

## Passion Céréales: une démarche au niveau régional

**Passion Céréales en région Nord-Pas-de-Calais** 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 Nord-Pas-de-Calais : toute une culture de la qualité



Avec le soutien de FranceAgriMer et d'Intercéréales



Créé le 1<sup>er</sup> 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](http://www.franceagrimer.fr)

Service de presse Passion Céréales en région  
Agence VFC RP  
Contacts presse  
Déborah Zeitoun: [dzeitoun@vfcrp.fr](mailto:dzeitoun@vfcrp.fr)  
Alexia Deruard: [aderuard@vfcrp.fr](mailto: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](http://www.intercereales.fr)

**Passion  
Céréales**  
une culture à partager

gimets\_09/14. Crédits photos : Passion Céréales - Water - Eric Studio - Anelis. Institut du Végétal - Fotolia.com



<http://npdc.passioncereales.fr>

**Passion  
Céréales**  
une culture à partager





# 92 %\*

des habitants du Nord-pas-de-Calais 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 Nord-Pas-de-Calaisiens sur leurs produits

# 84 %

des Nord-Pas-de-Calaisiens déclarent que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région



## Édito

### “La qualité est ancrée dans la filière céréalière”

Francis Hennebert, délégué Passion Céréales en région Nord-Pas-de-Calais



En 2014, 92 % des habitants du Nord-Pas-de-Calais affirment que les produits céréaliers sont de bonne qualité\*. Qualité nutritionnelle, goût, production saine, naturelle, locale, les raisons de cet attachement des citoyens et des consommateurs au pain, à la bière, à la farine ou encore aux pâtes 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.

Tous les acteurs de la filière régionale s'organisent pour que le taux en protéine de nos blés, indispensable par exemple à la confection d'un pain de qualité, reste à la hauteur des cahiers des charges de plus en plus exigeants des utilisateurs.

Une responsabilité renforcée par le fait que le Nord-Pas-de-Calais est la 4<sup>e</sup> région française productrice de céréales, avec le 3<sup>e</sup> meilleur rendement national pour le blé tendre.

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 nos paysages et sont les acteurs du dynamisme économique.

Les habitants du Nord-Pas-de-Calais savent-ils, quand ils croquent dans un morceau de pain que la culture, le stockage et la transformation des céréales représentent 21 700 emplois non délocalisables dans la région ?

Savent-ils que des filières tracées permettent de remonter de leur chope de bière jusqu'à la parcelle d'orge ? 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 pour le savoir que Passion Céréales a fait réaliser en 2014 une étude régionalisée sur la qualité des produits céréaliers et la connaissance du patrimoine culinaire par l'institut Viaivoice. Il ne vous reste plus qu'à découvrir notre culture de la qualité. 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 Nord-Pas-de-Calaisiens sur 10 plébiscitent les produits céréaliers!

Quasi unanimement les habitants de la région (92 %) 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 du Nord-Pas-de-Calais.

Cette étude régionale sur la qualité des produits céréaliers et le patrimoine culinaire enseigne aussi que, pour les Nord-Pas-de-Calaisiens, la qualité est d'abord définie spontanément par le goût (32 %) et la qualité des ingrédients (31 %). Les méthodes de culture des céréales, à égalité avec l'élaboration des produits (20 %) puis la marque, le packaging et l'aspect du produit (19 %), contribuent par ailleurs à définir la qualité des produits céréaliers pour un Nord-Pas-de-Calaisien sur cinq.

Plus de quatre Nord-Pas-de-Calaisiens sur cinq (84 %) affirment que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région et citent la tarte au sucre (42 %), la carbonade (39 %) et le potje vlesh (31 %) comme les produits les plus emblématiques de la production céréalière régionale.

À travers le choix d'une consommation céréalière locale, les Nord-Pas-de-Calaisiens déclarent :

- soutenir l'activité économique et les producteurs de leur région (90 %)
- s'assurer de la qualité de leurs produits céréaliers (86 %)
- agir pour l'environnement : limitation des transports, préservation des terres agricoles, etc. (88 %)

## Produits régionaux céréaliers

### La tarte au sucre et la carbonade sont 2 des produits les plus emblématiques de la production céréalière du Nord-Pas-de-Calais.



#### Tarte au sucre

Tarte légèrement briochée, à la surface irrégulière recouverte de sucre et de beurre et/ou de crème, propre au Nord de la France.

Cette pâte briochée abaissée assez finement accueille deux produits emblématiques de la région : beurre et sucre. Cette utilisation du beurre et du sucre, produits localement, se retrouve dans de nombreuses préparations culinaires de la région comme par exemple les gaufres fourrées. La tarte au sucre est certainement une des références culinaires de la région Nord-Pas-de-Calais.

La tarte au sucre selon les témoignages du XIX<sup>e</sup> siècle est le dessert, comme la tarte au lait bouilli, indispensable du nord de la France.



#### Carbonade

Plat de bœuf en sauce des régions flamandes, mouillé à la bière et lié avec du pain moutardé.

La carbonade est un plat à cuisson longue, proche du bœuf bourguignon ou de la daube provençale, pour laquelle le vin est remplacé par de la bière. Autrefois, une tranche de couque (pain brioché épicé) remplaçait le pain. Il est assez intéressant de remarquer que dans la carbonade ce sont deux produits de la fermentation de céréales qui viennent communiquer à la viande une maturation symbolique pour lui faire acquérir la tendresse nécessaire et rendre le produit bon à penser, et donc bon à manger.

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.