

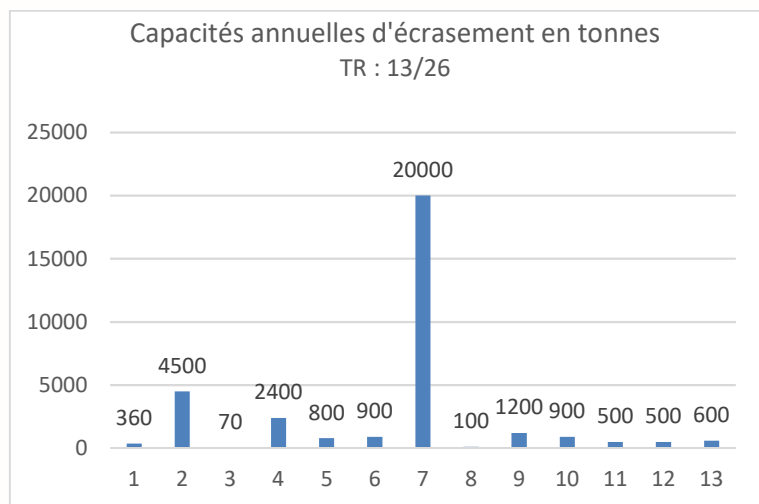
# Résultats Enquête Meuniers Bio en Bretagne 2021

Initiative Bio Bretagne (IBB) réalise un observatoire de la préparation et de la distribution Bio en Bretagne tous les deux ans. Un focus sur les meuniers Bio en Bretagne a été réalisé en juillet 2021. Les informations nominatives recueillies restent strictement confidentielles. Les données sont exploitées statistiquement uniquement de façon globale par IBB. Elles ne sont ni vendues ni partagées avec des tiers (entreprises ou particuliers). En ligne, via Lime Survey, un questionnaire de 25 questions a été envoyé aux 26 meuniers qui exercent une activité Bio en Bretagne. 15 meuniers ont répondu au moins partiellement aux différentes questions. Taux de retour de 57,6% qui peut différer selon les questions.

## Les caractéristiques des moulins bretons

Selon l'Association nationale de la meunerie française, les 34 moulins ayant une capacité d'écrasement supérieure à 50 000 tonnes (détenus par 4 entreprises) ont écrasé à eux seuls 3,19 Mt de blé en 2018, soit 64 % du blé disponible. À l'opposé, 186 moulins d'une capacité d'écrasement de moins de 1 000 tonnes en ont écrasé 1 %.

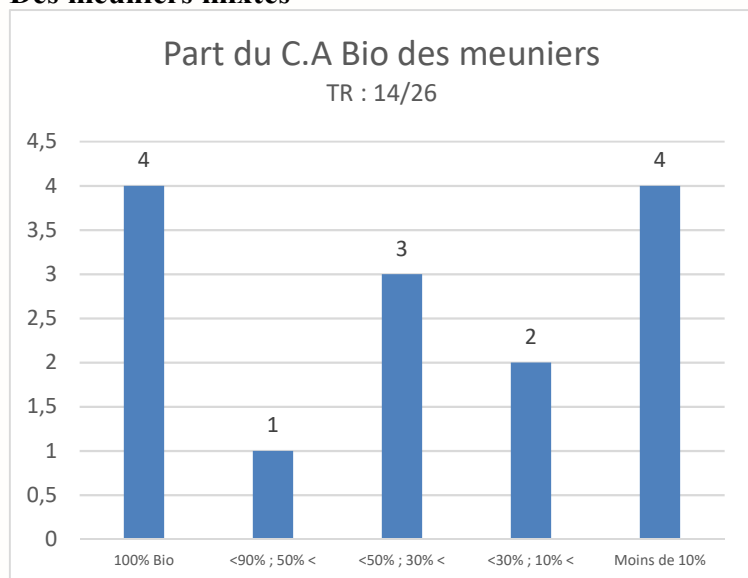
La Bretagne a la chance de compter sur son territoire de nombreux moulins traditionnels. Ainsi, 26 meuniers sont certifiés Bio en Bretagne en 2020. Le chiffre d'affaires Bio réalisé par les 10 meuniers ayant répondu à l'enquête dépasse les 7,8 millions d'euros dont plus de 6 millions réalisés en Bretagne.



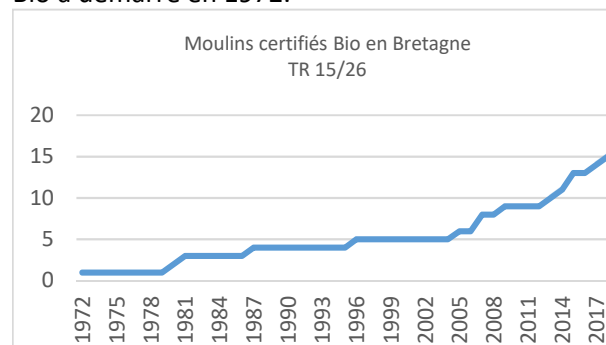
La moyenne de la capacité d'écrasement des 13 moulins ayant répondu est de 2 500 T/an avec une étendue allant de 70 tonnes à 20 000 tonnes. Ce sont les moulins mixtes qui ont les plus fortes capacités d'écrasement. La part de leur chiffre d'affaires Bio est en constante évolution. Certains disposent de capacités de stockage (9 moulins sur les 12 qui ont répondu, soit près de 140 tonnes).

Sur les 14 meuniers ayant répondu, 4 sont en 100% Bio, les autres sont mixtes Bio et non Bio à des degrés différents. Les 4 meuniers qui réalisent moins de 10 % de leur CA en Bio sont arrivés tardivement sur le marché Bio.

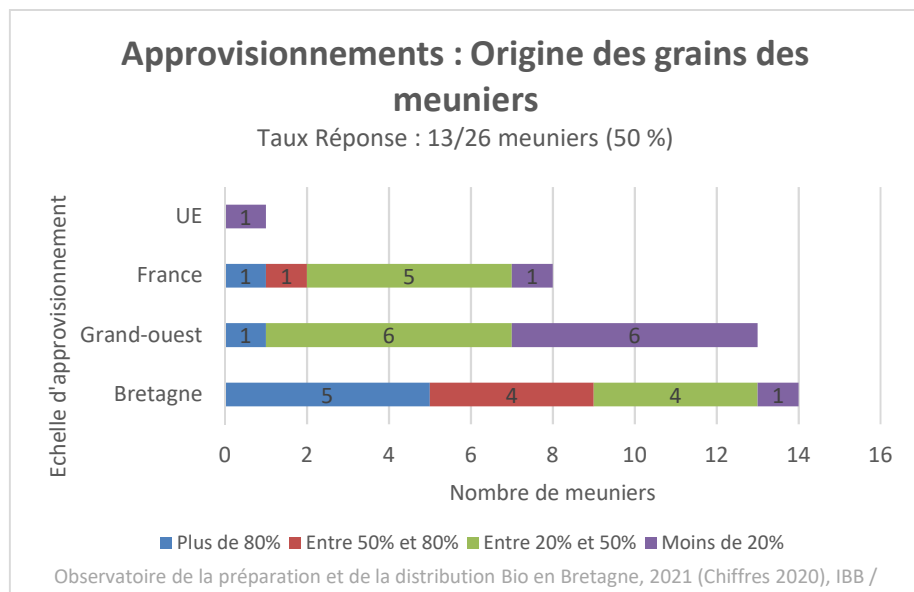
## Des meuniers mixtes



Le premier moulin breton à écraser des céréales Bio a démarré en 1972.



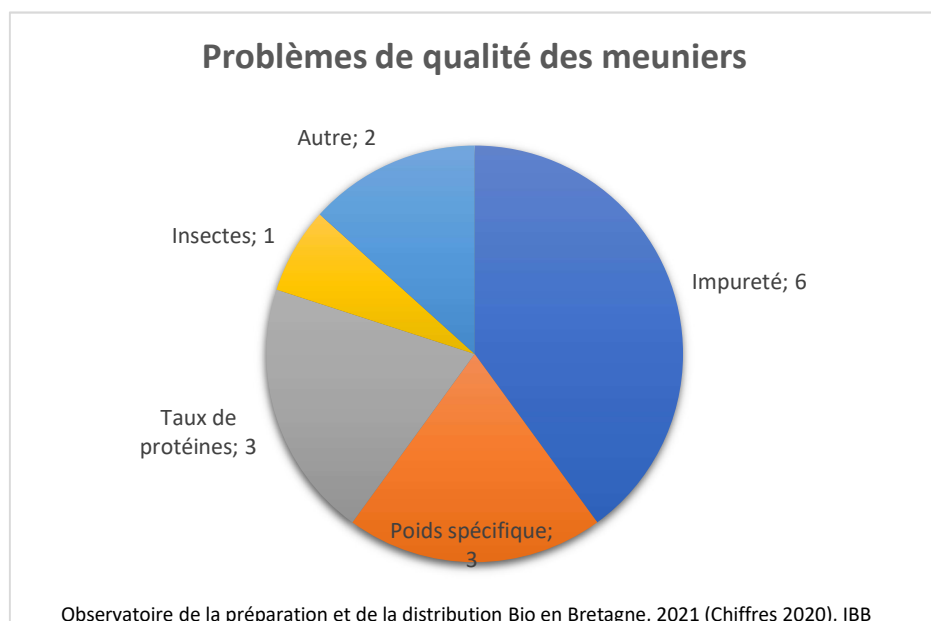
## L'approvisionnement des meuniers bretons



Lorsque c'est possible, les meuniers bretons cherchent à s'approvisionner en grains à l'échelle de la Bretagne ou à défaut sur le Grand Ouest. Afin que la farine soit homogène, plusieurs moutures peuvent être mélangées. Les meuniers sont exigeants sur leurs critères de qualité notamment pour le blé meunier. Plusieurs céréales sont écrasées. Le blé et le sarrasin sont les espèces les plus utilisées.

## Les problèmes de qualité rencontrés

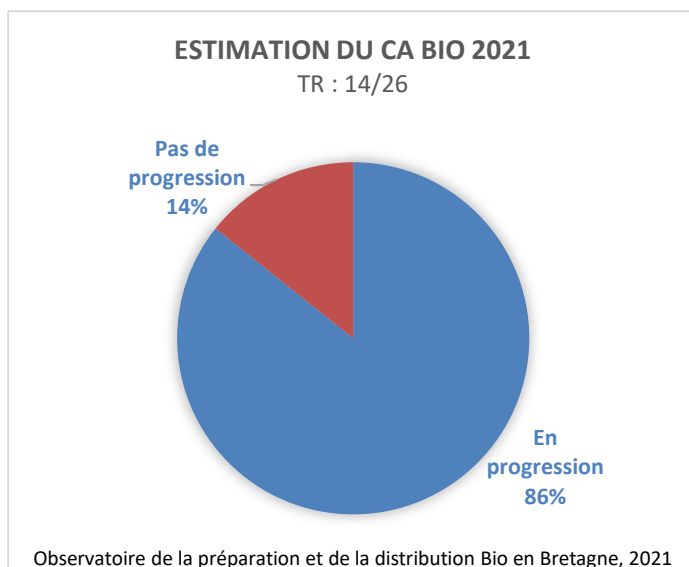
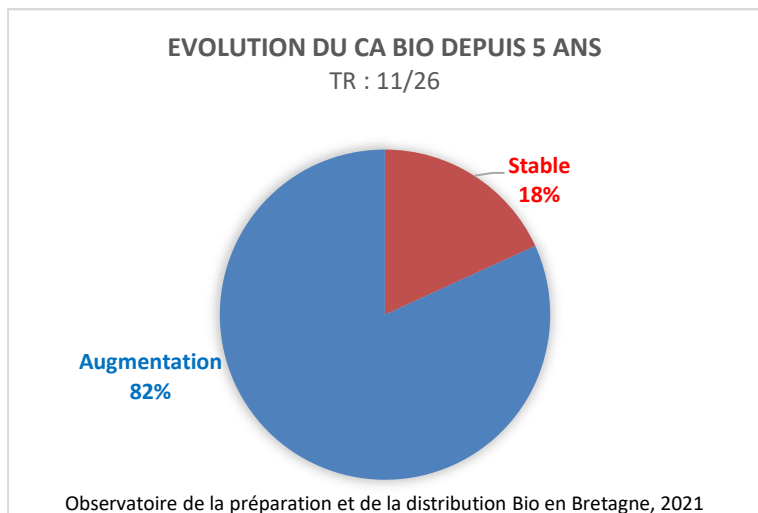
La qualité d'un blé et d'une farine est principalement défini par le type de blé, la dureté, la teneur en protéines, l'indice de sédimentation (Zélény), le temps de chute (Hagberg), l'alvéographe, l'absorption d'eau et l'index de gluten. (ANMF). Les critères de qualité des cahiers des charges des meuniers sont un taux d'humidité inférieur à 15%, un poids spécifique supérieur à 76 kg/hl, un taux en protéines supérieur ou égal à 11% MS, un taux d'impureté inférieur à 4%.



Les meuniers rencontrent régulièrement des problèmes de qualité. Le taux d'impureté est le critère de qualité le plus cité par les meuniers (6 fois) suivis du taux de protéines (3 fois) à égalité avec le poids spécifique (3 fois). Pour pallier à ses problèmes de qualité, les meuniers peuvent procéder à des mélanges de lot de différentes régions. L'enquête a été menée en juillet. Ainsi, malgré les conditions climatiques peu favorables lors de la récolte cette année, le critère taux d'humidité n'a pas été évoqué.

Tous les opérateurs n'ont pas le même niveau d'exigence. Ce dernier varie en fonction de la destination des farines : meunières, biscuitières, brasseries.... Une teneur en protéines satisfaisante se traduit par une farine de qualité et une assurance de débouchés pour la filière. Même si les agriculteurs accordent une grande importance au rendement et aux coûts de production du blé, la teneur en protéines du blé, reste l'un des premières préoccupations des meuniers.

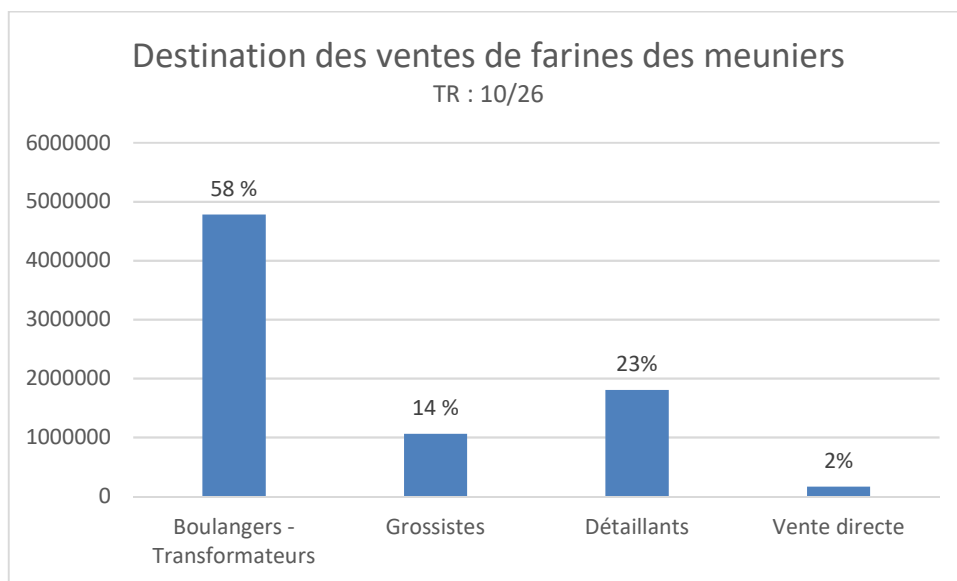
## Les perspectives d'évolution



Le chiffre d'affaires Bio réalisé par les 10 meuniers ayant répondu à l'enquête dépasse les 7,8 millions d'euros dont plus de 6 millions réalisés en Bretagne.

82 % des meuniers ayant répondu à l'enquête ont indiqué que leur chiffre d'affaires avait augmenté au cours des 5 dernières années. L'année 2020 est particulière avec la crise sanitaire et les différents confinements qui ont modifié les habitudes de consommation. Les consommateurs ont acheté plus de farines pour cuisiner à la maison.

Pour 2021, les meuniers (86%) sont optimistes car ils estiment que leur chiffre d'affaires va continuer d'augmenter.



Le chiffre d'affaires des 10 meuniers ayant répondu atteint le 7,8 millions d'euros. Il est réalisé sur différents circuits de distribution. Le principal débouché des meuniers Bio reste les artisans boulangers et transformateurs (58%), suivis des distributeurs détaillants (23%). La vente vers les grossistes approvisionne les GMS ou d'autres transformateurs. La vente directe se réalise au moulin, sur des salons voir vers quelques paysans boulangers.

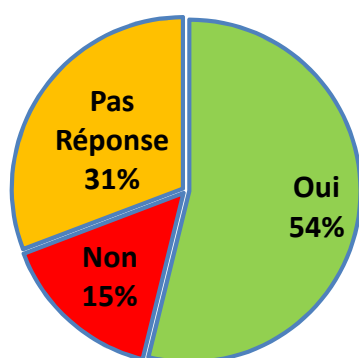
## Perspectives de relocalisation des approvisionnements des meuniers

Plusieurs meuniers bretons ont déjà relocalisé leur approvisionnement en grains Bio, comme le Moulin Prunault qui s'est engagé dans la marque Be Reizh (produits Bio et Bretons) pour la farine de blé et le moulin de Rimou pour la farine de sarrasin. A cela s'ajoute le Moulin Pivan, le Moulin Férard et le Moulin d'Epron qui s'engagent dans la filière Terres de Sources Bio.

Plusieurs utilisateurs de farine Bio (biscuitiers, boulangers, pâtisseries...) n'ont pas engagé cette démarche pour des questions de qualité notamment par manque d'homogénéité des productions bretonnes. Ils peuvent s'approvisionner sur le Grand Ouest en Normandie, ou en Pays de Loire, néanmoins plusieurs meuniers ont exprimé la volonté de relocaliser leurs approvisionnements.

### SERIEZ-VOUS PRÊT À RELOCALISER VOS APPROVISIONNEMENTS EN BRETAGNE ?

TR : 13/26



54% des meuniers soit 7 meuniers se disent prêt à relocaliser leurs approvisionnements dans notre région. 4 meuniers n'ont pas répondu à cette question et 2 ont répondu non.

En prenant en compte la part des approvisionnements déjà réalisés en Bretagne, on peut estimer à environ **900 tonnes de grains le potentiel de relocalisation des meuniers bretons**. En prenant un rendement de 2,5 tonnes/ha, il faudrait **360 ha** pour couvrir ce besoin.

Observatoire de la préparation et de la distribution Bio en Bretagne, 2021

## Conclusion :

La Bretagne a la chance de posséder encore des moulins familiaux sur son territoire. Aujourd'hui 27 meuniers écrasent des grains Bio de blé meuniers, épeautre, petit-épeautre, seigle, sarrasin...Plusieurs moulins ont réussi leurs transmissions (Champcors, Kervegwen, la Fatigue), d'autres vont bientôt arriver.

La croissance des chiffre d'affaires des meuniers Bio et leur optimisme sont des bons augures pour l'avenir. Un Groupements d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE) piloté par la Chambre Régionale d'Agriculture s'est constitué pour développer la production de blé meuniers Bio en Bretagne. Il s'ajoute aux initiatives menées par Eau du Bassin Rennais Collectivité avec du blé meunier Bio Terres de Sources, le projet collectif mené par la FRAB et la MAB 29. IBB et ses adhérents participent à ces dynamiques et œuvrent pour les développer.

Un point de vigilance reste à noter. Avec le ralentissement du marché de la Bio et l'augmentation des prix du blé meunier, l'enjeu de la fidélisation du consommateur Bio est essentiel. Ce dernier recherche une réassurance sur la qualité et l'origine des produits Bio à un coût acceptable. Les filières Bio sont confrontées à ce paradoxe qui pèse sur les démarches de développement d'une Bio équitable.

*Cette enquête sur les meuniers Bio bretons a été réalisée en juillet 2021 par Goulven Oillic & Thomas De Saint Pierre Carvajal, stagiaire dans le cadre de l'observatoire régional de la préparation et la distribution Bio d'Initiative Bio Bretagne.*