

DÉVELOPPER DES TECHNIQUES CULTURALES PERMETTANT D'AMÉLIORER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET LA QUALITÉ DES BLÉS DU QUERCY BLANC LOTOIS CULTIVÉS POUR LA FILIÈRE DU PAIN CROUSTILOT

Le GIEE de la filière blé-farine-pain CROUSTILOT permettra d'appuyer le développement des volumes actuels en diversifiant le type de farine et sa valorisation, et d'accompagner les systèmes de culture des exploitations vers des pratiques innovantes notamment à travers la réduction des intrants

DESCRIPTION DU PROJET



L'objectif de ce GIEE est de pérenniser la filière CROUSTILOT, qui intègre 7 exploitations céréalières, 2 meuneries et 24 boulangeries par une augmentation de la valeur ajoutée existante; cela passe par un développement des volumes de pain CROUSTILOT en diversifiant le type de variétés de blé, le type de farines et surtout d'accompagner les systèmes de cultures des exploitations agricoles vers des pratiques agricoles permettant d'améliorer la qualité meunière des blés adaptés au territoire tout en optimisant les intrants (azote, traitements phytosanitaires) et préservant la qualité de l'eau.

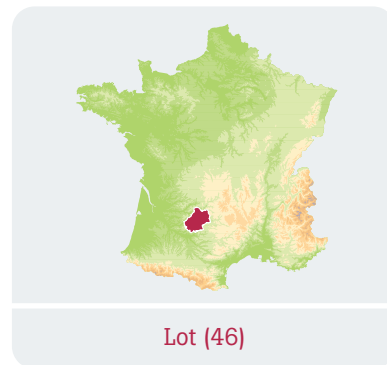
Pour arriver à cela, plusieurs actions sont prévues :

- mise en place de plate-forme d'essai variétal, afin de choisir les variétés de blé les plus adaptées au terroir et améliorer la qualité meunière ;
- appui au raisonnement global de la fertilisation grâce à la méthode des bilans et l'utilisation d'outils d'aide à la décision (notamment pour l' « apport azoté qualité ») ;
- mise en place de pratiques innovantes pour la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires (objectif Ecophyto II) en allongeant la rotation, en récupérant les menues pailles.

Ces actions permettront de consolider les démarches de progrès au sein du groupe de producteurs afin de les projeter sur une gamme de produits susceptible de mieux se démarquer.

Cette démarche de la partie amont de cette filière doit permettre de renforcer les liens entre 3 métiers autour d'un territoire commun.

Toutes ces actions et études feront l'objet de l'élaboration de documents de diffusion, de visites de terrain à l'intention de l'ensemble des exploitations de la région afin que la mise en pratique soit la plus large possible.



NOMBRE D'AGRICULTEURS IMPLIQUÉS
12

STRUCTURE PORTEUSE DE LA DEMANDE
Blé en Quercy Blanc

PRINCIPALE ORIENTATION DE PRODUCTION
► Grandes cultures

PRINCIPALE THÉMATIQUE
► Circuits de proximité et système alimentaire de territoire

AUTRES THÉMATIQUES AU CŒUR DU PROJET
► Systèmes autonomes et économes en intrants

STRUCTURE D'ACCOMPAGNEMENT
Autres

PARTENAIRES ENGAGÉS
► Institut technique ARVALIS du Lot
► Boulangeries

DATE DE RECONNAISSANCE DU PROJET
27 janvier 2017

DURÉE DU PROJET
36 mois

TERRITOIRE CONCERNÉ
Quercy Blanc lotois

ORGANISME DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE CHARGÉ DE LA CAPITALISATION DES RÉSULTATS
Chambre d'agriculture du Lot