

Filière des céréales panifiables suisse : intégration des céréales « mineures » Bio



Août 2020



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Impressum

Éditrice	AGRIDEA Avenue des Jordils 1 CH-1006 Lausanne Tél. +41 (0)21 619 44 00 / Fax +41 (0)21 617 02 61 contact@agridea.ch / www.agridea.ch
Fichier	Document1
Date	7 septembre 2020
Auteur-es	Sophie Réviron, Franziska Hoffet AGRIDEA
Rédaction	Sophie Réviron, AGRIDEA
Mise en page	AGRIDEA
Impression	Atelier de reproduction, AGRIDEA © AGRIDEA, septembre 20 ISO 9001 – eduQua

Sans autorisation expresse de l'éditeur-trice, il est interdit de copier, ou même de diffuser de toute autre manière, cette brochure ou des parties de cette brochure.
Les informations contenues dans cette publication sont sans garantie.
Seule la législation y relative fait foi.

Table des matières

Introduction	5
1 Caractéristiques générales de la filière.....	5
1.1 Principaux groupes stratégiques.....	8
1.2 Formation des prix et distribution de valeur en filière	9
1.3 Enjeux pour la filière	10
2 Caractéristiques de la filière Bio.....	10
3 Perspectives et recommandations pour les céréales alternatives Bio.....	11

Ce document a été réalisé dans le cadre du projet de vulgarisation agricole Cerqual - <i>Solutions pour une production de céréales de qualité en situations peu fertiles</i>, module Filière et boulangerie.
--

Introduction

Dans le cadre du projet de vulgarisation agricole Cerqual (Solutions pour une production de céréales de qualité en situations peu fertiles¹), une analyse des filières des céréales panifiables a été réalisée afin d'identifier les potentiels et les obstacles à la commercialisation en Suisse de céréales dites « mineures » (engrain, amidonnier, épeautre...).

Pour apprécier le potentiel commercial de ces produits, il est nécessaire d'adopter en premier lieu un point de vue plus large, en partant de la filière céréales panifiables suisse dans son ensemble pour ensuite faire un zoom sur les céréales Bio puis enfin sur les céréales alternatives.

L'analyse s'appuie donc en premier lieu sur une vision complète et systématique de la filière céréales panifiables. La section 1 présente la filière complète des céréales panifiables en Suisse (conventionnelles et Bio). La section 2 fait un zoom sur la filière des céréales panifiables Bio. Des cartes de filière précises ont été réalisées. Ces cartes distinguent les différents niveaux de filière (production, collecte, importation de céréales, meunerie, boulangerie et autre 2^{ème} transformation, marché de consommation intérieur et exportation). Les rectangles sont à l'échelle des parts de marché, ce qui permet d'apprécier rapidement et de façon fiable la taille d'un circuit de vente. Un commentaire a pour objet d'identifier les principaux groupes stratégiques et les enjeux principaux de la filière.

A partir de cet état des lieux, la section 3 propose une approche prospective et des recommandations pour intégrer les céréales mineures Bio dans la gamme des pains suisses.

1 Caractéristiques générales de la filière

La carte générale de la filière des céréales panifiables en Suisse, conventionnelles et Bio (figure 1), met en évidence en premier lieu le poids du blé dans la production. Celui-ci représente 91% de la production. Les autres céréales, principalement l'épeautre et le seigle, sont encore très marginales, en dépit d'une croissance de la production depuis quelques années. Une partie des céréales suisses sont labellisées, en particulier IP-SUISSE et Bio Suisse. 170 centres collecteurs réceptionnent les céréales produites. L'importation de grains (environ 70'000 t par an) comprend une large part de céréales Bio et est encadrée par un régime de protection aux frontières strict.

Les céréales panifiables labellisées IP-SUISSE



Créé il y a plus de 30 ans, le label IP-SUISSE propose aux producteurs une alternative au Bio. Elle n'exige pas la labellisation intégrale de l'exploitation. Le cahier des charges environnemental est exigeant (extenso + systèmes à point de durabilité)². Un nouveau programme IP-SUISSE sans produit phytosanitaire de synthèse a été lancé en 2019.

En outre l'organisation prend en charge la commercialisation des produits. Un système d'enchères permet de fixer les prix et les quantités par centre collecteur agréé. La traçabilité des grains et des farines est assurée jusqu'au consommateur final. Les produits de boulangerie IP-SUISSE sont vendus principalement par Hiestand, Migros (sous le label Terrasuisse), Denner, Manor, Volg et différentes boulangeries.

Le label IP-SUISSE concerne environ 5'000 producteurs et 25'000 ha soit 120'000 tonnes de céréales panifiables, ce qui représente près de 30% de la production suisse. Il s'agit principalement du blé. IP-SUISSE propose aussi des contrats pour de l'épeautre (en partenariat avec UrDinkel- PurEpeautre), du seigle, de l'amidonier, de l'engrain et du blé dur.

Le label IP-SUISSE concerne de nombreux produits agricoles en production végétale et production animale.

En aval de la production, la Suisse dispose d'un outil de première transformation développé. Le secteur de la meunerie est très concentré avec trois grandes entreprises qui écrasent 313'000 t soit plus de la moitié des volumes. Il faut souligner aussi le maintien de petits moulins : 15 entreprises entre 1000 et 10'000 t écrasent 44'100t et 21 moulins de moins de 1'000 t de capacité écrasent 8'400 tonnes.

¹ <https://www.bioactualites.ch/cultures/grandes-cultures-bio/cereales/cereales-techniques-production/cerqual-fr.html>

² <https://www.ipsuisse.ch/fr/directives-cereales-3/>

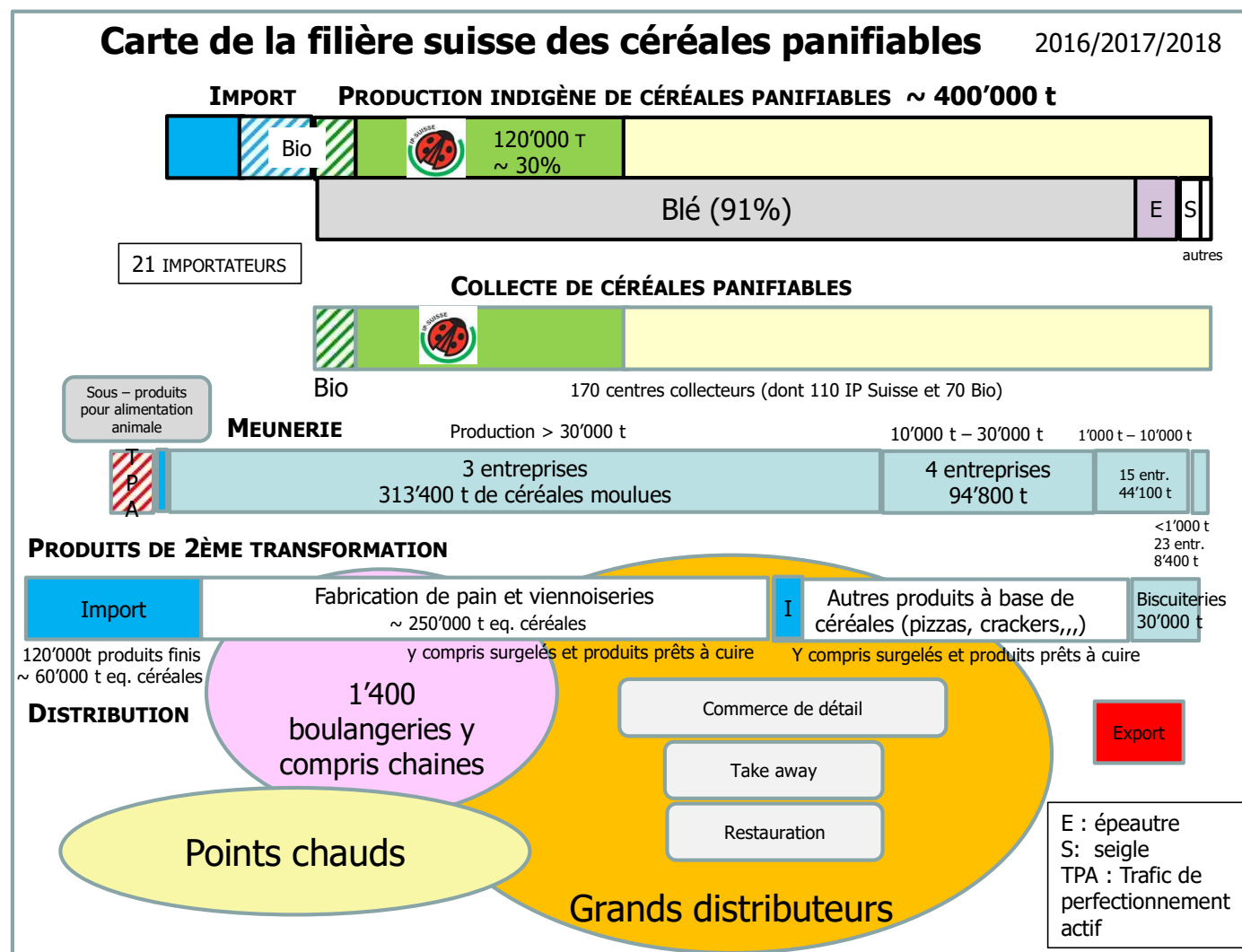


Figure 1 – Carte de la filière céréales panifiables suisse

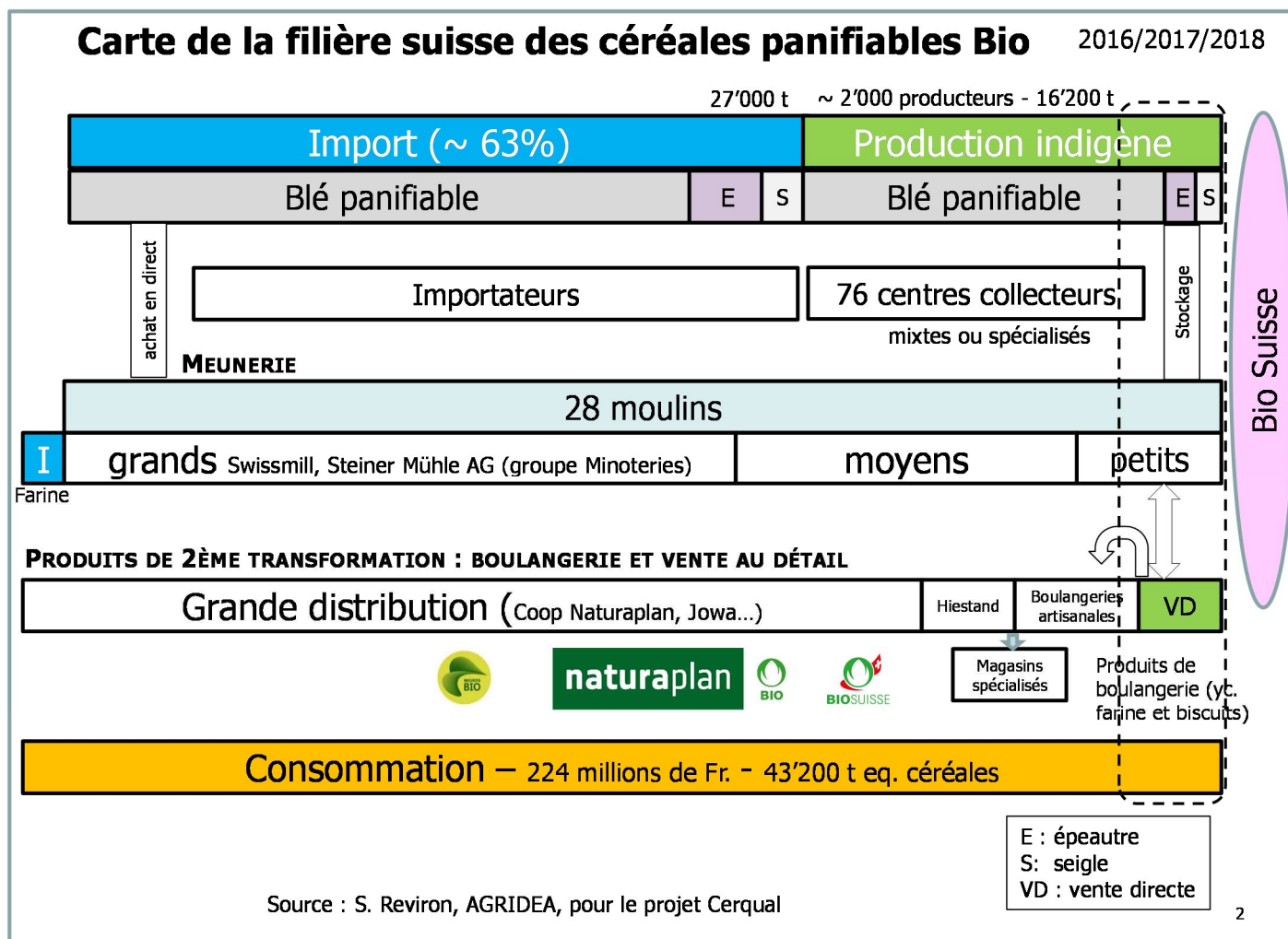
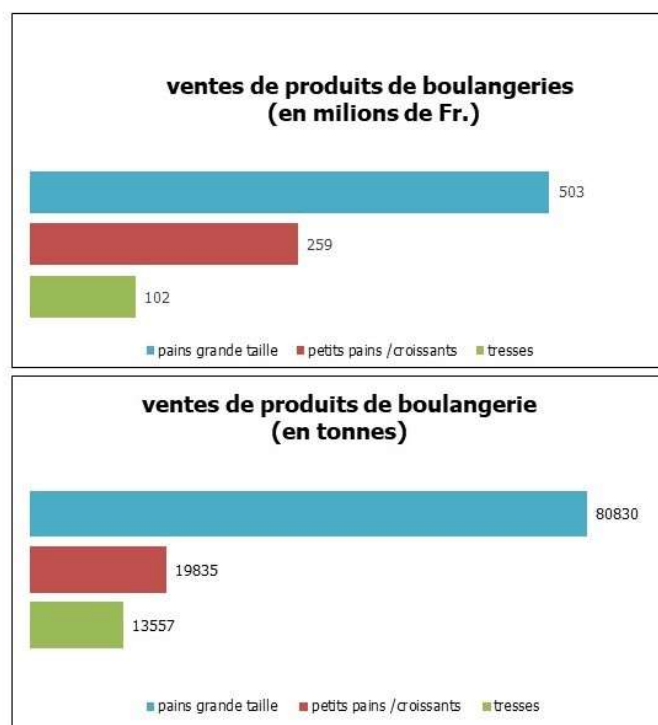


Figure 2 – Carte de la filière des céréales panifiables Bio

En aval de la meunerie, le marché devient très complexe du fait de nombreux produits (farine, pain et produits de viennoiserie, pizzas, tartes, hamburgers...), le pain pouvant lui-même être utilisé pour différents produits prêts à consommer tels que les sandwiches. Il en résulte une grande diversité de transformateurs et distributeurs.

Le pain est le premier produit de boulangerie vendu dans le commerce de détail (figure 3). La valeur ajoutée est plus élevée sur les petits pains et les croissants, ce qui augmente la part du chiffre d'affaires.



Source : OFAG, secteur Analyses du marché, Nielsen Suisse

Figure 3 : ventes de produits de boulangerie dans le commerce de détail en Suisse – 2019

Durant la crise du Covid 19, la demande pour la farine emballée vendue au détail a explosé. Cette pénurie a mis en évidence le caractère essentiel de ce produit de base dans l'alimentation. La farine de blé fait partie des stocks stratégiques de la Suisse. La demande de farines de céréales secondaires (seigle, épeautre) a également fortement augmenté.

1.1 Principaux groupes stratégiques

Sur ce marché très disputé, il est possible de distinguer trois grandes sous-filières, à la fois concurrentes et complémentaires, qui développent des stratégies différentes :

La filière traditionnelle : celle-ci comprend des boulangeries de petite taille de quartier, souvent familiale. Le plus souvent ces boulangeries sont liées à un moulin régional, par des accords de longue date comprenant aussi de liens financiers. Ces boulangeries artisanales, qui continuent pour la plupart à fabriquer le pain et les pâtisseries sur place pour les vendre au détail, sont en grande difficulté. Elles sont en concurrence d'une part avec la grande distribution qui a développé d'importantes unités de boulangerie, d'autre part avec des points chauds qui vendent des produits précuits principalement importés (voir ci-dessous). Des difficultés de relève à l'âge de la retraite conduisent à des fermetures silencieuses. Le secteur artisanal vend actuellement 30% du pain, contre 50% il y a 10 ans (Alimenta, 19/2018).

On observe toutefois l'émergence de chaînes de boulangerie locales (Fleur de pain et Breadstore dans le grand Lausanne, Suard à Fribourg...), qui misent sur une offre de pain et viennoiseries étendue à toute heure et le dimanche, sur une activité de tea room ainsi que sur une offre traiteur et de sandwiches attrayante. Ces chaînes se caractérisent par un laboratoire central qui livre plusieurs points de vente.

La relance du secteur artisanal vient également de « nouvelles » boulangeries artisanales, souvent en Bio (voir section 2).

La grande distribution : les grands distributeurs ont investi depuis plusieurs années dans des unités de boulangerie de grande taille pour approvisionner directement leurs magasins de détail, leurs restaurants et leurs points de vente à l'emporter. Elles ont aussi investi en amont dans la meunerie. Ce sont des acteurs incontournables de la filière des céréales panifiables suisses. Migros et ses unités de boulangerie Jowa ainsi que sa filiale Denner commercialisent une part importante des céréales panifiables suisses labellisées IP suisse. Les deux organisations viennent de signer un accord de long terme pour la commercialisation de blé suisse produit sans pesticides. Coop a construit sa stratégie sur les produits Bio Naturaplan, qui comportent une part importante de produits importés (voir section 2). Coop vient d'annoncer que l'enseigne va désormais commercialiser des farines et des pains labellisés IP Suisse. Manor joue la carte de la fabrication sur place de pains Bio, suivi depuis peu par les magasins Fooby de Coop. La provenance des farines, le plus souvent importées, n'est pas indiquée sur les sachets d'emballage.

Les points chauds : il s'agit de points de vente de détail, sans fournil, qui réchauffent des produits finis et vendent du pain, des viennoiseries et des produits prêts à consommer à l'emporter. Certains sont associés à une autre activité, telles les stations-service. Ils utilisent un four pour finir la cuisson de produits précuits, souvent surgelés et importés. On observe un développement très rapide de ces produits, dont le volume de 120'000 t de produits finis correspondrait selon nos estimations à environ 60'000 t de céréales. Ceci est lié à un régime à l'importation très favorable, avec des droits de douanes très faibles.

L'exportation concerne des produits finis de 2^{ème} transformation (pains et viennoiseries prêts à cuire). Une partie est réalisée sous le régime du perfectionnement actif (produits pour bébés), qui permet d'importer des matières premières pour transformation en Suisse puis exportation sur pays-tiers. L'exportation s'est effectuée longtemps principalement sous le régime de la loi chocolatière. Ce régime a été supprimé en janvier 2019, remplacé par un système de droit privé.

1.2 Formation des prix et distribution de valeur en filière

Pour les céréales, l'interprofession Swissgranum organise la négociation de prix indicatifs entre les collègues (producteurs, centres collecteurs, entreprises de meunerie). Depuis 10 ans, les prix du blé panifiable payés aux producteurs sont relativement stables autour de 50 Fr. /100 kg pour la classe 1.

A ce prix, s'ajoutent pour les producteurs concernés la prime IP Suisse, de l'ordre de 4.30 Fr. /100 kg.

Le prix des céréales panifiables Bio est beaucoup plus élevé, de l'ordre de 100 Fr. / 100 kg.

Différentes études soulignent la part très limitée de la valeur des grains dans le prix du pain, inférieure à 10%. Selon la fédération de la boulangerie- confiserie, la farine ne pèse que 13% de la valeur du pain (figure 4), du fait de coûts élevés de fabrication et de vente. Pour la viennoiserie, qui incorpore aussi des œufs et du beurre, la part en valeur du blé est infime.

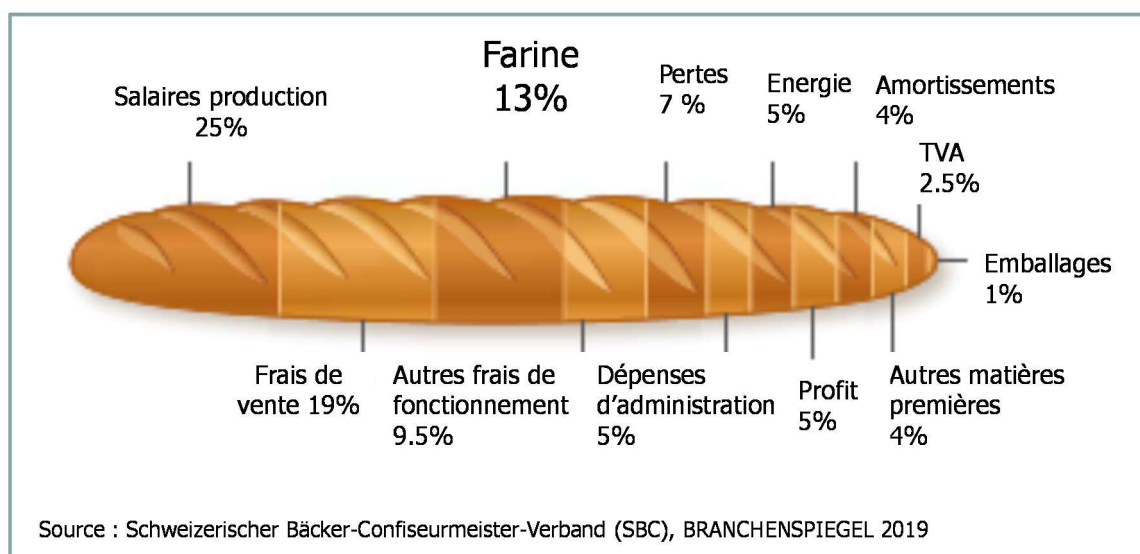


Figure 4 : part en valeur de la farine dans le pain

1.3 Enjeux pour la filière

Etiquetage de la provenance des céréales

L'absence d'étiquetage des produits finis vendus à la pièce sans emballage ne permet pas aux consommateurs d'identifier la provenance (Suisse ou importé) ni le type de fabrication.

Dans un contexte de pression accrue des produits finis importés, la question de l'information des consommateurs est devenue cruciale pour mettre en avant les points de vente au détail et les restaurants qui s'approvisionnent en céréales indigènes.

Les professionnels sont conscients que les consommateurs ont de la peine à identifier les produits de provenance suisse, du fait d'une filière très longue avec double, voire triple transformation du grain (meunerie puis boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, fabrication de pizzas..., en frais et en surgelé). L'association Pain Suisse, composée à 1/3 de producteurs de céréales, 1/3 de meuniers et boulangers, 1/3 de représentants du commerce détail, prépare un label d'entreprise « Pain suisse » pour distinguer les lieux de vente qui garantissent au moins 80% de matières premières indigènes, une qualité au minimum Suisse Garantie et 100% transformé en Suisse. Dans le cadre de la Best of Swiss Gastro Award Night, l'association remet à des restaurants la distinction « nous misons sur le pain suisse » (wir setzen auf schweizer Brot).

La promotion des régimes sans gluten

Outre les enjeux de concurrence commerciale intense, la filière doit faire face à des critiques au plan nutritionnel qui remettent en cause la consommation de pain et autres produits de boulangerie. Les régimes sans gluten se développent, bien que l'intolérance vraie au gluten ne concerne que 1% de la population et au plus 5% de la population y serait hypersensible. En réponse, l'offre de pains au levain de qualité s'accroît, dont le mode de fabrication par fermentation lente assure une meilleure digestibilité. La question des glutens ajoutés par les transformateurs dans les produits finis n'est pas réglée.

La montée des ventes de pains spéciaux

Par ailleurs, la demande évolue vers des pains spéciaux riches en fibres (céréales complètes et céréales secondaires telle que le seigle ou l'épeautre), portée par des recommandations nutritionnelles en faveur des farines peu raffinées.

Les tendances actuelles du marché devraient se poursuivre :

- Déclin de la boulangerie artisanale traditionnelle
- Poursuite de l'offensive de la grande distribution, en particulier pour les pains Bio
- Emergence de nouveaux concepts commerciaux (boulangeries « à l'ancienne », circuits courts innovants de produits de terroir, par exemple dans les gares)
- Développement des pains spéciaux à forte valeur ajoutée
- Développement de la consommation hors domicile de produits de boulangerie (sandwichs)
- Changement très lent des conditions-cadre qui pénalisent les céréales suisses : régime douanier pour les produits finis importés, étiquetage des produits finis sur la provenance et le mode de préparation des produits.

2 Caractéristiques de la filière Bio

A partir de la carte générale de la filière des céréales panifiables suisses, il a été possible de réaliser un zoom sur la filière Bio, qui représente au total 43'000 t de grains, dont 16'000 t produits en Suisse (soit environ 4% de la production suisse). Jusqu'en 2018/19, environ 68 % des céréales Bio ont été importées car la production peinait à suivre la demande en expansion. Le blé panifiable est majoritaire mais l'épeautre et les autres céréales représentent un volume significatif des importations et de la production suisse en raison de la demande croissante pour des pains spéciaux.

Sur les deux dernières campagnes, la production a été beaucoup plus importante, en lien avec l'arrivée d'exploitations en reconversion mais aussi d'étés caniculaires. La part de l'importation est passée à 63% (y compris achats pour Bio Suisse /Le bourgeon, pour Migros Bio et autres acheteurs) et pourrait encore diminuer. Cette augmentation des volumes a conduit à une baisse des prix payés aux producteurs, qui a mis en évidence le prix inférieur des céréales bio importées.

La production suisse est collectée par 76 centres collecteurs mixtes ou spécialisés Bio. Les grains suisses et importés sont transformés en farine dans les moulins suisses, dont certains appartiennent aux deux grandes entreprises de meunerie suisses. La filière est pilotée par Bio Suisse.

La carte (figure 2) met en évidence que la majeure partie de la farine Bio est transformée en produits de boulangeries dans les unités de transformation des grands distributeurs, qui mélangent des céréales suisses et des céréales importées, blé et autres. Les produits finis (pains, tresses et viennoiseries) sont principalement vendus sous marque de distributeur Coop Naturaplan, Migros Bio et Manor Bio. Contrairement aux idées reçues, le marché potentiel pour les céréales bio est principalement dans ce circuit de vente.

A droite de la carte, se distingue une petite sous-filière de circuits courts, pour la vente directe et la vente locale en magasins spécialisés et boulangeries artisanales (environ 10% des ventes). Il s'agit soit de producteurs de céréales Bio qui se diversifient vers l'aval (stockage à la ferme, acquisition d'un moulin souvent à meules de pierre et d'un four, fabrication de pain « à l'ancienne », vente directe), soit de partenariat entre des producteurs, un moulin local et un boulanger artisanal. Ces démarches sont très innovantes mais les volumes concernés sont volontairement limités par la taille réduite des installations de transformation. En parallèle, se développent des projets de plus grande ampleur visant aussi à transformer sur place les céréales bio de la région, tel que le projet de développement régional (PDR) « De la graine au pain » dans le canton de Vaud (voir encadré 1).

Encadré 1 - Projet de développement régional (PDR) « De la graine au pain »

Le projet répond à la demande de la société pour un système alimentaire durable dans lequel une distribution équitable des valeurs prévaut et où les consommateurs peuvent concrètement suivre le chemin « de la graine au pain ».

Le projet « De la Graine au Pain » regroupe la production céréalière biologique de Suisse romande, spécialisée dans les variétés anciennes et locales, ainsi que des exploitations agricoles avec moulins et boulangeries associés. L'objectif est de faire connaître la farine moulue sur pierre et le pain au levain.

Au cours de l'étude préliminaire, les acteurs impliqués ont formulé une vision et des objectifs communs, ont évalué la valeur ajoutée potentielle de cette chaîne de valeur et ont examiné si l'agriculture pouvait être impliquée de manière significative. La mise en œuvre prochaine du projet conduira à une offre élargie de farine moulue sur pierre et de pain biologique d'origine locale ainsi qu'à la promotion de circuits de distribution courts. Le projet se concentre délibérément sur les canaux de distribution courts, qui sont indiqués à l'extrême droite de la figure 2.

L'étude préliminaire (2018/2019) a permis de définir les lignes directrices du projet pour la Suisse Romande. Le réseau d'acteurs au sein du groupe d'intérêt "Graines et Pains" s'est développé et a initié un dialogue.

3 Perspectives et recommandations pour les céréales alternatives Bio

Les céréales alternatives (épeautre, amidonnier, engrain...) sont des céréales anciennes qui n'ont jamais disparu mais qui ont été « oubliées » au profit du blé panifiable, beaucoup plus productif.

Par rapport à la production de blé, d'épeautre ou de seigle, l'engrain et l'amidonner n'occupent qu'une position de niche. En 2018, plus de 470 000 tonnes de blé et près de 22 000 tonnes d'épeautre ont été produites. La production de seigle atteint environ 10'000 t. Le pain de seigle valaisan AOP (Appellation d'origine protégée) a été enregistré en 2004. Il respecte un cahier des charges contraignant et est certifié. Les grands distributeurs ont développé une gamme étendue de pains de seigle.

Avec environ 1'100 tonnes, l'amidonner et l'engrain ne représentent qu'un poids plume dans le total. Cependant, la production a augmenté ces dernières années, ce qui est un indice de leur popularité.

Ces variétés sont actuellement en vogue chez les consommateurs. Migros et Coop proposent une variété de produits et de farines à base de céréales d'origine. L'épeautre qui n'a pas été croisé avec du blé - appelé épeautre originel - a sa propre organisation de producteurs, l'association UrDinkel ³.

Mais la place sur le marché des céréales mineures n'est pas garantie. Effectivement on constate une augmentation de la demande de céréales alternatives et une augmentation de la demande de céréales biologiques. Mais le marché en termes de volume est principalement déterminé par les grands distributeurs qui utilisent des céréales importées en grandes quantités, notamment en provenance des pays d'Europe de l'Est, à un prix inférieur.

³ <https://www.urdinkel.ch/fr/purepeautre/origine>

En raison de la demande, les céréales alternatives que sont l'épeautre, l'amidonniér et l'engrain sont également largement importées. Le rendement plus faible ainsi que les dépenses supplémentaires de production et de transformation pour les céréales suisses conduisent à des prix qui peinent à concurrencer les biens importés.

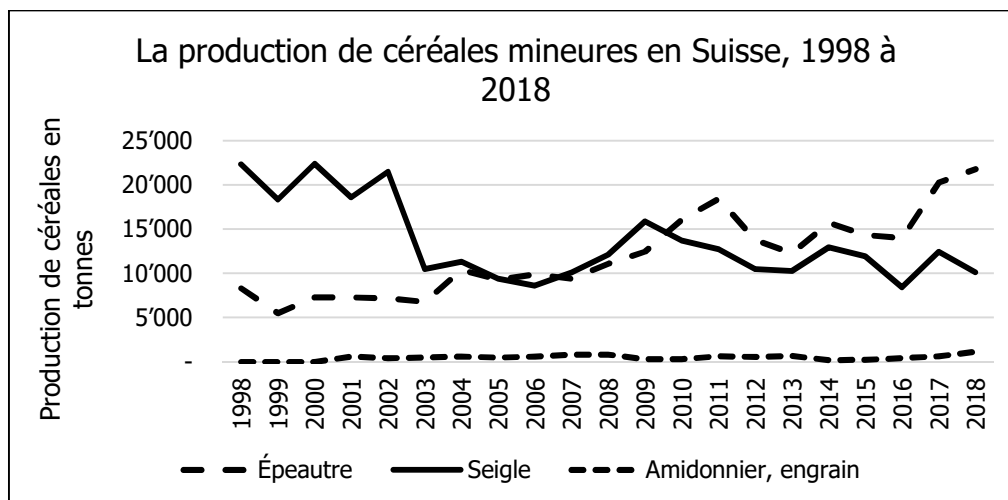


Figure 5 La production de céréales mineures en Suisse de 1998 à 2018

source : Union Suisse des paysans, Agristat 2019

Comme indiqué dans la section 2, le marché des céréales Bio est clivé entre deux circuits de vente indépendants : d'un côté la grande distribution avec de gros volumes potentiels (90% du marché des produits de boulangerie), de l'autre les circuits très courts (environ 10% des ventes). Les boulangeries traditionnelles sont quasi absentes sur ce segment.

Les producteurs doivent choisir entre les deux. Les encadrés présentent deux initiatives positionnées l'une sur les circuits courts de produits de qualité « à l'ancienne », l'autre qui concerne plutôt les circuits de vente de grande taille. Les deux stratégies sont possibles. Mais dans les deux cas, il est recommandé de pré-vendre la production, soit à un circuit court (meunier / boulanger) ou de souscrire un contrat de production, tels que proposés par IP Suisse, afin d'assurer la commercialisation jusqu'au commerce de détail. Produire sans débouché garanti est très risqué compte-tenu de la gouvernance de la filière.

Encadré 2- Projet de réintroduction de l'amidonniér et de l'engrain

Le projet a débuté dans les années 90 comme projet de conservation des espèces dans le grenier à céréales qu'est la région du Klettgau pour promouvoir la perdrix, un oiseau en voie de disparition⁴. Un consortium composé de la Station ornithologique suisse, d'AGRIDEA, du WWF et de Pro Specie Rara, en étroite collaboration avec des agriculteurs, des meuniers, des boulangers, des entreprises de transformation et des grossistes, a finalement réalisé la culture et la commercialisation de l'amidonniér et de l'engrain. Le projet visait à promouvoir la biodiversité, à mettre en valeur les terres arables, à préserver les anciennes cultures (diversité génétique) et à produire des produits de haute qualité de manière durable.

L'amidonniér et l'engrain étaient cultivés sous contrat. Les producteurs se sont engagés à ne pas utiliser de pesticides et à planter des jachères pour la promotion des espèces. À partir de 2005, la culture a été coordonnée par l'IG Emmer-Einkorn. Jusqu'à 70 producteurs cultivaient 170 hectares dans les trois régions de Schaffhouse, Rafzerfeld et Fricktal/Schenkenbergertal.

Divers produits tels que la farine, le pain, les pâtisseries, les pâtes et la bière étaient fabriqués à partir du grain. Le pain et les pâtisseries étaient produits et vendus dans des boulangeries régionales. D'autre part, la grande distribution (Migros et Hiestand) a également joué un rôle important pour l'achat des céréales.

Le projet a été entièrement remis à IP-SUISSE en 2017, dont les fermes labellisées continuent de produire l'amidonniér et l'engrain dans le cadre de la réglementation Extensio et sans utilisation d'herbicides, ainsi que des bandes de fleurs sauvages d'une superficie de 5 % de la surface cultivée en amidonniér et engrain⁵.

⁴ <https://www.vogelwarte.ch/de/projekte/lebensraeume/abgeschlossene-projekte/wiederanbau-von-emmer-und-einkorn>

⁵ <https://www.ipsuisse.ch/fr/producteurs/production-vegetale/#cereales-divers>