



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^{ère} 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.