



Collectif Flor de Pèira
(accompagné par le Biocivam de l'Aude).
www.flordepeira.com

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.....	2
6. Mise en marché et vente.....	3
7. Contraintes et défis.....	3
8. Références.....	4

1. Histoire et contexte

Les légumineuses fourragères, les protéagineux et les céréales de variétés de pays cultivés en rotation, se sont avérés particulièrement adaptés aux terres en friche des zones méditerranéennes sèches, libérées par les arrachages récents de vigne en lien avec la crise viticole¹. De plus, depuis quelques années, les variétés de pays sont l'objet d'un engouement médiatique qui favorise leur valorisation auprès des consommateurs. L'Aude abrite plusieurs pionniers des semences paysannes et de la meunerie à la ferme, ainsi qu'un acteur important de la boulangerie de luxe.

Le collectif est né d'une convergence entre des boulangers bio locaux qui souhaitaient relocaliser leur approvisionnement en farine et des céréaliers pratiquant la meunerie à la ferme. En 2012, une charte² fixant les objectifs communs est élaborée, suivie du dépôt de la marque « Flor de Pèira » (« Fleur de pierre » en occitan en référence à la mouture sur meule de pierre). Elle rend compte de la volonté de fédérer les initiatives individuelles de production de farines, écrasées sur meule de pierre, à mouture T80 minimum et sans additifs.

2. Caractéristiques du collectif

Formalisé récemment en association loi 1901, l'objet du collectif est d'associer l'intérêt nutritionnel du consommateur à des pratiques agronomiques responsables, tout en soutenant l'économie locale. Le groupe répond à cet objectif par la production de farine de haute qualité nutritionnelle et certifiée AB, par une commercialisation régionale et par une marque commerciale garantissant la provenance et un type de pratique (cf charte).

La dynamique collective associe activement 6 paysans-meuniers, dont 2 ayant une double activité de minotier. Chaque membre se charge de la production, transformation, ensachage et de la vente de sa farine identifiée avec le logo Flor de Pèira. Le groupe a mis en place un système participatif de garantie (SPG) pour l'attribution de son label afin de valider les pratiques des producteurs au regard du cahier des charges. Ce système s'appuie sur la participation directe des membres du collectif dans l'élaboration du cahier des charges et dans la mise en œuvre de procédures de vérification et des décisions de certification (contrôle de pair à pair impliquant producteurs, consommateurs ou transformateurs de farines sur le modèle du SPG de Nature & Progrès^{3,4}). Pour Flor de Pèira, il répond notamment à la nécessité de garantir la qualité sanitaire des farines identifiées, le type de mouture et l'absence d'additifs. Le SPG est animé par une salariée du Biocivam 11 qui est aussi en charge de la promotion de la marque, la communication sur les valeurs nutritionnelles de la farine et le suivi administratif de la filière. Le SPG permet non seulement de rendre crédible l'information portée par la marque sur la manière de produire, mais contribue également à un processus continu de co-

production de connaissance et d'apprentissage des producteurs, afin d'améliorer leurs pratiques⁵. Ce dernier aspect, hautement social, est peut être le plus important pour les membres du collectif, éloignés géographiquement les uns des autres.

3. Réseau et partenariats

Le collectif a été en lien avec le groupe local de la mention Nature et Progrès, afin d'être accompagné pour la mise en place d'un système participatif de garantie. Il s'est élargi avec la création d'un Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE)⁶.

Le conseil régional a été un partenaire financier qui a subventionné le groupe dans la phase de lancement de la filière. Par ailleurs, le groupe est à l'initiative d'un projet de recherche participative avec plusieurs unités de recherche de l'INRA Montpellier, notamment avec l'unité expérimentale DIASCOPE sur la problématique du gluten⁷ (projet de recherche « Gluten : mythes ou réalité ? »).

Le collectif est adhérent au RSP et à sa liste de diffusion thématique sur le blé et la boulangerie.

4. Gestion dynamique de la diversité

Dès 2005, suite à une prospection auprès des collectifs du RSP – CETAB et Syndicat Touselle – ainsi qu'à l'étranger : Tunisie, Maroc, Allemagne - des variétés paysannes ont été identifiées et cultivées séparément en collection, sur des petits carrés, par un membre du collectif.

Une première sélection a été faite avec l'aide d'un réseau de boulangers de l'Ariège et de l'Aude qui venait observer le comportement à la panification des différentes céréales. Les variétés retenues et cultivées à plus grande échelle ont été multipliées pour constituer un premier mélange. Celui-ci a été diffusé au sein du collectif et a évolué naturellement en fonction des conditions pédoclimatiques propres aux différentes fermes. Aujourd'hui, tous les membres sont impliqués dans la sélection, la multiplication et l'échange de semences sur ce schéma, qui n'inclut pas la sélection par croisements, comme c'est le cas dans d'autres collectifs. D'une manière générale, la solidarité à l'œuvre entre les membres fait du collectif Flor de Peira un espace privilégié d'échange et de don, utile notamment lors d'événements climatiques adverses. Une expérimentation sur les blés a également été menée par le biocivam11, qui a récemment fourni des fiches d'identification variétales sur 18 variétés de blé tendre dites « locales et anciennes » et « de pays ». Cette expérimentation permet à certains membres d'obtenir un appui technique localisé sur des variétés qui peuvent se révéler adaptées aux conditions pédologiques à faible potentiel de l'ouest de l'Aude⁸.

Le collectif Flor de Peira constitue le réseau d'échange principal, alimenté par le réseau personnel de certains membres.

5. Produits et transformation

La marque Flor de Peira propose 2 gammes de farines de blé tendre : i) gamme farine de blé tendre de variétés de pays ii) gamme farine de blé tendre de variétés commerciales. Plus récemment, des farines d'autres céréales sont proposées: engrain, blé dur, sarrasin, épeautre et seigle.

Des contrats d'achats individuels sont établis entre deux meuniers du collectif et une vingtaine de céréaliers sous-traitant. Chaque contrat est saisonnier et définit les critères suivants: la variété, l'espèce, la rotation, la surface et le prix d'achat. Ces engagements permettent de certifier que les normes établies par le cahier des charges de Flor de Peira sont respectées. Cependant, la règle opérationnelle du groupe est avant tout la confiance instaurée entre le céréalier et le meunier. La mise en place de ces contrats individuels répond aussi à la volonté de lutter contre l'inflation des prix des céréales issues de variétés paysannes, très recherché dans le secteur de la boulangerie de luxe. Les autres producteurs du collectif (paysan meunier) transforment leur propre production en farine sur leur ferme (la transformation à la ferme est reconnue comme une activité agricole à part entière dans le cadre d'une agro-écologie paysanne et locale)⁹.

Différents moulins à meule de pierre sont utilisés pour moulin le grain i) le moulin Astrié dont la meule en granit suspendue donne une farine très minérale contenant peu ou pas de son ii) le moulin du

tyrol en armature bois, équipé d'un meule de pierre de lave est préconisé pour le blé dur et donne un son au copeau plus grossiers. iii) des moulins artisanaux fabriqués sur la ferme. Bien que les outils soit différents, il y a consensus sur le type de mouture T80, en température contrôlée (< 40°C) et sans ajouts de gluten sec. Ce procédé débouche sur des produits originaux qui répondent à une demande de farines et qui préservent les qualités nutritionnelles et organoleptiques. Pour la gamme « variétés de pays » s'ajoute l'avantage probable de glutens de meilleure digestibilité.

6. Mise en marché et vente

La stratégie de mise en marché s'est construite suite à des désaccords sur le projet collectif ; certains membres souhaitaient viser le marché large des boulangeries de luxe avec des prix élevés de la farine. La volonté de la majorité du groupe a été de rester sur un marché régional, en pratiquant des prix accessibles pour le plus grand nombre.

Les partenariats de vente regroupent différents type d'acteurs : des boulangers bio artisanaux (AB ou N&P) et des restaurateurs se fournissent uniquement auprès des meuniers Flor de Peira et valorisent le produit sans autres intermédiaires. Des épiceries de la franchise Biocoop sont également distributeurs de la farine Flor de Peira, ainsi que des AMAP et groupement d'achats. Enfin, la production est valorisée en directe par les meuniers sur les marchés et des foires de produits bio. *Le collectif* développe son réseau de partenaires commerciaux essentiellement à une échelle interdépartementales, sur les départements de l'Aude, de l'Ariège et des Pyrénées Orientales.

La farine est conditionnée en sac de 25kg pour les boulangeries, les AMAP et les restaurateurs. Les formats de 1 et 2kg existent pour commercialiser auprès des épiceries bio, lors des marchés ou des foires. En revanche, ce format n'est pour l'instant pas privilégié du fait du temps que demande l'ensachage manuel.

Afin de comprendre la façon de construire des prix cohérents sur la farine de blé au sein du collectif, une première estimation des coûts de production agricole et de transformation ont récemment été réalisés par le BioCivam, dans la cadre du GIEE. La prise en compte des charges de mécanisation, pour l'auto-production de semences, pour la fertilisation animale ainsi que les charges de structure (foncier et cotisation sociales) permettent de dégager un coût de production moyen 817 €/ha. Pour la farine, des charges de transformation par kilo de farine sont évaluées en tenant compte de l'amortissement du moulin, de la main d'œuvre salariée (lorsqu'il y en a), des volumes traités et de l'électricité.

La communication se fait d'abord grâce au bouche à oreille et au guide des producteurs bio de l'Aude édité par le Biocivam 11, disponible dans les magasins bio. Les visites de fermes permettent de nouer un lien avec les consommateurs, qui trouvent aussi de l'information en ligne sur le site internet <http://flordepeira.com/>. Des formations sur la boulange de variétés paysannes dans des CAP boulangerie et des documents techniques¹⁰ viennent compléter les outils de communication mis en place par le collectif.

7. Contraintes et défis

Pratiques autour des semences paysannes. Avec les difficultés liées à la gestion d'une collection de variétés paysannes en plus de la production et de transformation, le travail de sélection requiert un réel investissement humain et financier, qui n'est pas toujours récompensé par les rendements espérés.

Organisation collective. La mise en place du système participatif de garantie et son bon fonctionnement est à suivre au cours de la saison 2017-2018, où auront lieu les premières visites de contrôles entre pairs. Ce sera le moment de juger de la crédibilité des critères du support d'enquête à garantir le niveau de qualité défini collectivement.

Mise en marché et communication. La filière est portée par les ventes de farines de céréales «mineures» : petit épeautre, sarrasin. La production de farine de petit épeautre bénéficie d'une forte demande, et dans une moindre mesure la farine de sarrasin de variétés paysanne Petit Gris. Le groupe souhaite mieux communiquer sur cette dernière ; sans valorisation économique différenciée, les producteurs pourraient lui préférer la variété La Harpe (INRA Agriobtentation). La possibilité de

développer l'activité à travers la restauration collective dans le cadre du projet alimentaire de la commune de Castelnaudary est en question. Cependant, les risques associés à l'utilisation de l'image Flor de Peira par des opérateurs qui ne respecteraient pas la philosophie du collectif sont à prévenir par la mise en place de critères d'utilisation de la marque plus stricts qu'actuellement.

Partenariats. L'implication de FdP dans le projet de recherche « Gluten: mythe ou réalité ? » permettra au groupe de mieux comprendre les liens entre variétés cultivées, procédés de transformation et digestibilité des glutens. Une adaptation des pratiques et de la communication auprès des consommateurs sera alors possible en fonction des résultats du projet. Le GAB 65 également membre du RSP est intéressé par la construction de la filière Flor de Peira. Des échanges d'expériences avec le collectif Odyssée d'Engrain – accompagné par le GAB 65 – qui a monté une filière autour de la transformation en pâtes à partir de variétés de céréales paysannes pourrait être enrichissant, notamment sur le marché de la restauration collective dans lequel le collectif est impliqué.

Transformation. Le débat autour des normes d'hygiène de meunerie à la ferme questionnent et inquiètent: les normes industrielles que l'on voudrait leur imposer sont selon eux inadaptées à leurs pratiques. Ce questionnement fait écho aux revendications politiques menées par RSP, la FNAB et la Confédération Paysanne qui défendent les spécificités de la meunerie à la ferme comme prolongement de l'acte de production agricole). Un rapprochement avec le RSP sur ces questions est souhaité par le collectif. Pour aller plus loin dans la diffusion de l'initiative FdP, la réalisation de fiches sur la meunerie à la ferme, basées sur les expériences des membres, pourrait aider à l'installation de petites structures.

8. Références

1. Biocivam11, 2015. « Blé tendre, variétés locales anciennes : observation et description de 18 variétés de pays. ». 24 pages. Assistance Technique Collective GIEE Flor de Peira catara. Page 1.
2. Biocivam11, 2012. 4 pages. « Charte de la filière Flor de Peira, version simplifiée ». En ligne : <<http://flordepeira.com/wp-content/uploads/2017/01/Cahierdescharges-FlordeP%C3%A8ira-Simplifi%C3%A9-janv2017.pdf>>
3. <http://www.natureetprogres.org/charte.pdf>
4. <https://www.ifoam.bio/en/organic-policy-guarantee/participatory-guarantee-systems-pgs>
5. Lemeilleur S., Allaire G. 2016. 'Certification participative des labels du mouvement de l'agriculture biologique: Une réappropriation des communs intellectuels'. 12th AFD International Conference: "Commun et Développement", 1-2 decembre 2016, Paris, France.
6. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2015. « Flor de Peira Catara ». 2 p. disponible à l'adresse suivante: <<http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1507-ae-fi-100giee-languedoc-roussillon-aude-biocivam11-0810.pdf>>
7. <https://theconversation.com/gluten-mythe-ou-realite-a-la-recherche-des-personnes-hypersensibles-91945>
8. Biocivam11, 2015. « Blé tendre, variétés locales anciennes : observation et description de 18 variétés de pays. ». 24 pages. Assistance Technique Collective GIEE Flor de Peira catara.
9. Livre 3 du code rural, article L 311-1 et du livre 7 du même code rural, articles L 722-10, 722- 20
10. <http://book-digital.fr/flordepeira/technique/fp/p/2015/index.html>