



# LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE EN PAYS DE LA LOIRE

UNE CULTURE AU CŒUR  
DE MON TERRITOIRE

- Édition 2023 -



# ALIMENTATION ET CÉRÉALES

LE SAVIEZ-VOUS ?

**25 000**

baguettes de 250 grammes peuvent être fabriquées avec 1 hectare de blé tendre, soit 5,5 tonnes de farine.

**900 000**

c'est la quantité de biscuits petit-beurre que permet de fabriquer 1 hectare de blé tendre.

**13**

tonnes d'aliments pour animaux sont produites grâce à 1 hectare de céréales, ces aliments étant composés à 50 % de céréales.

**140 000**

verres de 25 centilitres, soit 35 000 litres de bière, peuvent être produits avec 1 hectare d'orge de brasserie.



**86%**

des habitants  
des Pays de la Loire  
estiment que  
les produits céréaliers  
sont de bonne qualité.\*

\*Viavoice-Intercéréales, 2020

LA QUALITÉ « DU CHAMP À L'ASSIETTE »

Les Pays de la Loire représentent l'une des premières régions françaises et européennes pour la production sous signe officiel de qualité et d'origine (Label Rouge, AOC/AOP, IGP et AB).

Depuis 2004, les entreprises agroalimentaires se sont fédérées sous la bannière de LIGERIAA, association régionale des industries alimentaires des Pays de la Loire, en vue de favoriser l'échange d'informations et d'expériences sur les nouveaux enjeux agroalimentaires. LIGERIAA bénéficie du soutien de la Région des Pays de la Loire et de l'appui de la Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie.

LES CÉRÉALES AU CŒUR DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

**Traçabilité des produits, sécurité alimentaire, contrôles sanitaires..., sont au cœur des pratiques de la filière céréalière, répondant aux attentes des consommateurs.** Prêfou (pain peu levé garni d'ail et de beurre), fouaces, volailles Label Rouge nourries aux grains, brioches vendéennes...

La région compte de nombreuses spécialités qui s'appuient sur les céréales pour enrichir le patrimoine gastronomique régional. Et c'est à Sablé-sur-Sarthe que sont apparus, dès 1670, les premiers sablés, ces biscuits secs très appréciés de Louis XIV et de son célèbre pâtissier Vatel.



# TERRITOIRE ET CÉRÉALES

82%

des habitants de la région des Pays de la Loire considèrent que les acteurs de la filière céréalière ont un rôle majeur dans l'économie régionale.\*

\*Viavoice-Intercéreales, 2020



Retrouvez la carte des collecteurs et industries de transformation sur :

[www.intercereales.com/carte/organismes/](http://www.intercereales.com/carte/organismes/)

Terre d'élevage et de productions végétales diversifiées, la région Pays de la Loire est profondément liée au monde agricole et agroalimentaire. La filière céréalière en est une composante historique.

## UN PATRIMOINE NATUREL ET AGRICOLE

Les Pays de la Loire forment une vaste région de 3,2 millions d'hectares (Mha) occupée à 40% par les milieux naturels, avec notamment 320 000 hectares (ha) de forêts, 239 000 ha de zones humides et 614 000 ha de prairies. La couverture agricole de la région représente plus de 2 Mha. Les céréales y occupent 32% des surfaces cultivées. Elles cohabitent avec une grande variété de cultures : oléoprotéagineux, vignobles, vergers, productions horticoles et semencières...

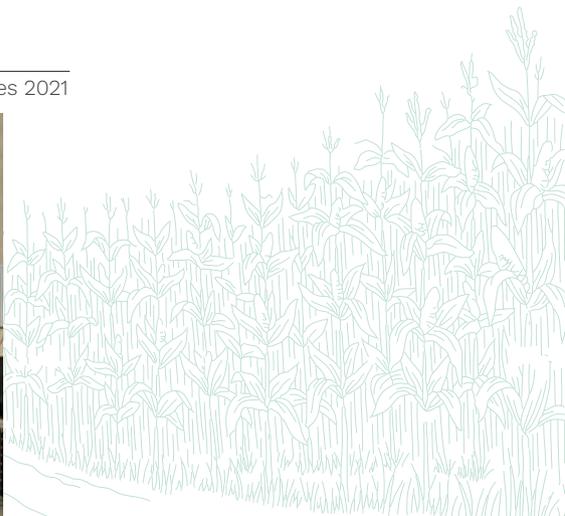
## LE POIDS DES GRANDES CULTURES (\*)

On y trouve principalement du **blé tendre (380 000 ha)** et du **maïs (156 000 ha)**. Orge, triticales ou blé dur sont également cultivés dans la région sur des surfaces plus réduites, illustrant la diversité des modèles agricoles régionaux et le développement de marchés de niche comme la production de quinoa. On recense au total plus de 25 600 exploitations agricoles, dont plus de 16 800 cultivant des céréales.

Les Pays de la Loire forment la 5<sup>ème</sup> région céréalière de France en volumes récoltés. **La production s'élève en moyenne à 5,3 millions de tonnes (Mt) par an.** Elle se répartit autour du blé tendre (2,7 Mt), du maïs (1,5 Mt), de l'orge, du triticales et du blé dur (0,2 Mt). Une partie de cette production est cultivée en agriculture biologique ou en conversion, la région est la 5<sup>ème</sup> française en termes de part des surfaces de grandes cultures.

(\*) Source : FranceAgriMer - Récoltes 2021

Les ports régionaux (Nantes, Saint-Nazaire, Montoir de Bretagne et les Sables d'Olonne) représentent un atout pour l'exportation des grains.



# ÉCONOMIE ET CÉRÉALES (\*)

## UN TISSU AGROALIMENTAIRE DYNAMIQUE

Les cultures céréalières sont l'un des moteurs de l'économie des Pays de la Loire. Elles ont contribué à façonner le paysage industriel régional. La qualité et la régularité des productions céréalières ont favorisé le déploiement d'un réseau d'une centaine d'organismes collecteurs, qu'ils soient généralistes ou très spécialisés (bio, quinoa) et d'un outil agroalimentaire puissant : boulangeries artisanales et industrielles, biscuiteries, brasseries, fabrication de biscuits apéritifs.

**Grande région meunière, les Pays de la Loire possèdent également une forte concentration de moulins** : 42 unités écrasent chaque année plus de 700 000 t de blé tendre. 36 % des farines produites sont destinées à la panification, 56 % aux autres industries agroalimentaires de la région : 28 biscuiteries, 95 boulangeries-pâtisseries industrielles, 7 industries de panification...

Sur cette terre d'élevage où les productions bovines, porcines et avicoles restent prépondérantes, le secteur de l'alimentation animale occupe une place privilégiée, au 2<sup>ème</sup> rang de la production nationale. Les céréales régionales fournissent chaque année près de 1Mt de matière première aux 41 unités de production qui y sont implantées. De part ce tissu dense d'entreprises, l'utilisation locale des céréales ligérienne s'élève à 54 % de la production locale. Au total, **la filière céréalière génère 37 200 emplois directs dans la région et plus de 32 650 emplois induits.**

## UN ATOUT POUR L'EXPORT

Dotée d'une façade maritime longue de 450 km, la région dispose de plusieurs ports (Nantes, Saint-Nazaire, Montoir de Bretagne et les Sables d'Olonne) qui facilitent les échanges commerciaux et représentent un atout pour l'exportation des grains et des produits issus des céréales. En effet, 15 % des exportations nationales de pain, viennoiseries et de pâtisseries fraîches sont exportés via ces ports.

(\*) Source : Etude CMI 2022



De nombreux secteurs comme la biscuiterie valorisent les céréales régionales.

## 1,8 Md€

C'est la valeur ajoutée générée par la filière céréalière pour la région des Pays de la Loire.

## 37 200

C'est le nombre d'emplois dans la filière céréalière en Pays de la Loire.

## DESTINATION DES CÉRÉALES PRODUITES EN PAYS DE LA LOIRE

**21 %** à l'international

**25 %** vers d'autres régions

**54 %** utilisation locale

(Source : Intercéréales)

# ENVIRONNEMENT ET CÉRÉALES

## UNE FILIÈRE AU SERVICE DES PAYSAGES ET DE LA BIODIVERSITÉ

Des bocages du Perche aux rives de la Loire, des marais vendéens aux coteaux angevins, les Pays de la Loire bénéficient de conditions naturelles et pédoclimatiques très favorables au développement des activités agricoles.

Pour préserver ce territoire à forte orientation agricole (65%), la filière céréalière a engagé depuis plus de 15 ans des actions en faveur du maintien de la diversité des paysages, de la préservation des sols et de la biodiversité.

## MAÎTRISER L'IMPACT DES ACTIVITÉS AGRICOLES

L'agriculture et la forêt sont les seuls secteurs économiques qui captent plus de CO<sub>2</sub> qu'ils n'en émettent. **Chaque année, les céréales cultivées en Pays de la Loire captent 17,7 Mt eq CO<sub>2</sub>\***, soit plus de l'équivalent des émissions des secteurs du transport routier et de la combustion dans les industries réunis.

La profession agricole, et la filière céréalière en particulier, multiplient les initiatives en faveur de l'environnement : bandes enherbées le long des cours d'eau, utilisation d'outils de pilotage pour ajuster les apports d'azote, couverts végétaux pendant l'hiver...

En outre, **la filière régionale bénéficie des travaux de recherche et d'expérimentation** de la Jaillièrre (Loire-Atlantique), station expérimentale d'Arvalis, l'institut technique de la filière. Ses travaux sont notamment orientés sur l'innovation agronomique et l'environnement.

\* Solde net incluant les quantités de CO<sub>2</sub> émises par et pour la culture.



Le contexte pédoclimatique de la région est très favorable aux activités agricoles.

# LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE EN BREF

## SATISFAIRE LES BESOINS LOCAUX ET INTERNATIONAUX

La France exporte tous les ans près de 50 % de sa récolte et se place ainsi au rang de **6<sup>e</sup> exportateur mondial de céréales**. Chaque année, **30 millions de tonnes de céréales et plus de 5 millions de tonnes de produits** transformés sont exportées (amidon, malt, farine, semoule de blé et de maïs) et font de la filière céréalière un acteur positif de la balance commerciale agricole et agroalimentaire française.

### LES ATOUTS DE LA FILIÈRE EN RÉGION PAYS DE LA LOIRE

- **2<sup>ème</sup> région** meunière
- **2<sup>ème</sup> région** pour la fabrication d'aliments pour animaux
- **5<sup>ème</sup> région** en volume de production de céréales
- **37 200 emplois** dans la filière céréalière



De nombreuses spécialités céréalières constituent le patrimoine gastronomique de la région, comme la brioche tressée vendéenne, spécialité des Pays de la Loire.

**Intercéréales**, association privée à but non lucratif, est l'interprofession représentative des céréales à savoir **alpiste, amarante, avoine, blé dur, blé tendre, chia, épeautre, maïs, méteil, millet, orge, quinoa, riz, sarrasin, seigle, sorgho, triticale, et tritordeum**, et des produits céréaliers.

Créée à l'initiative des organisations professionnelles du secteur céréalière, elle réunit tous les acteurs économiques de la filière : la production, la collecte / commercialisation et les acteurs de la première transformation. C'est un lieu d'échange entre ces organisations qui œuvrent ensemble à développer les filières céréalières sur le territoire, mais aussi, à valoriser le savoir-faire français et la qualité des productions et produits céréalières à l'international.