



MILAN 2015

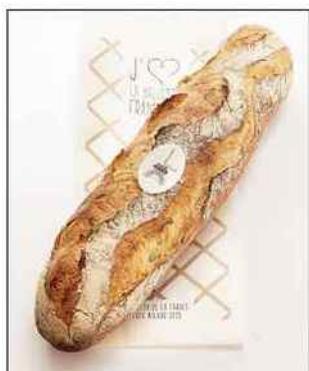
Les céréales au cœur du Pavillon de la France !

Partenaire majeur du Pavillon de la France à l'Exposition Universelle de Milan, **Intercéréales** a mis en place un dispositif pédagogique complet pour faire briller aux yeux du monde l'importance des filières céréalières dans le paysage économique français.

Du champ à l'assiette

Représentatifs de l'amont de la filière, des champs de blé tendre, blé dur, maïs et orge ont pris place devant le Pavillon. La file d'attente se transforme donc en un moment de pédagogie végétale, l'occasion de découvrir les cultures de céréales en développement et d'en apprendre plus sur leurs origines et les produits qui en sont issus. Cycle naturel

oblige, ces cultures poussent de jour en jour et laisseront place, après leur récolte, à d'autres plantes pour la fin de l'Exposition. En aval, toutes les filières céréalières se sont mobilisées pour présenter dans le Pavillon des produits céréaliers phare de la production française, mais aussi des produits régionaux moins connus du public international: farine, pain, biscuits, gâteaux, riz de Camargue, semoules, pâtes, bières, objets en bioplastique et issus de l'amidon.



▲ Baguette Pavillon de la France.

Crédit Ilan Amil - Intercéréales.

La boulangerie et son fournil

Mais la star du Pavillon de la France est sa boulangerie, devenue l'une des attractions majeures en seulement quelques jours! Depuis l'ouverture de l'Exposition, les visiteurs du monde entier se pressent pour déguster les 4000 baguettes de tradition



Crédit Intercéréales.

▲ Laora Perrenec.

française et les 1500 viennoiseries produites chaque jour par les 10 boulangers français du Pavillon. Parmi eux, Laora Perrenec, une jeune boulangère de 22 ans qui s'est installée à Milan pour prendre part à cette aventure extraordinaire. « Je suis très heureuse d'être ici, cette expérience est pour moi l'occasion de découvrir

la boulangerie autrement », déclare-t-elle. « Fabriquer du pain ici est vraiment différent d'une boulangerie traditionnelle, car nous devons produire beaucoup en quantité, sans savoir à l'avance si les visiteurs seront au rendez-vous ». Avec ses collègues, Laora fabrique tout sur place, du pétrissage à la cuisson. « Les visiteurs de l'Exposition sont agréablement surpris d'y trouver un fournil. Certains curieux viennent même visiter les installations! ».

Spécialement conçue pour l'événement, la Baguette du Pavillon de la France est réalisée chaque jour sur place sous les yeux des visiteurs qui observent avec curiosité et admiration le coup de main précis des boulangers pour réaliser « la grigne », cette incision effectuée par le boulanger sur le pàton avant de l'enfourner, qui permet au pain de ne pas



craquer à la cuisson et de laisser la mie se développer. Traditionnellement, il s'agit d'entailles obliques d'un centimètre de profondeur. La Baguette du Pavillon de la France dévoile elle une sinuosité qui rappelle les courbes de l'architecture du Pavillon. « Elle plaît beaucoup aux visiteurs, c'est vraiment le produit phare de l'Exposition! », s'enthousiasme Laora Perennec.

Durant les six mois de l'Exposition, la boulangerie et son fournil ont prévu de surprendre les visiteurs pour des temps forts originaux, comme à l'occasion de « La fête du Pain », célébrée les 16 et 17 mai derniers pour le plus grand plaisir des petits et des grands, « Le Printemps du Bio », qui a eu lieu du 1^{er} au 14 juin ou la journée de la France qui s'est tenue le 21 juin. ●

La France, 1^{er} producteur européen de céréales

■ « Nous disposons d'un savoir-faire unique, aussi bien en matière de production que de transformation, qui nous permettra de relever les défis de l'alimentation de demain », a déclaré Philippe Pinta, président d'Intercéréales, lors de l'inauguration du Pavillon le 1^{er} mai dernier. Depuis, les visites de délégations officielles françaises et étrangères se succèdent, l'occasion pour la filière céréalière de faire découvrir l'importance des céréales françaises, dans les grands enjeux mondiaux à venir.



PASSION CÉRÉALES

Promenade céréalière au Musée d'Orsay

Poursuivons notre promenade en nous attardant sur les trophées et médailles post 1848 qui célèbrent les céréales, dont la Semeuse qui orne toujours certaines de nos pièces.

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 réactivées, 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,



▲ Coupe Cérès de Christofle.

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 représentée 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>



▲ La Semeuse de Louis-Oscar Roty.

© RMN-Grand Palais (musée d'Orsay) Thierry Ollivier.



RECHERCHE

PhénoField, un outil pour relever le défi du changement climatique

L'outil de recherche PhénoField, développé par Arvalis - Institut du végétal, permet de comprendre l'élaboration du rendement du maïs, du blé et autres espèces de grandes cultures en déficit hydrique.

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



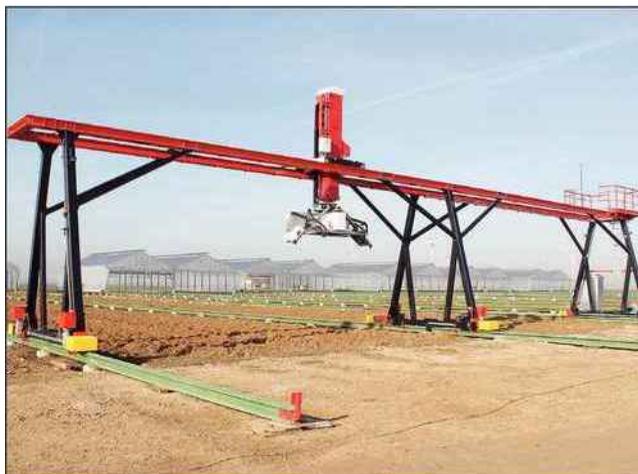
▲ Les 8 toits roulants se déplacent au-dessus des parcelles et peuvent créer toutes sortes de stress hydriques dont on étudie les impacts sur les plantes.



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 1^{re} 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 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



▲ Portique et nacelle de phénotypage : les capteurs remplacent l'œil humain pour observer plus finement et plus fréquemment le phénotype des plantes.

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 ». ●



CÉRÉALES

Promenade céréalière au Musée d'Orsay

Des œuvres du musée d'Orsay invitent à découvrir les dimensions symboliques, sociales et artistiques des céréales et produits céréaliers dans les tableaux, sculptures, médailles, mobilier du XIX^e siècle.

Nous vous proposons, tous les mois, d'entrer dans le détail de quelques œuvres.

À commencer ce mois-ci par 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 caracté-

ristique : 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 cam-

pagnes 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://imaginaire.passioncereales.fr/une-culture-a-partager>



▲ *Glaneuses* de Jean-François Millet.



DÉCOUVERTE

L'agriculture céréalière à l'honneur à l'occasion de l'Exposition universelle de Milan

SNCF et Passion Céréales invitent au mois de mai les voyageurs présents à bord de 6 TGV Événement Paris-Milan à apprécier la diversité des paysages céréaliers français et italiens en présence d'agriculteurs spécialement présents pour l'occasion !

Au total, ce sont douze Acéréaliens venus de toute la France qui viendront partager la passion de leur métier. Parmi eux, Claudine Delassus, agricultrice installée à Bissezele, non loin de Bergues. À la tête, avec son mari et deux associés, d'une exploitation de 90 hectares en polyculture élevage, Claudine est également présidente de l'association Savoir-Vert, qui rassemble une centaine de fermes pédagogiques en Nord-Pas-de-Calais. Rencontre avec une agricultrice passionnée.

Vous recevez souvent des groupes, comment appréhendez-vous ce voyage ?

C'est vrai que je suis habituée à la communication pédagogique car je reçois beaucoup de scolaires, mais dans ma ferme. Là je serai dans un TGV et il me faudra aller chercher la matière de mes explications à travers la fenêtre d'un TGV lancé à vive allure : ce

sera donc une grande première pour moi ! Mais je me réjouis d'avance de tout ce que je vais découvrir et faire découvrir aux voyageurs.

Connaissez-vous les paysages que vous allez traverser ?

Pas tous ! Dans le Nord, nous avons des paysages composés de cultures de blé tendre, de pommes de terre ou de betterave sucrière. C'est en tout cas ce qu'il y a sur mon exploitation. Alors il est certain que même si je n'aurai aucune difficulté à reconnaître les grandes cultures de la Bourgogne (blé tendre et orge), les cultures de maïs, les élevages, les zones montagneuses, les forêts et les lacs de Rhône-Alpes, j'ouvrirai certainement de très grands yeux devant les cultures en escalier du Piémont et les rizières de Lombardie.

Selon vous, dans quel état d'esprit seront les voyageurs ?

Nous serons en période de vacances scolaires, sur

un week-end prolongé de surcroît (le 8 mai). Je pense que les voyageurs seront dans un excellent état d'esprit ! Ils auront quand même sept heures de voyage, je pense qu'ils apprécieront d'en passer quelques-unes à se divertir autour de nos animations et à échanger avec nous. D'autant que leur destination finale sera Milan et peut-être l'Exposition universelle, dont le thème est « nourrir la planète ». Le lien est évident !

Allez-vous en profiter pour visiter l'Exposition universelle ?

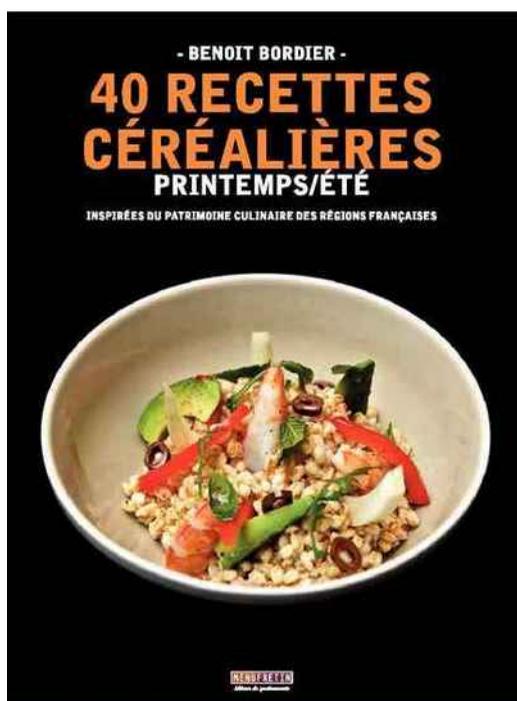
Bien sûr ! Je ne manquerai pas le Pavillon de la France où seront exposés les produits céréaliers, ainsi que la boulangerie qui produira quasiment en continu une baguette de tradition française spécialement imaginée pour cette occasion. Je suis ravie de tout ce que je vais y découvrir et compte bien en profiter pour ramener de la documentation à mes collègues du Savoir Vert. ●



Avis aux passionnés !

Vous êtes un agriculteur passionné par votre métier ? Vous aimez le partage et la pédagogie et disposez d'un peu de temps pour participer à des actions de communication ? Vous avez le profil idéal pour intégrer le réseau d'agriculteurs de Passion Cereales ! Créé il y a sept ans, ce réseau regroupe aujourd'hui 54 agriculteurs repartis sur tout l'Hexagone : hommes et femmes, petites et grandes exploitations, grandes cultures et poly-culture-élevage, toutes cultures (céréales à paille, maïs, riz, etc.) Tous sont animés par la passion de leur métier et s'investissent bénévolement dans des actions de communication auprès du grand public, des scolaires, des élus, des journalistes, de façon conviviale et positive, pour faire connaître avec enthousiasme les céréales et leur métier. Pourquoi pas vous ? Pour plus d'informations, contactez Sarah Foulard : 01 44 31 10 78 - contact@passioncereales.fr

Vient de paraître



Passion Cereales, en partenariat avec les éditions Menu Fretin, publie « 40 recettes cerealieres – printemps/ete ». Un ouvrage tout en saveurs pour découvrir ou redécouvrir de nombreuses specialites culinaires regionales revisitees par le chef Benoit Bordier : bugnes, clafouti, cruchade, fougasse, kouign amann. Ce livre propose un fabuleux voyage au cœur de notre patrimoine culinaire français, eclaire d'indices historiques sur les origines de ces creations culinaires et les us et coutumes qui accompagnent leur consommation. A commander sur [http // publications passioncereales fr](http://publications.passioncereales.fr)

Page réalisée
en partenariat avec
Passion Céréales



PASSION CÉRÉALES

« Le métier d'agriculteur véhicule une bonne image »

Installé à Frencq, Guy Fayol s'est investi au sein de l'association Passion Céréales. Sur le Salon de l'agriculture, il a pris part aux opérations de communication.



▲ Des animations pour découvrir le cycle naturel du végétal, au rythme des saisons, et apprendre à semer.



▲ Echanges et partage entre visiteurs et agriculteurs céréaliers à bord de la moissonneuse-batteuse.



Communiquer fait partie de notre métier ». C'est ce que pense Guy Fayol, 46 ans, installé à Frencq dans le Pas-de-Calais. Après avoir obtenu un BTS Production Végétale en 1988 et travaillé quelques années avec ses parents sur l'exploitation familiale, Guy Fayol la reprend en GAEC avec son frère en 1995.

Aujourd'hui à la tête de 227 hectares, il cultive des céréales (blé, orge d'hiver et de printemps), du colza, des féveroles, de la betterave sucrière et élève une cinquantaine de vaches allaitantes de race Charolaise. C'est un concours de circonstance qui l'a fait prendre contact, il y a tout juste un an, avec Passion Céréales. « Ma fille, alors en maternelle, a réalisé avec sa maîtresse tout un travail autour de la farine et du pain », explique Guy Fayol. « Ils sont allés visiter une boulangerie et sont venus sur mon exploitation. J'ai parlé à la maîtresse de Passion Céréales, car je savais que l'association proposait de la documentation à destination des scolaires ».

S'ensuit, quelques mois plus tard, un concours agricole dans le village, au cours duquel Guy Fayol décide de tenir un stand. « J'ai appelé Passion Céréales qui m'a envoyé de la documentation pour mettre à la disposition des visiteurs. J'ai trouvé cette documentation très intéres-



▲ Guy Fayol a pris part aux animations sur le SIA.

sante et j'ai eu envie d'en savoir plus et de rejoindre le réseau ».

Une expérience très enrichissante au Salon de l'Agriculture

Si Guy n'a malheureusement pas eu le temps de participer au séminaire proposé en décembre par l'association, il a fait son possible pour se rendre disponible et participer aux actions de communication mises en place pendant le Salon de l'Agriculture. Sur le stand de l'Odyssée Végétale où Passion Céréales est présente, Guy prend place dans la cabine d'une moissonneuse-batteuse dernière génération qui accueille les visiteurs et parle de son métier, de la moisson et répond aux questions des visiteurs. « J'ai été frappé par le nombre conséquent d'enfants manifestant



▲ Découverte des bioplastiques et de l'impression 3D.

le désir de devenir agriculteur », explique Guy. « Peut-être ne mèneront-ils pas tous ce projet à son terme, mais cela montre en tout cas que le métier d'agriculteur véhicule une très bonne image auprès des jeunes et cela fait vraiment plaisir! ».

Une expérience qui a conforté Guy Fayol dans son désir de poursuivre son engagement avec Passion Céréales via des actions de communication grand public

pour parler de son métier. Mais pas seulement. Car ce que Guy Fayol apprécie beaucoup également dans le réseau, ce sont les possibilités d'échanges avec les autres agriculteurs. « J'éprouve le besoin de sortir de mon exploitation pour aller voir ce qui se fait ailleurs, de discuter avec d'autres agriculteurs, de partager des expériences. C'est aussi cela la force d'un réseau! », conclut-il. ●



Les céréales en mouvement au Salon de l'Agriculture

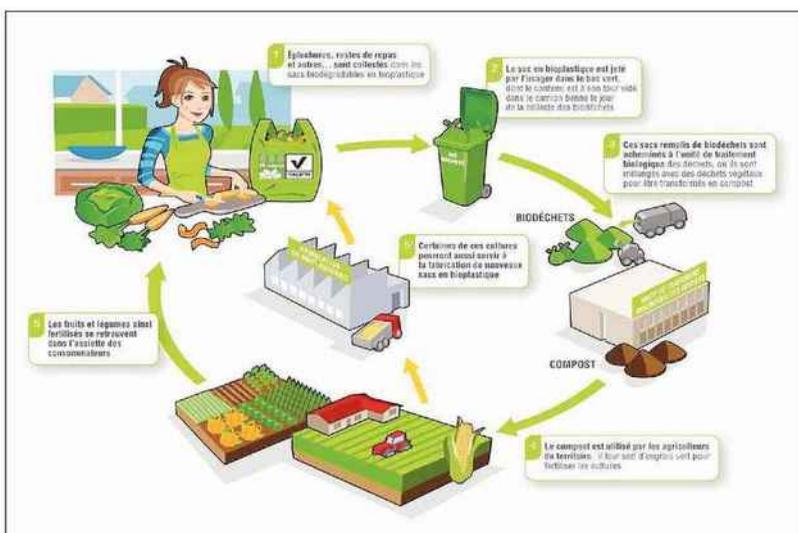
Thématique de cette 51^e édition qui se tient jusqu'au 2 mars, l'agriculture en mouvement sera à l'honneur avec Passion Céréales et ses agriculteurs céréaliers sur le stand de l'Odysée Végétale (Hall 2.2).

Conçus à partir d'amidon provenant de la biomasse céréalière ou de la pomme de terre, les bioplastiques constituent une matière première alternative pour de nombreuses filières. Leur caractère renouvelable faisant également d'eux une solution de substitution possible aux plastiques issus de la pétrochimie. Parmi les objets en bioplastiques déjà commercialisés figurent bien sûr les sacs, comme le sac à sapin Handicap International, les sacs de course ou les sacs poubelles, mais aussi des capsules rechargeables compatibles Nespresso, des os pour chiens, du matériel scolaire tels que règles et rapporteurs, des cotons tiges et, dernière nouveauté, des consommables pour imprimantes 3D, permettant la fabrication de pièces

et objets biodégradables. Autant d'objets « verts » à découvrir dans l'atelier de Passion Céréales sur le stand de l'Odysée Végétale, où deux imprimantes 3D fonctionnant avec du fil en bioplastiques imprimeront des objets en continu. A découvrir également sur place : le principe de fonctionnement du composteur, tel qu'il peut être installé à domicile pour valoriser ses déchets organiques placés dans des sacs en bioplastiques, biodégradables et compostables. Les propriétés du sac bioplastiques, fabriqué à partir d'amidon de céréales, en font un auxiliaire précieux dans la collecte, le ramassage et la valorisation des déchets organiques. Un atout sur lequel joue le réseau national Compost +, qui implique 16 collectivités sur l'ensemble

du territoire français (lire encadré). Et un bel exemple de retour aux sources des déchets et de leurs contenants qui, déployé à plus grande échelle, constituerait un modèle probant d'économie circulaire (voir schéma explicatif).

Au-delà de cet usage, les sacs en bioplastiques présentent des avantages qui incitent le monde politique à pousser leur utilisation, en substitution des sacs plastiques à usage unique. C'est le sens d'un projet de loi porté par Ségolène Royal, ministre de l'Ecologie, visant à interdire les sacs plastique à usage unique (tels ceux des rayons fruits et légumes des grandes surfaces) à partir du 1^{er} janvier 2016 et à les remplacer par des sacs à base de matière organique et recyclables dans des composts à domicile. En Europe, l'Italie a montré la voie : si les sacs plastiques n'y sont pas interdits, ils sont taxés afin de favoriser les sacs biodégradables à base d'amidon.



▲ Les bioplastiques se déclinent en sacs, capsules de machines à café, matériel scolaire... entre autres.

b17675d356c0300b021f142b4aa05c5290835f77a1173588



Protéger les céréales tout en respectant l'environnement

Pour tout agriculteur céréalier, l'aboutissement d'une année de travail est naturellement la moisson. Pour réussir au mieux cette ultime étape stratégique, l'agriculteur dispose de nombreux outils, à commencer par la moissonneuse-batteuse qui lui permet de récolter ses surfaces en un temps record. Cette année encore, Passion Céréales propose aux visiteurs du Salon de l'Agriculture de monter à bord d'une véritable moissonneuse-batteuse, en compagnie d'un agriculteur céréalier, pour tout savoir sur la moisson. Une étape qui ne peut néanmoins avoir lieu que si l'agriculteur a scrupuleusement veillé à la bonne maturation de ses épis de céréales, en les préservant notamment des attaques de la nature. Pour cela, il dispose aujourd'hui de produits de biocontrôle, issus de la nature, qui lui permettent de préserver ses cultures, tout en respectant davantage l'environnement.

Certains seront présentés et expliqués dans les champs de l'Odysée Végétale. Parmi eux : les plaquettes de trichogrammes, développées

par la société Biotop, qui permettent de lutter contre la pyrale, un ravageur du maïs. Contenues dans des plaquettes ou diffuseurs accrochés aux feuilles du maïs, les larves de trichogrammes, une fois arrivées à l'âge adulte, sortent du diffuseur et se reproduisent. Les femelles pondent alors leurs œufs dans l'œuf de la pyrale et se développent à son détriment. La pyrale meurt tandis que le trichogramme entame un nouveau cycle de développement.

Autre exemple : Vacciplant, un stimulateur de défense naturelle des plantes, développé par la société Goëmar. À l'image d'un vaccin, l'idée est d'utiliser des molécules que les plantes reconnaissent comme celles d'un agresseur. Pour y faire face, les plantes mettent en place des mécanismes de défense comme par exemple le renforcement de la paroi cellulaire pour créer un barrage physique et donc, compliquer la tâche des parasites. Une fois le « vrai » agresseur rencontré, la parade est déjà en place et la plante, protégée. Dans ce cas précis, la plante ne se contente pas de combattre l'agresseur, elle cherche aussi à parer une infection future.

Enfin, l'anti-limace Sluux de la société Certis, est un bel exemple de biocontrôle. Composé de phosphate ferrique, une substance naturelle minérale, il donne aux limaces, une fois qu'elles l'ont ingéré, l'impression de satiété et bloque leur alimentation. Les mollusques se

sentant rassasiés, retournent en terre et finissent par mourir de faim. Gros atout de cette matière active naturelle : une fois dégradée par les micro-organismes du sol, elle se décompose en deux éléments nutritifs pour les plantes, l'ion phosphate et le fer. Une double mission pour deux fois plus d'efficacité !

Le sac en plastique bio-sourcé, candidat idéal à la collecte du compost

Le syndicat mixte intercommunal de collecte et de valorisation (Smicval) du Libournais Haute-Gironde est l'un des membres du réseau Compost +. Depuis 2002, ce syndicat organise le ramassage des déchets organiques sur une quinzaine de communes. Quelques 50 000 habitants sont équipés pour une collecte séparée : des bio-seaux aérés leur sont distribués par la mairie afin d'être placés directement dans la cuisine, ainsi que des sacs en amidon de maïs pour les remplir et des bacs de 35 litres où jeter les sacs pleins. Ces derniers sont laissés accessibles aux agents de collecte. L'ensemble du matériau ramassé est destiné à une plateforme industrielle afin d'être composté. La matière fertilisante qui en résulte est vendue à des agriculteurs bios de la région. Selon des modalités parfois légèrement différentes dans le détail, près de 3 millions de Français participent à

ce type de collecte, dont le développement s'est accéléré depuis les années 2010. Le potentiel est considérable, au regard des exemples italiens ou allemands, qui montrent qu'il existe une réelle marge de progression.

Céréales, bioplastiques et économie circulaire

C'est dans les champs agricoles que les céréales, blés ou maïs, puisent les éléments nécessaires à leur croissance. Une fois récoltés, ils passent entre les mains des amidonniers qui en extraient l'amidon, dont les molécules sont travaillées pour devenir la matière première d'une résine bioplastique. Cette résine parvient aux industriels de la plasturgie sous forme de granulés, alors transformés en sacs selon un procédé d'extrusion par gonflage à haute température. Utilisés dans le cadre d'une collecte sélective via le tri domestique des biodéchets, les sacs biodégradables et biosourcés et leur contenu sont ramassés spécifiquement pour être expédiés jusqu'à une plateforme de compostage. Leur matière organique y est valorisée, ce qui n'est pas le cas des sacs plastique ou papier, et permettent d'obtenir un compost de meilleure qualité pour un retour au sol. Ce compost sert en effet d'engrais favorisant, par exemple, la croissance de cultures de maïs ou de blé... ●



Paysages agricoles et TGV



Pour la 3^e année consécutive, SNCF et Passion Céréales transformeront les fenêtres des TGV en « écrans du savoir » agricole et rural, du 1^{er} mai au 31 octobre 2015. Nouveauté cette année, à l'occasion de l'Exposition universelle de Milan, l'opération sera étendue aux trajets Paris-Milan, permettant de faire découvrir aux voyageurs la diversité des paysages céréaliers français et italiens. Des agriculteurs céréaliers embarqueront à bord de plusieurs TGV Paris-Milan pour partager avec petits et grands leur amour du métier.

Reims accueille des jeunes agriculteurs du monde

Du 28 février au 7 mars 2015, plus de 75 agriculteurs boursiers venant de différents pays (Australie, Nouvelle-Zélande, Brésil, Chine, Mozambique, Inde, Pays-Bas, Angleterre, Irlande, Écosse, et France) viendront aborder les enjeux actuels de l'agriculture au cours d'une semaine organisée par Nuffield International. Au programme : conférences, rencontres et visites avec des intervenants de haut niveau, pour balayer les challenges de l'agriculture dans les différentes parties du monde. Modèles de développement, communication, big data et leadership seront au cœur des échanges. Plus d'information sur www.nuffieldfrance.fr



PASSION CÉRÉALES

Des territoires à penser

Passion Céréales publie un nouvel ouvrage, *Des territoires à penser*.

Un ouvrage qui réunit les réflexions de quinze penseurs sur la notion de territoire, afin d'ouvrir des perspectives. Rencontre avec Jean-François Gleizes, producteur de blé dur dans l'Aude et président de Passion Céréales, à l'initiative de cet ouvrage.

Racontez-nous la genèse de ce projet.

Depuis plusieurs années, Passion Céréales demande à des personnalités d'horizons divers de partager leurs réflexions, leurs éclairages, leurs opinions sur des sujets de société et le rôle économique et social qu'y jouent les filières de grandes cultures. De ces regards libres sont issues des réponses enrichissantes et des manières de voir qui sont celles de chacun des auteurs, dont les travaux sont souvent très éloignés des questions agricoles ou alimentaires, mais toujours éclairants sur le devenir de

nos sociétés. Après les avoir interrogés sur le rôle et l'avenir du paysan dans la société et dans l'économie, sur la façon dont le monde pourra nourrir 9 milliards d'individus à l'horizon 2050, sur la question plus philosophique du lien qui unit le citoyen-consommateur, ce qu'il mange et le producteur de cette alimentation, nous avons souhaité entendre leurs points de vue sur la notion si actuelle de territoire.

Pourquoi les territoires ?

Nous cherchions des éléments de réponse sur le sens de cette notion dans le monde d'aujourd'hui et de demain : utilisé dans de nombreux domaines au sens propre ou au sens figuré, le mot « territoire » a-t-il un sens dans un contexte « mondialisé » ? A-t-il un sens pour les activités de nos filières de grandes cultures, de la recherche et de la produc-



tion de semences jusqu'à la livraison aux consommateurs de produits directs comme la boulangerie, ou très indirects comme les bioplastiques, sur des marchés très locaux ou très mondiaux ? Chaque culture exprime son potentiel en lien avec un sol et un climat. Chacune est de quelque part. Mais le monde change. Nous avons donc souhaité demander à quinze spécialistes du territoire et de son aménagement comment cette notion fonction-

nera, de leur point de vue, à un horizon de quinze ans ? Leurs réponses font ce livre !

Comment avez-vous choisi les contributeurs ?

Certains, parmi lesquels Dominique Reynié, Jean Viard, Gilles Fumey, Henri Nallet ou Dominique Wolton, nous avaient déjà fait l'amitié de contribuer dans nos opus précédents. Nous tenions également à associer Sol et Civilisation, association indépendante qui souhaite promouvoir et faciliter un développement fondé sur le rôle de l'homme acteur des territoires et gestionnaire du vivant. D'autres enfin se sont imposés à nous de par leur expertise pointue sur cette thématique complexe qu'est la notion de territoire. ●

Des territoires à penser en pratique
Parution le 6 février 224 pages
9,20 euros 978 2 8159 1161 0
« Bibliothèque des territoires »



Extraits

■ Henri Nallet, président de la Fondation Jean-Jaures.

« Cette prise en compte de la diversité de nos territoires ruraux suppose de la prendre au sérieux, d'en faire une richesse au lieu de chercher à la réduire »

■ Jean Viard, sociologue, économiste et politologue

« Il faut essayer de penser un nouvel imaginaire des territoires et les réformes territoriales, le rôle nouveau des communes, des métropoles, la fin programmée des départements et la construction d'immenses régions, souvent assez homogènes en termes agricoles. Il y a ici une chance à saisir pour l'agriculture »

■ Dominique Reynie, directeur général de la Fondation pour l'innovation politique

« L'Etat et l'agriculture sont deux manières d'instituer un territoire. L'une et l'autre sont inséparables même si l'agriculture et l'Etat ont chacun sa manière propre de prendre possession d'un espace, d'exercer sur lui une maîtrise, de le territorialiser »

■ Olivier Mongin, écrivain

« Une interrogation sur les grandes cultures et les territoires agricoles, à commencer par celle qui porte ici sur les céréales, exige alors de réfléchir à cette reconfiguration inédite des lieux et à privilégier en conséquence la notion de "milieu" dont la finalité est de redessiner des territoires dans un univers des flux qui a perturbé de fond en comble l'organisation des espaces et des paysages »

■ Christian Saint-Etienne, économiste

« Les territoires métropolitains ont une double dimension de territoire puissance, au sens de la capacité à mener des stratégies cohérentes de développement dans le monde global, et de territoire identité, au sens de territoire constitutif de l'identité des acteurs revendiquant leur appartenance politique et culturelle à ce territoire »

■ Alain Rousset, président de l'Association des Régions de France, président de la Région Aquitaine, député de la Gironde

« La Région joue alors nécessairement un rôle intégrateur. Elle élabore une politique à l'échelle de son territoire. Mais cette politique intègre à la fois le territoire plus large dans lequel elle s'inscrit et les échelons de proximité. Maintenir cette proximité tout en constituant des Régions fortes à l'échelle européenne tel est le défi que doit relever la réforme territoriale »

■ Gilles Fumey, géographe

« Aujourd'hui, les territoires d'échelle locale vont donc s'emboîter aux grandes structures de l'alimentation mondialisée. Ils ajoutent cette part d'imaginaire dont les humains ont besoin dans la construction de leur alimentation comme un lien au monde »

■ Virginie Raison, chercheur en géopolitique et prospective

« Portée au même moment par l'augmentation des revenus moyens, par l'urbanisation, par la standardisation mondiale des modes de vie et la mutation des régimes alimentaires, la hausse exponentielle de la demande en viande, en énergie et en logements rebat partout

la vocation des territoires. Ce faisant, elle modifie ensemble leurs statuts, leurs dynamiques, leurs écosystèmes et leur organisation »

■ Serge Soudoplatoff, expert du numérique

« Une communauté n'existe qu'autour d'un sens commun. Ce sens peut être de l'entraide, comme c'est le cas des forums professionnels, ou bien une passion commune, comme les fans de parcs d'attractions. Mais le territoire est un extraordinaire lieu de sens commun, surtout en France, pays où les spécificités régionales sont très ancrées. L'internet est son ami »

■ Dominique Wolton, spécialiste en communication, directeur de recherche au CNRS

« Le "territoire" est en train de faire l'objet d'un magnifique aller-retour. Hier il était identifié à la terre. Aujourd'hui, depuis le XX^e siècle, on assiste au triomphe de l'espace comme symbole de progrès et du dépassement des frontières physiques. Mais déjà, avec le monde fini, le retour s'esquisse. Celui des identités et l'obligation d'apprendre à cohabiter. Le territoire lie au passé et retrouve toute son importance anthropologique »

■ Pascal Dibie, ethnologue

« Le fait est que nous sommes bel et bien dans un âge de transition, un âge entre les âges, non définissable, non descriptible, un temps où les changements sont tels qu'on ne sait plus exactement la mesure du seuil, ni quand et par où les choses vont rompre ou se consolider. Face au temps mondial qui se dessine irrémédiablement, qu'en est-il de nos identités, autant nationale que régionale, voire de notre identité propre, et qu'en est-il plus particulièrement de notre vie en région ? »

■ Pierre-François Gouiffes, maître de conférences

« Le territoire a ainsi largement été débordé par d'autres catégories mais les limites de cette sectorisation extraterritoriale, basée sur une conception verticale de la société, vont s'averer croissantes. Le constat a été progressivement celui d'une perte d'efficacité des modes de régulation fondés sur la représentation sectorisée, voire corporatiste, de la société et la recherche de nouvelles formes de proximité »

■ Ezra Suleiman, professeur de politique à l'université de Princeton

« Le changement du concept de territoire dans lequel il faut agir et auquel il faudrait constamment s'adapter est un mouvement qui ne va pas s'arrêter. Il crée et créera des bouleversements dans les habitudes, les mœurs et les stratégies de la population et des pays »

■ Anne-Claire Vial et Guillaume Dherissard, présidente et directeur de Sol et Civilisation

« Depuis toujours donc, le territoire est un espace pour le développement. Aujourd'hui, que l'échelle soit la planète sur les questions climatiques, l'espace euro-méditerranéen pour les problématiques alimentaires et les partenariats agricoles, les bassins versants pour la gestion de l'eau, le territoire est certes à géographie variable mais reste un espace organisé pour agir ensemble »



CONSUMMATION

Du bon blé pour faire du bon pain

Passion Céréales, Arvalis, la Confédération nationale des boulangers et l'Association française de la meunerie informe sur leur travail.

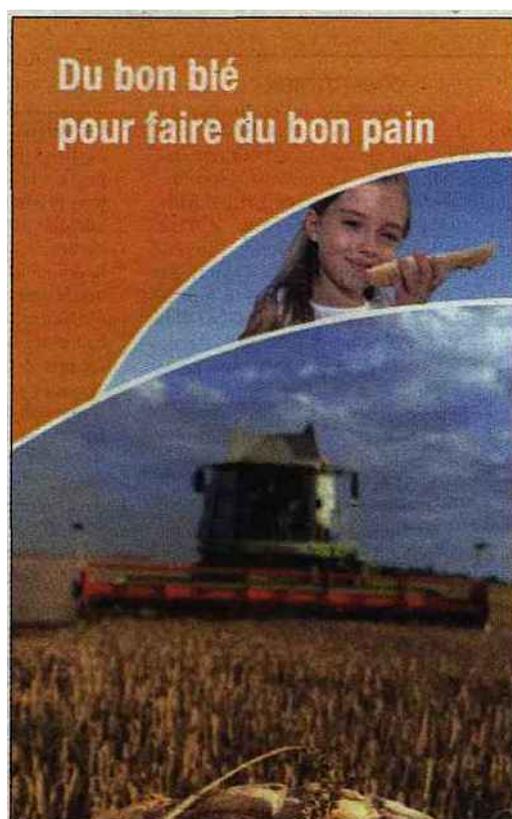
Selon une étude régionalisée portant sur « la qualité des produits céréaliers et la connaissance du patrimoine culinaire » réalisée en juin 2014 par l'Institut ViaVoice pour Passion Céréales, pour 91 % des Français (et 92 % des Nord-Pas-de-Calaisiens), les produits céréaliers, dont le pain, sont de bonne qualité. Un pourcentage élevé, qui indique la reconnaissance des consommateurs envers le travail quotidien des agriculteurs pour produire des céréales de qualité. Pourtant, en magasin, les boulangers disposent de très peu de documentation pour informer les clients sur le blé à l'origine de leur pain.

Pour les aider en ce sens, Passion Céréales vient de publier, en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, l'Association Nationale de la Meunerie Française et Arvalis-Institut du Végétal, un dépliant

pour informer les clients des boulangeries sur la culture des blés français. Une initiative collective qui marque la volonté de la filière de rapprocher le consommateur des matières brutes entrant dans la composition du pain et de les encourager à dialoguer avec leurs artisans.

Intitulé « Du bon blé pour faire du bon pain », le dépliant permet de rappeler que le blé utilisé pour fabriquer le pain dans les boulangeries françaises est cultivé, récolté, stocké et transformé en France. Le fascicule explique également les bonnes pratiques de stockage du grain, mais aussi celles mises en œuvres par l'agriculteur producteur de céréales à l'automne, pendant les semis et tout au long des neuf mois de culture, jusqu'à la récolte, l'été suivant. ●

Pour télécharger et commander ce document : <http://publications.passioncereales.fr/>





PASSION CEREALES

L'économie céréalière au service de la croissance

La filière céréalière française fait plus que contribuer à l'autosuffisance alimentaire et aux grands équilibres socio-économiques de la France. Elle est un levier de compétitivité.

Forte de son histoire, de ses performances et de sa puissance exportatrice, la filière céréalière française fait plus que contribuer à l'autosuffisance alimentaire et aux grands équilibres socio-économiques de la France : elle représente un important levier de compétitivité. Une ressource à la fois pleinement opérationnelle et dotée d'un fort potentiel de progression.

Un pacte entre l'agriculteur et le citoyen

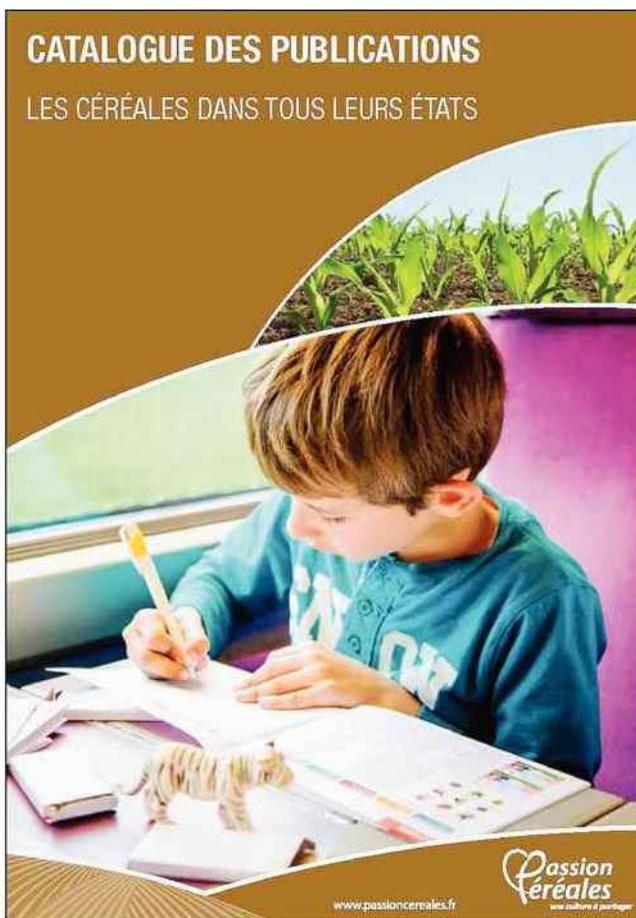
Aussi loin que remonte l'histoire de la France, l'agriculture a toujours eu pour mission de nourrir la population. Les enjeux se posent désormais en termes variés : préservation de l'environnement, sécurité sanitaire, qualités nutritionnelles ; mais aussi et surtout : performance, innovation et compétitivité. Dans un contexte d'économie globalisée, ces trois exigences placent l'agriculture au cœur des stratégies économiques de la France. De fait, le

secteur agricole représente aujourd'hui plus de trois fois la richesse produite par le secteur automobile. Dégageant une valeur ajoutée supérieure à 30 milliards d'euros⁽¹⁾ (Mds€), il pèse à lui seul 1,6 %⁽¹⁾ du produit intérieur brut. Si l'on y ajoute la richesse produite par les industries agroalimentaires, également de l'ordre de 30 Mds€⁽¹⁾, l'ensemble du secteur agricole et agroalimentaire atteint 3,1 %⁽¹⁾ du PIB.

Dynamisme, synergies et leadership

La France, qui fournit 23 % de la production agricole européenne, est de loin le premier pays agricole d'Europe. Elle est notamment leader dans de nombreux domaines tels que le vin, le sucre, l'alcool d'origine agricole, les oléagineux et, bien sûr, les céréales. Celles-ci représentent à elles seules un quart des productions végétales françaises, devant le vin (21 %) : 68 millions de tonnes de

céréales⁽²⁾ ont ainsi été collectées en 2012 pour une valeur totale de 15,4 Mds€⁽²⁾. L'un des points forts du secteur céréalier est d'être structuré en filière. De la production à la seconde transformation, celle-ci regroupe une grande diversité d'activités et de débouchés: commercialisation des grains, alimentation animale, meunerie, boulangerie, biscuiterie et panification, semoulerie, malterie et brasserie, maïserie, amidonnerie, bioéthanol... Avec un chiffre d'affaires d'environ 54 milliards d'euros, 500 000 emplois directs et une forte capacité à s'imposer sur les marchés internationaux, y compris aux premiers rangs pour certaines productions (blé tendre, malt, aliments pour animaux, bioéthanol...), cet ensemble contribue de manière active aux per-



performances du secteur agroalimentaire français et, plus largement, aux équilibres fondamentaux de la Nation.

120 Airbus A320...

La constance avec laquelle, depuis quinze ans, le secteur agricole et agroalimentaire dégage une balance extérieure excédentaire – 11,6 milliards d'euros (Mds€) en 2013 – témoigne de la volonté sans faille des agriculteurs, au cours des 60 dernières années, de passer d'une agriculture de subsistance à une agriculture de création de richesses. Aux côtés d'autres secteurs fortement exportateurs, comme les vins et spiritueux, la filière céréalière française joue un

rôle majeur sur la scène internationale où elle se positionne au deuxième rang mondial, derrière les États-Unis. Ainsi, en 2012-2013, 31,5 Mt⁽³⁾ de céréales (sous forme de grains et de produits transformés) ont été exportées pour une valeur de 8,4 Mds€, soit un montant équivalent à la vente de dix Airbus A320 par mois⁽³⁾!

Un secteur à fort potentiel de croissance

À l'horizon 2050, la demande mondiale de céréales s'élèvera à 3 Mds de tonnes (+ 50 % par rapport à 2010)⁽⁵⁾. Or, les hausses de production réalisables dans les pays émergents ne suffiront

pas à équilibrer l'offre et la demande au sein de chaque zone géographique, et le taux d'insuffisance pourrait atteindre 80 % dans certaines régions d'Afrique du Nord et du Proche Orient. Ce sont donc les pays à fort potentiel excédentaire, à l'image de la France, qui devront produire les céréales nécessaires pour compenser les déficits de production des pays en développement. Afin de contribuer à répondre à ce défi planétaire, la France devra augmenter sa production de 28 millions de tonnes⁽⁶⁾ d'ici 2050 (+ 44 %), soit environ 500 000 t supplémentaires par an. Réaliste et accessible, grâce aux progrès technologiques et à l'amélioration des rendements, cet objectif représente une trajectoire qui contribuera à la croissance du PIB tout en permettant à la France de consolider ses positions dans la production européenne et mondiale de céréales. ●



▲ Depuis 60 ans, la volonté des agriculteurs a été de passer d'une agriculture de subsistance à une agriculture créatrice de richesses.

1. Source : L'agriculture dans l'économie nationale, Alim'Agri, juillet 2012
2. Source : Des chiffres et des céréales - édition 2014
3. Source : Douanes françaises
4. Source : Le Huffington Post, 22 janvier 2014
5. Source : FAO
6. Source : Dossier de presse [Passion Céréales](#), « Nourrir 9 milliards d'hommes en 2050 »

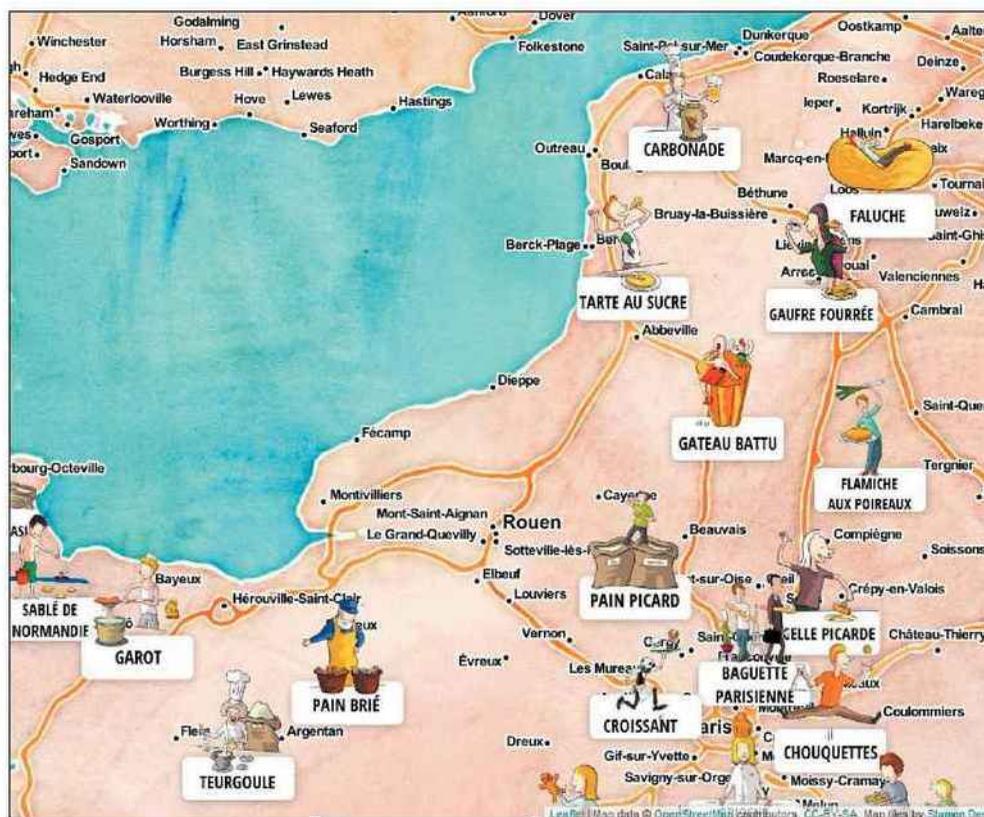


PASSION CÉRÉALES

Découvrez la carte du patrimoine culinaire céréaliier français

A l'occasion des dernières Journées du Patrimoine, Passion Céréales a dévoilé la première carte digitale du patrimoine culinaire céréaliier français. Zoom sur un outil inédit permettant de découvrir la diversité et la richesse des spécialités céréalières de nos régions.

Gaufre fourrée nord-pas-de-calaisienne, pissaladière niçoise, kouign-amann breton, kougelhopp alsacien... Du Nord au Sud, d'Est en Ouest, les spécialités céréalières les plus emblématiques de chacune de nos régions sont répertoriées sur cette carte interactive, accessible sur www.passioncereales.fr/recettes-regions. « Chaque région possède un patrimoine culinaire céréaliier unique. A l'instar des fromages, les spécialités céréalières ont désormais leur carte de France ! Un support ludique et accessible au grand public, qui participe au ré-enchantement de l'imaginaire des céréales et des produits céréaliiers », explique Jean-François Gleizes, Président de Passion Céréales.



Une carte unique en son genre

Cette carte est le fruit d'un travail de recherches, réalisé avec Eric Roux, journaliste spécialisé en cultures alimentaires,

l'équipe alimentation LEA de l'Université François-Rabelais à Tours et l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire des Cultures de l'Alimentation), ayant permis de répertorier les produits ou recettes traditionnelles

françaises contenant des céréales. Parmi eux, beaucoup de variétés de pains, de biscuits et de gâteaux, de pâtes ou de recettes à base de bière.

Pour l'instant, une cinquantaine de spécialités

apparaissent sur la carte. Pour les sélectionner, Passion Céréales a fait appel aux compétences des acteurs régionaux de la filière céréalière qui ont voté pour les produits régionaux les plus

emblématiques selon eux. Chaque produit est représenté sur la carte par un pictogramme qui renvoie vers une fiche détaillée. On y retrouve toutes les informations sur son utilisation, son moment de consommation ou de fabrication, une description historique et une recette.

Une carte participative

Cette carte participative a pour vocation d'être enrichie par les internautes. Des espaces d'échanges sont proposés, offrant la possibilité de soumettre de nouvelles spécialités régionales céréalières, de laisser des commentaires sur les fiches des produits figurant sur la carte et d'utiliser les réseaux sociaux pour relayer les fiches de chaque produit.

Carbonade, faluche, tarte au sucre et gaufre fourrée

Voilà les quatre spécialités du Nord-Pas-de-Calais

présentées sur la carte : appartenant à la famille des daubes, la carbonade met à l'honneur la bière, une boisson pour le moins caractéristique des Flandres, sans oublier la farine, indispensable pour lier la sauce ! La faluche, petit pain typique du Nord de la France, reste énigmatique : tire-t-elle son nom du couvre-chef étudiant comme le laisserait penser sa forme ? Rien ne le prouve... Son origine semble plus probablement liée à la fabrication du pain de ménage : un reste de pâte, parfois agrémenté de beurre, de vergeoise ou de poireaux, était cuit à la fin de la journée, comme une friandise supplémentaire réalisée à la chaleur déclinante du four... La gaufre fourrée à la vergeoise et la tarte au sucre ne laissent quant à elles planer aucun doute sur leur origine, intimement liée aux nombreuses sucreries travaillant la betterave à sucre dans le Nord de la France. ●

3 questions à Eric Roux, journaliste spécialisé en cultures alimentaires

Pour vous, que représente cette carte des spécialités céréalières régionales?

C'est un formidable outil permettant de montrer et, je l'espère, de faire vivre, la grande diversité de nos productions régionales. Ces spécialités culinaires ont des identités fortes qui renvoient à des phénomènes historiques, culturels ou sociaux liés à des lieux. Il est important qu'elles gardent leurs spécificités. Je pense qu'il n'y a pas grand intérêt à ce que les bretzels deviennent auvergnats ou le kouign amann provençal ! Les productions locales doivent vivre, non seulement pour préserver leur symbolique, mais aussi pour les possibilités économiques qu'elles offrent : les petites productions locales permettent souvent de maintenir, voire de créer des emplois.

Comment vous êtes-vous documenté pour trouver toutes les symboliques que vous livrez dans les fiches produits de cette carte ?

Il y a trois sources incontournables. Tout d'abord, l'Atlas linguistique et ethnographique de la France, publié par le CNRS, qui propose une collection de cartes permettant de suivre les évolutions linguistiques des dialectes et des langues. J'y ai découvert les origines de la Pompe à l'huile, ce dessert provençal traditionnel qui clôt

ture le repas du réveillon de Noël : on le confectionnait autrefois à partir d'un reste de pain enrichi d'huile d'olive et de sucre. L'inventaire du patrimoine culinaire de France proposé par les éditions Albin Michel, détaille, région par région, toutes les spécialités culinaires. Un travail extraordinaire que j'ai recoupé avec différents travaux ethnographiques locaux, comme cette merveilleuse monographie sur les bouillies de millet dans l'Ouest de la France.

Quelles sont les spécialités culinaires céréalières qui vous ont le plus marquées ?

J'ai surtout été frappé de constater que si la consommation humaine des céréales était intimement liée à la connaissance et à la maîtrise de la fermentation pour la fabrication du pain et des brioches notamment, elle trouvait également ses origines dans l'univers très particulier de la bouillie, dont les différentes techniques de cuisson (à l'eau ou au four) ont donné naissance à de nombreuses spécialités régionales : cruchade et millas du sud-ouest, galettes et kig ha farz bretons, gaudes bressannes, polenta savoyarde, tourtous et miques d'Auvergne et du Limousin, panis et socca de Provence, etc.



FÊTE AGRICOLE

Ils sont les « Graines d'Agriculteurs » 2014 !

C'est aux Terres de Jim, manifestation organisée par les Jeunes Agriculteurs du 4 au 7 septembre en Gironde, que les lauréats du concours ont été dévoilés.

Le concours de cette quatrième édition des Terres de Jim étant réservé aux jeunes récemment installés en grandes cultures.

Rencontre avec deux jeunes passionnés.

Comment vous est venue la fibre agricole ?

Marie-Blandine : Dans ma famille, nous sommes agriculteurs depuis neuf générations, la fibre agricole est donc très certainement dans mes gènes ! Je n'ai pourtant pas décidé tout de suite de m'installer : j'ai d'abord voulu faire des études, puis travailler comme salariée avant de m'installer. Cette période a été riche d'enseignements et m'a confirmée dans mon désir d'installation.

Samuel : C'est un peu la même chose pour moi. Mes parents sont agriculteurs et j'ai toujours baigné dedans. Pourtant, mes parents ne m'ont jamais imposé la reprise de leur exploitation. L'envie est venue naturellement, même si, comme Marie-Blandine, j'ai d'abord voulu avoir une expérience professionnelle auparavant. C'est au bout de cinq ans seulement que j'ai pris ma décision, qui tombait au bon moment : mes parents n'étaient plus qu'à cinq ans de la retraite, un temps suffisant pour profiter de leur transmission.

Vos parents vous accompagnent-ils aujourd'hui ?

Samuel : Oui, puisque nous sommes associés tous les trois ! Nous prenons les décisions tous ensemble, même si nous nous sommes un peu répartis les tâches : mon père gère le travail du sol, ma mère s'occupe des questions administratives

avec moi et, de mon côté, je m'implique davantage dans les traitements localisés, un sujet que je connais bien puisque mon mémoire de fin d'étude portait sur les techniques de désherbage permettant de limiter le recours aux herbicides.

Marie-Blandine : Quant à moi, juridiquement, je suis seule depuis mon premier jour d'installation, où mon père a cessé toute activité. Néanmoins, il m'aide et me conseille beaucoup.

Qu'avez-vous changé sur l'exploitation depuis votre arrivée ?

Marie-Blandine : Avant mon installation, les 125 hectares étaient essentiellement consacrés au blé et au tournesol, avec un peu de soja, la seule culture irriguée de l'exploitation. J'ai tout de suite cherché à introduire progressivement de nouvelles cultures et à relancer l'irrigation pour rendre possible la diversification. J'ai donc introduit du chanvre, du colza, du maïs pop corn, du maïs et du colza semences. Mon objectif était double : étoffer la rotation des cultures pour bénéficier d'un meilleur équilibre agronomique et pouvoir accéder à des productions sous contrat pour sécuriser mon revenu.

Samuel : L'exploitation de mes parents était déjà pas mal diversifiée à mon arrivée : blé, orge, colza, tabac, lin textile et pois, mais j'ai voulu apporter une vraie nouveauté. Plutôt que d'accroître la surface de l'exploitation, je voulais développer une culture à forte valeur ajoutée pour m'installer sans pénaliser le revenu de mes parents et trouver une production que



▲ Marie-Blandine Doazan, lauréate de cette édition des Terres de Jim est issue d'une longue lignée d'agriculteurs.

je maîtrise, de la production à la commercialisation, afin de limiter les risques. C'est pourquoi je me suis lancé dans la culture du safran « made in Eure-et-Loir », une épice dont la culture, très exigeante, commence à se développer en France.

Pourquoi avez-vous décidé de participer au concours Graines d'agriculteurs ?

Marie-Blandine : En tant que présidente des JA de Haute-Garonne, j'étais chargée de faire connaître ce concours et d'inciter les jeunes de ma région à y participer, jusqu'au jour où je me suis dit « pourquoi pas moi ? ». Mais j'étais vraiment loin de penser que j'allais gagner !

Samuel : C'est par la presse que j'ai appris l'existence de ce concours. Je suis allé voir sur Internet et j'ai trouvé la démarche intéressante : nous devons saisir toutes les opportunités pour faire connaître notre métier d'agriculteur et montrer que les jeunes sont porteurs de projets innovants.

Qu'est-ce que ce prix va vous apporter ?

Samuel : Les mille euros de dotation vont déjà me

permettre de développer la communication autour de la production de safran, en investissant notamment dans des supports type brochures, flyers, etc. Je compte aussi profiter de la notoriété générée par ce concours. Lorsque j'ai appris que je figurais parmi les finalistes et qu'il fallait maintenant que le grand public vote pour moi, j'ai sollicité les organisations professionnelles de ma région pour me faire connaître : les retours que j'ai eus sur la diversification de mon activité étaient vraiment très positifs et m'ont convaincu que j'allais dans la bonne direction !

Marie-Blandine : C'est vrai que toute la communication autour de ce concours nous est profitable. Les retours positifs sont importants, car ils nous confortent dans nos choix. Parler et faire parler de notre métier est primordial, surtout pour nous, céréaliers, qui ne sommes pas en contact direct avec les consommateurs. Personnellement, je n'ai fait que travailler ces trois dernières années... or j'ai un petit garçon, à qui j'ai promis une sortie à Disneyland : je vais donc commencer par en profiter un peu avec lui ! ●



Les lauréats entourés par le ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll et le Premier Ministre, Manuel Valls.



▲ Samuel De Smet, lauréat de la quatrième édition des Terres de Jim.

SONDAGE QUALITÉ

Les produits céréaliers de la région plébiscités

Pour 92 % des Nord-Pas-de-Calaisiens, les produits céréaliers sont de « *bonne qualité* » : un chiffre qui montre leur fort attachement aux produits issus de la filière céréalière.

Selon un sondage réalisé par l'Institut Viavoice pour **Passion** Céréales, Intercéréales et FranceAgriMer, les habitants du Nord-Pas-de-Calais montrent un attachement particulier aux produits céréaliers de leur pays et de leur région et considèrent qu'ils occupent une place de choix dans leur patrimoine culinaire régional. « *Les résultats de ce sondage montrent que la qualité est ancrée dans notre filière céréalière régionale qui, pour rappel, est la 4e région française productrice de céréales* » explique Francis Hennebert, délégué Passion Céréales en région Nord-Pas-de-Calais.

Goût et qualité des matières premières

Pour plus de neuf Nord-Pas-de-Calaisiens sur dix (92 %), les produits céréaliers sont aujourd'hui de « *bonne qualité* ». Une qualité avant tout incarnée par le goût, pour 32 % d'entre eux, suivie de près (31 %) par la qualité des matières premières utilisées pour leur fabrication (céréales, farines et autres ingrédients). Les méthodes



de culture des céréales, à égalité avec l'élaboration des produits (20 %), puis la marque, le packaging et l'aspect du produit (19 %), contribuent par ailleurs à définir la qualité des produits céréaliers pour un Nord-Pas-de-Calaisien sur cinq.

Des céréales au cœur du patrimoine culinaire régional

Les produits céréaliers apparaissent également emblématiques du capital gastronomique régional : plus de quatre Nord-Pas-de-

— « **Les résultats de ce sondage montrent que la qualité est ancrée dans notre filière céréalière régionale** » explique Francis Hennebert, délégué Passion Céréales en Nord-Pas de Calais.

Calaisiens sur cinq (84 %) affirment que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région et citent la tarte au sucre (42 %), la carbonade (39 %) et le potje vlesh (31 %) comme les produits les plus emblématiques de la production céréalière régionale. À travers le choix d'une consommation céréalière locale, les Nord-Pas-de-Calaisiens déclarent soutenir l'activité économique et les producteurs de leur

région (90 %), s'assurer de la qualité de leurs produits céréaliers (86 %) et agir pour l'environnement : limitation des transports, préservation des terres agricoles, etc. (88 %).

Une qualité finalement plébiscitée partout

Plus généralement, l'étude Viavoice indique que 91 % des Français affirment que les pro-

duits céréaliers sont de « bonne qualité ». Elle enseigne aussi que, pour eux, la qualité est d'abord spontanément définie par le goût (38 %). Arrivent ensuite les méthodes de culture des céréales (27 %), puis la qualité des produits céréaliers utilisés pour leur fabrication (22 %). Plus de huit Français sur dix s'accordent à dire que les produits céréaliers font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région. Ils semblent privilégier la consommation de produits céréaliers régionaux (lorsque cela est possible), ce qu'ils justifient par une recherche de qualité, mais aussi dans une logique de développement des territoires : d'un point de vue économique, la consommation de produits régionaux favorisant l'activité locale et les producteurs de la région pour 85 % d'entre eux ; mais aussi d'un point de vue environnemental, afin de limiter les transports et préserver les terres agricoles dans une logique de développement durable, un argument particulièrement important pour 86 % des Français. ●

Le saviez-vous ?

53 % des exploitations françaises cultivent des céréales, soit plus de 270 000 exploitations.

Graines d'agriculteurs 2014

Découvrez les dix finalistes et votez pour votre candidat(e) préféré(e) sur www.graines-agriculteurs.com ! Vous avez jusqu'au 27 août pour déterminer le jeune agriculteur fraîchement installé en grandes cultures qui, selon vous, mérite de gagner. Pour cela, n'hésitez pas à faire du zèle : vous pouvez voter tous les jours pour lui !

450 000

C'est le nombre d'élèves en formation agricole. De la 4^e au doctorat, l'enseignement agricole forme chaque année plus de 185 000 élèves et étudiants, près de 40 000 apprentis et 230 000 stagiaires via différentes filières : enseignement général, technologique et professionnel d'une part, enseignement supérieur agronomique, vétérinaire et paysager d'autre part.



MARQUES

Les céréales de France affichent leur origine

Depuis mars 2014, la marque « Charte de production agricole française » remplace les appellations « Maïs doux de France » et « Céréales de France ».

Élaboré conjointement par les instituts de recherche ARVALIS - Institut du végétal et IRTAC* avec des organismes agricoles et agro-alimentaires, ce nouveau repère fondé sur des critères scientifiques valide les bonnes pratiques culturales et de stockage de toute la filière céréalière.

Depuis les années 2000, à la demande des agriculteurs, Arvalis - Institut du végétal et l'IRTAC élaborent les Chartes de production des céréales cultivées en France, qu'il s'agisse du blé tendre, du blé dur, des orges brassicoles, du maïs grain/fourrage et du maïs doux. La mise à jour de ces référentiels de bonnes pratiques céréalières - la quatrième en dix ans - s'est faite en avril 2012 sous la bannière « Charte de production agricole française », reconnaissable à son logo dont le graphisme associe un code barre et un champ de céréales. Cette signature désormais commune

aux différents acteurs de la filière, de la production à la transformation, remplace désormais les deux marques « Céréales de France » et « Maïs doux de France ».

**9 000 producteurs
céréaliers et
40 organismes
stockeurs impliqués**

« Le but affiché est de définir un socle commun de bonnes pratiques culturales et de stockage. Cette nouvelle version des Chartes intègre les récents progrès issus de la recherche technique sur les céréales, les nouvelles préconisations de mise en culture, les nouveaux critères de qualité, la biodiversité... », explique André Borderon, responsable de la Communication d'Arvalis - Institut du végétal.

Elle répond ainsi à quatre enjeux prioritaires : la démarche de performance (assurer un niveau de production élevé, pré-



server la régularité de la production, optimiser les coûts de production), la recherche de la qualité du produit, tant sanitaire que technologique, le respect de la biodiversité et de l'environnement (fertilisation, juste dose, qualité de l'air et de l'eau) et la transparence (traçabilité, mise en avant explicite des bonnes pratiques, portage collectif).

La signature « Charte de production agricole française » pourra être utilisée par les produc-

teurs, les coopératives, les négociants et les fabricants industriels. Son logo devrait ainsi se retrouver très prochainement sur des paquets de biscuits. Un signal fort sur l'origine et la qualité, très apprécié des consommateurs qui sont de plus en plus demandeurs d'informations sur l'origine et les conditions de production des produits qu'ils achètent. ●

*IRTAC Institut de Recherches Technologiques Agroalimentaires des Céréales



FILIÈRE MAÏS

Cet épi m'épate !



La filière maïs (AGPM, FNPSMS et Gnis*) s'est lancée dans une campagne de communication visant à faire connaître les usages variés et méconnus de la plante maïs.

Retour sur une production phare de l'agriculture française, véritable pilier de l'alimentation des animaux d'élevage, surtout connue du grand public à travers le maïs doux, mais qui répond également à une multitude de besoins.

Le maïs : 1^{re} céréale produite sur terre

Le maïs est la première céréale produite (40 % de la production mondiale), devant le blé (30 %) et le riz (20 %). Durant les 30 dernières années, la production mondiale de maïs a doublé grâce à l'amélioration des rendements et à l'augmentation des surfaces dédiées à sa culture. Les États-Unis occupent la position de premier producteur mondial et représentent, à eux seuls, 37 % de la production absorbée



à 84 % sur leur territoire. La dénomination de la région du sud des Grands Lacs, autrement appelée « *corn belt* » pour « *ceinture de maïs* », illustre bien la domination du pays dans la production mondiale de maïs. Loin der-

rière, la Chine occupe la position de n° 2 avec 23 % de la production mondiale. La France n'a pourtant pas à rougir de sa contribution de 1,5 % au regard de sa superficie: elle occupe la position de premier producteur de maïs de l'Union

européenne en volume ! Le pays produit même plus de maïs qu'il n'en consomme, ce qui en fait un pays exportateur, notamment auprès de ses voisins européens. Le maïs est ainsi un atout pour l'économie française, car la France ex-

porte chaque année 40 % de sa production, ce qui contribue à l'équilibre de sa balance commerciale et au renforcement de son indépendance alimentaire.

Nous sommes tous maisivores !

À l'état brut ou transformé, l'homme déguste le maïs sous toutes ses coutures. On le mange (maïs doux en salade), on en fait de la semoule (pour de la polenta moelleuse) et de la farine (pour des gâteaux fondants), on le presse pour en obtenir de l'huile (à forte teneur en acide linoléique et en vitamine E), on le boit (le gin est un alcool de maïs pur), on en extrait de l'amidon et du glucose (utilisés dans l'industrie alimentaire pour leurs propriétés liantes, épaississantes, gélifiantes,

édulcorantes, anti-cristallisantes, humectantes, colorantes, acidifiantes...). On retrouve aussi le maïs dans des produits pharmaceutiques, cosmétiques, dans les peintures, les bioplastiques et de nombreux autres produits du quotidien. Comme on peut le découvrir sur les affiches de la campagne, le maïs est ainsi l'un des ingrédients qui rend la peinture plus adhérente tout en l'empêchant de couler, la mousse à raser agréable et simple à étaler, les médicaments faciles à avaler et plus vite efficaces, le dentifrice plus onctueux, homogène et agréable en bouche, etc. ●

* Association Générale des Producteurs de Maïs, Fédération Nationale de la Production de Semences de Maïs et de Sorgho et Groupement National Interprofessionnel des Semences et plants



BIOCARBURANT

Localisez les stations Superéthanol E85 !

La collective du Bioéthanol, en partenariat avec **Passion Céréales**, propose désormais une application mobile pour les utilisateurs du carburant E85.

Disponible sur Android et iOS, cette application, baptisée « Mes stations E85 », permet de lister ou de localiser sur une carte les stations E85 à proximité, en fournissant en plus quelques détails pratiques : adresse, numéro de téléphone, horaires d'ouverture et itinéraire pour s'y rendre. Cette application permet également de localiser les stations E85 le long d'un itinéraire préétabli, pour prévoir les « pauses E85 ».

Plus de fonctionnalités sont accessibles à ceux s'inscrivant à la communauté E85 : mémorisation des stations favorites, ajout d'informations sur une station existante (congé, dates de fermeture pour travaux, rupture de stock, changement d'horaires, etc.), accès aux informations mises en ligne par l'ensemble des utilisateurs, visualisation rapide des nouvelles stations, annonce à la communauté de

l'ouverture ou de la fermeture d'une station distribuant de l'E85, etc.

Carburant essence sans plomb pouvant contenir entre 65 % et 85 % de bioéthanol (le complément étant de l'essence Sans Plomb 95), le Superéthanol E85 est compatible avec les véhicules capables d'adapter automatiquement leur fonctionnement au taux d'éthanol contenu dans le carburant utilisé. Ces véhicules, dits FlexFuel (ou encore flexibles), sont capables de rouler indifféremment au SP95, au SP98, au SP95-E10 ou au Superéthanol E85. À noter, qu'en France, la consommation de Superéthanol E85 a progressé de 8 % entre 2012 et 2013. ●

► L'application permet de localiser au plus près une station service proposant du E85.



IMAGINEZ L'AGRICULTURE DE DEMAIN

Découvrez « La ferme du futur »

L'an passé, les élèves de CM1-CM2 de l'école « Les Boutons d'Or » de Ledringhem ont remporté le concours franco-belge « Imaginez l'agriculture de demain » proposé par l'association « Le Savoir Vert », INAGRO et la Chambre d'Agriculture de Flandre orientale.

Retour sur une aventure hors du commun avec Christelle Vast, directrice de l'école.

Christelle Vast, pourquoi avez-vous choisi de participer à ce concours sur l'agriculture ?

Car il me permettait de mener un projet pluridisciplinaire avec ma classe, permettant de travailler à la fois sur la maîtrise de la langue française, de donner du sens à l'apprentissage du néerlandais qui fait l'objet d'un module de 30 min par semaine dans notre école, de permettre aux enfants de s'interroger sur le développement durable et d'utiliser les nouvelles technologies.

Quel a été votre projet ?

Les enfants ont choisi de présenter à ce concours un livre numérique intitulé « La ferme du futur », dont ils sont les auteurs et illustrateurs. Ce travail a été nourri par une visite à la ferme pédagogique « T

Fazantenhof », située à Houthulst, en Belgique, qui a eu lieu dans le cadre d'un autre projet, « Bonjour Boer », dont le but est de favoriser les échanges transfrontaliers entre la France, la Wallonie et la Flandre occidentale. Sur place, les élèves ont participé à différents ateliers autour des animaux et de leur alimentation et de la cuisine avec les produits de la ferme. Ils ont même eu la chance d'assister à la naissance d'un veau !

Quelle histoire raconte leur livre « La ferme du futur » ?

Pour les enfants, la question du bien-être animal était essentielle. C'est elle qu'ils ont choisi d'aborder dans leur histoire, celle d'un chien et d'un chat errants qui se rencontrent dans la campagne de Ledringhem et passent de ferme en ferme où ils font d'incroyables découvertes : des jacuzzis pour ca-

nards, des robots-gobeurs de mouches pour soulager les vaches, un poulailler où les volailles composent elles-mêmes leur repas en choisissant graines et boissons, une porcherie où les cochons se roulent dans la boue en musique avant de prendre une douche chaude, une bergerie où les moutons passent dans des machines magiques qui colorent leur laine pour tricoter directement des pulls de toutes les couleurs... Ils arrivent finalement à Saint-Sylvestre-Cappel, dans une ferme où tout est informatisé et où ils sont recueillis par Catherine, une fermière au grand cœur.

Concrètement, comment avez-vous créé ce livre numérique ?

À l'aide de Didapages, un logiciel téléchargeable gratuitement. Les élèves ont rédigé tous les textes en français et en néerlandais, ils ont pris des photos dans leur environnement, ont réalisé

des dessins... Nous avons juxtaposé le tout et ajouté des sons. Pour la réalisation de ce livre, les enfants ont dû mobiliser de très nombreuses compétences. C'est certainement cette pluridisciplinarité qui a fait le succès du projet, chaque enfant pouvant s'y retrouver, en fonction de ses centres d'intérêt.

Quelle a été la récompense ?

Les trois classes lauréates (une française et deux belges) se sont retrouvées à la ferme pédagogique de Catherine, à Saint-Sylvestre-Cappel, pour une journée ludique et sportive organisée par Le Savoir vert : les enfants ont visité la ferme et ont participé à des agri-olympiades en binômes franco-phones/néerlandophones. Une journée mémorable, qui nous a permis de rencontrer des agriculteurs formidables, passionnés par leur métier ! ●

Pour découvrir « La ferme du futur » [http://la-ferme-du-futur/pagesperso-orange.fr/](http://la-ferme-du-futur.pagesperso-orange.fr/)

INITIATIVE

Redécouvrez les paysages agricoles avec SNCF et Passion Céréales

Plébiscitée l'an dernier par les voyageurs, l'opération « SNCF vous donne la clé des champs » est renouvelée cette année pendant les vacances de Pâques.

Pour l'occasion, les fenêtres de TGV seront transformées, le temps du voyage, en « écrans du savoir » agricole et rural.

C'est grâce à un carnet d'observation illustré des cultures qui composent les paysages français que les enfants sont invités, avec l'aide de leurs parents ou la complicité d'animateurs, à découvrir la diversité des paysages agricoles visibles depuis la fenêtre des TGV. Renforcé

cette année, le dispositif va permettre de diffuser 70 000 carnets contre 50 000 l'année dernière : dans les « packs familles » distribués gratuitement en gares, à bord des voitures « TGV family » et dans les menus-enfants à bord de l'ensemble des voitures bars TGV.

Le carnet peut aussi être téléchargé gratuitement sur les sites www.SNCF.com, www.tgv.com ou www.passioncereales.fr

Rencontre avec des agriculteurs à bord de TGV

Le 19 avril, les jeunes voyageurs à bord de plusieurs TGV Evènement ont eu la chance de rencontrer des agriculteurs céréaliers passionnés par leur métier. Les animations ont eu lieu en voiture-bar : compréhension des paysages et des cultures qui les composent, reconnaissance à l'aveugle de graines et de produits

finis... De quoi vivre un moment agréable et ludique pendant le voyage. « Cette opération montre l'attachement des Français à la richesse des terroirs et à la diversité des paysages. Une diversité à laquelle contribuent grandement les productions céréalières françaises. En 2013, des moments d'échanges uniques ont eu lieu entre voyageurs et agriculteurs, qui ont souhaité voir l'opération renouvelée en 2014 », explique Jean-François Gleizes, agriculteur et Président de Passion Céréales.

Un séjour au cœur des moissons à gagner

Nouveauté 2014, un grand jeu concours est organisé via les réseaux sociaux : les voyageurs sont invités à partager en temps réel les paysages des régions qu'ils traversent via les réseaux sociaux. À la clé : un séjour inoubliable à la campagne, pour participer en famille aux moissons de l'été avec un agriculteur ; ainsi que de nombreux chèques cadeaux SNCF. ●

Plus d'informations sur www.passioncereales.fr



▲ Le train est un moyen de découvrir les paysages agricoles français.



▲ L'opération permet aux enfants de (re) découvrir l'agriculture.



– Passion Céréales et la SNCF organisent la manifestation pour la seconde fois.

Le saviez-vous ?

■ Le mot « boulanger » est un terme picard. Le « boulenç » désignait celui qui fabriquait des pains ronds: « boul » pour la boule de pain et « enc » pour « celui qui fait ».

PRODUCTION

Combien de personnes nourrissez-vous ?

Si vous avez toujours voulu savoir combien de personnes votre exploitation céréalière permet de nourrir, PerfAlim est un outil qui va vous séduire !



▲ PerfAlim permet de calculer le nombre de personnes nourries par une exploitation agricole. Pour cela, le logiciel prend en compte la surface de l'exploitation, le nombre d'emplois, le type de cultures, les rendements et les quantités vendues.

Développé par le Cereopa (Centre d'Etude et de Recherche sur l'Economie et l'Organisation des Productions Animales), en partenariat avec Passion Céréales et BASF, PerfAlim permet aux acteurs du monde agricole de connaître le nombre de personnes potentiellement nourries par une ferme ou un territoire.

La procédure est simple: rendez-vous sur le site PerfAlim.com, renseignez un certain nombre d'informations telles que surface agricole, nombre d'emplois, types de culture, rendements, quantités vendues... et le résultat s'affiche à l'écran!

Sur la base d'un calcul simple, PerfAlim a pour ambition de rappeler la fonction première de l'agriculture: nourrir les hommes. Car une fois le calcul réalisé, le résultat obtenu permet d'engager le dialogue avec le grand public, basé sur le concret et l'expérience personnelle.

C'est ainsi que Ghislain Mascaux, agriculteur à Bugnicourt, dans le Nord Pas-de-Calais, a trouvé une entrée en matière originale et concrète pour établir le dialogue avec les visiteurs du Salon International de l'Agriculture où il était présent. « Avant de me rendre au salon, j'ai réalisé de chez

moi le calcul, pour savoir combien ma ferme, dédiée aux grandes cultures et diversifiée en fruits et légumes, peut potentiellement nourrir de personnes. Résultat: 3 850 personnes! », explique Ghislain Mascaux. « J'ai trouvé le chiffre très intéressant. Il m'a permis de rappeler aux visiteurs du salon la fonction première de mon métier: nourrir la population! ».

Le site permet notamment aux acteurs des filières agricoles de télécharger des supports de communication personnalisés mettant en avant les résultats de performance nourricière de leur ferme ou territoire. ●

RÉSEAUX SOCIAUX

Bienvenue dans l'environnement 2.0

Selon une enquête récente, 81% des agriculteurs utilisent Internet au quotidien et 42% d'entre eux fréquentent les réseaux sociaux.

Parmi les dernières évolutions web ayant le vent en poupe, les réseaux sociaux occupent une bonne place. 68 % des Français y sont présents. Facebook, dont le positionnement est plutôt familial, décompte 30 millions d'abonnés en France, soit près de la moitié de la population du pays ! Twitter, plutôt réservé au monde professionnel, compte moins d'abonnés (2,3 millions de Français), mais son développement est fulgurant. Ces media, dits « sociaux », induisent de nouveaux usages et de nouvelles possibilités d'échanges, non seulement entre particuliers, mais aussi dans l'univers professionnel.

Comme on a pu le voir au dernier Salon de l'Agriculture, l'ageekulteur (agriculteur geek), féru de nouvelles technologies, n'est plus un cas isolé. Selon une enquête récente*, 81 % des agriculteurs utilisent Internet quotidiennement pour leur métier et 42 % d'entre eux fréquentent les réseaux sociaux (Facebook, Copains d'avant et Twitter en tête).

Si l'agriculteur s'est emparé des nouvelles technologies pour mieux s'informer et améliorer ses pratiques, il s'en sert aussi pour partager conseils et idées. Les



▲ L'agriculteur se sert des nouvelles technologies pour s'informer et améliorer ses pratiques mais aussi pour partager conseils et idées.

réseaux sociaux lui ouvrent de nombreuses perspectives, car il a désormais accès aux experts du monde entier ! Les réseaux sociaux sont donc un support pour son activité agricole, mais aussi un lieu où il peut partager des attentes, en donnant sa vision de ce que doit être l'agriculture d'aujourd'hui et en y trouvant des soutiens auprès de confrères. Ce sont enfin une opportunité de mettre en scène, la réalité de son métier d'agriculteur avec, en trame de fond, un enjeu réel : créer du lien avec la société.

Pour Passion céréales, le digital est avant tout un formidable vecteur d'information. « Notre structure produit beaucoup de contenus :

brochures explicatives sur le métier d'agriculteur et les produits céréaliers, contributions d'experts apportant des éclairages nouveaux sur des problématiques économiques ou environnementales, colloques en région sur l'agriculture, la croissance et l'emploi. Le digital nous est apparu comme un excellent vecteur pour amplifier la diffusion de ces contenus », explique Olivia Ruch, directrice de la collective.

Dès lors, Passion Céréales a développé une stratégie de communication digitale qui inclut l'animation des communautés web. Pour cela, elle a ouvert des espaces sur différents médias sociaux pour diffuser de l'information et l'échanger avec ses

relais d'opinion historiques (enseignants, pouvoirs publics, presse, agriculteurs...). « Sur Twitter, nous parlons des métiers, des contributions de la filière à l'emploi, la croissance, l'environnement et de l'imaginaire que nous partageons tous autour des produits céréaliers », explique Emilie Sauret, responsable de la communication digitale de Passion Céréales. « Lors des rencontres-débat en région ou pendant le Salon International de l'Agriculture par exemple, nous invitons les participants à live-tweet l'événement ». La collective est également présente sur Dailymotion, via des interviews d'experts extérieurs au monde agricole, des portraits d'agriculteurs, des animations pédagogiques... Enfin, une page Facebook vient en relais du site L'Ecole des céréales destiné aux enseignants. Et pour aider les agriculteurs céréaliers à appréhender ces nouveaux media, Passion Céréales leur propose des formations à la communication 2.0, qui incluent la maîtrise de quelques outils clés, comme Twitter ou Instagram. ●

* Enquête Agrisurfeur 2012 réalisée par BVA avec Isagri

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2014

Une ferme high tech en réalité augmentée

Si l'Odyssée Végétale au Salon de l'Agriculture a des airs de retour vers le futur, c'est normal ! Un dispositif de réalité augmentée y a été déployé pour plonger les visiteurs au cœur d'une exploitation agricole, dont ils deviennent les acteurs...

Sur l'espace dédié aux céréales, Passion Céréales invite les visiteurs à monter dans la cabine d'une moissonneuse-batteuse, en présence d'un agriculteur céréalier, pour tout savoir sur la moisson. Dotée des dernières technologies en matière d'optimisation de la qualité de la récolte, d'autoguidage et de cartographie de rendement, cette machine de 13 tonnes et de 4 m de hauteur fait grande impression !

L'une des attractions de cet espace est sans doute l'imprimante 3D, installée dans l'atelier de la ferme de l'Odyssée Végétale, qui imprime en direct, sous les yeux des visiteurs, de petits tracteurs.

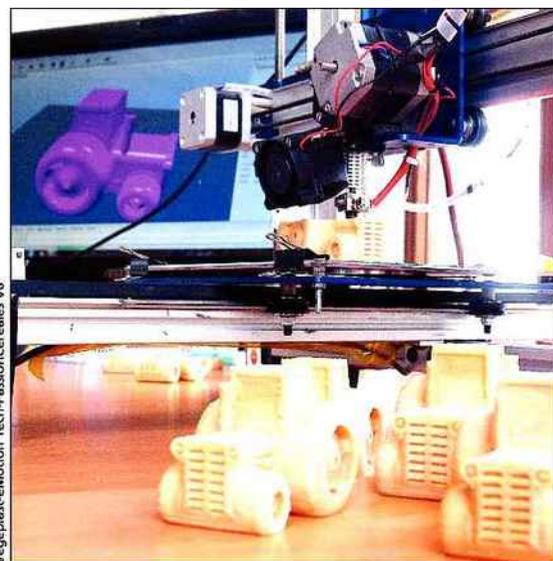
Une technologie d'avenir...

L'impression tridimensionnelle – ou impression 3D – est une technique de fabrication développée pour le prototypage rapide et la fabrication d'objets à partir d'une modélisation 3D créée sur ordinateur. Déjà utilisées par le monde industriel, les imprimantes 3D sont désormais accessibles pour les architectes, les designers ou les artisans... Elles permettent notamment aux TPE et aux PME de produire des pièces en petite série, des maquettes réalistes, des présentations concrètes de produits en développement, etc. A terme, les imprimantes 3D devraient



Serge Charonmat

▲ Passion Céréales SIA 2014.



Vegeplast-eMotion Tech-PassionCereales V6

▲ Tracteur imprimante 3D.



Vegeplast-eMotion Tech-PassionCereales V4

▲ Tracteur imprimante 3D.

être plébiscitées par les particuliers.

...soucieuse de l'environnement

C'est pour limiter l'impact de ses activités sur l'environnement, qu'eMotion Tech, start-up qui fabrique des imprimantes 3D, développe un partenariat avec la société Végéplast, spécialisée dans la production de bioplastiques. Son but : faire fonctionner ses imprimantes 3D, non plus avec des plastiques issus de la pétrochimie, mais avec des plastiques d'origine végétale, donc renouvelables. Les « bioplastiques » sont en effet des plastiques fabriqués à partir de ressource végétale (blé, maïs, pomme de terre...) et biodégra-

dables. Mobilisant des ressources renouvelables, ils constituent une réponse durable à l'épuisement des ressources fossiles et une alternative aux produits issus de la pétrochimie. Biodégradables et compostables, ils participent à une meilleure valorisation des déchets.

Pour réaliser une impression tridimensionnelle, plusieurs technologies existent. Celle présentée sur le stand PassionCéréales par eMotion Tech et Végéplast est le modelage par dépôt d'une matière en fusion et, en l'occurrence, d'une matière bioplastique en fusion. Concrètement, un fil en bioplastique, entraîné par une tête d'impression chauffante, est déposé couche par couche pour obtenir une

forme de tracteur... Une technologie bluffante, qui était à découvrir en avant-première sur le SIA ! ●

En chiffres

■ 1300

C'est le nombre total de m² qu'occupe la ferme de l'Odyssee Vegetale dans le Hall 2

■ Le saviez-vous?

La moissonne-batteuse présente sur l'espace dédié aux céréales de la ferme de l'Odyssee Vegetale recolle environ 4 ha de céréales à l'heure soit 100 000 baguettes de pain, 30 800 paquets de pâtes, 550 000 verres de bière ou 3,6 millions de petits beurres!!

eMotion Tech / Végéplast : un exemple de partenariat local concluant

■ Start-up créée en mai 2012, eMotion Tech s'est très vite rapprochée de Vegeplast, spécialisée dans la production de bioplastiques. « Nous souhaitons des l'origine nous orienter vers des ressources respectueuses de l'environnement pour nos consommables et faire jouer les synergies locales », explique Guilhem Peres, co-fondateur de la société eMotion Tech Ensemble, ils ont conjugué leurs efforts en R&D pour mettre au point une imprimante 3D qui fonctionne à partir de bioplastiques 100 % biosources et 100 % biodégradables livrés par Vegeplast sous forme de filaments destinés à entrer en fusion. « Les caractéristiques des plastiques biodégradables produits par Vegeplast étant très proches de nos besoins, l'ajustement a principalement porté sur les températures. Et notre business model fonctionnant sur de l'open source et sans dépôt de

brevet, nous avons pu rapidement adapter le modèle d'imprimante déjà existant », poursuit Guilhem Peres.

Expert depuis plus de 15 ans dans la

conception et la fabrication de pièces et emballages à partir de céréales (capsules pour machines à café, liens biodégradables pour parachutes, etc.), Vegeplast maîtrise l'ensemble du processus, de la sélection des matières végétales à la fabrication des plastiques biodégradables et biosources. « Notre défi consiste à valoriser les ressources renouvelables en conjuguant réalités industrielles et développement durable », explique Vincent Pluquet, son président.

Un développement durable qui passe par l'optimisation des synergies agro-industrielles locales. Vegeplast (basée près de Tarbes) a su tirer parti de la proximité de la matière première végétale, très présente en Midi-Pyrénées (700 000 hectares de céréales, deuxième surface nationale pour la production de maïs) pour concevoir, à partir de céréales, des produits plastiques biosources et biodégradables. Puis, grâce à sa collaboration en R&D avec eMotion Tech, elle-même basée à Toulouse, des consommables biosources pour imprimantes 3D ont pu être mis au point. Une alternative locale et renouvelable aux plastiques traditionnels pétrochimiques, souvent importés d'Asie.



▲ Vincent Pluquet.



▲ Guilhem Peres.

PASSION CÉRÉALES

Cap sur l'avenir

Créée en 2005, Passion Céréales, collective d'information de la filière céréalière, vient de changer de directrice. Olivia Ruch succède à Élisabeth Fabre.

Olivia Ruch, 38 ans, succède à Elisabeth Fabre. L'occasion de faire le point sur le chemin parcouru par la structure depuis 9 ans, les enjeux auxquels elle a été confrontée et ceux qui l'attendent dans les années à venir.

Depuis 2005, Passion Céréales a publié une multitude de documents et mis en place de très nombreuses actions à destination du grand public. Est-ce toujours votre cible prioritaire ?

Oui, même si nous nous appuyons sur des relais professionnels pour diffuser nos informations : les journalistes, les enseignants, les collectivités et, bien sûr, les agriculteurs, coopérateurs, meuniers, amidonniers, fabricants d'aliments, malteurs, boulangers, brasseurs...

Jusqu'à-là, vous décliniez vos actions en trois grands axes : « métier », « alimentaire » et « non-alimentaire ». Sont-ils toujours d'actualité ?



Serge Charonnat

▲ Olivia Ruch, nouvelle directrice.

Désormais, deux grandes thématiques vont animer Passion Céréales : « les Céréales et l'Alimentation » et « les métiers et les territoires ». Concernant l'alimentation, nos actions visent à valoriser la dimension culturelle des céréales et des produits céréaliers. Nous avons tous en mémoire des souvenirs liés à la fabrication ou à la consommation de pains, de gâteaux ou de pâtes, lors de fêtes de famille ou entre amis. Ces scènes sont souvent

illustrées par des œuvres picturales, cinématographiques, littéraires. C'est cet imaginaire collectif que nous souhaitons faire vivre et revivre. Nous travaillons avec les Universités de Tours et Dijon afin de décrire précisément cet imaginaire et de fixer son vocabulaire.

La thématique « métiers et territoires » va-t-elle poursuivre les actions initiées en région ces deux dernières années avec les structures « Passion Céréales en régions » ?

Oui, une grande partie de notre mission consiste à faire connaître toutes les contributions économiques, sociales et environnementales de la filière céréalière à l'échelle des territoires. Les céréales font tellement partie de notre quotidien, qu'on en oublie parfois leur place ! Près d'un demi-million de personnes travaillent dans la filière en France et beaucoup en Nord-Pas-de-Calais. Notre mission est de le rappeler.

Allez-vous faire une place aux médias sociaux dans votre communication ?

Bien sûr ! Les médias sociaux ont pris une place considérable dans les modes de communication. Nous ne pouvons pas les négliger. Nous avons choisi de les investir pour diffuser plus largement encore nos informations et aller à la rencontre des consommateurs. Nous avons une page Facebook et un compte twitter, animés en temps réel par une spécialiste des réseaux sociaux.

Le prochain Salon de l'Agriculture approche. Qu'avez-vous prévu de faire découvrir aux visiteurs ?

Comme l'an passé, nous serons présents sur la ferme de l'Odyssée Végétale, où nous inviterons les visiteurs à monter à bord d'une moissonneuse batteuse et à parler avec les céréaliers de notre réseau. Grande nouveauté cette année : une imprimante 3D fabriquera des objets en plastique d'origine végétale. ●

CÉRÉALES

Et si la croissance en région se nourrissait de céréales ?

Le 2 décembre, l'École Supérieure de Journalisme de Lille a accueilli une rencontre sur le thème « Et si la croissance en Nord-Pas-de-Calais se nourrissait de céréales ? ».

Organisée dans le cadre d'une démarche d'information initiée par la filière céréalière française dans le but de mieux faire connaître du grand public et des acteurs régionaux les caractéristiques d'un secteur qui contribue à façonner l'identité géographique, sociale, économique et écologique des territoires, cette rencontre réunissait chefs d'entreprises, économistes et experts locaux : Guillaume Fichet (Directeur de l'usine Roquette de Lestrem), Dominique Reynié (Directeur Général de la Fondation pour l'innovation politique), Jean-Louis Robillard (Vice-Président de la région Nord-Pas-de-Calais délégué à l'Alimentation, à la Régionalisation de l'Agriculture et à la Ruralité) et Philippe Vasseur (Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de région Nord de France), sans oublier Francis Hennebert, agriculteur et Délégué [Passion Céréales](#) en Nord-Pas-de-Calais.

Un rôle méconnu

Le rôle de la filière céréalière au cœur de la région Nord-Pas-de-Calais est encore relativement méconnu. S'il est vrai que la région occupe seulement 2,2 % de la superficie totale de l'Hexagone, elle représente néanmoins 7,7 % de la superficie nationale de blé tendre avec les meilleurs rendements au plan national depuis 5 ans (3 millions de tonnes de céréales produites). La moitié des 820 000 hectares de terres agricoles de la région est consacrée aux céréales, cultivées par 13 500 exploitations pratiquant une agriculture diversifiée sur des surfaces de 62 ha en moyenne. La filière céréalière représente à elle seule 22 000 emplois. Avec 85 000 emplois, les filières agricole et agroalimentaire sont désormais le premier employeur de la région.

Les meilleurs rendements nationaux pour le blé

La région Nord-Pas-de-Calais est effectivement

devenue une grande région agricole et agro-alimentaire. Elle possède d'excellents acteurs dans la valorisation industrielle et compte des leaders nationaux comme Bonduelle (légumes transformés), Lesaffre (levures) ou encore Roquette (amidon et polyols). C'est également la 1^{ère} région nationale pour les produits amylicés et la 2^e dans la malterie (1/3 du malt français).

Une collecte dynamique

Forte de sa position centrale au cœur du triangle nord-européen, la région Nord-Pas-de-Calais est une plateforme d'échanges dynamique pour le négoce des céréales, à vocation régionale et internationale. Les grains collectés sur le territoire – ou venus d'autres régions comme la Champagne – y bénéficient d'une forte capacité de stockage (3,2 millions de tonnes), ainsi que d'un réseau d'infrastructures dense et diversifié qui favorise les exportations. Un atout pour l'avenir, notamment dans le rôle de taille que la France ne devra pas manquer de jouer dans l'approvisionnement de l'Afrique, où la croissance démographique sera l'une des plus fortes dans les années à venir.

Innovation et créativité autour des céréales

Mais pour cela, le pays doit rester compétitif, ce



▲ De gauche à droite : Jean-Louis Robillard, Francis Hennebert, Philippe Vasseur, Dominique Reynié, Guillaume Fichet.

qui nécessite, en outre, innovation et investissements soutenus en R&D. Des mots que la société Roquette connaît bien ! Groupe familial présent depuis 1933 dans la région Nord-Pas-de-Calais, c'est aujourd'hui un groupe mondial en constante expansion, fort de 7 800 collaborateurs et 40 implantations en France et à l'international. Le cœur de son métier est la transformation de matières premières végétales (maïs, blé, pommes de terre...). Plus de 600 familles de produits sont extraites à partir des céréales et de l'amidon. Tout l'enjeu de Roquette est d'apporter de la valeur ajoutée et de la créativité à ces matières premières renouvelables. Les 350 chercheurs de ses laboratoires s'y emploient quotidiennement.

Après le charbon et les ressources fossiles, le Nord-Pas-de-Calais doit donc pouvoir reconstruire sa prospérité sur un nouveau modèle économique

durable et prendre sa part dans la 3^e révolution industrielle déjà engagée, fondée sur les énergies renouvelables, l'économie circulaire, la technologie...

Repenser le système et l'espace alimentaire

La compétitivité devra se faire sur l'innovation, la qualité, la proximité des circuits alimentaires et non alimentaires ainsi que sur des filières horizontales et non plus verticales. La filière céréalière est concernée au premier chef par cette nouvelle donne. Il faudra préserver le modèle polyculture-élevage, imaginer de nouveaux modes de production – plus économes en énergie et en intrants – reconsidérer la viabilité d'une filière très sensible à la volatilité des prix. Par ailleurs, l'avenir de la filière céréalière ne peut se penser sans une approche intégrée du développement des territoires.

Selon les démographes, la population mondiale atteindra environ 9,5 milliards d'individus d'ici à 2050 pour décroître ensuite. Il faudra nourrir cette population croissante, ce qui constitue une formidable promesse pour la France d'accroître sa puissance et sa prospérité, de renforcer sa capacité d'innovation. C'est également une très belle cause à défendre que de nourrir de mieux en mieux et à des prix raisonnables ces nouvelles populations. C'est tout l'enjeu à relever pour la filière céréalière française d'aujourd'hui et de demain. ●

Des infrastructures régionales au service de l'export

■ La plateforme céréalière du port de Dunkerque, grâce à ses capacités de stockage et de chargement uniques en France, assure les performances de la région à l'international. L'agrandissement des silos portuaires, l'aménagement des quais et, demain, la réalisation du canal Seine-Nord Europe (106 km de canal à grand gabarit entre le Bassin parisien et la région Nord-Pas-de-Calais) ne pourront que favoriser l'accroissement des volumes de céréales transitant par la région. Aujourd'hui déjà, plus de 50 % de l'approvisionnement des organismes collecteurs s'effectue par voie fluviale. Cette année, les premiers bateaux pour la Chine ont été chargés à Dunkerque : 60 000 tonnes de blé, représentant 1 700 hectares de céréales.

Un nouveau site internet !

Passion Céréales présente son nouveau centre de ressources en ligne.

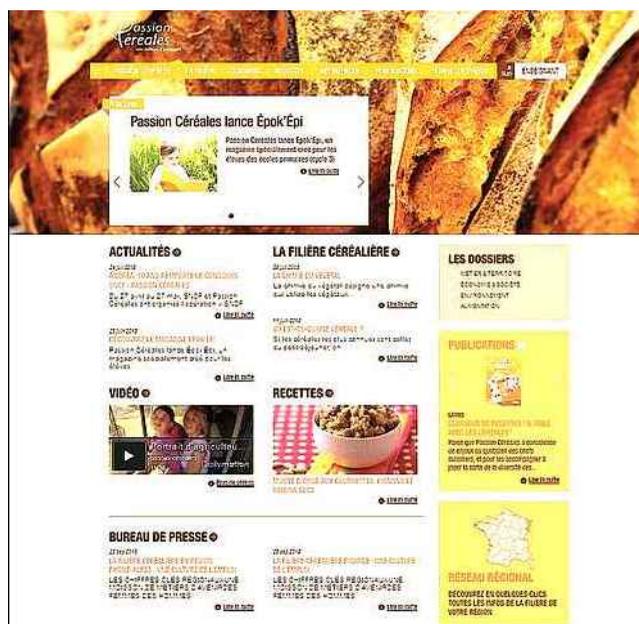
Tout nouveau, tout beau, plus clair et plus moderne, le nouveau site Internet de Passion Céréales est en ligne ! Doté d'espaces personnalisés, il propose un contenu plus riche et de nouvelles fonctionnalités qui en rendent la navigation plus fluide.

Un contenu enrichi

La page d'accueil du site met en avant les informations de la filière, des dossiers thématiques, les nouvelles recettes et vidéos sur la filière céréalière française, ainsi que les dernières actualités de Passion Céréales. Des espaces personnalisés proposent aux agriculteurs, enseignants et enfants des informations correspondant à leurs centres d'intérêts et à leurs besoins.

Un espace pour les agriculteurs

L'espace dédié aux agriculteurs propose trois rubriques « communiquer »,



« s'équiper », « se former », dans lesquelles les agriculteurs peuvent trouver tout le matériel que Passion Céréales met à leur disposition pour communiquer sur leur métier, accueillir du public sur leur exploitation, intervenir en classe, etc. Une « boîte à idées » leur permet de partager leurs expériences et de suggérer des idées pour développer

de nouveaux outils ou de nouveaux projets.

Un site dédié aux enseignants

En un seul clic, les enseignants de maternelle, de primaire, de collège et de lycée accèdent désormais directement aux contenus et matériels pédagogiques adaptés à leurs classes. Ces

derniers y sont consultables en ligne et téléchargeables. Chaque enseignant peut également créer un espace personnel pour y classer ses outils pédagogiques favoris et passer commande de matériel : posters, brochures, mais également kits pédagogiques complets avec supports vidéo, sur des thématiques aussi variées que l'alimentation, la culture des céréales, le métier d'agriculteur, l'économie, l'environnement, la Politique Agricole Commune ou la chimie du végétal.

Quant aux enfants, ils trouveront en un clic tous les jeux interactifs, recettes et vidéos mis à leur disposition.

Des ressources intégralement téléchargeables

Côté publications, tous les documents proposés sont feuilletables en ligne et téléchargeables. Il est toujours possible de les commander pour en recevoir une version papier. ●

PASSION CÉRÉALES

L'amarante se mange, soigne, hydrate la peau

Quinoa, épeautre, sarrasin, amarante... zoom sur dix céréales redevenues « tendance » !
Ce mois-ci : l'amarante.

De la famille des Amaranthacées, l'amarante n'est pas à proprement parler une céréale, mais elle était utilisée comme telle par le peuple Aztèque. Lors des cérémonies religieuses, les Aztèques fabriquaient des représentations de leurs idoles en pâte d'amarante. La plante était aussi réputée pour accroître la force et l'endurance des guerriers. L'arrivée des Espagnols mit un terme à la culture de cette plante.



▲ Inflorescence d'amarante.

Ils jugèrent que l'amarante avait une trop grande importance et décidèrent d'en interdire la culture. L'amarante entra alors dans l'oubli jusque dans les années 1970, où le nom de « golden grain of the god » commença à susciter la curiosité.

Culture

L'amarante est semée entre mars et avril. Lorsqu'elle atteint sa maturité, soit cinq mois après le semis, elle mesure entre un et deux mètres. L'amarante porte des inflorescences de couleur rouge pourpre ou vert pâle, presque blanche. Ses longues inflorescences pourpres et retombantes font penser à des queues d'animaux, d'où son nom de queue-de-renard. Il existe une soixantaine d'espèces d'amarante différentes.

Plante solide, elle s'adapte bien à la plupart des climats et des sols. Elle peut être cultivée dans des régions sèches, des zones



▲ Amarante, queue de renard.

de mousson et des hautes terres tropicales. Grâce à ses longues racines, l'amarante est cultivable sur des sols infertiles.

L'amarante est très riche en vitamine C et en minéraux tels que le calcium, le fer et le phosphore. La farine d'amarante rend les pâtisseries plus humides et plus sucrées. Elle entre dans la préparation de biscuits, de crêpes ou de gaufres. Dépourvue de

gluten, l'amarante est combinée à la farine de blé pour confectionner des pains et des gâteaux levés.

L'amarante posséderait aussi de nombreuses propriétés phytothérapeutiques. En usage interne, l'amarante serait utilisée pour des cures dépuratives et pour favoriser l'élimination rénale. En usage externe, l'amarante servirait à calmer les irritations et les démangeaisons. Elle est aussi utilisée dans certaines crèmes hydratantes. Par ailleurs, ses longues panicules de couleur vive font d'elle une plante ornementale, très appréciée des jardiniers. ●

Le saviez-vous ?

■ En raison des tons pourpres de ses inflorescences, le terme « amarante » désigne aussi une couleur.

PASSION CÉRÉALES

Le sarrasin, de la Sibérie à chez nous

Quinoa, épeautre, sarrasin, amarante... zoom sur dix céréales redevenues « *tendance* » !

Origine

Le sarrasin ou blé noir serait originaire de la Sibérie et de la Mandchourie. En Chine, il poussait à l'état sauvage le long du fleuve Amour. À partir du XIV^e siècle, la culture du sarrasin se développe en Allemagne, puis dans le reste de l'Europe. Il devient un aliment de base pour de nombreux peuples d'Europe centrale. Plus de la moitié de la production de sarrasin est consommée à proximité du lieu de production, une consommation locale qui distingue le sarrasin des autres céréales.

Adapté au climat tempéré et aux sols peu fertiles, le sarrasin n'est cultivé en France qu'en Bretagne et en Auvergne. La production n'y représente que quelques milliers d'hectares.

Bien que le sarrasin entre dans la composition de nombreux plats traditionnels, comme les crêpes ou le couscous, sa culture est aujourd'hui devenue secon-

daire. Malgré son appellation courante de blé noir, le sarrasin n'est pas une graminée, mais il s'apparente aux céréales pour ses qualités alimentaires, car il permet de produire une farine légèrement piquetée de noir.

Culture

Peu résistant aux gelées printanières, le sarrasin est planté tardivement, de la fin avril à la fin juin. C'est une plante buissonnante de la famille de la renouée, qui mesure à maturité entre 30 et 70 centimètres. Il donne des fleurs en grappes ser-



▲ Graines de sarrasin.



▲ Les fleurs de sarrasin permettent de produire un miel de qualité.

rées. Chacune d'entre elles contient un akène, fruit sec dont l'unique graine est de forme triangulaire. Trois mois suffisent à la plante pour parvenir à la fin de son cycle. La récolte se déroule généralement pendant la seconde moitié du mois d'août.

Débouchés

Le sarrasin est une très bonne source naturelle de protéines, avec une importante teneur en calcium. Les fameuses galettes bretonnes sont réalisées à partir

de farine de sarrasin. Cette farine est aussi utilisée, au Japon, pour la fabrication de pâtes. Elle entre aussi dans la composition de nombreux plats traditionnels comme le couscous.

Le sarrasin permet aussi de fabriquer un miel savoureux. Ses fleurs blanches ou roses donnent au miel une belle couleur rouge et un parfum prononcé.

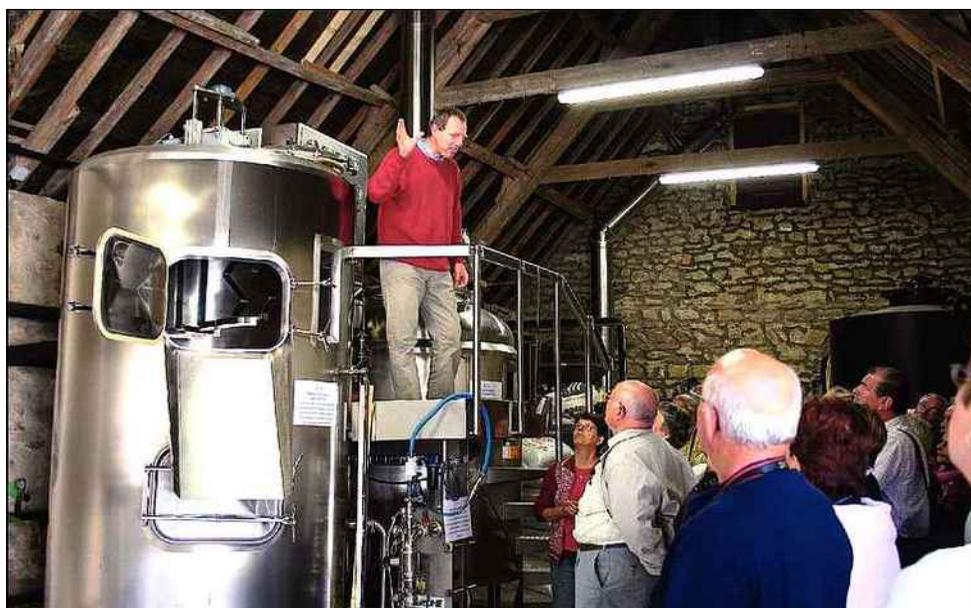
Une partie de la production de sarrasin est enfin destinée à l'alimentation animale. Le sarrasin est notamment utilisé pour certains élevages spécialisés. ●

À la découverte de la bière, « boisson millénaire »

Du 21 au 23 juin s'est tenue la troisième édition de La Moisson des Brasseurs, qui ouvre au grand public les portes des différents sites de production de la bière.

FILIERE BRASSICOLE

La France compte plus de 530 entreprises productrices de bières, qui élaborent plusieurs milliers de marques de bières. Autant de témoins d'une tradition et d'un savoir-faire bien ancrés dans nos territoires et pourtant peu connus du grand public. Car si la bière est une boisson familière de tous, peu nombreux sont ceux qui connaissent les ingrédients qui la composent (eau/orge malté/houblon/levure), les étapes de fabrication qui transforment l'orge en or liquide et les règles de sa dégustation. La Moisson des Brasseurs, c'est également l'opportunité de rencontrer des hommes et des femmes passionnés par leur métier, qui ont à cœur de faire partager leur savoir-faire, entre tradition et innovation.



▲ La Brasserie des 2 caps propose depuis son ouverture en 2003 des visites guidées aux particuliers et aux groupes.

Parmi eux, Christophe Noyon, à la tête de La Brasserie des 2 caps. Située sur la Côte d'Opale, cette

brasserie propose depuis son ouverture en 2003 des visites guidées aux particuliers et aux groupes. « Notre entreprise s'inscrit dans le mouvement des nouvelles petites brasseries qui proposent des bières artisanales, variées et savoureuses » explique Christophe Noyon. « Valoriser, expliquer et ancrer localement la bière nous a toujours semblé être un fondement de notre métier ». C'est pourquoi Christophe Noyon a immédiatement adhéré à la démarche initiée par les Brasseurs de France autour de La Moisson des

Brasseurs. « Cet événement offre non seulement une belle opportunité de visite aux beaux jours à la population locale, mais leur insufflé également des idées de visites touristiques pour l'été, voire pour le reste de l'année ».

Car si certaines brasseries n'ouvrent leurs portes qu'à l'occasion de La Moisson des Brasseurs, d'autres, comme la Brasserie des 2 caps, sont ouvertes à la visite tout au long de l'année. Christophe Noyon passe ainsi chaque semaine beaucoup de temps avec ses visiteurs qui, pour certains,



▲ La Moisson des Brasseurs est l'occasion de découvrir quelques-unes des 530 brasseries de France.

viennent de loin : Belgique, Pays-Bas, Allemagne, Angleterre, etc. Il estime que pas loin de 10 000 visiteurs par an viennent depuis 10 ans visiter sa Brasserie et déguster sur

place sa gamme de bières blondes, blanches, brunes et ambrées, incluant la « Belle Dalle », un cru millésimé, brassé exclusivement à partir des orges de la ferme. ●

Installez des enseignes pédagogiques dans vos champs de céréales !

Vos champs de céréales sont situés au bord de chemins pédestres ? Vous souhaitez encourager les promeneurs à découvrir vos cultures et leurs découchés ? **Passion Céréales** vous offre sur demande* des petites enseignes simples et colorées, à implanter en bordure de champs, pour indiquer au grand public la culture qui pousse dans votre champ, du semis jusqu'à la récolte !

Faites-en la demande au 01 44 31 10 78.

Cultures disponibles : blé tendre, blé dur, orge, maïs, riz.

*Dans la limite des stocks disponibles.

140 000

C'est le nombre de verres de 25 centilitres de bière, soit 35 000 litres de bière, que permet de produire un hectare d'orge de brasserie.

Page réalisée en partenariat
avec **Passion Céréales**)



« La Moisson des Brasseurs » offre une belle opportunité de visite aux beaux jours à la population locale, mais leur insufflé également des idées de visites touristiques pour l'été, voire pour le reste de l'année ».

La filière brassicole en chiffres

- 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- 65 400 emplois indirects
- 52 000 producteurs d'orge et 7 000 salariés agricoles cultivent les 1,6 million d'hectares d'orge qui placent la France au 2^e rang des exportateurs d'orge brassicole dans le monde
- La France est le 1^{er} exportateur mondial de malt
- 400 000 hectolitres de bière artisanale sont produits chaque année (source : Dutin)
- Un Français boit en moyenne 30 litres de bière par an, soit trois fois moins qu'un Allemand ou un Irlandais

Découverte

Zoom sur dix céréales redevenues « tendance » ! Ce mois-ci : le panis

■ Origine

La Chine centrale serait le berceau du panis. Avant l'arrivée du maïs, le panis était très cultivé en France. Il était alors consommé en bouillies ou en gâteaux. Aujourd'hui, en France, le panis ne subsiste plus que comme « millet des oiseaux ». Le panis est aussi appelé « petit mil » ou « Setaire d'Italie », de son nom scientifique « *Setaria italica* ».

■ Culture

Sensible aux températures froides, le panis doit être semé entre la fin avril et la fin juillet. Une fois parvenue à maturité, cette plante aux tiges droites et robustes, mesure entre 60 et 150 centimètres de haut. Sa panicule



Georgio Venturini

serrée et penchée mesure entre 20 et 30 cm de long et ressemble à un gros épi.

Qu'il soit à l'état sauvage ou non, le panis est présent dans le monde entier. Mais c'est en Asie du sud-est, et plus particulièrement en Chine, que sa culture est une réalité économique. En France, il pousse surtout en Aquitaine, en Val de Loire et en Alsace.

■ Débouchés

En Afrique, il est consommé sous forme de bouillies ou de pains. Les graines de panis sont très appréciées des oiseaux de volière. Quant aux longues tiges, elles fournissent un excellent fourrage.

CONSUMMATION

Le pain en campagne

Consommé par près de 98 % des Français, le pain est un pilier de l'alimentation « à la française », mais ses qualités spécifiques restent encore trop souvent méconnues.

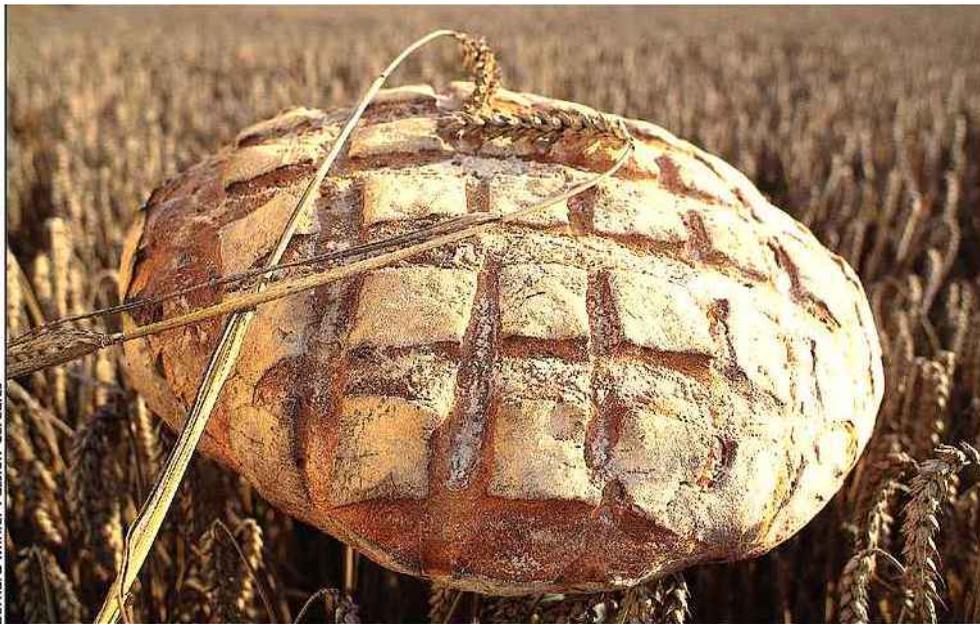
Conscients que cet aliment, allié de l'équilibre alimentaire, doit s'inscrire dans l'avenir, les acteurs de la filière farine/pain se sont engagés à améliorer les connaissances sur le pain ainsi qu'à promouvoir sa consommation. De cette réflexion est né, en 2006, l'Observatoire du pain, à l'origine de la dernière campagne d'affichage « Coucou, tu as pris le pain? », visant à restituer un réflexe d'achat de pain quotidien qui tend à disparaître.

Car si les Français aiment le pain (97,6 % des Français en mangent), certains sont devenus des consommateurs occasionnels et en consomment de façon irrégulière. Rythmes de vie, perte des repères alimentaires ou idées reçues nous éloignent parfois de sa consommation. « *Parce que l'on consomme moins de pain, on y pense moins... et parce que l'on y pense*

moins, on en consomme moins ! », explique Valérie Mousquès-Cami, responsable de l'Observatoire du pain. Un engagement que l'Observatoire du pain cherche à enrayer avec sa nouvelle campagne nationale, « Coucou, tu as pris le pain? », à l'affiche depuis le 26 juin et jusqu'à fin septembre dans plus de 130 agglomérations de plus de 20 000 habitants.

Un bon moment partagé au quotidien

Un sondage exclusif Ifop réalisé en avril 2013 pour l'Observatoire du pain montre que le pain est un aliment bien présent sur nos tables. Fortement ancré dans notre patrimoine culinaire, il est apprécié pour le plaisir qu'il procure, pour ses qualités organoleptiques, mais aussi pour sa capacité à rassembler



Bernard-Mimier-Passion-Cereales

▲ 97,6 % des Français aiment le pain pourtant sa consommation est en baisse.

autour de bons moments partagés.

Au-delà de son intérêt nutritionnel, le pain offre une satisfaction largement éprouvée par tous. 97 % des Français déclarent être contents à la vue du pain frais sur la table lorsqu'ils rentrent

chez eux. Le pain est ainsi un vrai plaisir partagé... que l'on achète en pensant aussi bien à soi qu'aux autres, pour 80 % des interrogés.

Bien sûr, si la vue du pain frais fait autant d'effet, c'est parce qu'on prend plaisir à le consom-



Passion-Cereales

mer. Le pain est ainsi particulièrement apprécié en accompagnement d'un bon repas (pour 89 % des interrogés), pour déguster un morceau de fromage (90 %), en tartine au petit déjeuner (84 %)... autant de bons moments qui rassemblent tous les Français sans distinction d'âge. Aliment pivot des repas pour 41 % des Français qui le consomment aux trois repas, le pain est aussi apprécié seul: 79 % des Français ne résistent pas à l'idée d'en grignoter un petit morceau lorsqu'ils le voient sur la table de retour chez eux.

Quant au lieu d'achat, la boulangerie reste reine pour 73 % des interrogés. Il y a d'ailleurs, de fortes chances pour que, en passant devant l'une d'elles, vous tombiez sur une affiche, en vitrine, vous interpellant ainsi: « Coucou, et si vous preniez le pain? ». Vous ne devriez pas rentrer chez vous les mains vides! ●

ZOOM SUR DIX CÉRÉALES

Redécouvrez le sorgho

Quinoa, épeautre, sarrasin, panis, amarante... zoom sur dix céréales redevenues « tendance ».

Malgré un nom italien qui signifie « se lève », le sorgho serait originaire d'Afrique. Il aurait accompagné les premiers agriculteurs d'un Sahara humide et verdoyant, il y a près de 18 000 ans. Le sorgho est une plante des pays chauds, mais grâce à ses nombreuses variétés, il est aujourd'hui cultivé dans des régions plus tempérées. Plus de 70 espèces de sorgho, certaines annuelles, d'autres vivaces, sont aujourd'hui recensées. Le sorgho, également appelé « gros mil », est d'ailleurs la graminée possédant le plus de variétés.

Culture

Le semis a lieu le plus souvent au printemps. Avec ses larges feuilles, le sorgho ressemble un peu au maïs, mais il s'en distingue par sa panicule, qui se développe à l'extrémité de sa tige. Cette panicule donne des fleurs, puis des fruits qui contiennent les graines. Ces graines arriveront à ma-



▲ En France, 52 000 ha sont consacrés à la culture du sorgho.

turité en automne. Selon les espèces, le sorgho peut mesurer entre un et quatre mètres.

Le sorgho supporte bien la chaleur et pousse sur des sols salins, calcaires ou même gorgés d'eau. Sa résistance à des conditions climatiques extrêmes s'explique par des racines fibreuses très absorbantes,

ainsi que par une couche cireuse qui recouvre la tige et limite la transpiration. Du fait de sa grande rusticité, le sorgho est principalement cultivé en Afrique, dans les régions subsahariennes, aux Etats-Unis et en Inde. En France, 52 000 hectares étaient consacrés à la culture du sorgho et la production s'élevait à

plus de 290 000 tonnes en 2010/2011. Le sorgho est aujourd'hui la cinquième céréale consommée dans le monde, en particulier dans l'alimentation animale, avec une production de 63,3 millions de tonnes.

Débouchés

Riche en protéines et en amidon, le sorgho est consommé dans de nombreux pays africains sous plusieurs formes, à partir de grains finement broyés en farine (galettes, semoule, bouillie, pains, beignets). Avec le sucre, extrait de ses tiges, on fabrique des confiseries. En Asie, l'alcool à base de sorgho est très populaire.

Alors que dans les années 1960, le sorgho était essentiellement consommé par les hommes, aujourd'hui il sert avant tout à nourrir le bétail. Les Etats-Unis, le Mexique, le Japon, l'Argentine et le Venezuela utilisent 80 % de la production mondiale de sorgho destinée à l'alimentation animale. ●

agroalimentaire

ZOOM SUR DIX CÉRÉALES REDEVENUES « TENDANCE » !

Redécouvrez l'avoine

Quinoa, épeautre, sarrasin, panis, amarante... zoom sur dix céréales redevenues « tendance » ! Ce mois-ci : l'avoine.

Jusqu'au siècle dernier, l'avoine était la base de l'alimentation des pays nordiques. Les Huns se nourrissaient de bouillie d'avoine, tandis que les Écossais puisaient leur force physique légendaire dans le porridge. En France, l'avoine servait avant tout à nourrir les animaux et surtout les chevaux. Sa production a fortement reculé depuis la Seconde Guerre mondiale avec le développement de la motorisation en agriculture, qui a entraîné la disparition du cheval de trait. Aujourd'hui, grâce à ses qualités nutritionnelles, l'avoine revient au goût du jour.

Culture

L'avoine est semée en automne, de la fin septembre à la mi-octobre et demande entre 90 et 115 jours pour parvenir à maturité, selon la variété et les conditions de culture. Une graine d'avoine produit entre une et trois tiges, toutes terminées par une panicule. Chacune regroupe entre 10 et 75 épil-

lets de trois fleurs. Quand les épillets jaunissent, il est temps de récolter.

Adaptée à un climat frais et humide, l'avoine est principalement cultivée dans les régions froides comme la Russie, le Canada ou les États-Unis. Arrivée au Canada par l'entremise des colons européens, la culture de l'avoine s'est fortement développée en Amérique du Nord et représente actuellement près d'un quart de la production mondiale. Principalement située en Bretagne, dans le Centre et en Bourgogne, la production française d'avoine s'élevait à 457 000 tonnes, en 2010-2011.

Débouchés

Les grains, débarrassés de leur enveloppe extérieure, laminés et pressés en flocons sont le constituant principal du fameux porridge écossais. Les grains d'avoine entrent aussi dans la composition de biscuits, de galettes et du muesli. Dans l'industrie alimentaire, l'avoine est un



▲ L'avoine réclame 90 à 115 jours pour parvenir à maturité.

épaississant et un stabilisant pour les soupes, les gâteaux, les fromages à tartiner et certaines bières.

Le principal débouché de l'avoine demeure néanmoins l'alimentation des animaux et plus particulièrement des chevaux.

L'avoine a également de nombreux usages industriels, comme la fabrication

de médicaments, d'adhésifs et d'abrasifs. Cette céréale est aussi très appréciée en cosmétologie : grâce à ses propriétés émoullientes, l'avoine est utilisée comme ingrédient de préparation pour les soins du corps. Autrefois, l'enveloppe de la graine (la balle) servait à confectionner le matelas des bébés. ●

ÉVÉNEMENT

Voyage dans l'imaginaire des céréales

Le 4 juin dernier, la Bibliothèque Nationale de France accueillait une soirée pas comme les autres : un voyage dans l'imaginaire des céréales...

Destiné à tous les amateurs de céréales et de produits céréaliers, amateurs de pain, de bière, de pâtes... qui font attention au contenu de leur assiette et cherchent un sens à leur alimentation au quotidien, cet événement s'inscrivait dans la démarche initiée par Passion Céréales pour réenchanter l'imaginaire associé aux céréales et aux produits céréaliers, en coopération avec l'interprofession Intercéréales et les filières céréalières associées (pains, pâtes, bières, biscuits et gâteaux, amidon, alimentation animale...).

250 personnes venues de tous les horizons (Pouvoirs publics, agriculteurs, interprofessions, communicants, industriels, restaurateurs, étudiants, journalistes...) ont suivi les interventions des personnalités inspirantes qui se sont succédé sur scène. La soirée était également retransmise en direct sur le



▲ La soirée du 4 juin a été l'occasion de découvrir l'imaginaire lié aux céréales.

web, suivie par plus de 100 internautes.

Augustin Paluel-Marmont, co-fondateur de Michel et Augustin, a partagé son amour du pain et des biscuits et de la symbolique gestuelle nécessaire à leur fabrication. Jean-Jacques Boutaud, sémiologue, a cherché à savoir comment fonctionne l'imaginaire des céréales et des produits céréaliers. Caroline Champion,

exploratrice de saveurs, a donné à comprendre le goût du pain, qui s'inscrit selon elle dans la continuité d'un langage symbolique. Michel Bras, chef étoilé, a expliqué comment les céréales ont forgé son métier de cuisinier et comment son expérience de cuisinier a modifié son approche des céréales. Simon Thillou, « bière geek », a fait l'apologie de l'amitié liquide et de la bière, une boisson

qui se partage et délie les langues ! Laurent Habib, fondateur de l'agence Babel, a quant à lui évoqué l'immatérialité de notre économie. Pour conclure, Jean-François Gleizes, agriculteur et président de Passion Céréales, a évoqué son métier de producteur de céréales.

Des interventions sans lien apparent les unes avec les autres et pourtant étroitement liées par un amour commun : celui des céréales qui nourrissent les hommes, façonnent les paysages, 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. Un imaginaire que Passion Céréales propose de cultiver autour d'une communauté d'amateurs, tout simplement. ●

Pour voir ou revoir les interventions imaginaires passioncereales.fr

ZOOM SUR DIX CÉRÉALES REDEVENUES « TENDANCE » !

Redécouvrez le seigle

Quinoa, épeautre, sarrasin, panis, amarante... zoom sur dix céréales que l'on redécouvre dans nos assiettes. Originaire d'Amérique du Sud, découvrez le seigle.

L'ancêtre sauvage du seigle serait apparu pour la première fois au Moyen-Orient. C'est en Turquie, dans des sites néolithiques, qu'ont été retrouvées les premières traces de seigle cultivé. La culture du seigle se développe progressivement en Europe. Du Moyen Âge jusqu'au XIX^e siècle, le pain de seigle était couramment consommé, mais il jouissait d'une bien mauvaise image: pain noir, il était considéré comme le pain du pauvre. Le seigle était alors la deuxième céréale, après le blé, la plus cultivée en France. Depuis cette période, le nombre de surfaces consacrées à la culture du seigle a considérablement diminué pour atteindre 29000 hectares en France en 2010/2011.

Culture

Le semis du seigle a lieu en octobre. Céréale précoce, elle est récoltée entre



la fin du mois de juin et le début du mois de juillet. Le seigle forme un épi de structure semblable à celui du blé. Toujours barbu, l'épi du seigle est formé d'épillets à trois fleurs qui ne portent que deux graines. La tige du seigle est à la fois plus haute et plus souple que celle du blé. Arrivé à maturité, le seigle mesure entre 1 et 2 mètres.

Pour pousser, cette céréale exige peu d'eau, elle s'adapte aux sols arides, pauvres, aux climats froids ou très ensoleillés. La culture

du seigle est très présente en Allemagne, en Pologne et en Russie, pays grands amateurs de pain de seigle. En France, le seigle est cultivé dans le Massif Central et en Sologne. En France, en 2010/2011, la quantité de seigle récoltée s'élevait à environ 145000 tonnes.

Débouchés

La farine de seigle entre dans la fabrication de pains et de pains d'épices. Ces graines au goût acidulé donnent au pain un goût

caractéristique. Plus noir et plus lourd, le pain de seigle possède un véritable intérêt nutritionnel. Il fournit de la vitamine B, du potassium et du phosphore en bonne quantité. Le seigle est aussi consommé sous forme de graines cuisinées comme du riz en risotto ou en pilaf ou de graines concassées pour réaliser du taboulé ou du couscous. On le consomme également en flocons et en gruaux. Le seigle entre enfin dans la fabrication de boissons alcoolisées comme la bière, le whisky et certaines vodkas.

L'alimentation animale est un débouché important du seigle qui peut être utilisé en grains ou en plante entière s'il est récolté avant maturité.

Enfin, la paille de seigle sert à la confection de toitures traditionnelles, à la fabrication de paillason ou au rempaillage des chaises. Elle entre également dans la composition de matériaux isolants. ●

OPÉRATION SNCF CÉRÉALIERS

Petits et grands observent les paysages agricoles...

Retour en images sur une opération couronnée de succès !

Du 27 avril au 12 mai 2013, SNCF et Passion Céréales ont proposé aux jeunes voyageurs une opération inédite : « SNCF vous donne la clé des champs », qui visait à transformer, le temps du voyage, les fenêtres de TGV en « écrans du savoir » agricole et rural grâce à des carnets d'observation illustrés.

Tout au long des quelques 150 000 km parcourus par 209 TGV en 15 jours, des centaines de paysages ont pu être observés par petits et grands au travers de près de 22 000 fenêtres, grâce



aux 50 000 carnets d'observation distribués en gares et dans les TGV Family.

Pour inaugurer l'évène-

ment, 12 agriculteurs céréaliers embarquent le 27 avril 2013 à bord de 6 TGV au départ de Paris et Lille, à

destination de Brest, Tarbes, Toulouse, Strasbourg, Montpellier et Béziers, pour partager avec petits et grands leur amour du métier. Au départ de Lille, les agriculteurs nord-pas de calaisiens Ghislain Mascaux et Marc Debavelaere étaient du voyage.

Durant toutes les vacances : observation des paysages grâce aux carnets illustrés et aux explications des agriculteurs, mais aussi exercices pratiques de reconnaissance des graines et produits finis, jeux de dextérité... ●



Le saviez-vous ?



Un hectare de blé tendre permet de fabriquer 25 000 baguettes de 250 grammes ou 900 000 biscuits petit-beurre !

Epok'Épi

Passion Céréales va lancer un magazine sur les filières céréalières destiné aux enfants, qui paraîtra trois fois par an. Les enseignants des classes de CE2, CM1, CM2 peuvent d'ores et déjà s'abonner sur www.lecoledescereales.fr/epokepi

Recette express



Envie de maïs ? Voici la recette ultra-simple, rapide et savoureuse du maïs grillé au piment d'Espelette.

Pour 4 personnes, il vous faut : 4 épis de maïs, du beurre, du sel et le fameux piment.

Coupez les épis en larges tronçons, plongez-les dans de l'eau bouillante salée, laissez cuire 15 minutes, égouttez, piquez de part et d'autre avec des cure-dents, salez et saupoudrez de piment d'Espelette : c'est prêt !

Pour une touche plus savoureuse, vous pouvez les faire dorer sur la grille du barbecue.

**Page réalisée
en partenariat
avec Passion Céréales**

OPERATION CEREALISERS-SNCF

À la découverte des paysages agricoles

Pendant les vacances de printemps, du 27 avril au 12 mai, la SNCF et Passion Céréales proposent une opération inédite: « SNCF vous donne la clé des champs ».

Cette opération, qui s'adresse aux enfants, vise à transformer, le temps du voyage, les fenêtres de TGV en « écrans du savoir » agricole et rural. Pour cela, 50 000 carnets d'observation illustrés seront distribués aux enfants dans différentes gares.

Une opération qui s'inscrit dans une démarche sociétale

« L'agriculture, pour beaucoup de Français, c'est ce que l'on voit de la fenêtre du TGV ». Cette petite phrase, signée du sociologue Jean Viard, est à l'origine de l'idée qui a germé dans l'esprit de Passion [Céréales] et qui a rapidement trouvé écho auprès de SNCF. « La fenêtre de TGV constitue en effet un véritable lien entre le grand public et les paysages dans lesquels les agriculteurs travaillent »,



▲ « L'agriculture, pour beaucoup de Français, c'est ce que l'on voit de la fenêtre du TGV », écrivait le sociologue Jean Viard.

explique Jean-François Gleizes, Président de Passion Céréales. « Il était dès lors tout naturel que nous nous associons à SNCF autour de cette opération inédite ». D'autant que, depuis 2007, SNCF est de son côté engagée dans une

démarche de responsabilité sociétale, avec la volonté d'agir pour une société plus mobile, plus respectueuse et plus solidaire. « Faire du voyage avec TGV un lien entre les hommes et les territoires et créer des moments de partage

entre les générations font partie des piliers de cet engagement », explique Barbara Dalibard, directrice générale de SNCF Voyages. L'opération « SNCF vous donne la clé des champs » s'inscrivait donc naturellement dans cette démarche.

Des agriculteurs investis

Samedi 27 avril, une douzaine d'agriculteurs céréaliers installés aux quatre coins de la France embarqueront à bord de 6 TGV Événements pour partager, avec petits et grands, leur amour du métier et sa richesse. C'est en gare de Lille Europe, à bord du TGV 5113 que les agriculteurs nord-pas de calaisiens Ghislain Mascaux et Marc Debavelaere se retrouveront pour un long voyage à destination de Montpellier. « *Ce voyage, qui va sillonner la France quasiment de part en part, va nous permettre de faire découvrir aux enfants la diversité des paysages agricoles français* », explique Ghislain Mascaux, à la tête de 160 hectares de cultures céréalières à Bugnicourt, dans le Nord. « *Ce sera pour nous l'occasion de leur fournir*

des éléments de compréhension de ces paysages devant lesquels ils passent souvent, sans avoir forcément les clés pour bien les comprendre ».

Pour cela, les agriculteurs aideront les enfants à remplir leurs carnets d'observation et leur feront faire des activités ludiques, telles que celle, toujours très appréciée, de la reconnaissance à l'aveugle de graines et de produits finis. En voiture bar, des animations permettront plus particulièrement d'établir le lien entre les cultures céréalières, l'alimentation et les menus proposés au bar. Enfin un jeu concours sera organisé : les enfants seront invités à dessiner les paysages traversés et un tirage au sort désignera les heureux gagnants. Le dessin remportant le premier prix sera publié dans TGV Magazine... alors à vos crayons et bon voyage ! ●

ZOOM SUR DIX CEREALES REDEVENUES « TENDANCE »

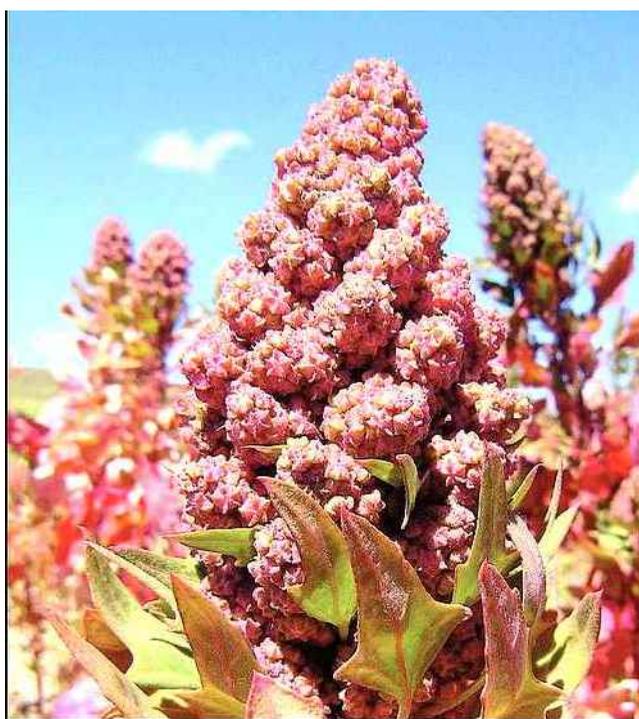
Découvrez le quinoa

Quinoa, épeautre, sarrasin, panis, amarante... zoom sur dix céréales que l'on redécouvre dans nos assiettes. Originaire d'Amérique du Sud, découvrez le quinoa.

Cultivée depuis plus de 5 000 ans sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud, le quinoa, également appelé « riz des Incas » était à la base de l'alimentation des civilisations précolombiennes. Suite à l'invasion du territoire par les Espagnols, la culture fut interdite et faillit disparaître. Heureusement, quelques familles très attachées aux traditions ont réussi à maintenir quelques parcelles cultivées. Ce n'est qu'au xx^e siècle que la culture du quinoa a progressivement redémarré, en partie grâce à l'aide des occidentaux. Le quinoa est une plante herbacée qui fait partie de la famille des Chénopodiacées, comme les épinards et la betterave. Mais dans la mesure où il est cultivé pour les qualités alimentaires de ses grains, le quinoa est considéré comme une céréale.

Culture

Le quinoa est une culture d'automne que les producteurs sèment entre septembre et novembre. La plante nécessite de 90 à 120 jours de culture avant d'arriver à maturité avec



▲ Le quinoa est une culture d'automne que les producteurs sèment entre septembre et novembre

une hauteur moyenne de 1,5 mètre. Les couleurs de la plante sont très variées, du rose au rouge en passant par le jaune et le noir. Les grains généralement de couleur beige ou rose sont récoltés de mai à juillet.

Le quinoa est principalement cultivé en Bolivie et au Pérou, à des altitudes

de 3000 à 4000 mètres. Malgré des conditions climatiques très rudes, le quinoa pousse très bien. On pourrait même faire deux récoltes par an si la pluie était plus fréquente. Dans cette région, les exploitations sont familiales. Chacune d'entre elles possède environ 3 hectares et la récolte se fait encore

manuellement. Aujourd'hui, le quinoa est aussi cultivé en Europe et aux États-Unis. La production mondiale en 2005 s'élevait à 60 000 tonnes (Source FAO).

Débouchés

Le quinoa est très digeste, sans gluten, pauvre en lipides, mais riche en fer alimentaire et en protéines (16 à 18 %). Il contient aussi tous les acides aminés essentiels à la vie humaine. De saveur agréable et légèrement parfumée, il a une texture de caviar et un goût léger de noisette. Pour le consommer, il faut le rincer dans l'eau pour éliminer son goût amer. On le fait de préférence cuire dans trois fois son volume d'eau, de 20 à 30 minutes selon l'utilisation. Il peut remplacer en accompagnement le riz, la semoule ou les pâtes. La farine de quinoa permet de faire de nombreuses préparations habituellement réalisées avec du blé, comme les crêpes, fars... à condition de diviser la quantité par deux, car cette farine a un pouvoir d'absorption plus important. ●

Le saviez-vous ?

Le mot « céréale » vient du latin *cerealis*, qui fait référence à Cérés, déesse romaine des moissons. On le trouve aussi dans l'épithète spécifique du seigle : *Secale cereale*.



Il y a de la vie dans les céréales

Le 29 mars dernier, la ville de Castelnaudary dans l'Aude (11) proposait aux élèves de CM1/CM2 une journée pédagogique sur l'agriculture céréalière. Près de 200 enfants ont ainsi pu participer à des ateliers pédagogiques et participatifs sur les semences, le fonctionnement des machines agricoles, la biodiversité, les moulins, la fabrication des pâtes, du pain, du millas... ainsi qu'à des ateliers sensoriels et culinaires. Organisée avec l'aide de Passion Céréales, cette journée visait à fournir aux enfants des éléments de compréhension sur leur alimentation, afin de leur permettre de devenir des consommateurs éclairés. Une initiative couronnée de succès qui ne demande qu'à être démultipliée !

Voyage dans l'imaginaire des céréales

Le 4 juin prochain, Passion Céréales organise une soirée thématique à la Bibliothèque Nationale de France sur l'imaginaire des céréales, au travers d'interventions de personnalités inspirantes... Renseignements au 01 44 31 10 78 ou sur <http://imaginaire.passioncereales.fr>

**Page réalisée en partenariat avec
Passion Céréales**

CÉRÉALIER DANS LE NORD-PAS DE CALAIS

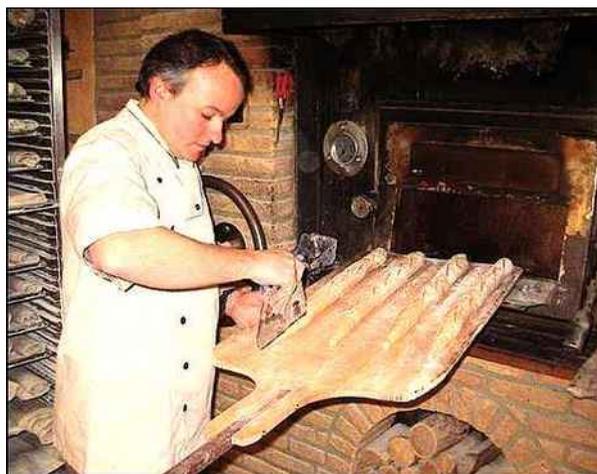
Une filière et des hommes

Ce mois-ci, Olivier Franois, vice-président de la Fédération des boulangers-pâtisseries du Nord-Pas de Calais, répond à nos questions.

A 43 ans, Olivier Franois a déjà 30 ans d'expérience dans le métier. Il est aujourd'hui à la tête de 3 établissements: deux situés dans le centre-ville de Béthune, le troisième à Allouagne, en zone rurale.

Comment êtes-vous entré dans le secteur de la boulangerie ?

J'ai commencé tout jeune, à l'âge 13 ans. J'ai eu la chance d'obtenir une dérogation pour suivre un apprentissage chez un artisan boulanger de Béthune. J'y suis resté quelques années, puis j'ai voulu découvrir toutes les facettes du métier, en occupant différents postes dans différentes entreprises. J'ai d'abord intégré le groupe Holder (boulangeries Paul), où j'ai découvert l'esprit de groupe et comment fonctionne une enseigne franchisée. Puis, j'ai intégré le secteur de la panification industrielle pour en savoir plus sur les méthodes de travail à grande échelle. J'ai ensuite été commercial en meunerie pour Les Grands Moulins de Paris, puis chef de rayon chez Leclerc, où j'ai appris beaucoup en ges-



Olivier Franois a débuté le métier de boulanger à l'âge de 13 ans.

tion. Enfin, je suis revenu chez Holder, cette fois en tant que moniteur chargé des ouvertures de magasins et de la formation du personnel. Toutes ces expériences m'ont permis de me sentir prêt le jour où l'opportunité de reprendre une enseigne s'est présentée. J'ai ouvert ma 1^{re} boulangerie il y a 13 ans. J'ai alors fait le choix de centrer mon offre sur des produits de tradition française et cela a payé. Au bout de 7 ans, nous avons repris une autre boulangerie, plus grande, pour y transférer la

production de la pâtisserie. Notre 3^e enseigne a ouvert il y a un an et demi.

Le secteur de la boulangerie a-t-il évolué ?

Énormément ! Le métier de boulanger n'a plus rien à voir aujourd'hui avec le métier tel qu'on le pratiquait à mes débuts. À l'époque, le cours du blé ne s'affolait pas comme aujourd'hui, les méthodes de travail étaient radicalement différentes, le pain lui-même était différent ! Autrefois, les boulangers ne proposaient que 5 variétés de pain en moyenne, allant de 250 g à 1,5 kg. Aujourd'hui, nous proposons une trentaine de variétés, allant de 30 g à 1 kg maximum ! Pour pouvoir faire face à la concurrence, les artisans sont obligés de se démarquer, d'innover en permanence pour proposer

un pain qui ait une identité propre et qui anticipe les attentes de la clientèle.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier ?

Le changement permanent. Pendant longtemps, le métier de boulanger est resté le même : on fabriquait toujours le même pain dans les mêmes quantités. Aujourd'hui, si on veut être en mesure d'étonner et de surprendre en permanence ses clients, il faut le faire évoluer constamment.

Votre plus beau souvenir céréalière ?

Il est lié à une odeur, celle du froment, qui me suit depuis mes débuts. La première fois que je l'ai sentie, j'étais enfant : une odeur particulière s'est dégagée alors que je moissonnais les blés avec un agriculteur du coin. Lorsqu'il m'a emmené chez son meunier pour me montrer comment le blé tout juste récolté se transformait en farine, une véritable odeur de froment s'est dégagée. Je l'ai retrouvée ensuite en tant qu'apprenti dans mon premier pétrin. Comme la madeleine de Proust, cette odeur est restée gravée dans ma mémoire et m'a suivi tout au long de ma vie professionnelle. Aujourd'hui, lorsque j'accueille de nouveaux apprentis, l'odeur du froment est l'une des premières choses que je leur fais découvrir. ●

La filière boulangerie-pâtisserie en Nord-Pas de Calais

- 1 800 établissements
- 6 500 à 7 000 salariés
- 3,5 personnes par entreprise en moyenne

Quinoa, épeautre, sarrasin, panis, amarante... zoom sur dix céréales redevenues « tendance » ! Ce mois-ci: le triticale

■ Connue depuis la fin du XIX^e siècle, le triticale est né du croisement entre le blé et le seigle. D'ailleurs, le terme « triticium » vient de la contraction de « triticum » et de « secale », les noms scientifiques du blé et du seigle. Cette plante combine la productivité du blé et la rusticité du seigle au sein d'une même céréale. Il fallut du temps aux généticiens et aux sélectionneurs pour que les variétés de triticale obtenues allient les qualités de ses deux parents. Ce n'est qu'en 1983 que les variétés de triticale ont été inscrites au catalogue officiel des variétés.

Culture

La culture du triticale s'apparente fortement à celle du blé. Le semis se fait en automne pour une récolte en

été. La hauteur de la plante adulte est d'environ un mètre.

Le potentiel de rendement du triticale est très élevé et peut dépasser les 100 quintaux. Quant à son rendement paille, il est supérieur de 30 à 50 % à celui du blé ou de l'orge.

Plante vigoureuse, le triticale offre une véritable souplesse d'exploitation par rapport aux conditions climatiques. Sa tolérance au froid et à l'excès d'eau lui confèrent une adaptation à des zones pluvieuses ou d'altitude. La résistance du triticale vis-à-vis des maladies assure une utilisation moindre de fongicides. Pour toutes ces raisons, le triticale est une culture moins risquée, moins coûteuse et plus respectueuse de l'environnement. Le triticale est cultivé en Russie, aux États-Unis, en Australie et

en Europe, qui en est le premier producteur mondial. Avec 1,3 million de tonnes récoltées en 2011, le triticale est la cinquième céréale cultivée en France.

Débouchés

Céréale non panifiable, le triticale est avant tout destiné à l'alimentation animale. Sa composition lui confère une bonne valeur nutritionnelle, notamment grâce à sa teneur élevée en protéines et en lysine. À l'heure actuelle, le triticale n'est quasiment pas utilisé à des fins industrielles. Pourtant, cette céréale possède un contenu énergétique intéressant et des fibres de qualité. De nombreuses valorisations industrielles pourraient être envisagées : combustibles pour chaudière, matériaux de construction...

Découvrir la diversité des paysages agricoles à travers la fenêtre de TGV



Photo Michel Urtado

Pour la première fois, les agriculteurs céréaliers de France s'associent à SNCF pour une opération inédite qui transformera les fenêtres de TGV en véritables « écrans du savoir » agricole et rural.

Durant les vacances de Pâques, grâce à un carnet d'observation distribué en 50 000 exemplaires dans les gares parisiennes, SNCF invitera les jeunes voyageurs à découvrir la diversité des paysages agricoles et à reconnaître les éléments et les cultures qui composent la campagne française. Les voyageurs les plus chanceux seront guidés par des agriculteurs céréaliers qui embarqueront à bord de TGV évènements dans toute la France.

Un jeu concours, accessible sur Internet et à bord, proposera enfin aux enfants de dessiner les paysages traversés. Un tirage au sort désignera les heureux gagnants et les plus beaux dessins seront mis en ligne !

Cultivez votre passion des céréales sur Dailymotion !

Les agriculteurs et professionnels des filières céréalières vous attendent sur www.dailymotion.com/passioncereales Retrouvez en ligne et en libre accès une multitude de vidéos, pour des utilisations pédagogiques, institutionnelles ou simplement pour le plaisir ! Au programme : portraits et témoignages, nature et science, animations, évènements...

SIA 2013 : succès pour la ferme de l'Odysée Végétale

Visiteurs, personnalités politiques et médiatiques se sont retrouvés du 23 février au 2 mars sur la première ferme entièrement dédiée aux cultures végétales sur le Salon international de l'Agriculture.

Parmi les animations phares, 20 000 visiteurs ont pris place dans la cabine de la moissonneuse-batteuse, en compagnie d'un agriculteur céréalier fier de partager sa passion pour son métier.

**Page réalisée en partenariat
avec **Passion** Céréales**

PASSION CEREALES

La moisson à l'honneur au salon de l'agriculture

À partir de samedi, Porte de Versailles à Paris, les producteurs de céréales invitent les visiteurs du salon international de l'agriculture au cœur de la moisson, sur la Ferme de l'Odysée Végétale.

L'occasion de faire le point sur les valeurs symboliques, économiques et environnementales de cette étape clé du métier d'agriculteur.

La moisson, un aboutissement

Pour les agriculteurs, la moisson marque l'aboutissement de 10 à 12 mois de travail pour les espèces à cycle long comme le blé tendre. Dix à 12 mois pendant lesquels des menaces naturelles peuvent à tout instant, et jusqu'à la veille de la récolte, ruiner le travail du céréalier et les investissements qu'il a consacrés dans l'achat de semences, d'engrais, de produits de protection des plantes, de carburant. Quand la moissonneuse-batteuse accomplit le dernier tour de la dernière parcelle, les céréaliers savourent le travail accom-

pli. Les consommateurs, quant à eux, ne tarderont pas à apprécier le bon goût du pain, des croissants, des céréales pour petit-déjeuner, des pop-corn, des pâtes alimentaires, de la semoule, du quinoa... Et pourquoi pas un petit verre de bière, produit avec du malt d'orge, bu avec modération!

D'un point de vue économique, la moisson est un processus hautement stratégique. La production française de céréales s'établit en moyenne à 70 millions de tonnes, soit plus d'une tonne par habitant. Chaque Français consomme en moyenne chaque année 65 kilos de blé tendre (pain, biscuits, gâteaux...), 8 kilos de blé dur (pâtes alimentaires, semoule...), l'équivalent de 5 kilos d'orge en bière. Soit un total inférieur à 0,1 tonne! Mais qu'on se rassure: l'excédent n'est pas perdu. En 2011, la produc-

tion française de céréales a généré un excédent commercial de 7,3 milliards d'euros, soit les deux tiers de l'excédent de la balance agroalimentaire, qui s'établissait à 11,6 milliards d'euros. Dans le même temps, la France enregistre, tous secteurs confondus, un déficit commercial de 69,6 milliards d'euros. C'est dire si l'agriculture et l'industrie agroalimentaire contribuent positivement aux comptes de la nation!

Une étape technique, respectueuse de l'environnement

L'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) estime qu'un tiers de la production alimentaire, toutes denrées confondues, est perdu ou jeté entre la production, la récolte, le stockage, le transport, la



Pour les agriculteurs, la moisson marque l'aboutissement de 10 à 12 mois de travail pour les espèces à cycle long comme le blé tendre.

transformation, la distribution et la consommation finale. La moisson contribue-t-elle à ce gaspillage ? Pas vraiment, lorsqu'on sait que les pertes de grain tolérées par les agriculteurs sont en général inférieures à 1 %. Quand les conditions de récolte sont bonnes, il est même envisageable de tendre vers 0 % de pertes, mais cela induit forcément de réduire la vitesse de récolte de la moissonneuse-batteuse. Tout l'art de l'agriculteur consiste donc à trouver le bon compromis, sachant qu'une dégradation de la météo peut

l'empêcher de moissonner au bon moment et risquer de faire perdre beaucoup plus que 1 % de la récolte. Et une consoulation de taille existe : les grains abandonnés au champ ne sont pas perdus pour tout le monde puisqu'ils profitent à la faune sauvage !

Une faune sauvage abondante, qui établit son habitat dans les écosystèmes temporaires que sont les cultures de céréales et à laquelle il faut particulièrement veiller au moment de la récolte, pour ne pas la détruire. Lièvres, faisans, cailles, perdrix, busards, chevreuils... sont les espèces animales qui trouvent au pied des épis de blé des conditions idéales pour vivre et se reproduire, mais

qui sont directement menacées par le passage des machines, dont la moissonneuse-batteuse. Certains dégâts directs peuvent néanmoins être évités par les agriculteurs s'ils prennent quelques précautions. Ils peuvent par exemple repérer en amont les nids, effrayer les animaux juste avant la récolte au moyen de cris, de canons à carbure ou de chiens, régler la barre de coupe au minimum (à 15 cm de hauteur), limiter le plus possible les récoltes de nuit, adopter un circuit de récolte centrifuge pour ne pas emprisonner la faune au centre de la parcelle, broyer simultanément la paille non récoltée pour économiser un passage d'engin supplémentaire, etc.

Des moissons high-tech

Pour les aider en ce sens, les agriculteurs céréaliers disposent désormais d'outils ultra-performants. Le détecteur de gibier basé sur la technologie infrarouge en est un bel exemple : installée à l'avant de la moissonneuse-batteuse, la caméra de surveillance signale la présence d'animaux vivants sur l'écran de contrôle situé en cabine. Elle permet au chauffeur de stopper sa machine avant le choc fatal, laissant le temps à l'animal de s'enfuir. Avec les systèmes d'autoguidage dotés d'une précision pouvant atteindre 2 cm, la moisson est devenue une étape à haute valeur technologique : seuls les moyens strictement nécessaires et suffisants pour valoriser le potentiel maximal des parcelles et des cultures sont mis en œuvre, sans surexploitation des ressources et sans risque d'éventuels dommages à l'environnement. Si la moisson est toujours cette étape fondamentale dans la vie d'un agriculteur, elle a désormais pris une valeur technologique nouvelle, au service d'une agriculture durable. ●

**Page réalisée
en partenariat
avec **Passion**
Céréales**



La Moisson à La Ferme de l'Odysée Végétale

■ Quand et comment se récoltent les grains? Comment fonctionne une moissonneuse batteuse? Quelles nouvelles technologies accompagnent les agriculteurs durant la moisson? Pour le savoir, les producteurs de céréales donnent rendez-vous aux visiteurs sur l'espace Moisson de la Ferme de l'Odysée Végétale. Sur place, des panneaux d'information seront à leur disposition pour leur permettre de tout savoir sur cette étape clé dans la vie d'un agriculteur. Ils seront aussi invités à monter à bord d'une véritable moissonneuse-batteuse, pour y être pris en photo en présence d'un agriculteur-céréalier. Ils pourront ainsi admirer La Ferme de Végétal à plus de 3,50 m du sol et échanger avec l'agriculteur présent. « Au tra-



vers de cette animation et dans un contexte où la France doit être fière de sa capacité à produire des céréales de qualité avec un savoir-faire unique, nous souhaitons rappeler l'importance de la récolte et partager avec le public cette étape de la culture des céréales, aussi technique

que festive », explique Elisabeth Fabre, directrice de Passion Céréales. Les plus joueurs pourront également compléter un « passeport moisson » qui, une fois dûment complété, leur permettra de recevoir un petit cadeau céréalier!

Informations pratiques
La Moisson à La Ferme de l'Odysée Végétale
Salon International de l'Agriculture – Paris Porte de Versailles
Du 23 février au 3 mars 2013
Pavillon 2 2 Repère B78