

Dossier de presse

Les céréales et produits céréaliers en Bourgogne : toute une culture de la qualité

Passion Céréales: une démarche au niveau régional

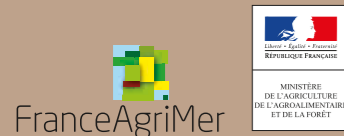
Passion Céréales en région Bourgogne a pour mission de valoriser les céréales et les produits qui en sont issus à l'échelle régionale, avec le soutien du ministère en charge de l'agriculture, de FranceAgriMer et d'Intercéréales. Sa volonté est également de mettre en lumière les acteurs locaux de la filière,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

gimette_09/14. Crédits photos : Passion Céréales - Fotolia.com.

<http://bourgogne.passioncereales.fr>

**Passion
Céréales**
une culture à partager





94 %*
des Bourguignons 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 Bourguignons sur leurs produits céréaliers

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

Édito

“La qualité n’est pas une option mais une obligation pour toute la filière céréalière”

Marc Patriat, délégué Passion Céréales en Bourgogne



En 2014, 94 % des habitants de la région Bourgogne affirment que les produits céréaliers sont de bonne qualité*. Goût, bonnes pratiques au champ, qualité des ingrédients, 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. Cette responsabilité est renforcée par le fait que la région Bourgogne est éloignée des zones d’exportation

et que l’avenir de sa céréaliculture repose, depuis longtemps, sur la qualité et, notamment la traçabilité de l’ensemble de ses blés.

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 Bourgogne. Car la qualité et les céréales, c’est aussi le patrimoine culinaire, l’entretien des paysages, le maintien de l’équilibre ville-campagne ainsi que l’histoire et l’identité d’un territoire où notre filière totalise 14000 emplois.

C’est cette culture, assortie d’une étude régionalisée sur la qualité des produits céréaliers par l’institut Viaoice, 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 Viaoice pour Passion Céréales, 2014

Résultats enquête

Plus de 9 Bourguignons sur 10 plébiscitent les produits céréaliers!

Quasi unanimement, les habitants de la région (94 %) affirment avec enthousiasme que les produits céréaliers sont de bonne qualité! C’est le principal enseignement de l’enquête Viaoice* pour Passion Céréales, réalisée en mai 2014 auprès d’un échantillon représentatif de la population bourguignonne.

Cette étude régionale sur la qualité des produits céréaliers et le patrimoine culinaire enseigne aussi que, pour les Bourguignons, la qualité est d’abord définie spontanément par le goût (37 %), les méthodes de culture des céréales (29 %) et la qualité des ingrédients (24 %). La provenance des céréales (21 %) puis la marque, le packaging et l’aspect du produit (17 %) contribuent par ailleurs à définir la qualité des produits céréaliers pour près d’un Bourguignon sur cinq.

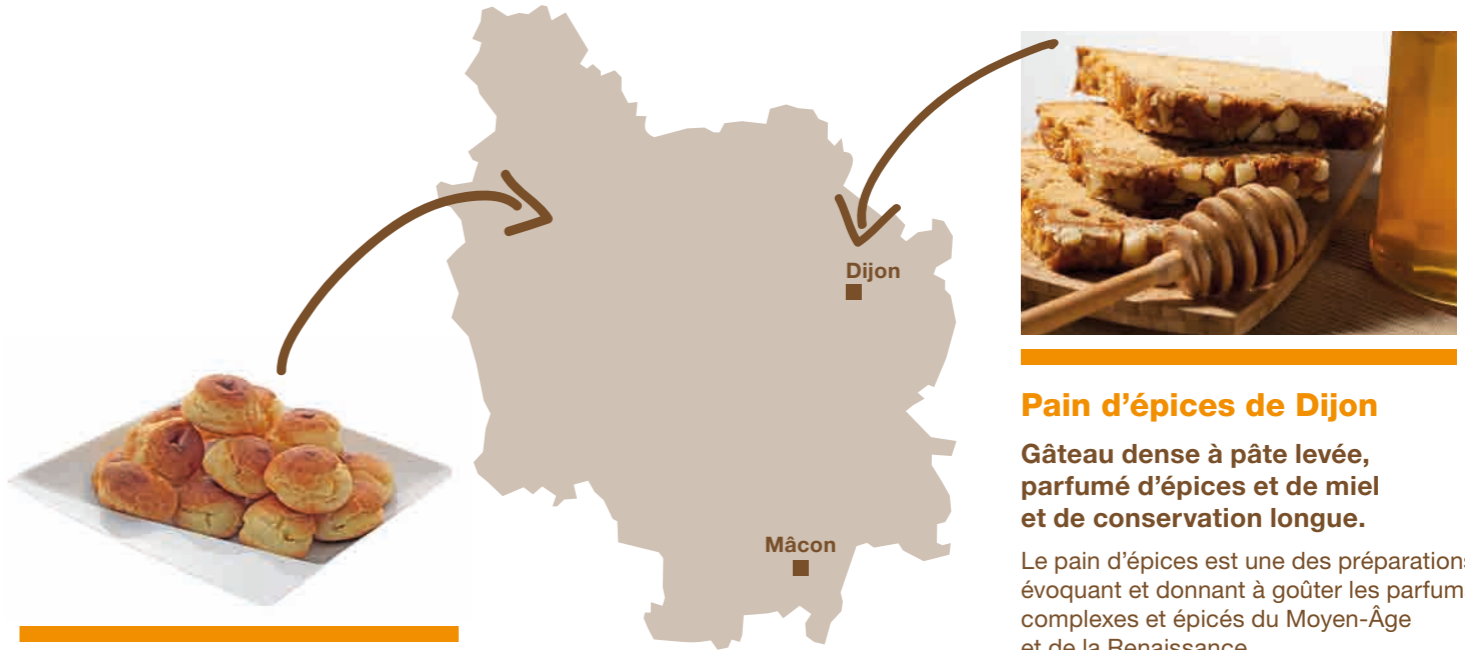
Plus de quatre Bourguignons sur cinq (83 %) affirment que les céréales font partie intégrante du patrimoine culinaire de leur région et citent le pain d’épices de Dijon (50 %), les gougères (47 %) et la volaille label rouge nourrie aux grains (44 %) comme les produits les plus emblématiques de la production céréalière bourguignonne.

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

- agir pour l’environnement : limitation des transports, préservation des terres agricoles, etc. (89 %)
- soutenir l’activité économique et les producteurs de leur région (85 %)
- s’assurer de la qualité de leurs produits céréaliers (84 %)

Produits régionaux céréaliers

Le pain d’épices de Dijon et les gougères sont deux des produits les plus emblématiques de la production céréalière bourguignonne.



Gougères

Pâte à chou, légère et soufflée, parfumée au fromage de Comté et formée pour la cuisson en couronne ou en bouchée.

La pâte à chou à la base de la réalisation des gougères est tout à fait particulière puisque réalisée sans levure et pourtant levant ou plutôt se soufflant à la cuisson. Les gougères font partie d’une grande famille de préparations boulangères et/ou pâtisseries utilisées pour accompagner la dégustation des vins en France. Elles trouvent aussi leur place, encore fraîche pour garder de leur fondant, en apéritif ou en entrée accompagnées d’une salade. Les gougères se consomment rapidement après avoir été cuites, pour ne pas qu’elles sèchent.

Pain d’épices de Dijon

Gâteau dense à pâte levée, parfumé d’épices et de miel et de conservation longue.

Le pain d’épices est une des préparations évoquant et donnant à goûter les parfums complexes et épicés du Moyen-Âge et de la Renaissance. Dans la tradition dijonnaise, la farine utilisée dans la fabrication du pain d’épices est en grande majorité, voire exclusivement, de froment. Depuis quelques années, le pain d’épices est utilisé par de nombreux chefs dans des plats où ses notes sucrées et épicées jouent le rôle d’exhausteur de goût. Le pain d’épices de Dijon est dégusté en tartines, souvent beurrées, pour le matin ou au goûter.

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.