



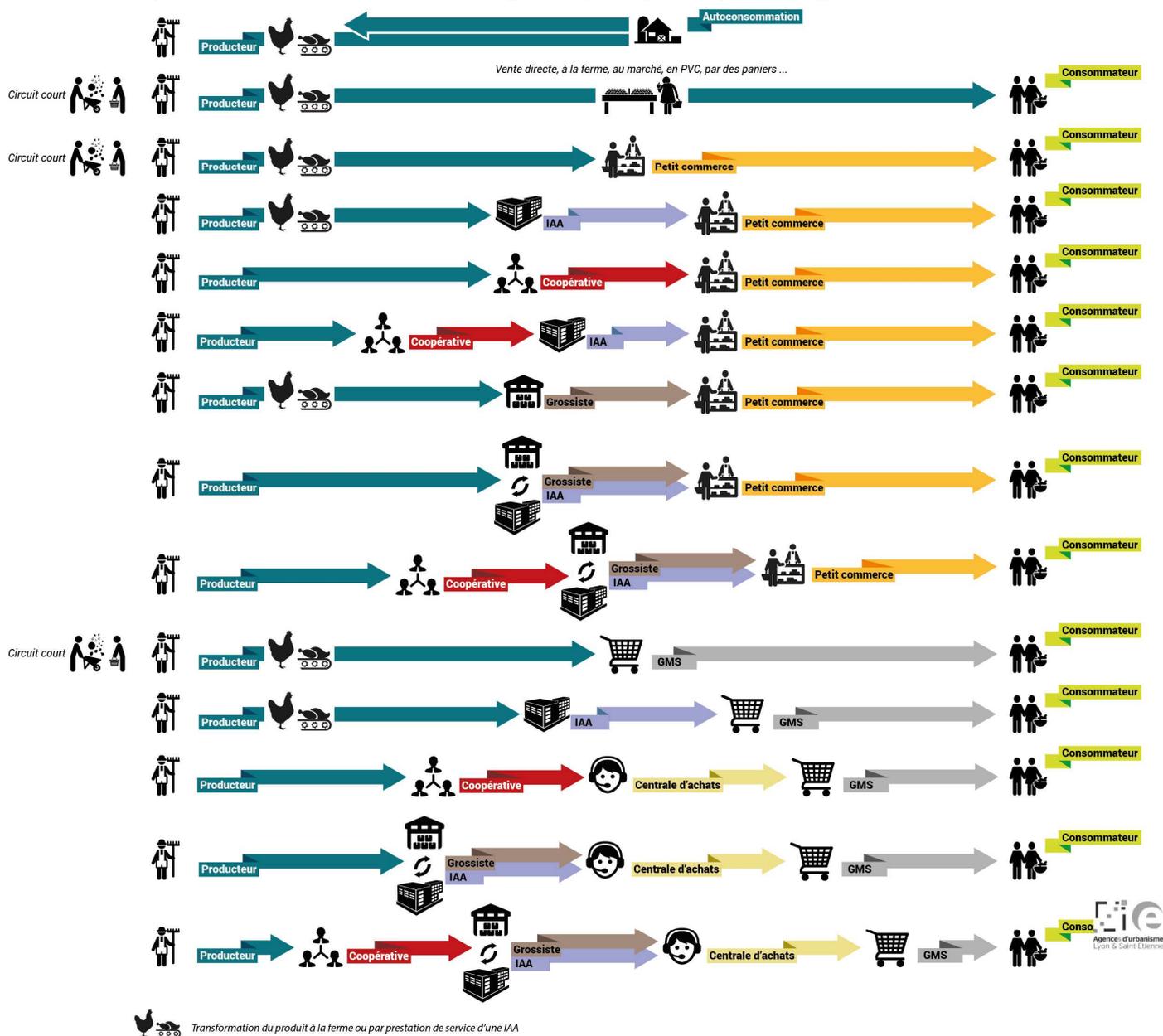
Observatoire des espaces agricoles et naturels - juillet 2018

# Le pain et la pomme dans le système alimentaire de l'aire métropolitaine Lyon Saint-Etienne

Analyse des flux et organisation des filières

## Différents circuits de distribution des denrées alimentaires

Pour une production nationale, hors intermédiaire de négoce, d'import-export et de prestation logistique



Source : « Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise », Agences d'urbanisme de Lyon et de Saint-Etienne, 2016

## Introduction

Entre la production agricole et la consommation alimentaire, différents systèmes cohabitent.

A l'échelle de l'aire métropolitaine lyonnaise, des milliers d'agents économiques fonctionnent en réseau, selon une multitude d'organisations à chaque fois spécifiques, en fonction des contraintes, des échelles d'actions et des systèmes de valeurs de chacun d'entre eux.

Dans la continuité de l'étude du système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise, l'objectif de cette deuxième publication de l'observatoire des espaces agricoles et naturels est d'identifier les leviers permettant de rapprocher et d'écourter ces flux sur deux produits emblématiques : le pain et la pomme de table.

A travers une étude approfondie de chacune de ces filières, notamment par voie d'entretiens avec une vingtaine de d'acteurs économiques du territoire, il s'est agi, dans la mesure du possible, de quantifier, de localiser et de qualifier ces flux. Une démarche difficile à mener tant les données en la matière sont rares ou hétérogènes.

Chacune de ces deux filières est ici traitée distinctement.

Les deux grandes particularités des flux liés au pain et à la pomme sont d'une part la concentration des opérateurs, d'autre part la multiplicité possible des chaînes d'acteurs.



Observatoire des espaces agricoles et naturels - Février 2016

## Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise

50 cartes et schémas commentés pour connaître, comprendre, agir



## Sommaire

Introduction	Page 3
La filière blé-farine-pain dans l'aire métropolitaine lyonnaise	Page 5
La filière pomme de table dans l'aire métropolitaine lyonnaise	Page 21



## Sommaire

**Du blé à la farine : un potentiel de relocalisation important dans l'aire métropolitaine** Page 6

**L'aval de la filière : plus de 5 000 lieux de vente de pain** Page 9

**A travers le maillage commercial, une lecture de l'évolution des pratiques et des usages** Page 11

**Blé-farine-pain, une filière majeure de l'agroalimentaire en France, concentrée autour de quelques acteurs** Page 12

**Pour aller plus loin...** Page 16

## La filière blé-farine-pain dans l'aire métropolitaine lyonnaise

Si en 2018, nous consommons encore quotidiennement en France, 125 grammes de pain par personne, c'est que ce produit, indispensable à l'alimentation des Français et toujours aussi culturellement ancré, a su se renouveler. Autrefois relevant du domaine de la nécessité - on en consommait 900 grammes par jour à la fin du 19<sup>ème</sup> - il a progressivement glissé vers le plaisir et la praticité, en lien avec l'évolution globale des systèmes alimentaires du 20<sup>ème</sup> et 21<sup>ème</sup> siècles.

La refonte des systèmes alimentaires et l'évolution des usages ont fait muter les filières et les métiers. 40 000 moulins dessinaient les paysages français à l'aube du 20<sup>ème</sup> siècle. On en compte contre un peu plus de 400 aujourd'hui. En 1950, on dénombrait 49 000 boulangeries artisanales dans l'hexagone contre 33 000 en 2017. Cette diminution s'est accompagnée d'une profonde réorganisation de ces commerces de bouche : un tiers sont aujourd'hui structurés en réseau. L'industrie dans le secteur de la panification s'est développé, et davantage quand l'Etat a cessé de fixer le prix du pain en 1978 : un point de bascule important d'un produit de première nécessité vers un simple produit de consommation courante.

La logique industrielle, aujourd'hui dominante et décisionnaire dans le système alimentaire, est un point crucial dans l'évolution que l'on souhaite donner à la filière. En effet, si elle a pu être efficiente face à des enjeux de reconstruction et de productivité après la guerre dans la seconde moitié du 20<sup>ème</sup> siècle, elle a grandement participé à son uniformisation, produisant alors une rupture dans la chaîne de transmission du savoir-faire des céréaliers, des meuniers et des boulangers : des métiers spécifiques et complémentaires qui avaient en commun la connaissance fine de leur produit.

La filière blé-farine-pain est une filière économique importante en France, assez bien représentée en Auvergne Rhône-Alpes et sur l'Aire métropolitaine Lyon-Saint-Étienne bien que l'on soit très loin des « performances » du grenier à blé de l'Europe en termes de rendement (6-7 tonnes/ha en moyenne contre 9 dans certains départements du Nord de la France). Elle est majoritairement concentrée dans les mains de quelques acteurs nationaux (collecteurs et meuniers) qui pilotent l'amont (les céréaliers) et l'aval (les boulangers) de la filière.

Cette étude propose de poser des éléments de cadrage nationaux sur l'organisation de la filière française ainsi que sur les aspects qualitatifs du produit pain, pour ensuite comprendre cette organisation sur le territoire de l'Aire métropolitaine Lyon-Saint-Étienne, les usages de ses habitants et évaluer son potentiel de relocalisation. Au-delà des aspects de qualité et de pratiques de consommation, la filière connaît d'autres enjeux auxquels elle doit répondre (durabilité face au changement climatique et à la préservation des ressources naturelles, émergence de « nouveaux » métiers comme le paysan boulanger, etc.).



### De quoi parle t-on?

**Il existe une diversité de forme et de composition du pain. Si dans cette étude l'attention est tournée sur le pain à base de blé tendre, de nombreuses autres céréales existent (maïs, sarrasin, seigle, manioc, ...) et peuvent entrer dans la fabrication du pain. Le blé tendre reste tout de même la céréale la plus utilisée dans la confection de tous les pains du monde.**

**Cette étude veille à questionner l'organisation de l'ensemble de la filière blé-farine-pain au regard des différentes dimensions de l'alimentation durable telle qu'elle est définie par les Nations Unies : une alimentation viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle.**

### Méthode

Dans les territoires de l'Ain, de l'Isère, du Rhône et de la Loire, le secteur des céréales représente 208 millions d'euros en 2016 (40% et 3% de la valeur de la production respectivement régionale et française). 8 500 agriculteurs ont cultivé du blé tendre en 2010.

En termes d'emplois, les activités de collecte et de transformation industrielle représentent entre 30 % et 40 % des emplois des activités agro-alimentaires sur ces mêmes départements.

Pour retracer les flux de matière principaux circulant entre les acteurs du territoire, 11 entretiens ont été réalisés sur les 16 entreprises présentes dans l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Etienne pour la collecte et la meunerie. Chacun de ces acteurs a été questionné sur :

L'approvisionnement (volumes et secteurs géographiques) ;

Les débouchés et la commercialisation (volumes et secteurs géographiques).

## Du blé à la farine : un potentiel de relocalisation important dans l'aire métropolitaine

**Quel est le poids de la filière blé-farine-pain dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Étienne ? Comment sont organisés les acteurs entre eux ? Quels sont leurs liens et leur ancrage dans le territoire ?**

**Quels volumes circulent dans le territoire ? Sont-ils en adéquation avec la demande ? L'offre en boulangeries répond-elle aux pratiques de consommation des habitants ainsi qu'aux enjeux de qualité et d'accessibilité ?**

Dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Etienne, les acteurs de l'amont de la filière blé-farine-pain sont relativement bien connectés entre eux.

Dans les principaux départements du territoire, 520 000 tonnes de blé tendre sont produites par une grande diversité d'exploitations. 88% de cette production sont collectés par des collecteurs de l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Etienne dont 1% seulement en agriculture biologique. Sur ce blé collecté, seulement une partie a une

orientation meunière mais dans l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Etienne, celle-ci est plus forte qu'au niveau national : 43 % de la production contre 16%.

En théorie, ce tonnage permet de couvrir approximativement la consommation de pain (140 000 tonnes) des 3,2 millions d'habitants du territoire (120 gr de pain par jour) .

### La production

Les 520 000 tonnes de blé tendre sont collectées sur 8500 exploitations.

Le blé tendre est majoritairement produit par les exploitations d'élevage (54%), puis par les exploitations en grandes cultures (44%). Une petite partie du blé tendre collecté provient également d'exploitations spécialisées (maraichage, arboriculture et viticulture).

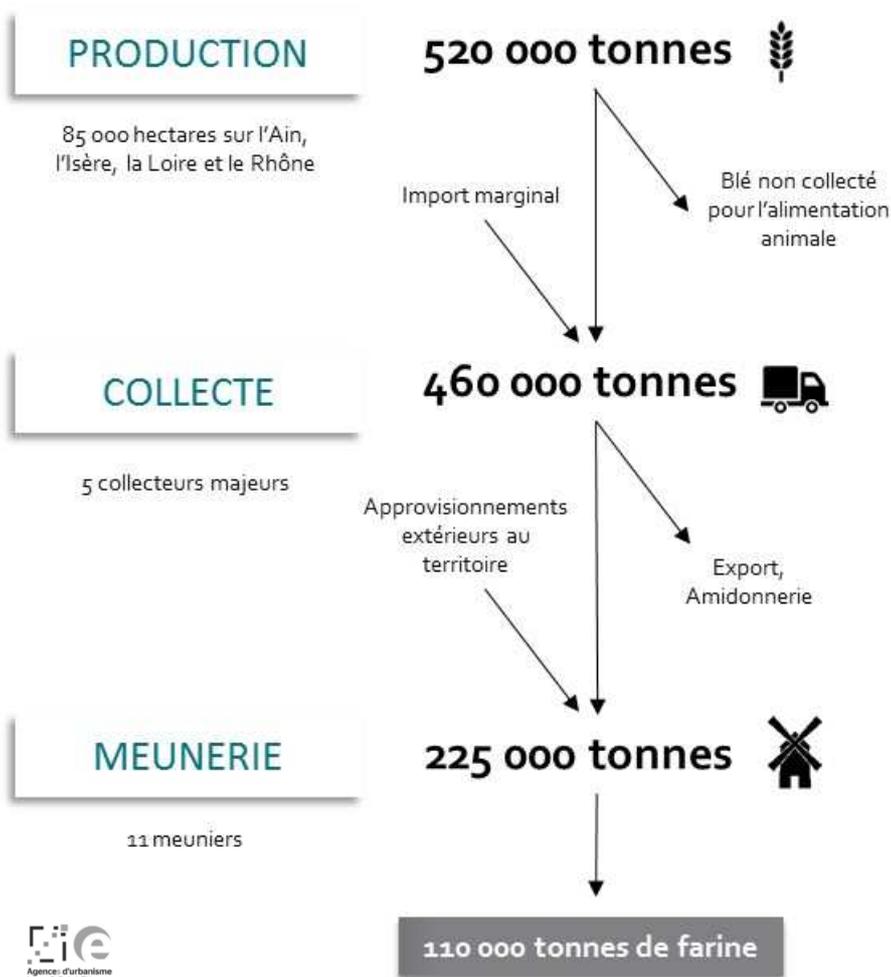
### La collecte

Cinq collecteurs d'ampleur régionale sont présents sur le territoire : Eurea, ETS Bernard, La Dauphinoise, Terre d'Alliances et François Cholat. Leur territoire de collecte s'étend au-delà des départements de l'aire métropolitaine Lyon Saint Etienne. Une partie du volume collecté provient également des départements limitrophes.

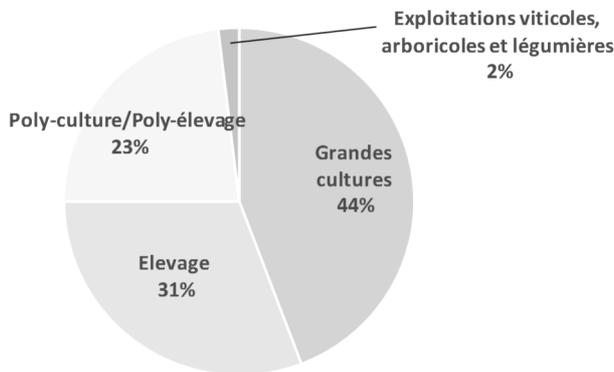
Selon les collecteurs, le blé tendre représente entre 25% et 40% du volume des céréales collectées. Le secteur de la meunerie représente entre 25% et 70% de leurs clients.

30 à 40% du blé tendre collecté est à destination de la meunerie locale.

### Reconstitution des flux entre la production de blé et la meunerie

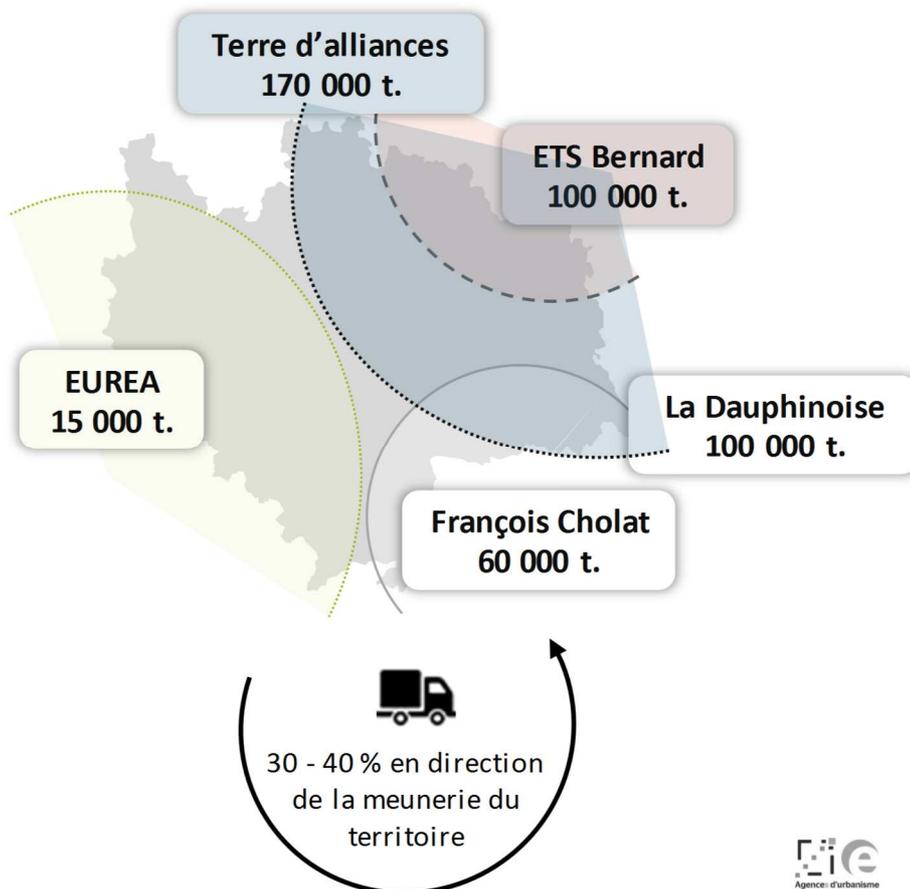


### Répartition des types d'exploitations sur lesquelles est collecté le blé tendre sur l'Ain, l'Isère, la Loire et le Rhône



Source : Agreste, 2016

### 90% de la collecte de blé tendre du territoire est réalisée, en volume, par cinq collecteurs.



Source : entretiens, Agences d'urbanisme de Lyon et de Saint-Etienne

### Prospective

#### La filière blé tendre biologique, dans un tournant ?

Alors que la France exporte plus de la moitié de son blé tendre, elle a importé en 2015, 50 000 tonnes de blé panifiable en agriculture biologique pour répondre à la demande française qui ne cesse d'augmenter (+19% chez les meuniers cette même année), qu'elle ne peut satisfaire par sa propre production. Celle-ci fait aussi face à la concurrence des blés bio importés qui sont 30 à 40% moins chers.

Cependant les surfaces engagées dans des processus de conversion ces dernières années semblent encourageantes. En particulier, en 2015, on observait une évolution de +132% des surfaces engagées (1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> année de conversion) en Auvergne-Rhône-Alpes, dont la récolte pourra être certifiée en bio en 2018 et potentiellement mieux répondre à la demande de la filière dans les années à venir. En 2016, les surfaces en céréales biologiques cultivées sur le territoire étaient d'environ 5 000 ha.

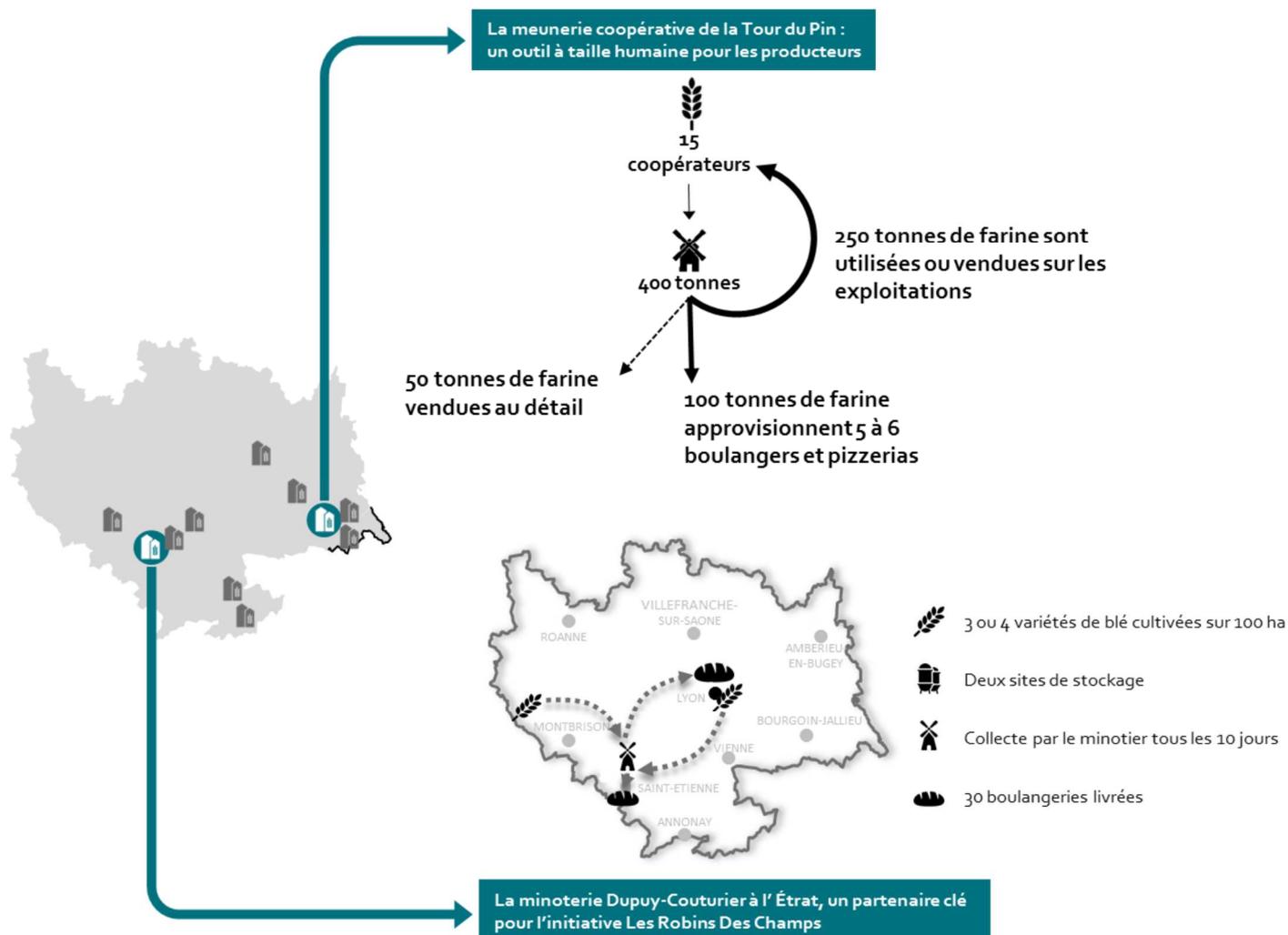
Aujourd'hui, seulement 4 500 tonnes de blé tendre biologique sont collectées par les 5 collecteurs majeurs. Des collecteurs comme Terre d'Alliances ou François Cholat souhaitent développer la collecte en augmentant leurs capacités de stockage (nouveau silo d'une capacité de 12 000 tonnes pour Terre d'Alliances) ou des partenariats avec des meuneries spécialisées (partenariat entre François Cholat et Moulin Marion dans l'Ain).

Cette problématique se retrouve dans la panification biologique : une partie des farines est importée, de blé tendre mais également d'autres céréales comme le sarrasin, notamment pour le marché du « sans gluten ».

## La meunerie

11 meuneries constituent l'essentielle de l'activité sur le territoire de l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Étienne : Nicot Meunerie possède deux moulins (Moulins du Bion à Maubec et La Meule de Pierre à la Boise); François Cholat possède un moulin à Morestel; La minoterie Dupuy Couturier à l'Étrat; Cizeron Bio à La Gimond ; La Minoterie Martin à Saint Ondras ; La Minoterie Jouve à Anneyron ; Le Moulin du Novet à Saint Symphorien d'Ozon ; La Minoterie Chabert à Saint Uze; La Minoterie Moderne à Cuzieu et la Meunerie coopérative agricole régionale de la Tour du Pin gèrent la collecte du blé qu'elles transforment.

La capacité de stockage par les producteurs (individuelle ou mutualisée) est une condition importante pour structurer des filières territorialisées. Par exemple, la Meunerie coopérative de la Tour du Pin est un outil mutualisé pour les coopérateurs, qui propose de transformer à façon (la farine est récupérée par le producteur) ou d'acheter leur production, la farine étant vendue par le moulin.



## L'aval de la filière : plus de 5 000 lieux de vente de pain

Dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Etienne, il existe plus de 5 000 lieux de vente de pain.

Difficile alors de faire le lien entre la production de farine par les meuniers et l'utilisation de cette farine par l'industrie agroalimentaire ou les boulangeries tant les circuits logistiques sont nombreux et éclatés.

Depuis le 25 mai 1998, (loi Raffarin), l'appellation d'artisan-boulangier est réglementée en France : « Seuls les professionnels qui assurent eux-mêmes à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur peuvent utiliser l'appellation de boulangier et l'enseigne commerciale de boulangerie ». 1 800 sont en activité dans le territoire, un tiers serait regroupé sous des marques nationales de boulangerie (statistique nationale).

Dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Étienne, le meunier François Cholat porte le réseau de boulangerie Ronde des pains et les marques Campaillette et Copaline (portés par Nutrixio à l'échelle nationale). Nicot Meunerie porte les réseaux Banette et Festival des pains (portés par G6M à l'échelle nationale).

### Une offre plus nombreuse en zone dense et sur des axes routiers importants pour les trajets domicile-travail

Dans les agglomérations lyonnaises et stéphanoises, l'offre commerciale en boulangeries et en terminaux de cuisson est plus nombreuse dans les territoires à forte densité urbaine. Dans des zones moins denses, on observe une répartition de l'offre le long d'axes de routiers importants : la départementale D433 le long de la

Saône, celle qui relie Décines, Meyzieu et Jonage et le long de la route de Genas à Bron ; la RN88 et la D201 dans l'agglomération de Saint-Etienne.

Cette concentration de commerces le long d'axes routiers fortement empruntés pour des trajets domicile-travail illustre le besoin de praticité dans l'accès à ces produits du quotidien.

### Repères

Le besoin théorique de farine (pour la fabrication du pain) pour les 3,2 millions d'habitants de l'aire métropolitaine Lyon Saint-Etienne est estimée à 140 000 tonnes par an.

Ce besoin est couvert théoriquement par la production de blé (520 000 tonnes sur les 4 départements) et de farine (110 000 tonnes)

→ *potentiel de relocalisation, autonomie, création de filières territorialisées*

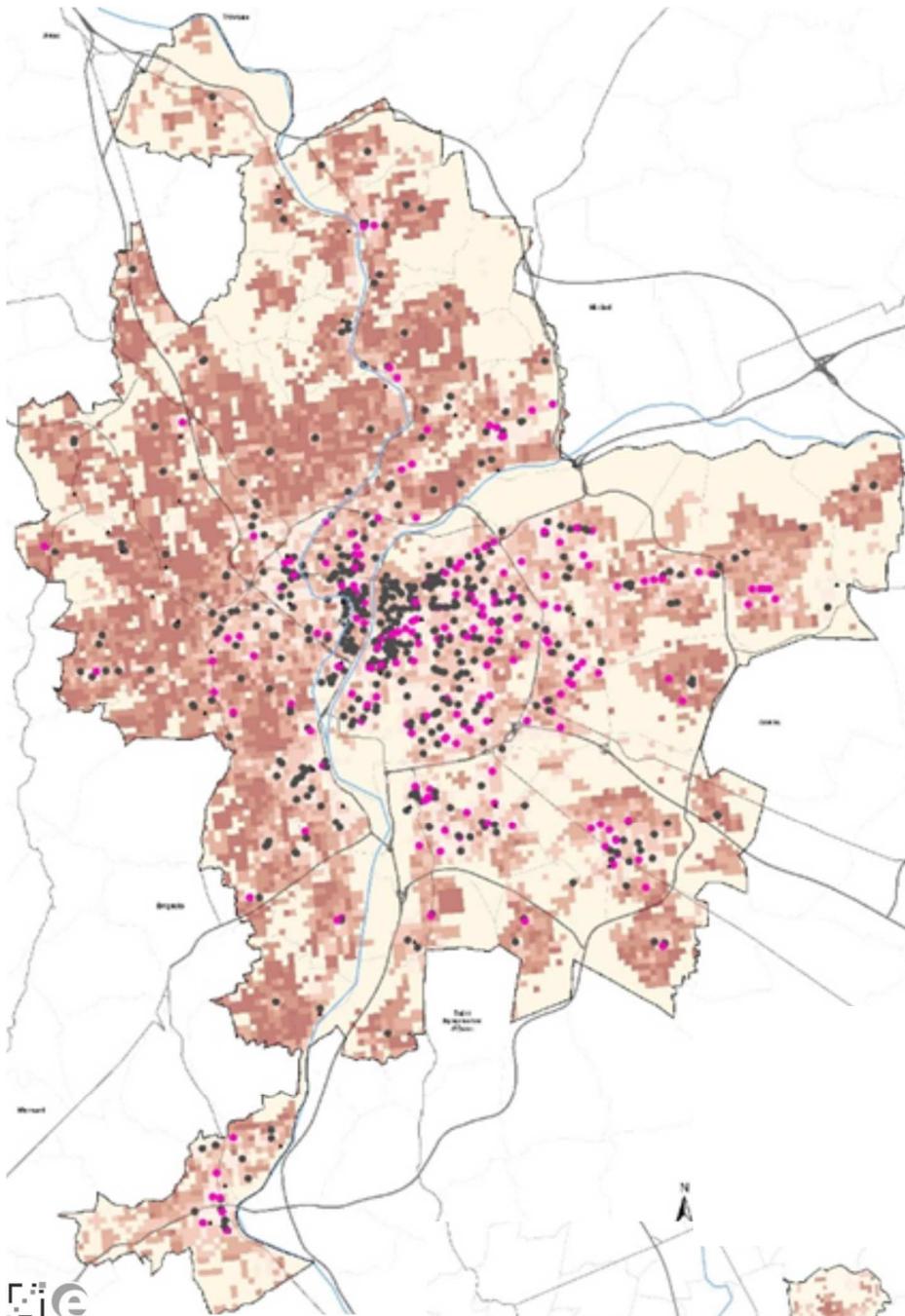
1% (4500 tonnes) du blé collecté est biologique

→ *une filière minimisée, par manque d'outils structurants et notamment de capacités de stockage.*

### Nombre et typologie des commerces vendant du pain dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Etienne



Source : Sirène, Agences d'Urbanisme de Lyon et Saint-Étienne



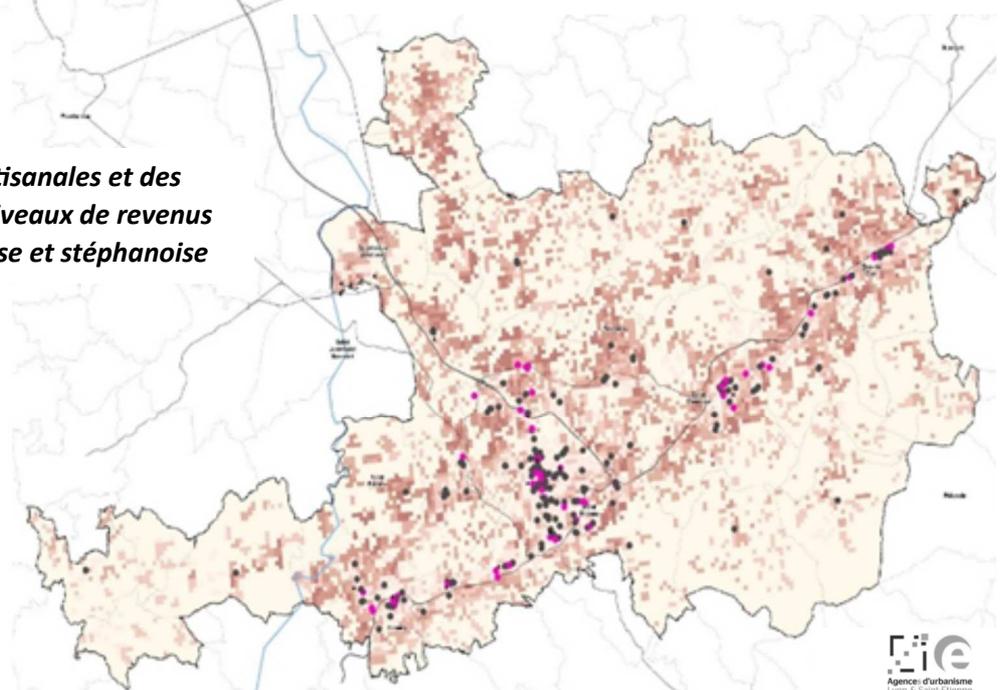
### Des disparités territoriales vues sous le prisme de la qualité des commerces

Dans l'agglomération lyonnaise, on observe une plus forte présence des terminaux de cuisson (produits standardisés industriels) à l'est de Lyon et Villeurbanne où le niveau des revenus est plus bas. A l'ouest de l'agglomération où les niveaux de revenus sont plus élevés, les terminaux de cuisson sont presque absents.

- Boulangerie artisanale
- Terminal de cuisson



**Localisation des boulangeries artisanales et des terminaux de cuisson selon les niveaux de revenus dans les agglomérations lyonnaise et stéphanoise**



Source : Sirene, Agences d'Urbanisme de Lyon et Saint-Étienne

## A travers le maillage commercial, une lecture de l'évolution des pratiques et des usages

Le pain reste d'abord, dans ses fonctions principales, un aliment qui accompagne le repas. Cependant, les représentations qu'en font les consommateurs restent variées : certains considèrent que c'est un aliment nécessaire dans un régime alimentaire quand d'autres l'associent à la grande famille des spécialités françaises ou à un produit de gourmandise, et le consomment plus occasionnellement.

Ces représentations sont liées à différents profils de consommateurs. Selon l'âge, les catégories socio-professionnelles et l'environnement de vie, les usages changent.

### Un effet générationnel

Les jeunes générations consomment moins de pain que les générations précédentes mais davantage sous forme de sandwiches, en raison d'habitudes de consommation « nomade ».

### Les populations rurales consomment plus de pain que les populations urbaines

Selon l'origine géographique, des différences d'usage s'observent également : en zone urbaine, la tendance de consommation du pain « hors-domicile » est plus forte, en particulier sous forme de sandwich en raison d'une culture du « snacking » plus importante ; en zones périurbaines, le recours au déplacement en voiture favorise les points de vente en périphérie des villages et villes moyennes dans les zones commerciales, achetés par des grands groupes, qui disposent d'un emplacement privilégié pour se garer. Dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Étienne, on retrouve une concentration significative de points de vente le long des axes routiers.

### Des disparités selon les catégories socio-professionnelles

Chez les CSP+, bien représentées dans les cœurs de métropoles, les pains de tradition ou de campagne sont souvent consommés pour retrouver un lien au terroir, alors que dans des milieux plus populaires le pain blanc est majoritairement consommé, perçu comme un produit d'élévation sociale. Dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Étienne, on observe davantage de terminaux de cuisson dans des zones où les revenus sont moins élevés. Or dans ces points de vente, le pain est d'origine industrielle où sont utilisées des farines corrigées et standardisées.

*A noter par ailleurs une augmentation de la consommation de pain fabriqué à partir de farine biologique : +1,6 point chez les plus de 20 ans entre 2013 et 2016.*

## Blé-farine-pain, une filière majeure de l'agroalimentaire en France, concentrée autour de quelques acteurs

### Repères

En France, environ 35 millions de tonnes de blé tendre sont produits par an, ce qui équivaut à la production de 5 baguettes par jour et par personne.

71 kg/an par pers en 1980 contre 54 en 2007, soit un peu plus d'une demi-baguettes par jour

565 structures de collecte

439 moulins

Environ 40 000 entreprises de panification dont 32 000 boulangeries artisanales représentant 60% des volumes de la production.

La baguette de 250g représente encore 70% des ventes auprès des Français.

Le bio ne représente que 1,5% du marché intérieur alors que ce marché utilise des farines complètes en majorité (75% contre 2% en conventionnel).

### Le blé tendre, 1<sup>ère</sup> céréale produite en France

On distingue communément deux grandes familles de variétés de blés : les blés tendres et les blés durs. Les blés durs, correspondant à 6% de la production mondiale de blé, sont surtout utilisés dans la fabrication des pâtes et des semoules, en raison de leur forte teneur en protéine. En Afrique du Nord, la semoule de blé dur est utilisée dans la confection des pains locaux, qui se présentent sous la forme de galette. La majorité des variétés de blé cultivées dans le monde sont donc des blés tendres,.

Ils sont utilisés dans la fabrication de la grande majorité des types de pain grâce à leur haute teneur en amidon, propice à la transformation en farine.

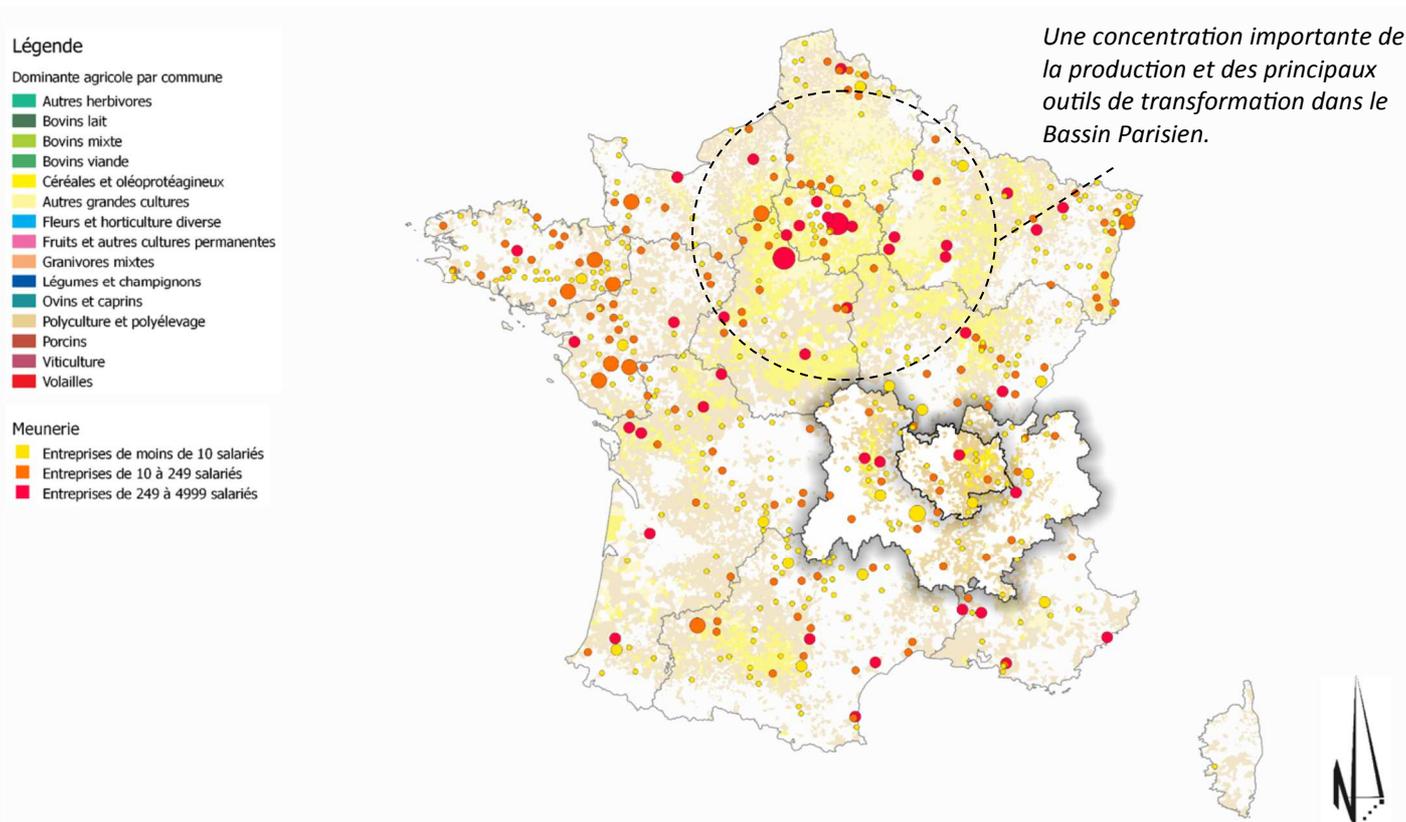
Le blé la première céréale cultivée en France : 37,5 millions de tonnes en 2014 sur 5 millions d'hectares (environ 18% des surfaces cultivées).

Les principaux bassins de production sont les régions Centre et Picardie (près de 30% de la production française).

Une telle surface mobilisée pourrait en théorie fournir tous les ans 125 milliards de baguettes de 250 g., soit 5 baguettes par jour par Français.

Ce potentiel de production important illustre la pertinence de s'intéresser à la relocalisation de cette filière, notamment bien représentée dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Etienne avec 155 000 hectares de céréales en 2010.

### Bassins de production des céréales et implantation des meuneries sur le territoire français



### La collecte et la meunerie : un cœur de filière qui se concentre autour de 3 groupes importants

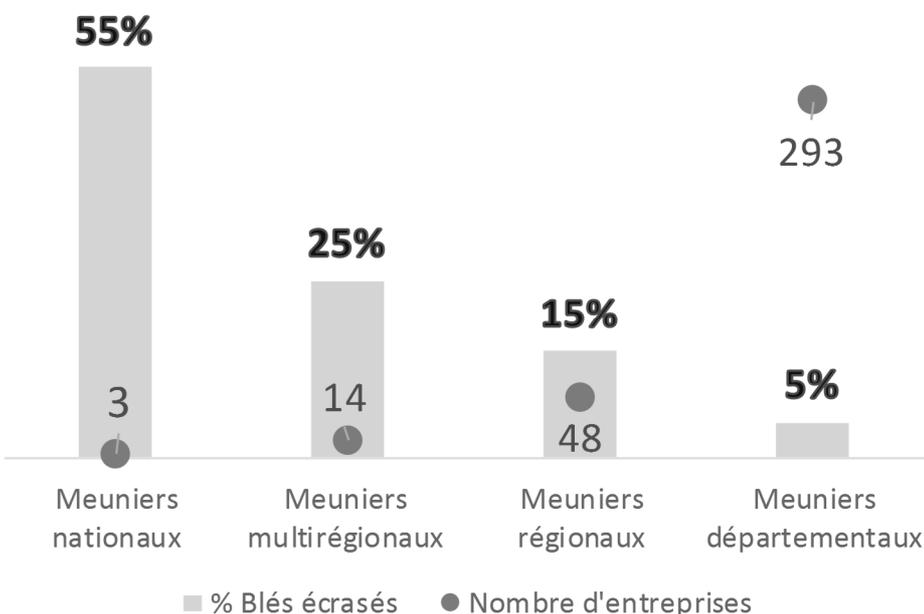
La collecte du blé tendre en France est effectuée par 400 négociants et 165 coopératives.

Les principaux collecteurs sont des groupes nationaux qui intègrent plusieurs activités de la filière (collecte, meunerie et/ou panification) : les groupes G6M, Nutrixio et le négociant Soufflet.

La moitié du blé collecté est exportée et on importe moins de 2% du blé destiné à la transformation : la production française de blé panifiable répond globalement à la demande des transformateurs.

En 2015, il existe 439 moulins en France dont 300 départementaux, 50 régionaux, 14 inter-régionaux et 3 nationaux.

#### Répartition de la part de blés écrasés et du nombre d'entreprises de meunerie selon les échelles de bassin de collecte (national, régional)



Source : ANMF, FranceAgriMer

90% de l'activité de la meunerie se fait sur du blé français et 55% se concentre autour des trois plus gros acteurs de la collecte (Nutrixio, Soufflet et G6M).

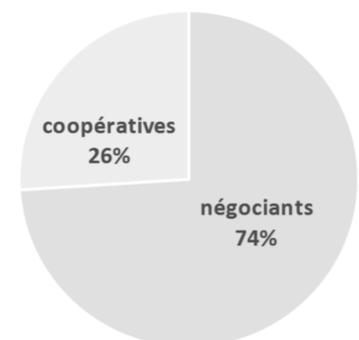
Cette concentration des activités s'opère depuis les années 1980. G6M est issu du rapprochement de coopératives (Dijon céréales, Axiane-Axéréale, Les Grands moulins de Strasbourg) et Nutrixio a intégré la coopérative Vivescia. Ces groupes intègrent également des activités aval de panification en créant leur propre marque de boulangeries.

L'intégration de la filière par quelques acteurs a pour avantage de maîtriser la traçabilité des produits et d'optimiser leur qualité sanitaire. En revanche, elle pose des questions importantes qui peuvent la remettre en cause.

Cette concentration a pour effet de standardiser le marché du blé en France, tant sur le choix des semences que sur la composition des farines produites. Cette concentration, si elle se poursuit, peut présenter des risques :

- Les critères qualitatifs de choix des variétés de blé pour l'industrie s'effacent derrière des critères de résistance aux machines d'écrasement ou encore de stockage ;
- Disparition des artisans boulangers indépendants au profit de plus gros clients (boulangeries en réseau, industriels) ;
- Perte de la valeur ajoutée des produits pour l'économie des territoires.

#### Part de la production collectée



Source : FranceAgriMer

### La panification mobilise environ 9% du blé tendre français.

Elle représente 41% de la transformation de blé (tendre et dur) à destination de l'alimentation humaine, devant la biscuiterie, l'amidonnerie, les semoules et les pâtes puis les farines en sachet.

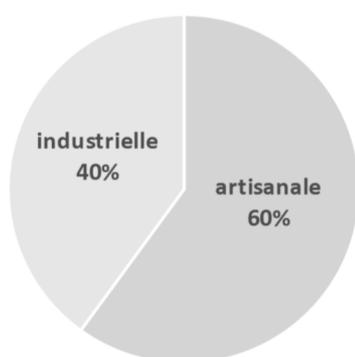
240 entreprises fabriquent du pain de manière industrielle, qui part ensuite dans 7 500 terminaux de cuisson ou dans des ateliers de boulangerie de la grande distribution.

Le secteur de la boulangerie a connu des évolutions tant sur l'offre proposée que sur les savoir-faire de fabrication du pain. En 2015, 40 % des Français déclarent manger 5 à 10 sortes de pain différentes régulièrement. Pourtant, l'incontournable et classique baguette de 250 g. représente encore 70 % des ventes auprès des Français.

La consommation des pains spéciaux semble légèrement en hausse : + 4% des ventes entre 2014 et 2016. Cette offre répond à la demande en diversité et en nouveauté d'un produit qui accompagne les repas d'une grande majorité des consommateurs.

L'évolution de ces pratiques d'achat engendre une évolution significative du

#### Type de panification en France



La panification artisanale représente toujours le volume de production le plus important, dans des boulangeries indépendantes ou en réseau : 32 000 entreprises pour 160 000 salariés. Les réseaux de boulangeries, portés par des meuniers d'ampleur nationale ou régionale (Rondes des pains, Campaillette, Copaline, Baguépi, Banette, Festival des Pains) représentent environ 30 % des commerces artisanaux.

Source : Passion Céréales, 2014

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Industrial\\_bakery\\_\(retouched\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Industrial_bakery_(retouched).jpg)



modèle de l'artisan-boulangier qui contractualise avec les meuniers et s'approvisionne en mélanges de farines standardisées et corrigées par des améliorants (acide ascorbique, gluten ou encore des enzymes) dont le but est d'assurer la régularité des pains produits. Le recours à ces mélanges assure au boulanger une offre diversifiée dans un contexte où il y a beaucoup de concurrence et une haute exigence des consommateurs.

Cette évolution prend racine avec les formations en boulangerie (CAP) dans lesquelles l'apprentissage du choix des farines est absent, et qui ont tendance à se tourner davantage vers des pratiques industrielles que des savoir-faire artisanaux.

### La filière blé-farine-pain à l'échelle nationale

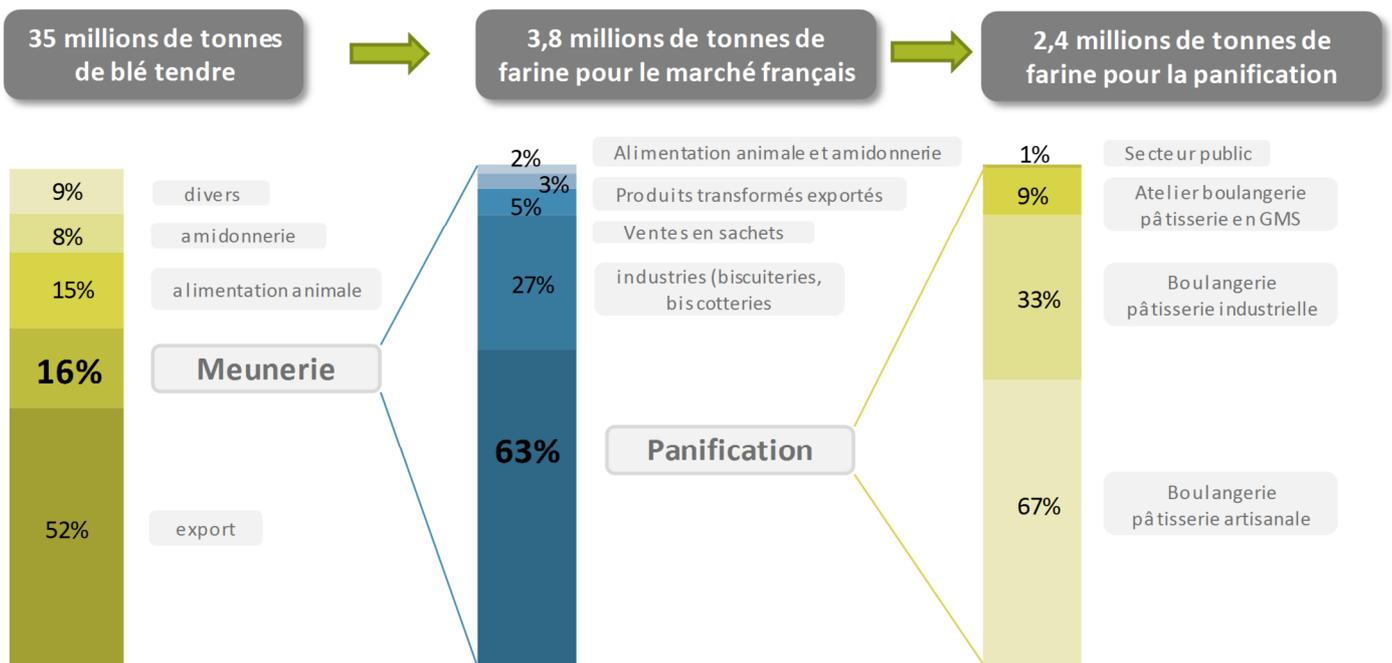
La diversité des usages du blé tendre multiplie les filières et les activités qui interagissent.

Le secteur de la meunerie, c'est-à-dire de l'écrasement du blé en farine, ne représente que 16% des volumes de blé tendre utilisés sur le territoire français pour les activités de transformation secondaire (panification, industries, vente en sachet,...).

C'est donc moins d'un grain de blé tendre produit en France sur six qui est utilisé pour l'alimentation humaine du territoire.

En revanche, si la panification ne représente qu'un secteur parmi d'autres dans l'utilisation du blé tendre, 90% de cette activité se fait sur du blé français.

#### Volumes utilisés par débouché dans la filière blé-farine-pain en France



Source : ANMF, FranceAgriMer, Douanes, Agence d'Urbanisme de Lyon

## Les déterminants de la qualité du pain

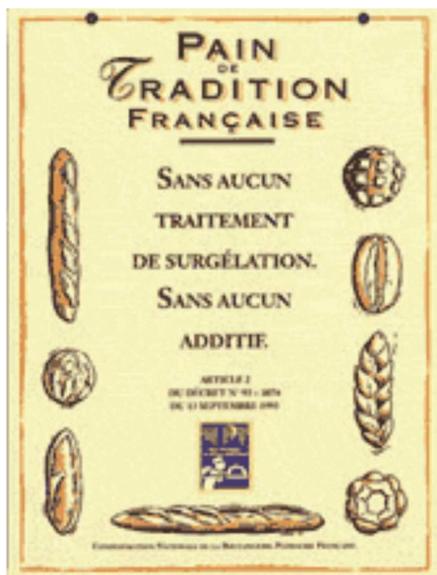
### Diversité du pain, diversité des farines, mais pour quelle qualité ?

Depuis les années 1960, six types de farine sont homologués (les types 45, 55, 65, 80, 110 et 150), correspondant à la « teneur en cendres ». Plus elle est basse, plus la farine est « pure » ou « raffinée », l'enveloppe des grains de blé ayant été d'autant plus extraite du produit final.

Chaque type de farine est utilisé pour la confection de certains types de pain : le type 55 pour le pain « courant » ou la baguette classique, le type 65 pour les pains de campagne dits de « tradition française » (voir ci-contre) ou encore les types 110 ou 150 pour les pains complets (le type 45 est seulement utilisé en pâtisserie).

La qualité nutritionnelle des pains est directement liée à la qualité des farines utilisées pour leur fabrication. En effet, les fibres, les minéraux et les vitamines du blé sont présents dans l'enveloppe. Leur teneur dans la farine est donc d'autant plus réduite que celle-ci est raffinée. On comprend alors les avantages nutritionnels à consommer du pain complet plutôt que du pain blanc.

Dans le secteur de la panification en France, l'utilisation de types de farine plus qualitatifs a davantage lieu pour les produits certifiés en agriculture biologique (75% des utilisations contre 2% en conventionnel) mais qui ne représentent que 1,5% du marché intérieur des farines.



**La farine de « tradition française »**  
 Cette appellation est définie par le décret Balladur du 13 septembre 1993, créé pour faire contrepoids à la tendance de standardisation du pain blanc, accélérée avec l'ajout d'additifs et d'autres types de farines dans la farine de blé pour l'adapter entre autres au pétrissage mécanique et améliorer l'aspect du pain. La phase de fermentation est plus longue, ce qui a pour effet de développer plus d'arômes.

La majorité de la farine commercialisée par les meuniers reste la farine de type 65 (66% des utilisations en conventionnel) alors même que le Plan National de Nutrition Santé (PNNS) recommande de consommer des farines moins raffinées, produites à partir de blé cultivé sans pesticide. Cette répartition du type de farine s'explique surtout par deux phénomènes :

- L'enveloppe du blé contient la majorité des résidus de pesticides utilisés en agriculture conventionnelle, la production de farines complètes n'est donc pas privilégiée ;
- La majorité du secteur de la panification travaille avec des farines pures et corrigées pour avoir des processus de fabrication et des produits constants.

### D'autres critères de « qualité »

Outre la qualité nutritionnelle de la farine liée à son taux d'extraction des cendres, sa qualité dépend également de son conditionnement et son stockage.

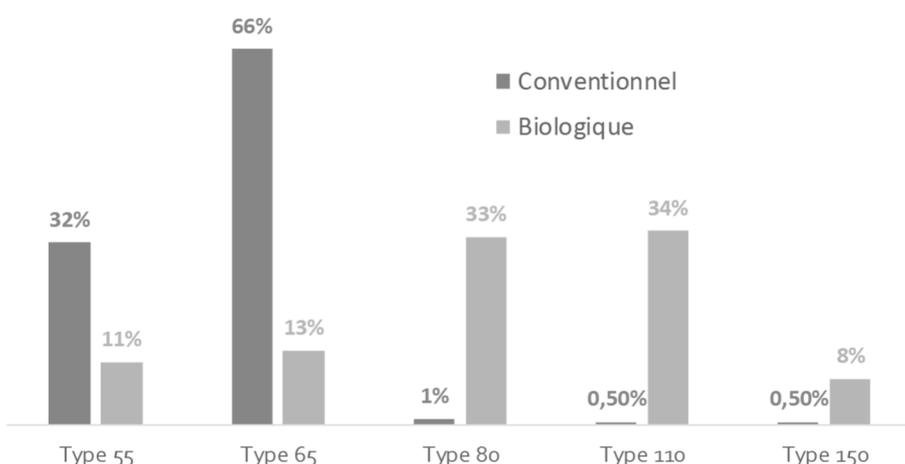
Par ailleurs, en pâtisserie (utilisation du type 45) on parle de première qualité (farine fleur) pour une farine blanche très pure.

Quant à la qualité du blé récolté, celle-ci est évaluée par les collecteurs par son taux protéique : il dépend de la variété de blé utilisée, des conditions parcellaires (sols, météo) et de la fertilisation azotée de la culture. La plupart des céréaliers sont rémunérés sur la valeur de ce taux protéique, bien qu'il n'illustre qu'une seule dimension de la qualité.

### Blé biologique et panification

Les procédés actuels de panification, artisanaux ou industriels, sont adaptés à des blés à forte teneur en protéines. Les blés conduits en agriculture biologique sont plus sensibles aux variabilités climatiques et l'apport azotée des cultures n'est pas le même qu'en conventionnel : ces deux facteurs diminuent le taux protéique du blé, qui joue un rôle dans la structure du pain (protéines de gluten). Bien qu'il soit possible de choisir des variétés plus adaptées, c'est principalement des techniques de panification différentes qu'il faut adopter (utilisation de levain à la place de la levure, fermentation plus longue, etc.). Aujourd'hui, les industriels qui proposent du bio, travaillent avec de la levure et importent du blé biologique à plus forte teneur en protéines.

### Les différents types de blés écrasés dans les meuneries françaises



## Le pain, un « aliment santé »

Face aux évolutions des usages et à une offre qui se diversifie, il demeure un besoin d'informations pour une meilleure appropriation des enjeux qui émergent au croisement entre alimentation et santé par les usagers, mais aussi par les professionnels.

### **L'augmentation des sensibilités aux protéines du blé pose des questions sur les processus de sélection des blés et de fabrication de la farine et du pain**

Certaines protéines du blé appelées communément « le gluten » font de plus en plus parler d'elles. Au-delà de l'allergie au blé et de la maladie cœliaque qui sont des pathologies identifiées et spécifiques, des sensibilités au gluten indisposent certaines personnes lors de la consommation de pain. Ces troubles sont de plus en plus fréquents dans la population et peuvent être en partie imputés à l'industrialisation de la fabrication du pain : la constance des processus est recherchée et du gluten est ajouté à la farine pour compenser sa variabilité. Trop pétri et pas assez cuit, le gluten forme des réseaux plus denses qui peuvent le rendre plus difficile à digérer. Cependant, une personne qui retire le gluten de son alimentation recompose entièrement celle-ci. L'arrêt du gluten n'est donc pas le seul facteur dans les effets positifs de cette composition sur la santé. Les régimes « sans gluten » sont suivis par 1,6% des adultes en 2015.

### **Certaines populations peuvent être plus exposées à ces problématiques que d'autres, en particulier les plus jeunes**

L'enquête de l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) révèle que presque la moitié des foyers avec enfants consomme au quotidien du pain de mie, produit majoritairement de manière industrielle avec de la farine de type 55 composée d'additifs et donc peu qualitatif pour la santé. Ce phénomène n'est qu'une brique parmi d'autres dans la problématique de l'accessibilité à des produits de qualité. Dans le cas de foyers avec enfants, des critères de temps, de revenus ou d'éducation alimentaire peuvent interférer avec cette accessibilité.

### **L'accessibilité à la qualité se pose aussi pour les primo-arrivants**

Au-delà de la situation de précarité à laquelle sont confrontées beaucoup de ces personnes, les primo-arrivants sont exposés aux changements de régime alimentaire contraint par une offre qui n'est pas la même que dans le pays d'origine. Même si le pain est un aliment que l'on retrouve dans une majorité culturelle et culturelle, les formes et les compositions qu'il prend sont variées. Certaines personnes en arrivant en France retrouvent difficilement les produits qu'elles consommaient dans leur pays, pouvant faire partie des causes des problèmes de santé qu'elles développent.

La structuration de la filière blé-farine-pain peut donc aussi s'observer sous le prisme des besoins des différents cultures ou cultes existants sur le territoire, qui se diversifie davantage avec l'immigration, et interroge sur un manque éventuel de considération pour la qualité des produits au-delà du patrimoine alimentaire français.

### **Un lien tangible entre les problématiques santé et le développement de modes de production du blé plus durables**

A titre d'exemple, alors que le pain biologique, de par sa composition en type de farine plus qualitatif, présente des avantages nutritionnels forts, la majorité des personnes s'en désintéresse par méconnaissance. Déployer sa consommation pourrait pourtant jouer un rôle dans l'impulsion de cette filière à l'échelle des territoires pour ainsi en améliorer la qualité environnementale.

### **L'allergie au blé**

*Le blé figure sur la liste des allergènes reconnus par l'Union européenne. Le gluten y participe mais il n'est pas le seul composant du blé en cause. Les symptômes se manifestent après la consommation du blé et l'allergie est caractérisée par la détection d'anticorps spécifiques.*

### **La maladie cœliaque**

*La maladie cœliaque est une intolérance spécifique et permanente du système digestif à certaines protéines composant le gluten. Aucun traitement n'existant aujourd'hui, un régime strictement sans gluten à vie est proposé aux personnes concernées. Le diagnostic est établi sur la base d'un dosage de certains anticorps et confirmé par biopsie duodénale.*

## Enjeux

Dans la continuité de l'étude du Système alimentaire de l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Étienne, cette étude non exhaustive de la filière blé-farine-pain illustre la multiplicité des thématiques auxquelles il est possible de s'intéresser lorsqu'on travaille sur l'alimentation : les flux alimentaires, la qualité des produits, les acteurs, l'aménagement du territoire, les inégalités sociales de l'alimentation, etc.

La filière blé-farine-pain sur le territoire d'étude n'échappe pas aux phénomènes rencontrés par l'ensemble des filières alimentaires : concentration des acteurs et intégration des activités au sein d'un même groupe. Les conséquences de ces phénomènes suscitent beaucoup de critiques :

- **Standardisation des produits** : des variétés de blé, aux types de farine jusqu'à la forme des pains, malgré l'impression d'une offre qui se diversifie, c'est en réalité des matières premières et des savoir-faire qui s'uniformisent vers des modes opératoires de plus en plus industriels ;
- **Fragilité de l'agriculture périurbaine** : implantation d'outils pour la filière concentrée dans des secteurs agricoles stratégiques, spécialisée fragilisant l'agriculture plus proche des agglomérations ;
- **Santé des consommateurs** : sensibilité au gluten, besoins nutritionnels pour les populations primo-arrivantes, diabète dans les quartiers à plus faible revenu ;
- **Gasillage alimentaire** : non abordé dans l'étude, ce sujet mérite tout de même d'être évoqué. Réduire le gaspillage, généré entre autres par la massification de l'offre alimentaire, malgré des circuits de revalorisation (aide alimentaire), est un levier identifié comme majeur pour la durabilité des systèmes.

## Enjeux

Le principal enjeu pour les territoires est de se donner les moyens d'agir pour développer des filières locales et ainsi :

- Préserver les espaces agricoles périurbains et les activités économiques agricoles;
- Œuvrer pour le développement d'une agriculture territoriale plus vertueuse pour l'environnement;
- Favoriser une plus grande justice alimentaire face aux inégalités sociales de l'alimentation.

Les tendances de consommation sur le territoire sont des opportunités à saisir tout comme le développement de l'agriculture biologique, encore sous-développée et pourtant bien adaptée aux contextes périurbains (aire de captage, demande des consommateurs, multifonctionnalité des espaces) .

Se posent également des questions sur :

- La formation (artisan boulanger, paysan-boulangier, etc.) ;
- L'implantation d'outils structurants et non dé-localisables pour le développement économique des filières locales et la propriété des agriculteurs de leurs outils de production.

Il existe des filières micro-locales sur le territoire. Quelques clés pour les essayer et favoriser l'émergence de systèmes alimentaires « intermédiaires » :

- Consolider les modèles pour lever les blocages dans la profession ;
- Soutenir les initiatives par tous les moyens (achats publics, visibilité) ;
- Identifier les acteurs « clés de voûtes » ;
- Apporter des solutions aux acteurs qui souhaitent aller dans ce sens (pilotage d'une gouvernance partagée, charte d'engagement qualité, système d'identification d'origine de la farine, etc.).



## Sommaire

**Une production ancrée dans le territoire** Page 22

**Mise sur le marché de la production : une organisation essentiellement nationale** Page 24

**En circuit-court, des exigences supérieures** Page 25

**Reconstitution des flux de pommes de table, du producteur au consommateur dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Etienne** Page 26

**Les usages et les exigences de la pomme de table en restauration collective** Page 28

**Des pratiques d'approvisionnement dans les établissements publics qui favorisent le local et le biologique** Page 30

## La filière pomme de table dans l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Étienne

La pomme de table, premier fruit produit en France, est aujourd'hui consommée en toute saison. Si cela est possible, alors que sa récolte n'a lieu que durant quelques mois à l'automne, c'est parce que toute une filière d'innovation technologique et logistique s'est créée autour de ce produit depuis les années 1960. En produisant plus, il a fallu stocker plus. En transportant plus loin, il a fallu trouver des méthodes de conservation et trouver des variétés adaptées.

Accompagnant ces progrès techniques, les circuits de commercialisation de ce produit (mais également de l'ensemble des fruits et légumes) se sont structurés en interaction avec l'augmentation de la mondialisation des échanges. La logique de concentration de la production s'est avérée une réponse aux exigences de la commercialisation, en volume mais également en « qualité », selon la définition des normes standards données par les acteurs de cette filière longue.

Ces évolutions ont eu des conséquences directes sur le patrimoine alimentaire et paysager des territoires français dans la seconde moitié du 20<sup>ème</sup> siècle. Les vergers se sont intensifiés et les exploitations se sont spécialisées dans un seul type de culture. Alors qu'en France il existe 4 000 variétés de pommes recensées par l'association les Croqueurs de Pommes\*, 10 variétés seulement composent 80 % des étals des commerces alimentaires, contribuant à la disparition de la diversité génétique cultivée, dans les paysages agricoles et dans l'imaginaire des consommateurs.

La surface des vergers a été impactée par ces évolutions mais également par l'urbanisation croissante dans les territoires et en particulier autour des villes, qui possédaient autrefois des ceintures maraîchères et arboricoles pour les approvisionner en produits frais, à ce moment-là encore très périssables. Cette diminution des surfaces continue : Rhône Alpes, première région fruitière en 2010, a perdu, depuis, 20% de son arboriculture (toutes espèces fruitières confondues).

Ces dernières années, des enjeux importants émergent autour de la durabilité des filières et de la santé. Le mode de production biologique séduit de plus en plus mais demande de lever certaines contraintes techniques. Entre 2013 et 2016, la consommation de fruits et légumes a diminué de 11% chez les adultes et de 16% chez les enfants selon le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC). Par ailleurs, seulement un quart des Français suivent les recommandations du Plan National de Nutrition Santé, qui recommande la consommation de cinq portions de fruits et légumes par jour (une portion équivaut à environ 100 grammes de ce type de produit).

Les événements climatiques des dernières années (gel tardif, sécheresse) contraignent également la production et la filière, tout en étant une opportunité pour repenser leur rapport à la proximité et à la saisonnalité.

Cette étude propose de poser des éléments de cadrage nationaux sur l'organisation de la filière française ainsi que sur les aspects qualitatifs et les exigences de l'approvisionnement en pommes dans la restauration collective publique. Elle propose ensuite de comprendre cette organisation dans le territoire de l'Aire métropolitaine Lyon-Saint-Étienne, de comprendre les pratiques d'approvisionnement local dans la restauration collective publique du territoire et d'évaluer ainsi le potentiel de relocalisation de la filière.



### De quoi parle t-on?

**La catégorie des « pommes de table » regroupe l'ensemble des variétés de pommes sélectionnées pour être mangées crues, en opposition aux « pommes à cuire » ou aux « pommes à cidre ».**

**Ces dénominations, en mettant en avant la fonction du produit et non plus leur spécificité variétale, questionnent la place de l'héritage du savoir du vivant dans les modes de vie actuels.**

\* Association loi 1901, dispatchée en 64 associations locales, regroupant plus de 8 000 adhérents, qui se donne pour mission de sauvegarder et promouvoir les variétés de pommes régionales (<https://croqueurs-national.fr/>)

## Une production ancrée dans le territoire

### 75 000 tonnes récoltées dans le Rhône, la Loire, l'Isère et l'Ain en 2016

En France, la production de pommes représente 1,6 million de tonnes en 2016. Les principales régions productrices de pommes de table sont Provence-Alpes-Côte d'Azur (25% de la production nationale), les Pays de la Loire (19%) et Midi-Pyrénées (13%). La région Auvergne-Rhône-Alpes accueille 8% des surfaces en pommiers français.

Dans les principaux départements de l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Etienne (Ain, Isère, Loire, Rhône), la surface est de 1 872 ha en 2016 pour une production théorique de 75 000 tonnes (avec un rendement théorique de 40 tonnes/ha).

762 des 940 producteurs de fruits à pépins et à noyaux sur les quatre départements sont implantés dans le territoire, soit 81%, regroupés en périphérie des agglomérations lyonnaise et stéphanoise ainsi que dans le département de l'Isère (44% des surfaces de pommiers). L'Ain est le département le moins productif (2% des surfaces).

En 2011 dans la région Rhône-Alpes :

- 43% de la production était conditionnée directement par l'exploitant (contre 21% au national) contre 35% à travers des organisations de producteurs (coopératives ou SICA) ou des expéditeurs tels que les commissionnaires ou les grossistes (66% au national).
- 13,5% de la production était vendue en direct du producteur au consommateur (marché, magasin de production) ou à des services de restauration (commerciale et collective) contre 6% au national.

Production de pommes de table par département (moyenne triennale 2014-2016)

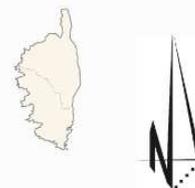
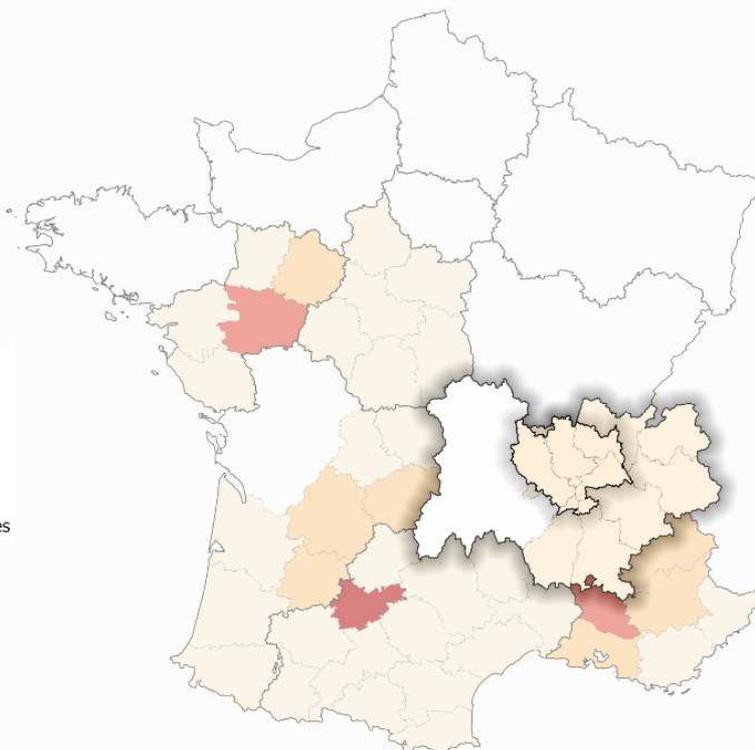


#### Légende

Production de pommes de table

- 0 - 50 000 t
- 50 000 - 100 000 t
- 100 000 - 150 000 t
- 150 000 - 200 000 t
- 200 000 - 223 425 t

Source : Agreste Statistiques agricoles annuelles



L'arboriculture, à proximité des agglomérations lyonnaise et stéphanoise, produit également du paysage nécessaire pour les équilibres écologiques et sociaux des territoires.



Source : Agence d'urbanisme de Lyon

### **Une meilleure résistance des surfaces que sur le territoire national**

Tout comme l'arboriculture fruitière, la pomiculture a connu une évolution alarmante depuis plusieurs décennies : baisses des surfaces (-35 % de la surface entre 2000 et 2016) et du nombre des exploitations. Les petites exploitations disparaissent davantage au profit de plus grandes exploitations spécialisées qui résistent ou s'adaptent mieux aux contraintes économiques et techniques que connaît ce secteur : besoins importants de main-d'œuvre, investissements conséquents, etc.

Les événements climatiques récents s'ajoutent aux difficultés : à titre d'exemple, en 2017, la région PACA notait une réduction du volume de sa production de 25% liée à un gel tardif survenu après la floraison des pommiers.

La région Rhône-Alpes a moins souffert du recul des surfaces en pommiers qu'à l'échelle nationale : elle a perdu 100 ha soit 3% de sa surface entre 2007 et 2013.

Ce maintien peut s'expliquer en partie par un ancrage plus fort des filières de commercialisation dans le territoire grâce à la présence de bassins de consommation importants (bassins de Lyon et de Saint-Etienne), accueillant des opérateurs économiques des filières plus nombreux et diversifiés.

## Mise sur le marché de la production : une organisation essentiellement nationale

### Des circuits logistiques nationaux majoritairement basés sur la massification

On distingue quatre grandes activités qui composent la filière, entre lesquelles sont structurés des circuits logistiques très normés liés au caractère périssable des produits : la production, l'expédition ou la première mise en marché, le commerce de gros et enfin le commerce de détail. Une multitude d'acteurs et de métiers interagissent, certains acteurs intégrant plusieurs métiers comme les producteurs vendeurs.

Sur les 1,6 million de tonnes de pommes de table produites, la moitié est destinée à l'exportation, majoritairement dans des pays de l'Union Européenne. On importe par ailleurs 120 000 tonnes (commerce de gros), majoritairement de ces mêmes pays.

C'est donc légèrement moins d'un million de tonnes de pommes de table qui est consommé sur le territoire français, principalement commercialisé à travers des marchés organisés nationalement et environ 35% de ce tonnage est destiné à des filières de transformation.

L'activité de commerce de gros se concentre sur le stockage et le transport de ces produits. La modernisation des procédés logistiques a contribué à massifier la production dans certaines régions, qui sont spécialisées. Dans le même temps, le transport de ces produits périssables sur de longues distances n'a cessé d'augmenter.

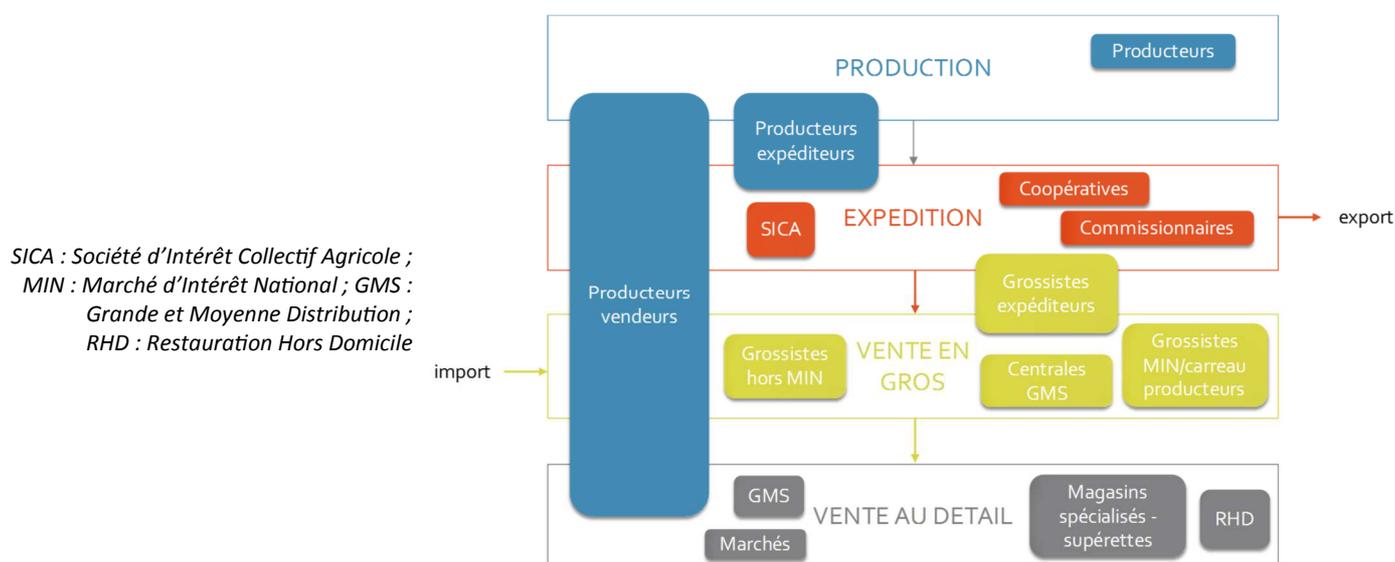
La vente de détail est très segmentée. On distingue trois grands canaux : les commerces de détail, la grande et moyenne distribution et la restauration hors-domicile (restaurations commerciale et collective).

### Les structures de mise en marché sur l'aire métropolitaine Lyon Saint-Étienne :

On dénombre 221 structures d'expédition et de commerce de gros de fruits à pépins et à noyaux sur les principaux départements du territoire. 65 % d'entre elles sont situées dans l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Etienne.

2 516 des 3 433 structures de commercialisation de fruits et légumes des quatre départements se trouvent dans l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Etienne, soit 73% : 22% sont des hypermarchés, des grands magasins et des supermarchés ; près de 50% sont des « commerces d'alimentation générale ».

### Les acteurs de la filière pommes de table en France



Source : CTIFL, Agences d'Urbanisme

## En circuit-court, des exigences supérieures

### Derrière la qualité, une diversité d'exigences

Les exigences de qualité du produit souhaitée par les opérateurs des filières font référence à différentes notions : qualités commerciale, gustative, sanitaire ou nutritionnelle. Des notions difficilement toutes compatibles avec la structuration nationale des circuits de distribution.

La structuration de la filière « pommes de table » sur de vastes territoires a provoqué la standardisation de la production, principalement portée sur la qualité commerciale du produit : apparence, résistance aux chocs et conservation. En 2013, quatre variétés d'origines américaine et australienne constituaient 65% de la récolte française en pommes de table, Golden, Gala, Granny et Pink Lady pour répondre à ces exigences de qualité commerciale.

Avec les critiques qui ont émergé de l'utilisation accrue de produits chimiques, dont se passent difficilement les filières longues pour la conservation des pommes, deux types de transformations s'opèrent :

- des modes de production alternatifs comme l'agriculture biologique,
- des certifications qui se concentrent davantage sur la qualité sanitaire permise par des bonnes pratiques réalisées au stade de l'expédition.

Ce critère de qualité sanitaire est devenu une condition d'accès au marché au vu de la structuration de la filière, obligeant implicitement les producteurs à se regrouper pour être plus « performants » au regard de ce critère et ainsi espérer vendre leurs produits auprès des principaux opérateurs des filières.

### La filière biologique, mieux à même d'apporter les qualités nutritionnelle et gustative, a du mal à se structurer.

L'institut suisse pour la recherche en agriculture biologique a réalisé en 2015 une méta-analyse des publications scientifiques en comparant divers constituants dans des produits conventionnels et biologiques : les pommes biologiques ont systématiquement une meilleure teneur en minéraux, vitamines et en métabolites secondaires comme les antioxydants. Au regard de ces éléments, il existe donc différentes qualités nutritionnelles des pommes commercialisées, celles-ci souvent liées aux variétés choisies. En agriculture biologique, les variétés choisies sont plus rustiques, mieux adaptées au terroir, associant très souvent une qualité gustative supérieure, mais aussi très méconnues des consommateurs (jonagold, melrose, reinette, etc.).

Avec 4% des surfaces de pommiers en bio, la France affiche un retard par rapport à d'autres pays européens. Ceci s'explique par le caractère strict du cahier des charges par rapport à une culture très fragile et des exigences à l'expédition encore peu compatibles avec l'agriculture bio (stockage à part, emballage des produits frais).

### Le « local » en pommes de table : des circuits déjà en place qui peinent à changer d'échelle

L'approvisionnement local des structures qui commercialisent la production (commerce de gros et commerce de détail) prend deux formes de circuits :

**Circuits de proximité** : la demande des consommateurs et l'incitation à l'approvisionnement local dans la restauration collective ont eu un impact en termes de communication - mise

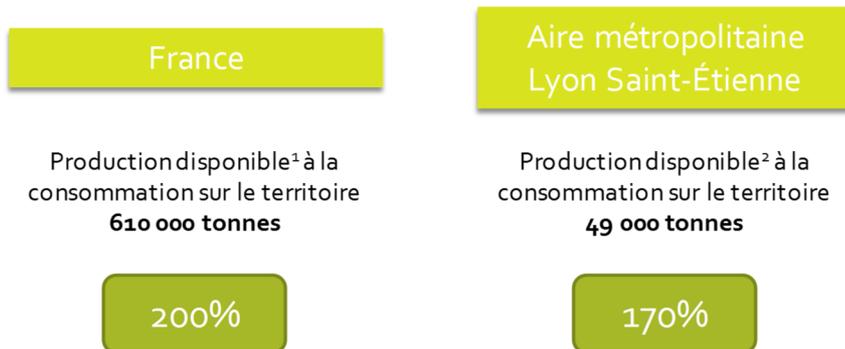
en avant des producteurs, du bassin d'approvisionnement et des modes de production - auprès des grossistes et des acteurs de l'expédition. L'effet a toutefois été moindre en termes d'activité : la majorité des grossistes s'approvisionne selon une logique dite « d'escargot », pour optimiser les coûts de transport et aller chercher la production au plus près dès lors que celle-ci répond aux exigences de qualité commerciale. De même, certaines centrales d'achats régionales commencent à développer une communication plus accrue sur leur gamme « produits locaux ». Cependant, d'un acteur à un autre, et selon le bassin de production, la définition de la « proximité » n'est pas la même.

**Des circuits courts** : ils se caractérisent par une vente comprenant un seul intermédiaire, ou en direct du producteur au consommateur. Par rapport à d'autres produits frais, la pomme peut se stocker facilement sur le site de production, ce qui facilite la commercialisation en circuit court. Les détaillants spécialisés ont davantage de marges de manœuvre que les enseignes de la grande distribution pour s'approvisionner en direct des producteurs. En Rhône-Alpes, malgré une augmentation des organisations de producteurs pour répondre aux exigences de l'expédition et des centrales d'achat, 14% du volume de la production sont commercialisés en direct auprès des consommateurs. Ce poids de la vente directe est en partie lié à la dispersion géographique des vergers.

Cependant, ces circuits déjà en place peinent à changer d'échelle en raison d'une structuration de la filière qui s'est construite depuis les années 1960 sur des exigences commerciales des filières longues. Pour les commerces, la multiplication des fournisseurs est aussi un frein à l'approvisionnement local.

## Reconstitution des flux de pommes de table, du producteur au consommateur dans l'aire métropolitaine Lyon Saint-Etienne

Calcul d'une capacité théorique d'autonomie, sur la base d'une consommation de 9,1kg/an/personne (bilan d'approvisionnement Agreste 2016)



<sup>1</sup>Production + importation – exportation

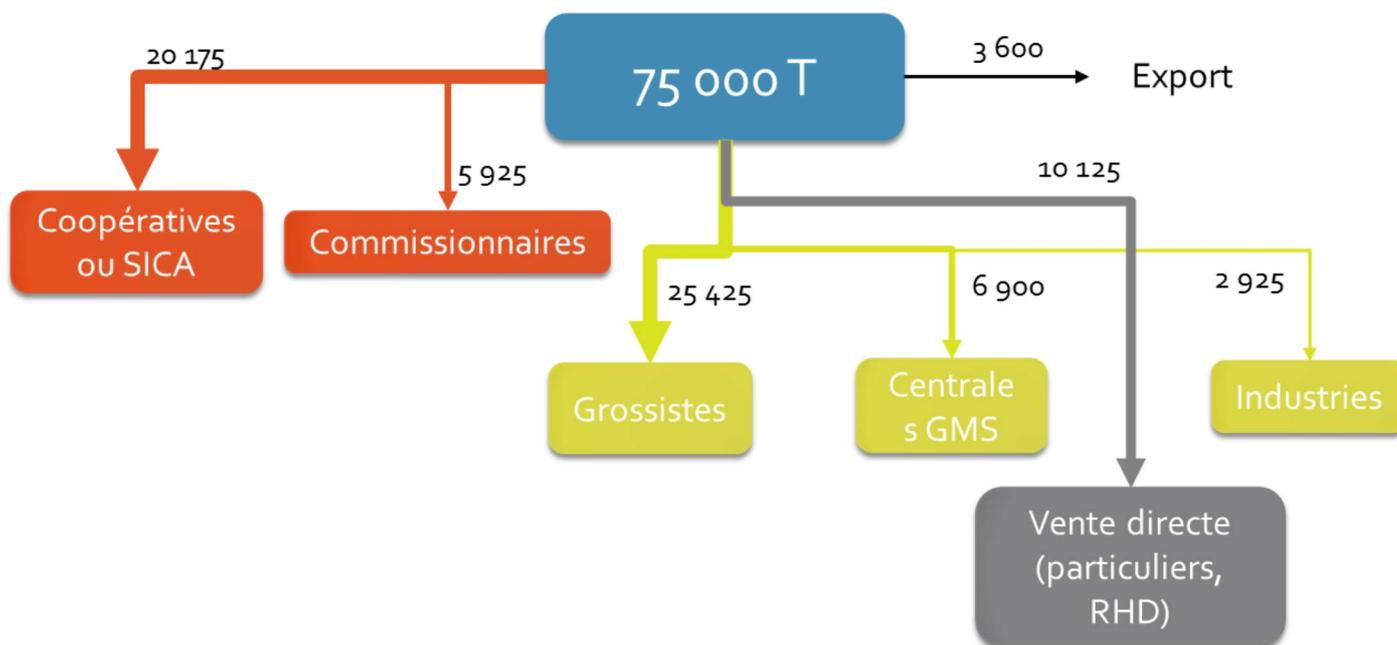
<sup>2</sup>Estimation théorique : production totale de 75 000 tonnes – production destinée à l'industrie (35%, taux du bilan d'approvisionnement)

Le manque d'homogénéité des données des filières et la multiplicité des opérateurs ne permettent pas de suivre les volumes exacts de pommes de table qui circulent sur le territoire. En revanche, il est possible de calculer des flux théoriques qui donnent des ordres de grandeur, tant sur les taux d'autonomie des territoires que sur le poids des débouchés pour les producteurs.

Ainsi, l'autonomie théorique de 170% du territoire rend compte d'un potentiel réel de relocalisation de filière.

Cependant, l'analyse de ce taux doit pouvoir intégrer une éventuelle augmentation du volume de la consommation, qui aujourd'hui ne remplit pas les recommandations du PNNS de 5 portions de fruits et légumes par jour (9,1kg de pommes de table/an/personne représente en moyenne une pomme de table par semaine par habitant).

### Estimation des volumes commercialisés par les producteurs dans les différents débouchés





Marché de gros de Corbas

Source : Agence d'Urbanisme de Lyon

## Retours d'expériences

### Des acteurs et des outils structurants pour le système alimentaire local : s'en inspirer ? Les essayer ?

#### « Bio A Pro » : le bio en restauration collective

En 2007, le groupement d'agriculture biologique du Rhône et de la Loire (ARDAB) a soutenu la création d'une coopérative de producteurs locaux pour fournir les professionnels de l'alimentation. Elle fait désormais partie du réseau MBIM (Mangez Bio Ici et Maintenant) qui œuvre à structurer l'approvisionnement en produit biologique dans la restauration collective.

#### La pomme transformée dans l'aire métropolitaine Lyon-Saint Etienne

Le secteur de l'industrie agroalimentaire dans la région a un faible poids économique puisqu'il représente respectivement moins de 7 % et 6 % du chiffre d'affaires et de la valeur ajoutée des industries agroalimentaires régionales. Les quatre départements principaux du territoire regroupent 67 entreprises de transformation de fruits dont 63% sont situées sur le périmètre de l'inter-Scot : 20 sont des sociétés, 10 sont des commerçants, et 12 sont des artisans.

Sur le jus de pomme, il existe notamment dans la Loire une entreprise clé, Bissardon, qui intervient pour le compte de nombreux producteurs qui souhaitent vendre leur production en local.

#### Des producteurs qui se positionnent uniquement sur le local

La coopérative Sicolys située à Saint Laurent d'Agnay dans le Rhône regroupe 150 producteurs, et mobilise 870 ha pour une production de 10000 tonnes de fruits annuelles, commercialisées en partie dans des magasins de producteurs du même nom. Dans la même veine, la coopérative Balcon du Pilat est localisée à Bessey dans la Loire. Ce type de groupements est le plus à même de mettre en avant le terroir dans leur offre de production, notamment à travers des variétés et des techniques de travail plus adaptées (par exemple rosée du Pilat), tout en étant suffisamment outillé et structuré pour répondre à une demande importante en volume.

#### Le marché de gros de Corbas

Le marché de gros de Corbas regroupe 23 grossistes, ainsi que 58 producteurs provenant majoritairement du Rhône (54%), rassemblés sur le « carreau des producteurs ». Il existe également des grossistes non localisés sur le site de Corbas comme TerreAzur Rhône Dauphiné par exemple. Ce marché de gros draine principalement des clients de la région (86%) et du Rhône (46%). Sur les 2000 commerçants de détail qui s'approvisionnent sur le Marché de gros, 51 % sont des primeurs sur les marchés, 32 % des détaillants (magasins spécialisés, supérettes) et 16 % des restaurateurs.

## Les usages et les exigences de la pomme de table en restauration collective

Les pratiques d’approvisionnement local dans la restauration collective diffèrent selon plusieurs critères, en lien principalement avec le nombre de repas que l’établissement doit servir. On distingue entre autres :

Les cuisines centrales : elles commandent de gros volumes à travers des marchés publics et réfèrent ainsi dans leurs fournisseurs des grossistes structurés nationalement (par exemple TerreAzur, filiale « fruits et légumes » de l’entreprise nationale POMONA spécialisée dans le commerce de gros) ;

Les cuisines en liaison froide ou chaude : elles sont soumises aux approvisionnements de la cuisine centrale ;

Les cuisines en régie : les volumes commandés sont moins importants, parfois hors marché public, avec une meilleure marge de manœuvre pour s’approvisionner en local (en direct des producteurs, ou chez des grossistes départementaux ou régionaux).

L’absence de définition précise de « l’approvisionnement de proximité » dans les marchés publics, liée à

la procédure même de mise en concurrence, amène à des pratiques variées conditionnées par les exigences (en volume, qualité sanitaire...) et les usages (élaboration des menus en lien avec la saisonnalité ou non, transformation des produits sur place, ...). A ce titre, la « proximité » est un critère qui intervient dans le choix des produits majoritairement après la « qualité » au sens commercial du terme.

De plus, la problématique importante du calcul du coût du repas n’est pas toujours favorable à l’intégration de produits locaux et demande souvent des changements plus structurels sur les logiques d’approvisionnements et sur la sensibilisation des cuisiniers.

En revanche, le caractère frais des pommes de table en fait des produits faciles à intégrer et peut apparaître comme un levier pour relancer une production locale, en assurant des débouchés. Cet effet de levier doit cependant être réfléchi à long terme dans la mesure où l’augmentation de la production de pommes dans un territoire nécessite de replanter des vergers et d’attendre plusieurs années avant qu’ils ne produisent des fruits.

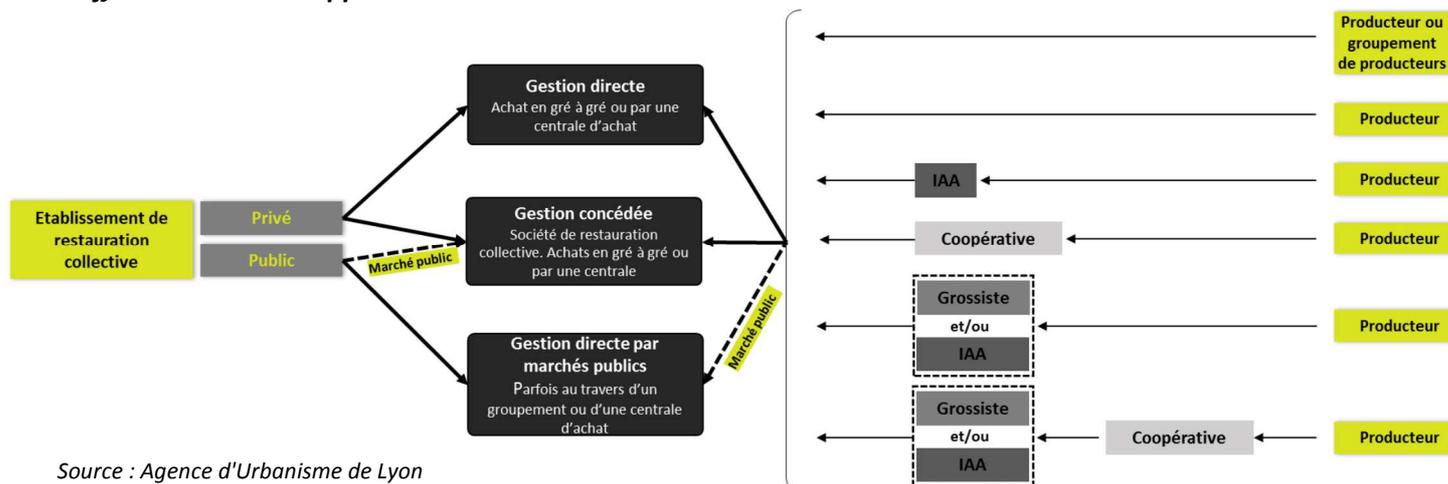
*Les principaux facteurs qui influencent le choix d’un circuit plutôt qu’un autre sont :*

*Taille de l’établissement et mode de gestion*

*Distance avec les lieux de production et structuration des opérateurs locaux*

*Ressources humaines et financières de la structure de restauration collective*

### Différents circuits d’approvisionnement en restauration collective



Source : Agence d'Urbanisme de Lyon

Les structures retenues pour comprendre les logiques d'approvisionnement en pommes de table de la restauration collective publique sont les cantines scolaires des Villes de Lyon et de Saint-Étienne et deux restaurants inter-administratifs, l'un à Lyon, l'autre à Saint-Étienne. A partir du tonnage commandé chaque année, on calcule les surfaces correspondantes en pommier.

Pour tous les restaurants investigués, les besoins en pommes de table sont assez faibles au regard de la production du territoire. La somme des surfaces nécessaires pour produire ces tonnages est presque anecdotique et donc potentiellement très facile à mobiliser : environ un hectare en conventionnel et deux hectares en agriculture biologique.

Un focus est également fait sur les Hospices civils de Lyon et le CHU de Saint-Etienne pour comprendre l'approvisionnement dans ce secteur particulier.

### Les communes

Les cantines scolaires des municipalités font appel à la même délégation de service public, la société de restauration collective Elixir.

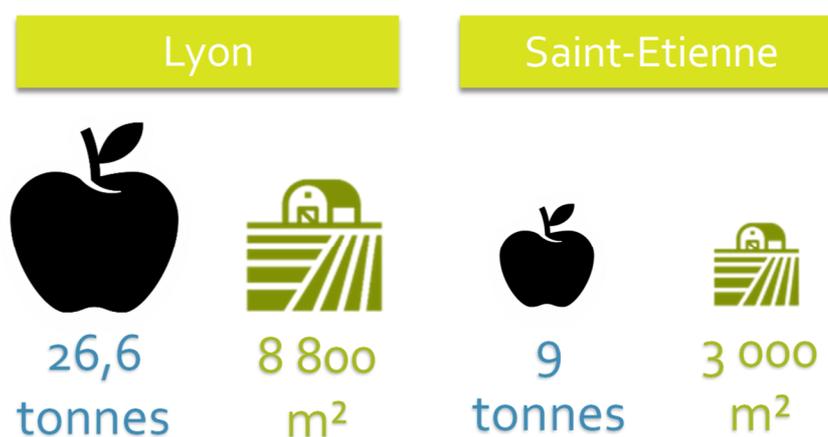
Ville de Saint-Etienne : le cahier des charges stipule que le prestataire doit fournir a minima 80% de l'approvisionnement en biologique et 70% d'origine locale. La grande majorité des volumes provient de la région. En revanche, une partie est d'origine nationale et une autre d'origine européenne. La provenance exacte des produits biologiques, fournis par Naturdis (grossiste dans les Alpes-Maritimes) demeure inconnue. Par ailleurs, le prestataire se fournit en compote (9,5 tonnes par an) en Haute-Savoie.

Ville de Lyon : un peu moins de la moitié des volumes est d'origine locale (6,6 tonnes en très locale et 5,6 tonnes de

l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Etienne). Le reste provient de la vallée du Rhône, d'Italie et des Pays-Bas. Par ailleurs, le prestataire se fournit en compote (22,6 tonnes par an) à 60 % en Haute-Savoie.

Malgré un fort ancrage local, il reste une partie des volumes consommés d'origine hors France.

### Volumes annuels commandés par les communes et leur correspondance en surface (avec un rendement théorique de 30 tonnes par hectare et par an)



Source : entretiens, Agences d'urbanisme de Lyon et de Saint-Etienne

## Des pratiques d'approvisionnement dans les établissements publics qui favorisent le local et le biologique

### Les restaurants inter-administratifs

Le restaurant inter-administratif de Saint-Etienne est une filiale de la société de restauration collective API Restauration. Il sert 160 repas par jour. Le gestionnaire est libre de choisir ses fournisseurs pour les fruits et les légumes et l'intégralité des pommes de table sont d'origine locale : le fournisseur est Soleil Fruit, un commerce de gros qui se fournit pour la pomme chez des producteurs de Saint-Paul-en-Jarez. La compote est faite sur place.

Le restaurant inter-administratif de Lyon est une association Loi 1901 et sert 1 250 repas par jour. De même le gestionnaire est libre de choisir ses fournisseurs et l'intégralité des pommes de table sont d'origine locale. En revanche, la compote de pommes est d'origine européenne (Italie, Pays-Bas).

### Les hôpitaux civils de Lyon et CHU de Saint Etienne

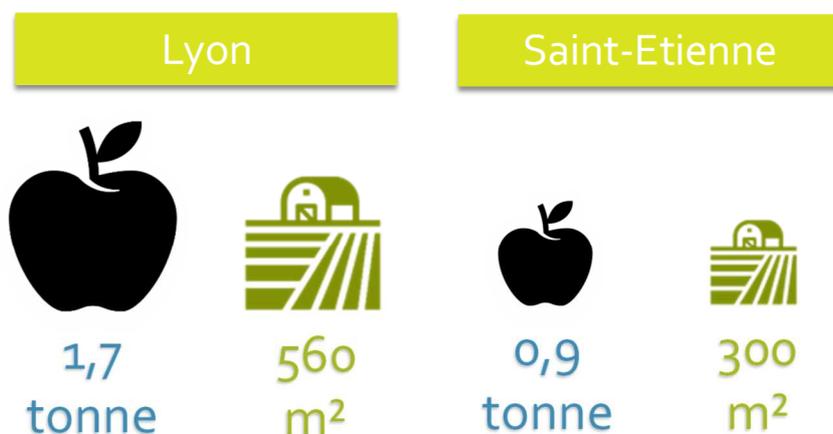
Les Hospices civils de Lyon servent 18 500 repas par jour, ce qui en fait la plus grande cuisine hospitalière de France. Le CHU de Saint-Etienne sert quant à lui, 7 500 repas par jour. Au vu des volumes à commander, ces structures passent par des marchés publics pour leur restauration, avec des exigences particulières quant aux problématiques de nutrition-santé.

Depuis la loi de modernisation de la santé (janvier 2016), les hôpitaux se regroupent en groupements hospitaliers de territoire (GHT). Ils passent par des plateformes d'achat spécifiques au milieu hospitalier pour les marchés publics, c'est aussi le cas pour leurs achats alimentaires : le Groupement d'achats hospitaliers Rhône Alpes Alimentation (GRAAL) ou le groupement UniHa à l'échelle nationale.

Le GRAAL regroupe 200 adhérents en Auvergne-Rhône-Alpes en 2017. Il est coordonné par le centre hospitalier de Chambéry. En 2009, l'achat de fruits et légumes équivalait à 3,5 millions d'euros. Pour les fruits, sur l'année 2017/2018, TerreAzur est le seul fournisseur, à travers un marché qui stipule pour les pommes une « production locale de septembre à avril » sans précision de zone géographique. Quant au groupement d'achat UniHa, il ne semble pas avoir passé de marché public concernant son approvisionnement en fruits et légumes frais non transformés.

Le groupement des structures ne va pas dans le sens d'un approvisionnement auprès de groupements de producteurs locaux, ces derniers ne pouvant pas se positionner en termes de volume ou de gamme de produits pour répondre à ces marchés.

**Volumes annuels commandés par les restaurants inter-administratifs et leur correspondance en surface (avec un rendement théorique annuel de**



Source : entretiens, Agences d'urbanisme de Lyon et de Saint-Etienne

## Enjeux

**Le principal enjeu pour les territoires est de se donner les moyens d'agir pour développer des filières locales et ainsi :**

- Préserver les espaces agricoles périurbains et les activités économiques agricoles ;
- Œuvrer pour le développement d'une agriculture territoriale plus vertueuse pour l'environnement;
- Favoriser une plus grande justice alimentaire face aux inégalités sociales de l'alimentation.

**Quelques clés pour aborder les enjeux de la filière sur l'aire métropolitaine Lyon-Saint-Étienne :**

Faire le lien entre :

- favoriser le développement de filière locale;
- mettre l'agriculture au cœur des décisions d'aménagement du territoire.

Et encore plus sur l'arboriculture, car c'est une culture pérenne qui dispose d'un rapport au temps différent (cycle plantation-greffe-production-arrachage de plusieurs dizaines d'années)

Nécessité de mobiliser la profession agricole pour réinstaller des arboriculteurs, donner envie à des futurs exploitants de se lancer dans ce type de culture, un travail à faire sur :

- les techniques de production pour favoriser plus de biologique;
- les modèles d'organisation des exploitations (associations,...);
- Les variétés adaptées aux terroirs (lien avec les conservatoires de variétés anciennes et la recherche).

Sortir du modèle « zéro défaut » : Cependant, on ne fera pas sans les acteurs qui ont les capacités d'investir dans des techniques plus vertueuses pour l'environnement :

- les organisations de producteurs pour les outils de productions;
- Les metteurs en marché et les grossistes pour une logistique moins polluante.

## Bibliographie

### Filière blé-farine-Pain

*Quel pain voulons-nous ?* Marie Astier, édition Seuil, 2016

*Comportements alimentaires et consommation de pain en France*, Observatoire du pain, CREDOC, 2016

*Durabilité et qualité des aliments biologiques*, FiBL, 2015

*Carnets de tendances : la dangereuse concentration dans la filière blé-farine-pain* sur painrisien.com; 5 avril 2016

*Panorama des industries agroalimentaires région Rhône-Alpes*, 2014, MAAF

*Mémento de la statistique agricole*, Agreste Auvergne—Rhône Alpes 2017

*La filière blé panifiable en France face à l'enjeu de la qualité*, Rémi Courbou, Rapport de stage de M2, AgroSup Dijon, 2016

*Les français et le pain : un amour intact, mais de nouvelles exigences...* QualiQuanti, 2015

*Enquête sur les types de farines*, FranceAgriMer, juin 2012

*Des chiffres et des céréales, : l'essentiel de la filière*, Passion Céréales, 2016

<http://letourdumondeen80pains.com>

*Classement des départements par rendement de blé tendre*, La France agricole, septembre 2017

### Filière pomme de table

*Comportement et Consommation Alimentaire en France*, CREDOC, 2016

*Panorama des industries agroalimentaires région Rhône-Alpes*, MAAF, édition 2014

*Mémento de la statistique agricole Rhône-Alpes*, Agreste, édition 2016

*Inventaire des vergers Rhône-Alpes*, Agreste, 2013

Analyse « Zéro Défaut » ? *La distribution des fruits et légumes et ses critiques comme révélateurs des transformations*

*de l'agriculture*, Centre d'Etudes et de prospective du MAAF, septembre 2015

*Durabilité et qualité des aliments biologiques*, FiBL, 2015

*Etude sur la notion de proximité dans la filière fruits et légumes frais*, FranceAgriMer, Février 2016

*Peut-on manger une pomme sans pépin ?*, Anne-Sophie Novel pour *Le Monde.fr*, 2012

*Rhône : comment le marché de gros de Corbas garnit vos assiettes*, *Le progrès*, 24 février 2018

*Bilan d'approvisionnement Pommes fraîches*, Agreste, campagne 2017

## Une ingénierie métropolitaine au service des territoires

Les Agences d'urbanisme de Lyon et de Saint-Etienne ont constitué en 2010 un réseau d'ingénierie au service des territoires. La présente publication est issue de cette collaboration originale au service des acteurs de l'aire métropolitain lyonnaise.

Directeur de la publication : **Damien Caudron**

Equipe d'étude : **Laurence Berne** 04 81 92 33 08  
l.berne@urbalyon.org / chef de projet

**Thomas Ribier** et **Camille Tedesco**, Agence d'urbanisme de Lyon,  
**Morgane Moreau** et **Christophe Riocreux**, Agence d'urbanisme  
de Saint-Etienne.

Infographie : Agence d'urbanisme de Lyon.



Agence d'urbanisme  
de l'aire métropolitaine lyonnaise

Tour Part-Dieu / 23<sup>e</sup> étage  
129 rue Servient - 69326 Lyon Cedex 03  
Tél. 04 81 92 33 00  
Fax 04 81 92 33 10

[www.urbalyon.org](http://www.urbalyon.org)



Agence d'urbanisme  
de la région stéphanoise

45 rue de la Télématique - CS 40801  
42952 Saint-Etienne cedex 1  
Tél. 04 77 92 84 00  
Fax 04 77 92 84 09

[www.epures.com](http://www.epures.com)