



FranceAgriMer

>ÉDITION juin 2012

Enquête sur les types de farines Année 2010



LES ÉTUDES DE FranceAgriMer

FranceAgriMer, à la demande de l'Association nationale de la meunerie française (ANMF), a souhaité compléter en 2011 les données de l'état 8 par une enquête portant sur l'année 2010 dont l'objectif était de mesurer la proportion des différents types de farines conventionnelles et biologiques et de suivre leur part livrée en France selon les circuits. Cette enquête constitue un premier point de référence et sera amenée à être reconduite.

CONTEXTE

L'enquête a été menée au cours du mois de juin 2011 auprès des 422 moulins ayant eu une activité en 2010. 165 questionnaires ont été retournés soit un taux de réponse de 39 %. 62 répondants produisent de la farine biologique (soit 37 %), dont 9 exclusivement. D'après les états statistiques 8, les répondants couvrent 21 % de la production de farine conventionnelle (soit 928 963 tonnes produites) et 29 % de la production de farine biologique (soit 16 667 tonnes). Compte tenu de ces taux de couverture, certains résultats ne sont pas extrapolables à l'ensemble du secteur. Les chiffres présentés ci-après concernent uniquement les sites répondants.

DÉFINITION DES TYPES DE FARINE

Les types homologués de farines qui ont été instaurés en 1963 permettent de remplacer l'indication obligatoire du taux de cendres, chacun des types correspondant à une fourchette de taux de cendres. Les types de farines définissent donc une pureté en relation avec le taux d'extraction.

Dénomination	Taux de cendres de la farine (% ramené à la matière sèche)
Type 45	Au-dessous de 0,50%
Type 55	De 0,50 à 0,60%
Type 65	De 0,62 à 0,75%
Type 80	De 0,75% à 0,90%
Type 110	De 1,00 à 1,20%
Type 150	Au-dessus de 1,40%

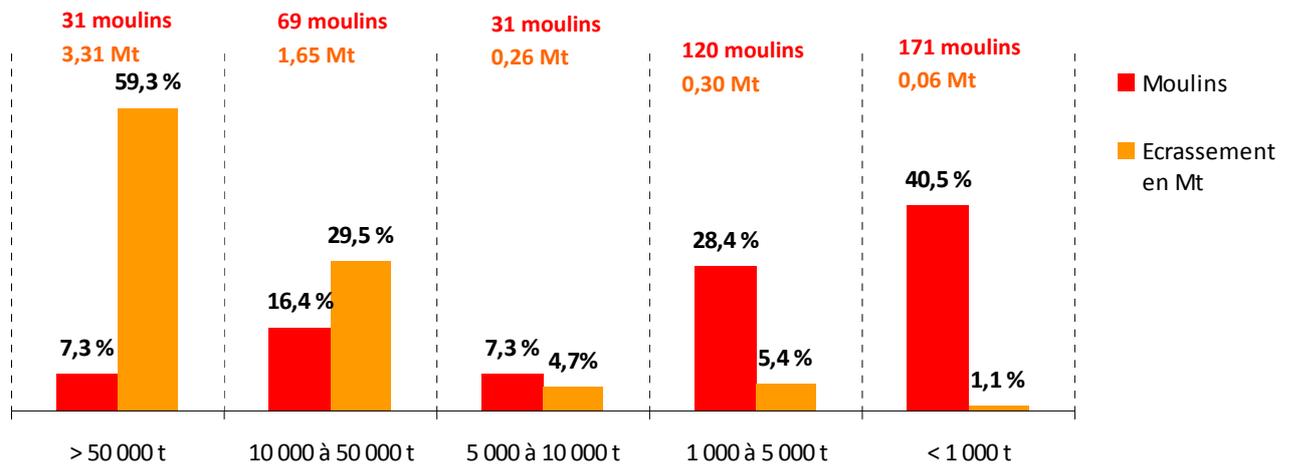
La teneur en cendres, corrélée à la matière minérale présente dans la farine, est d'autant plus basse que la proportion d'enveloppe du grain est faible. Les fibres sont présentes au même titre que les minéraux et les vitamines dans les enveloppes.

Une farine pour pain de tradition française ne doit contenir que les ingrédients autorisés dans cette catégorie de pain définie par le décret du 13 septembre 1993 (farines panifiables de blé, gluten de blé, alpha-amylases, farines de malt de blé, de soja et de fèves).

ACTIVITÉ DE LA MEUNERIE EN 2010

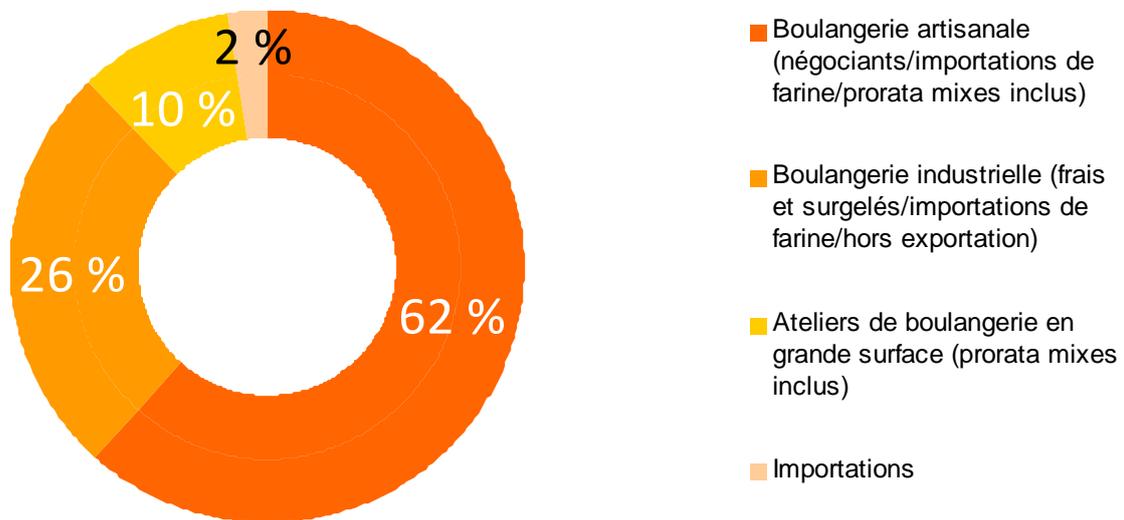
Au total, 422 unités de production représentant 359 entreprises étaient actives en 2010. Celles-ci ont produit 4,37 millions de tonnes de farine au total. La farine biologique représentait 57 186 tonnes, soit un peu plus de 1,4 % du volume du marché intérieur.

Structure de la profession par unité de production selon écrasement (moulins ayant eu une activité en 2010)



Source : FranceAgriMer

Part de marché de la panification



Source : FranceAgriMer

CARACTÉRISTIQUES DES RÉPONDANTS À L'ENQUÊTE

Répartition en fonction de la taille des répondants

Tranche	Nombre de moulins		Farine (en t)	
	Total	dont bio	Total	dont bio
moins de 1 000 tonnes	86	59	23 529	6 263
de 1 000 à 10 000 tonnes	59	3	200 822	10 404
plus de 10 000 tonnes	20	-	721 277	-
	165	62	945 629	16 667

Source : FranceAgriMer

Présents uniquement en conventionnel, les plus gros moulins (qui produisent plus de 10 000 tonnes de farine/an), représentent 12 % du nombre total de répondants mais totalisent à eux seuls 76 % des farines produites.

A contrario, plus de la moitié des moulins (52 %) produisent moins de 1 000 tonnes et représentent un peu plus de 2 % de la farine produite. La quasi-totalité des moulins produisant de la farine biologique relèvent de cette catégorie (95 %).

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES RÉPONDANTS

Les moulins ayant répondu à l'enquête sont répartis sur l'ensemble du territoire national, principalement localisés dans l'ouest (28 %), dans le sud-ouest (23 %) et dans le centre (20 %).

RÉPARTITION DES LIVRAISONS DE FARINES PAR SECTEUR

Dans les résultats qui suivent, les ventes à négociants ont été intégrées à la boulangerie artisanale. Les mixtes (lignes 52 + 53 de l'état 8) ont été répartis entre boulangerie et pâtisserie artisanale et ateliers de boulangerie-pâtisserie grande surface, au prorata des volumes de chacun de ces secteurs.

La panification est le principal débouché des farines des répondants tant dans la filière conventionnelle (63 %) que dans celle du bio (49 %). Le poste « sachets » est relativement élevé en bio ; il totalise 32 % des ventes des répondants à cette enquête contre 6 % en conventionnel.

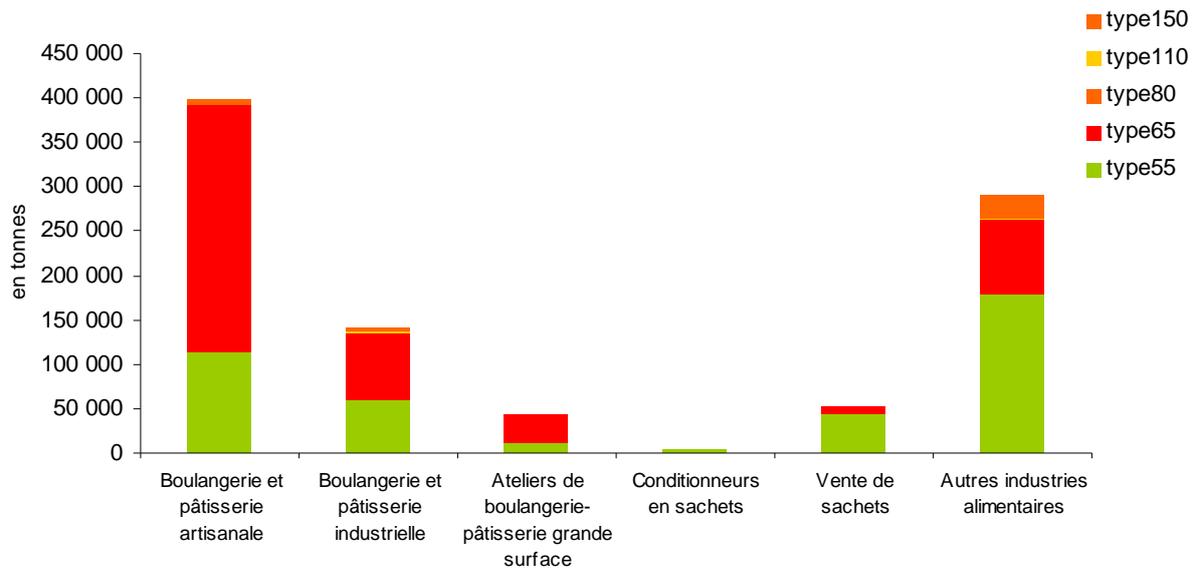
Répartition des livraisons de farine par secteur

En t	Conventionnel	Biologique	Total
Panification	582 552	8 136	590 688
Sachets	56 545	5 400	61 945
Autres industries alimentaires ⁽¹⁾	289 866	3 131	292 996
	928 963	16 667	945 629

Source : FranceAgriMer

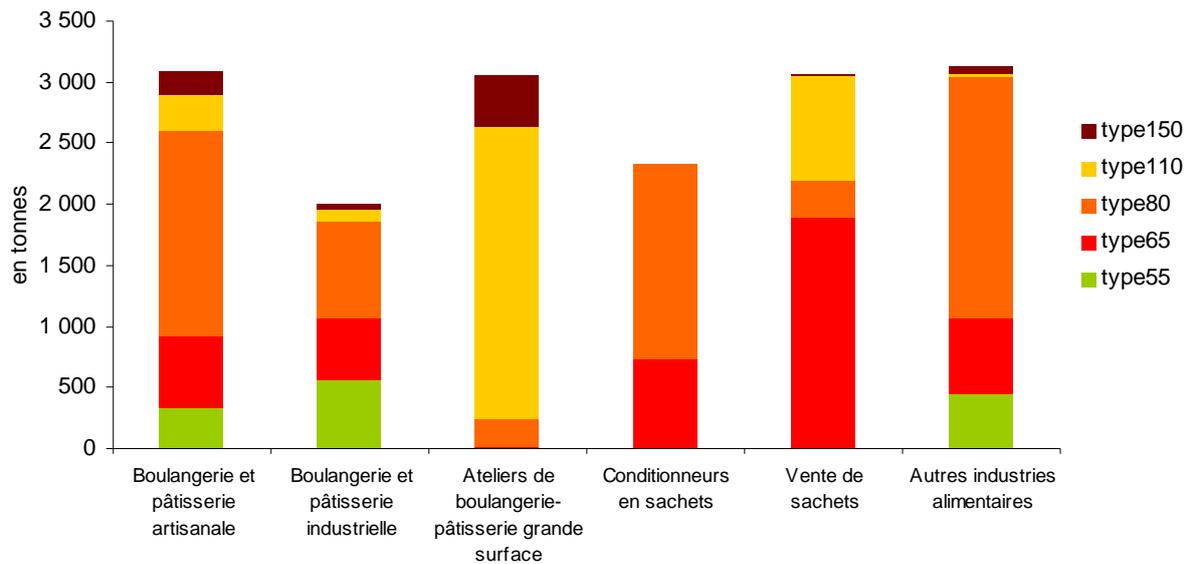
⁽¹⁾ Correspond aux lignes 50+51 de l'état 8 : industries utilisatrices alimentaires (la biscotterie, la biscuiterie, la pâtisserie industrielle, les produits de régime, l'alimentation infantile...) et utilisations diverses alimentaires (les restaurants, les crêperies, les pizzerias, les charcuteries).

Ventilation des farines conventionnelles



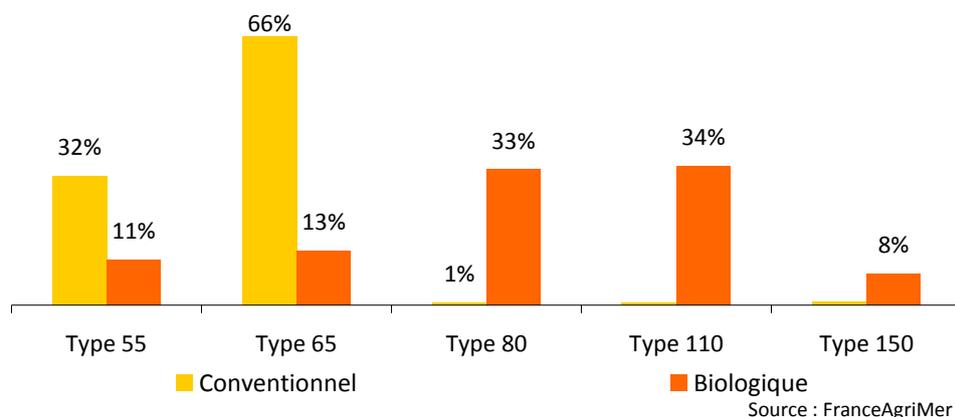
Source : FranceAgriMer

Ventilation des farines biologiques



Source : FranceAgriMer

TYPES DE FARINE DANS LE SECTEUR DE LA PANIFICATION



En filière conventionnelle la quasi-totalité (98 %) des farines est de type 55 et 65. Le type 65 représente à lui seul 66 % des farines conventionnelles destinées à la panification. En filière biologique ces deux types de farine ne représentent que 24 % du total des sorties de farine. Cette filière privilégie les farines de type 80 et 110 qui représentent 67 % des utilisations.

Ventilation des farines en panification

en t	Type 55		Type 65		Type 80		Type 110		Type 150		Total	
	Conv	Bio	Conv	Bio	Conv	Bio	Conv	Bio	Conv	Bio	Conv	Bio
Boulangerie et pâtisserie artisanale ⁽¹⁾⁺⁽²⁾	113 562	334	277 863	594	4 083	1 678	1 576	292	971	190	398 056	3 089
Boulangerie et pâtisserie industrielle	59 014	566	76 582	496	84	797	1 560	101	3 572	40	140 812	2 000
Atelier de boulangerie pâtisserie grandes surfaces ⁽¹⁾	12 925	5	30 421	3	55	241	119 2 390	163	408	43 683	3 047	
	185 501	905	384 866	1 093	4 223	2 717	3 255	2 783	4 706	639	582 552	8 136

Source : FranceAgriMer

⁽¹⁾ Les mixes sont répartis au prorata des volumes entre boulangerie artisanale et ateliers de grandes surfaces

⁽²⁾ Les ventes à négociants sont intégrées dans la boulangerie artisanale

Farine conventionnelle

La boulangerie artisanale est le principal débouché des farines conventionnelles avec 68 % des farines produites contre 24 % pour la boulangerie industrielle et seulement 8 % pour les ateliers de grandes surfaces.

La farine de type 65 est de loin la plus utilisée. Elle représente 70 % des farines commercialisées en boulangerie artisanale, 54 % pour la boulangerie et la pâtisserie industrielle et 70 % pour les ateliers de boulangerie pâtisserie en grande surface.

Farine biologique

Les débouchés des moulins répondants pour la farine bio sont à quasi égalité la boulangerie et pâtisserie artisanale (38 % des farines produites) et les ateliers de grandes surfaces (37 %), contre 25 % pour la boulangerie industrielle.

Les ateliers de grandes surfaces utilisent essentiellement de la farine biologique de type 110 (78 %) alors que les boulangeries artisanales et industrielles utilisent majoritairement (respectivement 54 % et 40 %) de la farine biologique de type 80.

Farine pour pain de tradition

La quasi-totalité de la farine pour pain de tradition est conventionnelle (0,1 % de tradition biologique). La farine de tradition représente 7 % de la farine conventionnelle. 91 % des farines pour pain de tradition sont commercialisées en boulangerie artisanale. Enfin, 49 % des moulins qui ont répondu à l'enquête vendent de la farine pour pain de tradition.

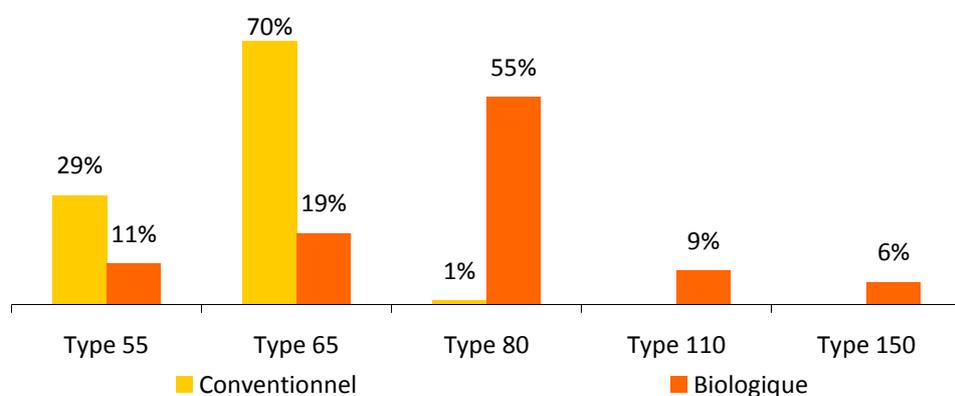
Ventilation des farines de tradition

En t	Conventionnel	Biologique	Total
Boulangerie et pâtisseries artisanale	55 691	75	55 766
Boulangerie et pâtisseries industrielle	1 575	0	1 575
Atelier de boulangerie pâtisserie grande surface	3 276	0	3 276
Conditionneurs en sachets	0	0	0
Vente de sachets	11	0	11
Industries utilisatrices alimentaires	362	0	362
Utilisations diverses alimentaires	396	22	417
	61 310	97	61 407

Source : FranceAgriMer

Secteur de la boulangerie et pâtisserie artisanale

Ventilation des types de farine dans le secteur de la boulangerie et pâtisserie artisanale (en %)



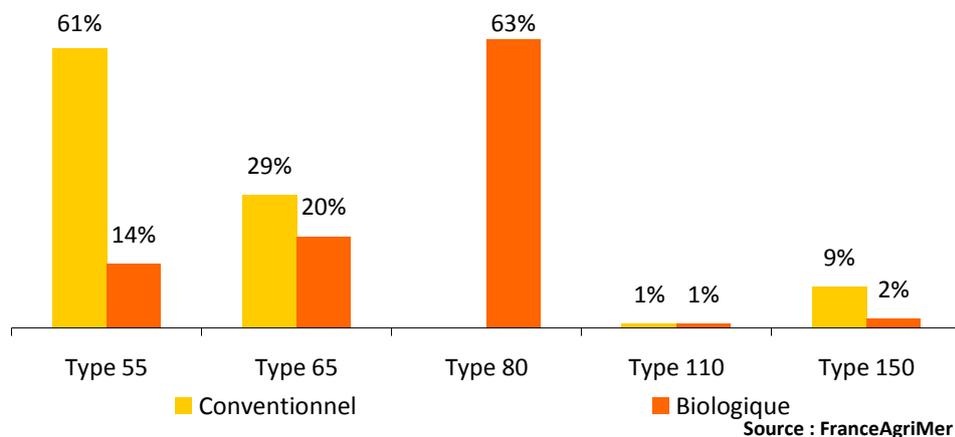
Source : FranceAgriMer

Dans le secteur de la boulangerie et pâtisserie artisanale, en conventionnel, 70 % de la farine commercialisée en 2010 est de type 65 et 29 % de type 55. En biologique, 55 % de la farine commercialisée est de type 80 et 19 % de type 65.

TYPES DE FARINE DANS LE SECTEUR « AUTRES INDUSTRIES ALIMENTAIRES »

Les industries alimentaires (la biscotterie, la biscuiterie, la pâtisserie industrielle, les produits de régime, l'alimentation infantile...) représentent 21 % des farines conventionnelles produites et les autres utilisations alimentaires (les restaurants, les crêperies, les pizzerias, les charcuteries) 10 %. En biologique, ces deux postes sont plus faibles ; ils ne représentent que 19 % des farines biologiques produites.

Ventilation des types de farine dans le secteur « autres industries alimentaires » (en %)



En filière conventionnelle, la quasi-totalité (90 %) des farines destinées aux « autres industries alimentaires » sont de type 55 et 65. En filière biologique ces deux types de farine représentent près d'un tiers du total des sorties. Cette filière privilégie les farines de type 80 (63 % des utilisations).

CONCLUSION

Cette enquête révèle que la farine de type 65 est majoritairement commercialisée par les meuniers (51% toutes utilisations confondues et 66 % en panification).

Dans la filière biologique, les types 80 et 110 sont les plus représentés (33 % chacun pour la panification).

Les résultats de l'enquête soulignent les efforts des meuniers pour promouvoir des farines qui contribuent à augmenter les quantités de fibres dans les pains, conformément notamment aux objectifs du Plan national de l'alimentation. Ce constat devra être confirmé à l'occasion de la prochaine enquête.

Remerciements

FranceAgriMer remercie pour leur participation active les meuniers ayant répondu à l'enquête ainsi que l'Association nationale de la meunerie française (ANMF) pour son expertise et sa précieuse coopération.

LES ÉTUDES de FranceAgriMer / *Enquête sur les types de farines – année 2010* / Fin de rédaction : 20 juin 2012

FranceAgriMer / 12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil-sous-Bois cedex / tél. : + 33 1 73 30 30 00 / www.franceagrimer.fr /

Une publication de la direction Marchés, études et prospective / service Bases d'information économique / unité Enquêtes et données filières / Directeur de la publication : Fabien Bova / Rédaction : Sophie Météyé

Conception et réalisation : direction de la Communication et de l'information / Studio PAO

Crédits photos : ARVALIS, droits réservés /

Impression : atelier impression Arborial



FranceAgriMer / Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer
12, rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
tél. : +33 1 73 30 30 00 / fax : +33 1 73 30 30 30
© FranceAgriMer 2011 / www.franceagrimer.fr / www.agriculture.gouv.fr