

MODIFICATIONS DES PRATIQUES CULTURALES AFIN D'AMÉLIORER LA QUALITÉ MEUNIÈRE ET DIMINUER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES BLÉS CULTIVÉS DANS LE SÉGALA ET LE LÉVÉZOU POUR LA FILIÈRE DU PAIN RÉGALOU

L'objectif est de pérenniser la filière du pain Régalo dans un cadre écologique préservé et économiquement viable pour l'ensemble de la filière. Ce débouché structuré, stable et rentable permet aux exploitations de diversifier leurs revenus et d'assurer plus facilement l'installation de jeunes agriculteurs. Aujourd'hui, forts de ces acquis, les 16 exploitants de l'interprofession Blé Farine Pain Filière Régalo cherchent à mieux utiliser les intrants (azotes, produits phytosanitaires, effluents d'élevage) afin d'améliorer la qualité des blés et de garder un lien fort avec le territoire sur lequel sont produits les blés Régalo.

DESCRIPTION DU PROJET



Le pain Régalo est produit grâce à la collaboration active de l'ensemble des acteurs d'une filière locale allant des agriculteurs aux boulangers en passant par une coopérative de stockage et deux minotiers. La viabilité de la filière dépend directement de la qualité des blés mais aussi de l'environnement dans lequel ils sont produits afin de fidéliser les clients. Ce pain de tradition française est produit uniquement avec de la farine, de l'eau, du sel et du levain. Sans additif ni améliorant, sa qualité dépend exclusivement de celle du blé dont la conduite de la culture doit être précise et adaptée aux conditions de l'année.

Les blés sont cultivés sur le Ségala et le Lévezou selon les techniques utilisées dans les zones de grandes cultures. Le projet permettra d'adapter ces techniques aux conditions pédoclimatiques et surtout au système polyculture-élevage dans lequel est produit le blé. L'objectif est de diminuer les intrants (engrais azotés, produits phytosanitaires), en utilisant ce qu'il y a sur place : meilleure utilisation des engrais de fermes, test des besoins réels des plantes pour déterminer la dose du 3e apport d'azote qui influence le taux de protéines piloté grâce à un appareil de type N-tester, utilisation des variétés plus adaptées, désherbage mécanique, diminution des traitements insecticides lors du stockage. Produire une farine locale de grande qualité assurera à la fois la limitation des coûts pour les agriculteurs, l'amélioration de l'impact environnemental de la culture, et la limitation des risques d'exposition des personnes de la filière.

Les résultats seront communiqués via différents supports par la Chambre d'agriculture et la coopérative Unicorn, et auprès de l'ensemble des intervenants notamment sur le territoire, au-delà des acteurs de la filière Régalo. Cela permettra d'appliquer ces évolutions techniques aux autres céréales de la zone même si elles ne sont pas commercialisées en filières panifiables.



NOMBRE D'AGRICULTEURS IMPLIQUÉS
16

STRUCTURE PORTEUSE DE LA DEMANDE
Interprofession Blé Farine Pain Filière Régalo (IBFP)

PRINCIPALE ORIENTATION DE PRODUCTION
► Polyculture-élevage

PRINCIPALE THÉMATIQUE
► Système économe en intrants

AUTRES THÉMATIQUES AU CŒUR DU PROJET
► Circuit de proximité et système alimentaire du territoire
► Diversification des activités agricoles ou non agricoles
► Conditions de travail

STRUCTURE D'ACCOMPAGNEMENT
Coopérative Unicorn

PARTENAIRES ENGAGÉS
► Chambre d'agriculture de l'Aveyron
► Actisem (GIE commercialisant des semences de céréales)
► Caussade Semences
► Coopérative Unicorn

DATE DE RECONNAISSANCE DU PROJET
10 décembre 2015

DURÉE DU PROJET
5 ans

TERRITOIRE CONCERNÉ
Lévezou et Ségala

ORGANISME DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE CHARGÉ DE LA CAPITALISATION DES RÉSULTATS
Chambre d'agriculture de l'Aveyron