



# FORUM DU GRAIN AU PAIN POUR UNE ALIMENTATION BIO ET LOCALE

Valoriser un terroir panicole

Nathalie Charles Parc naturel régional du Luberon



# Valoriser la biodiversité domestique

## Que dit la Charte du Parc du Luberon ...

### **A1 « Protéger et gérer la biodiversité »**

#### ***A1-1 Protection des espèces animales ou végétales menacées de disparition***

### **C1 « Développement de l'agriculture = Enjeu du développement durable pour le Parc »**

#### ***C1-5 Des pratiques agricoles en faveur de la qualité de l'environnement et biodiversité***

# Valoriser un terroir panicole

## Les enjeux d'une filière avec une approche transversale ...

### Pourquoi relancer des variétés paysannes de blé ? Quels enjeux ?

- Conserver le patrimoine céréalier local et **maintenir la biodiversité domestique**
- **Tester et multiplier des variétés de blé tendre** répondant aux variations climatiques et aux contraintes méditerranéennes.
- Produire en adéquation avec une **grande diversité de terroirs**.
- Relocaliser une filière de territoire « **blé-farine-pain en agriculture biologique** ».
- Faire une **offre de « blés paysans »** aux moulins locaux et bio de Provence.
- **Répondre à la demande des consommateurs et de la boulangerie artisanale** par une transformation artisanale et production d'un « **pain paysan bio au levain naturel** ».  
Et promouvoir une **typicité de pains « origine Provence »**.
- Inscrire une « **filière panicole vertueuse** » dans le **Projet Alimentaire Territorial** du PNR Luberon.

# Genèse du projet



## Les repères

1983 : Redécouverte du « **blé meunier d'Apt** » en **pays d'Apt** – X de la semence par un producteur de Montfuron.

2004 : **Rencontre Paysans boulangers** organisée par Bio de Provence dans le 04 - Naissance d'une dynamique autour des variétés anciennes.

2006 : **Réseau local blé-farine-pain de Luberon-Lure Parc-Agribio04-Arvalis** – Validation 1<sup>ère</sup> charte – Etude Ethno Salagon

2007 : **Structuration d'une filière** « Blé Meunier d'Apt » 50ha , dépôt de marque INPI « Pain du Luberon »  
13 boulangers signent une charte avec « Parc naturel régional du Luberon » 1 moulin et 7 producteurs

2010 : Apports moulin irréguliers, manque de communication, sangliers ... **Dynamique en baisse**

# Genèse du projet



**2013 : Inventaire des « pratiques agro-écologiques » des producteurs Luberon-Lure :  
2 recueils « Moissons de savoirs » « Paroles de paysans »**

**2014 : Appel à projet Fondation de France « Ecosystèmes, agriculture, alimentation » Essais Blés tendres, panifications adaptées ... pour structurer une nouvelle filière.**

# Assurer la promotion de la filière panicole bio en « Luberon-Lure » 2020-2021 par un programme européen Leader

## Besoins et objectifs

**Valoriser économiquement  
une filière panicole bio  
«Luberon-Lure de blés  
paysans»**

**Connaitre les attentes et  
exigences consommateurs**

**Choisir une identité pour la  
filiale : communiquer et  
valoriser le terroir**

## Actions

**Action 1 : Prospector les  
boulangers intéressés.** Tests  
farines paysannes, signature  
charte régionale

**Action 2 : Etude de marché  
consommateurs sur territoire**  
« Tests de pains auprès de 100  
consommateurs »  
Perception + évaluation

**Action 3 : Stratégie et outils de  
communication**  
On s'appuie sur la « Charte régionale  
farines et pains bio issus de variétés de  
pays cultivées en Provence»

## Moyens

**« Bouche à oreille » +  
Syndicats de la boulangerie 84-04**  
Enquêtes boulangers, formations,  
échantillons farine

**Agence spécialisée : Panel de  
consommateurs**  
Demande + Habitudes + lieux de  
conso + approche économique

**Agence de communication + choix  
« identité » de la filière : Plan +  
outils communication avec logo**  
+ Marque « Valeurs Parc » sur territoire Parc.