

**Passion  
Céréales**  
en région



# Une culture au cœur de mon territoire

La filière céréalière dans la région  
Grand Est



[www.passioncereales.fr/region](http://www.passioncereales.fr/region)

# Territoire et céréales

Première région céréalière de France et d'Europe, le Grand Est bénéficie d'une filière performante et structurée, aux débouchés diversifiés, y compris à l'export. Les céréales y occupent une place déterminante dans les équilibres territoriaux, tant en termes de création de valeur et d'emplois que de préservation de l'environnement.

## Un patrimoine rural riche et préservé

La région Grand Est dispose d'un patrimoine environnemental riche et diversifié, constitué d'une mosaïque de milieux naturels et de paysages où alternent plaines et plateaux, lacs et forêts, massifs et vignobles. 80 % de l'espace est ainsi dédié à l'agriculture et à la forêt. Le Grand Est est la seule région de France à disposer d'une frontière commune avec quatre pays – Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse – ce qui fait d'elle une grande région au cœur de l'Europe. Le Rhin, la Moselle canalisée ont permis le développement de ports fluviaux à Metz, Frouard, Strasbourg et Ottmarsheim qui représentent autant d'atouts favorables à l'économie céréalière comme au développement régional. Nogent-sur-Seine est également une porte fluviale en direction de Rouen.

## Le poids des céréales

Sur ce territoire de près de 5,8 millions d'hectares (Mha) doté d'une surface agricole utile de 3 Mha, les grandes cultures couvrent 30 % du sol, dont 1,39 Mha dédiés aux céréales. On y recense plus de 49 000 exploitations agricoles dont la moitié cultive des céréales. Le Grand Est est la première région céréalière de France, en surfaces cultivées et en volumes récoltés. La production s'élève en moyenne à 10 millions de tonnes (Mt) par an, soit 15 % de la production nationale.

Elle se répartit autour du blé tendre (5 Mt, 2<sup>ème</sup> région productrice), de l'orge (3 Mt, 1<sup>re</sup> région productrice), du maïs (2 Mt, 2<sup>ème</sup> région productrice) et du blé dur (0,6 Mt).

## Un facteur d'équilibre et de proximité

Les acteurs de la filière céréalière se répartissent sur l'ensemble de la région, dans un maillage territorial serré qui favorise la proximité entre la production agricole et les activités de transformation. Ils concourent ainsi à l'emploi local, à l'équilibre ville-campagne et à la qualité de vie, garantissant l'attractivité des zones rurales par le maintien, voire l'essor, d'activités économiques et commerciales.



Retrouvez la carte des collecteurs  
et industries de transformation sur  
[www.passioncereales.fr/region/carte](http://www.passioncereales.fr/region/carte)

# 28 250 ha

C'est la surface de céréales  
biologiques cultivées  
dans la région

Pomacle-Bazancourt, première bioraffinerie d'Europe,  
fractionne chaque année près d'un million de tonnes de céréales.



# Économie et céréales



La région Grand Est est le n°1 mondial de la malterie.

## Un levier du dynamisme régional

Les cultures céréalières sont un des moteurs de l'économie du Grand Est. Au cours des siècles, elles ont contribué à façonner le paysage industriel régional en constituant un réseau particulièrement dense d'activités de première et seconde transformation : moulins, biscuiteries, boulangeries artisanales et industrielles, pâtes alimentaires, malteries, brasseries, amidonneries, éthanoleries de blé, semouleries de maïs, unités de fabrication de céréales pour les petits déjeuners, fabrications d'aliments pour les animaux. Ces industries de transformations dans le Grand Est mettent en œuvre 4,2 millions de tonnes de céréales par campagne. La filière céréalière emploie dans la région 50 800 personnes, et peut également revendiquer près de 17 000 emplois indirects.



## Des leaders de l'agro-industrie

De grands acteurs nationaux de la collecte, du stockage (73 organismes) et de la commercialisation des céréales représentent un atout déterminant pour ce secteur structuré en filière solide et ayant encouragé le développement d'activités porteuses, à l'image de la malterie et de ses multiples débouchés : bières, alcools forts, céréales pour petit-déjeuner, boissons énergisantes... Forte des sept malteries implantées sur son territoire, la région Grand Est occupe la position de n°1 mondial du secteur.

## Une filière porteuse d'innovation

Le Grand Est compte plusieurs centres de recherche et de développement liés à de grandes entreprises agro-industrielles comme Tereos, Roquette, Vivescia ou Kronenbourg. Il accueille également la première bioraffinerie d'Europe, à Pomacle-Bazancourt, dans la Marne. Cette unité travaille sur les nouvelles utilisations de la biomasse, notamment à partir de céréales : bioéthanol de première et deuxième génération, biotechnologies, composés à forte valeur ajoutée pour la pharmacie, les produits détergents ou la cosmétique Soufflet Biotechnologies, également présent en région Grand Est, apporte aux industriels de l'agro-alimentaire des solutions enzymatiques innovantes et de haute performance. La transformation des ressources végétales en bioproduits représente un levier de réindustrialisation du territoire et une source d'emplois non délocalisables.

# 79%

des habitants du Grand Est ont une opinion positive de la culture des céréales.\*

\* Enquête Viavoice -Passion Céréales 2020.

# 49 000

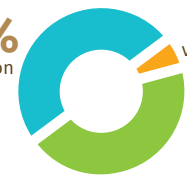
C'est le nombre d'emplois dans la filière céréalière en Grand Est.

# 2,1 Md €

C'est la valeur ajoutée générée par la filière céréalière pour la région.

Destination des céréales produites en Grand Est

50% utilisation locale

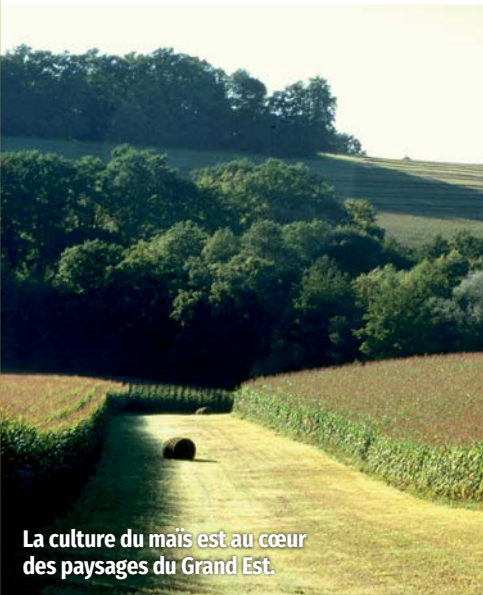


44% à l'international

6% vers d'autres régions (dont une partie qui ne fait qu'y transiter pour partir à l'international)

(Source : FranceAgriMer, cabinet CMI).

# Environnement et céréales



La culture du maïs est au cœur des paysages du Grand Est.

## Partenaire de la transition énergétique

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 région Grand Est captent 26,6 Mt eq CO<sub>2</sub>\*; soit l'équivalent des émissions des secteurs du transport routier et des combustions dans l'industrie manufacturière réunis.

## Des acteurs responsables et citoyens

L'engagement environnemental et sociétal de la filière céréalière Grand Est se traduit en premier lieu par une adoption généralisée des bonnes pratiques culturales : utilisation d'outils de « pilotage de précision » pour limiter les apports de produits de fertilisation et de protection des plantes au juste nécessaire, mise en place de bandes enherbées aux bords des parcelles pour contenir les ruissellements. Parallèlement, les agriculteurs céréaliers multiplient les initiatives en faveur de la biodiversité : implantations de haies, jachères pour faune sauvage, couverts mellifères pour la protection des abeilles, participation au programme « Symbiose », dédié au développement de la biodiversité dans les paysages agricoles.

En aval, les industries de transformation investissent constamment pour réduire leur empreinte environnementale : géothermie, optimisation logistique, approvisionnements locaux, recyclage, promotion des circuits courts de production-consommation...

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

# 78%

des habitants de Grand-Est considèrent que les produits céréaliers font partie intégrante du patrimoine culinaire de la région.

*(ViaVoice-Passion Céréales, 2020).*

## LES ATOUS DU TRANSPORT FLUVIAL

Les voies fluviales et équipements portuaires régionaux contribuent aux performances économiques et environnementales de la filière céréalière. Ces infrastructures rapprochent le Grand Est des mégapoles européennes. Les ports de Metz (Moselle), premier port fluvial de grains, de Frouard (Meurthe-et-Moselle), de Strasbourg et de Ottmarsheim (Alsace) jouent un rôle déterminant à l'export.

Près de 3 millions de tonnes par an sont expédiées via la Moselle, axe naturel vers les Pays-Bas (50%), l'Allemagne (39%) et le Benelux (10%). Le Rhin et les voies fluviales vers les ports de la Mer du Nord et les marchés d'Europe continentale complètent ce dispositif logistique à la fois compétitif et favorable à la réduction des émissions de gaz à effets de serre dans les transports de marchandises.

# Alimentation et céréales

## La qualité « du champ à l'assiette »

La qualité est une exigence prioritaire pour la filière céréalière. Elle passe aussi bien par la formation des opérateurs, la traçabilité sur la totalité du cycle de production-transformation, les contrôles sanitaires réguliers, l'obtention de certifications, l'engagement en faveur de labels reconnus, la valorisation des productions et des savoir-faire locaux, l'innovation...

## Un pilier du patrimoine gastronomique

La région Grand Est produit de nombreuses spécialités culinaires connues et appréciées dans toute la France et au-delà des frontières. Madeleines de Commercy, bretzels et kougelhops alsacien, bières, gaufres ardennaises ou biscuits roses de Reims, pour ne citer qu'eux...

Autant de recettes traditionnelles et de produits emblématiques qui s'appuient sur les céréales pour enrichir le patrimoine gastronomique régional.



La Madeleine de Commercy et le bretzel, emblèmes du patrimoine culinaire régional.

## Le saviez-vous ?

**140 000** verres de 25 centilitres de bière peuvent être produits avec un hectare d'orge de brasserie, soit 35 000 litres de bière.

**25 000** baguettes de 250 grammes peuvent être fabriquées avec un hectare de blé tendre, soit 5,5 tonnes de farine.

**10 000** paquets de 500 grammes de polenta peuvent être fabriqués avec un hectare de maïs.

**13** tonnes d'aliments composés pour animaux sont produites grâce à un hectare de céréales (ces aliments sont constitués d'environ 50% de céréales).



# La filière céréalière en bref

## Satisfaire les besoins locaux et internationaux

La France exporte tous les ans plus de 45 % de sa récolte et se place ainsi au rang de **7<sup>e</sup> exportateur mondial de céréales**. Chaque année, près de **30 millions de tonnes de céréales** et **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

- **1<sup>re</sup> région** productrice en grandes cultures
- **1<sup>re</sup> région** mondiale productrice de malt
- **1<sup>re</sup> région** productrice d'orge
- **2<sup>e</sup> région** productrice de blé tendre
- Metz, **1<sup>er</sup> port** fluvial céréalier de France
- **50 800 emplois** directs

**FranceAgriMer** est un établissement public administratif, créé le 1<sup>er</sup> avril 2009. C'est un lieu d'échanges et d'arbitrage au sein des filières françaises de l'agriculture et de la pêche. FranceAgriMer est issu de la fusion de cinq offices agricoles : Ofimer, Office de l'Élevage, ONIGC, Onippam et Viniflor.

**Passion Céréales** est une interface d'informations dédiée à la filière céréalière. Elle ouvre des espaces de dialogue entre les acteurs de la filière céréalière, du monde végétal agricole, du monde scientifique et de la société.

**Intercéréales** est l'interprofession regroupant les métiers des céréales. C'est un lieu d'échanges entre les organisations professionnelles qui travaillent le blé tendre, le maïs, l'orge, le blé dur, l'avoine, le triticale, le seigle, le sorgho et le riz.

Un document réalisé grâce aux contributions de : Alliance 7, ANMF, ARVALIS-Institut du Végétal, Brasseurs de France, CFSI-SIFPAF, CNBPF, Coop de France-Métiers du grain, Coop de France – Nutrition Animale, DRAAF, FEBPF, FNA, FranceAgriMer, France Export Céréales, Malteurs de France, SNIA, SNPAA, Unigrains, USIPA, USM.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



23-25 avenue de Neuilly 75116 Paris  
Tél. : 01 44 31 10 78  
contact@passioncereales.fr  
www.passioncereales.fr  
@passioncereales