

Gamai

Grandes Aires Métropolitaines
et Agriculture Innovante



Genas

Lyon

Des céréaliers de l'Est lyonnais moteurs de la création d'une filière blé-farine-pain locale : les Robins des Champs

Résumé

En 2011, dans un contexte de prix des céréales très volatiles et soucieux de prouver que les grandes cultures ont également leur place en périurbain, 6 agriculteurs de l'Est lyonnais, emmenés par Romain Laliche, s'associent à un boulanger afin de créer une filière de production de blé, transformé et commercialisé par des partenaires locaux. Après un marché test prometteur conduit en 2012, ils développent en partenariat avec la minoterie Dupuy Couturier située à proximité, le projet de vente d'une gamme de farines sous la marque « Les Robins des Champs ».

Une spécialisation de l'exploitation vers les grandes cultures associée à une logique d'optimisation des débouchés

Ingénieur des techniques agricoles de formation, Romain Laliche quitte en mars 2009 son emploi à l'Agence de l'eau pour s'installer sur l'exploitation familiale, à l'occasion du départ en retraite de son père. Il fait le choix d'arrêter la production laitière sur l'exploitation pour se concentrer sur les grandes cultures. Aujourd'hui père de famille de 35 ans, il exploite une surface de 105 ha répartis, hormis 2 ha en prairie permanente, en cultures de maïs (40 à 50 ha), blé (20 à 30 ha), colza, orge et pois protéagineux. Il stocke à la ferme la quasi-totalité de sa récolte qu'il fait réaliser par une entreprise de travaux agricoles. Grâce à cette capacité de stockage, tant pour ses achats de matière première que pour ses ventes, M. Laliche fait jouer la concurrence : il dispose de nombreux fournisseurs privés et fait partie d'un groupe d'exploitants qui passe des commandes groupées. Il fait appel à un courtier afin de trouver les meilleures opportunités de vente de ses productions. M. Laliche est intégré dans plusieurs réseaux agricoles : pour le partage de matériel (CUMA,



Les Robins des Champs : 6 agriculteurs et un boulanger associés dans une filière courte blé-farine-pain (Romain Laliche : 3^{ème} en partant de la gauche)

copropriété) et pour l'évolution de ses pratiques culturales (GEDA). Il a par ailleurs été à l'origine en 2011 de la structuration du groupe « Les Robins des Champs », association créée avec 5 autres agriculteurs de l'Est lyonnais et

un boulanger dans l'objectif de valoriser localement les céréales produites sur leurs exploitations. Il écoule actuellement 50 % de sa production de blé via cette filière courte.

Prouver que les céréales ont leur place dans les projets de filières courtes territorialisées



Les grandes cultures : principales productions de la plaine de l'Est lyonnais

Dans le cadre de l'élaboration des PENAP de l'agglomération lyonnaise, entre 2006 et 2009, de nombreuses réunions locales sont organisées avec les professionnels agricoles et les acteurs locaux. Lors de ces réunions, les céréaliers se sentent dévalorisés au regard du discours tenu par les autres participants qui pensent que la céréaliculture n'a pas d'intérêt pour le territoire étant une culture par défaut et que les projets de diversification vers

les circuits de proximité ne peuvent pas concerner cette filière. En réaction à ces considérations, plusieurs céréaliers du GEDA souhaitent montrer que ces constats sont faux et dus à la méconnaissance de la céréaliculture. Ces réunions leur permettent de s'exprimer, de réfléchir et de rencontrer l'animatrice de la Chambre d'Agriculture de leur territoire. Par ce contact ils rencontrent un boulanger souhaitant

s'investir dans un projet de filière courte locale avec des agriculteurs.

Le groupe « les Robins des Champs », composé de six agriculteurs de l'Est lyonnais et d'un boulanger, se constitue en association loi 1901 en mars 2011. Son premier projet est la mise en place d'une filière locale blé / farine / pain sur le territoire de l'agglomération lyonnaise. Ce projet, qui présente l'originalité de travailler sans l'intermédiaire d'un organisme stockeur, est piloté par l'association en concertation avec les autres partenaires (boulangers, meunier).

A titre personnel, M. Laliche est intéressé pour valoriser son blé à travers une filière dont il est l'acteur principal et qu'il peut donc sécuriser. En effet, du fait de sa SAU limitée, il ne profite pas d'un effet d'économie d'échelle et doit optimiser sa marge par des filières à forte valeur ajoutée. Il s'agit également pour lui d'avoir des partenaires et pas uniquement des clients. Par ailleurs, il voit aussi l'opportunité de communiquer vers les consommateurs sur la présence de céréales aux portes de Lyon et sur la culture conventionnelle.

L'Est lyonnais, une zone prioritaire de développement urbain

L'Est lyonnais est la zone prioritaire de développement de l'agglomération lyonnaise, l'espace y est très convoité. Sur certaines zones, des enjeux non agricoles sont déjà identifiés, l'agriculture sera vouée à disparaître à moyen terme (20-30 ans). Sur ces espaces, la location des terres par les exploitants se révèle précaire : Romain Laliche dispose de 18ha en baux verbaux sur des zones destinées à l'extension de l'aéroport St Exupéry et à des projets de carrières. Cependant il existe encore des zones où l'agriculture est préservée pour plus de 30 ans (zonage PAEN).

L'exploitation perd régulièrement de la SAU qu'elle compense par des achats ou reprises lorsque l'opportunité se présente, son parcellaire est dispersé mais les effets positifs du remembrement sont encore présents.

Le secteur rassemble de nombreux exploitants du fait de terres faciles à travailler mais aussi de l'opportunité de valoriser la parcelle à la vente en zone constructible, ce qui explique que certains agriculteurs continuent à exploiter des parcelles en attendant de vendre.

La proximité de la ville est néanmoins une opportunité pour le développement des filières locales, car les consommateurs sont demandeurs de ces produits.



Vue aérienne de l'Est Lyonnais avec à droite l'aéroport St Exupéry (source Google Maps)

Un projet inédit ajusté grâce à l'accompagnement technique et un marché test

Du fait de l'originalité de la filière envisagée (sans organisme stockeur ou coopérative), il n'existait pas d'exemples similaires donc pas de références sur lesquelles s'appuyer. Courant 2011, la phase d'émergence du projet est conduite à travers plusieurs études : création de l'identité visuelle, benchmarking, étude de faisabilité technico économique,

écriture du règlement interne, cahiers des charges, mise au point des produits, positionnement stratégique,... Ce travail débouche sur une phase test. Pendant un mois, les 2 pains des Robins des Champs (une michette et une baguette) sont vendus dans 4 boulangeries de l'agglomération lyonnaise. Cette opération leur permet de tester les produits (type de

produits, tests clients, retours des boulangers,...), la communication (2 animations / boulangerie, affichettes, flyers,...) mais aussi le fonctionnement de la future filière (stockage, logistique,...). Ce marché test a permis au groupe de se faire une culture et un raisonnement commun, et d'instaurer une confiance mutuelle qui a notamment abouti à convaincre les agriculteurs qui passaient par un organisme stockeur du bien-fondé du stockage sur les exploitations et de la commercialisation directe pour cette filière.

Au vu de cette première expérience les Robins des Champs décident de poursuivre l'aventure du pain local sous réserve de plusieurs ajustements et de trouver un nouveau meunier suite au rachat du meunier initial par le groupe Bannette qui ne leur laissait pas la même liberté d'action. Ainsi, le travail mené début 2012 leur a permis :

- de modifier la gamme : la phase test a montré que les pains "Robins des Champs" ne touchaient qu'un marché de niche avec une bonne valorisation mais des volumes limités. En accord avec le meunier il est décidé de vendre aux boulangers partenaires, une farine T80 pour des pains spéciaux et une farine T65 de tradition française qui représente la majorité des volumes utilisés en boulangerie.
- de finaliser le fonctionnement : l'association est propriétaire de la marque "Robins des Champs" donc des recettes des farines ce qui garantit la qualité des céréales et de la farine (cahier des charges) et la proximité (identification personnelle des producteurs). La cohésion entre producteurs, boulangers, et le meunier ainsi que la pérennité des actions de communication sont assurées via le "Club des Robins" qui bénéficie de ressources propres.

- de formaliser le partenariat avec un nouveau meunier (Dupuy Couturier) bien implanté sur l'agglomération, qui partage la même vision et éthique de l'association et qui a déjà une expérience réussie de filière courte dans la Loire avec La Forezienne.



La baguette Robins des Champs proposée chez un boulanger partenaire de la filière en phase test

Un investissement payant pour un marché en forte croissance

En 2013, 30 boulangeries sont clientes des Robins des Champs. Le prix de la baguette fabriquée à partir de la farine « Robins des Champs » n'est pas imposé. Il s'aligne généralement sur le prix de la baguette tradition.

La qualité de la farine est d'ores et déjà reconnue : en 2012, elle a permis à un boulanger d'être Lauréat de la meilleure baguette Lyonnaise. En 2013, un autre boulanger utilisateur se classe second du concours.

La vente de farine Robins des Champs aux boulangers progresse régulièrement : 550 tonnes de blé sur trois variétés sélectionnées avec le meunier ont été vendues en 2012-2013 et l'objectif est d'augmenter ce volume pour 2013-2014. Les agriculteurs qui n'ont actuellement pas un stockage suffisant devraient investir. A moyen terme tous les agriculteurs du groupe pourront valoriser 100% de leur récolte de blé dans la filière. A long terme, le groupe pourrait intégrer de nouveaux céréaliers si la demande en volumes dépasse leur propre capacité de production.

Le calcul du prix d'achat des céréales par le Moulin se fait sur la fixation d'un prix plancher (prix vital à la production) et d'un prix plafond qui sont rediscutés chaque année. A terme les agriculteurs souhaiteraient que le prix ne dépende plus du coût du blé mais du coût de la farine.

Les céréales qui servent à la farine Robins des Champs bénéficient d'une prime et respectent le cahier des charges « épi vert » qui interdit notamment tout traitement post récolte.



La producteurs ont assuré eux-mêmes les actions de promotion des baguettes et pains Robins des Champs en boulangerie (ici Jean-Yves Barge et Romain Laliche).

Pour la farine de base, le prix de vente est fixé sur celui du marché des farines de tradition française.

Le vrai défi qui se pose actuellement est celui de la fidélisation des boulangers malgré la fluctuation de la qualité de la farine. En effet, la gestion de la qualité du blé (taux de gluten) est difficile, car elle dépend beaucoup des conditions météorologiques de l'année. Afin de mieux prévoir la récolte de 2013, les Robins des Champs et la

minoterie Dupuy Couturier sélectionnent ensemble des variétés de blé recommandées par la meunerie pour les achats de semences qui arrivent. Une variété spécifique de blé de force est également intégrée et devra être cultivée à hauteur de 15 % en tonnage. Elle servira de levier pour ajuster au mieux la qualité de la farine grâce à ses taux protéiques élevés notamment. Grâce à cette filière, chaque exploitant a l'assurance d'avoir un prix fixe sur la

campagne pour une partie de sa production. Il peut ainsi prendre un peu plus de risque pour commercialiser au mieux le reste.

Il est envisagé d'élargir la clientèle pour la farine à d'autres types de clients notamment les particuliers. A moyen terme les Robins des Champs réfléchissent à la création d'une filière locale pour l'huile (colza).

Engagement collectif et support public : deux clés de la réussite du projet

L'objectif de ce projet était de créer une marque mais pas d'outils communs (ex : bâtiment) afin de ne pas faire porter de responsabilité forte sur quelques-uns des exploitants en particulier. Chaque producteur assure donc sa part du travail en autonomie. Le fonctionnement du projet est très informel, chaque agriculteur s'impliquant selon sa disponibilité.

Le temps passé par les différents acteurs pour construire et faire vivre la filière a été très important : ainsi sur 2012/2013 ont été comptabilisées 450 h de réunions pour les 6 agriculteurs, 90 h pour le boulanger et 45 h pour le moulin Dupuy Couturier + 80 h de présence au Sirah (Salon mondial Restauration & Hôtellerie). Le temps d'accompagnement de la Chambre d'agriculture du Rhône a été évalué à 115 jours (étude de faisabilité et marché test, animation).

Les exploitants ont réalisé collectivement un stage technique sur l'optimisation du taux protéique et souhaitent continuer à travailler avec les instituts techniques afin de progresser sur l'amélioration et la sécurisation du taux protéique, caractéristique majeure de la qualité d'un blé panifiable.

Ce projet aurait été impossible à porter individuellement du fait de la qualité du blé demandée et des volumes de production nécessaires. La mutualisation du risque ainsi que le soutien financier important des acteurs publics ont joué un rôle déterminant dans l'engagement des agriculteurs.

Le projet a été soutenu dans le cadre du PSADER PENAP de l'agglomération lyonnaise.



Cependant, les porteurs du projet auraient souhaité que les mécanismes financiers soient plus simples. Par ailleurs, à l'avenir, pour ce type de projet, les agriculteurs mettent en avant qu'il serait plus efficace financièrement que les collectivités soient premières clientes de ces filières locales plutôt que simples apporteurs de subventions en amont.

*D'après l'interview de
Romain LALICHE,
responsable de l'EARL
Sous les Vignes à Genas*



Les partenaires du projet GAMAI

Contactez-nous



Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
développement agricole et rural



AGRICULTURES & TERRITOIRES
Chambres d'agriculture France
9 avenue George V - 75008 PARIS

tél. direct 04 72 72 49 99
Secr. 01 53 57 11 49
Fax 01 53 57 11 92
www.chambres-agriculture.fr