

Dossier de presse

Les céréales et produits céréaliers en Basse-Normandie : toute une culture de la qualité

Passion Céréales : une démarche au niveau régional

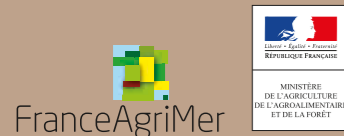
Passion Céréales en région Basse-Normandie a pour mission de valoriser les céréales et les produits qui en sont issus à l'échelle régionale, avec le soutien du ministère en charge de l'agriculture, de FranceAgriMer et d'Intercéréales. Sa volonté est également de mettre en lumière les acteurs locaux de 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 triticales, 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 - Bernard Mithier - Lettenberger - Fotolia.com.

<http://basse-normandie.passioncereales.fr>

**Passion
Céréales**
une culture à partager





89%*
des habitants de Basse-Normandie 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 Bas-Normands sur leurs produits céréaliers

79%
des Bas-Normands déclarent que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région



Édito

“La qualité est ancrée dans la filière céréalière”

Jean-Pierre Prévost, délégué Passion Céréales en Basse-Normandie



En 2014, 89 % des habitants de Basse-Normandie 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. Jamais la filière céréalière n'a été aussi soucieuse de la qualité, sur le marché intérieur et à l'export via les ports de Caen et Rouen, pour rester à la hauteur des cahiers des charges de plus en plus exigeants des utilisateurs. Une responsabilité renforcée par le fait que la Basse-Normandie produit chaque année 1,5 millions de tonnes de blé tendre et 269 000 tonnes d'orge.

De la qualité de nos produits à la qualité de vie, il n'y a qu'un pas, que l'on franchit quand on considère que

les produits céréaliers sont à la base de notre alimentation, à tous les âges de la vie, qu'ils font partie de notre patrimoine culinaire et culturel et qu'ils façonnent nos paysages.

Les Bas-Normands ont-ils conscience, quand ils croquent dans un morceau de pain ou qu'ils boivent une gorgée de bière, que la culture, le stockage et la transformation des céréales représentent 11 600 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? Font-ils le lien entre les céréales et leur gastronomie?

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 Viavoice. 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 Viavoice pour Passion Céréales, 2014

Résultats enquête

Plus de 9 Bas-Normands sur 10 plébiscitent les produits céréaliers!

Quasi unanimement les habitants de la région (89 %) 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 bas-normande.

Cette étude régionale sur la qualité des produits céréaliers et le patrimoine culinaire enseigne aussi que, pour les Bas-Normands, la qualité est d'abord définie spontanément par le goût (35 %), les méthodes de culture des céréales (30 %) et l'élaboration des produits céréaliers (23 %). La qualité des ingrédients (21 %) et la provenance des céréales (18 %) contribuent par ailleurs à définir la qualité des produits céréaliers pour un Bas-Normand sur cinq.

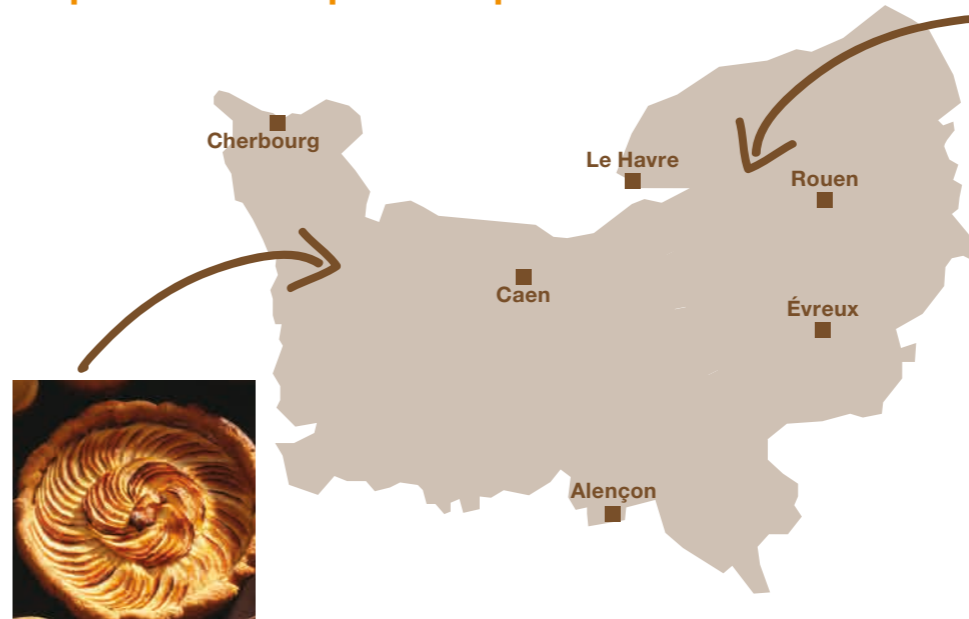
Près de quatre Bas-Normands sur cinq (79 %) affirment que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région et citent la tarte aux pommes (58 %), la teurgoule (51 %) et le beurré-sablé normand (45 %) comme les produits les plus emblématiques de la production céréalière bas-normande.

À travers le choix d'une consommation céréalière locale, les Bas-Normands déclarent:

- soutenir l'activité économique et les producteurs de leur région (87 %)
- agir pour l'environnement: limitation des transports, préservation des terres agricoles, etc. (87 %)
- s'assurer de la qualité de leurs produits céréaliers (82 %)

Produits régionaux céréaliers

La tarte aux pommes et le sablé normand sont deux des produits les plus emblématiques de la production céréalière normande.



Sablé de Normandie

Biscuit en forme de petite galette ronde, faite de pâte sablée, pouvant être parfumé à la cannelle ou à la vanille.

La Normandie est un pays de sablés. Chaque boulanger, dans chaque ville, et dans chaque village a sa propre production. De Trouville à Falaise, du Cotentin à Argentan, les normands savent utiliser leur bon beurre pour réaliser ces biscuits, qui peuvent être consommés à tous les moments de la journée. Leur réputation fut très tôt assurée, et il était possible d'en acheter dans les épiceries fines de Paris dès le milieu du XIX^e siècle. Durant l'entre-deux guerres, toute la Normandie semble proposer et vendre ces sablés, cette tradition du sablé est peut-être due à deux choses: l'abondance de beurre dans la production agricole normande, et la tradition de boulangerie sèche de conservation connue surtout avec les biscuits de mer.

Tarte aux pommes

Tarte réalisée avec des pommes normandes et une garniture composée de farine, d'œufs, de crème, de sucre et d'un peu de calvados.

La tarte aux pommes est un élément incontournable de l'identité culturelle normande. En effet, la production de pommes, de crème et de calvados, éléments essentiels de la composition de la tarte, est importante sur l'ensemble des territoires de Basse et Haute-Normandie. Chaque pays normand se targue d'ailleurs d'en posséder la meilleure recette. Elle se différencie des autres tartes aux pommes de par sa garniture aussi appelée costarde qui apporte du moelleux et de la gourmandise à la recette. Le bon équilibre entre la quantité de pâte, garniture et pommes est le plus difficile à trouver.

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.