

LOU PAN D'ICI

*Une filière Céréales – Farines – Pains
en région Sud – Provence – Alpes – Côte d'Azur*



Présentation de Lou Pan d'ici



Lou Pan d'ici c'est une filière courte, unique et inédite en France, pour fabriquer des pains de tradition française, traçables du champ au consommateur, et avec des productions et une transformation strictement issues de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Des valeurs partagées



Un circuit court régional unique en France

qui répond à une réelle demande des consommateurs en produits locaux, de qualité et traçables avec :

- Du pain façonné par les artisans-boulangers régionaux
- Issu de blés tendres cultivés en région,
- Puis transformés en farine en région.

Une juste rémunération pour tous*

- Pour les agriculteurs, avec des prix déconnectés des cours mondiaux et estimés en fonction des coûts de production
- Les meuniers,
- Les artisans-boulangers.

** Pour cela, jusqu'à 10 centimes supplémentaires par baguette*



Des pains de tradition française

Sans additif ni traitement de surgélation, nos pains respectent le cahier des charges de pains de « tradition française » (décret du 13 septembre 1993) et sont simplement composés :

- De farine de blé tendre cultivé en région,
- D'eau, de sel, et de levure et/ou levain.

Un projet bénéfique pour l'environnement

- En favorisant l'entretien et la diversification des paysages, mais aussi la biodiversité, par une agriculture sobre en intrants
- En limitant le nombre de parcelles laissées en friches ; ce qui limite les risques liés aux incendies,
- En diminuant l'empreinte carbone de nos pains.



Un projet pour les artisans

Lou Pan d'ici est façonnée exclusivement par des artisans-boulangers. La farine n'est donc pas vendue aux grandes chaînes industrielles ni aux grandes surfaces.



Les partenaires du projet



Aujourd'hui, le projet réunit les acteurs principaux de la filière :

3

Coopératives régionales impliquées dans le projet :

- Duransia (union Alpesud & Groupe Provence Services)
- Coopérative Agricole Provence Languedoc
- Arterris



3

Moulins régionaux impliqués dans le projet:

- Minoterie Giral (Orange)
- Moulin Céard (Embrun)
- Minoterie Tarascon (Avignon)



+ 200

Boulangers artisanaux régionaux ou limitrophes façonnent aujourd'hui une baguette de tradition Lou Pan d'ici dans leurs boulangeries et sont référencés sur notre site internet

Les partenaires du projet



Le projet bénéficie aussi de nombreux soutiens en région :



De forts enjeux pour tous les partenaires



Pour les agriculteurs et les coopératives céréalières régionales :



Les objectifs de ce projet sont donc de :

- > Faire évoluer les surfaces de blé « fourrager » vers du blé tendre panifiable collecté, et ainsi permettre une meilleure valorisation financière du produit
- > Reconquérir les surfaces en friches/jachères en semant du blé tendre panifiable, produit suivant des méthodes respectueuses de l'environnement
- > Garantir un prix d'achat du blé déconnecté du cours mondial et calculé suivant les coûts de production des agriculteurs pour assurer leur juste rémunération et ainsi redynamiser la production de céréales en région

3

Coopératives régionales impliquées dans le projet :

- Duransia
- Coopérative Agricole Provence Languedoc
- Arterris



De forts enjeux pour tous les partenaires

Pour la meunerie régionale :



Les objectifs de ce projet sont de :

- > Répondre à une réelle demande des boulangers et consommateurs en farine locale
- > Se différencier pour continuer d'exister
- > S'approvisionner en local
- > Trouver et proposer un produit de qualité

3

Moulins régionaux impliqués dans le projet:

- Minoterie Giral (Orange)
- Moulin Céard (Embrun)
- Minoterie Tarascon (Avignon)



De forts enjeux pour tous les partenaires



Pour la boulangerie artisanale régionale :



Les objectifs de ce projet sont de :

- > Permettre aux artisans boulangers de se différencier des chaînes industrielles et des grandes surfaces
- > Répondre à une réelle demande des consommateurs en produits de qualité et locaux et être les premiers à proposer un pain d'origine « Sud Provence – Alpes – Côte d'Azur »
- > De trouver de nouveaux marchés comme les collectivités

+ 200

Boulangers artisanaux régionaux ou limitrophes façonnent aujourd'hui une baguette de tradition Lou Pan d'ici dans leurs boulangeries et sont référencés sur notre site internet



De plus en plus de
boulangers « **100%**
Lou Pan d'ici » !



Genèse du projet en 2017



- 1. Etats Généraux de l'Alimentation** : concertation des acteurs de l'alimentation et émergence du projet de création d'une filière Céréales – Farines – Pains à l'échelle régionale
- 2. Plan de transformation de la filière Céréales** : structuration du projet
- 3. OIR Naturalité** : soutien de la démarche par le Conseil Régional de la Région Sud – Provence – Alpes Côte d'Azur

Gouvernance du projet

Projet unique en France qui associe les 3 acteurs majeurs de la filière dans la mise en place d'une filière intégrée :

- Les agriculteurs et leurs coopératives,
- Les meuniers ayant leur outil de transformation en région,
- les artisans boulangers.

Gouvernance collective et partagée, assurée de façon tripartite



AGRICULTEURS
sèment et recoltent
des céréales de
qualité



MEUNIER
s'approvisionnent
et transforment
en local



BOULANGERS
valorisent une
production locale
pour répondre aux
attentes des
consommateurs

Lou Pan d'ici en chiffres



10 Cts

C'est le surcoût maximum d'une baguette de tradition Lou Pan d'ici par rapport à une baguette de tradition classique.

- > Les prix des blés tendre payés aux agriculteurs sont déconnectés des cours mondiaux et sont établis sur la base des coûts de production moyens estimés en région.
- > Cela permet d'assurer la **juste rémunération de nos agriculteurs avec des prix garantis.**
- > Ce surcoût est répercuté tout au long de la chaîne. C'est pour cela que la baguette de tradition Lou Pan d'ici, issue de blés 100% régionaux, peut coûter jusqu'à **10 cts supplémentaires.**

Le saviez-vous ?

En achetant une baguette Lou Pan d'ici, vous soutenez les agriculteurs, les derniers meuniers de notre région et les artisans boulangers de Provence – Alpes – Côte d'Azur qui pourront ainsi vivre de leur travail !

De nombreux outils de communication



Diffusion de nombreux outils de communication notamment via les boulangers

FOURREAUX BAGUETTE



T-SHIRTS



PRESENTOIRS



TABLIERS

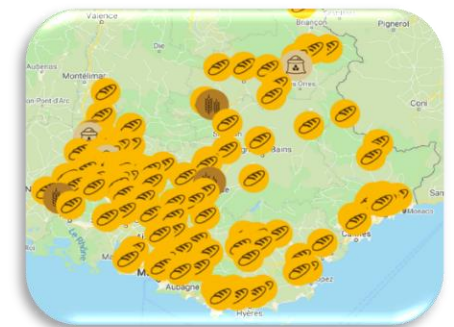


VITROPHANIES



SITE INTERNET

www.lou-pan-dici.com



AFFICHES



FLYERS



VIDEOS

<https://youtu.be/Wqeo2EjWpuY>



PAGE FACEBOOK

« Lou Pan d'ici »

(+1,1k abonnés)



Actions de communication

- Articles de presse, notamment spécialisée
- Tournage de vidéos et reportages
- Communications régulières sur la page Facebook
- Foire de Marseille 2022 : un jour un boulanger



La Provence

Mardi 25 Octobre 2022
www.laprovence.com

Lou Pan d'ici, la baguette de tradition 100% sud

L'association créée le mois dernier montre le succès du projet de la filière "céréale, farine, pain"

Pour tous les amoureux de la baguette à la française, les locavores, les sensibles à une nourriture saine ou encore les concernés par le développement durable, voici la baguette qui coche toutes les cases. Lou Pan d'ici est une baguette céréalière locale et de tradition.

Née d'une rencontre entre les acteurs de la filière blé, elle réunit les difficultés auxquelles ils étaient confrontés. Le blé dur, céréale la plus cultivée en région PACA, n'était plus rémunéré pour les producteurs. Les artisans boulangers faisaient face à une concurrence des farines et des supermarchés et avaient besoin de se différencier. Au milieu, les moulins de la région cherchaient aussi une bonne raison pour maintenir leur activité, concurrents par les moulins nationaux et les farines importées.

La discussion lancée à l'échelle de la filière "céréale, farine, pain" en 2017 lors des États généraux de l'alimentation a permis de définir les enjeux communs et de mener à bien un projet innovant. Les baguettes Lou Pan d'ici sont officiellement lancées en 2020 lors du Salon International de l'Agriculture.

Le blé tendre, dont la farine est utilisée pour la réalisation du pain, est introduit en région PACA. Sandrine Régado, animatrice du projet à la Coopérative agricole sud hautes Alpes, en première avec enthousiasme la valeur de cette démarche : "C'est une céréale et une farine qui n'existent pas au même niveau régional. Elle nous permet de valoriser et d'exceller avec nos artisans boulangers locaux".

C'est donc dans la continuité de ce projet, initialement porté



Guillaume Céard, meunier à Embrun et président de la nouvelle association Lou Pan d'ici lors d'un événement dans les Hautes-Alpes en juillet dernier.

par la Coopération agricole sud, qui est créée l'association Lou Pan d'ici. L'assemblée générale constitutive du 19 septembre acte officiellement la création de l'association interprofessionnelle. Elle intègre les acteurs de la filière avec qui le projet a été co-construit pour donner une identité propre au projet. A cette occasion, le bureau est élu, sous des "consignes de papier", coiffe Sandrine Régado.

Guillaume Céard, directeur du Moulin Céard, et Bertrandilly, président de la coopérative agricole Dromais, ont été élus respectivement président et vice-président de l'association.

L'association en chiffres

L'association, qui regroupe de nombreux acteurs de la filière, semble avoir de beaux jours devant elle. Trois coopératives agricoles regroupent les agriculteurs qui se sont diversifiés sur le blé tendre.

Trois meuniers mettent à contribution leur moulin pour produire une farine de qualité. Et plus de 200 boulangers sont engagés dans la démarche à travers la région. L'augmentation des quantités de farine utilisées reflète l'engagement des artisans boulangers. Une partie de ces boulangers, des "convaincus du projet" ont d'ailleurs décidé de passer à 100% sur cette farine locale.

Nicolas De Sambucy (administrateur de la coopérative Arterri) et Jean Sargier (secrétaire de la Coopérative agricole Provence Languedoc), sous deux agriculteurs, assurent les postes de trésorier et secrétaire.

Juste rémunération des acteurs de la filière et notamment agriculteurs qui priment. En effet, le prix de rémunération du blé est calculé d'après les coûts de production. Ce prix s'adapte à l'évolution des charges comme lors de l'augmentation des prix des engrais, accrus en celui de l'énergie démentiellement. Le circuit court est la garantie de la traçabilité du champ au consommateur. En termes de qualité, le cahier des charges de la baguette "tradition française" interdit l'utilisation d'additifs et de traitement de surgélation. C'est aussi les valeurs de

pour faire partager l'initiative auprès du public. L'association était à Med Agri du 18 au 20 octobre dernier, sur le stand de la Coopération agricole sud et du Conseil régional PACA, pour présenter les enjeux de la filière et proposer des dégustations de produits.

A l'avenir, l'association Lou Pan d'ici s'attend à poursuivre la collaboration collective régionale et continuer à faire vivre cette belle coopération. Comme le dit Guillaume Céard, président de l'association, nous rêvons d'une "Langue vive et notre belle filière et nos valeurs qui elle dit".

Marine BERGES

Salon



3 Provence alpes côte d'azur



AZUR TV



TFI



BFM DICI

FOCUS : LOU PAN D'ICI, LA FILIÈRE COURTE RÉGIONALE

Création de l'association Lou Pan d'ici



Une progression qui conforte dans l'idée d'aller plus loin en créant une association Lou Pan d'ici, idée partagée par les partenaires dès sa genèse

Pourquoi créer une association ?

- Donner une existence juridique à Lou Pan d'ici
- Redéfinir/réaffirmer le fonctionnement et la gouvernance du collectif
- Poursuivre et organiser les échanges entre partenaires
- Définir et officialiser les règles de protection de Lou Pan d'ici
- Permettre et cadrer l'ouverture vers de nouveaux partenaires pour continuer à faire grandir la filière

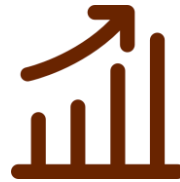
Assemblée Générale constitutive réunie le 19 septembre 2022



Et pour la suite ?



L'objectif reste inchangé : continuer à faire grandir notre filière !



De nombreux travaux prévus et un accent particulier mis sur la communication autour du projet !

- Actualisation des travaux sur les coûts de production
- Echanges sur les variétés de blé tendre d'intérêt pour Lou Pan d'ici
- Echanges sur la qualité des blés moissonnés
- Poursuite et consolidation des actions de communication
- Nouvelles rencontres Agriculteurs-Boulangers à organiser dans d'autres départements
- Rencontres à organiser avec la restauration collective régionale, départementale (malgré un contexte peu favorable)



Merci de votre attention

Lou'pan
d'ici



LE PAIN
100% SUD

