

ÉTUDE RÉGIONALE

Pays de la Loire : penser local avec les céréales !



Une étude Passion Céréales montre que la production céréalière de la région est majoritairement utilisée localement (66%) à la fois grâce à un réseau dense d'entreprises agroalimentaire et une utilisation en nutrition animale. Cette étude met également en avant un vivier important d'emplois, notamment dans la boulangerie artisanale et industrielle.



La région Pays de la Loire : 2^e région meunière de France avec des blés de grande qualité

La région Pays de la Loire d'une surface totale de 3,2 millions d'hectares est occupée à 65% par des terres agricoles. Les céréales occupent à elles seules 33% de cette couverture agricole et sont un des moteurs de l'économie régionale. Le blé tendre, destiné à la meunerie, l'alimentation animale ou encore l'export, représente 2,5 millions de tonnes sur les 4,8 millions de tonnes de céréales produites en Pays de la Loire. La qualité et la régularité des productions céréalières ont favorisé le déploiement des activités de collecte, de stockage et de valorisation des céréales au niveau local. Forte région meunière, dotée de 44 moulins répartis sur le territoire, **près de 590 000 tonnes de farine sont produites chaque année**, ce qui en fait la deuxième région meunière de France après le Grand-Est. La région Pays de la Loire dispose aussi d'un maillage dense d'entreprises agroalimentaires avec notamment de nombreuses usines de transformation dédiées à la viennoiserie et au pain industriel. Le maïs, quant à lui, est notamment destiné à l'alimentation animale. En effet, **plus de 60% du maïs produit dans la région est utilisé localement**.



Près de 70% des céréales utilisées localement

Selon une récente étude du cabinet CMI pour Passion Céréales, **près de 70% des céréales cultivées dans les Pays de la Loire restent sur le territoire pour un usage de proximité** : le blé tendre, le maïs et l'orge sont utilisés par les nombreux sites artisanaux et industriels de la région : meuniers, boulangeries, biscuiteries, usines de transformation des grains, fabricants d'aliments du bétail. Une partie des céréales est également autoconsommée par les éleveurs de la région. Sur les 30% sortant du territoire, la moitié est exportée vers l'international, du fait de la présence de quatre ports, implantés le long des 450 km de linéaire maritime : Saint-Nazaire, Nantes, Sables-d'Olonne et Montoir-de-Bretagne. L'autre moitié est destinée aux régions voisines – Bretagne, Nouvelle-Aquitaine et Centre-Val de Loire. Cette ouverture sur le monde se traduit également par le passage dans la région de céréales provenant des régions limitrophes, destinées à être exportées. Ces exportations génèrent de nombreux emplois dans les fonctions logistiques et de négoce et nécessitent de disposer d'infrastructures logistiques performantes.



De l'emploi qualifié et durable

Selon la même étude, la **filière céréalière locale représenterait près de 33 000 emplois**, pour une valeur ajoutée estimée à près de 1,5 milliard d'euros. Plus de 50% des emplois de la filière céréalière sont concentrés dans la boulangerie industrielle et artisanale. La production **elle représente plus de 30% des emplois de la filière dans la région**. Le reste des emplois se répartisse entre le stockage des grains (10%), la biscuiterie (6,6%) et enfin les usines de fabrication d'aliments pour le bétail (4,6%).

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