

# Journée d'échange sur les filières céréales locales

## Introduction de la journée

Juliette PERES (Responsable développement – FAB'LIM).

## Introduction et cadrage théorique de la première table ronde

Yuna CHIFFOLEAU (Directrice de recherche – INRAE UMR Innovation)

- Filière : définition, dynamiques, enjeux, attentes des consommateurs.
- Projet européen DIVIN FOOD

Voir « Présentation Yuna CHIFFOLEAU – Quels enjeux autour de la structuration des filières céréales de proximité ? »

## Table ronde - Structuration de filières céréales de proximité

### Animation :

- Timothée HERVIAULT (INRAE / FAB'LIM)

### Intervenants :

- Gilles MONTOIS (Paysan meunier - Moulin de Pomairol)
- Stéphane RABILLER (Paysan boulanger, président - Association du Moulin de Pomairol)
- Michel PAPARIL (Paysan meunier boulanger - Flor de Peira)
- Géraldine CAUTIER (Chargée de mission à la Mairie - La Farine de L'Isle-sur-la-Sorgue)
- Loïc CHARPENTIER (Directeur d'exploitation du lycée agricole La Ricarde - La Farine de L'Isle-sur-la-Sorgue)
- Jean HUET (Délégué régional - URSCOP)
- Mathieu GERBAULT (Animateur - GAB 65)
- Félix DOMECCQ-CAZAUX (Apprenti - L'Odyssée d'Engrain)
- Guillaume XUEREF (Meunier - Moulin de la Borie / Farine du Méjean)

Présentation des intervenants (exemples de filières en Occitanie), remerciements.

### Q) Historique, genèse du moulin de Pomairol ?

**Gilles Montois.** D'abord éleveur de vaches et de cochons dans la montagne noire, donc a acheté du son chez Guerlan. Puis il a acheté un moulin en association avec 2 autres boulangers. Comme ça que le moulin a démarré. C'était en complément d'exploitation pendant environ 15 ans. Puis ça a permis d'acheter un 2<sup>ème</sup> moulin.

Les deux autres associés (boulangers) ont arrêté donc j'étais seul meunier. Avec âge et fatigue, compliqué. On a relancé l'association, et le moulin en association depuis 2 ans. C'était difficile car il a fallu tout remettre en ordre, c'était cher, il a fallu licencié salarié, et c'était beaucoup de boulot.

Aujourd'hui on relance la machine. C'est difficile, parce qu'il faut être réactif, répondre au téléphone, on a perdu des clients comme ça. Mais là c'est reparti et on a le moral.

C'est un moulin associatif, avec 5 ou 6 boulangers et une vingtaine de producteurs de blé.

### Q) Changement de contexte, exemple de la filière farine à l'Isle sur la sorgue ?

**Géraldine Cautier.** Chargée de mission à la mairie. Démarche pour révéler les talents et savoir-faire du territoire. Un boulanger s'est demandé comment je peux mettre en lumière ce que je fais et s'est rapproché du lycée agricole et de la minoterie Giral. Associé avec des meilleurs ouvriers de France pour apprendre à travailler cette farine.

Objectif : valorisation du local, transmission des savoir-faire et volonté d'associer le volet pédagogique. Avec le service communication : vidéaste qui a fait un documentaire<sup>1</sup> sur l'ensemble de la filière (cycle cultural, boulangers, lycée agricole, minoterie Giral).

### Q) Rôle du lycée agricole dans la filière ?

**Loïc Charpentier.** Exploitation en grandes cultures, grande technicité, 4 variétés en mélange (apache, etc.). On ne travaille pas avec des variétés anciennes car on a eu gros problèmes de caries et fusariose, donc stop (50t de blé qui ont été refusées). On travaille sur volume de 180t de blé, 150t de farine. Les élèves du lycée sont associés aux travaux. Maitriser notre prix de vente.

### Q) Filière Flor de Peira – présentation + comment vous vous organisez pour garantir la qualité ?

**Michel Papparil.** Cahier des charges : blé moderne et blé ancien, on accepte les deux, mais obligation bio, obligation meules de pierre.

Pour organiser le contrôle de tout ça. Quand on a parlé d'organisme payant, tout le monde à fait machine arrière, donc on a fait un SPG<sup>2</sup> entre nous. Tous les 2 ans on visite les collègues, 2 enquêteurs, 1 réfèrent meunier, autres boulangers ou consommateurs finaux. On vérifie comment ça se passe, on vérifie la propreté.

Il y a un système de parrainage pour ouvrir à d'autres personnes. A un moment ça s'étiolait, donc on a fait ce système pour faire entrer d'autres personnes intéressées par la filière.

### Q) On va parler de la filière Farine du Méjean – présentation ?

**Guillaume Xuéref.** Meunier du moulin à vent sur la cause Méjean en Lozère. Citadin à la base.

C'est un moulin du 17<sup>ème</sup> siècle, restauré en 2017, via projet patrimoniale avec les habitants (dont un boulanger). S'est posée la question : pourquoi pas créer une filière et produire de la farine ?

Aide et intervention de la FR CIVAM (Alice Mulle - animatrice). Aujourd'hui c'est une association composée d'agriculteurs, meuniers et boulangers : 30 agriculteurs, 2 meuniers et vingtaine de boulangeries.

Répartir les cultures avec les différents agriculteurs. On a du bio et du non bio. On ne veut pas cliver, ça aurait pas été fédérateur. Certains ne sont pas en bio, mais ça s'en rapproche (du fait du cahier des charges). Aujourd'hui système basé sur la confiance mais on met en place contrôle extérieur, on se connaît trop bien on ne voulait pas se faire des remontrances.

Les décisions se prennent au CA et à l'AG (ex : exclusion d'une personne par le passé, construction d'un hangar pour le grain, essayer de garder une animatrice, organiser une fête du moulin).

<sup>1</sup> <https://www.islesurlasorgue.fr/actualite/la-farine-de-lisle-sur-la-sorgue-le-film/>

<sup>2</sup> Système Participatif de Garantie

## Q) Odysée engrain, historique et statut SCIC ?

**Mathieu Gerbault.** Fabrique de pâtes alimentaire à base de blé Poulard et de petit épeautre. Dynamique commencée en 2008 avec un paysan boulanger à partir d'un constat : on importe massivement une grande partie de l'alimentation humaine. Il y a eu une mise en mouvement pour participer à la relocalisation, avoir un déboucher rémunérateur, etc. On a fait le choix d'une SCIC pour que l'ensemble des parties prenantes soient bien représentées dans l'outil, avec un partage démocratique. Aujourd'hui faire des pâtes c'est accessible mais il y avait plein de choses à apprendre en 2008 (Quelles semences faire ici ? etc.)

## Q) Etat des lieux de la SCIC ?

**Felix Domecq-Cazaux.** 50 ha semé l'année dernière avec blé Poulard et petit épeautre, 24t de pâtes sèches. Depuis 2 ans font aussi des légumineuses pour pâtes sans gluten et aromatisées.

On travaille avec pleins d'acteurs différents : biocoop, épicerie, etc. Ça représente 3% du CA (faible mais augmente), on fait aussi de la prestation : paysans qui viennent à l'atelier pour moudre et revendent les pâtes eux-mêmes. 100% des bénéfices sont réinvestis dans les machines et dans une meilleure rémunération des producteurs (augmenter 50€ de plus chaque année). Blé Poulard acheté à 700 €/t.

Difficulté. La crise a fait que budget alimentaire a diminué. Nos pâtes sont 2 à 3 fois plus chères, donc on a eu des mois difficiles, mais on a cherché des nouveautés. Jusqu'à maintenant on fait surtout des pâtes, on réfléchit à faire boulgour et floconnage pour ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier, diversification des produits. La demande en légumineuses augmente, sans gluten de plus en plus demandé, sarrasin, pois chiche et lentilles et on travaille sur d'autres recettes pour développer la gamme.

## Q) Focus sur les SCIP et SCOP ?

**Jean Huet.** Le bénéfice dégagé n'est pas un crime, doit servir la structure ou les membres. Les ristournes ne sont pas les mêmes entre SCOP, coopératives de salariés.

Dans la gouvernance, des associés de nature différentes, des salariés, en l'absence du producteur, des bénéficiaire ou autres acteurs.

Émergence SCIC en 2001, en réponse à la problématique de coopérative : outil coopératif qui ne permet pas d'associer tous les acteurs d'un territoire. Les CUMA ont été investies pour établir les critères, les statuts. Les CUMA existent encore mais les SCIC nées de ça.

On en retrouve dans toutes nature d'activité. Sur le champ agricole, la quantité de SCIC répertoriées, avec code NAF, représente 1% du total (il y en a dans la salle).

SCOP : on a l'image de reprise ou transmission d'entreprise (ex : fralib à Marseille). Plus d'émergence sous forme de SCIC pour impliquer toutes les natures d'activité différentes.

Importance de la mobilisation de regards et d'intérêts divergents. Dans la SCIC, c'est dans l'intérêt de tout le monde que les autres travaillent bien dans de bonnes conditions. Pour que ce soit un bon outil, importance de l'implication de salariés ou des parties prenantes.

Odysée d'engrain, pain et partage, coop d'activité et emploi Terracoopa. Première SCIC à Clermont : biojardin. Fait de l'insertion et vend des paniers paysans. Pas de limitation de l'activité. Encore des choses à améliorer, notamment au niveau commercial.

En fonction de la réalité de terrain, la coopération s'apprend se pratique et s'explique

**Mathieu Gerbault.** Précisions : l'Odyssee d'en grain n'est pas une SCOP. On est artisans car on transforme le produit donc on ne rentre pas dans les champs des SCIC agricoles, plutôt SCIC agroalimentaires.

### Q) Tour de table sur l'avenir des filières et les difficultés rencontrées.

**Géraldine Cautier.** Les rendements ne sont pas suffisants, on veut travailler au maximum en local. Les boulangers ne sont pas forcément enclins à ça, les farines sont difficiles à travailler, boulangers pas prêts à revenir à un pétrissage à la main, à des temps de repos plus longs.

Difficultés à mobiliser des professionnels qui pourrait se fédérer. Dans les autres filières, vous aviez déjà des boulangers qui savaient travailler ces variétés.

**Gilles Montois.** Au départ il n'y avait que des paysans boulangers, et les boulangers on fait appel à nous, et ils galèrent, mais certains font des variétés anciennes locales. Toutes les farines sont des blés anciens, bio, km autour de la montagne noire.

**Guillaume Xuéref.** Dès le départ, on a inclu les boulangers autour du moulin, la plupart n'étaient pas habitués à travailler ce genre de farine et de meule. On a organisé une rencontre avec des meilleurs ouvriers de France, et il y a eu une journée de formation très importante. Depuis, pleins se sont rajoutés. Maintenant ceux qui se rajoutent sont déjà sensibilisés.

**Michel Paparil.** Les boulangers sont déjà sensibilisés, on passe par le Biocivam (merci à eux). Ce sont les boulangers qui font la démarche.

---

## QUESTIONS & ECHANGES AVEC LE PUBLIC

- **Daniel Coutarel (association moulin Astrié).** *On est embarqué dans une démarche collective, quel est le retour financier sur les producteurs de matières premières ?*

**Felix Domecq-Cazaux.** Ça ne fait pas longtemps que je suis dans l'entreprise. Au début on voulait rémunérer les paysans, parce que c'est bien beau de vouloir produire des variétés anciennes. Donc chaque année on fait des réunions avec tous les agriculteurs et le prix du blé est discuté avec tous les acteurs de la filière, avec un prix fixe pour les semis. Pour l'Odyssee, au niveau des bénéficiaires [...]. Les agriculteurs sont très importants, c'est un point significatif.

**Mathieu Gerbault.** Sur 50ha semé, on fait un étalement des bénéficiaires et des risques. Pour les agriculteurs, la part n'était pas significative pour leurs revenus. On a installé un plan de développement. Poulard a des rendements très faibles, avec les investissements, on n'arrivait pas à descendre le prix de vente des pâtes. Au départ c'était pas la panacée, mais il y a du développement, on va faire que ce prix augmente, c'est un cadre d'échange. On ne va pas tout faire reposer que sur 1, 2 ou 3 paysans mais plutôt sur 10-12. Aujourd'hui, on est à 750€/t, ça va déjà mieux.

**Michel Paparil.** On est que des paysans boulangers, donc le problème est réglé. Quelques collègues achètent du blé. Certains blés sont parfaits, on peut les mettre au moulin directement (pas de nettoyage ou de tri à refaire), sont à 800€/t.

**Guillaume Xuéref.** Au moulin, les prix assez hauts, les farines sont recherchées. Rappels : les agriculteurs sont d'abord des éleveurs de brebis.

**Gilles Montois.** Nous on n'est pas dans la moyenne, on produit entre 15 et 5 quintaux. Dans la montagne, le point fort c'est pour stockage du grain, tous les lots sont indépendants. 70cts le kilo (700€/t). Moi je suis partisan de baisser le prix. On n'a pas de gros apporteurs de blé.



- **Agriculteur : Question intermédiaire, est-ce que vous contractualisez et est-ce que l'analyse carie est prise en compte dans le contrat ?**

**Loïc Charpentier.** On a un contrat annuel qui chaque année est revu, et au niveau des analyse carie, est ce que l'analyse est intégrée ? Non, ce critère ne rentre pas en compte. Le prix est dans le contrat, on est à 250€/t, avec un volume minimal [...].

- **Agriculteur : installé depuis 2018, objectif de faire des semences anciennes, j'ai acheté du Khorasan et [...].**

**Loïc Charpentier.** Nous on a arrêté, on a été carié à 95% c'était pestilentielle On a tout essayé, on a traité au vinaigre, etc. Et ça reste dans les sols pendant 5/6 ans. 50t ont été refusées. Faut être vigilant, faire très attention, car les conséquences sont dramatiques.

**Michel Papparil.** Je produis du blé ancien. Je fais de l'enrobage de semence (TCO) + lombricomposteur et je récupère des bactéries pour mettre autour du blé et je n'ai pas de problème. Faut acheter le produit (bactéries). J'essaie de travailler pour voir comment produire mes propres bactéries. Passe la brosse à blé et pas de régression, pas d'évolution (ça fait 2 ans). Mon voisin est carié, moi je suis passé entre les mailles.

**Axel Wurtz.** Pas d'obligation d'analyse carie dans le cahier des charges (de Flor de Peira).

- **Yann Bertin (Graines équitable) + échanges dans la salle : les semences pour les agriculteurs, sulfate de cuivre et soufre. Sur le site de la FNAB : moutarde, vinaigre fonctionne bien (250 et 300t tirée). J'ai abandonné vinaigre car retard de germination, j'ai raté mon semis, Khorasan a détesté.**
- **Question sur la structuration de filière. Le bien commun passe avant, est ce qu'on a besoin de structurer ? Nous, on est 2 paysans boulangers, est-ce que c'est nécessaire de faire des grosses structures ? Il ne faut pas que ça prennent le pouvoir sur consommateurs et producteurs.**

**Mathieu Gerbault.** C'est une grosse question, le changement d'échelle. Nous on a vu cette question au travers de l'Odyssée d'engrain.

Incubateur pour faire des espaces tests agricoles, en train d'être mis en place. Il me semble que beaucoup d'erreurs ont été faites, on a reproduit des schémas de stratégie économique classique. On prend le positionnement de multiplier et mailler le territoire avec pleins d'outils coopératifs à taille humaine. Il y a de la place sur le territoire pour pleins de projets collectifs. Le développement n'est pas posé comme base de la viabilité et vivabilité de ces structures.

**Jean Huet.** Quand on monte une structure collective, on cherche à coopérer. La SCOP ou SCIC n'est pas faite pour être grande. La question de la territorialité est très importante. Les coop italiennes sont en avance là-dessus [...]. Enercoop, c'est 100 000 clients, et il y a des SCIC ou il n'y a pas de salariés, ou 10 associés : il y en a de toutes tailles. C'est la nature du projet que vous voulez qui importe et guide le choix de la structure. Ce n'est pas la structure qui doit primer. Il faut que la taille soit en adéquation avec le projet, et ça c'est propre à chaque acteur et pas de jugement de valeur quant à la dynamique

- **Yann Bertin (Graines équitable). On a avancé très vite et on a grossi vite. On est passé par le salariat et ses contraintes. On n'est pas encore stabilisé, on a une articulation entre petits et gros producteurs. On ne fait pas de ségrégation de tailles.**
- **Joaquim Ferrand (Les fermes partagées). On réfléchit à structurer une filière de blé (prix et structure). On vient pour Ferme partagées, pour faire des coop paysannes. Nous on a réfléchi dans le sens de partenariat. Trouver des partenaires pour qui ça ne va pas bouger dans le**

*temps, créer un capital entre boulangers et paysans. Que les partenaires se fédèrent bien et cherche des partenaires communs. Comment mettre en place des partenariats solides, est ce que vous avez trouvé des solutions ?*

**Guillaume Xuéref.** Sur la durabilité, pour moi c'est la qualité de la farine qui fait qu'on fidélise les boulangers. On ne cherche pas forcément à imbriquer les structures, pour pas qu'ils partent. L'aspect local est très important, tous les clients que l'on a, c'est en circuit court.

---

## Témoignages de Marie et Philippes Lauzes (Tout Autour des Moulins)

Souhait de protéger le vivant. Ils ont décliné les piliers de l'ESS (économie sociale et solidaire) : salaire unique, bénéfices dans l'entreprises, décisions collégiales, et d'un point de vue pratique, faire du pain de qualité.

Au départ, concentrés sur la restauration collective. On est situé dans le département le plus pauvre de France métropolitaine. On est venu greffer les ressources nécessaires.

Une équipe, personnes engagées dans la cause et en reconversion : tous les parcours sont uniques. On a le privilège d'avoir une meunerie dédiée, des partenaires locaux. La région s'y prête : à 30 km à la ronde, blés anciens bio de qualité.

Veulent amener une logique vertueuse, sur la façon dont on panifie, mais l'idée c'est aussi [...]. On a la chance d'avoir une infrastructure qui s'y prête. Les circonstances ont fait qu'on a eu accès à ce local, outil de travail chouette.

---

## REPAS

---

### Mot de la Région

*Cette démarche de GPEC de filière à l'échelle régionale soutenue financièrement sur 3 ans par la Région Occitanie a rempli les objectifs fixés sur les 2 premières années : un diagnostic sur plusieurs territoires a permis de mettre en évidence les pratiques de l'ensemble des acteurs amont-aval. Ce, malgré le contexte de crise sanitaire qui a freiné les échanges et les relations.*

*Cette analyse a déjà permis de traduire les besoins en compétences repérés en offre de formations et d'accompagnement.*

*Les travaux actuels permettront de faire valider et de faire exister l'offre de formations ainsi que d'autres réponses nées des besoins (mutualisation, accompagnement RH, professionnalisation...).*

*Conduite à l'échelle de plusieurs territoires, cette GPEC innovante permet de créer des synergies entre acteurs et aborde également des sujets aussi transverses que la pérennisation de métiers non délocalisables, la recherche de circuits courts, l'adaptation au réchauffement climatique ou la place des femmes en agriculture. En cela, ce projet s'inscrit en plein dans les objectifs du Pacte vert (soutenir davantage la vente de proximité et la consommation locale), du Pacte régional pour une alimentation durable (mise en avant les besoins en compétence agronomiques et écologiques pour les différents acteurs) et du Contrat de filière agro-alimentaire.*

*Cette démarche contribue enfin, à améliorer la prise de conscience du rôle des territoires dans la gestion des emplois et des compétences et dans l'évolution des métiers du secteur alimentaire vers*

plus de sens et de coopération. Elle s'inscrit donc pleinement dans les projets que la Région Occitanie a plaisir à soutenir.

Je vous souhaite une très belle journée et encore un peu de courage pour finaliser ce beau projet !

Sylvain CAPES - Chargé de mission - Service Accompagnement au Recrutement et Développement des Compétences - Direction Entreprises, Emploi et Partenariats économiques - Site de Montpellier.

---

## Introduction de la seconde table ronde

Juliette PERES (Responsable développement – FAB'LIM).

[...]

Modes relationnels :

Dans un collectif, beaucoup d'interactions fréquentes formelles (animation) ou informelles (marchés, fêtes, foires). Comment construire des réponses collectivement ?

Un travail a été réalisé au travers d'enquêtes de terrain, pour analyser : quel réseau d'échange et de conseils. Ils sont parfois moins locaux que ce que l'on pensait. Parfois très loin, pas forcément des experts, des gens qui parlent le même langage.

[...]

Ces besoins amènent à devoir maîtriser des compétences collectivement (ex : mise en place de cahiers des charges, défendre une marque, choisir variété, négocier des prix, etc.). Ça demande un savoir-faire qui doit s'acquérir collectivement.

Mise en évidence : d'un côté compétences spécifiques aux filières. Ce sont des compétences qui peuvent être partagées : comment ils ont réussi à la développer, ça va intéresser telle autre filière.

A la suite de cette analyse, valoriser les apports de compétences croisées et encourager les passerelles.

Création d'une plateforme ressources pour (pour chaque rubrique, thesaurus d'indexation de données) :

- Se former, recensement des formations les plus utiles, ou celles qu'ils ont réalisées, suivies + formation qui ont été créées + celles en e-learning. On a été partenaire du CAFOC de Montpellier, très utile pour la GPEC (Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences) et l'élaboration et le test des formations (formation continue).
- Se mettre en réseau : plateforme de mise en réseau, je recherche une compétence, j'ai une compétence. Pour les professionnels.
- Espace annuaire.

Avec le RSP, l'association D'une graine aux autres, INRAE, Biocivam 11, montage du projet : *céréales locales 2*. Impliquera professionnels et citoyens, immersion à la *Grange des roues* dans le Vaucluse, au Moulins des garrigues. Objectifs : Qu'est ce qui se joue dans le collectif ? Quelles sont les connaissances et les communs partagés. RSP a fait une immersion à *Triticum* en Seine-Maritime, mise en commun des savoirs et savoir-faire.

Ce qui serait bien au travers de ce projet, c'est de profiter que cette plateforme existe, et arriver à mettre les gens en posture de "je prends et je partage". Collaboration.

Sur *cérélocales*, on est en train de monter un référencement des fonds de formation, car il y a plusieurs guichets de financements possibles.

On a voulu faire un focus pour dire que ce projet se prolonge. Ce moment est important pour marquer la transition.

Voir « *Présentation Juliette PERES* »

## Témoignages d'employés de Tout Autour des Moulins

### Virginie Mallia :

44 ans, reconversion depuis >1an. Bac STT, BTS force de vente en 2000. Responsable cadre magasin ameublement (7 salariés), formatrice, implantatrice pour cette société (12 ans). Puis directrice magasin Biocoop de région toulousaine : veille concurrentielle, chiffre d'affaire, référencement producteurs locaux. Rapprochement milieu agricole. Souhait de revendre par le gérant. Porteuse de projet pour reprise en SCOP mais n'a pas fonctionné (grosse ampleur du projet). Rachat, pas les mêmes valeurs. Début réflexion reconversion. Questionnement sur comment faire. Choix BTS APV (grandes cultures céréalières). Passé l'année dernière. Rapprochement transition pro Occitanie pour prise en charge de la formation + maintien du poste et salaire (congé de formation). Public mélangé, avec des jeunes de 18-20 ans. Stage chez un paysan meunier. Moulin Astrié. Est allée à une journée sur les moulins Astrié. Rencontre avec Philippe Lauzes. Puis lien avec boulangerie + atelier. A rejoint l'équipe de Tout Autour des Moulins en novembre. Parallèlement candidat libre au CAP boulangerie.

### Simon Companys :

Chercheur en chimie organique. Passion chimie. Difficultés relationnelles + remise en question écologique du sens de son métier. Réorientation. Choix de travailler avec le vivant. Travail dans diverses SCOP et structures. Passer un CAP. Formation continue financée par la Région (qualification professionnelle), au CFA de Lézignan. Rencontre avec le projet de Tout Autour des Moulins, rejoint Tout Autour des Moulins en 2021. Animé par projet social et politique (restauration collective, pain de qualité et nutritif, ateliers pédagogiques). Offrir du pain de qualité nutritif, farines anciennes, ateliers pédagogiques, animation au sein de la boulangerie donne du sens au niveau de la transmission.



## Table ronde - Adaptation des dispositifs de formation aux nouvelles attentes des professionnels des céréales locales

### Animation :

- Axel Wurtz (Biocivam 11), Mélanie Laumain (FAB'LIM)

### Intervenants :

- Constance RENARD (Formatrice, BPREA du Grain au Pain)
- Jérôme CARRIE (Conseiller délégation Sud, VIVEA)
- Arnaud TROLLE (Directeur Savoir-Faire & Découverte, Président Lokal Eko)
- Jean-Michel ALAUX (Professeur de boulangerie, CFA Lézignan)

Introduction de la table ronde et présentation des intervenants.

### Q) Premier tour de table rapide.

**Constance Renard.** Responsable de l'option paysan du grain au pain (paysan boulanger). S'adresse à un public adulte en reconversion. Tout savoir faire : métier hyper technique car plusieurs métiers dans un seul métier.

**Jérôme Carrier.** Fonds de formation agricole + porteurs de projet. Dépend de la délégation sud (nouvelle Aquitaine + Occitanie). Lui sur 3 départements. En appui aux organismes de formation pour concevoir les formations et les financer.

**Arnaud Trollé.** Savoir-Faire & Découverte : réseau de paysans et d'artisans qui partagent leur savoir à travers leur expérience. 1200-1300 citoyens adultes qui participent chaque année. De stage de 1j (pain, ébénisterie, etc.) à formations plus longues plutôt destinées à des publics en reconversion (de 5j pour mieux rentrer dans un métier et prendre des décisions ; plus longue pour aller jusqu'à l'installation).

**Jean-Michel Alaux.** Travaille au CFA (Centre de formation d'apprentis) depuis 2000. Avant ça il était technico-commerciale dans un gros moulin. Il est chambre métier : alternance, apprentissage, etc. Du CAP au brevet de maîtrise.

### Q) Entrée en matière, particularité formation céréales ? Demandes ? Evolution ?

**Jérôme Carrier.** Pas évident de répondre car peu de renseignements sur les contributeurs. Formations des céréaliers (mais il y a aussi des polyculteurs, etc.) : se forment un peu moins que la moyenne (20-25% en moyenne, 2 points en dessous pour céréaliers). Le gros des formations = formations règlementaires (certiphyto, HVE, etc.), selon besoins du moment (ex : PAC). Concernant ce qui touche la formation : tendance à progresser en Occitanie (attention 2% du total).

### Q) Même si marginal, évolution. Présenter la formation du grain au pain, engagements ?

**Constance Renard.** Formation récente (mention de 6 ans). Créé par un groupe d'acteurs (dont Daniel Coutarel) car demandes sur ces sujets là mais pas de possibilité de se former. Arrivée il y a 2 ans quand le COPIL se retirait. Les stagiaires viennent pour les valeurs d'agriculteurs paysannes, de semences paysannes, de pain au levain. Publics pas issus du monde agricole, pas des céréaliers. Des personnes qui viennent avec des convictions.

### Q) Contenus de formation ? Suivi, retours ?

**Constance Renard.** Contenu : BPREA = diplôme national, divisé entre plusieurs unités capitalisables. Modules nécessaires pour s'installer (ex : commercialisation, compta). Public beaucoup plus

intéressé par les modules techniques (1/4 de la formation) mais dans les années qui suivent se rendent comptes que autres modules sont utiles (ex : savoir-faire un provisionnel). Reste en contact, font suivre des offres. Très bon chiffre d'installation, environ les 3/4 qui s'installent dans les années qui suivent. Plus grosse difficulté = trouver les terres.

### Q) Public de savoir-faire & découverte ? Paysage des formations en boulange ?

**Arnaud Trollé.** Pédagogie : formateurs = artisans en activité. Apprentissage en situation sur des durées variables. Public motivé avec des valeurs (ex : levain naturel, etc.). Futurs acheteurs de blés locaux. Beaucoup d'adultes en France motivés pour aller sur des métiers de la transition agroécologique, notamment dans l'artisanat. Artisan = maillon essentiel entre le producteur et le consommateur. Si le consommateur n'est pas impliqué ça marche moins bien. Artisan = maillon à valoriser. Mettre aussi le public dans un univers qui ressemblera à ce qu'il fera plus tard. Public qui ne cherche pas une production industrielle. Donner envie d'apprendre. Formation de 6 semaines pour avoir son CAP : apprennent à la fois panification qualitative (levain, etc.) mais aussi le nécessaire pour passer le CAP (ex : savoir faire des croissants).

### Q) Paysage de la formation professionnelle

**Arnaud Trollé.** Pas diplômant donc pas de financement particulier. Autofinancement. Aujourd'hui rentre dans un processus de formation qualifiante mais ça rend la formation beaucoup plus rigide.

### Q) Parler contenu des formations du CFA ?

**Jean-Michel Alaux.** Alternance, formation longue. Diplôme à la sortie. Un CAP arrive à 15 ans, passe le CAP à 18 ans. On les voit 10 semaines par an. On appuie sur des points qu'ils ne voient pas en entreprise. Dépend des entreprises : voir l'étendue du métier (l'idée c'est de compléter). Brevet pro : fermentation, gestion, entreprise. Travaille beaucoup plus les viennoiseries, matières « nobles » (levain, blés anciens). Le CFA compense, focus sur la qualité organoleptique (10j de labo par an). Sujets abordés très étendus. Association de prof de boulangerie au niveau national. Aide pédagogique, aide les nouveaux enseignants. Beaucoup d'ambassadeurs dans la formation. Mouvence depuis une dizaine d'années sur les blés anciens, surtout sur l'information.

### Q) Différence CAP et BP ?

**Jean-Michel Alaux.** Référentiel défini par les OPCO (Opérateurs de compétence) et l'éducation nationale. Avec l'association (de prof), on a un petit doigt dedans pour dire attention. CAP presque trop faible en niveau pour un adulte en reconversion. Les adultes on les pousse plutôt à un état d'esprit du métier. Un jeune il va plutôt apprendre la base du métier (gestuel, savoir-être) mais formaté à l'entreprise d'où il sort, moins d'ouverture d'esprit.

### Q) Contenu, évolutions ?

**Jean-Michel Alaux.** Dépend de référentiels régulièrement rénovés. Il y a des rajouts : bio, maintenant paysan boulanger, etc.

### Q) Contraintes BP REA ?

**Constance Renard.** Financement par la région (attribution d'un nombre de places + financement à l'heure). Choix de beaucoup de stages, financement plus faible. Des professionnels qui interviennent attendent parfois des rémunérations élevées, parfois au-delà des moyens du BP REA. Par ailleurs la formation n'est pas toujours prévue dans le plan de charge : paysans boulangers motivés mais parfois avec contraintes pratiques et / ou de calendrier. Contraintes météo aussi.

### Q) Accessibilité à la formation ?

**Constance Renard.** Contraint par le nombre de places : 22 places pour 80 postulants. Accessible via

plan de transition pro mais c'est compliqué pour l'installation, difficile pour la reconversion.

### Q) Accessibilité, contrainte ?

**Arnaud Trollé.** Autofinancement. Avant dossier de transition pro. Plus il y a de contraintes fortes. Parfois accès à VIVEA pour des personnes en parcours PPP (parcours professionnel personnalisé). Parfois sur des fonds de formation pro. Parfois quelques pro qui viennent. Pour les adultes c'est surtout financement. Financement via CPF (Compte personnel de formation).

### Q) Chiffres, réponse aux demandes ?

**Arnaud Trollé.** Douzaine de demandes par an sur le CAP. 50-60 personnes par an en reconversion pro : savoir si « j'y vais ou j'y vais pas ». Evite de s'engager un an et de se tromper. On en retrouve ensuite une dizaine ou quinzaine en formation longue.

### Q) Evolution demandes des pro ?

**Jérôme Carrier.** Les céréaliers ont souvent des réponses directes par la coopérative. Formations techniques très axées sur techniques agroécologiques, conservation des sols, limitation des intrants. De plus en plus de formations sur ces thématiques depuis quelques années. Peu de possibilité d'orienter la formation. Appels d'offre qui durent 3 ans.

### Q) Sur les organismes qui se positionnent ?

**Jérôme Carrier.** Appels d'offre lancés à des moments différents. Ce qui fonctionne bien, tout ce qui touche au changement climatique (tout public confondu).

### Q) Opportunités – association AAINB, objectif ?

**Jean-Michel Alaux.** Association AAINB (Association nationale des professeurs de boulangerie) – 330 enseignants en France. Réunions régionales pour se mettre en contact, se comparer. Organisation de concours pour promouvoir l'apprentissage et motiver les jeunes. Commissions d'examen, d'élaboration d'examen.

### Q) A quand un concours pain blé ancien ?

### Q) Evolution sur la formation ?

**Constance Renard.** Paysan boulanger = métier très différent de boulanger. Grosse notion militante, engagement sociétal assez fort. Être à la hauteur de ce que les publics attendent : formations techniques, suivre les évolutions sociétales et de territoire pour accompagner au mieux les stagiaires. Pouvoir améliorer la cohérence globale du cycle de formation. Les amener sur l'aboutissement de leur projet.

### Q) Perspective d'évolution ? Lien avec apprenants ?

**Arnaud Trollé.** Lien avec apprenants sur parcours longs. Site web pour suivre avec portraits. 100% de réussite au CAP. Les boulangers qui s'installent oui ça fonctionne. Il y a un vrai marché autour de ces métiers-là, artisanat local. Etude européenne : confiance dans l'artisan. Critère qualité-prix. Méthodologie. Réseau de compétence : projet localeko. Test auprès des anciens apprenants, réseau pro pour des questions techniques via un système de plateforme + rémunération pour le temps passé en termes de SAV.

**Constance Renard.** Installation coûte super chère, dur de trouver des terres. Rappel pour ne pas se faire des fausses idées trop optimistes. De plus en plus compliqué : « places » d'installation limitées, débouchés (mais encore ça va). Idée de réseau de compagnonnage, espace test paysan boulanger (GAB 65).

## QUESTIONS & ECHANGES AVEC LE PUBLIC

- *Daniel Coutarel (association moulin Astrié). Souhaite interpeler VIVEA : système VIVEA pas accessible aux porteurs de projet et cotisants solidaires.*

**Jérôme Carrier.** VIVEA financé par les agriculteurs. Finance un peu de porteurs de projet mais il y a des règles : PPP et autres. Cotisants solidaires s'ils cotisent à VIVEA ils ont accès à VIVEA. Mais certes ne fonctionne pas la première année. Finance les porteurs de projet mais moins qu'avant.

- *Daniel Coutarel. Diminution des contributions à la formation des collectivités locales. Où sont les professionnels – pas seulement comme intervenants ou prestataires – dans l'élaboration des programmes pédagogiques ? (Car ils ont connaissance du territoire, de la réalité des évolutions techniques et économiques). A Brens, on était 7 professionnels (RSP, Adear, etc.) à élaborer le programme. Démission suite à divergence avec la direction. Pas assez de centres de formation présents aujourd'hui pour adresser cette remarque.*

**Constance Renard.** Avant il y avait le COPIL. Cependant encore en lien personnellement avec des professionnels qui donnent leur avis sur les contenus, les durées des modules. Pas directement pour toucher au référentiel mais ils sont consultés.

**Jean-Michel Alaux.** Référentiel fait par les OPCO et l'éducation nationale. Syndicat de la boulangerie de l'Aude. Via le jeune, carnet de liaison avec l'entreprise. C'est hyper carré pour avoir les financements. On fait du mieux qu'on peut.

**Arnaud Trollé.** Syndicat + patronat + gouvernement qui ont la main sur la définition des contenus de formation. Il y a des choses qui se passent mais super laborieux car on est minoritaires.

- *Guillaume Xuéref. On parle formation de paysans, de boulangers – mais quid de la formation de meunier ? Il y a un centre de formation de meunier pour l'industrie.*
- *Juliette Peres. Fédération de moulin de France a un projet de formation meunier à vent ou à eau.*
- *Daniel Coutarel. Formations de l'EIDB (Ecole international de Boulangerie) en paysan boulanger.*
- *Emmanuel Chataigné. On est paysan boulanger car « carence », besoin de faire tout. On a besoin de meunier, de boulanger : il y a une carence. Les meuniers ont ficelé le truc, il faut qu'on s'en affranchisse.*
- *Gilles Montois (Moulin de Pomairol). 30 ans qu'il fait de la meunerie, travaille avec une vingtaine de boulangers. Pratiquement aucun des boulangers avec qui je travaille n'avait de formation. Idem lui s'est formé sur le tas. Et très peu de boulangers intéressés par la farine de meule car pas le temps. Tous les ans il y a des boulangers qui ferment. Il est temps de tout révolutionner, on ne va pas changer les choses avec des petites choses.*

**Jean-Michel Alaux.** Quand un jeune me dit qu'il veut travailler au levain, je lui dis que tu vas réapprendre. Nouvelles sensations. Idem si tu changes de blé.

- *Alexandre Gainon. Enormément de jeunes qui veulent se tourner vers boulangers, paysans boulangers. On est encore dépendant de beaucoup de machines : chambre de pousse, du froid, four électrique, etc. Fermeture de boulangeries pro. Question des ordres de grandeurs. Repenser le contenu des formations. Besoin de formations avec des pro. Pain au levain avec un minimum d'énergie, four plus modeste (ex : à bois) : modèle qui fait rigoler, mais plus résilient ? A taille humaine. Formation de bouche à oreille.*

- *Juliette Peres. Tout ne se joue pas dans la formation formelle, rôle de l'informelle.*

**Arnaud Trollé.** Justement on a des formateurs qui sont au four à bois, pétrissage manuel, etc. On n'a pas beaucoup parlé de modèle organisationnel. Tissu relationnel concret au niveau local aussi important à prendre en compte que la compétence de faire du pain.

**Constance Renard.** Pourquoi la personne vient faire la formation ? Purement administratif parfois, avoir un diplôme pour avoir accès aux aides, pour faciliter l'accès aux terres.

**Jean-Michel Alaux.** Association des ambassadeurs du pain : prônent non pétrissage, non froid. Depuis 2015, et il faut du temps pour que ça aboutisse.