



GRAINES de l'AIN :

**d'une poignée de semences paysannes de blé
à la naissance d'une filière locale**

Origine du collectif et de la dynamique

La genèse

- 2013 : des futurs paysans boulangers s'intéressent aux semences paysannes de blés et les expérimentent dans l'Ain
- 2014 : formation sur les semences paysannes de blé avec visite d'une collection (organisée par l'Addear)

« Visuellement, les blés étaient beaux, ça donnait envie »



- De 2014 à 2016 : Expérimentations agronomiques, tests de panification et de dégustation, multiplication, choix des variétés
- 2016 : création d'une association loi 1901 : Graines de l'Ain

Origine du collectif et de la dynamique

Qui

Dans le groupe : 3 paysans boulangers qui valorisent sur leur ferme et 8 paysans avec des productions variées qui cultivent du blé pour la vente en bio mais dans les filières longues classiques

Pourquoi un projet de filière en plus du travail sur les aspects techniques ?

Attraits pour ces variétés populations : Autonomie semencière, rusticité, conservation d'un patrimoine génétique diversifié, identité du territoire, qualité des produits et des productions

Mais : les rendements sont moindres

Comment continuer la démarche de réintroduire les blés paysans sur les ferme s'ils ne permettent pas à l'agriculteur d'en vivre ?



Démarches poursuivies

Comment continuer la démarche de réintroduire les blés paysans sur les ferme s'ils ne permettent pas à l'agriculteur d'en vivre ?

2016-2021 : labellisation GIEE

Poursuite du travail d'expérimentation, de caractérisation et de multiplication des blés populations

Projet de valorisation des blés en filière courte et locale

Projet partenarial animé par l'Addear en partenariat avec le CDA

Exploration des possibles (2017-2018)

- Témoignage d'Alice Mulle, animatrice FRCIVAM Languedoc Roussillon sur le projet « Farine du Méjan »

⇒ élément fondateur « nous voulons faire ça et aller jusqu'à produire et commercialiser de la farine ! »

- En parallèle : poursuite des expérimentations, chantiers collectifs pour les récoltes et le battage, tests de panification et de dégustation

Gros appui du réseau de jardiniers de Solimences

=> 2018, les récoltes permettent d'envisager la mise en production



Démarches poursuivies

- Prise de contact avec Nicolas Pioud, paysan meunier de l'Ain et échange sur la possibilité d'un projet commun (questionnement partagé : est-ce qu'il inclut l'activité de transfo de Graines de l'Ain dans son projet d'agrandissement ?)

⇒ **Projet qui n'aboutit pas, grosse déception, doutes**

- Formation avec DINOS sur les étapes pour faire sa farine et les investissements à prévoir pour une meunerie collective

- Prise de contact avec Pain de Belledonne et définition des conditions du partenariat
- Prise de contact avec Biocoop Bourg-en-Bresse
- Partenariat avec 4 boulangers pour les tests de panification

⇒ **concret**

- Voyage d'étude vers Nantes organisé avec Graines de Noé, pour voir d'autres groupes d'agriculteurs, la SCOP Pain Virgule (mouture et panification), le fondateur de Biolait et la CUMA la trieuse (chaîne de tri) ⇒ **fédérateur**



L'émergence de la filière

Printemps 2019 : Proposition de la ferme Biodélices d'investir dans un moulin Astrié et faire de la prestation de services pour Graines de l'Ain

Le groupe s'empare de cette opportunité : Lancement du projet concret et définition des étapes pour y parvenir

Qui : les 6 paysans qui vendent leur blés bios dans les filières longues classiques

2019 : année chargée où tout est à construire !

- Création d'un logo et dépôt d'une marque
- Estimation des volumes
- Réflexion sur les prix des céréales et du tri
- Définition d'un prix juste de vente de farine
- Budget prévisionnel pour le projet avec mouture chez Biodélices
- Etude de marché
- Enquêtes auprès des boulangers, devis auprès des transporteurs
- Définition de la gamme (T150, T110, T80 et T65) et mise au point d'une étiquette
- Production de supports de communication pour les boulangers
- Démarchage de magasins
- Recherche d'un organisme certificateur bio



Rédaction d'une charte

1) Promouvoir une agriculture paysanne en préservant les semences paysannes

Ce projet est dans la continuité du travail réalisé par Graines de l'Ain depuis 2016 (et 3A3B depuis 2014) visant à conserver, expérimenter et valoriser des variétés anciennes.. Le projet s'intègre pleinement au projet de l'agriculture paysanne, créatrice d'emplois et de valeur ajoutée, qui préserve la biodiversité et les écosystèmes. Il participe à l'accès pour tous à une alimentation saine et durable, de proximité et biologique.

2) Participer au développement du territoire en structurant une filière locale de céréales anciennes

Le projet rassemble des paysans, boulangers et citoyens pour valoriser la production de céréales anciennes en circuits courts et locaux. L'objectif est de participer ensemble au développement des territoires ruraux en produisant une farine panifiable destinée à l'alimentation humaine à partir de variétés anciennes. L'organisation de cette filière courte doit permettre de garantir la provenance locale de grains et de farines, de mieux maîtriser le marché et garantir des prix rémunérateurs (économiquement viables) aux producteurs et aux transformateurs, tout en permettant l'accès à des produits biologiques transformés de qualité à des prix justes à un maximum de consommateurs.

3) Proposer aux consommateurs des farines certifiées «Agriculture Biologique », de haute qualité nutritionnelle.

La mouture sur meules de pierre permet une bonne récupération des minéraux, de vitamines et de fibres du grain dans la farine (mouture de l'enveloppe, récupération du germe)La culture en bio et es variétés de pays offrent une source plus importante de minéraux et sont d'une plus grande digestibilité, et peuvent donc être consommés par la plupart des personnes ayant une sensibilité au gluten des blés modernes.

Lancement de l'activité commerciale

Préparation du lancement de l'activité : Réflexion sur la fiscalité (TVA, imposition), inventaire des stocks de Biodélices, finalisation de la certification bio...

10 février 2020 : inauguration autour de la visite de la meunerie à la ferme Biodélices

Une cinquantaine de personnes présentes, une dégustation de 8 pains différents issus des farines Graines de l'Ain, un reportage télévisé sur France 3



20 février 2020 : début de l'activité commerciale

27 février 2020 : présentation du projet à Paris à la place de l'émergence organisée par France Active pour les projets de l'ESS

Lancement de l'activité commerciale

Les questions sont encore nombreuses et sont traitées au fur et à mesure qu'elles se posent :

- Voyage d'étude dans le Sud auprès de 2 filières locales pour le blé : farine du Lubéron et Flor de Peira
- Recherche de débouchés et répartition des prises de contact
- Point sur la trésorerie et le paiement des acomptes
- Organisation d'une visite des blés en juin 2020
- Point sur les récoltes et les volumes disponibles pour la filière
- RDV avec un cabinet d'avocat pour les statuts, réflexion sur la gouvernance
- Début de réflexion sur l'ensachage et sur les besoins en main d'œuvre
- Choix de s'équiper d'une décortiqueuse pour le petit épeautre, autoconstruite avec Atelier paysan



En parallèle :

poursuite des expérimentations en lien avec les questionnements techniques (carrie, verse, itinéraires techniques, fertilité des sols...)



2021 : 1er bilan et 1ers ajustements

- Analyse de la première année comptable : points sur les ajustements à prévoir : assujettissement TVA, travail sur les tarifs, étude des coûts de transports...
- Intervention d'Artisans du monde pour connaître le fonctionnement du commerce équitable et intégrer leurs magasins.
- Organisation d'une visite des blés en juin 2021
- Echange autour de l'idée d'embaucher pour Graines de l'Ain
- Point sur les récoltes et les volumes disponibles pour la filière
- Etude de l'investissement dans une ensacheuse (devis et étude de rentabilité)
- Analyse des coûts de prestation mouture de la ferme Biodélices
- Tests de panification issus de blés de 3 fermes différentes
- Participation au forum de l'approvisionnement organisé par les collectivités
- Participation à la foire bio de Bourg
- Echanges sur les stratégies d'évolution de Graines de l'Ain
- Préparation de la clôture du 2e exercice

A leur tour d'accueillir 2 groupes de paysans de la Loire et de la Savoie qui ont des projet filière



Quelques chiffres

Pour la filière Graines de l'Ain

- **2020** : 18 T de farine commercialisées sur 10 mois, 50 T de blés récoltés en juillet, 53 ha semés en octobre, 45000 € de chiffre d'affaire
- **2021** : 35 T de farine commercialisées sur 1 an, 100 T de blés récoltés en juillet, 60 ha semés en octobre, 95000 € de chiffre d'affaire,
- **Les prévisions en 2022** : 60 T de farine à commercialiser, 110 T de blés récoltés en juillet

Pour l'animation

108 075 € de financement de l'Agence de l'eau de 2019 à 2021 pour l'Addear et le CDA (2 mi-temps financés à 50%)
Des co-financements de Divagri, de la Région Aura, de la fondation CCFD Terre solidaire, de Graines de l'Ain (grâce à des aides du PAT de Bourg-en-Bresse et d'émergence)



Perspectives de Graines de l'Ain

- Poursuivre les expérimentations sur le blé
- Diversifier les assolements avec l'expérimentation et l'intégration de nouvelles cultures (légumineuses, maïs...)
 - 1ere étape : formation sur la culture du haricot sec
 - 2e étape : recherche de semences paysannes de haricots
- Améliorer les pratiques en travaillant sur la fertilité des sols, les systèmes de cultures, les surfaces d'intérêt écologique
- Structurer la filière émergente
- Accueillir l'augmentation des volumes avec l'arrivée à saturation des capacités du moulin de la ferme Biodélices et la perspective d'un 2e moulin
- Diversifier la gamme avec l'intégration de la vente de légumineuses
- Recherche de débouchés et souhait de travailler avec la restauration collective avec pourquoi pas une fournée de pain Graines de l'Ain
- Renouveler les générations en accueillant des nouveaux membres

Pour cela, ils ont sollicité l'Addear de l'Ain pour poursuivre l'accompagnement.

Une nouvelle demande de labellisation GIEE a été faite en 2022.

