



Interceréales

# Voyage de presse

22 et 23 mai 2024

Les pâtes françaises,  
des savoir-faire  
du champ à l'assiette



# LE SOMMAIRE

**I.** P.6  
LA FILIÈRE  
FRANÇAISE BLÉ DUR

**II.** P.10  
UNE FILIÈRE  
MENACÉE

**III.** P.12  
UNE MOBILISATION  
COLLECTIVE

**IV.** P.16  
À PROPOS

# LE PROGRAMME DU VOYAGE DE PRESSE

## CONTACTS SUR PLACE

INTERCÉREALES  
Mathilde Toulet  
06 58 51 78 02

BAZAILLE CONSULTING  
Syril Giorgioni  
06 74 55 35 49

## Mercredi 22 mai



**7h38 à 10h23** **Départ en train** de Paris Gare de Lyon, arrivée Avignon TGV



**11h30 à 12h00** **Présentation de la filière blé dur française** par Frédéric Gond, président du comité de pilotage blé dur et Référent Intercéreales du Plan de Souveraineté et de développement de la filière blé dur.



**12h00 à 13h30** **Déjeuner** au Puy-Sainte-Réparate.



**14h00 à 15h00** **Visite d'une exploitation agricole** cultivant du blé dur, échange avec David Mouttet, producteur de blé dur. EARL Mouttet, Le Puy-Sainte-Réparate



**15h00 à 16h00** **Échange avec Jacques Groison**, Directeur Général Adjoint de la coopérative Arterris Le Puy-Sainte-Réparate.



**Retour à Marseille en bus**



**17h30 à 18h30** **Échange avec Claude Tabel**, expert du secteur semencier, sur le rôle primordial et les enjeux de la recherche variétale menée par les semenciers dans le maintien de la filière blé dur française. Terrasse de l'hôtel Mercure Centre Vieux Port, 1 rue neuve Saint-Martin dans le 1<sup>er</sup> arrondissement.



**À partir de 19h30** **Dîner à Marseille** Restaurant Les reformés, 125 La Canebière, 13 001 Marseille.



**Nuit à Hôtel Mercure Centre Vieux Port**  
1 rue neuve Saint-Martin dans le 1<sup>er</sup> arrondissement

## Jeudi 23 mai



**Petit déjeuner à l'hôtel**



**7h40** **Départ en bus à 7h45**



**9h00 à 9h30** **Échange avec Albert Mathieu**, Président Directeur Général de Panzani au 136 route de la Valentine, Marseille.



**9h30 à 11h00** **Visite de l'usine de pâtes Panzani** avec Olivier Ferry, Directeur du site au 136 route de la Valentine, Marseille.



**Retour à la gare en bus**



**12h02 à 15h22** **Départ en train depuis Marseille Saint Charles** vers Paris Gare de Lyon

# I. LA FILIÈRE FRANÇAISE BLÉ DUR, SEMOULE ET PÂTES

## UNE FILIÈRE D'EXCELLENCE ATTACHÉE À UN APPROVISIONNEMENT 100% FRANÇAIS

### Le blé dur, une culture historique en France

Le blé dur - espèce bien spécifique à ne pas confondre avec le blé tendre - est une céréale qui après transformation en semoule est le principal ingrédient des pâtes alimentaires ou du couscous.

C'est une céréale cultivée en France depuis les années 1950 environ, historiquement autour du bassin méditerranéen et aujourd'hui présente sur quatre bassins de production : le Sud-Ouest, le Sud-Est, le Centre-Val de Loire et l'Ouest-Océan (Vendée, Poitou). La diversité de ces bassins de production permet de limiter les risques climatiques et de pouvoir répondre à différents marchés.

### Les principales zones de production du blé dur



**250 000 ha**  
de blé dur

**1,5 mt**  
de blé dur produites  
par an en moyenne

Avec 250 000 d'hectares cultivés en 2022, soit 2,8 % de la surface céréalière française, la France est le deuxième pays européen producteur de blé dur, après l'Italie, et enregistre une production moyenne de 1,5 Mt/an, soit 4 % de la production mondiale.

### Une filière structurée et organisée au cœur des territoires

La filière blé dur, semoule, pâtes se compose de l'ensemble des acteurs qui concourent à la production, à la collecte du blé dur, à sa commercialisation et à sa transformation en semoule puis en pâtes ou couscous.



- 13 000**  
Agriculteurs producteurs de blé dur
- Des collecteurs (négoce ou coopératives)
- 5**  
Semouleries
- 6**  
Usines de fabrication de pâtes alimentaires
- 4**  
Sites de production de couscous
- RECHERCHE**  
Publique : Inrae  
Privée : 2 semenciers travaillent sur la recherche variétale en blé dur.  
Recherche appliquée avec l'institut technique de la filière céréalière : Arvalis



**253 000 TONNES**  
de pâtes alimentaires sèches  
(dont 18% exportées)

Les semouleries et usines de pâtes alimentaires regroupent en France près de **1 500 EMPLOIS**

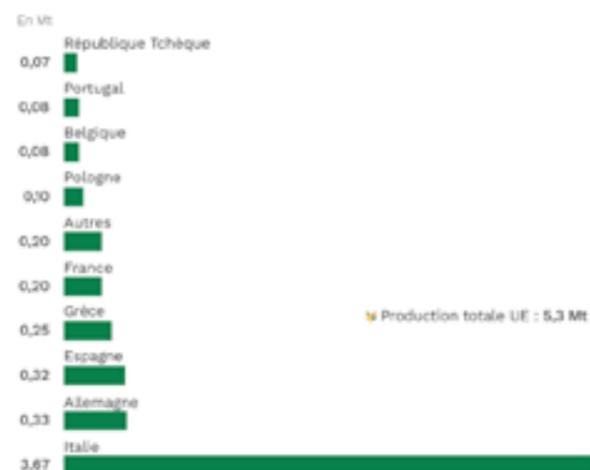
# I.

## Les valorisations du blé dur français sont diverses :

- **Utilisation par la semoulerie française** à hauteur de 600 000 tonnes.
- **Exportations de blé dur vers l'Union européenne** à hauteur de 800 000 tonnes. La France a une position stratégique, au cœur du bassin de consommation européen (l'UE représente 87 % des destinations du blé dur français), très proche des pays importateurs du Maghreb, et elle dispose d'infrastructures d'export fiables. Elle est le premier exportateur européen de blé dur et le deuxième mondial après le Canada.
- **Exportation de blé dur dans le reste du monde** à hauteur de 100 000 tonnes.
- 50 000 tonnes directement transformées à la ferme par des producteurs ou autoconsommées

### LA PRODUCTION DE PÂTES ALIMENTAIRES DE L'UNION EUROPÉENNE EN 2022

SOURCE : UN.A.F.P.A.



Les 5 semouleries produisent environ 500 000 tonnes de semoule, dont 77% sont utilisées pour la fabrication de pâtes et de couscous et les 13% restant sont exportées. La France est le 2<sup>ème</sup> producteur et le 3<sup>ème</sup> exportateur européen de semoule de blé dur. Ces exports de semoules sont en majorité destinés aux pays tiers (75 %), puis à l'UE (25 %).

La production de pâtes française atteint quant à elle 250 000 tonnes, dont 18 % sont exportés, vers les marchés européens (principalement Italie, Pays-Bas et Belgique en 2022 par exemple) et les pays tiers (principalement Tunisie, Royaume-Uni, Mauritanie en 2022).

Au niveau européen, la production de pâtes dépasse les 5 millions de tonnes, c'est 31 % de la production mondiale.

## La fabrication des pâtes : une complémentarité de savoir-faire



1

### LA PRODUCTION

Semé à l'automne, nourri et protégé tout au long du cycle végétatif, le blé dur est récolté lorsque les grains sont mûrs dans l'été.



3

### LA TRANSFORMATION EN SEMOULES

Après contrôle, les grains de blé sont broyés en semoule dans la semoulerie, en passant en moyenne 6 à 7 fois dans des cylindres.



2

### LA COLLECTE ET LE STOCKAGE DU BLÉ DUR

Au silo, les grains vont être triés, allotés, systématiquement nettoyés, puis éventuellement ventilés à 5°C, afin de préserver la qualité des grains, jusqu'à leur utilisation, parfois plusieurs mois après la récolte. Les lots vont ensuite être assemblés avant expédition vers les semouleries.



4

### LA TRANSFORMATION DES PÂTES

La fabrication des pâtes repose sur un processus assez simple mais requérant beaucoup de savoir-faire. À partir de deux ingrédients majeurs, que sont l'eau et la semoule, une « pâte à pâtes » est formée après malaxage. Cette dernière est ensuite extrudée en passant dans un moule de la forme souhaitée ; les pâtes sont ensuite séchées pour atteindre 12,5 % de taux d'humidité, puis conditionnées.

**Tout le long de cette chaîne des contrôles de qualité sont opérés (sanitaire, respect des normes agricoles et industrielles, qualités technologiques et culinaires).**

**C'est la complémentarité et la proximité de ces différents métiers qui permet d'ancrer les filières au sein des territoires pour *in fine* créer de la valeur.**

## Le saviez-vous ?

Il faut 1.3 à 1.5 Kg de blé dur pour fabriquer 1 Kg de pâtes.

Depuis 1934, toutes les pâtes alimentaires produites en France sont fabriquées exclusivement en pure semoule de blé dur.

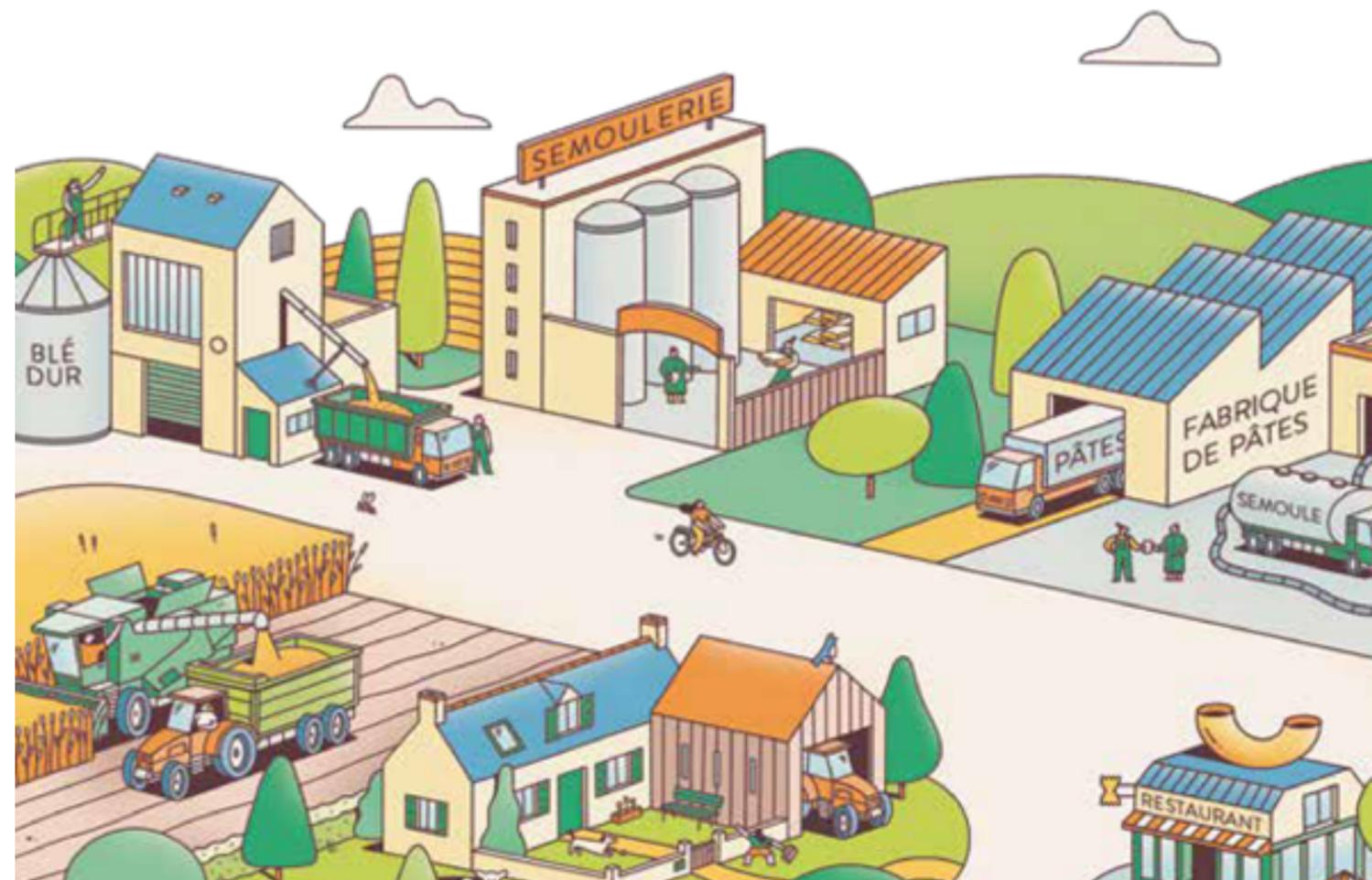
## Un marché intérieur dynamique

Depuis 2019, la consommation de pâtes a augmenté de 8% (Source : SIFPAF-CFSI), 98% des Français annoncent consommer des pâtes et pour près des 2/3, au moins 2 fois par semaine (Source : Kantar).

**Un Français consomme en moyenne 8.6 Kg de pâtes par an contre 23 Kg en Italie (chiffres 2022).**

Si les pâtes produites en France le sont uniquement à partir de blé dur français, 63% des pâtes commercialisées en France sont importées, principalement d'Italie pour les pâtes premium et d'Espagne pour les marques de distributeurs (Source : Bilan de campagne FranceAgriMer).

De leurs côtés, les pasteurs français (Panzani, Lustucru, Alpina Savoie) mettent un point d'honneur à respecter l'origine 100% française de leurs pâtes, tout le blé dur utilisé est ainsi cultivé en France puis moulu et transformé en France.

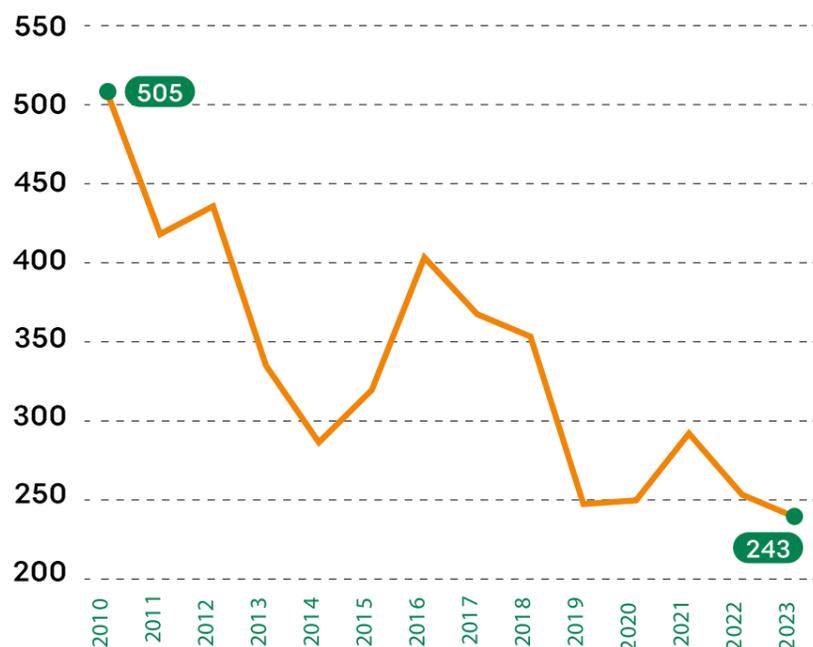


## II. UNE FILIÈRE FACE À L'ÉROSION RÉGULIÈRE DES SURFACES DE BLÉ DUR EN FRANCE

Depuis une quinzaine d'années, les surfaces en blé dur ont été divisées par deux, avec une production qui atteint 1,2 million de tonnes pour la campagne 2023/2024.

(Source : Bilan de campagne FranceAgriMer)

ÉVOLUTION DES SURFACES DE BLÉ DUR EN FRANCE (EN Kha)



**Cette contraction de la production peut s'expliquer par :**

### • UNE DIFFICULTÉ AGRONOMIQUE ET TECHNIQUE

Le blé dur est une culture à risque, sensible aux aléas météorologiques (notamment l'humidité en fin de cycle), à certains ravageurs ou à certains virus comme la mosaïque. Le réchauffement climatique vient accentuer ces difficultés techniques.

En dépit de ce contexte climatique, les agriculteurs français producteurs de blé dur, et l'institut technique Arvalis qui les accompagne, disposent d'un important savoir-faire technique et agronomique, permettant de produire un grain de qualité.

### • UNE INSÉCURITÉ COMMERCIALE

Avec peu de visibilité sur le prix, des fluctuations de prix, une absence de marché à terme dédié au blé dur et une influence du marché mondial fortement dicté par la production canadienne. Tout cela concourt à créer des différentiels de rentabilité avec d'autres espèces.

### • DES ATTENTES PLUS FORTES DE LA PART DES TRANSFORMATEURS

Qui requièrent des taux protéiques élevés pour les process pastiers. Ces demandes nécessitent un soin particulier lors du travail aux champs des agriculteurs, car un taux de protéine plus élevé induit un apport d'engrais azoté plus important et positionné à des étapes clés du développement de la plante.

### • DES EFFORTS DE R&D PLUS FAIBLES

Contrairement à d'autres cultures, la recherche sur le blé dur s'est érodée créant ainsi un décalage de compétitivité par rapport aux cultures bénéficiant d'investissements en recherche génétique plus importants. Le nombre de sélectionneurs de blé dur est ainsi passé de 5 à 2 entre 2009 et 2022.



## Le marché du blé dur : un marché concurrentiel mondial indexé sur la production canadienne

Le Canada est le 1<sup>er</sup> producteur mondial de blé dur, avec des rendements de 2 T/ha et une production estimée à plus de 5 million de tonnes (Mt) pour 2024. Il exporte en moyenne 4 Mt de blé dur par campagne, principalement vers l'Italie, les USA, le Maroc. Les Etats Unis (1,5 Mt en 2023/2024) et le Mexique (1,8 Mt en 2023/2024) sont aussi d'importants producteurs, présents notamment au Maghreb.

Ces dernières années, les pays de la mer Noire (Russie, Kazakhstan...) sont de plus en plus présents sur le marché en raison de la hausse des surfaces cultivées en blé dur.

La Turquie est quant à elle un des nouveaux pays producteurs et exportateurs de blé dur (1,5 Mt exportées), grâce au développement de l'accès à l'irrigation via le barrage Atatürk, permettant d'augmenter leurs rendements.

La présence de ces producteurs historiques et émergents couplée aux incertitudes climatiques, rend le marché du blé dur assez difficile à anticiper.

Selon Arvalis, sur 2024/2025, les surfaces devraient se maintenir à un niveau élevé (plus de 12,5 Mha vs 12 Mha sur la moyenne 5 ans), la production mondiale pourrait atteindre 34 Mt soit proche de l'équilibre avec la consommation, et les échanges resteraient à des niveaux importants (8,4 Mt vs 8,6 Mt en 2023), le marché pourrait ainsi être moins tendu mais restera soumis aux conditions climatiques des prochains mois.

# III. UNE MOBILISATION COLLECTIVE POUR PÉRENNISER LA FILIÈRE BLÉ DUR FRANÇAISE



Afin d'assurer les quantités nécessaires à la transformation et d'améliorer la qualité, les acteurs de la filière œuvrent à resserrer toujours plus les liens de l'amont à l'aval. Pendant près d'un an, semenciers, chercheurs, producteurs, collecteurs, négociants, semouliers, pastiers ont mené une étude stratégique dressant les constats et les axes d'amélioration afin de présenter un plan de souveraineté de la filière blé dur, initié par la filière céréalière et soutenu par le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Ce plan de souveraineté blé dur est prévu pour une durée de 5 ans, renouvelable, et prévoit un montant de 43 millions d'euros. Afin de renforcer la dynamique du projet collectif pour une filière souveraine et durable, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire abonde ce plan à hauteur de 11 millions d'euros. Intercéréales et ses familles, les entreprises de la filière blé dur ainsi que les instituts techniques figurent en appui ainsi qu'en cofinancement.

## Objectifs de ce plan

Les objectifs de ce plan, partagés avec les pouvoirs publics, entendent à contribuer à rebâtir la souveraineté alimentaire de la France en produisant plus et plus durablement :



### • ENRAYER

Le déclin des surfaces et accroître la production.



### • RECONQUÉRIR

des parts de marché pour les pâtes alimentaires françaises, pour passer de 35% à 45% en 10 ans. Il s'agit de valoriser « l'origine France » et des modes de productions durables qui y sont associés.



### • RÉDUIRE

L'empreinte carbone (en particulier liée à la fertilisation) pour diminuer de 20% les émissions de GES en 2030 par rapport au niveau de 2015.



### • SÉCURISER

Les revenus et assurer une juste répartition de la valeur par le développement de la contractualisation et des démarches assurantielles.

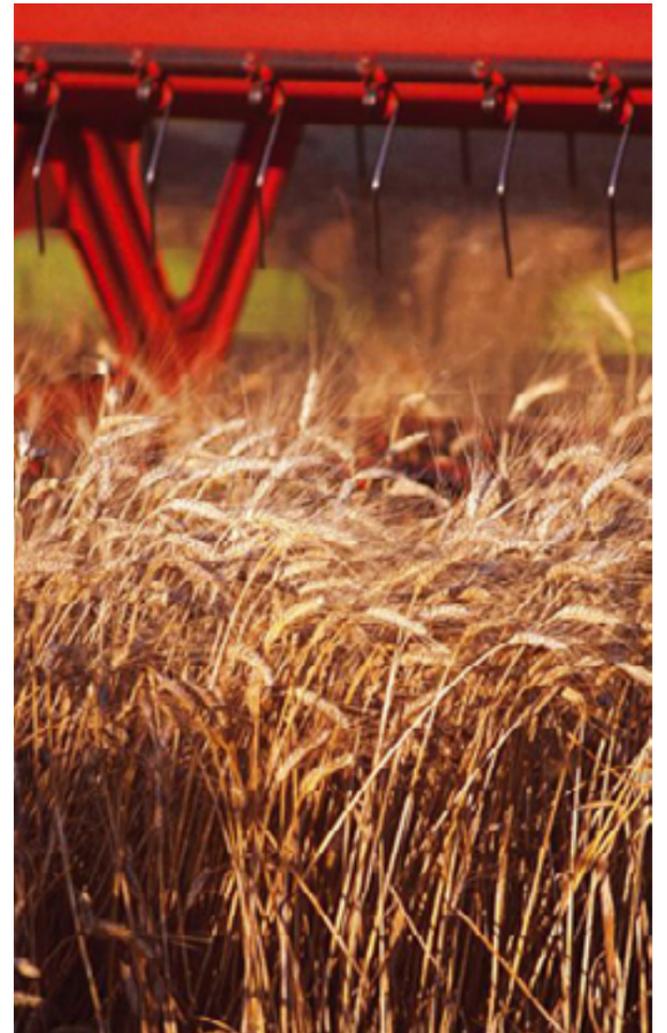
## Les 3 volets du plan

# 1.

### Sécuriser les producteurs, via des mécanismes assurantiels et en renforçant la dynamique contractuelle

Il s'agit d'une part de travailler à la faisabilité d'une assurance complémentaire aux dispositifs existants, visant à sécuriser les producteurs. Ainsi, sont visés les risques spécifiques de la production, en particulier liés à la qualité de la récolte, très dépendante des conditions climatiques.

Le renforcement de la dynamique contractuelle constitue serait un second levier clé pour sécuriser l'approvisionnement des industriels et offrir à tous les acteurs une meilleure visibilité commerciale.



# 2.

### Décarboner la filière

La filière céréalière s'engage pleinement en faveur de la transition et se positionne depuis des années comme une solution au changement climatique. Plusieurs actions sont envisagées pour atteindre les objectifs de décarbonation, de stockage de carbone et de production de biomasse :

#### • PROMOUVOIR

Des itinéraires de culture décarbonés en accélérant le transfert vers les agriculteurs des meilleurs outils et pratiques disponibles (en particulier de fertilisation) pour une production moins émettrice de GES. Au niveau de la filière blé dur, les émissions de GES se concentrent à 80 % sur la production, avec un poids important lié à la fertilisation.

#### • LANCER

Un projet de recherche permettant de fournir aux sélectionneurs les outils de caractérisation du comportement des variétés et leur performance en transformation pastière.

#### • FACILITER

L'analyse rapide des grains à la collecte. Il s'agit de mettre au point des méthodes optiques d'évaluation de la qualité, transférables aux coopératives et négoce pour améliorer le tri lors de la récolte suivant plusieurs critères : temps de chute de Hagberg, teneur en mycotoxines, moucheture...

#### • SOUTENIR

Les investissements « bas carbone » tout au long de la chaîne de valorisation du blé dur : optimisation énergétique, changement des sources d'énergie (chaudières biomasse, méthanisation...), logistique avec le report modal vers le ferroviaire et le fluvial et la massification des flux).

# III. UNE MOBILISATION COLLECTIVE POUR PÉRENNISER LA FILIÈRE BLÉ DUR FRANÇAISE

## 3.

Travailler sur le matériel végétal de demain, pour assurer la pérennité de la filière

La recherche variétale joue un rôle primordial pour inciter les producteurs à cultiver du blé dur et assurer la pérennité de la filière, d'autant plus dans un contexte de changement climatique.

10<sup>ème</sup> culture la plus répandue au monde, 23 pays travaillent activement sur les solutions d'adaptation aux terroirs, stress hydrique, résistances aux maladies, etc...

En France, un déficit structurel de financement de la génétique semble s'installer, faisant courir un risque fort, soit de réduction des programmes de sélection, soit de retrait d'un des deux derniers semenciers français impliqué en recherche variétale sur le blé dur.

### Le programme DuraSel réunit 3 partenaires :

Le GIE Blé dur (qui réunit les semenciers, Arvalis, l'INRAE et les industriels de la transformation), l'entreprise Florimond Desprez et la branche recherche de la société RAGT Semences, et s'articule autour de trois axes :

#### • AUGMENTER l'offre variétale pour les agriculteurs

Dans un premier temps, les travaux viseront à augmenter le nombre de croisements de départ en élargissant la base génétique afin de s'adapter au changement climatique. Sachant qu'il faut de 8 à 10 ans pour qu'une nouvelle variété puisse être choisie par les agriculteurs, il est essentiel d'enrichir le choix avec des géniteurs adaptés au changement climatique.

Ces ressources génétiques seront recherchées dans les pays du pourtour méditerranéen, ainsi qu'auprès d'organismes de recherche internationaux (Cimmyt, Icarda).

L'objectif est ainsi de proposer aux agriculteurs français de 8 à 10 nouvelles variétés chaque année.

Cette situation pourrait réduire considérablement la compétitivité de la culture du blé dur et les chances de cette espèce à s'adapter aux effets du changement climatique. Pour inverser cette tendance, les semenciers proposent un programme d'envergure reposant sur une mutualisation partielle de leurs forces, des efforts de sélection supplémentaires, et l'utilisation d'outils de génie génétique (marquage moléculaire) pour l'instant réservés à d'autres espèces.

#### • ACCÉLÉRER l'adaptation au changement climatique

Au-delà du choix des géniteurs, il est primordial de choisir et tester le matériel de sélection variétale dans les conditions le plus proches de celles que les agriculteurs rencontreront demain. À cette fin, une étude précise des lieux d'expérimentation sera menée ainsi qu'une recherche, en partenariat avec les agriculteurs et au sein des 4 bassins français de production, de nouveaux lieux de tests prédictifs des impacts du changement climatique.

#### • DISPOSER d'une offre variétale permettant d'élargir la zone de culture du blé dur

Ce volet du projet a un double objectif :

1. Développer la culture de blé dur dans de nouvelles régions agricoles septentrionales en partenariat avec des collecteurs.

2. Rendre de nouveau possible la culture du blé dur dans les zones très affectées par différentes pressions, maladies ou ravageurs.

C'est le cas notamment des zones très touchées par des viroses transmises par des champignons du sol mais également des régions exposées, du fait de la combinaison humidité et chaleur, à des risques forts en matière de qualité avec une présence accrue de mycotoxines.

L'esprit de ce volet est d'apporter des solutions concrètes en mettant à disposition de nouvelles variétés plus performantes notamment sur la résistance aux maladies (mosaïques) et l'adaptation au changement climatique (ex : tolérance au stress hydrique, meilleure valorisation de l'azote...).

C'est un projet ambitieux d'un montant global de 25 millions d'euros, financé en grande partie par l'autofinancement des 3 partenaires mais qui bénéficiera également du soutien des industriels de la transformation du blé dur ainsi que celui essentiel, à hauteur de 25 % du montant total, du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.



## IV. À PROPOS

### À propos de Panzani



Panzani est une entreprise française fondée par Giovanni Panzani il y a près de 80 ans, et aujourd'hui leader national sur le marché des pâtes (30 % de part de marché volume sur les pâtes), des sauces (25%) et du couscous (30%).

Le groupe se distingue par sa maîtrise de toutes les étapes de transformation du blé à la pâte, en disposant de ses propres semouleries et ateliers de production répartis sur deux bassins géographiques, l'un couvrant le nord de la France (sites de Gennevilliers et Nanterre) et le second couvrant le sud (sites de Marseille).

Le groupe possède ainsi un véritable savoir-faire semoulier pastier, assuré dans ses 6 sites industriels en France par 850 collaborateurs.

Depuis 2019, Panzani s'engage à utiliser exclusivement du blé dur 100 % français pour la production de ses pâtes sèches en France, récolté dans un rayon de proximité autour des sites (1 à 400km maximum).

Panzani achète et transforme ainsi 470 000 tonnes de blé dur français par an, soit le tiers de la production nationale : c'est ainsi le premier transformateur de la filière blé dur française. Un engagement fort pour la pérennité de la filière française et en faveur de la souveraineté alimentaire française.

Pour aller plus loin, Panzani a mis en place une charte «Blé Responsable Français», qui vise à accompagner les partenaires agricoles dans la transition vers une agriculture durable, avec par exemple des initiatives de préservation de la biodiversité locale. A titre d'exemples plus de 1000 ha de bandes fleuries ont été semées et 5 000 refuges à oiseaux installés.

#### Cette charte comporte aussi un volet de sécurisation de l'avenir de la filière :

- Au moyen de contrats pluriannuels, permettant de donner des garanties sur les débouchés aux partenaires agricoles locaux, tout en garantissant une qualité constante des grains.

- Et en valorisant les bonnes pratiques à travers la mise en place de primes (20€/T dont minimum 60% reversés aux agriculteurs).

**Actuellement, 65 % des approvisionnements en blé dur pour les pâtes Panzani sont cultivés sous cette charte, avec un objectif de 100 % de blé responsable français d'ici la récolte 2026 (soit 3 000 agriculteurs, contre 800 aujourd'hui).**

Le Groupe Panzani est également investi dans une stratégie de décarbonation. D'ici 2030, l'objectif est de réduire les émissions de Gaz à Effet de Serre sur l'ensemble de la chaîne de valeur (transport, production, matières premières) pour contribuer à limiter le réchauffement climatique, selon une trajectoire approuvée par la Science Based Target Initiative (SBTI) :

- 47% des émissions directes d'ici à 2030 sur les scopes 1 et 2 (activités industrielles), vs. 2019.

- 28% des émissions indirectes d'ici à 2030 sur le scope 3 (amont), vs. 2019.

Le Groupe Panzani agit à plusieurs niveaux dans la décarbonation aux côtés de la filière blé dur :

- Grâce à la mise en place progressive de pratiques agricoles durables sur l'ensemble de l'approvisionnement en blé dur via le cahier des charges Blé Responsable Français Panzani, l'entreprise vise une réduction de 10

à 15% des émissions de GES sur l'amont blé dur.

- Panzani travaille également depuis plusieurs années au développement de solutions alternatives au transport routier pour l'acheminement du blé dur vers ses sites. Aujourd'hui, 52% de nos volumes de blé dur sont acheminés par péniche dans le nord de la France et 42% par le rail dans le sud.

À titre d'exemple la participation de Panzani à la remise en service de la voie ferrée de Beaucaire dans le Gard aux côtés de la coopérative Arterris a permis de favoriser le transport durable du blé dur.

Par ailleurs, le groupe Panzani investit dans la Recherche & Développement dans ses 2 centres en France :

- Le CRECERPAL, Centre de Recherche sur les Céréales et les Pâtes Alimentaires à Marseille, qui réunit des experts qui travaillent sur la filière blé dur et ses innovations. Depuis 50 ans, il collabore avec des partenaires et des spécialistes pour permettre à la filière de faire face aux enjeux de demain.

Le Durum Center, centre applicatif de Panzani Solutions œuvre pour la promotion et la valorisation du blé dur notamment auprès des clients industriels.

### À propos de la coopérative Arterris



Arterris est un groupe coopératif, localisé sur la région Occitanie et la région Sud, et fédérant plus de 15 000 agriculteurs adhérents, soit plus de 350 000 ha de cultures très variées.

Implanté sur les bassins de production de blé dur, Arterris collecte historiquement du blé dur. En 2023, la coopérative a collecté 180 000 tonnes, une quantité en baisse ces dernières années (7% de surfaces en moins en 2024).

La baisse des surfaces en blé dur sur l'arc méditerranéen couvert par Arterris a entraîné un réaménagement des débouchés du blé dur, avec la suppression de l'export vers pays tiers. La coopérative réalise aujourd'hui toute son activité auprès d'acteurs industriels :

- 70 % de la production de blé dur collectée est valorisée auprès de la semoulerie française

- les 30 % restants sont commercialisés auprès de semouliers français, espagnols ou italiens.

La coopérative est mobilisée pour maintenir une valorisation de proximité afin de limiter la perte de valeur des marchandises dans le transport, et pour mettre en place des filières de valeur et de qualité, centrées sur la traçabilité et les pratiques vertueuses (parcelles auxiliaires, haies, etc...).

Elle s'engage également sur le volet logistique en centralisant autant que possible les productions sur les silos ferroviaires, afin d'en maximiser l'usage. La réouverture des lignes ferroviaires à destination de la zone d'activités de Beaucaire en est un parfait exemple.

### À propos d'Arvalis



Arvalis est le plus grand institut de recherche appliquée agricole en France et le premier référent technique pour les grandes cultures. Créé par les associations spécialisées d'agriculteurs et les filières qui le financent, Arvalis mobilise son expertise pour l'émergence de systèmes de production agroécologiques qui combinent performance économique, sociale, environnementale et sanitaire.

**Arvalis est animateur de la filière blé dur.**

### À propos d'Intercéales

Intercéales est l'interprofession représentative de la filière céréalières. Créée à l'initiative des organisations professionnelles du secteur céréalier, 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 pour valoriser le savoir-faire et la qualité des productions en France et à l'international. La filière céréalière française compte 540 000 emplois, 211 000 exploitations agricoles et 1 500 entreprises de commerce et de transformation.

**La filière a été à l'initiative du plan de souveraineté blé dur dont il est question dans ce dossier.**



# À PROPOS DES INTERVENANTS

## Frédéric Gond

Il est agriculteur à Tavers (45) en Centre-Val de Loire sur une exploitation de grandes cultures de 189 ha, qu'il a repris en 1996 et sur laquelle il cultive tous les ans environ 25 ha de blé dur. Il est administrateur de la coopérative AXEREAAL et préside le Comité de pilotage blé dur regroupant l'ensemble des acteurs de la filière blé dur de l'amont à l'aval ainsi que le monde de la recherche.



## David Mouttet

David Mouttet est agriculteur depuis 1992 sur la ferme familiale au Puy-Sainte-Réparate (13) sur 125 hectares (blé dur, maïs, tournesol semences, sorgho, pois chiches semences, pomme de terre, courges). Il cultive 4 variétés de blé dur sur environ 70 ha, dont la moitié en production de semences, qu'il commercialise auprès de la coopérative Arterris. La ferme est irriguée, par voie gravitaire grâce à des canaux, et toutes les parcelles sont certifiées HVE.



## Jacques Groison

Il est Directeur général adjoint de la coopérative Arterris depuis novembre 2022, est également directeur du pôle agricole depuis janvier 2022, après presque 20 ans dans le secteur semencier en France comme à l'international.



## Claude Tabel

Claude Tabel est un spécialiste du secteur semencier. Ingénieur agronome spécialisé en amélioration des plantes, il a intégré le groupe RAGT en 1996 pour en diriger l'ensemble des activités recherche, avant d'intégrer le Directoire du Groupe et d'en prendre la présidence en juillet 2013. Il a également été président de l'Union Française des Semenciers (UFS). Il conseille et accompagne Intercéréales sur plusieurs dossiers impliquant les semences dont la mise en place du Plan de souveraineté et de développement de la filière Blé dur française.



## Albert Mathieu

Président Directeur Général de Panzani depuis janvier 2022. Il a passé une grande partie de sa carrière à des postes de direction dans le secteur agro-alimentaire en France et à l'International.



## Olivier Ferry

Directeur du site de fabrication de pâtes Panzani à Marseille La Montre depuis juillet 2022. Il a plus de vingt-cinq ans d'expérience dans l'industrie agro-alimentaire et cosmétique.





# Interceréales

23-25 Av. de Neuilly  
75116 Paris, France

## CONTACT INTERCÉRÉALES

**Mathilde Toulet**  
06 58 51 78 02  
mtoulet@intercereales.com

## CONTACT PRESSE

### AGENCE BAZAILLE CONSULTING

**Syril Giorgioni**  
06 74 55 35 49  
syрил.giorgioni@bazailleconsulting.com

Retrouvez toute l'actualité  
des céréales sur



[intercereales.com](https://www.intercereales.com)