

ÉTUDE RÉGIONALE

Bretagne : penser local avec les céréales !



Une étude Passion Céréales montre le lien fort entre la production céréalière bretonne et le pôle élevage-agroalimentaire, très important. Conséquence : les céréales produites en Bretagne sont pour la plupart utilisées localement.



La région Bretagne, grande consommatrice de céréales

La Bretagne est le premier bassin agricole et agroalimentaire de France. **Les surfaces agricoles occupent près de 60% du territoire** et les céréales couvrent 40% des terres cultivées. La quasi-totalité des 4,5 millions de tonnes de céréales produites sont consommées localement : une spécificité à l'échelle nationale. La Bretagne se situe au 9^e rang français, qu'il s'agisse des surfaces exploitées pour les céréales (près de 575 000 hectares) ou de la production céréalière. Le blé tendre domine la production (52%), suivi par le maïs (21%) et l'orge (19%). Le rendement en blé tendre se distingue au 4^e rang national avec près de 8 tonnes à l'hectare.



Lien fort entre culture céréalière et élevage

Une récente étude du cabinet CMI pour Passion Céréales montre que près d'un tiers (1,3 sur 4,2 millions de tonnes) des céréales produites localement sont autoconsommées directement dans les exploitations, travaillant pour la plupart en polyculture-élevage. Les 75 usines de fabrication d'aliments pour animaux sont également une destination importante des céréales produites, constituant ainsi **un maillon essentiel entre les productions végétales et animales**. La région dispose d'infrastructures performantes pouvant transformer davantage que les céréales produites sur le territoire. Ainsi, des céréales provenant d'autres régions (1,9 Mt) approvisionnent aussi les usines d'aliments pour animaux. **Le blé tendre produit (2Mt) est en grande partie valorisé par les 41 moulins de la région en farine** (183 000 tonnes) qui servira de matière première de qualité pour les nombreuses entreprises locales : boulangeries artisanales et industrielles, biscuiteries... dont les spécialités sont des marqueurs culinaires emblématiques de la Bretagne. **Sur cette terre de tradition brassicole**, de nombreuses brasseries et micro-brasseries sont réparties sur l'ensemble du territoire. Une filière bretonne orge, malt, bière est d'ailleurs en train d'être créée dans un objectif de valorisation de la proximité et de promotion de l'identité bretonne. Par ailleurs, **le blé noir de tradition bretonne dispose d'une IGP** (Indication Géographique Protégée). Très utilisé dans des spécialités culinaires comme les crêpes ou les galettes, il est défendu, promu et géré par l'Association Blé Noir Tradition Bretagne.



Davantage d'emplois induits que d'emplois directs

Selon la même étude, la filière céréalière locale représenterait près de **33 000 emplois directs**, pour une valeur ajoutée estimée à 1,5 milliard d'euros. Près de la moitié des emplois de la filière céréalière sont dans la boulangerie artisanale et industrielle, un tiers des emplois concernent la production et près de 10% sont pour la collecte. À noter que le nombre d'emplois induits par les activités de la filière céréalière est estimé à 43 700, soit plus que les emplois directs. La quasi-totalité (39 000) de ces emplois induits concerne l'élevage (principalement vaches laitières, volailles, élevages porcins).

Sources : Agence bio, Agreste, cabinet CMI (entretiens et estimations), Douanes françaises, FranceAgriMer, INSEE, opérateurs portuaires

Passion Céréales 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. Elle a pour mission d'informer sur les céréales et les produits qui en sont issus, ainsi que sur le métier de producteurs de céréales.

CONTACT PRESSE

Justine Guigues
Consultante médias

Giesbert & Mandin
Thomas Marko & Associés

j.guigues@giesbert-mandin.fr
06 89 89 17 96

Pour plus d'informations

www.passioncereales.fr et suivez-nous sur Twitter @passioncereales