

Passion Céréales: une démarche au niveau régional

Passion Céréales en région Alsace a pour mission de valoriser les céréales et les produits qui en sont issus à l'échelle régionale, avec le soutien du ministère en charge de l'agriculture, de FranceAgriMer et d'Intercéréales. Sa volonté est également de mettre en lumière les acteurs locaux de la filière, faire partager leur engagement et leur passion.

Passion Céréales est une association loi 1901 créée en 2006 à l'initiative de l'interprofession céréalière qui rassemble producteurs, collecteurs, meuniers, malteurs, amidonniers, semouliers, exportateurs ainsi que les acteurs de la nutrition animale. Elle a pour mission d'informer sur les céréales, les produits qui en sont issus et les métiers de la filière.

Elle est une interface d'information qui ouvre des espaces de dialogue et d'échange entre les acteurs de la filière céréalière, du monde végétal agricole, du monde scientifique et de la société civile, pour relever les enjeux d'une société durable.

Passion Céréales met en valeur le rôle de la filière céréalière dans la vie de nos territoires. Dans chaque région, les exploitations, les organismes de collecte, de stockage et de négoce, ainsi que les industries agroalimentaires, sont des leviers essentiels du tissu économique. La filière crée des emplois, de la valeur, participe à l'équilibre entre les villes et les zones rurales et joue un rôle prépondérant dans la gestion des paysages et l'aménagement du territoire.

Avec le soutien de FranceAgriMer et d'Intercéréales



Créé le 1^{er} avril 2009, FranceAgriMer est un établissement public administratif. C'est un lieu d'échanges et d'arbitrage entre les filières françaises de l'agriculture et de la pêche. FranceAgriMer est issu de la fusion de cinq offices agricoles: Ofimer, Office de l'Élevage, ONIGC, Onippam et Viniflor.

Pour plus d'information:
www.franceagrimer.fr

Service de presse Passion Céréales en région
Agence VFC RP
Contacts presse
Déborah Zeitoun: dzeitoun@vfcrp.fr
Alexia Deruard: aderuard@vfcrp.fr
Tél.: 01 47 57 67 77 - Fax: 01 47 57 30 03



Intercéréales est l'interprofession regroupant les métiers des céréales. C'est un lieu d'échanges entre les organisations professionnelles qui travaillent le blé tendre, le maïs, l'orge, le blé dur, l'avoine, le triticale, le seigle, le sorgho et le riz. Pour plus d'information: www.intercereales.fr

Passion
Céréales
une culture à partager

gimete. 06/14. Crédits photos: Passion Céréales - Fotolia.com.

Dossier de presse

Les céréales et produits céréaliers en Alsace :

toute une culture de la qualité



<http://alsace.passioncereales.fr>

Passion
Céréales
une culture à partager



95%*

des Alsaciens affirment que les produits céréaliers sont de bonne qualité

* Somme des résultats "très bonne" et "assez bonne" qualité.

Le goût : critère de qualité N°1 pour les Alsaciens sur leurs produits céréaliers

91%

des Alsaciens déclarent que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région



Édito

“La qualité des produits céréaliers est le reflet de notre professionnalisme ”

Christian Schneider, délégué Passion Céréales en région Alsace



“Goût”, “provenance”, “qualité des ingrédients”, “méthodes de culture des céréales”: les raisons de cet attachement des Alsaciens au pain, à la bière, à la farine ou encore aux volailles élevées aux grains sont nombreuses.

Avant d’arriver sur leur table - la plupart du temps par des circuits de proximité - les produits céréaliers font l’objet de mille attentions, à chaque maillon de la filière, pour répondre à des attentes de qualité gustative, sanitaire, mais également technologique. Une responsabilité renforcée par le fait que l’Alsace est la 5^e région productrice de maïs en France.

En Alsace, des filières comme Alsépi permettent de rassembler tous les savoirs-faire au service de la qualité du blé, depuis l’épi jusqu’à la boulangerie. Cette qualité, qui intègre la totalité des maillons de la filière céréalière et leurs différents métiers, est le reflet de notre professionnalisme quand il s’agit de cultiver et de transformer nos récoltes tout en respectant l’environnement.

Au-delà de la qualité des produits, les céréales alsaciennes sont aussi pour beaucoup dans la qualité de vie des Alsaciens. Les produits céréaliers sont à la base de notre alimentation, à tous les âges de la vie. Ils font partie de notre patrimoine culinaire et culturel. Ils façonnent également les paysages de la région, à commencer par la rive gauche du Rhin.

Les Alsaciens ont-ils conscience, quand ils croquent dans un bretzel ou qu’ils boivent une gorgée de bière, que la culture, le stockage et la transformation des céréales représentent 13 700 emplois dans la région ? Réalisent-ils que la culture céréalière joue un grand rôle dans leur qualité de vie, notamment par l’entretien des paysages et le maintien de l’équilibre ville-campagne ?

C’est cette culture, assortie d’une étude régionalisée sur la qualité des produits céréaliers par l’institut Viavoice, que nous vous proposons de découvrir dans ce dossier. Bonne lecture !

Produits régionaux céréaliers

Le Kougelhopf et le bretzel sont les 2 produits les plus emblématiques de la production céréalière alsacienne.



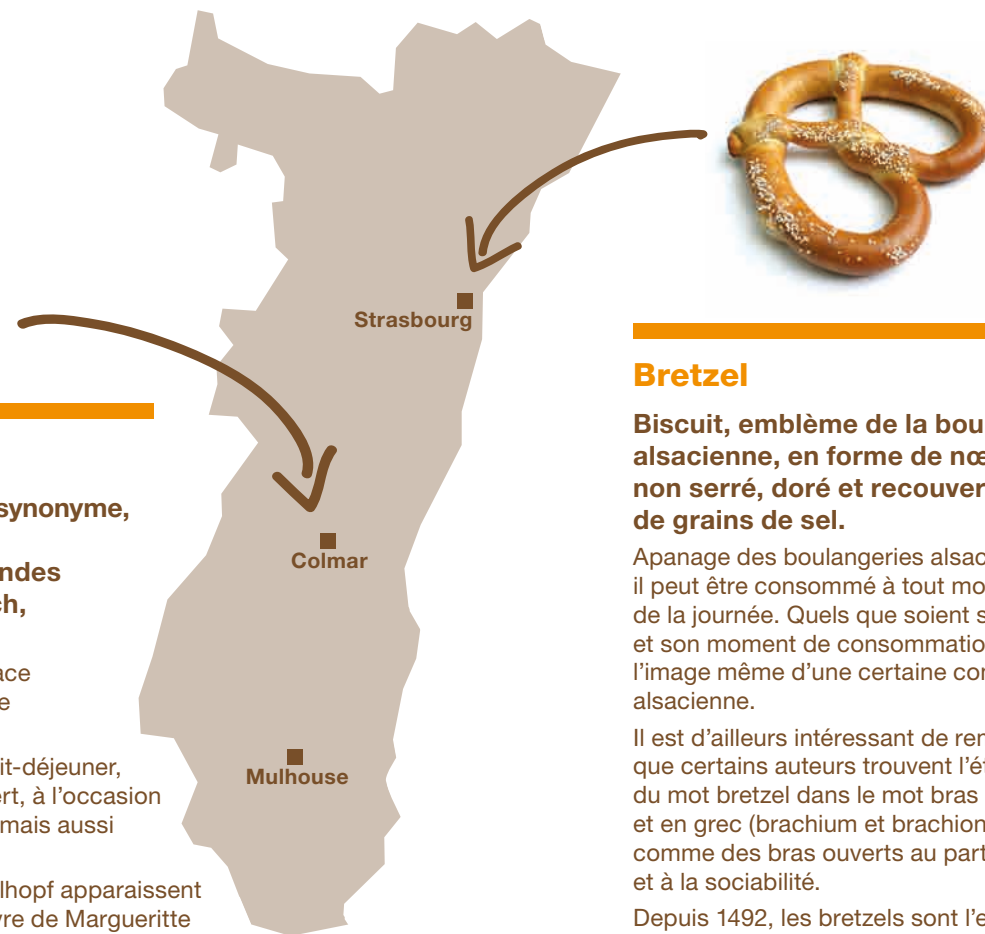
Kougelhopf

L’Alsace pourrait avoir pour synonyme, cigognes ou Kougelhopf. Ce gâteau agrémenté d’amandes et de raisins parfumé au kirch, évoque son imaginaire.

Goût et symbole nourrissent l’Alsace du Kougelhopf, produit par plus de 1 000 boulangeries et pâtisseries.

Consommé habituellement au petit-déjeuner, il se déguste également, en dessert, à l’occasion de fêtes familiales ou calendaires mais aussi salé pour l’apéritif.

Les premières recettes, de Kougelhopf apparaissent au début du XIX^e siècle, dans le livre de Margueritte Spoerlin, “*Ober Rheinisches Kochbuch*”.



Bretzel

Biscuit, emblème de la boulangerie alsacienne, en forme de nœud non serré, doré et recouvert de grains de sel.

Apanage des boulangeries alsaciennes, il peut être consommé à tout moment de la journée. Quels que soient sa forme et son moment de consommation, il est l’image même d’une certaine convivialité alsacienne.

Il est d’ailleurs intéressant de remarquer que certains auteurs trouvent l’étymologie du mot bretzel dans le mot bras en latin et en grec (brachium et brachion), comme des bras ouverts au partage et à la sociabilité.

Depuis 1492, les bretzels sont l’emblème de la boulangerie strasbourgeoise.

Résultats enquête

Plus de 9 Alsaciens sur 10 plébiscitent les produits céréaliers!

Quasi unanimement les habitants de la région (95 %) affirment avec enthousiasme que les produits céréaliers sont de bonne qualité! C’est le principal enseignement de l’enquête Viavoice* pour Passion Céréales, réalisée en mai 2014 auprès d’un échantillon représentatif de la population alsacienne.

Cette étude régionale sur la qualité des produits céréaliers et le patrimoine culinaire enseigne aussi que, pour les Alsaciens, la qualité est d’abord définie spontanément par le goût (37 %), la provenance des céréales (27 %) puis à égalité par la qualité des ingrédients (24 %) et les méthodes de culture des céréales (24 %). La marque, le packaging et l’aspect du produit (19 %) ainsi que l’élaboration des produits céréaliers (18 %), contribuent par ailleurs à définir la qualité des produits céréaliers pour un **Alsacien sur cinq**.

91 % des Alsaciens affirment que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région et citent le kougelhopf (57 %), les bretzels (52 %), la bière (22 %) et les spätzle (22 %) comme les produits les plus emblématiques de la production céréalière alsacienne.

À travers le choix d’une consommation céréalière locale, les Alsaciens déclarent:

- soutenir l’activité économique et les producteurs de leur région (93 %)
- s’assurer de la qualité de leurs produits céréaliers (90 %)
- agir pour l’environnement: limitation des transports, préservation des terres agricoles, etc. (90 %)

* Étude régionalisée sur la qualité des produits céréaliers et la connaissance du patrimoine culinaire, institut Viavoice pour Passion Céréales, 2014

Guillaume Dhérissard - Directeur de Sol et Civilisation

“Les produits céréaliers incarnent une alimentation saine et une agriculture patrimoniale”

Les produits céréaliers sont “de bonne qualité” pour plus de 9 Français sur 10. Que vous inspire ce plébiscite ?

Les produits céréaliers renvoient une image positive à 91 % des Français parce qu’ils incarnent une alimentation saine et une agriculture historique qui fait partie de notre patrimoine. Derrière cet a priori très positif se dessinent deux attentes fortes des Français par rapport à l’agriculture: l’exigence d’une alimentation bonne et saine et l’idéal d’une campagne rêvée, dans laquelle le champ de blé a toute sa place.

Pour peu que l’on ne reste pas sur des images d’Epinal, l’amour des Français pour les céréales ne demande qu’à fructifier.

Du point de vue des agriculteurs, la qualité n’est pas une option mais une obligation pour les produits céréaliers et la filière céréalière. Pouvez-vous nous expliquer pourquoi ?

Dans un monde de consommateurs urbains très exigeants, les agriculteurs éprouvent la nécessité d’être bons partout: dans la qualité intrinsèque d’un produit sain qui a du goût; dans la qualité environnementale, qui consiste à entretenir les paysages, favoriser la biodiversité, protéger les sols et les eaux... Au-delà, les agriculteurs ressentent aussi les attentes d’une qualité sociétale.

Ils doivent nourrir leurs contemporains et concourir à nourrir la planète alors que la demande se complexifie. Nous sommes très loin des années 60 où la seule qualité demandée était un ratio entre la quantité et le prix. Aujourd’hui, la qualité est plurielle. Il n’y a pas une qualité mais des qualités qui répondent à un grand nombre d’attentes de la part des consommateurs et des citoyens.

Une consommation locale ou nationale de produits céréaliers est un gage de qualité pour 80 % des Français. Comment expliquez-vous ce score ?

La première raison à cela est sans doute que la qualité intrinsèque des produits céréaliers locaux ou nationaux satisfait les Français! La deuxième raison, plus profonde, est que les consommateurs souhaitent retrouver du lien et de la confiance dans un environnement mondialisé et standardisé. En privilégiant une consommation locale ou nationale, ils rétablissent une connexion qui humanise leur alimentation et leur permet de se la réapproprier. Une consommation locale est gage de qualité car en une cinquantaine d’années, nous sommes passés d’une société agricole et rurale à une société urbaine déconnectée de l’agriculture. Au-delà des enjeux environnementaux et des discours de patriotisme économique,

les Français souffrent avant tout de cette distanciation qui les prive d’un lien, réel ou fantasmé, avec les agriculteurs pour être acteurs de leur alimentation.

Au-delà de la qualité de ses produits, la filière céréalière française contribue à la qualité de vie dans nos régions. Pouvez-vous nous expliquer comment cette agriculture maintient des territoires vivants, participe au développement équilibré de la société et s’implique dans la nécessaire gestion du vivant ?

L’agriculture en général, et la filière céréalière en particulier, interviennent à trois niveaux dans la qualité de vie de nos territoires. La filière céréalière génère des emplois et de la valeur ajoutée. Elle aménage le territoire et gère un certain nombre d’écosystèmes. Enfin, dans notre civilisation du blé et du pain, elle contribue également à notre patrimoine. Les Français interrogés sont de cet avis: ils sont 80 % à déclarer que les produits céréaliers font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région!

Expert du monde agricole, Guillaume Dhérissard est le directeur de Sol et Civilisation: un think tank créé en 1991 par des responsables du monde agricole pour innover ensemble dans les territoires.