



BIOCER

COOPÉRACTEURS 100% BIO DEPUIS 1988



Initiatives Paysannes
Territoires Hauts-de-France

02 32 67 81 31 - www.biocer.fr  

Société Coopérative Agricole à Capital Variable - N.2380 - 340 978 231 - RCS EVREUX



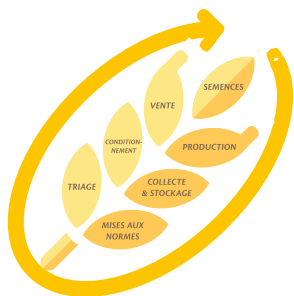
BIOCER

COOPÉRACTEURS 100% BIO DEPUIS 1988



“ LE 1ER RÉSEAU D'AGRICULTEURS
POUR LA BIO D'EXCELLENCE ”

BIOCER EN BREF



NOUS VOUS ACCOMPAGNONS SUR TOUT LA CHAÎNE



+ 250 fermes adhérentes
100% bio



25 000 tonnes de céréales,
oléagineux et légumes secs
collectées par an



+ de 20 % de la production
transformée
(farine, graines ensachées)



Une coopérative de plus de
30 ans d'existence



UNE CHAÎNE DE VALEURS : plus qu'une coopérative, plaçant l'humain au coeur de sa démarche, et dans un marché en constante évolution, BIOCER garantit de manière transparente, équitable et exigeante la maîtrise de l'ensemble de la chaîne de valeurs en accompagnant les producteurs et leurs projets.



UN ENGAGEMENT : celui de la défense d'une vision de l'agriculture bio française durable et d'excellence en partenariat avec d'autres organisations économiques de la filière biologique.



TRANSFORMATION DES PRODUITS : BIOCER transforme les produits de ses adhérents en farine et graines conditionnées à destination des consommateurs, boulangers, magasins et de la restauration collective.



DIVERSITÉ DES FARINES PROPOSÉES : Nous retrouvons la biodiversité des champs de nos adhérents dans la diversité de notre catalogue produits. Nous proposons de la farine blanche pâtissière à la farine intégrale, farine de seigle, d'épautre, farines anciennes / paysannes, engrain / petit épautre, maïs, sarrasin...





Initiatives Paysannes

Site web

Territoires

Hauts-de-France



EN BREF

“ Nous rassemblons des paysans, des porteurs de projets, des artisans et des citoyens. ”

Biocer, Initiatives Paysannes, les agriculteurs et les boulangers ont construit ensemble une filière issue de semences paysannes. Elle est équitable et éthique : elle garantit la juste rémunération des producteurs et participe à la conservation et la diffusion des semences paysannes.

Depuis 2012, le projet semences paysannes assure en réseau l'expérimentation agronomique et boulangère de blés anciens et paysans, ainsi que l'accompagnement à la structuration de filières locales et équitables.

Les variétés sont cultivées, observées et multipliées dans le but d'améliorer les connaissances sur les semences paysannes, de les conserver et de les diffuser.

Une cinquantaine d'acteurs sont aujourd'hui impliqués dans le projet et contribuent à réintroduire la biodiversité cultivée dans nos champs, nos fournils et nos palais.

L'association accompagne également l'installation des agriculteurs et la transmission des fermes sur le territoire.





LE BLÉ PAYSAN

POUR UN **RETOUR** AUX SOURCES
POUR **CONNAÎTRE** CE QUE L' ON MANGE
SAVOIR D'OÙ VIENNENT LES PRODUITS QUE L' ON **CONSOMME** ET
RESPECTER LE TRAVAIL DE CEUX QUI LES **FABRIQUENT**

Derrière ce nom se cache l'appellation professionnelle qui désigne **les variétés anciennes de blé**, fruit d'un travail de culture, sélection et conservation mené depuis des années par les agriculteurs dans leurs champs. Elles sont reproductibles et leurs permettent d'être autonomes en semences. Au cours du XXème siècle et avec le développement des procédés industriels, elles ont en partie disparu au profit de variétés homogènes et peu nombreuses. Comme les légumes oubliés, le blé paysan retrouve ses lettres de noblesse aujourd'hui.

Notre filière permet aux agriculteurs de regagner une autonomie semencière, d'avoir des blés plus adaptés aux futurs aléas climatiques, une biodiversité dans les champs, des saveurs plus authentiques dans la farine qui se retrouvent dans la qualité gustative du pain.



QUALITÉ & VARIÉTÉ

Nos agriculteurs adhérents choisissent eux-mêmes les variétés de blé qu'ils vont semer. **Nos meuniers** renouent avec des processus de fabrication traditionnels avec des meules de pierre pour produire de la farine semi-complète pure.

Nos boulangers reviennent aux origines de leur métier, pour travailler des farines qui exigent une connaissance des matières et un grand savoir-faire afin de mieux développer les saveurs et les arômes d'antan...

Les blés anciens utilisés datent tous d'avant 1940, ils illustrent aujourd'hui la richesse des variétés anciennes de blés : Bon Moulin, Picardie Desprez, Automne rouge barbu, Chiddam Rouge, Blanc des Flandres, Rouge de Bordeaux, Rouge des Ardennes, Dattel...

Ces mélanges reposent sur la diversité des cultures, et un savoir-faire ancestral.