



Association
BioCéréa'Gard

15
ans

Dossier de Presse

**Raspailou :
une filière gardoise et bio
fête ses 15 ans !**



Lundi 10 Juin 2024

de 14h à 16h

au Domaine de la Bégude - Famille POULON

349 Chemin des Bégudes

Vers-Pont-du-Gard



Visite d'une parcelle de blé bio



Contact Presse

Juliette BELLAY

Fédération Départementale
des CIVAM du Gard

06.03.71.21.43

bellay@civamgard.fr



**Événement organisé dans le cadre de la Semaine
de l'Agriculture Biologique et du Printemps Bio**



Lundi 10 Juin 2024 à Vers-Pont-du-Gard
de 14h à 16h

Raspaillou (blé, farine, pain bio) : une filière gardoise et bio fête ses 15 ans !



**Ils sont à l'origine
de la filière**

Association Bio Céréa'Gard

Dès 2007, cinq agriculteurs commencent à réfléchir collectivement à la commercialisation du blé bio. L'association Bio Céréa'Gard, créée en 2008, regroupe aujourd'hui environ 16 agriculteurs, qui stockent et commercialisent collectivement leur blé.

Association Raspaillou

En 2007, une rencontre entre des boulangers de l'UMAB et les membres de BioCéréa'Gard a lieu : la volonté de travailler ensemble se concrétise, en 2009, par la commercialisation de la première baguette Raspaillou. En 2014, l'association Raspaillou est constituée : elle regroupe alors les **agriculteurs bio, le Moulin de Sauret** (à Montpellier), **et les boulangers artisanaux qui travaillent la farine et vendent du pain Raspaillou.**

Ces deux associations sont accompagnées par Océbio et la FD CIVAM du Gard

Les associations Raspaillou et Biocéréa'Gard organisent un événement professionnel à l'occasion des **15 ans du Raspaillou (filiale blé, farine, pain, bio et locale)**

le **Lundi 10 Juin 2024 à Vers Pont du Gard**
sur le **Domaine de la Bégude POULON**
(agriculteur bio en viticulture et céréales)
349 Chemin des Bégudes

Cet événement est destiné aux agriculteurs bio, boulangers, collectivités locales désireux de connaître promouvoir la filière Raspaillou dans le Gard et en Occitanie, ainsi qu'aux journalistes !

Programme



13h45 - Accueil des participants

14h15 - Mot d'accueil par M. Jean-Louis POULON, agriculteur bio - Président de Biocéréa'Gard et Nicolas ELLUL, Président de l'association Raspaillou

Intervention des partenaires

14h45 - Historique de la filière, témoignages des fondateurs de la filière du Raspaillou (meunier, agriculteur, boulanger).

15h00 - La filière actuellement :

Qui produit le blé ?

Où se procurer la farine et le pain Raspaillou ?

Echanges avec la salle

15h30 - Visite commentée d'une parcelle de blé bio

(accessible à pied) par Jean-Louis POULON, viticulteur et producteur de céréales en - Domaine de la Bégude Poulon.

**Les professionnels intéressés sont invités à s'inscrire en ligne :
[cliquez ici](#)**

Historique



En 2007, un groupe d'agriculteurs bio accompagnés par le réseau CIVAM Gard et l'UMAB (Union des Maîtres Artisans Boulangers) du Gard se sont associés pour créer le Raspailou.

Le pain Raspailou a été lancé officiellement en 2009 auprès des consommateurs gardois avec l'appui du Conseil départemental du Gard. C'est une marque déposée à l'INPI. Il a d'abord été commercialisé dans le cadre de la démarche "Le Gard, Militant du Goût".



Agriculteurs impliqués

En 2008, 5 agriculteurs bio étaient impliqués puis 12 en 2010.

Aujourd'hui, ils sont 16.

A partir de 2010, la filière s'ouvre à l'ensemble des agriculteurs de la région Occitanie et intègre le Moulin de Sauret.



Partenariat avec un meunier

Le Moulin de Sauret basé à Montpellier. Cette entreprise familiale assure depuis 2010 la mouture de la farine.

Fort de leur expérience en matière de création de filière de qualité (valorisation de pains issus de farine Label Rouge), le Moulin de Sauret apporte ses compétences notamment en matière de traçabilité, de suivi qualitatif de la farine. **Ce partenaire permet également une visibilité auprès de son important réseau de boulangers à l'échelle de l'Occitanie.**



La filière aujourd'hui



**16 agriculteurs bio
dont 14 dans le Gard**

1 Lozérien, 1 Héraultais

Association
BioCéréa'Gard

**500 T
de blé**



1 meunier

Le Moulin de Sauret



Boulangers

dans le Gard
et l'Hérault



Les volumes ont augmenté progressivement depuis la création de la filière, et depuis 2 ans, ce sont **500 tonnes de blé** qui sont chaque année transformées en farine bio et locale.

Chaque apporteur de la filière produit entre 10 et 100 tonnes de blé, issus de variétés adaptées au terroir et à l'agriculture biologique.

La collaboration entre les maillons de la filière permet de mieux se connaître, de résoudre ensemble les difficultés, et de valoriser au mieux le travail de chacun. Lors des réunions annuelles, le prix et la qualité du blé sont discutés et ajustés pour satisfaire les exigences de chacun

La filière blé bio

Acheter de la farine ou du pain Raspaillou, c'est :

- contribuer à renforcer une agriculture bio dans nos territoires,
- développer un alimentation locale et bio,
- et une juste rémunération des agricultrices.teurs !

Relocaliser l'alimentation et consolider les exploitations agricoles

Entre 2010 et 2020, la SAU (Surface Agricole Utile) gardoise a diminué de 14 %, liée en partie à la baisse des surfaces en céréales. En effet, en 2020, le recensement agricole comptait 15 400 ha de céréales en moins qu'en 2010 (source : RA 2020).

En parallèle, depuis quelques années, on observe que la population souhaite relocaliser son alimentation. Face à cette dynamique, **les acteurs publics encouragent fortement la valorisation du patrimoine alimentaire local, par la structuration de filières ancrées dans leur territoire.**

La filière Raspaillou est une initiative née il y a 15 ans, qui **permet de progresser vers une agriculture bio et locale, respectueuse des agriculteurs, des consommateurs et de l'environnement.**

Faire en sorte de consolider les filières de céréales bio locales, c'est répondre à cet enjeu. C'est aussi une manière de **favoriser la juste rémunération des agriculteurs.ices, et faciliter l'installation agricole** en sécurisant les revenus des porteur.euses de projet, dans un contexte où les cours des matières premières, hors filières contractualisées, sont très changeants.



Répondre aux objectifs de la loi Egalim en restauration collective

La loi Egalim impose aux collectivités de proposer à leur convives au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits bio.

Par exemple, le **Conseil départemental du Gard répond à ces exigences, en proposant notamment du pain Raspaillou aux collégiens du département.**



Témoignages



Jean-Louis Poulon
membre depuis 2008,
président de Bio Céréa'Gard,
agriculteur à Vers-Pont-Gard (30)

*“Au départ, **on a créé la filière parce qu’il n’y avait pas de débouché pour le bio, mais aussi à la demande des boulangers,** qui ne trouvaient pas de farine bio locale ; ça leur a permis à eux aussi d’avoir un prix stable.”*

Alexis Mabire
agriculteur à Vallerargues (30)
adhérent Bio Céréa'Gard depuis 2022



*“**L’existence de la filière Raspailou a été un très bon appui au moment de mon installation :** cela m’a permis d’avoir une bonne base pour mon prévisionnel à 5 ans, la garantie d’un prix qui ne varie pas chaque année, un débouché sécurisé, une visibilité à long terme.” “Quand tu sèmes, tu sais pourquoi tu sèmes ! Il faut que le paysan ait la main sur son produit.”*



Nicolas Ellul
boulangier à Jacou (34) et
président de l’association Raspailou

*“Dans notre métier, on dit “quand un boulangier passe devant le four, il salue la pelle”. Cette phrase illustre que **tous les maillons de la chaîne sont aussi important les uns que les autres, il faut tous les considérer, sinon ça ne marche pas ! C’est ce que j’apprécie dans cette démarche collective.** D’ailleurs, même s’ils ne font pas partie de l’association, les consommateurs constituent également un maillon de cette filière, et ils sont fiers d’y participer en consommant du pain Raspailou : de cette manière, ils savent qu’ils facilitent les débouchés commerciaux pour les agriculteurs de leur région.”*

Jean-Pierre Passaga
meunier à Montpellier (34)
Le Moulin de Sauret



*“Nous sommes un métier charnière entre les producteurs de blés et les boulangers. **Grâce à cette filière nous pouvons instaurer un dialogue permanent avec nos fournisseurs et nos clients,** nous aidons les producteurs à améliorer la qualité en leur donnant un cahier des charges précis (taux de protéines par exemple) et nous tenons compte des besoins de nos clients (étendue de la gamme par exemple).”*

Perspectives

Développer les ventes de farine Raspailou

Aujourd'hui, les associations Biocéréa'Gard et Raspailou souhaitent développer les ventes de farine Raspailou. En effet, à l'échelle nationale, le marché du blé bio pour la meunerie tend à se saturer : l'offre de blé bio continue de croître, mais **une légère surproduction, depuis 2022, affecte négativement les prix** : dans ce contexte, il devient d'autant plus important de soutenir les filières locales existantes, en développant la demande en farine et pain bio gardois. **Et ainsi pouvoir répondre aux besoins de nouveaux agriculteurs qui souhaiteraient intégrer la filière.**

Amplifier la notoriété du Raspailou

A l'occasion des 15 ans du Raspailou, les agriculteurs souhaitent faire mieux connaître la filière auprès des artisans boulangers, aux collectivités et entreprises de restauration afin de **susciter la consommation de farine et pain bio local !**

Les points forts du Raspailou



Du blé bio local

Le blé est cultivé en agriculture biologique, c'est à dire sans engrais ni produits phytosanitaires de synthèse.

Les agriculteurs bio pratiquent des rotations, cultivent des variétés de blé adaptés à leur terroir.

On préserve ainsi la qualité de l'eau, la vie des sols, et la biodiversité dans notre région !



Une filière partenariale

Les acteurs de la filière Raspailou se sont regroupés pour construire ensemble une filière locale, du champ au fournil !

Cette proximité permet de bien se connaître, de résoudre ensemble les difficultés rencontrées et de valoriser au mieux le travail de chacun.



Le pain bio artisanal

Le pain Raspailou est fabriqué avec soin par des boulangers artisans.

Plusieurs farines sont disponibles : nature (T65), complète ou aux graines.

Pour trouver du pain Raspailou près de chez vous, rendez vous sur notre site :

www.raspailou.fr