



## Table des matières

|   |   |
|---|---|
| 1. Histoire et contexte.....              | 1 |
| 2. Caractéristiques du collectif.....     | 1 |
| 3. Réseau et partenariats.....            | 2 |
| 4. Gestion dynamique de la diversité..... | 2 |
| 5. Produits et transformation.....        | 3 |
| 6. Mise en marché et vente.....           | 3 |
| 7. Contraintes et défis.....              | 4 |
| 6. Références .....                       | 4 |

### 1. Histoire et contexte

En Midi-Pyrénées, les conversions en agrobiologie sont principalement portées par le secteur céréalier. A l'instar du niveau national où la part des grandes cultures biologiques représente seulement 2,5 % du secteur, contre une moyenne de 5,11 % toutes productions confondues, le secteur des céréales bio est très restreint dans les Hautes-Pyrénées.

Les paysans bio du département sont partis du constat que les céréales cultivées localement en agriculture biologique n'étaient quasiment pas transformées sur place, révélant une problématique de souveraineté alimentaire. L'association *Terre en Vie*, membre du Réseau Semences Paysannes, a été à l'origine de la réflexion dès 2009, alors que des micro-parcelles d'expérimentations variétales sur les céréales anciennes étaient déjà en place. L'association L'Odyssee d'Engrain (OE) a été constituée en avril 2013 pour préfigurer la création d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC)<sup>1</sup>. En 2017, 35 ha de blé poulard d'Auvergne sont engagés dans une démarche globale de polyculture-élevage autour d'un atelier de fabrication de pâtes.

Le projet a été motivé par la volonté de redynamiser le territoire rural du département, en pérennisant des activités agricoles à échelle humaine grâce à des débouchés de commercialisation fiables et durables. L'objectif de construire une filière viable et rémunératrice va de pair avec la promotion d'une agriculture paysanne et biologique, préservant la biodiversité cultivée et génératrice d'emplois sur le territoire. Le projet veut permettre aux partenaires de pouvoir vivre de leur métier en s'y consacrant pleinement : la production de céréales, la meunerie, la vente. Le statut de SCIC a permis d'adapter ce principe au contexte local tout en abordant différemment la collaboration et les relations humaines au travail.

### 2. Caractéristiques du collectif

Le principe premier est : « un membre = une voix », permettant d'éviter que l'apport en capital ne donne de privilège décisionnel. Des collèges sont aussi établis comme moyen d'organisation des droits de vote selon l'effectif ou l'engagement des coopérateurs. Le collège « Semeurs d'idées » est constitué de paysans, plus les salariés (2 temps partiels soit 40 heures/semaine). Garants de l'éthique initiale du projet, ses membres détiennent 40% des droits de vote. Les 60 % de droits de vote restants sont répartis équitablement entre le collège « Partenaires Territoriaux », le collège « Consommateurs et Citoyens » et le collège « Contributaires au Développement Économique ». Bien que l'organigramme

<sup>1</sup>Les SCIC sont des entreprises commerciales – l'Odyssee d'Engrain est une SAS à capital variable – qui répondent à des enjeux de développement économique territoriaux, en associant de multiples acteurs autour d'un projet collectif : salariés, collectivités publiques, bénévoles, entreprises, associations, particuliers, usagers...

soit clairement établi, un cadre plus informel est de mise au sein du groupe, où la confiance entre les membres occupe une place centrale. Les échanges ne sont pas cadrés par le cadre hiérarchique et les décisions doivent être prises selon un consensus à hauteur de 75 % des voix.

Un comité de direction assure le pilotage et réunit 15 personnes maximum afin de gérer plus facilement les prises de décisions. Le comité se réunit une fois par mois pendant 2 à 3 heures pour faire circuler l'information entre les professionnels agricoles et les citoyens bénévoles. Par ailleurs, des réunions de suivi sont régulièrement organisées avec un animateur du Groupement de l'Agriculture Biologique du département des Hautes Pyrénées (GAB 65). Une assemblée générale a lieu tous les ans pour fixer les prix d'achats, renouveler la gouvernance et dresser le bilan financier. La SCIC compte en tout 70 sociétaires, dont 13 paysans, 3 meuniers, 2 salariés, une franchise Biocoop, la mairie de Lannemezan et sa communauté de commune.

Les relations économiques sont cadrées grâce à des conventions de collaboration entre la SCIC et les entreprises agricoles partenaires. Le collectif planifie la production selon une règle de répartition des volumes ; sur chaque ferme, il n'y a donc pas plus de 3 à 4 hectares engagés pour la SCIC ; les pâtes doivent rester un débouché parmi d'autres pour les fermes, afin d'assurer leur résilience économique. Le prix d'achat du blé est voté chaque année par les sociétaires, mais varie peu : entre 600 et 650 euros la tonne. A la récolte, la SCIC rachète le blé et paye une prestation de service pour la meunerie. En cas de surproduction sur les surfaces cultivées définies, la SCIC s'engage à trouver des débouchés pour le producteur, qu'elle oriente le plus souvent vers des paysans-boulangers. Dans la poursuite de l'objectif de dynamisation territoriale, le groupe a décidé d'intégrer de nouvelles fermes au projet. 13 fermes sont actuellement sociétaires.

### 3. Réseau et partenariats

Des interactions régulières et soutenues impliquent essentiellement les sociétaires cités plus-haut, ainsi que le GAB 65, en appui pour l'animation, les expérimentations, le suivi des producteurs et l'amélioration des conditions de stockage et de triage du grain.

Le centre régional de recherche et d'expérimentation en agriculture biologique de Midi-Pyrénées a collaboré initialement avec le collectif sur les itinéraires culturaux, la densité de semis et les tests de mélanges pour limiter la verse des blés poulards. Depuis 2015, une enseignante-chercheuse en protection des cultures (EI Purpan, UMR AGIR de l'INRA de Toulouse) travaille de manière approfondie avec les producteurs qui ont la volonté d'acquérir des connaissances sur les propriétés technologiques, sanitaires et nutritionnelles du blé poulard. Au niveau institutionnel, la communauté de commune du Magnoac qui est propriétaire a financé la construction du nouvel atelier de transformation à Cizos. Un système de location-vente permettra à la SCIC de devenir propriétaire des locaux dans 15 ans. D'autres institutions sont partenaires du projet (Conseil Général, Conseil régional, union régionale des sociétés coopératives et participatives (URSCOP), partenaires financiers)

Les financements proviennent aussi pour partie d'institutions nationales comme l'Institut de l'économie sociale et solidaire (IESS) et la Fondation de France de manière ponctuelle (lauréat 2014 du trophée pour une alimentation durable et responsable). L'Union Européenne finance le collectif via les fonds européens agricoles pour le développement rural (FEADER). Enfin, le Réseau Semences Paysannes contribue aussi à l'aventure en mettant en réseau pour les questions de gestion dynamique des semences et d'échange d'expérience sur la vente des produits issus de semences paysannes.

### 4. Gestion dynamique de la diversité

Les essais effectués avec le CREAB dès 2011 ont porté sur le Poulard d'Auvergne (*Triticum turgidum* L. subsp. *Turgidum* ; Variété paysanne largement cultivée au XIXe siècle en Auvergne et utilisée dans la fabrication de pâtes) ainsi que sur la variété de blé dur italien Senatore Capelli, toujours à l'essai chez un producteur. Ces variétés sont des variétés-populations hétérogènes qui ont été obtenues avant l'industrialisation de l'agriculture. Aujourd'hui, l'action collective de sélection se déroule sur les fermes, pour que chaque producteur trouve une population adaptée à ses conditions et avec un bon rendu gustatif. Une stratégie sur la dynamique de la diversité du blé a été élaborée conjointement par

le Gab 65 et le RSP pour maintenir une diversité dans les populations à l'échelle de la ferme. A l'occasion de la réunion annuelle des producteurs en septembre, chacun apporte 5 kilogrammes de semence de sa population, qui sera mélangée avec celles des populations des autres fermes. Cette méthode, grâce à un renouvellement génétique de l'ordre de quelques pourcents annuellement, permet d'entretenir les facultés adaptatives des populations de blé. Le collectif a l'idée de faire évoluer les pratiques de sélection actuelles en travaillant sur d'autres variétés de blés intéressantes pour la transformation en pâtes. 12 variétés ont été mises en culture pour caractérisation sur 3 terroirs, chez 4 expérimentateurs. A terme, le collectif souhaite acquérir la technicité nécessaire pour effectuer des croisements et créer un mélange résistant à la verse.

Les blés sont cultivés en agrobiologie. La conservation des semences est laissée au soin des producteurs impliqués, selon les possibilités disponibles à la ferme (en sac, en bigbag ou en silos).

## 5. Produits et transformation

La SCIC s'est dotée récemment d'un nouvel atelier plus spacieux (160 m<sup>2</sup>, une machine à pâtes, deux séchoirs électriques, Ventilation Mécanique Contrôlée (VMC) pour conserver la farine et les pâtes à température ambiante constante).

Deux gammes de pâtes alimentaires sont proposées: la première en terme de volume est au blé Poulard d'Auvergne, et la seconde au petit épeautre. Leur cuisson en 4 minutes les différencie des pâtes classiques.

Le grain livré par les producteurs chez 3 meuniers locaux est écrasé sur meule de pierre. La mouture T110 (110 mg de minéraux/kg farine) est préférée car elle permet un bon rendement de meunerie tout en préservant un maximum le son et ses qualités nutritives et digestives. Les farines sont livrées par les meuniers à l'atelier pour y être transformée par les salariés. Le procédé est simple puisqu'il ne fait intervenir que de l'eau en plus de la farine. Un extrudeur terminé du moule choisi donne sa forme aux pâtes, qui seront ensuite séchées à basse température. L'ensachage se fait en partenariat avec un ESAT voisin. A terme, l'objectif est de se doter d'une unité d'ensachage qui pourrait aussi bénéficier aux producteurs locaux ainsi que d'acheter un moulin.

La gestion dynamique de la variété Poulard d'Auvergne ainsi que le type de moulin (meule de pierre) confèrent aux pâtes de réelles qualités gustatives. Par ailleurs, les études de caractérisation technologique, sanitaire et nutritionnelle du Poulard d'Auvergne, menée par l'école d'ingénieurs de Purpan montre que si le taux de gluten n'est pas sensiblement différents que celui des variétés modernes, les glutens du poulard d'Auvergne sont qualitativement différents et notamment plus solubles. La farine de Poulard est, de plus, riche et équilibrée en minéraux. Ces observations valent aussi pour l'engrain.

## 6. Mise en marché et vente

La vente de la production de pâtes est réfléchiée pour bénéficier de manière équitable à de nombreux acteurs locaux tout au long de la filière. La vente s'effectue en direct sur les marchés et à la ferme (chaque paysan achète à la SCIC et revend sans marge) ou par un intermédiaire en AMAP et en épicerie biologique et auprès de la restauration collective (15 à 20 collèges, répartis sur 3 départements). 1 tonne de pâtes y est vendue mensuellement en direct par deux paysans-boulangers, sur les 1,6 tonnes produites en moyenne.

Le travail d'une salariée et d'une bénévole a permis d'élargir les perspectives de commercialisation grâce au référencement régional des pâtes au petit épeautre auprès de la franchise Biocoop. Cette reconnaissance permet de vendre directement à la centrale d'achat et en plus grandes quantités (500 à 600kg par mois)

L'acheteur final, plus uniquement consommateur, est aussi acteur; il peut choisir entre les produits importés et ceux du collectif et par ce biais, s'impliquer dans la valorisation de savoir-faire des paysans de sa région. Chaque acteur permet ainsi de donner sens à l'intérêt général par une vraie démarche de coopération du champ à l'assiette. Chaque année depuis sa création, la SCIC enregistre 30 à 40 % d'augmentation des ventes, preuve qu'elle a su créer un nouveau marché qui répond à une

demande locale.

Une étude prévisionnelle du projet a permis de fixer, à partir des coûts de production, des prix de vente jugés cohérents par les membres de la SCIC et représentatifs de l'ensemble de la filière. Ceux-ci sont restés inchangés depuis 2013, soit 10 euros/kg pour les pâtes au blé poulard et 12 euros/kg pour celles au petit épeautre. En vrac, les pâtes de blé sont à 5 euros/kg.

Aujourd'hui, la SCIC ne peut rémunérer que 40 heures de temps salarié par semaine, notamment à cause de la suppression des emplois aidés décidés par le gouvernement en 2017. Le comité de pilotage est bénévole.

## 7. Contraintes et défis

Un partenariat avec le Centre d'étude et terre d'accueil des blés (CETAB) est recherché pour acquérir la technicité nécessaire aux croisements variétaux en vue de la sélection d'un mélange de blé dur qui limite la verse.

Les contrats d'achats avec les 13 paysans et les 3 meuniers sont en cours d'amélioration pour mieux gérer l'approvisionnement auprès du grand nombre d'interlocuteurs. L'achat d'un moulin d'appoint est en cours de réflexion pour pouvoir pallier les problèmes d'approvisionnements ponctuels et faire des économies en produisant une partie des 20 tonnes de farines utilisées chaque année.

Une réflexion est actuellement menée pour diversifier les gammes de pâtes – coquillettes au petit épeautre, penne, vermicelles, pâtes aromatisées – mais aussi les produits – flocons d'avoine, muesli. Cela permettrait d'impliquer des maraîchers et des producteurs de petits fruits locaux. En plus, le développement de la prestation de service permettrait de mieux rentabiliser le prix des machines et des locaux.

Le principal défi réside dans l'adaptation des procédés de transformation aux qualités technologiques des variétés : le constat est fait que la qualité est fonction des terroirs de provenance du blé. Par ailleurs, la variabilité de la qualité des farines donne des couleurs différentes au produit, avec parfois le problème de crissement des pâtes sous la dent.

## 6. Références

CREAB, 2012. Résultats de l'essai Variétés de blé pour une utilisation en pâtes alimentaires Campagne 2011-2012. En ligne : <<http://docplayer.fr/24856599-Resultats-de-l-essai-varietes-de-ble-pour-une-utilisation-en-pates-alimentaires-campagne.html>>