

Passion Céréales: une démarche au niveau régional

Passion Céréales en région Champagne-Ardenne 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.

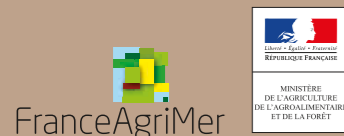
Elle est une interface d'information qui ouvre des espaces de dialogue et d'échange entre les acteurs de la filière céréalière, du monde végétal agricole, du monde scientifique et de la société civile, pour relever les enjeux d'une société durable.

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.

Dossier de presse

Les céréales et produits céréaliers en Champagne-Ardenne : toute une culture de la qualité

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. 09/14. Crédits photos : Passion Céréales - Water - GUY AUB - Fotolia.com

<http://champagne-ardenne.passioncereales.fr>

**Passion
Céréales**
une culture à partager



93 %*
des Champardennais affirment que les produits céréaliers sont de bonne qualité

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

83 % des Champardennais déclarent que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région

Édito

“La qualité de nos produits, c’est un peu de votre qualité de vie”

François PrévotEAU, délégué Passion Céréales en Champagne-Ardenne



En 2014, 93 % des habitants de Champagne-Ardenne affirment que les produits céréaliers sont de bonne qualité*. Cette opinion favorable est la reconnaissance des savoir-faire et des bonnes pratiques des acteurs de la filière céréalière, depuis le semis jusqu’à la satisfaction des consommateurs.

Au sens premier, la qualité, c’est produire et transformer de la meilleure manière.

Sanitaire, nutritionnelle, gustative, visuelle, technologique... Cette qualité se conjugue toujours au pluriel car elle est le reflet de marchés multiples où le meilleur est demandé aussi bien à l’intérieur de nos frontières qu’à l’export.

La qualité est aussi la qualité environnementale. Dans ce cas, la notion de qualité qualifie le geste qui accompagne l’élaboration du produit dans une démarche durable, respectueuse de l’environnement.

La filière céréalière mérite qu’on lui prête encore une autre qualité. Une qualité sociétale : celle de contribuer à la qualité de vie des habitants de la troisième région productrice de blé tendre.

Car la qualité et les céréales, c’est aussi le bien-vivre, le bien-être et le bien-manger à travers le patrimoine culinaire, l’entretien des paysages, le maintien de l’équilibre ville-campagne sur un territoire où notre filière totalise 16 700 emplois.

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

Bonne lecture!

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

Résultats enquête

Plus de 9 Champardennais sur 10 plébiscitent les produits céréaliers!

Quasi unanimement les habitants de la région Champagne-Ardenne (93 %) affirment avec enthousiasme que les produits céréaliers sont de bonne qualité! C’est le principal enseignement de l’enquête Viaivoice pour Passion Céréales, réalisée en mai 2014 auprès d’un échantillon représentatif de la population champardennaise.

Cette étude régionale sur la qualité des produits céréaliers et le patrimoine culinaire enseigne aussi que, pour les Champardennais, la qualité est d’abord définie spontanément par le goût (30 %), les méthodes de culture des céréales (27 %) et la qualité des ingrédients (25 %). La marque, le packaging et l’aspect du produit (17 %), la provenance des céréales (15 %) et l’élaboration des produits céréaliers (14 %) contribuent par ailleurs à définir la qualité des produits céréaliers pour près d’un Champardennais sur six.

Plus de quatre Champardennais sur cinq (83 %) affirment que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région et citent les biscuits roses de Reims (58 %), le pâté champenois (31 %) et la volaille label rouge nourrie aux grains (31 %) comme les produits les plus emblématiques de la production céréalière champardennaise.

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

- soutenir l’activité économique et les producteurs de leur région (93 %)
- s’assurer de la qualité de leurs produits céréaliers (87 %)
- agir pour l’environnement: limitation des transports, préservation des terres agricoles, etc. (87 %)

Produits régionaux céréaliers

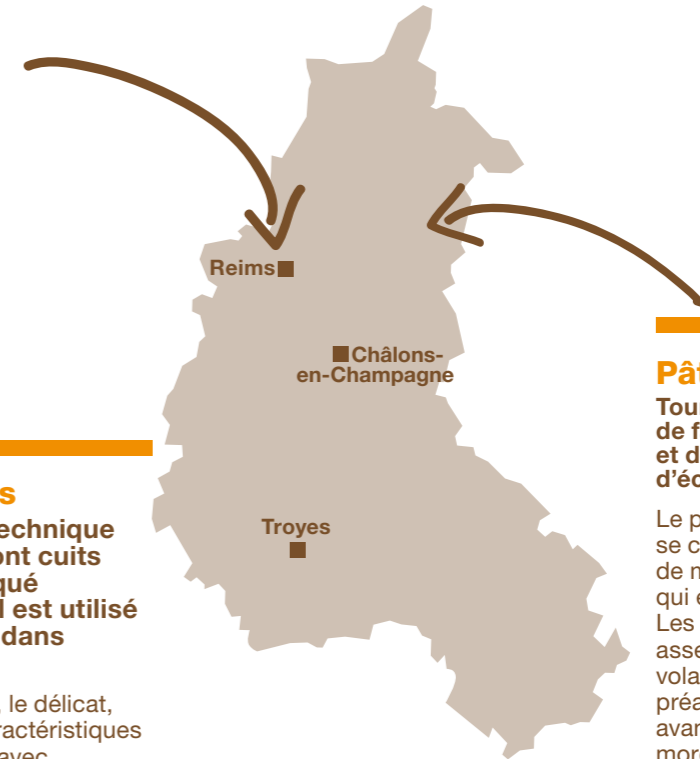
Les biscuits roses de Reims et le pâté champenois sont 2 des produits les plus emblématiques de la production céréalière champardennaise.



Biscuit Rose de Reims

Le mot biscuit vient de la technique de ces gâteaux secs qui sont cuits deux fois: “bis cuit”. Fabriqué à Reims, de couleur rose, il est utilisé traditionnellement trempé dans un verre de Champagne.

Le rose évoque la gourmandise, le délicat, voire une certaine élégance, caractéristiques et symboliques qui vont si bien avec ce que représente un verre de champagne. Ce biscuit très ferme se plonge, sans problème de ramollissement dans du Champagne, ou lors d’apéritifs, de cérémonies et de réunions familiales et/ou sociales. Il entre aussi dans la réalisation de pâtisseries comme les charlottes ou les omelettes norvégiennes.



Pâté champenois

Tourtière de pâte briochée, garnie de farce réalisée à partir de porc et de lapin légèrement salé, d’échalote et de persil.

Le pâté champenois semble se caractériser par plusieurs tours de main. C’est une pâte briochée qui est utilisée pour réaliser la tourtière. Les viandes utilisées ont semble-t-il été assez nombreuses : lapin, porc, abats, volailles. Mais chacune étaient préalablement et légèrement salées avant d’être découpées en tout petits morceaux. En 1928 la “farce champenoise” est décrite dans “les plats régionaux de France” comme contenant “chair à saucisse, et selon le cas du foie de poulet, de l’oie, de la dinde ou du lapin”.

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’Épinal, 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.