

Le bioéthanol confirme sa place dans le moteur des Français

Présente aux côtés de la collective du bioéthanol en décembre dernier lors de l'évènement « Solutions COP 21 » au Grand Palais à Paris, Passion Céréales a réaffirmé le caractère durable de ce carburant permettant de réduire de plus de 50 % en moyenne les émissions de CO2 par rapport à l'essence.

Produit à partir de matières premières agricoles renouvelables, le bioéthanol se décline en France sous deux carburants : le SP95-E10, distribué dans 5.000 stations françai-

ses (1/3 des essences consommées en France par les véhicules essences « standards ») et le Superéthanol E85, compatible avec les voitures « Flexfuel » et disponible dans près de 700 stations. Une solution d'avenir pour contribuer à réduire la dépendance de la France vis-à-vis des énergies fossiles et favoriser l'emploi local : la production française de bioéthanol permet en effet de réduire chaque année de 7 à 8 % les importations de « pétrole-carburant » et 8.900 emplois directs et indirects en territoire rural sont

concernés par le secteur du bioéthanol. La France est par ailleurs le premier producteur européen de bioéthanol (32 % de la production européenne) et l'Europe le troisième producteur mondial derrière les États-Unis et le Brésil.

UNE NOUVELLE BROCHURE

Pour informer le grand public sur ce débouché des céréales, Passion Céréales vient de rééditer « *Le bioéthanol, un carburant plus vert et moins cher* », un dépliant pour tout savoir sur le bioéthanol : comment

est-il fabriqué ? Comment et pourquoi l'utiliser ? Dans chaque brochure, un autocollant pour la voiture est offert. On y apprend notamment que le SP95-E10, essence standard européenne depuis 2013 distribuée en France depuis avril 2009, est une essence sans plomb qui peut contenir jusqu'à 10 % de bioéthanol. À de rares exceptions près, toutes les voitures essence mises en circulation après l'an 2000 sont compatibles avec le SP95-E10. Le parc motos est également très largement compatible avec le SP95-

E10. Quant au Superéthanol E85, carburant essence pouvant contenir entre 65 % et 85 % de bioéthanol (le complément étant de l'essence Sans Plomb 95), il est compatible avec des véhicules à technologie FlexFuel, capables d'adapter automatiquement leur fonctionnement au taux d'éthanol du carburant utilisé. La brochure « *Le bioéthanol, un carburant plus vert et moins cher* » est téléchargeable⁽¹⁾ en format PDF où être commandée en format papier ■

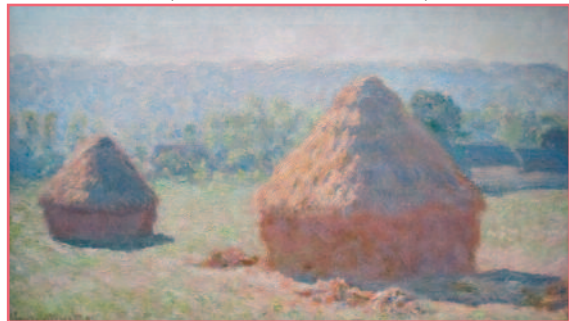
(1) <http://publications.passioncereales.fr>

Culture

Promenade céréalière au Musée d'Orsay

Poursuivons notre promenade au musée d'Orsay avec les impressionnistes... A la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, le mouvement impressionniste est caractérisé par deux tendances complémentaires : d'un côté, les peintres de la vie parisienne s'attachent à représenter les scènes urbaines, les nouveaux lieux de plaisir, mais aussi les premiers problèmes suscités par les mutations sociales propres à l'âge industriel ; de l'autre, les peintres de plein-air continuent leur exploration des campagnes et des côtes françaises. Aussi, le motif des champs céréaliers constitue un thème de prédilection qui, par la diversité des couleurs, est l'occasion de travailler sur la lumière et les changements qu'elle occasionne au fil des saisons. Claude Monet, dont le tableau *Impression, soleil levant* (1872), est à l'origine du terme d'impressionnisme, est le premier tenant de ce courant nouveau.

Dans sa première série de vingt-cinq tableaux, intitulée *Les Meules*, et en particulier sur le tableau exposé au musée d'Orsay (*Les Meules*, fin de l'été), Monet nous



montre comment la lumière varie sur les gerbes de blé montées en meules et recouvertes de chaume afin de les protéger. Ce champ proche de Giverny n'est pas une évocation de l'activité céréalière en tant que telle, qui n'intéresse pas spécifiquement le peintre. Cependant, la beauté de la couleur dorée du blé, transfigurée par la lumière tardo-estivale, fournit une représentation inédite des plants céréaliers fauchés.

Chez Berthe Morisot (*Dans les blés*), ou encore chez Camille Pissarro (*La Moisson à Montfoucault*), l'intention est la même, quoique le rendu soit très différent. L'œuvre de Morisot trahit l'influence des procédés et des conventions artistiques de l'estampe japonaise, redécouverte au XIX^e siècle après l'ouverture du pays du soleil levant au reste du monde. Le champ de blé



sert à délimiter les différents plans de la toile, son évocation se fait davantage par la couleur que par la touche. Le tableau de Pissarro reprend la force de la couleur blonde des épis qui sert, avec les jeux d'ombres, à contraster avec le vert du paysage sylvestre au loin, et avec les nuances bleutées du ciel nuageux.

L'inclassable Vincent Van Gogh propose quant à lui un hommage à Millet, qu'il appréciait particulièrement. Il reprend le titre et le sujet de l'un des tableaux de l'artiste, et le réinterprète avec sa touche personnelle si singulière. *La Méridienne* ou *La Sieste* montre des pay-



Crédit photo : *Méridienne* de Van Gogh : (C) Musée d'Orsay, Dist. RMN-Grand Palais Patrice Schmidt

sans au repos au cours d'une journée de moisson. « Traduire dans une autre langue, celle des couleurs, les impressions de clair-obscur en blanc et noir », c'est ainsi que Van Gogh justifiait auprès de son frère Théo, marchand d'art, ses travaux se référant à Millet. La construction chromatique, fondée sur le contraste des couleurs complémentaires bleu-violet et jaune-orange, aboutit à cette transcription apaisante et intense de Van Gogh. Le sujet céréalière est mis en valeur comme la traduction d'une nature riche offrant aux artistes des fruits aux couleurs vives et uniques ■

Retrouvez cette promenade céréalière sur <http://imaginaire.passioncereales.fr/une-culture-a-partager>

Page réalisée en partenariat avec Passion Céréales

En chiffre

7 kg

C'est la quantité de biscuits consommés par an et par personne en France. Sur ce marché gourmand, le biscuit au chocolat se taille à lui seul la part du lion avec une production annuelle de plus de 185.000 tonnes en 2014 ■

Enquête

Participez à la consultation citoyenne de l'ANIA !

Depuis le 3 novembre dernier et jusqu'au 3 mars 2016, l'Association Nationale des Industries Alimentaires appelle les Français à s'exprimer et à faire part de leurs attentes en matière d'alimentation. Si 60 % des Français déclarent manger avant tout pour se faire plaisir et 75 % sont fiers de notre modèle alimentaire, seuls 55 % ont une bonne image de leur industrie alimentaire. Pour comprendre ce différentiel, l'ANIA souhaite recueillir vos avis. Les résultats serviront de socle pour la construction d'un nouveau « Pacte Alimentaire » associant citoyens et entreprises ■

Pour participer, connectez-vous sur www.vouschangez-nousaussi.fr

Les céréales exposent leur futur

SIA 2016



Crédit photo : Tien Tran

Un robot autonome dans un champ de maïs pour désherber mécaniquement, des lunettes connectées pour permettre à l'agriculteur d'observer ses plantes, un drone capable de déposer des capsules de petites guêpes pour protéger le maïs... Venez au Salon International de l'Agriculture découvrir ces technologies

actuellement à l'étude, pour vivre de l'intérieur l'évolution du monde agricole. Ces animations seront proposées par la filière céréalière, au sein de l'Odyssée Végétale, véritable ferme végétale grandeur nature pour découvrir cultures, filières et productions agricoles, aux côtés de professionnels passionnés ■

Rendez-vous du 27 février au 6 mars 2016, Hall 2.2.



Crédit photo IntelliScout

intelliscout

Un mook consacré aux céréales



Au sommaire de ce premier numéro :

- La tarte au riz de Georges Simenon
- La semeuse et le semeur
- Les porridges sont des bouillies modernes
- Recettes du patrimoine
- Champs littéraires, l'imaginaire des céréales
- Le murmure du son
- Quelques classiques de la pâtisserie française
- Faut-il avoir peur du « sans gluten » ?
- Histoire de la bière
- Le couscous mondial
- Les terroirs du sarrasin
- Loara Perenec, boulangère à l'Exposition Universelle de Milan
-

Édité par Menu Fretin avec le soutien de Passion Céréales, Cérès est le premier mook (magazine-book) consacré aux céréales, à leurs cultures mais surtout à leurs usages et à l'imaginaire qui s'y attache. L'étymologie du mot céréale vient du nom de la déesse de l'Agriculture : Ceres. Depuis la nuit des temps, le blé, le maïs, l'orge, le riz, mais aussi l'avoine et le millet ont constitué la base de l'alimentation de l'humanité.

Les céréales font plus que nourrir les hommes. Elles façonnent les paysages, nous lient au cycle des saisons, rapprochent le citadin du paysan et créent les marqueurs d'une identité partagée, qu'il s'agisse du pain, de la bière, des biscuits ou des pâtes. Quand nous consommons des produits céréaliers, c'est aussi cela que nous

consommons : un imaginaire, des rites et des pratiques issus de plusieurs millénaires de tradition et d'invention, et qui font aujourd'hui partie de notre patrimoine commun. Entre reportages, portraits, recettes et documents insolites, CERES plonge au cœur de l'univers des céréales et propose de découvrir avec une approche originale les mécanismes sociologiques, ethnologiques et culturelles qui se cachent derrière la consommation des produits céréaliers. Car comme le dit si bien l'écrivain Rémy de Gourmont « Pour expliquer un brin de paille, il faut démonter tout l'univers » ■

Ceres, l'imaginaire des céréales est disponible en librairie (180 pages - 24€ TTC) ou sur

<http://publications.passioncereales.fr/content/ceres-limaginaire-des-cereales>

Le savez-vous ?

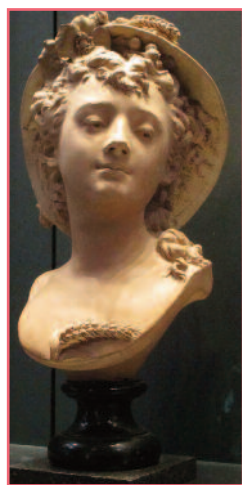
1 sur 5

Dans le monde, une bière sur cinq utilise du malt français ■

Culture

Promenade céréalière au Musée d'Orsay

Pour ce quatrième épisode de notre promenade céréalière au musée d'Orsay, nous passons à la 3^e dimension avec les objets d'arts inspirés par les céréales.



La sculpture et la réalisation d'objets d'art, en raison du traitement de la troisième dimension, sont des disciplines pour lesquelles la réflexion sur la matière est primordiale. Les formes multiples des graines et des plants au cours de leur croissance sont propres à susciter, en particulier dans le domaine des arts décoratifs et des objets d'art, de nouvelles formes d'expression artistique. Le Buste de jeune femme au chapeau orné d'épis de blé, par Albert-Ernest Carrier-Belleuse, ne porte en lui que le seul message décoratif. Le sculpteur, qui appréciait beaucoup l'art du XVIII^e siècle, ne manquait pas de s'en inspirer, tout

en réinjectant dans ses œuvres, et notamment dans ses nombreux bustes en terre cuite, la frivolité de la bonne société de son temps.

L'éventail Epis d'orge, réalisé par Georges Bastard en 1911, s'inscrit dans une même finalité. Bastard, issu d'une famille de tabletiers et donc habitué à travailler des matières telles que l'ivoire et la nacre, conçoit un objet précieux qui n'est pas vraiment destiné à être utilisé mais plutôt à être exposé. Il retire



de l'éventail toute matière textile, et la remplace par de la nacre et de la corne finement taillées. Ce magnifique objet, dont les reflets sur les matières évoquent le chatouement si particulier de l'orge au soleil, beaucoup plus blanc que le blé, est acquis par l'État lors de sa présentation en 1912.

Le milieu brassicole est également concerné par ces évolutions. Dans l'Antiquité et au Moyen Âge, la bière est considérée comme une boisson plus saine (en raison du procédé de fermentation) que l'eau, souvent infectée. Appelée « pain liquide » dans la civilisation sumérienne dès le IV^e millénaire avant notre ère, boisson divine en Égypte, elle est utilisée comme un médicament en Grèce ancienne. Détrônée par le vin dans l'Europe chrétienne pour les besoins de l'eucharistie, sa production se maintient toutefois, et certaines abbayes la produisent en grande quantité car elle est très appréciée par les populations et fournit donc des revenus importants. Les progrès scientifiques du XIX^e siècle apportent une meilleure maîtrise des procédés de fermentation, et donnent l'occasion de réaliser des pièces d'orfèvrerie destinées à illustrer sa consommation. Ces objets précieux indiquent que la bière commence alors sa mutation, en devenant, pour certaines productions bien particulières, un breuvage recherché pour ses qualités gustatives. Le Service à bière des frères Fannièr, orfèvres, (dont le musée d'Orsay possède également les esquisses préparatoires) porte en lui le contraste entre la préciosité de l'argent, la finesse du dessin et du travail de ciselure, et la rusticité du motif général représentant des tonnelets de bois, rappelant bien sûr les tonneaux de bière ■



Retrouvez cette promenade céréalière sur <http://imaginaire.passioncereales.fr/une-culture-a-partager>

vidéo

Un programme court dédié à l'agriculture

L'écho de l'agriculture est un programme court dédié au monde agricole diffusé sur Campagnes TV et Public Sénat. Lancé pendant le Salon International de l'Agriculture 2015, il aborde différents sujets. Parmi eux, de nombreux épisodes au cœur de la filière céréalière : exploitations agricoles, organismes collecteurs, entreprises de la première et seconde transformation... ■

Retrouvez les épisodes sur : www.dailymotion.com/passioncereales

Filière

De la rizière à l'assiette

Passion Céréales vient de publier une brochure pour tout savoir sur la filière rizicole. Destinée à un large public (professionnels agricoles, enseignants, enfants), elle explique les différentes étapes de la production du riz : semis, récolte, collecte, stockage, transformation et conditionnement. Il y a 12.000 hectares de rizières en France. Entre 70.000 et 120.000 tonnes de riz paddy sont produites en Camargue chaque année, ce qui représente 20 % de la consommation française de riz. La brochure « De la rizière à l'assiette » est téléchargeable* en format PDF ou être commandée en format papier ■



Téléchargement sur : <http://publications.passioncereales.fr>

Page réalisée en partenariat avec Passion Céréales

L'école des céréales.fr

Une animation pédagogique

« VOYAGE IMAGINAIRE AUTOUR DU GOÛT DES CÉRÉALES »

Destinée aux enseignants des classes de CE2/CM1, cette animation pédagogique est conçue comme une invitation au voyage autour du goût des céréales, au cours duquel les cinq sens sont mobilisés par le biais d'expériences simples et ludiques. Elle a pour but d'aider les enseignants à mettre en place des activités avec leurs élèves pour leur faire découvrir les céréales et les produits céréaliers par le biais d'une approche gustative et pour leur permettre de faire le lien entre les céréales, les produits qui en sont issus et les restituer au sein des occasions quotidiennes de consommation. Cette animation permet également de développer l'écoute soutenue des enfants, l'expression orale et la description d'expériences, de cultiver leur imaginaire et de favoriser la verbalisation des sentiments. Pour réaliser cette séance, les enseignants peuvent télécharger un support audio « fil rouge » de l'animation, une frise illustrant le voyage imaginaire, un guide d'animation et quatre supports graphiques correspondant aux quatre étapes du voyage imaginaire ■



Épok'Épi

UN MAGAZINE POUR LES 7-11 ANS

Spécialement créé pour les élèves de primaire, Épok'Épi est un magazine à utiliser en classe pour découvrir et s'approprier des sujets en lien avec les filières céréalières : d'où viennent les aliments céréaliers ? Quelles sont les cultures de nos régions ? Qui sont les hommes et les femmes qui travaillent dans la filière ? Dans chaque numéro : une interview pédagogique, des explications illustrées, des anecdotes et des commentaires, un dossier complet en double page centrale, des jeux, un atelier, une recette et une BD avec les héros récurrents de « Grains de folie » ! Au sommaire du huitième numéro : l'interview d'une chercheuse en agriculture, comprendre le cycle de l'eau et de la plante, découvrir comment les céréales s'adaptent au changement climatique, des jeux, une recette de biscuits fantôme et un atelier pour jouer à colorier les plantes. Entièrement gratuit pour les enseignants et bibliothécaires à raison de 3 numéros par an, ce magazine de huit pages est envoyé par lots de 30 exemplaires par classe ■



Une mallette pédagogique

« LE MAÏS, DE SA PRODUCTION À NOTRE ALIMENTATION »

Destinée aux enseignants de CE2, CM1 et CM2, cette mallette thématique illustre de nombreux points des programmes scolaires et peut correspondre à un projet d'établissement, école ou accueil de loisirs. Véritable centre de ressources documentaires transdisciplinaire, elle est composée d'affiches, de sachets de graines, de cahiers d'activités, de brochures et d'une clé USB avec fiches et vidéos. Ses objectifs : sensibiliser les enfants à toute la chaîne de transformation qui mène « du champ à la table »,



donner du sens au territoire (occupation du territoire par les différents opérateurs de la chaîne alimentaire, lien entre le monde urbain et le monde rural), et faire découvrir les lieux de production du maïs et les différents métiers des filières alimentaires associées ■

Culture

Promenade céréalière au Musée d'Orsay

Troisième épisode de notre promenade céréalière au Musée d'Orsay. À la fin du XIX^e et début XX^e, les artistes célèbrent encore l'agriculture et les agriculteurs, symboles d'une France rurale et laborieuse.

La Paye des moissonneurs, de Léon Lhermitte (1882), traduit en peinture la continuité des intentions des artistes et des autorités politiques, qui se rejoignent ici encore, bien après les premiers tableaux de Millet. Ce très grand format naturaliste, acheté par l'État dès l'ouverture du Salon annuel, place la scène dans la cour d'une grande ferme picarde, organisée pour recevoir les fruits d'abondantes moissons. La noblesse des figures, qui ne cache pas la fatigue d'un dur labeur, fait de ce tableau un hymne au travail des moissonneurs. Léon Lhermitte donna, pendant toute sa carrière, l'image d'une France rurale laborieuse loin des bouleversements connus par le milieu urbain. Le succès de ses œuvres auprès de la III^e République montre à quel point, comme sous le Second Empire, le pays aime se représenter sous

les traits d'une campagne attachée à la stabilité et aux valeurs du travail et de la morale familiale. Chez Olivier Merson, les rapports complexes et réciproques entre message de confortement politique et croissance du monde rural passent justement par une scène de semailles, figurant sur la toile marouflée intitulée La Fortune. Cette œuvre de 1901 établit un lien direct entre le travail de préparation et d'ensemencement de la terre, et la présence de la République, symbolisée par la jeune femme observant la scène et semblant la protéger de sa bienveillance. L'angelot qui l'accompagne apporte une victoire et des colombes, signes de bonne fortune, aux valeureux soutiens de la France républicaine.

Avec un souci beaucoup plus social, le sculpteur belge Constantin Meunier souhaite, dès 1885, consacrer son talent à un Monument au travail, composé de figures et de reliefs, ces derniers représentant des activités et sont des métaphores d'éléments naturels. La Moisson, qui symbolise non la terre mais l'air, est, dans la version finale érigée en 1930 longtemps après la mort de l'artiste à Laeken, placée sur la face principale. Les plants de blés, démesurément hauts, semblent écraser de leur poids et de leur mouvement les ouvriers agricoles. Le thème du travail préoccupe d'autres sculpteurs à la suite de Meunier, tels Jules Dalou, Auguste Rodin ou Paul Richer, sans mener à terme les projets de monuments. Le musée d'Orsay possède plusieurs petites terres cuites et des tirages en bronze issus de ces études de Dalou et Richer, souvent réalisées à partir de modèles vus à l'ouvrage. La Porteuse de gerbe, le Rebatteur de faux, Le Faucheur, et d'autres sont autant d'occasions d'étudier le corps en action, et de représenter l'agriculteur céréalier tantôt comme un héros sans faiblesse (iconographie qui aura une abondante descendance dans l'Europe soviétique), tantôt comme un homme aliéné par le travail ■



(C) RMN-Grand Palais (musée d'Orsay) Hervé Lewandowski

En chiffre

100

C'est le nombre de **nouvelles brasseries artisanales créées en 2014**, portant le nombre total de brasseries françaises à 700, dont 12 de taille industrielle (contre une centaine en 2000). La France est ainsi le 3^e pays européen en nombre de brasseries, alors qu'elle n'atteint que le 26^e rang européen (sur 28) pour la consommation de bière par personne par an (30 litres). Si les Français se tournent de plus en plus vers des bières de qualité (marques premium et bières tendance), la France écoule 30 % de sa production à l'exportation, se hissant au 6^e rang européen des pays exportateurs de bière ■

(source : Brasseurs de France).

Les champs de l'amidon

Début juin 2015, l'USIPA a mis en ligne son nouveau site web à destination du grand public pour répondre aux attentes des consommateurs qui souhaitent connaître la provenance des produits issus de l'amidonnerie, leurs utilisations et leur rôle dans l'alimentation. À travers deux univers, le Champ et la Cuisine, ce site ludique et interactif y répond avec des informations pédagogiques, des recettes filmées et des questions / réponses ■

Rendez-vous sur : www.leschampsdelamidon.fr

Internet

Le saviez-vous

C'est une société française, Natais, qui est leader de la production de pop-corn en Europe... et les Français en exportent même aux États-Unis ! ■



« Le blé illustre parfaitement le contexte géopolitique des questions agricoles »



Sébastien Abis est administrateur au Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), chercheur associé à l'Institut de relations internationales et stratégiques (IRIS), spécialiste des enjeux stratégiques de l'espace euro-méditerranéen, de l'agriculture, de l'alimentation et du commerce de céréales. Il vient de publier « Géopolitique du blé » aux éditions Armand Colin.

Selon vous, deux ans plus tard, la France a-t-elle tiré parti de cet atout ?

S.A. : Il est difficile de répondre à cette question compte tenu des tensions actuelles avec les éleveurs. La France est sans conteste une terre agricole. Certaines filières souffrent, d'autres s'en sortent mieux, c'est le cas de la filière céréalière. Dans le contexte actuel de mondialisation, la France se situe à un virage qu'elle

doit décider de prendre ou non. Si elle le prend, elle va devoir réorienter sa politique pour que son agriculture soit un atout. Mais a-t-elle conscience de cela ? On a un peu le sentiment en France que plus on avance dans le 21^e siècle, moins on croit à l'importance des questions agricoles. Pourtant, les Allemands ont musclé leur dispositif... Ils ont fait des choix, qui peuvent être controversés, mais qui ont eu l'avantage de lancer un débat en posant la question de l'agriculture sur le long terme, de son insertion dans la mondialisation. En France, l'agriculture peut-elle continuer à être un pilier de l'économie ? Si oui, comment ? Il est urgent de se poser les bonnes questions.

Votre dernier ouvrage, paru début juillet, porte sur le blé. Pourquoi cette céréale précisément ?

S.A. : Ce qui est intéressant avec le blé, c'est que ce n'est pas une production d'actualité. Cela fait 10.000 ans que l'on produit du blé. C'est par ailleurs une production discrète et pourtant extrêmement stratégique. C'est aussi l'une des rares céréales produites qui serve encore au deux-tiers à nourrir les hommes. Pourtant, sa production est hyper localisée : le blé est produit à 85 % par dix puissances productrices. Une centaine de pays en produit, mais doit également en importer pour subvenir à ses besoins. Parmi eux, certains vont voir leur production ralentir, s'amenuiser, voire disparaître, notamment du fait des changements climatiques. Seule une vingtaine de pays produit et exporte.

Ces derniers ont une responsabilité vis-à-vis des pays importateurs. Le blé illustre parfaitement le contexte géopolitique des questions agricoles. En France, ce produit est tellement entré dans notre quotidien, qu'il s'est complètement banalisé. Nous ne nous rendons absolument plus compte de son caractère si précieux. Ce livre est un moyen de le remettre au centre de nos préoccupations en nous interrogeant sur l'avenir de la filière blé.

La France est aujourd'hui le 3^e pays exportateur de blé dans le monde après les Etats-Unis. Comment expliquez-vous qu'un si « petit » pays ait réussi à se hisser aussi haut ?

S.A. : Ce qui est frappant, c'est aussi que la France soit le seul nouveau pays à la fois producteur et exportateur de céréales. La France ne se trouvait absolument pas dans cette situation à la fin du 19^e siècle : elle dépendait alors de l'étranger pour combler une partie de sa demande nationale, notamment en sollicitant ses colonies nord-africaines. Les politiques nationales et européennes menées depuis les années 50

ont permis d'aboutir aux performances actuelles. Car la France est en effet un tout petit pays en terme de superficie ! Pourtant, ses rendements sont toujours meilleurs, son savoir-faire humain, technique et logistique est incroyable et elle dispose d'un excellent maillage du territoire en terme de transport pour les exportations (notamment avec ses trois façades portuaires). Et puis, la France bénéficie d'un climat extrêmement favorable à la production du blé, très constant par rapport à des pays comme l'Australie, la Russie ou l'Ukraine, dont les climats très changeants induisent des

écarts de production importants entre les récoltes. Tout cela fait que la filière blé compte dans le paysage économique français. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : la France est le 5^e pays producteur de blé dans le monde, le 3^e pays exportateur, 10 % de l'Hexagone est couvert par du blé. La filière céréalière génère 500.000 emplois et, en 2014, elle a rapporté 10 milliards d'euros à la France ! C'est considérable, et pourtant extrêmement peu mis en avant, par les médias notamment. Il y a peut-être en France une difficulté à assumer d'être un grand producteur de blé, car un courant de pensée a nourri l'idée que produire du blé n'était pas forcément bien d'un point de vue environnemental. C'est extrêmement mal connaître la filière qui s'est engagée depuis longtemps à produire certes plus, mais également mieux. Le rapport à la mondialisation fait peur aussi. Pourtant, le blé est l'un des rares produits à pouvoir se targuer de contribuer à la stabilité et à la paix dans le monde.

Cette place forte, la France l'occupe dans très peu de domaines. Pensez-vous qu'elle pourra la conserver durablement ?

S.A. : Oui, je pense qu'elle va pouvoir la maintenir. Il va néanmoins falloir qu'elle soit extrêmement vigilante, notamment en accompagnant ses politiques commerciales. Elle ne va pas pouvoir se contenter de vendre son blé : elle va devoir aider les pays acheteurs à maintenir leurs productions locales, notamment en leur montrant comment s'adapter aux changements climatiques. Cela n'impactera pas ses ventes et permettra de conserver les équilibres commerciaux. Elle va également devoir proposer une offre tarifaire attractive : le blé français, réputé de très bonne qualité, est de plus en plus concurrencé par des blés de qualité inférieure mais également moins chers. Un pays comme l'Egypte a des choix économiques à faire et ne peut pas refuser les blés roumain ou ukrainien qui proposent de bons rapports qualité/prix avec des éléments techniques qui correspondent davantage à ses cahiers des charges. La France ne doit pas s'endormir : si la qualité de ses blés est réelle, elle doit entretenir dans le temps cette dimension et mieux faire converger ses productions avec les attentes et besoins en évolution des pays importateurs. En cela, la recherche agronomique joue un rôle primordial, tout comme la connaissance de ces pays et le suivi de leurs propres dynamiques internes. Ce n'est pas parce qu'ils sont structurellement importateurs de blé que tout se passe indéfiniment dans les mêmes conditions : les cahiers des charges peuvent changer, le secteur privé peut prendre plus de poids, les interlocuteurs publics bouger rapidement, surtout dans des contextes géopolitiques aussi éphémères. Rien n'est acquis en agriculture ni pour le commerce du blé, il faut se donner les moyens d'envisager les choses sur le long terme. Et pour construire l'avenir, il faut le préparer dès maintenant et de manière géostratégique ! ■



Culture

Promenade céréalière au Musée d'Orsay

Poursuivons ce mois-ci notre promenade en nous attachant sur les trophées et médailles post 1848 qui célèbrent les céréales, dont la Semeuse qui orne toujours certaines de nos pièces de monnaie.

Dès les années 1850, le développement des comices agricoles est l'occasion de mettre en lumière les céréaliers et d'offrir des récompenses officielles.

La coupe représentant Cérès, réalisée par l'orfèvre Christofle en 1862, est un exemple de trophée prestigieux. La déesse Cérès, dont le nom a donné celui de céréale, devient un sujet de prédilection. Les références mythologiques sont réactives, afin d'établir un lien entre l'Antiquité et l'époque contemporaine, et montrer toute l'importance du développement céréalière de la France. Dans l'Antiquité, on considérait que Cérès, fille de la déesse de l'Abondance, avait appris aux hommes à semer, récolter et panifier. Son passage dans les enfers, six mois dans l'année, auprès de sa fille enlevée par Vulcain, expliquait le cycle des saisons. Dans la Rome



antique, lors des mariages, les époux partageaient une galette d'épeautre, signe du passage de la jeune mariée de la maison de son père à la tutelle de son mari. Dès le VIII^e siècle avant notre ère, Homère considérait déjà que la différence entre les monstres et les hommes était la faculté des seconds à manger du grain... Ces légendes sont sources d'inspiration pour les artistes auxquels les autorités commandent des œuvres, des récompenses, des médailles symbolisant la fécondité de la terre nourricière et la

puissance apportées par les moissons.

L'art de la médaille est d'ailleurs l'un des supports officiels de la représentation céréalière au cours du XIX^e siècle.

La Semeuse d'Oscar Roty en est la meilleure illustration. D'abord représenté comme une robuste paysanne, le personnage de la semeuse devient, dans un second projet de l'artiste pour les pièces de monnaie (1896), une jeune fille agile. Semant contre le vent, par convenance artistique, La Semeuse est mal reçue par les agriculteurs. Elle est aussi décriée par une partie de la classe politique qui lui prête de semer le trouble social et des idées de révolte. Toutefois, le destin de cette œuvre est intéressant, puisque le gouvernement porte son choix sur Roty. Celle qui répand les idées nouvelles et la richesse figure dès 1897 sur des pièces de monnaie, puis à partir de 1903 sur les timbres. Elle est encore représentée aujourd'hui sur les pièces françaises de 10, 20 et 50 centimes d'euro ■

Retrouvez les photos de ces œuvres et le détail de cette promenade céréalière sur <http://imaginaire.passioncereales.fr/une-culture-a-partager>

Enseigne

Il y a de l'orge dans mes champs



Vos champs d'orges sont situés au bord de chemins pédestres ? Vous souhaitez encourager les promeneurs à découvrir cette culture et ses débouchés ? Passion Céréales vous offre une petite enseigne simple et colorée à planter en bordure de champ, disponible en deux versions pour indiquer au grand public que vous cultivez de l'orge fourragère destinée à l'alimentation animale ou de l'orge de brasserie servant à la fabrication de la bière. Cette enseigne est également disponible pour d'autres cultures (blé tendre, blé dur, maïs...) ■

Recevez votre enseigne sur demande au 01 44 31 10 78 ou contact@passioncereales.fr

Page réalisée en partenariat avec Passion Céréales

PHÉNOFIELD®, un outil pour relever le défi du changement climatique

inauguré le 12 mai 2015, PhénoField® est un outil de recherche en plein champ unique en Europe qui permet de comprendre l'élaboration du rendement du maïs, du blé et d'autres espèces de grandes cultures en déficit hydrique. Située à Ouzouer-le-Marché dans le Loir-et-Cher, cette plateforme, gérée par ARVALIS - Institut du végétal, l'institut agricole qui mutualise les fonds de recherche et développement des producteurs français de céréales, va permettre, dès cette année, d'acquérir des millions de données permettant in fine d'identifier les gènes qui contribuent à la tolérance à la sécheresse du maïs et du blé et de développer de nouvelles variétés.

UNE RÉPONSE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Alors que les progrès génétiques réalisés sur le blé tendre vont dans le sens d'une augmentation significative de rendement, ce dernier

stagne. En cause, le réchauffement climatique et des déficits de pluviométrie dans certaines régions. En maïs, bien que les effets sur la production agricole ne soient pas visibles, la contrainte hydrique en période estivale est de plus en plus forte. Dans un tel contexte, PhénoField®, en cherchant à déterminer les gènes contribuant à la tolérance à la sécheresse du maïs et du blé pour développer de nouvelles variétés, constitue une réponse au changement climatique. Il s'inscrit dans les actions du programme Investissements d'avenir mis en place par l'État en 2012 et témoigne de la volonté de la filière agricole française d'anticiper les risques liés aux changements climatiques afin de se maintenir à la première place des producteurs européens de céréales.

ACCÉLÉRER LA SÉLECTION VARIÉTALE

PhénoField® se compose de 8 toits roulants, couvrant au total 5.000 m², permettant non



Les 8 toits roulants se déplacent au-dessus des parcelles et peuvent créer toutes sortes de stress hydriques dont on étudie les impacts sur les plantes.

seulement de protéger automatiquement les expérimentations de la pluie mais aussi de les irriguer. Le dispositif a donc la possibilité de maîtriser les périodes et les intensités de déficits hydriques, voire d'apporter de plus grandes quantités d'eau par irrigation (eaux de pluie recyclées). Ces parcelles « sous contrôle » peuvent être comparées aux parcelles d'essais en plein champ. Grâce à une batterie de capteurs, des mesures physiques sur la croissance et le développement des plantes sont réalisées en continu.

Selon Christophe Terrain, président d'ARVALIS - Institut du végétal, « ce processus de phénotypage à haut débit permettra, à terme, de développer de nouvelles variétés de blé et de maïs plus tolérantes à la sécheresse, de bien caractériser le fonctionnement des variétés et de mettre aux points des innovations technologiques » ■



Inauguration le 12 mai 2015 de PhénoField à Ouzouer le Marché.

Plateforme d'étude d'ARVALIS - Institut du végétal pour étudier l'impact de la sécheresse sur le blé et le maïs

En chiffre

3,33 tonnes

C'est la production d'amidon qu'a produit la France, en 2014, dont 48 % à partir de maïs et 44 % issus du blé

(source : USIPA). ■

Culture

Promenade céréalière au Musée d'Orsay

C'est un parcours inattendu que nous vous proposons dans les allées du musée d'Orsay : nous y avons sélectionné des œuvres qui vous invitent à découvrir les dimensions symboliques, sociales et artistiques incarnées par les céréales et les produits céréaliers dans les tableaux et sculptures, dans les médailles, le mobilier et les objets décoratifs des artistes du XIX^e siècle.

Nous vous proposons d'entrer dans le détail de quatre œuvres réalisées juste après 1848 : le *Vanneur* et *Des Glaneuses* de Jean-François Millet, le *Labourage nivernais* de Rosa Bonheur et *Le Faucheur* d'Eugène Guillaume. Leur caractéristique : elles ont toutes une dimension politique...

En 1848, le suffrage universel est proclamé dans le cadre de l'instauration d'un régime républicain (la II^e République), après une restauration de la monarchie au sortir de l'expérience napoléonienne. Ce nouveau régime tire sa légitimité en grande partie de l'appui des campagnes françaises qui ont plébiscité l'avènement de Louis-Napoléon Bonaparte à la tête de l'État. Aussi, le nouveau gouvernement souhaite-t-il conforter sa position en attirant le regard sur le monde rural, dont les paysans céréaliers forment la plus grande part. Les céréales, en particulier, portent en elles une symbolique forte de fructification de la terre nourricière. Jean-François Millet, au nom prédestiné, issu lui-même d'une famille agricole, se passionne pour la représentation des durs travaux des champs. Son *Vanneur* séparant le bon grain de l'ivraie et ses *Glaneuses*, autorisées par le propriétaire foncier à ramasser les grains tombés



à terre, sont à ce titre des œuvres particulièrement révélatrices de la condition paysanne et du travail céréalier. Le *Labourage nivernais* de Rosa Bonheur, qui s'inscrit dans le même courant réaliste, est d'un rendu quasi photographique. Cette œuvre, très appréciée dès sa commande, qui porte déjà en elle les prémices du naturalisme, utilise un format monumental jusqu'alors réservé aux scènes religieuses et mythologiques. Le *Faucheur* d'Eugène Guillaume transpose quant à lui en sculpture la même idée de monumentalité. La figure reste un nu académique très marqué par la tradition ; elle est inspirée par le *Gladiateur Borghèse* et le *David du Bernin*. Une allégorie qui transforme le travail de la terre en acte sacré... ■

Retrouvez les photos de ces œuvres et le détail de cette promenade céréalière sur : <http://imagineaire.passioncereales.fr/une-culture-a-partager>

Enquête

Une opinion concernée

Selon les résultats d'une enquête inédite menée auprès de 4 460 Français par l'institut Viavoice pour Passion Céréales au printemps 2015, le changement climatique et ses conséquences sont un thème sur lequel les Français se déclarent à la fois concernés et demandeurs d'informations :

86 % considèrent que la préservation de la filière céréalière est quelque chose d'important ;

75 % pensent que le changement climatique a déjà un impact sur les cultures céréalières françaises ;

37 % seulement savent que la filière céréalière française a engagé des initiatives pour s'adapter au changement climatique ■.

Internet

Perlinpainpain



Co-éditée par l'Espace Pain Information et Appicadabra, éditeur d'applications jeunesse, Perlinpainpain est une application ludo-éducative gratuite. Les enfants y découvrent l'univers du pain, de la boulangerie et du moulin. Ils peuvent fabriquer de la farine, mélanger les ingrédients, façonner le pâton, l'enfourner, le faire cuire, vendre le pain... ou le croquer ! ■