Comté, te

Une filière aussi dynamique que discrète

On le sait peu mais la Bourgogne-Franche-Comté est une grande région céréalière, dont la production, 4,8 millions de tonnes/an, est recherchée même à l'international.

Réputée pour ses productions viticoles et ses produits issus de l'élevage (viandes, fromages), la Bourgogne-Franche-Comté est moins connue du grand public pour sa production céréalière. Et pourtant, les cultures de blé, orge, maïs ou triticale (hybride de blé et seigle utilisé pour l'alimentation animale) occupent 15% du territoire. 4,8 millions de tonnes de céréales sont produites chaque année.

La production locale se caractérise par sa qualité. Les blés sont issus de variétés panifiables supérieures, très recherchées tant par les meuniers hexagonaux que par les acheteurs internationaux. Les blés tendres d'ici se distinguent par leurs taux de protéines supérieurs à la moyenne nationale. Les récoltes peuvent être qualifiées d'« excellents crus ».

La meunerie est le premier débouché des blés de la région Bourgogne-Franche-Comté, qui compte pas moins de 40 moulins et de nombreuses entreprises industrielles de boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, aux-



Les blés de la région sont issus de variétés panifiables supérieures.

Photo Fotolia/X BEGUET-ZEFOTO.NET

quelles viennent s'ajouter quelque 1800 artisans boulangers.

La fabrication d'aliments pour animaux et la malterie-brasserie sont d'autres activités qui dynamisent la filière. Tous acteurs confondus, la culture et la transformation des céréales génèrent 21 000 emplois dans la région dans une grande variété de métiers, du champ à l'assiette.

Qualité, traçabilité, responsabilité

La gastronomie est l'un des piliers de la renommée de la région Bourgogne-Franche-Comté. Une notoriété à laquelle contribue

la filière céréalière en œuvrant pour favoriser l'accès aux labels d'origine et de qualité tels qu'APO/AOC, IP... Pour ce faire, l'agriculture régionale est particulièrement attentive à la qualité de ses productions mais aussi de ses terroirs. Entretien des paysages, préservation des sols, respect de la biodiversité, réduction des apports chimiques... Diverses solutions alternatives et techniques innovantes sont utilisées pour préserver la richesse naturelle des terres. Il est à noter que la région est n°3 français de la production de céréales biologiques avec 17 000 ha de cultures dédiées.



Tous acteurs confondus, la culture et la tra

Les chiffres clés de la filière céréales

15%

du territoire cultivé en céréales, soit 740 000 ha

30 000

exploitations agricoles, dont plus de la moitié cultivent des céréales

4.8

millions de tonnes de céréales produites

1

milliard d'euros de valeur ajoutée par la filière céréalière pour la région

21 000

emplois tous secteurs confondus

Le meunier des temps modernes

On compte une quarantaine de meuneries dans la région. Exemple avec Sauvin, qui a su se moderniser et a investi le bio.

La meunerie est le premier débouché des blés de Bourgogne-Franche-Comté, meunerie export mais aussi régionale. On compte une quarantaine d'entreprises de meunerie sur l'ensemble du territoire régional. Outre leurs employés, les minoteries font travailler nombre d'organismes de collecte et stockage, de transporteurs et de laboratoires. A l'image de la minoterie Sauvin, elles ont su perdurer en diversifiant leur offre et en augmentant leurs capacités de production.

Située à Patornay, sur la rivière d'Ain, la Minoterie Sauvin a succédé au XIX^e siècle à un



Près de 40 moulins sont implantés dans la région.

Photo Fotolia/magdal3na

moulin à papier, dont les origines remontent au XV^e siècle. Didier Sauvin, représentant la sixième génération, a pris les rênes de l'entreprise en 2000. Les dirigeants successifs ont chacun laissé leur empreinte en modernisant l'outil de production. Pour Didier Sauvin, cela aura été la construction, en 2008, d'une unité ultramoderne automatisée, capable de

fonctionner 7/7j et 24/24h. Les établissements Sauvin n'écrasent que du blé tendre (80% provenant de Bourgogne-Franche-Comté), transformé en farine selon les besoins spécifiques de ses clients, industriels ou boulangers. Avec 15 000 tonnes écrasées chaque année, le moulin figure dans les 100 premiers français. Grâce à ses équipe-

ments de haute technologie, la minoterie peut faire du sur mesure pour répondre à des demandes particulières. « Nous faisons des mélanges, un procédé comparable à la vinification : nous assemblons les céréales pour apporter du goût ou améliorer la richesse en protéine par exemple », souligne Didier Sauvin.

Le bio se développe

La Bourgogne-Franche-Comté est la 3^e région française de production de céréales en bio et la 1^{re} pour la meunerie biologique. L'un des principaux acteurs de cette filière est le moulin Decollogne à Aiserey (Côte-d'Or), 100% bio et leader dans l'hexagone.

La Minoterie Sauvin est également fabricant de farine biologique. Le marché de niche des débuts s'est transformé en un véritable débouché et devrait constituer 8% de la production en 2017.

Terre de céréales



La transformation des céréales génèrent 21 000 emplois dans la région. Photo Fotolia/Toutenphoton

Ce blé dont on fait les biscuits...

Auparavant polyculteur et éleveur, comme ses parents et son frère, Eric Bonnefoy est «céréalier pur» depuis quatre ans. Installé dans le Doubs, ce passionné fait pousser essentiellement du blé sur ses 134 hectares, mais pas n'importe lequel : un blé biscuitier, utilisé pour la fabrication des gâteaux. Ce grain particulier, peu protéiné, est une «spécialité régionale». Il est très recherché par les grandes marques, comme LU, implantée à Besançon. Traitements à minima, respect de l'environnement, choix des variétés, conduite des cultures, biodiversité... Eric Bonnefoy n'a rien laissé au hasard. Il est même allé jusqu'au bout de la démarche en stockant ses céréales à la ferme, dans des cellules adaptées et ventilées. Des pratiques qui donnent une vraie plus-value à ses produits. «J'élève des céréales, dit-il fièrement. Je les sème, je les soigne, je les nourris...».

Travaillant sans relâche sur l'amélioration de sa récolte, il jongle entre ses champs, les réunions, les formations et les clubs de réflexion. « Il faut être ouvert et curieux, se remettre en cause, savoir évoluer pour ne pas subir », insiste ce sage qui « n'aime pas se plaindre ». Paysan, chef d'entreprise, gestion-



Eric Bonnefoy, céréalier dans le Doubs. Photo Eric Bonnefoy

naire : le céréalier est tout cela à la fois, à l'écoute des consommateurs et de la nature. Son amour de la terre et de son métier, Éric Bonnefoy le vit en famille : son épouse le seconde sur l'exploitation et ses enfants marchent sur ses traces.

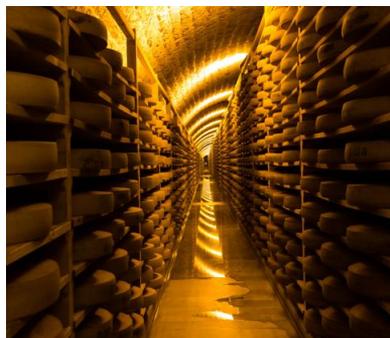
Les céréales et le fromage d'ici

Une partie de la production sert à nourrir les vaches qui produisent le lait utilisé pour les fromages locaux.

Et si la recette du comté était finalement aussi « simple » que cela ? Terre Comtoise est une coopérative agricole dont l'une des activités est la fabrication d'aliments à base de céréales pour les animaux d'élevage. Comme d'autres de ses consœurs, elle structure le lien entre les filières céréalères et animales, tout en répondant aux cahiers des charges tels que ceux des fromages, fleurons gastronomiques de la région. Clément Tisserand, président de la coopérative, explique : « Une partie de notre production sert à nourrir les vaches qui produisent le lait utilisé pour la confection de fromages sous AOC comme le comté, le morbier ou le mont d'Or. La terre de la région et le savoir-faire de nos agriculteurs

permettent de faire pousser des céréales de qualité, de quoi fournir aux bêtes une excellente nourriture. »

Pour Clément Tisserand, choisir les productions locales, et notamment les céréales, c'est mettre en place tout un cercle vertueux incluant la maîtrise des coûts de transport, la réduction de l'empreinte carbone et bien sûr la traçabilité.



Des céréales de qualité à l'origine des fromages AOC. Photo Fotolia/Philippe Paternolli

Orge

Micro-brasserie, maxi succès !

La Bourgogne-Franche-Comté est la 3^e région française productrice d'orge, une céréale majoritairement employée localement pour l'alimentation animale, mais qui est aussi le principal ingrédient de la bière. Une culture qui se développe et une boisson qui se réinvente avec l'éclosion, ces dernières années, des micro-brasseries. Celle fondée par Nicolas Seyve illustre cette chaîne du champ au verre. Cet ingénieur en agroalimentaire et grand amateur de bière a décidé, il y a trois ans, de devenir brasseur ! Avec deux amis et associés, Jean David Camus et Alexandre Faupin, il a créé à Beaune une micro-brasserie artisanale baptisée Belenium. Une manière de renouer avec le passé brassicole de la capitale des vins de Bourgogne dans les années 50.

L'orge qui entre dans la composition de ses boissons « cousues main » est 100 % française. Nicolas Seyve souhaite inclure prochainement de l'orge crue pour travailler avec des céréaliers locaux. Actuellement,



Les brasseurs beaunois de Belenium rencontrent un franc succès. Photo Belenium

Belenium propose huit sortes de bières dont les goûts, loin des standards industriels, plaisent autant aux néophytes qu'aux connaisseurs. Certaines, mises au point pour le Groupe Bernard Loiseau, comprennent des graines de moutarde, du miel de Bourgogne ou encore du nectar de cassis. De vraies formules magiques puisque Belenium a quasi doublé sa production en 2017 avec 450 hectolitres. « Il y a un bon esprit entre les petits brasseurs régionaux, dit-il. On ne peut pas parler de concurrence : avec un même grain d'orge, on peut obtenir 1000 bières différentes ! »

Des grains qui vont loin

Six coopératives de Bourgogne-Franche-Comté et Auvergne-Rhône-Alpes se sont associées au sein de Cérévia pour commercialiser leur production.

Une fois le grain récolté, il faut le vendre ! C'est le but de Cérévia, qui regroupe six coopératives de Bourgogne-Franche-Comté et Auvergne-Rhône-Alpes. Cette organisation unique en son genre, dont le siège est implanté à Longvic (Côte-d'Or), est dirigée par Laurent Vittoz. « L'essence de notre métier est de vendre au mieux pour assurer le meilleur revenu aux agriculteurs, explique le directeur. La Bourgogne-Franche-Comté fait partie de ces régions qui ont le culte de la qualité variétale, avec des blés valorisables en meunerie qui répondent bien aux exigences de nos clients. » Cérévia « traite » trois millions de tonnes de céréales par an. Elle intègre l'ensemble des services - commerce, logistique, facturation et informatique.



La puissance logistique de Cérévia lui permet de vendre des céréales régionales dans toute la France et à l'étranger. Photo Cérévia

« Nous vendons 55% des céréales sur le marché intérieur, commente Laurent Vittoz. Le reste de notre clientèle se situe essentiellement en Europe, mais aussi dans le bassin méditerranéen. Et nous venons tout récemment de signer un contrat avec la Chine pour de l'orge de brasserie. »

La particularité et la force de Cérévia résident dans ses infrastructures, comme le silo d'exportation de Fos-sur-Mer (Port Tellines), dont la capacité

originelle a été doublée en 2015 pour passer à 60 000 tonnes. Dix personnes sont employées sur le site où interviennent aussi des manutentionnaires et des dockers marseillais, précieux auxiliaires. Des entrepôts de stockage à plat ont également été construits sur place, abritant les engrais de la centrale d'achat Area, un moyen pour Cérévia de diversifier ses activités.

La puissance logistique de Cérévia lui permet véritablement

de désenclaver la région et de vendre les céréales produites bien au-delà des frontières de la région. Transport ferroviaire en partenariat avec Europorte, routier grâce à Logivia, fluvial de la Saône-et-Loire à Marseille, ou maritime avec la plateforme multimodale de Fos-sur-Mer : Cérévia achemine le blé régional partout, par tous les moyens, offrant des débouchés mondiaux aux céréaliers d'ici.

En chiffres

Les exportations de Cérévia

- L'export représente 1,6 million de tonnes de céréales régionales
- 400 000 tonnes de blé et 300 000 tonnes de maïs, exportées vers l'Europe du Sud et le Maghreb
- 400 000 tonnes d'orge exportées vers l'Allemagne, le Bénélux, l'Europe du Sud et le Maghreb
- 70% des exportations sont destinées au bassin méditerranéen (Maghreb, Italie, Sicile, Grèce, Sardaigne...)
- Soit :
 - 900 000 tonnes vers le port de Fos-sur-Mer
 - 400 000 tonnes vers les ports de Moselle-Rhin
 - 200 000 tonnes vers l'Italie (voie terrestre)
 - 100 000 tonnes vers le port de Rouen et la Belgique

Portrait

Philippe Dubief, un agriculteur à la tête de Passion Céréales

Créée en 2006, Passion Céréales est une association qui rassemble l'ensemble des acteurs de la filière céréalière. Sa mission est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus, mais aussi et surtout le travail d'hommes et de femmes passionnés par leur métier. Agriculteur à Losne (Côte-d'Or), Philippe Dubief en est le président depuis le 15 juin dernier. Sur son exploitation poussent du colza, du blé, de l'orge, du maïs, du soja et même des plants de vigne pour le compte d'un pépiniériste ! La bonne terre du Val de Saône facilite la croissance des fameux porte-greffes et permet la production de céréales haut de gamme. « Les céréaliers de Bourgogne-Franche-Comté ont toujours privilégié la qualité au rendement, explique Philippe Dubief. C'est un choix culturel inscrit dans l'histoire de la région, comme en témoignent les nombreux moulins. »

Une tradition d'excellence qu'il veut défendre et promouvoir face à la concurrence des blés des pays de l'Est. Alors que les céréales locales ont subi des aléas climatiques, la Russie et l'Ukraine ont engrangé des récoltes records, faisant chuter les cours mondiaux. Pas de quoi décou-



Philippe Dubief est producteur de céréales en Côte-d'Or. Photo Didier Quintard

rager Philippe Dubief, qui croit en son métier et en ses grains. « La région est mondialement reconnue pour sa gastronomie et ses vins, et les céréaliers y participent », rappelle-t-il.

Pour le président de Passion Céréales, la filière doit communiquer davantage, « ouvrir des espaces de dialogue » pour mettre en avant son rôle essentiel dans l'alimentation et son poids dans l'économie locale. Une valorisation qui prend de multiples formes : interventions dans les écoles, publications à destination des élèves et des enseignants, outils numériques pour faire découvrir les métiers (par ex : le portail www.monchamp.fr)...

Innovation

Les céréales du futur

Recherche, numérique, robotisation : la filière réfléchit à l'agriculture de demain, via la plateforme Artemis ou encore l'organisme de recherche Arvalis.

Relever les défis de l'agriculture de demain pour assurer de nouveaux débouchés aux céréales locales sur un marché mondialisé, telle est la raison d'être de la plateforme Artemis, qui rassemble les coopératives de Bourgogne-Franche-Comté. Pour Frédéric Imbert, son directeur général, également directeur scientifique, recherche-développement-innovation chez Dijon Céréales et directeur général d'AgrO-nov (pôle d'innovation en agriculture), la compétitivité des productions végétales régionales passe par le développement de nouveaux produits pour l'alimentation humaine et animale. A travers ses études sur les variétés et les pratiques culturales en région, Artemis veut définir des axes d'amélioration pour parvenir à une agriculture à la fois productive et économe en intrants (engrais, produits phytosanitaires...etc.). Les informations collectées depuis six ans sur les douze stations expérimentales de Bourgo-

gne-Franche-Comté vont ainsi permettre d'orienter le travail des agriculteurs dans une démarche agro-écologique.

La robotisation pour produire mieux

L'intégration du numérique et de la robotique dans les exploitations constitue un autre facteur de performance sur lequel se penche Artemis. « Il s'agit d'un progrès comparable à l'arrivée du tracteur dans les années soixante », affirme Frédéric Imbert. Le désherbage mécanique par des robots, les images aériennes des champs prises par des drones pour déterminer précisément les besoins du sol, les consoles de pilotage dans les tracteurs (avec positionnement au centimètre près !) ... Ces techniques du futur vont contribuer à « produire mieux en respectant l'environnement ».

Organisme de recherche appliquée agricole, Arvalis, l'Institut du végétal, dispose aussi de relais en Bourgogne-Franche-Comté. Sa mission est de favoriser l'émergence de systèmes de production toujours plus performants et durables et de promouvoir l'innovation technologique pour aider les agriculteurs et les entreprises des filières à s'adapter aux besoins des marchés.