

Valorisation des produits de l'agriculture fribourgeoise

Etude FILAGRO sur mandat de la Direction des Institutions, de l'agriculture et des forêts de l'Etat de Fribourg

Filière céréales panifiables

Martin Pidoux & Esther Hidber, HAFL

Avec la collaboration de
Marguerite Paus, HAFL

Avril 2016

Les auteurs remercient les membres du Comité de Projet et les membres du Comité de pilotage pour leurs commentaires sur les versions antérieures du présent rapport.

Haute école spécialisée bernoise

Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL

Agronomie; Economie rurale

Table des matières

1	Introduction	3
2	La méthode FILAGRO	4
3	Analyse de la filière des céréales panifiables	7
4	Identification des sous-filières et cartographie	24
5	Analyse stratégique de la filière céréales panifiables fribourgeoise	30
6	Conclusions de l'état des lieux	36
7	Axes stratégiques de la filière des céréales panifiables du canton de Fribourg	38
8	Liste des illustrations	45
9	Liste des tableaux	46
10	Bibliographie	47
11	Annexes	48

1 Introduction

Cette étude a été réalisée à la demande de l'Etat de Fribourg afin d'établir une analyse approfondie des filières de produits agricoles fribourgeois.

Avec la PA 14-17, le canton de Fribourg perd des paiements directs. Le montant total 2014 est de 191 millions de francs, alors qu'en 2013 il s'élevait à 197 millions de francs. Il sera difficile pour les agriculteurs fribourgeois de compenser toute les pertes, subies essentiellement par la suppression des contributions UGBFG (unité de gros bétail fourrage grossier).

Le canton de Fribourg veut, comme le stipule le rapport agricole quadriennal, défendre la plus-value que représente la production agricole fribourgeoise, car c'est à ce prix seulement que la dépendance économique des agriculteurs vis-à-vis des paiements directs actuellement constatée peut ne pas augmenter, voire diminuer.

Dans ce contexte, le canton de Fribourg réalise une étude de marché qui permettra de définir des pistes stratégiques par filière.

Cette étude porte sur les filières suivantes :

- lait et produits laitiers (en tant qu'alternative ou complément à la production de fromages AOP),
- viande bovine et viande porcine,
- volailles de chair,
- légumes,
- pommes de terre,
- céréales panifiables.

1.1 Les objectifs de l'étude

L'objectif général est d'évaluer la situation actuelle de la mise en valeur des produits et de rechercher les stratégies possibles pour améliorer les prix payés aux producteurs. Il s'agit aussi d'établir des bases pour mobiliser au mieux les outils et moyens de la politique agricole cantonale.

Plus précisément, l'étude doit :

1. Identifier pour le canton le portfolio actuel des principaux produits mis en marché pour chaque filière, en distinguant les différents canaux de commercialisation (ventes en grande distribution, ventes dans la restauration collective, ventes dans la restauration privée, vente directe et agriculture contractuelle).
2. Identifier les groupes stratégiques pour chaque sous-filière, leur position concurrentielle, leurs forces et leurs faiblesses, les opportunités et menaces (notamment celles liées à PA 14-17), leurs perspectives et adaptations attendues. Quel est leur positionnement marketing? A quels besoins et attentes des consommateurs répondent-ils ? Les segments de marché sont-ils porteurs ? Quelle est la stratégie de promotion privée (labels, marque régionale, marques de transformateur, marques de distributeur ...) et les actions entreprises?
3. Identifier les axes stratégiques possibles offrant des perspectives de meilleure valorisation des produits auprès des consommateurs et de prix payés aux agriculteurs.
4. Identifier les attentes des professionnels vis-à-vis du canton, en matière de soutiens financiers et non-financiers, dans le cadre de la politique agricole cantonale, afin de coordonner l'effort privé et public.
5. Apporter des éléments d'information fiables pour aider le canton de Fribourg à ajuster sa stratégie de soutien à la production et à la promotion et à accompagner au mieux les entreprises de transformation dans leurs projets pour une meilleure valorisation des produits.

1.2 La démarche et son organisation

Le mandat est réalisé conjointement par AGRIDEA et la HAFL. Les filières étudiées sont réparties entre les deux organisations. AGRIDEA, en lien avec la HAFL apporte son expertise méthodologique pour la construction des questionnaires pour les entretiens et le traitement des données, sur une base systématique permettant l'élaboration d'une vision commune et la comparaison entre les filières et entre les cantons. La HAFL apporte également au projet son expérience approfondie sur les analyses de filières et les études de marché, pour la filière des céréales panifiables.

Le présent rapport intermédiaire concerne la filière des céréales panifiables. Il s'agit d'un premier état des lieux établi par l'équipe de projet, qui sera ensuite complété, validé et discuté durant un atelier réunissant les professionnels. La section 2 présente la méthode dans son ensemble.

2 La méthode FILAGRO

La méthode dite « FILAGRO » est fondée sur l'analyse systématique des différents circuits de mise en marché des produits des filières agricoles.

Développée par le groupe Marchés & Filières d'AGRIDEA à partir de la méthode « Value chain », elle comporte une succession d'étapes permettant d'établir une « carte » précise et complète de la filière, d'identifier les acteurs principaux et leur stratégie de développement, d'apprécier les lignes de force et de faiblesse de chaque sous-filière et d'identifier des axes stratégiques pertinents.

Toutes ces étapes sont réalisées avec les experts et les professionnels de la filière concernée, afin de garantir à l'issue du projet une appropriation des résultats et une coordination de l'effort privé et public pour la mise en œuvre dans le canton des actions proposées et choisies par les personnes concernées. L'étude résulte d'un processus de consultation, discussion et validation par les professionnels de la filière concernée. Il comporte des phases d'interview en bilatéral et d'atelier en collectif, conduites, animées et traitées par l'équipe de projet.

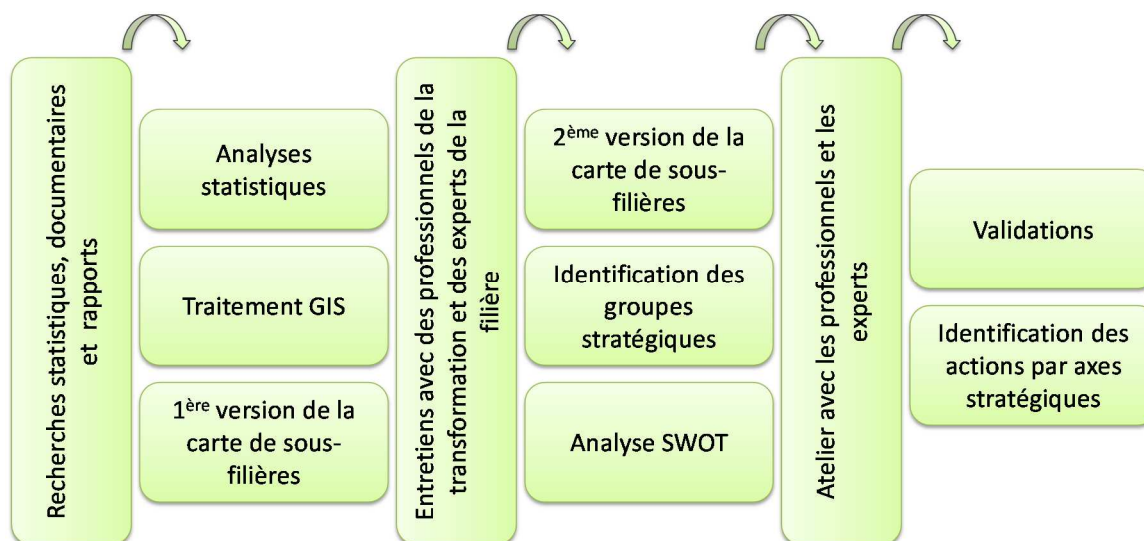


Figure 1 : Démarche générale de la méthode FILAGRO.

Traitement GIS : système d'information géographique

Analyse SWOT : analyse des forces/faiblesses/opportunités/menaces pour les filières

2.1 Recherche documentaire et entretiens d'experts

Il s'agit en premier lieu de collecter les données statistiques pertinentes pour chaque sous-filière (par exemple pour les produits laitiers, l'étude distingue le lait d'industrie, le lait livré aux fromageries pour spécialités artisanales, les filières AOP ou IGP etc.). L'exercice est complexe car les données statistiques accessibles agglomèrent le plus souvent les données venant des différents circuits de mise en marché.

Dans la majorité des cas, il est possible de collecter l'information pertinente mais celle-ci est le plus souvent dispersée et mal mise en valeur.

Il est donc indispensable dans un deuxième temps de collecter des informations non confidentielles mais peu documentées, afin de désagréger les données et de les attribuer à chaque circuit de mise en marché. Les entretiens d'experts permettent d'établir des ordres de grandeur plausibles.

2.2 Dessiner le schéma préliminaire de la filière et de ses sous-filières

La «carte» de la filière est une pièce maîtresse de la méthode (figure 2). Elle offre une vision de la filière, qui une fois validée par les professionnels, sera susceptible de porter l'analyse stratégique. Elle précise :

1. les différentes fonctions dans le sous-secteur;
2. les différents acteurs;
3. le marché final;
4. les circuits de produits.

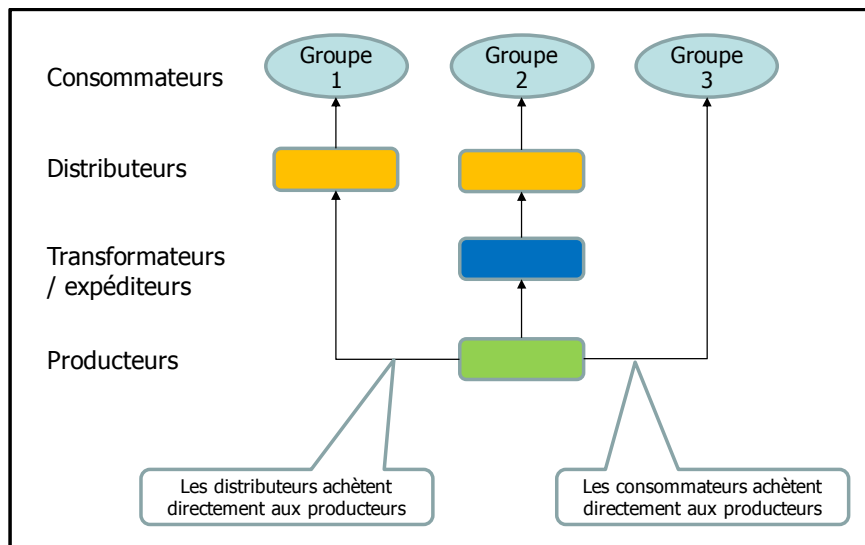


Figure 2 : Construction de la carte de filière à l'aide de la méthode «Value chain» - Les différents chemins.

2.3 Analyse stratégique de chaque sous-filière

Au sein des sous-filières, des groupes stratégiques d'acteurs peuvent être identifiés. Ces groupes stratégiques sont définis suivants leur portefeuille produits, leur stratégie commerciale et leurs clients.

L'analyse forces/faiblesses/opportunités/menaces (analyse SWOT) vient en complément de cette analyse. L'analyse SWOT est un instrument stratégique de planification, elle permet d'identifier les facteurs internes et externes, essentiels au succès présents ou potentiels de la filière. Cette analyse permet également aux professionnels de porter un jugement à distance et de partager leurs visions afin d'enrichir la perception commune.

2.4 Validation au cours d'ateliers

Suite à cet état des lieux, une analyse stratégique est conduite durant un atelier. L'objectif de cet atelier est en premier lieu de valider les premiers résultats de l'étude et de vérifier que les participants ont une vision commune de la situation actuelle. L'analyse SWOT est discutée au cours de l'atelier, elle met en évidence le potentiel et les principales pistes de développement des sous-filières. Elle permet ainsi de déboucher sur des recommandations émanant des professionnels.

Les participants sont invités en premier à répondre par sous-groupe aux questions suivantes :

Au sein de la **sous-filière XY**, quels sont les potentiels et les contraintes pour les thèmes suivants :

- Stratégie de distribution, notamment des enseignes en grande distribution (dont hard discounters), dans l'industrie et dans la restauration ?
- Types de produits (qualité, diversification, innovation) ?
- Promesses et labels (notamment labels régionaux et bio) ?
- Evolution des structures de la production, de la transformation et de la distribution ?
- Nouvelle politique agricole 2014-2017 ?
- Ouverture des frontières (ALEA, OMC, etc.) ?

Dans un deuxième temps, sont également identifiées les attentes des professionnels concernant les soutiens du canton. Les professionnels sont invités individuellement à répartir 3 billets selon l'objet et le type de soutien souhaité de la part du canton, en indiquant l'échelon de la filière concerné.

Ces deux contributions des participants permettent d'identifier différents axes stratégiques, les actions correspondantes et les soutiens attendus du canton.

3 Analyse de la filière des céréales panifiables

Cette section analyse la filière des céréales panifiables fribourgeoises. Elle est construite en quatre parties. En premier lieu, nous présenterons les statistiques principales sur la production, la consommation et proposerons un bilan d'auto approvisionnement pour le canton de Fribourg. Puis nous établirons la carte de la filière fribourgeoise en distinguant les sous-filières en fonction de la stratégie de valorisation des produits. Ainsi que les enjeux à venir. Enfin, nous présenterons le résultat de l'atelier réunissant les professionnels.

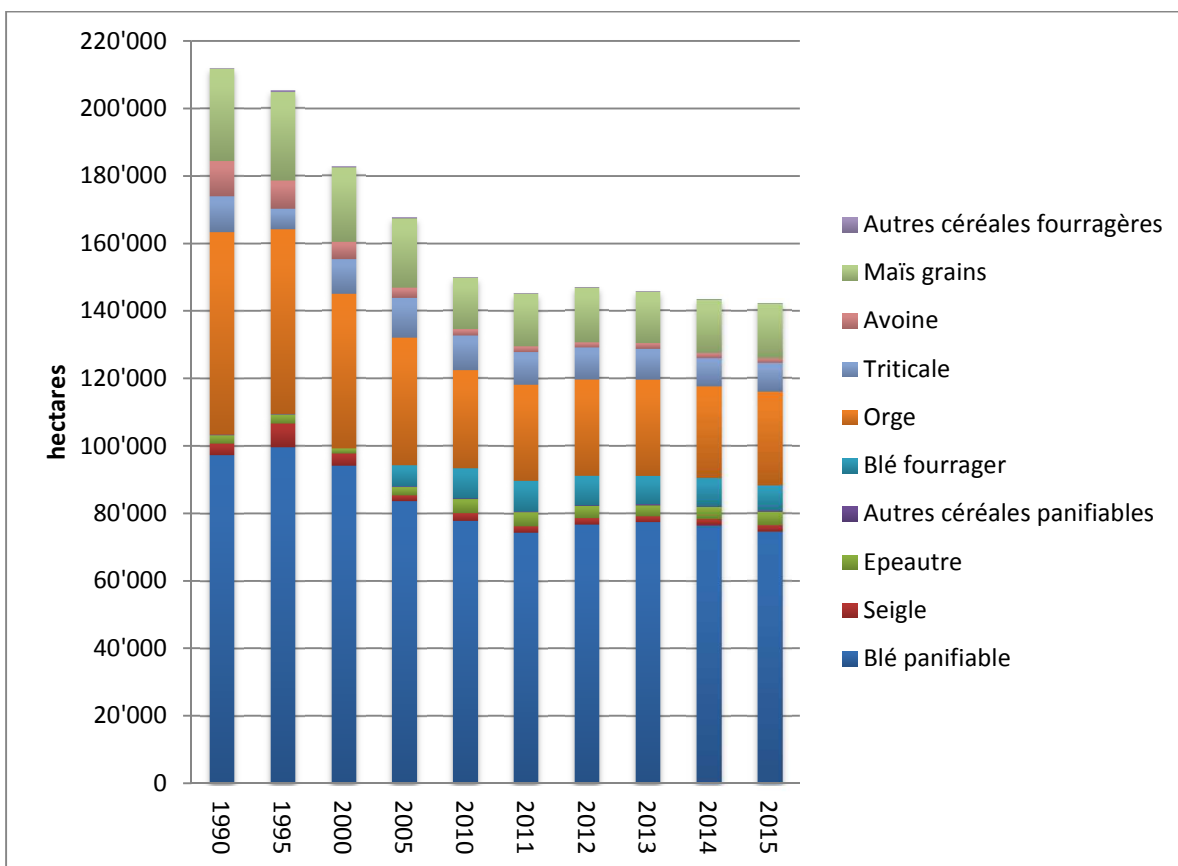
3.1 Dynamique générale de la production

Cette première partie présente les résultats de la recherche statistique pour les céréales panifiables. Les données statistiques proviennent de différentes sources (Office fédéral de la statistique, Union suisse des paysans, Swiss granum) et d'informations données par des tiers lors des entretiens.

3.1.1 Production de céréales en Suisse

En 2014, la Suisse a produit approximativement 970'000 tonnes de céréales, soit 380'000 tonnes de céréales panifiables, 560'000 tonnes de céréales fourragères (y compris le maïs grain¹) et 25'000 tonnes de semences de céréales (Swisssem 2015). La surface cultivée en céréales au niveau suisse était en 2014 de 143'000 ha. Cette surface est en constante diminution depuis le début des années 1990, notamment en raison de la diminution des surfaces des céréales fourragères.

Figure 1: Evolution des surfaces céréalières au niveau Suisse (Source : USP et swiss granum)



¹ La production de maïs grain fluctue énormément d'une année à l'autre en fonction de la quantité de maïs utilisée en tant que plante entière.

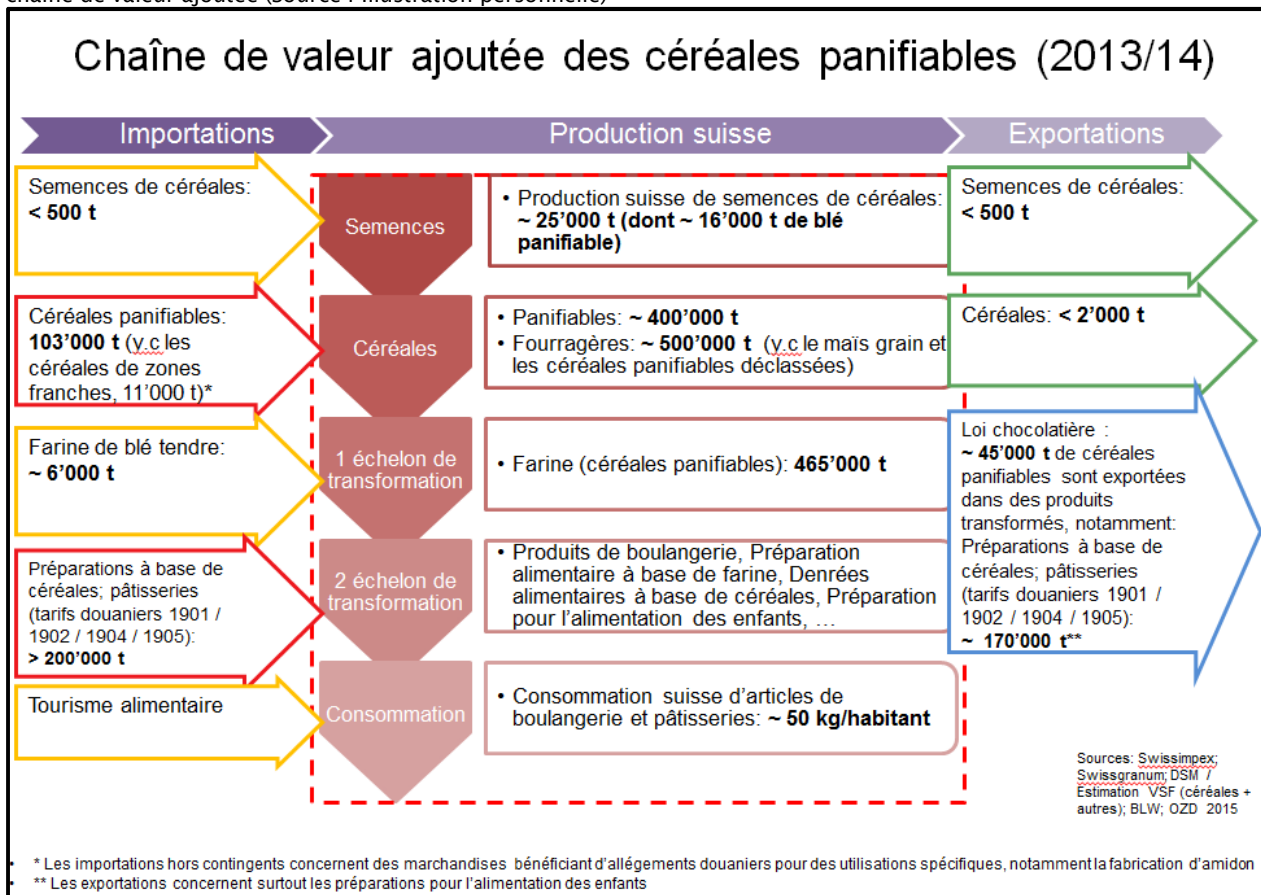
3.1.2 Commerce extérieur des céréales panifiables et des céréales transformées

En Suisse, les céréales panifiables et fourragères connaissent deux systèmes de protection à la frontière différents. Cela implique que les évolutions de ces deux marchés ne sont pas toujours corrélées. Le marché des céréales fourragères est régi par un système dit de prix-seuil. Ainsi, les prélèvements douaniers sont adaptés régulièrement de manière à ce que le prix indigène (prix des importations + prélèvements douaniers) reste dans une fourchette de prix de plus ou moins CHF 3.- autour du prix-seuil. Ce système permet ainsi de stabiliser l'évolution des prix des fourrages pour animaux.

Au niveau des céréales panifiables, la protection à la frontière est composée d'un contingent d'importation de 70'000 tonnes et de prélèvements douaniers (OFAG 2016). Les prélèvements douaniers hors contingents sont très élevés. Aussi, les importations se font presque exclusivement dans le contingent. Ainsi, le droit de douane applicable aux céréales panifiables importées dans le contingent est déterminé pour le prix des céréales en Suisse. Il s'agit d'un droit de douane variable fixé par l'OFAG quatre fois par année, de manière à ce que le prix des céréales importées destinées à l'alimentation humaine, majoré des prélèvements douaniers, corresponde au prix de référence de 53.- par 100 kg. Toutefois, les prélèvements douaniers ne peuvent pas excéder CHF 23.- par 100 kg.

Les droits de douane applicables aux céréales transformées destinées à l'alimentation humaine (farines, poudres de céréales, semoules et autres) sont calculés en fonction de leurs valeurs de rendement, et sur la base des prélèvements à la frontière appliqués aux céréales panifiables correspondantes. Ils sont ensuite majorés d'un supplément de 20.- par 100 kg. Les droits de douane des matières premières et ceux des produits transformés sont adaptés en même temps. Ce système assure une bonne protection contre les importations bon-marchés de céréales transformées, notamment la farine. Ces importations sont quasiment inexistantes (fig. 4).

Figure 2: Ordre de grandeur de la production indigène, des importations et exportations à différents échelons de la chaîne de valeur ajoutée (Source : Illustration personnelle)²



² Les chiffres présentés dans ce tableau sont des valeurs moyennes qui visent à apporter des informations sur les ordres de grandeurs.

Une grande quantité de céréales panifiables sont importées sous forme de produits transformés, notamment des produits de boulangerie préfabriqués et congelés. Ces importations connaissent une forte augmentation depuis plusieurs années. En 2013, plus de 200'000 t de préparations à base de céréales ont ainsi été importées en Suisse, dont la grande majorité, soit plus de 100'000 t, dans le tarif douanier 1905 : Produits de boulangerie, de pâtisserie ou de biscuiterie. Ces importations peuvent être considérées comme le talon d'Achille de la protection à la frontière de la branche céréalière.

Des céréales panifiables sont également exportées de Suisse, notamment sous forme de denrées alimentaires comme les biscuits, préparations alimentaires, etc. En 2013, la Suisse a exporté environ 100'000 t de marchandises dans le tarif douanier 1901 : Extraits de malt; préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, contenant moins de 40% de cacao. L'industrie exportatrice peut importer des matières premières (par exemple la farine) sans droit de douane, pour autant que le produit fini soit exporté. Ce procédé est appelé « trafic de perfectionnement actif ». Cependant, si des matières premières indigènes sont disponibles en quantité et qualité suffisante et à un prix concurrentiel, les industries n'ont plus le droit de recourir au trafic de perfectionnement et doivent par conséquent utiliser les matières premières suisses. Aussi, la Confédération dispose d'un budget pour compenser la différence entre les prix suisses et européens : il s'agit de la loi chocolatière.

Depuis 2010, le budget de la Confédération ne suffit plus à compenser l'entier de la différence de prix entre la farine suisse et étrangère. Aussi, les acteurs de la branche céréalière ont décidé de financer le solde de la différence de prix qui n'est pas couvert par la Confédération. Par ces mesures, 45'000 tonnes de blé panifiable suisses sont vendues à l'industrie de transformation et exportées. Les produits de boulangerie d'origine suisse, notamment les préparations pour l'alimentation des enfants, peuvent ainsi être exportés à des prix concurrentiels.

3.1.3 Paiements directs

Pour les surfaces emblavées avec des céréales panifiables, les exploitants perçoivent les contributions de base à la sécurité de l'approvisionnement de CHF 900.- / ha, et les contributions pour les terres ouvertes et les cultures pérennes de CHF 400.- / ha, soit un total de CHF 1300.- / ha. Parallèlement à ces contributions de base, les céréales produites de manière extensive perçoivent les contributions « Extenso » de CHF 400.- / ha. Les céréales produites selon les prescriptions de l'agriculture biologique touchent également une contribution supplémentaire de CHF 800.- / ha.

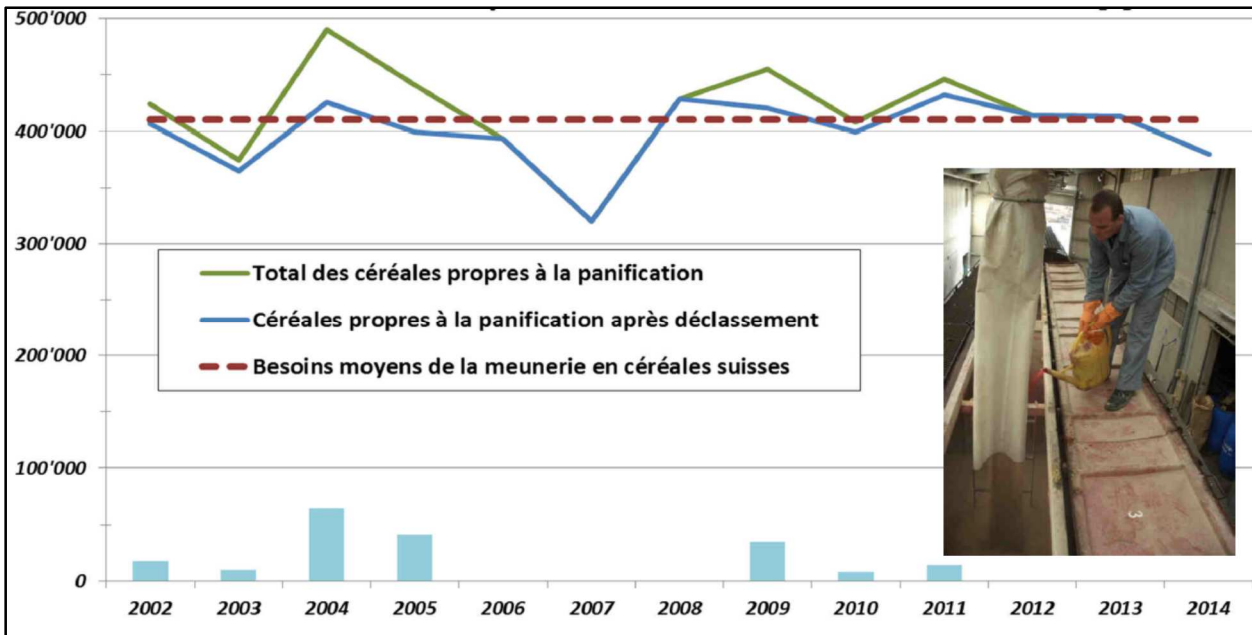
La production de céréales panifiables et fourragères n'est pas encouragée de manière directe de la part de la Confédération par le biais des contributions à des cultures particulières, comme c'est notamment le cas pour les oléagineux, les protéagineux ou les betteraves sucrières.

3.1.4 Les organisations de la branche céréalière suisse

La branche céréalière suisse est regroupée dans une interprofession appelée swiss granum. Celle-ci a une fonction de plate-forme commune pour la filière des céréales, des oléagineux et des protéagineux. Ses membres sont des organisations de toute la chaîne de création de valeur ajoutée de la production au deuxième échelon de transformation. L'interprofession joue un rôle prédominant pour le marché des céréales suisse à plusieurs niveaux. Elle fixe notamment les prix indicatifs, généralement avant puis après la récolte annuelle. Le mécanisme de fixation des prix se base ainsi sur une approche transparente réunissant les différents acteurs de la branche. Elle publie également la liste des variétés de céréales recommandées sur la base d'essais variétaux et les besoins du marché.

La Fédération suisse des producteurs de céréales (FSPC) intervient directement sur le marché des céréales suisses. En effet, elle suit de près l'évolution de la production indigène de céréales panifiables et les besoins de la minoterie. Si la production indigène dépasse les besoins des meuniers, la FSPC dispose d'un fond lui permettant de déclasser une partie de la récolte de céréales panifiables en céréales fourragères. Cette démarche permet de réduire l'offre et de maintenir les prix indigènes. Aussi, le 30 septembre 2015, la FSPC a décidé de déclasser 20'000 tonnes de céréales panifiables dans le secteur fourrager. La FSPC participe également, à l'instar de la Fédération suisse des meuniers (FSM), au co-financement de la loi chocolatière. Entre 2002 et 2014, la FSPC a déclassé 193'000 t de céréales panifiables au total, soit en moyenne 3.2 % de la production annuelle. Afin que les céréales déclassées ne puissent plus être utilisées en tant que céréales panifiables, celles-ci sont marquées avec des colorants (Fig. 5)

Figure 3 : Production de céréales panifiables et déclassement entre 2002 et 2004 (Source : FSPC)



3.1.5 Évolution du prix des céréales panifiables

Depuis 2001, les prix payés aux producteurs de céréales ont fortement baissé dans toute la Suisse. Le canton de Fribourg ne fait pas exception. Cette diminution est avant tout la conséquence de la libéralisation des marchés se traduisant par une réduction progressive des prélèvements douaniers sur les céréales panifiables. La dernière réduction s’est faite dans le cadre de la PA 14-17 et date du 1^{er} janvier 2014. À cette date, le prix de référence pour les céréales panifiables a été abaissé de CHF 56.- par 100 kg à CHF 53.- par 100 kg.

Blé classe I	2005	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Prix indicatif (CHF/dt)	54	48	Pas de prix	50	50	Pas de prix	50	50

Tableau 1: Evolution des prix indicatifs pour le blé panifiable (Source: swiss granum)

Une prime de 5 à 7 francs par quintal est payée pour les produits IP-SUISSE qui répondent à un cahier des charges particulier et sont commercialisés dans le circuit de vente IP-SUISSE. La production de céréales BIO permet également de générer une plus-value pour les producteurs qui touchent un prix plus élevés (2015 ; le blé CHF 106.-/dt, le seigle 95.-/dt, l’épeautre 114.-/dt). Le tableau 2 montre l’évolution des prix médians payés aux producteurs depuis 2010. Le blé conventionnel stagne dans une fourchette entre CHF 49.-/ dt et 51.20.-/dt. Les prix IP et BIO sont également relativement stables à des niveaux plus élevés.

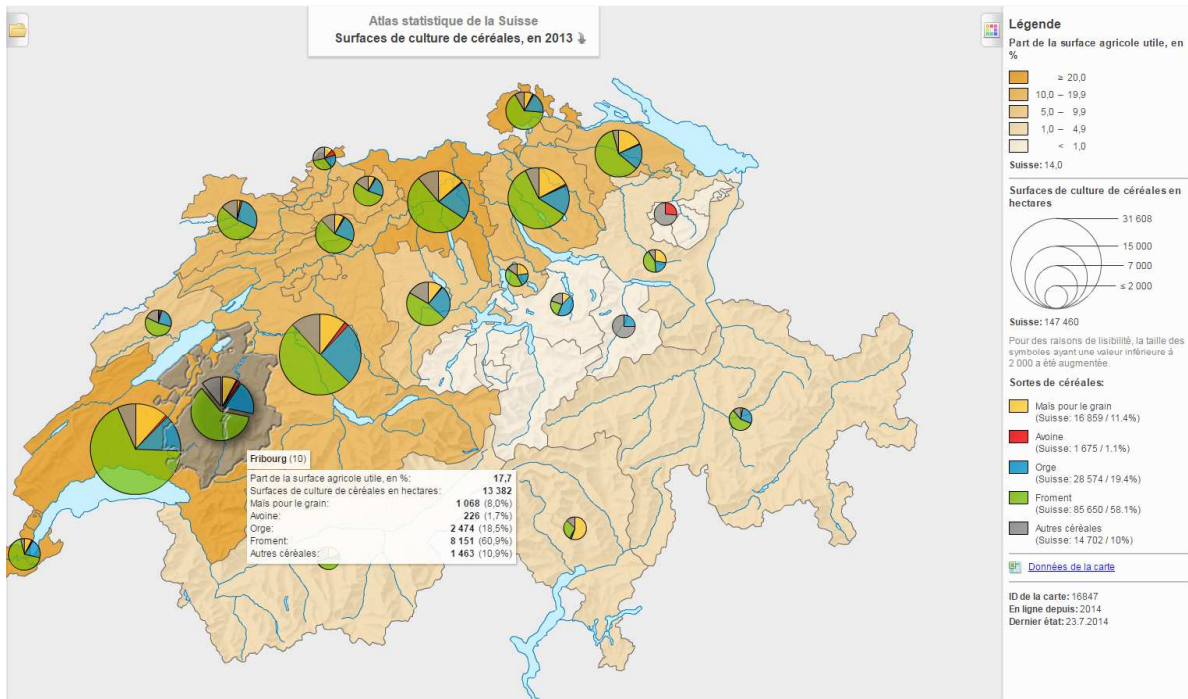
Blé panifiable classe 1	2010	2011	2012	2013	2014
Prix conventionnel (CHF/dt)	50.30	49.00	51.20	49.40	49.00
Prix IP-Suisse (CHF/dt)	50.9	58.7	54.40	55.30	54.20
Prix Bio (CHF/dt)	104	104	106	106	106

Tableau 2 : Evolution des prix aux à la production pour le blé panifiable classe 1 (Source: OFAG - Bulletin de marché des céréales, IP Suisse, Bio Suisse)

3.1.6 Production de céréales panifiables dans le canton de Fribourg

La figure 6 présente les surfaces de céréales en Suisse en 2013 en fonction des cantons. La production céréalière suisse se concentre sur le plateau. Aussi, Fribourg compte parmi les cantons relativement importants en termes de production de céréales. La production fribourgeoise de céréales se compose de plus de 60% de de blé panifiable (froment), près de 20% d'orge (céréale fourragère), de maïs grain, d'avoine et d'autres céréales. En 2013 la production de céréales panifiables fribourgeoises était d'environ 43'000 tonnes, soit environ 11% de production suisse (environ 400'000 tonnes).

Figure 4: Surfaces de céréales en Suisse par canton (Source: OFS L'atlas statistique interactif de la Suisse)



Selon les statistiques du canton de Fribourg, en 2013, sur les 75'662 ha de surface agricole utile (SAU) 23'481 ha étaient des terres ouvertes, soit un tiers de la SAU. Environ la moitié des terres ouvertes est utilisée pour la production de céréales, soit plus de 13'000 ha, dont 8'500 ha pour les céréales panifiables. Les surfaces de céréales panifiables se sont maintenues dans le canton alors que les surfaces des céréales fourragères sont en constante diminution (tab.3).

Avec 8'151 ha en 2013, le blé d'automne est de loin la céréale panifiable la plus cultivée dans le canton de Fribourg. Il est suivi du seigle, puis de l'épeautre. Entre 2008 et 2013, l'épeautre a connu une augmentation impressionnante de sa surface de 14 ha en 2008 à plus de 93 ha en 2013, soit une augmentation de plus de 500%.

	2003	2008	2013	Variation en ha 2008-2013	Variation en % 2008-2013
Blé	8'044	8'090	8'151	+ 61	+ 0.7
Seigle	281	341	325	- 16	- 4.8
Epeautre	11	14	93	+ 79	+ 564
Méteil et autres céréales panifiables	8	13	5	- 9	- 69
Total	8'344	8'458	8'574	+ 116	+ 1.3

Tableau 3: Surfaces fribourgeoises en céréales panifiables en hectares (Source : OFS 2015)

Le tableau 4 représente la répartition des surfaces de céréales panifiables dans les différents districts du canton de Fribourg. Sans surprise, ce sont dans les districts sis en zone de plaine que la majorité des surfaces céréalières se trouve. Aussi, plus de 30% des surfaces céréalières fribourgeoises se trouvent dans le district de la Broye. Près de 90% de la production céréalière fribourgeoise se concentre dans les districts de la Broye, de la Sarine, du Lac et de la Singine. Il est intéressant de noter que 75% des surfaces d'épeautre fribourgeoises sont en Singine. Cela est lié au fait que le centre collecteur d'Überstorf prend en charge cette céréale.

	Blé ha	Blé %	Seigle ha	Seigle %	Epeautre ha	Epeautre %
District de la Broye	2'491	32.5	35	10.9	0	0
District de la Glâne	789	10.3	25	7.8	2	1.6
District de la Gruyère	94	1.2	1	0.2	1	0.5
District de la Sarine	1'333	17.4	76	23.4	4	4.1
District du Lac	1'308	17.0	38	11.7	12	12.6
District de la Singine	1'633	21.3	150	46.1	75	81.1
District de la Veveyse	26	0.3	0	0	0	0
Total Canton Fribourg	7'674	100	325	100	93	100

Tableau 4: Production des céréales panifiables en fonction des districts 2013 (Source: OFS 2015)

Sur les 43'000 tonnes de céréales panifiables fribourgeoises, environ 11'300 tonnes répondent aux exigences du label IP-Suisse, soit environ 26% de la production fribourgeoise Ceci concerne 520 agriculteurs, soit près de 40% des producteurs de céréales fribourgeois³. La production de céréales BIO permet également de générer une plus-value pour les producteurs qui touchent un prix plus élevés. Cependant, la production de céréales bio reste encore marginale dans le canton de Fribourg. En 2015, 60 exploitations fribourgeoises seulement ont produit des céréales BIO. Cependant la tendance va vers une augmentation des exploitations BIO sur Fribourg. Depuis 15 ans, en moyenne 3 exploitations se convertissent au BIO chaque année. 80 - 90% des céréales BIO fribourgeoises sont livrées au Moulin « Mühle Rytz » à Biberen dans le canton de Berne⁴.

La valeur de la production varie selon les années, du fait de l'évolution des prix et des volumes de production (tableau 5). Au total, la valeur de la production de céréales panifiables dans le canton de Fribourg s'élevait ainsi à près de CHF 22 millions en 2014. Dans le rapport agricole quadriennal de l'État de Fribourg, la valeur de la production céréalière (fourragère et panifiable) pour 2013 a été estimée à CHF 31 millions. Ainsi, près de 75% de la valeur de la production des céréales est issue des céréales panifiables et 25% provient des céréales fourragères. En raison de la diminution des prix cette valeur tend à diminuer avec les années. Il est également intéressant de noter que la valeur de la production céréalière est relativement marginale pour le canton de Fribourg. Elle ne représente en 2013 que 4% de la valeur de la production agricole. En revanche, les céréales couvrent plus de 17% de la surface agricole utile du canton.

³ Il est important de noter que pas tous les producteurs de céréales répondant aux prescriptions du programme « Extenso » livrent leur production à IP-Suisse.

⁴ Information de Monsieur Nicolas Rossier, Grangeneuve, le 14 octobre 2015

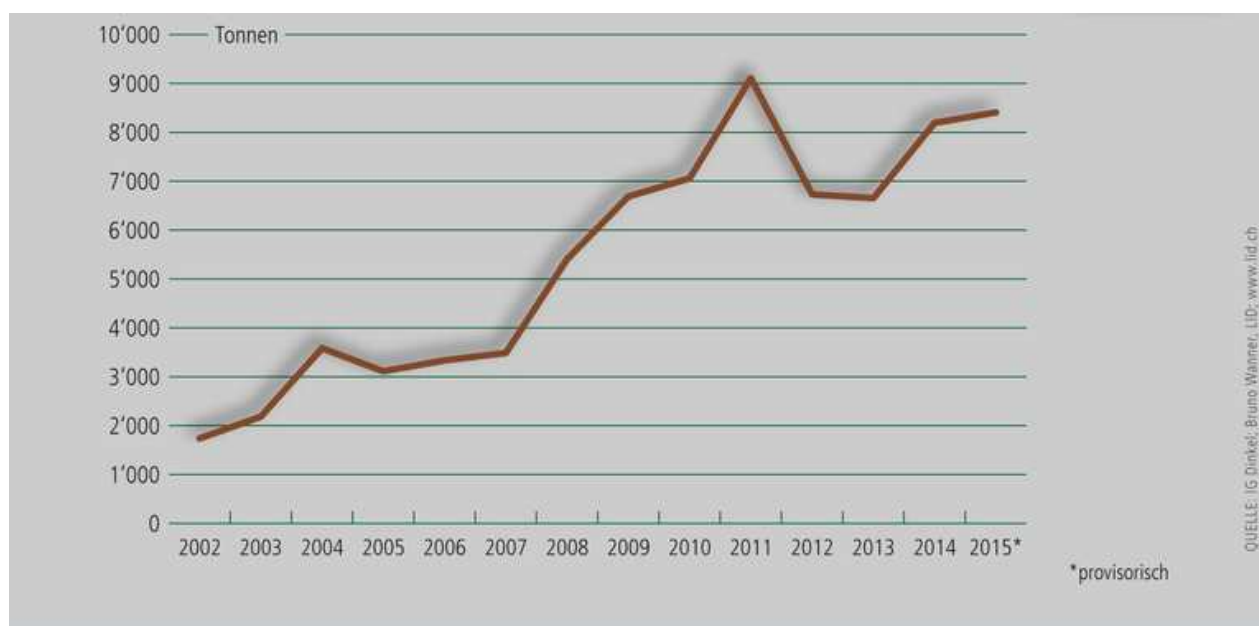
	2008				2014			
	Volume	Prix moyen Fr/t	Valeur Fr.	%	Volume	Prix moyen Fr/t	Valeur Fr.	%
Céréales panifiables standard (y.c les semences)	30'000t	570.-/t	17.1 mio	70	30'000	490.-/t	14.7 mio	68
Céréales panifiables IP-SUISSE	11'000t	602.-/t	6.6 mio	27	11'000	534.-/t	5.8 mio	27
Céréales panifiables Bio	500*	1106.-/t	0.6 mio	3	1'000*	1063 ⁵ .-/t	1.1 mio	5
Total	41'500		24.3 mio	100	42'000		21.6 mio	100

*Estimation HAFL

Tableau 5 : Estimation de l'évolution de la valeur de la production de céréales panifiables (Source : OFAG, chiffres du marché du pain et des céréales 2014-2015)

Encadré : La renaissance de l'épeautre

Figure 5: Production d'épeautre en Suisse entre 2002-2015 (Source: LID 2015)



La production d'épeautre a fortement augmenté durant les dernières années. Il s'agit d'anciennes variétés indigènes qui sont à nouveau cultivées. Pendant des siècles, l'épeautre comptait parmi les céréales les plus cultivées en Suisse. Puis, cette céréale a presque entièrement disparu à la fin du XXème siècle jusqu'à ce que l'« PurEpeautre »® en fasse à nouveau la promotion.

Dans le canton de Fribourg, le centre collecteur d'Überstorf prend en charge de l'épeautre. Aussi, la production d'épeautre fribourgeoise se concentre actuellement dans le district de la Singine. En 2015, IP-Suisse souhaite également promouvoir cette céréale. En collaboration avec « PurEpeautre »® une filière d'épeautre IP-suisse a été mise en place avec la prise en charge de la récolte au centre

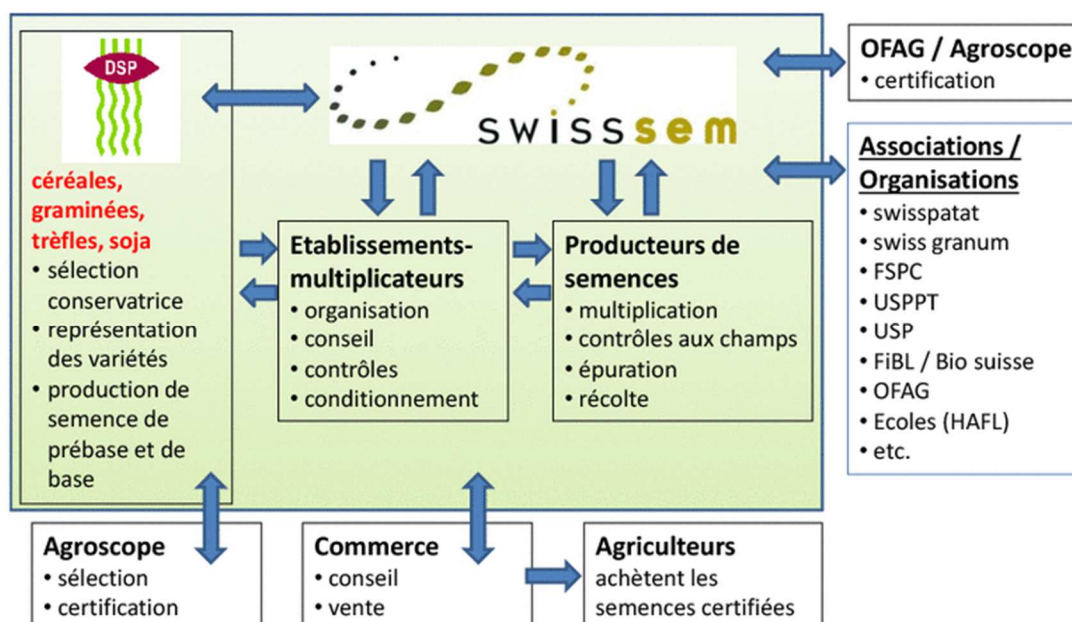
⁵ Blé panifiable Bourgeon

collecteur de Granges-Marnand. Cela ouvre de nouvelles perspectives aux producteurs de céréales de la Broye et du district de la Glâne.

3.1.7 La production de semences de céréales

La production de semences de céréales est une activité importante pour la Suisse et dans le canton de Fribourg en particulier. Les variétés de céréales suisses sont sélectionnées par Agroscope. Il s'agit de céréales particulièrement adaptées au contexte pédoclimatique suisse. Une entreprise basée à Delley dans le canton de Fribourg, Delley semences et plants (DSP), assure la multiplication des lignées et des semences de base. L'interprofession swiss granum établit ensuite une liste de variétés recommandées. Les établissements multiplicateurs ont alors pour mission d'anticiper la demande en semences céréalières et de produire les semences certifiées « *semences Z Suisses* » pour l'année à venir. Les semences certifiées sont vendues aux Landi, filiales du groupe Fenaco, aux commerces privés et aux moulins. Les producteurs suisses ne sont pas contraints de travailler avec des semences certifiées. Ils peuvent utiliser leurs propres semences, on parle alors de semences de ferme⁶. Toutefois, dans le cadre des programmes de production tels que SUISSE GARANTIE ou IP-SUISSE l'utilisation de semences certifiées est exigée. Les producteurs de semences sont regroupés au sein de la fédération suisse des producteurs de semences *swisssem*. La figure 7 illustre la production suisse de semences de céréales et son organisation.

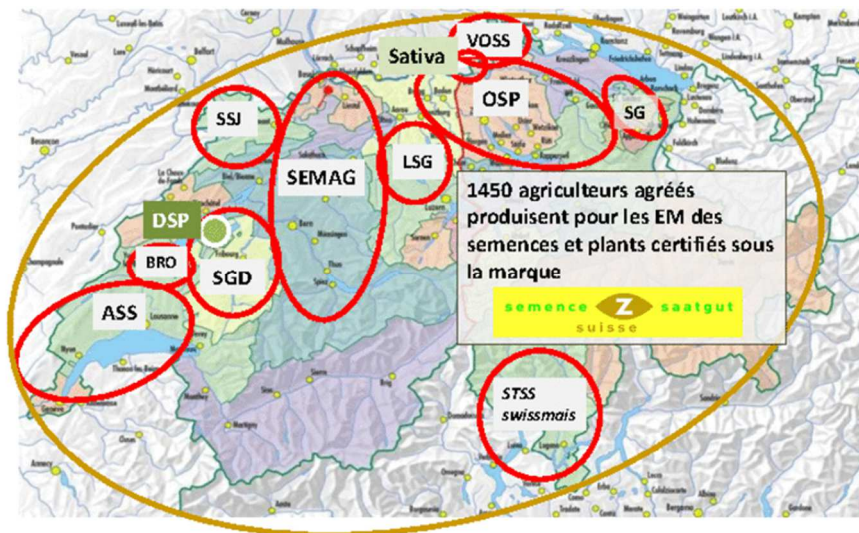
Figure 6 : Organisation de la production de semence en Suisse (Source : Swisssem)



Le canton de Fribourg joue un rôle particulièrement important pour la production de semences de céréales en Suisse. D'une part, l'entreprise DSP sélectionne, développe et teste des variétés de céréales pour toute la Suisse. DSP a également des contrats avec des obtenteurs de semences à l'étranger, car les variétés suisses de céréales sont en partie multipliées et commercialisées à l'étranger. D'autre part, deux établissements multiplicateurs (EM) sont situés dans le canton de Fribourg. Il s'agit de l'EM *de la société coopérative des sélectionneurs de la Broye* à Estavayer qui commercialise environ 1'200 tonnes de semences de céréales par an et du *Saatzucht Genossenschaft Dürdingen* qui comprend 150 multiplicateurs disposant d'une surface de 1'600 ha dont 140 ha de céréales bio pour une commercialisation de 6'000 tonnes de semences par an. Quelques producteurs de semences de céréales de la Glâne sont sous contrat avec la société coopérative des sélectionneurs (ASS) à Moudon (VD). Au total, le canton de Fribourg produit près de 30% de la production suisse de semences certifiées de céréales. Les semences fribourgeoises sont commercialisées dans toute la Suisse.

⁶ Il est interdit de commercialiser les semences de ferme en Suisse.

Figure 7 : Situation des établissements multiplicateurs de céréales (EM) (Source : Swissem)



3.2 Dynamique générale des centres collecteurs

3.2.1 Les centres collecteurs de céréales au niveau suisse

Au niveau Suisse, on distingue trois principaux canaux de commercialisation pour les céréales panifiables qui se différencient en fonction du mode de production : Le système conventionnel, IP – Suisse et Bio Suisse.

	Nb. Centres collecteurs ⁷ CH/FR	Volume de céréales panifiables FR	Échelle de la distribution
Semences	11/2	7'000 – 8'000 t	Suisse/cantonal
Système conventionnel	100/11	17'000- 18'000 t ⁸	Suisse/cantonal
Système IP – Suisse	130/11	11'000 – 12'000t	Suisse/cantonal
Système Bio – Suisse	69/2	500 - 1'000t ⁹	Cantonal/régional
Hors canton		6'000 – 7'000t	Suisse

Tableau 6: Estimation du nombre de centres collecteurs et des volumes pris en charge pour les céréales panifiables 2013

Dans la plupart des cas, les infrastructures (centres collecteurs) sont identiques pour les céréales conventionnelles et IP-Suisse, et même pour les céréales BIO dans certains cas. En revanche, la prise en charge des céréales et la commercialisation de celles-ci se font de manière bien distincte. Les flux sont complètement séparés.

Il est important de distinguer les centres collecteurs collectifs des centres collecteurs privés. Les centres collectifs sont des coopératives en mains des agriculteurs. Ils sont généralement rattachés au groupe Landi - fenaco et sont intégrés au système MAXI pour la commercialisation des céréales panifiables. Les centres collecteurs privés sont des entreprises privées. Ils fonctionnent généralement comme centre collecteur et également au niveau du 1^{er} échelon de transformation (moulin).

⁷ Les centres collecteurs cumulent souvent plusieurs systèmes de production (Semences / Conventionnel / IP-Suisse / BIO)

⁸ Estimation : Système MAXI 13'800 t + centres collecteurs privés 2'000 – 3'000 t

⁹ Estimation : Une grande quantité des céréales BIO fribourgeoises sont collectées hors canton à Biberen (BE)

Encadré : Système MAXI pour les céréales panifiables

Le système MAXI a été élaboré par le groupe fenaco en étroite collaboration avec près de 100 centres collecteurs. Il vise à mettre en place une commercialisation performante des céréales indigènes. Ce concept se base sur une répartition des tâches clairement définies entre les centres collecteurs et fenaco, sur le paiement d'acomptes en automne et sur une présentation transparente des marges. Avec ce système, le groupe fenaco commercialise des quantités importantes de céréales panifiables dans toute la Suisse. Toutes ces céréales remplissent les exigences de la marque d'origine « SUISSE GARANTIE ».

3.2.2 Les centres collecteurs de céréales dans le canton de Fribourg

Dans le canton de Fribourg, 10 centres collecteurs collectifs prennent en charge entre 13'000 – 14'000 tonnes de céréales panifiables conventionnelles dans le cadre du système MAXI de la fenaco. Cela correspond à près de 30% de la production de céréales panifiables du canton. Ces céréales sont ensuite, destinées à approvisionner le marché suisse. Elles ne restent pas dans des canaux de distribution régionaux ou cantonaux. 11 centres collecteurs participent au système MAXI. Des centres collecteurs privés (ex : Promasens / Chenens) et le Moulin de Romont achètent également des céréales panifiables conventionnelles.

Centres collecteurs MAXI	Centre collecteurs privés	Centre collecteurs Bio	Moulins ¹⁰
CC Courtepin	CC Chenens	CC Cugy	Moulin de Romont
CC Cugy / Estavayer	CC Promasens	CC Ueberstorf	Moulin de Düdingen
CC Düdingen / Tafers		CC Düdingen / Tafers	Moulin de Kerzers
CC Grolley			Moulin de Matran
CC Gurmels			
CC Romont			
CC Ueberstorf			
CC Vauderens			

Tableau 7: Les centres collecteurs dans le canton Fribourg (Source : Fenaco, IP Suisse, Bio Suisse)

Parallèlement aux céréales conventionnelles, IP-Suisse commercialise également un volume de céréales panifiables important dans le canton de Fribourg, environ 11'000 – 12'000 tonnes. IP-Suisse travaille également en collaboration avec les centres collecteurs privés et collectifs.

Les centres collecteurs prenant en charge les céréales BIO sont encore peu répandus dans le canton. Les centres collecteurs de Düdingen et d'Überstorf prennent des céréales BIO en charge, notamment de l'épeautre. En 2014, AgriCentreBroye à Cugy a également commencé à collecter des céréales BIO. 80-90% des céréales BIO fribourgeoises sont prises en charge par le Moulin « Mühle Rytz » dans le canton de Berne. Une petite partie est directement prise en charge par l'un des 3 petits moulins fribourgeois qui travaillent avec des céréales BIO.

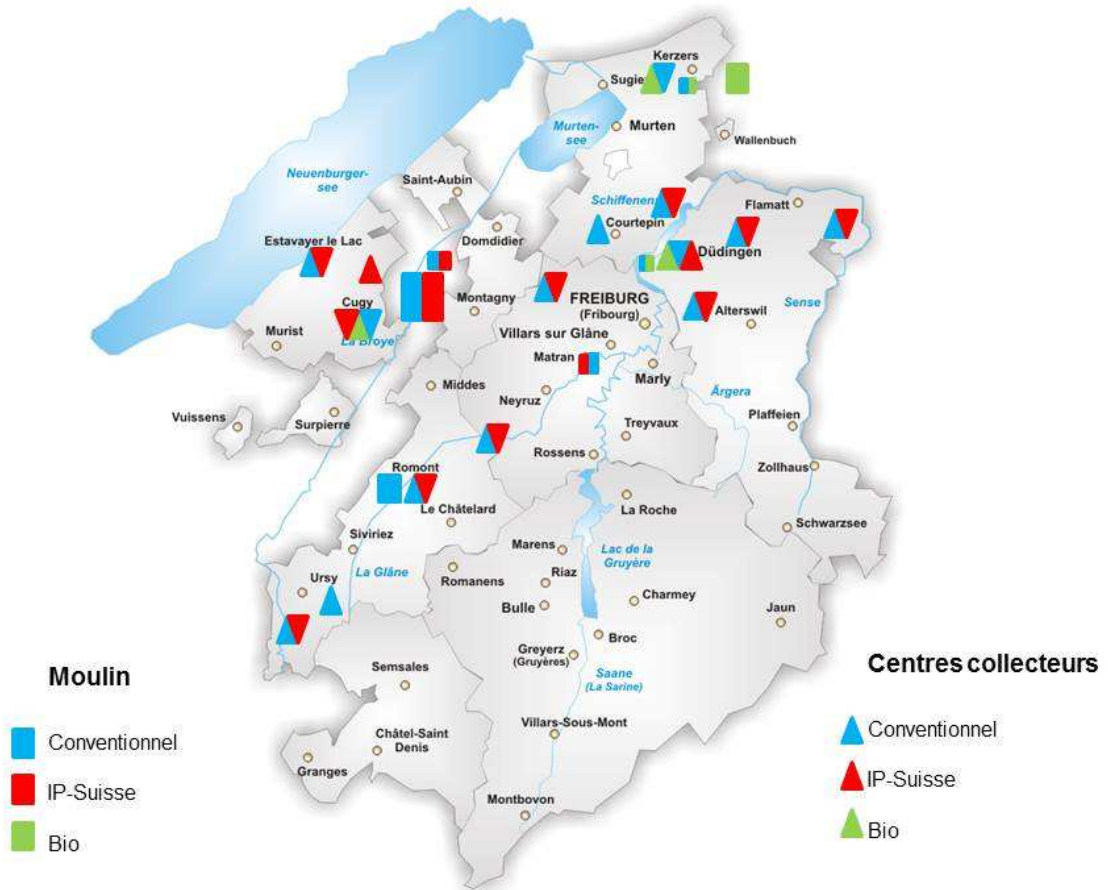
Dans le canton de Fribourg, 4 petits moulins sont encore actifs. Ils prennent en charge directement environ 3'000 tonnes de céréales, soit moins de 10% de la production cantonale.

Une partie des céréales fribourgeoise est prise en charge par des centres collecteurs hors canton, notamment dans la Broye où les frontières entre le canton de Vaud et de Fribourg sont très morcellées. Aussi, on peut trouver des céréales fribourgeoises dans les centres collecteurs d'Avenches (VD), de Payerne (VD), du moulin de Payerne (VD), de Granges-Marnand (VD), de Moudon (VD), de Forel-Lavaux ou à Biberen BE.

¹⁰ Les moulins fonctionnent également comme centres collecteurs

En résumé, entre 33'000 – 35'000 tonnes de céréales panifiables (y compris les semences) sont prises en charge par les centres collecteurs et les moulins du canton de Fribourg. Cela représente environ 75% de la production cantonale. Le solde est collecté dans les cantons avoisinants, principalement le canton de Vaud. En observant le figure 9, il est intéressant de constater qu'il n'y a pas de centres collecteurs de céréales dans les districts de Gruyère et en Veveysse.

Figure 8: Les centres collecteurs et moulins du canton de Fribourg et ses environs (Source carte: http://www.weltkarte.com/europa/schweiz/karte_kanton_freiburg.htm/ Illustration personnelle)



3.3 Dynamique générale des minoteries et de la distribution de farine

3.3.1 Les moulins en Suisse

En Suisse, quatre minoteries sont considérées comme des grands moulins avec la prise en charge annuelle de plus de 30'000 t de céréales (tab 8). Ces trois grandes entreprises de meunerie détiennent près de 75% des parts du marché suisse de la farine. Le Groupe Minoteries basé à Granges-Marnand (VD) et Swissmill (ZH) sont de loin les deux plus grandes entreprises suisses actives dans ce domaine. Le moulin « Meyerhans Mühlen AG » basé à Weinfelden est le troisième moulin de Suisse et le plus grand moulin suisse en mains privées, vient ensuite le « Stadtmühle Schenk » basé à Ostermundigen.

Catégories de céréales en tonnes	Nombre d'entreprises de meunerie	Céréales moulues en tonnes	Quote-part / catégorie
-500 *	20	4'492	0.9
501-1'000	7	4'517	0.9
1'001-2'000	8	12'258	2.6
2'001-3'000	4	9'401	2.0
3'001-4'000	6	21'808	4.6
4'001-5'000	1	4'221	0.9
5'001-6'000	1	5'757	1.2
6'001-7'000	0	0	0.0
7'001-10'000	0	0	0.0
10'001-12'000	0	0	0.0
12'001-30'000	3	61'732	13.0
30'001-	4	351'208	73.9
Total	54**	475'394	100.0

* Dans la statistique des pays de l'UE, des moulins avec un débit de jusqu'à 500 t par année ne sont pas pris en considération.

** sans JOWA

Tableau 8: Nombre et dimension des entreprises de meunerie en Suisse en 2013/2014 (Source : DSM)

Parallèlement aux grands groupes, quelques moulins de moyenne taille existent encore. Pour ceux-ci, la situation est complexe. Ils sont souvent trop petits pour concurrencer les grands moulins sur les marchés nationaux et trop grands pour écouler leur production sur les marchés de niche locaux qui sont exploités par les petits moulins.

3.3.2 Les petits moulins du canton de Fribourg

Le canton de Fribourg ne compte plus que 4 moulins encore actifs. Il s'agit du moulin de Romont (2'000 - 2'500 t), du moulin de Düdingen (< 1000 t), du moulin neuf de Matran (< 500 t) et du moulin de Kerzers¹¹ (500 t). Ensemble ces 4 moulins prennent en charge environ 4'000 t de céréales panifiables, soit moins de 10% de la production fribourgeoise.

Pour être concurrentiel vis-à-vis de grands groupes de meunerie, les petits moulins fribourgeois ont mis en place des stratégies différentes. Cependant, ils misent tous sur la production d'une farine de qualité et de proximité. Le moulin de Romont dispose d'un réseau de clients, principalement des boulangers, dense dans un rayon de 20 kilomètres autour de Romont. Il met l'accent sur une relation commerciale durable, sur la qualité des services et garantit une farine 100% locale. Le moulin de Düdingen mise sur la production de farine BIO de haute qualité. Il est le principal fournisseur en farine du magasin Manor de Fribourg, qui fabrique différentes sortes de pain et spécialités de boulangerie BIO.

¹¹ Le moulin de Kerzers est rattaché au moulin de Couarnens (VD). Il transforme presque exclusivement des matières premières d'origine vaudoise.

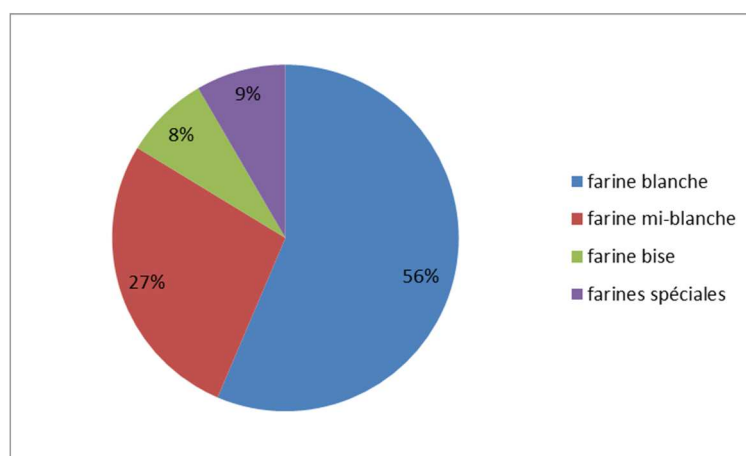
Les grands moulins ont compris l'importance d'un approvisionnement en farine de proximité. Aussi, le groupe Minoteries, principal fournisseur des boulangers fribourgeois, garantit une farine « 100% fribourgeoise ». Il remplit ainsi les critères de la certification de l'Association des Produits du Terroir du Pays de Fribourg. Dans le cadre de la marque régionale collective, le groupe minoteries livre 500 t de farine aux boulangers fribourgeois, dont 100 t de farine IP-Suisse.

3.4 Les circuits de commercialisation – de la boulangerie villageoise à l'industrie

3.4.1 Consommation de pain en Suisse

En Suisse, la consommation de pain et autres produits de boulangerie s'est stabilisée à environ 135 g/jour/habitant soit 49.8 kg/an, ce qui est plus faible que dans les pays européens voisins. La consommation à domicile représente 57% de la consommation contre 43% hors domicile. Le taux d'auto-approvisionnement en blé panifiable dépend des années mais dépasse en règle générale les 80%. Plus de 200 sortes de pains et pâtisseries seraient proposées en Suisse. La part des farines spéciales augmente, du fait de recommandations nutritionnelles en faveur des pains complets (fig. 11). Ces pains spéciaux sont vendus aux consommateurs à un prix beaucoup plus élevé que le mi-blanc.

Figure 9: Répartition des types de farines en 2014 (Source : IPS)



La consommation de pain produit à partir de matières premières issues de l'agriculture biologique connaît une augmentation (fig. 12). En 2014, le chiffre d'affaires du marché du pain frais BIO se montait à plus de CHF 150 millions, soit près de 20% du chiffre d'affaires du marché du pain frais total (fig.13). La production de céréales indigènes BIO ne suffit pas à couvrir cette demande. Ainsi, des céréales BIO doivent être importées en quantité significative (60 – 70% de céréales panifiables BIO sont importées. Cela varie d'une céréale à l'autre).

Figure 10 : Production indigène et importations de céréales BIO (Source: <http://www.bioaktuell.ch>)

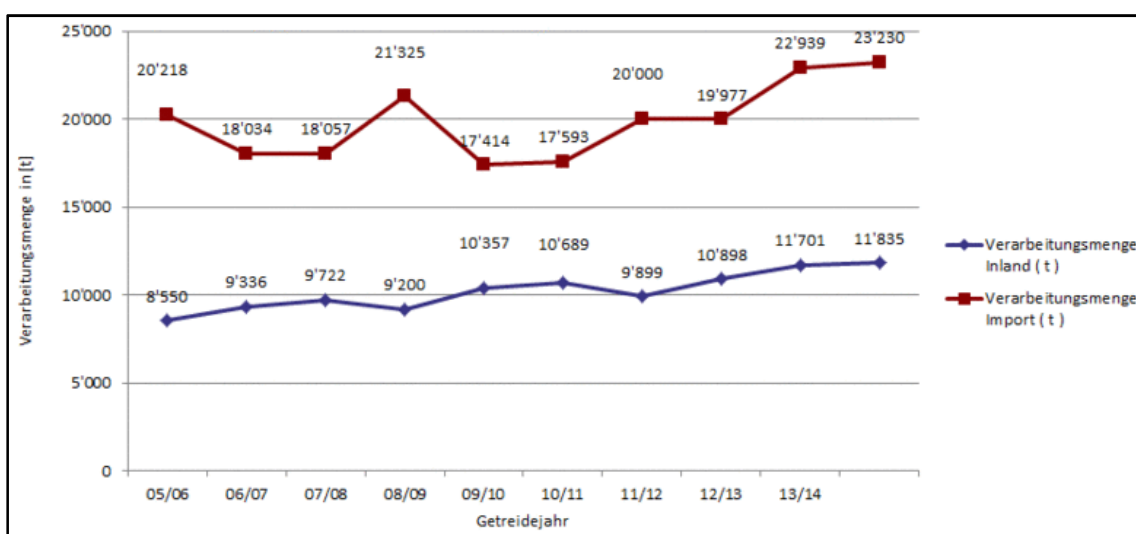
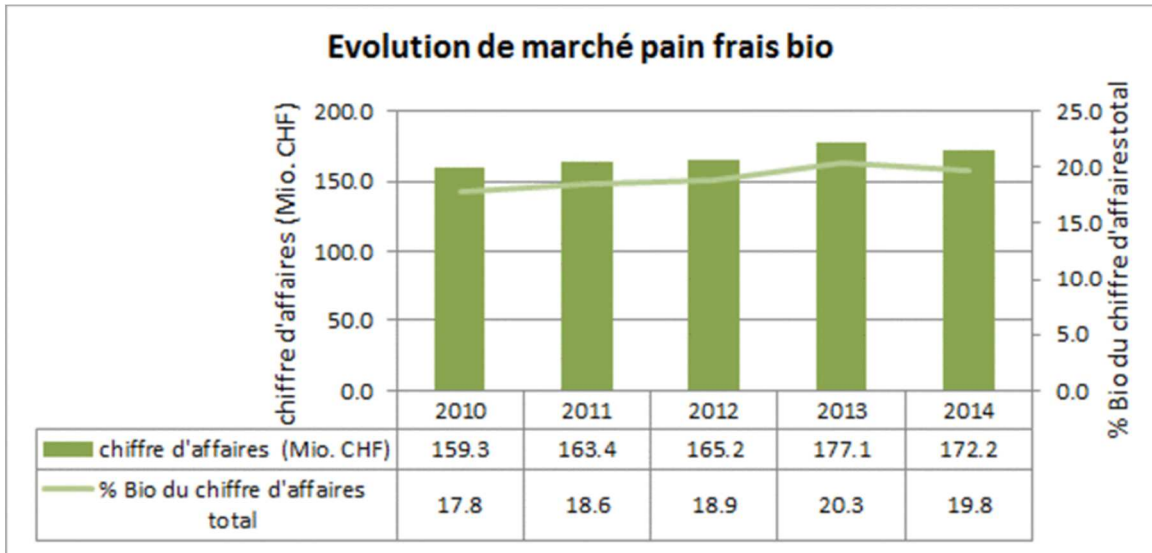
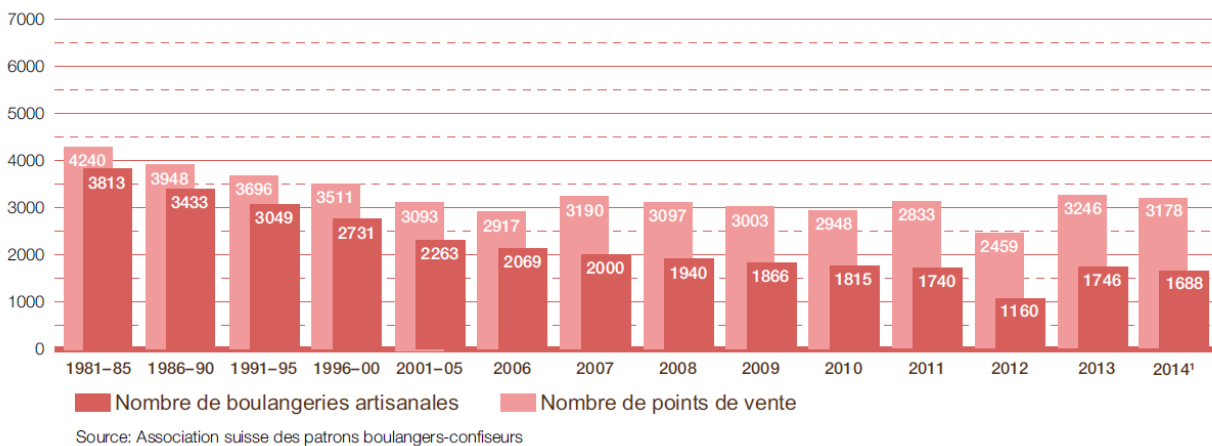


Figure 11 : Evolution de marché pain frais bio. (Source : <http://www.bioactualites.ch>)



Il est également intéressant de constater que le nombre de boulangeries en Suisse est en constante diminution depuis 1980¹² (fig. 14). En 2014, on comptait 1'688 boulangeries artisanales en Suisse contre plus de 3'800 en 1980. En revanche, le nombre de points de vente de pain augmente à nouveau depuis le début des années 2000. Cela reflète l'émergence d'une nouvelle tendance de consommation : une partie de la population n'achète plus son pain à la boulangerie, mais dans les centres commerciaux, les shops des stations-services ou autres. L'augmentation des importations de produits de boulangeries préfabriqués est également une conséquence de cette tendance. Aujourd'hui, le pain, les croissants ou autres produits de boulangeries ne sont pas toujours fabriqués artisanalement. Ils sont uniquement décongelés, puis réchauffés sur le point de vente. Leur fabrication a parfois été faite à plusieurs milliers de kilomètres.

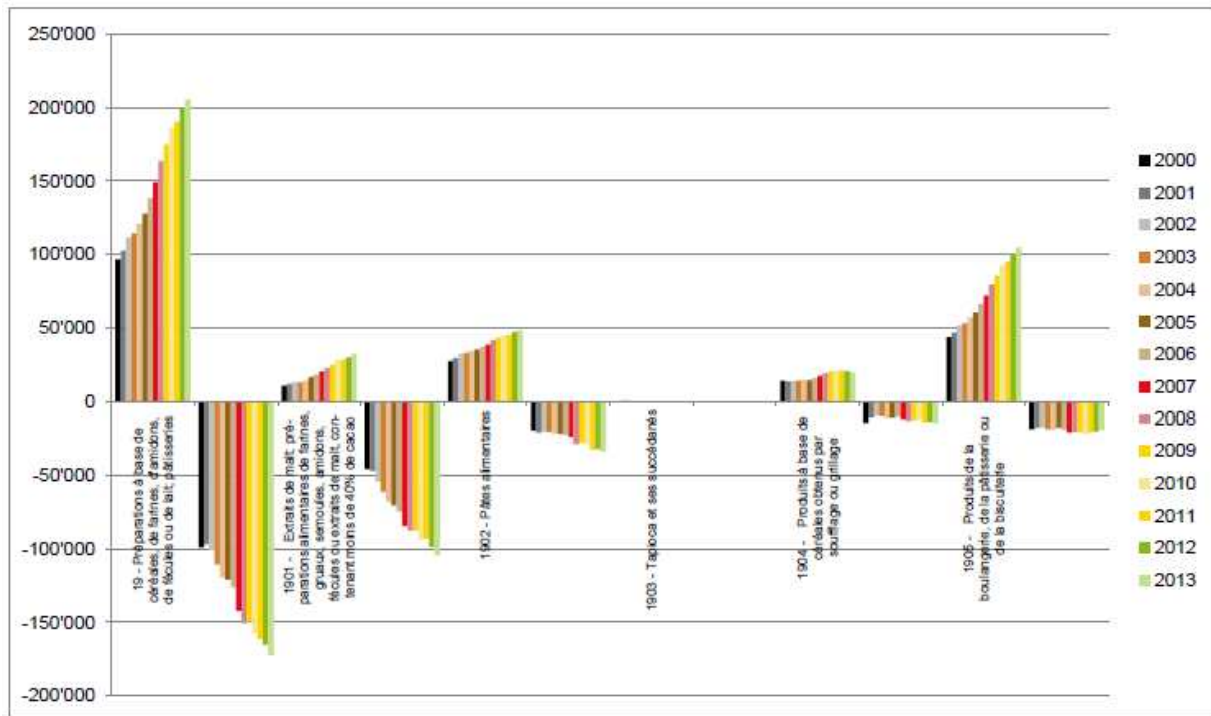
Figure 12: Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie en Suisse (Source: <http://www.schweizerbrot.ch>)



La figure 15 illustre clairement la nette augmentation des importations des produits de boulangerie. Il s'agit notamment des importations de produits de boulangeries et de pâtisseries (code tarifaire 1905).

¹² Excepté 2012, mais la statistique pour cette année n'est pas fiable

Figure 13 : Evolution du commerce extérieur du chapitre tarifaire 19 ; Produits de boulangeries (Source : <http://www.swissgranum.ch>)



Remarque: Les importations sont représentées comme valeurs positives et les exportations comme valeurs négatives sur l'axe y.

Source: Administration fédérale des douanes

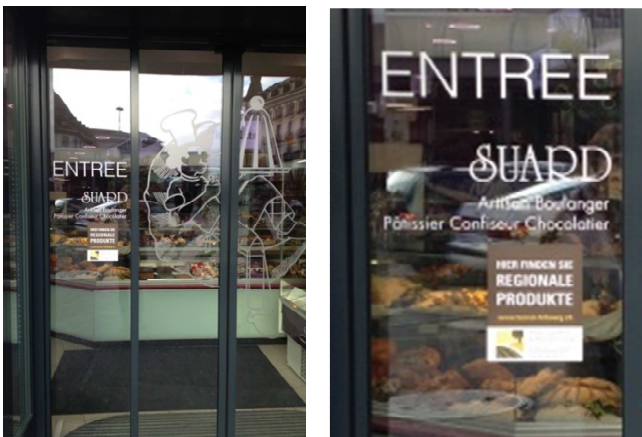
3.4.2 La situation dans le canton de Fribourg

Dans le canton de Fribourg, la tendance est la même que dans le reste de la Suisse. Les boulangeries artisanales tendent à diminuer, alors que le nombre de points de vente est stable, voire en légère augmentation.

3.4.2.1 Les circuits courts et les boulangeries artisanales

Actuellement, le canton de Fribourg compte une centaine de boulangeries. Celles-ci commercialisent environ 30-35% du pain consommé dans le canton. 65 – 70% du pain est ainsi acheté dans les centres commerciaux ou d'autres points de vente (shop, stations-services, épicerie villageoises). Comme pour le reste de la Suisse, les habitudes des consommateurs ont fortement évolué durant ces dernières décennies. Aussi, les pains « spéciaux » à base de farine complète ont progressivement remplacé le traditionnel pain-blanc ou mi blanc dans les ménages. Les boulangeries ont ainsi dû s'adapter en fonction de cette évolution de la société en diversifiant leurs offres. En plus du pain, les boulangeries proposent une palette toujours plus large d'autres produits : sandwiches, pâtés, biscuits, pâtisseries, etc.

Figure 14 : Devanture d'une boulangerie bénéficiant de la marque des « Produits du terroir du Pays de Fribourg »



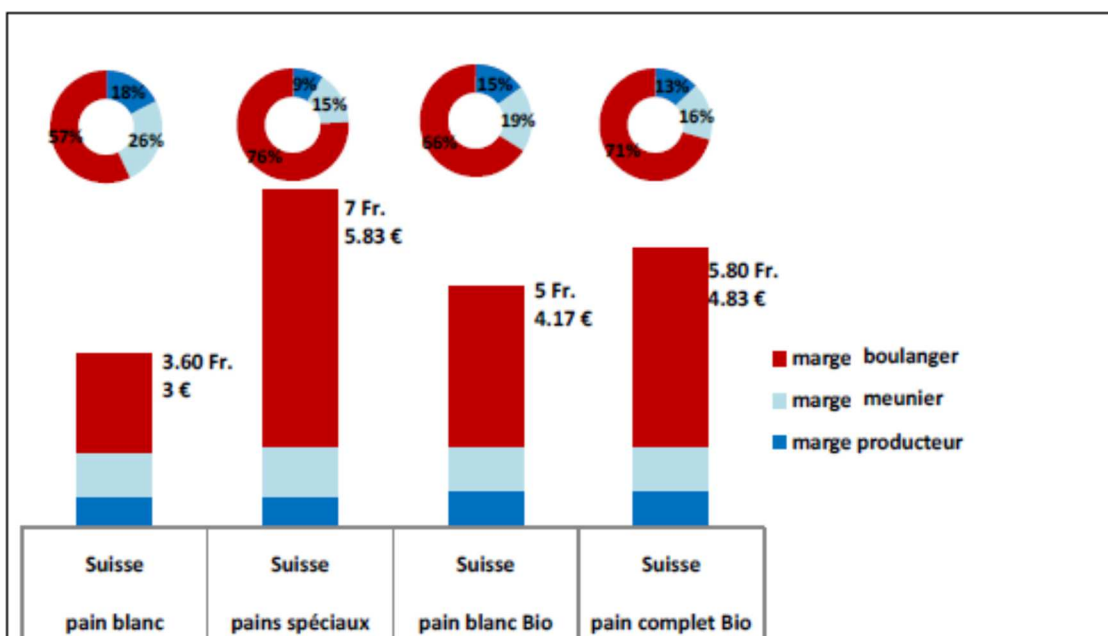
Dans la plupart des boulangeries, l'origine de la farine n'est pas un argument de vente qui est mis en évidence. Pourtant, une grande partie d'entre elles s'approvisionnent dans le canton. Les principaux fournisseurs des boulangeries fribourgeoises en farine sont le Groupe Minoteries à Granges-Marand (VD) et le moulin de Romont. Ces deux moulins garantissent une farine « 100% fribourgeoise », bien qu'une partie de la transformation se fasse dans le canton de Vaud. Aussi, les produits de boulangerie fabriqués à base de farine provenant du groupe Minoteries et du moulin de Romont peuvent bénéficier de la marque de garantie « *Produits du terroir du Pays de Fribourg* ».

Dans le canton de Fribourg, on trouve de nombreuses spécialités de boulangerie qui sont reconnues comme étant des « *Produits du terroirs du Pays de Fribourg* ». Il s'agit des bricelets fribourgeois, la cuchaule, le gâteau à la crème, le gâteau à la fondue, le gâteau au lard, le gâteau aux tomates, les pains d'anis, le pain de seigle, le pain sâlois et le pain au levain. Si ces produits sont fabriqués en respectant un cahier des charges strict, notamment en ce qui concerne l'origine des matières premières et le lieu de fabrication, ils peuvent bénéficier de la marque de garantie.

Dans les boulangeries artisanales, le mode de production des céréales n'est pas souvent utilisé comme un argument de vente.

La figure 17 illustre la répartition des marges pour différents pains. Il est intéressant de constater que la marge des boulangers, qui sont directement au front de vente, est nettement plus importante pour les « pains spéciaux » et les « pains Bios ». En revanche, les marges des producteurs et des meuniers restent relativement stables pour tous ces produits.

Figure 15: Comparaison de la distribution de la valeur entre pains « standard » et « différenciés » - Suisse (Source: Réviron et al. 2012)



La reprise des boulangeries devient de plus en plus difficile en termes de financement. Cela est sans aucun doute une des principales raisons de la diminution du nombre de boulangeries en Suisse et dans le canton de Fribourg. Aussi, ce sont fréquemment les minoteries qui soutiennent financièrement la reprise des boulangeries en échange d'une exclusivité pour la livraison de la farine.

3.4.2.2 Les produits de boulangerie dans les centres commerciaux

Les centres commerciaux sont devenus en quelques années les principaux fournisseurs en pain des consommateurs fribourgeois. On estime que ceux-ci détiennent près de 70% des parts de marchés. Les centres commerciaux s'approvisionnent prioritairement en farine auprès des grandes minoteries de Suisse (groupe Minoteries / Swiss Mill). Aussi, les centres commerciaux ne misent pas (ou rarement : fig. 18) sur la provenance régionale des matières premières pour positionner le pain. Il faut mentionner que la boulangerie du magasin Manor de Fribourg s'approvisionne localement en farine BIO au près du moulin de Düdingen.

Figure 16 : Pain 'Naturaplan - pain du château' « Ma région » vendu chez COOP.



En revanche, les centres commerciaux mettent clairement en évidence les modes de production des matières premières pour la fabrication du pain, mais pas toujours la provenance de celles-ci.

Figure 17 : Pain BIO et Terra Suisse dans les centres commerciaux de Fribourg (COOP, Migros et Manor)



Figure 18: Croissant au beurre BIO (Coop)



3.4.2.3 Autres points de vente de pain et de produits de boulangerie

Parallèlement aux boulangeries artisanales et aux centres commerciaux, il faut relever les autres points de vente de pain et de produits de boulangerie. Il s'agit notamment des shops de stations-services ou de gares. Dans ces commerces, le pain et les produits de boulangeries sont vendus, mais ne sont pas fabriqués sur place. Généralement, ces produits sont achetés congelés. Ils sont ensuite réchauffés par le personnel directement dans le local commercial, ce qui dégage une bonne odeur de « pain frais », rappelant aux consommateurs l'odeur d'une boulangerie artisanale. Or, ces produits ne sont en aucun cas des produits artisanaux. Il s'agit souvent de produits de boulangerie importés dans le chapitre tarifaire 19. Ils ne contiennent pas de céréales suisses.

3.4.2.4 Les entreprises fribourgeoises qui transforment des céréales

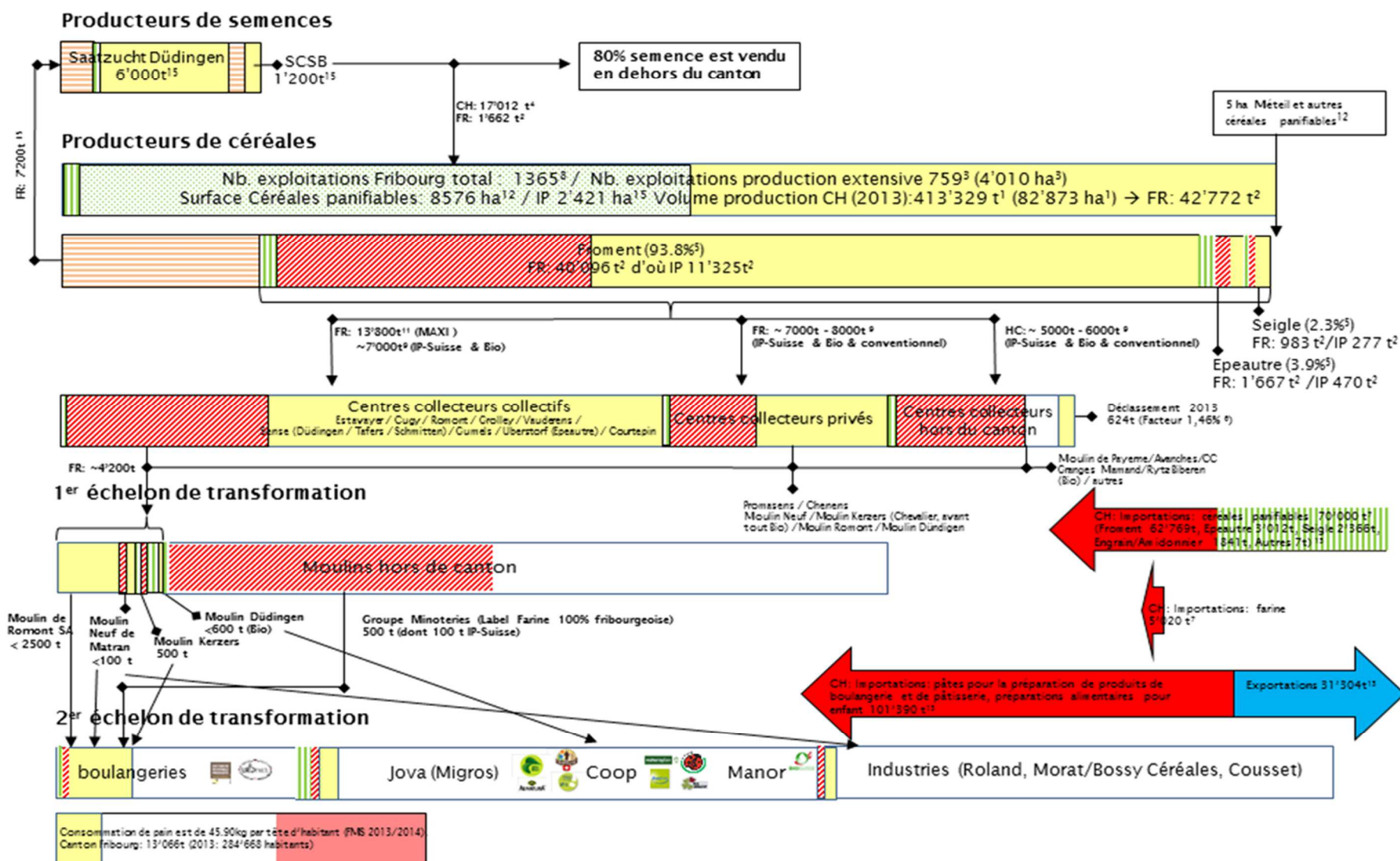
Au niveau du deuxième échelon de transformation, deux entreprises fribourgeoises utilisent principalement des céréales comme matière première. Il s'agit de l'entreprise Bossy céréales à Cousset qui produit notamment des céréales de petit déjeuner de haute qualité : Cette entreprise s'approvisionne notamment auprès du Moulin Neuf de Matran qui lui livre 50 – 100 tonnes de céréales panifiables chaque année. Roland Morat SA fabrique des biscuits, des apéritifs et des céréales de petit déjeuner. En 2008, Roland SA a été racheté par l'entreprise Cornu SA à Champagne dans le canton de Vaud. Roland SA transforme environ 2'400 tonnes de céréales chaque année. 85% de celles-ci sont d'origine suisse. Une bonne partie de la production est ensuite exportée. Aussi, les perspectives de l'entreprise sont relativement difficiles en raison de la force du franc suisse.

4 Identification des sous-filières et cartographie

4.1 Organisation générale de la filière et cartes

Suivant la méthode présentée au chapitre 2, nous avons établi une carte de filière. Cette carte renseigne des produits et des quantités transformés, des acteurs impliqués et des canaux de commercialisation. Les rectangles sont en longueur à l'échelle des volumes commercialisés. Pour la distribution, nous n'avons pas de données statistiques fiables.

Carte de la filière céréales panifiables dans le canton de Fribourg 2013



Elaboré par Esther Hidber & Martin Pidoux, HAFL, Octobre 2015

Sources:

1. Federation des meuniers suisse, chiffres céréales 2013
2. Propre calcul basé sur production par ha au niveau CH et chiffres IP Suisse
3. OFAG, Contribution pour la culture extensive de céréales 2013
4. Swissgranum, Surfaces cultivées, Ventes de semences de céréales 2013
5. Swissgranum, Superficie cultivée en céréales (en ha) 2013
6. Swissgranum, Inlandproduktion Brotgetreide 2013 - ein Überblick (Facteur calculer 1,46%)
7. BLW, Zolkontingent Brotgetreide 2013
8. Correspondance Lichtenhahn Jonas 26.5.2015, OFS 2013
9. Estimation
10. Swissgranum, Commerce extérieur 2013
11. Correspondance Rotz Joseph, Fenaco, 03.09.2015
12. Annuaire statistique du canton de Fribourg 2015
13. OFAG, Bulletin du marché des céréales/octobre 2014
14. Correspondance Demierre Jacques, IP Suisse, 08.09.2015
15. Information entretien chez ACB qui travaille pour la société coopérative des sélectionneurs de la Broye



4.2 Segmentation et labellisation des produits de céréales panifiables dans le canton de Fribourg

4.2.1 Sous-filière : Le marché des semences de céréales panifiables

Avec une production annuelle dépassant 7'000 t, le canton de Fribourg est un acteur incontournable pour la production suisse de semences de céréales. De plus, l'entreprise Delley semences et plants (DSP), ainsi que deux établissements multiplicateurs y sont installés. Dans ce contexte, la production de semences de céréales peut être considérée comme une sous-filière à part entière (cf. chapitre 3.1.7).

4.2.2 Sous-filière : Le marché des céréales conventionnelles

La sous-filière du marché des céréales panifiables conventionnelles est, avec 23'000 – 25'000t, la sous-filière la plus importante du canton de Fribourg en termes de volume de production. La grande partie de la production est prise en charge dans le cadre du système MAXI de fenaco. Elle est ensuite destinée à approvisionner le marché national et les grandes minoteries.

Deux moulins jouent un rôle prédominant pour cette sous-filière. Il s'agit du Moulin de Romont, qui prend en charge uniquement des céréales panifiables régionales et les revend principalement à des boulangers de la région. Le groupe Minoteries, le plus grand moulin de Suisse, est le principal fournisseur en farine (conventionnelle et IP-Suisse) du canton de Fribourg. Il garantit à ses clients fribourgeois une farine d'origine 100% fribourgeoise. Ainsi, une partie des céréales panifiables transformées à Granges-Marnand dans le canton de Vaud, revient dans le canton de Fribourg par ce biais (500t de céréales panifiables, dont 100t IP-Suisse).

La farine produite à partir de céréales panifiables conventionnelles sert de matière première de base à la grande majorité des boulangeries et industries agroalimentaires fribourgeoises.

Pour cette sous-filière, les céréales sont directement en concurrence avec les céréales importées dans le cadre du contingent tarifaire. Aussi, le prix est le principal argument de vente. Il est en effet très difficile de les différencier d'une autre manière (à l'exception peut-être de l'argument de la production de proximité). Ainsi, l'optimisation des coûts joue un rôle prédominant à tous les échelons de la filière.

4.2.3 Le marché des céréales IP-Suisse

La sous-filière des céréales produites de manière extensive et commercialisées sous le label IP-Suisse représente un volume de production de 11'000 – 12'000t. Pour les céréales IP-Suisse, une prime de CHF 5.- - 7.- / dt est payée au producteur, car une plus-value peut être réalisée sur les marchés.

La gestion et la commercialisation des céréales IP-Suisse est centralisée au niveau Suisse. Les céréales produites dans cette sous-filière sont ainsi prioritairement destinées au marché national. Ce sont les grandes minoteries qui transforment la majorité des céréales panifiables IP-Suisse en farine. La Migros et son industrie JOWA sont des acteurs incontournables dans le cadre de la sous-filière IP-Suisse. Les boulangeries artisanales travaillent également une partie de la farine IP-Suisse, bien que la farine conventionnelle domine encore le marché à ce niveau.

Parallèlement aux céréales panifiables classiques, IP-Suisse tend à développer des filières de commercialisation pour des céréales « alternatives » avec un potentiel de marché intéressant. Cela signifie un prix élevé pour les producteurs et une demande en augmentation. Deux exemples peuvent être cités : Le quinoa et l'épeautre (cf. encadré)

4.2.4 Le marché des céréales BIO

La sous-filière des céréales BIO est encore marginale dans le canton de Fribourg. Elle ne concerne que 60 exploitations en 2015, mais ce chiffre est en constante augmentation. Les céréales Bio ont incontestablement un potentiel de marché croissant. Le prix des céréales BIO est très attractif (plus de 2 fois le prix des céréales conventionnelles).

Au niveau des céréales BIO, la majorité est prise en charge par le Moulin Rytz dans le canton de Berne. Celles-ci sont ensuite commercialisées sur le marché national. Le moulin de Düdingen prend en charge entre 600- 800t de céréales BIO fribourgeoises et importées. Ce dernier est le principal fournisseur de la boulangerie du magasin Manor de Fribourg qui met l'accent sur des produits issus de l'agriculture BIO et sur la proximité du moulin. Le moulin de Kerzers est lié au moulin Chevalier à

Couarnens (VD). Celui-ci transforme environ 500t de céréales panifiables conventionnelles et BIO. Les céréales sont presque exclusivement d'origine vaudoise et la farine est également destinée au marché vaudois.

Les produits de boulangeries issus de l'agriculture BIO sont principalement commercialisés dans les grandes surfaces. Peu de boulangeries artisanales travaillent avec des matières premières BIO.

Le potentiel de commercialisation des céréales panifiables BIO est important. Il est marqué depuis des années par un fort excédent de la demande. La Suisse transforme au total 30'000 t de céréales panifiables BIO / an. L'offre couvre uniquement environ 35% de la demande. La situation est encore plus déséquilibrée en Suisse romande et dans le canton de Fribourg, où la production BIO est, en comparaison avec la Suisse alémanique, très basse.

	Logos	Frontières de provenance	Niveau d'utilisation
Marque régionale collective « Produits du Terroir du Pays de Fribourg »		Fribourg	Faible
Label privé « Terra Suisse », Migros		Suisse	Elevé
Label privé « mit Keim Kraft », Migros		Suisse	Moyen (avec farine de germes de production biologique étrangère)
Label privé « Ma région », Coop		Objectif d'approvisionnement 20 km (2015)	Elevé
Label privé, « Bio », Manor		Suisse	Elevé
AOP		Zone AOP	Pas encore de produits de boulangerie fribourgeois
PurEpeautre®		Suisse	Faible
IP Suisse		Suisse	Elevé

Tableau 9: Les différents labels servant à la désignation et à la promotion des produits de boulangerie du canton de Fribourg dans la grande distribution

Le tableau 9 dresse un aperçu des principaux labels utilisés dans le domaine des céréales. La première colonne présente les logos, la seconde la zone de production concernée et la troisième le niveau d'utilisation de ces logos dans le commerce.

4.2.5 Le marché des produits de boulangerie importés

Les produits de boulangerie importés gagnent des parts de marché. Ils concurrencent ainsi l'ensemble de la filière céréalière suisse et fribourgeoise. Ces produits sont essentiellement commercialisés dans les shops des stations-services et des gares.

Pour ces produits, la protection à la frontière est insignifiante. Ils arrivent en Suisse à des prix défiant toute concurrence. Même si la matière première devait être fournie gratuitement aux industries de transformation suisse, elles ne parviendraient pas à proposer des produits de boulangerie préfabriqués aussi bon marché. Les coûts de production sont trop élevés dans le contexte Suisse. Cependant, les prix de vente de ces produits préfabriqués sont proches de ceux des autres produits de boulangerie. Ce ne sont pas les consommateurs qui profitent de cette situation, mais les commerçants qui réalisent des marges confortables.

Encadré : la Cuchaule, reine des spécialités de boulangerie du canton de Fribourg.

Le canton de Fribourg est très riche en spécialités de boulangerie, la Cuchaule en est le phare de lance, mais elle est loin d'être seule. On trouve également d'autres spécialités comme les Cuquettes, les Pains d'anis ou les Meringues.



<http://www.la-gruyere.ch/fr/produits-du-terroir/cuchaule.html>

L'Association des Produits du Terroir du Pays de Fribourg et la Direction des Institutions, de l'Agriculture et des Forêts ont réalisé le potentiel de ce patrimoine culinaire et ont initié la démarche pour inscrire la Cuchaule au registre des AOP - IGP. Cette dernière viendrait alors compléter la gamme déjà existante des AOP - IGP touchant le canton de Fribourg (le Gruyère AOP, le Vacherin fribourgeois AOP, la Poire à Botzi AOP). En juin 2014, une commission d'étude a été créée afin d'examiner l'opportunité et la faisabilité d'enregistrer la Cuchaule comme AOP afin de mieux la faire connaître, d'assurer son authenticité et de transmettre sa recette aux générations futures. Cette commission Cuchaule AOP regroupe des représentants de la branche de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, des produits du terroir, de la meunerie et des céréaliers. Cette commission s'est réunie à plusieurs reprises depuis le mois de juin 2014. Elle a établi un projet de cahier des charges de la Cuchaule AOP. Celui-ci prévoit que l'aire géographique de la Cuchaule AOP soit le canton de Fribourg. La production du froment, du lait, du beurre et des oeufs et leur transformation doivent s'y dérouler. La mouture du froment est aussi admise à Granges-près-Marnand dans le canton de Vaud, pour autant que le moulin assure la traçabilité du froment produit dans le canton de Fribourg. Le cahier des charges prévoit également une description détaillée du produit, la recette de fabrication et des prescriptions au niveau de la qualité des matières premières à utiliser.

La Commission Cuchaule a également posé les premiers jalons pour la constitution de l'interprofession de la Cuchaule AOP. Elle a rencontré de nombreux acteurs de la branche, dont l'Association des AOP - IGP, l'Interprofession du Pain de Seigle Valaisan AOP et l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Actuellement, elle poursuit son travail en vue de déposer un dossier à l'OFAG. Ainsi, le chemin est encore long jusqu'à l'obtention d'une Appellation d'Origine Protégée pour la Cuchaule, mais la commission met tout en œuvre pour atteindre cet objectif et elle dispose d'un large soutien de l'ensemble des acteurs de la branche céréalière du canton de Fribourg.

5 Analyse stratégique de la filière céréales panifiables fribourgeoise

Dans cette partie, nous avons cherché à analyser la filière à travers les différents groupes stratégiques d'acteurs. Cette analyse permet de mettre en évidence les éventuelles zones de friction au sein de groupes d'entreprises ou entre les stratégies des différentes entreprises.

5.1 Acteurs stratégiques

5.1.1 Les producteurs

La première chose marquante, lorsque l'on regarde la carte filière pour les céréales panifiables du canton de Fribourg est la dominance du blé d'automne (ou froment). Le volume de production et les surfaces des autres céréales panifiables, le seigle et l'épeautre sont très limités en comparaison avec le froment. Toutefois, cela correspond également à ce que l'on peut observer au niveau national.

Près de la moitié des surfaces de céréales panifiables (environ 4'000 ha) sont cultivées selon le mode de production extensif *Extenso*. Une bonne partie de ces céréales sont ensuite mises en valeur dans le cadre du programme IP – Suisse (11'000 – 12'000 t). Les céréales produites selon les prescriptions de l'agriculture biologique dans le canton de Fribourg sont encore marginales. En 2015, seulement 60 exploitations fribourgeoises ont produits des céréales BIO. Cela représente un volume de production inférieure à 1000t.

La production de semences de céréales est déterminante dans le canton de Fribourg. Elle représente plus de 7'000t, soit près de 20% du volume total de production de céréales panifiables. La production de semences concerne environ 200 exploitations agricoles dans le canton de Fribourg.

5.1.2 Les centres collecteurs

Au niveau des centres collecteurs, les centres collecteurs collectifs rattachés au système MAXI de fenaco prennent en charge 13'000 – 14'000 t de céréales panifiables dans le canton de Fribourg, soit environ 30% de la production de céréales panifiables. Ces céréales sont ensuite largement destinées à approvisionner le marché national.

Les centres collecteurs privés et les petits moulins collectent entre 7'000 – 8'000 t de céréales panifiables par année. Les petits moulins transforment les céréales eux-mêmes pour les écouler sur des marchés régionaux / cantonaux. Les centres collecteurs privés écoulent la marchandise prioritairement sur le marché national.

Entre 6'000 – 8'000 t de céréales, soit 20% de la production fribourgeoise, sont collectées hors canton, principalement dans le canton de Vaud (La Broye) et dans le canton de Berne (la Singine : les céréales BIO vers le Moulin Rytz de Biberen). Les frontières cantonales sont très morcelées, notamment dans la Broye. Aussi, pour de nombreux producteurs fribourgeois, le centre collecteur le plus proche est certes hors canton, mais il reste dans la même région. À noter qu'il n'y a pas de centres collecteurs en Gruyère et en Veveyse.

5.1.3 Les moulins

Quatre petits moulins sont encore actifs dans le canton de Fribourg. Il transforme moins de 4'000 t de céréales au total, soit moins de 10% de la production fribourgeoise de céréales panifiables.

Le principal meunier pour les céréales fribourgeoises et le Groupe Minoteries installé à Granges-Marnand dans la Broye vaudoise. Celui-ci ne se trouve pas dans le canton de Fribourg, mais à sa frontière. Le groupe Minoteries a par ailleurs développé un label garantissant une farine d'origine 100% fribourgeoise.

5.1.4 Le deuxième échelon de transformation

La centaine de boulangeries fribourgeoises détiennent environ 30% des parts de marché du pain et des produits de boulangeries. Même si ces dernières ne se démarquent pas forcément en jouant la carte de la proximité, elles s'approvisionnent principalement en farine chez des acteurs régionaux (groupe Minoteries ou moulins fribourgeois). Bon nombre de boulangeries sont reconnues par la marque « Produits du terroir du Pays de Fribourg ».

Les centres commerciaux détiennent 60-70% du marché du pain. La farine est principalement d'origine suisse, mais rarement fribourgeoise. Pour le pain, les centres commerciaux se démarquent en proposant une large palette de variétés de pain et en déclarant le mode de production des céréales (BIO / IP-Suisse).

Les autres points de vente de pain (shops de stations-services ou de gare) sont stables, voire en augmentation. Ils vendent généralement du pain ou des produits de boulangeries qui ne sont pas fabriqués sur place. Il s'agit souvent de produits de boulangerie importés. L'augmentation de la quantité des produits de boulangerie importés confirme cette tendance.

Deux industries agroalimentaires fribourgeoises fabriquent des denrées alimentaires principalement à base de céréales panifiables. Il s'agit de l'entreprise Roland à Morat (Groupe Cornu SA) qui transforment près de 2'400 t de céréales panifiables majoritairement suisse chaque année et de l'entreprise Bossy Céréales à Cousset.

5.1.5 Les Consommateurs

La consommation de pain se monte en Suisse à environ CHF 50 kg / habitant / an. Les habitudes de consommation changent pour le pain et les produits de boulangerie. Les pains « spéciaux » ont le vent en poupe et gagnent des parts de marché sur le traditionnel pain blanc et mi-blanc. Au niveau des produits de boulangerie, l'offre tend également à se diversifier.

5.2 SWOT de la filière céréales panifiables

Le tableau 10 présente les forces et faiblesses/opportunités et menaces de la filière fribourgeoise des céréales panifiables, telles qu'elles ressortent des entretiens (déclarations spontanées).

Les affirmations marquées d'une * sont valables pour la filière fribourgeoise et suisse.

Forces de la filière fribourgeoise des céréales panifiables

Niveau producteurs de semences

- Savoir-faire dans la production de semences (sélectionneurs)
- *Marque d'origine suisse garantie → limite la production de semence à la ferme, pas souhaitable pour les producteurs de semences.
- *Variétés indigènes et adaptées à l'environnement suisse
- *Bonne sélection des semences avec une bonne qualité
- *Bonne organisation de la filière des semences

Niveau producteurs de céréales

- Région de la Broye (grandes surfaces adaptées à la production de céréales) Climat / sol / topographie / altitude de 400m - 750m
- Exploitations avec des bonnes structures bien adaptées à la production de céréales
- Exploitations mixtes avec une tradition dans la production de céréales
- Agriculteurs dynamiques et bien formés
- Bonne rotation des cultures sur des exploitations d'une certaine surface
- Peu de transport jusqu'aux centres collecteurs (pas valable en Gruyère et Veveyse) → meilleur prix pour les producteurs
- Le rendement dans la filière céréalière est généralement bon

Niveau centres collecteurs

- Situation géographique idéale et centrale (Broye), proche de la Suisse alémanique et bien desservie (autoroute Bern - Yverdon - Lausanne)
- Réseau de centres collecteurs dense (Suisse romande et Fribourg (Glâne / Broye et Sarine))

Niveau 1er échelon de transformation

- Les structures des moulins sont petites (pas de grosse infrastructure, flexibilité) → marchés de niche et carte de la proximité
- Structure de la transformation diversifiée avec une grande minoterie (Groupe Minoteries) et des petits moulins 4 petits moulins) → La concurrence entre les moulins y est moins dure qu'en Suisse allemande
- Pour les petits moulins : livraison directe de la farine aux boulangeries artisanales

Niveau 2ème échelon de transformation

- Boulangeries artisanales s'approvisionnant en farine sur le marché régional
- Spécialités de boulangerie reconnues « *Produits du terroir du Pays de Fribourg* »
- Pain = aliment de base et de tradition

Ensemble de la filière

- La marque régionale collective « *Produits du terroir du Pays de Fribourg* » a développé une marque de garantie garantissant une farine « Garantie 100% Fribourg »
- Bonne organisation de la filière de la production à la transformation (Suisse romande / Fribourg)
- Bon contact dans la filière « à taille humaine » → fidélité des boulangers aux moulins fribourgeois. Solidarité. Filière courte et de proximité.
- Fribourg est un canton avec beaucoup de spécialités de boulangerie (la Cuchaule / les cuquettes / les pains d'anis / etc.). Les produits du terroir fribourgeois sont une force.

Faiblesses de la filière fribourgeoise des céréales panifiables

Niveau producteurs de céréales

- Teneur en protéines des céréales relativement basse. À ce niveau, il faut différencier la zone de production de la plaine (Broye et Lac) où les teneurs en protéines sont généralement inférieures à celles du plateau (Glâne, Sarine et Singine). Les connaissances restent toutefois encore limitées dans ce domaine. Des recherches supplémentaires sont nécessaires.
- *Incertitude ambiante dans le secteur agricole (investissements en berne / prise de risque des agriculteurs ?)
- Formation des producteurs de céréales à améliorer.

Niveau centres collecteurs

- Suffisamment de capacité de stockage (Fribourg)
- Pas toutes les filières peuvent être prises en charge partout (Bio / IP - Suisse) → trop de travail et pas assez de demande

Niveau 1er échelon de transformation

- Manque de transformateurs (pour les céréales en particulier) → pas de grands moulins sur Fribourg (à relativiser avec la présence du groupe Minoteries à Grange-Marnand)
- Petits moulins = petites structures aux capacités financières limitées → certains moulins fribourgeois ont atteint la taille critique, grandir ou rester sur un marché de niche ?

- Disparition des petits moulins et de petits centres collecteurs (Fribourg + Suisse romande) → Concentration

Niveau 2ème échelon de transformation

- *Financement des boulangeries difficiles / endettement élevé / reprises des boulangeries pas toujours garanties
- *Certaines boulangeries nuisent à l'ensemble de la profession (ex : à partir de 16:00 on n'y trouve plus rien.)
- La marque régionale collective « *Produits du terroir du Pays de Fribourg* » n'est pas toujours visible chez les boulangers

Ensemble de la filière

- *Contrairement à d'autres branches, la filière des céréales permet relativement peu de différenciation → potentiel limité pour accroître la valeur ajoutée

Opportunités pour la filière fribourgeoise des céréales panifiables

Niveau producteurs de semences

- Potentiel pour améliorer l'efficience et l'efficacité de la filière
- Emergence de nouveaux marchés (BIO) avec des besoins en semences

Niveau producteurs de céréales

- Marché en mutation → adaptation nécessaire (qualités des céréales / teneur en protéines / mode de production)
- *Emergences de nouveaux marchés BIO avec un grand potentiel pour les céréales
- *Qualité des céréales suisses
- Les cultures céréales font partie de la culture agricole suisse

Niveau centres collecteurs

- Anticipation des exigences futures → rationalisation et centralisation
- Valorisation de céréales panifiable est bonne.

Niveau 1er échelon de transformation

- Potentiel pour des petits moulins : Marché de proximité

Niveau 2ème échelon de transformation

- Nouvelles habitudes de consommation qui offrent des opportunités
- Clients exigeants ⇔ les boulangeries peuvent offrir quelque chose en plus (en comparaison d'un shop ou d'une grande surface)
- Possibilité de se démarquer en proposant des nouveautés (pains spéciaux)
- Les consommateurs sont à la recherche d'un service personnalisé (liens de confiance avec les commerçants locaux)
- Une part importante des consommateurs est attachée à l'origine des matières premières (produits suisses)

- Le canton de Fribourg forme environ 50 boulangers par an. 50% quitte la branche, d'autres se spécialisent dans une branche proche de la boulangerie (confiserie, chocolat, etc.) → la relève (au niveau de la formation) est assurée.

Ensemble de la filière

- Swissness
- Les consommateurs sont sensibles à la provenance des produits / la tradition / la typicité.
- Qualité des céréales suisses (gluten /l'intolérance au gluten est une menace, mais également une opportunité, car les discours sont de plus en plus modérés. Il y a relativement peu de personnes vraiment intolérantes dans la population. Est. 2-3%)
- Swissness / Suisse garantie / Production suisse des semences – au pain
- AOP la Cuchale → en procédure vers un enregistrement
- Potentiel pour des nouvelles types de céréales (épeautre / quinoa)

Menaces pour la filière fribourgeoise des céréales panifiables

Niveau producteurs de semences

- Augmentation de la production de semence à la ferme
- Perte de savoir-faire

Niveau producteurs de céréales

- Incertitude grandissante dans l'agriculture (évolution de la PA / ouverture des frontières). Malgré l'incertitude, les investissements dans le secteur agricole se maintiennent.
- Baisse de motivation pour la production de céréales panifiables (marges brutes trop faibles pour les producteurs)
- Baisse du prix des céréales : en lien avec le système actuel de protection à la frontière
- Diminution des surfaces emblavées en céréales, surtout pour les céréales fourragères (attractivité économique des céréales trop faible par rapport aux autres cultures : Concurrence des herbages / Surfaces de promotion de la biodiversité / autres grandes cultures).
- Diminution des surfaces de céréales + morcellement des parcelles + Frein au remaniement parcellaire → Par exemple les projets de qualité paysagère (contradiction entre la rationalisation de la production et les exigences de certains projets)
- L'épeautre n'est pas reconnu comme une culture supplémentaire dans le cadre des projets paysagers
- *Insatisfaction permanente de producteurs en raison du prix insuffisant
- Perte de professionnalisme (une part grandissante des producteurs de céréales sont des agriculteurs à temps partiel)
- D'un point de vue des techniques culturales, le potentiel pour abaisser les coûts de production des céréales panifiables est limité, car 40% des surfaces céréalières fribourgeoises sont d'ores-et- déjà produites en Extenso.
- Evolution de la qualité des céréales panifiables (protéines ; gluten humide) → Manque d'information à ce niveau en vue d'anticiper la problématique.

- Réchauffement climatique, utilisation des ressources naturelles limitée, sécheresse

Niveau centres collecteurs

- PA 14 – 17 : Extensification et diminution de la production de céréales
- Incitation à la diversification (augmentation du nombre de cultures dans la rotation + des modes de production) → complexification de la situation pour les centres collecteurs. Plus de lots, plus petits → problèmes de stockage

Niveau 1er échelon de transformation

- Les moulins sont concentrés à quelques endroits (Transport est cher)
- Manque de concurrence au niveau du 1er échelon de transformation (3 moulins qui tiennent 75% du marché Suisse)

Niveau 2ème échelon de transformation

- Concurrence des grands distributeurs (impossible de rivaliser au niveau du prix pour les boulangeries)
- Concurrence des centres commerciaux ⇔ diminution des points de vente en ville
- Gestion des stocks en fin de journée de plus en plus difficile avec la diversification de l'offre (25% du pain est gaspillé boulangerie + ménage)
- Reprise des boulangeries par les jeunes pas assurée (difficile de trouver le financement) → De plus en plus souvent ce sont les moulins qui financent les reprises en échange d'une exclusivité de livraison de la farine (généralement CHF 1.- / kg de farine → 50 tonnes / an = 50'000.-)
- Les shops essence ouverts 24 heures sont une concurrence pour les boulangers

Ensemble de la filière

- Les cultures encouragées par la PA (Mélange de céréales / oléagineux) ne sont pas demandées sur le marché
- Emergence de plus en plus de labels → trop difficile à gérer pour les consommateurs (et les centres collecteurs)
- Augmentation des importations des produits de boulangerie surgelés à des prix défiants toutes concurrence
- Production en Suisse trop chère tout au long de la chaîne de valeur ajoutée (en comparaison internationale). Cette « cherté » est à mettre en lien avec le fort pouvoir d'achat des consommateurs suisses.
- Évolution de la politique agricole et libéralisation des frontières (TTIP / autres accords bilatéraux)
- Suppression de la loi chocolatière suite à la conférence ministérielle de l'OMC à Nairobi en décembre 2015 (À ce niveau, une solution se profile pour la filière des céréales panifiables)

Tableau 10: Forces et faiblesses/opportunités et menaces de la filière fribourgeoise des céréales panifiables (résultat des entretiens)

6 Conclusions de l'état des lieux

6.1 Au niveau de la sous-filière des semences :

Pour cette sous-filière, le canton de Fribourg est dans une situation plutôt favorable. Les enjeux se situent principalement au niveau national mais le canton de Fribourg peut y jouer son rôle. Les points marquants sont les suivants du point de vue des auteurs :

- Bonne collaboration entre les établissements multiplicateurs vaudois et fribourgeois
- Bon positionnement et reconnaissance des *semences Z Saatgut*
- Risque de propagation de semences de ferme, non souhaité par les producteurs de semences.
- Pour garantir des semences de qualité, la formation des agriculteurs dans le domaine de la production végétale est primordiale.

6.2 Au niveau de la sous-filière des céréales conventionnelles

Dans cette sous-filière, fortement orientée vers le marché national, le canton de Fribourg semble, à première vue sous doté au niveau du 1^{ère} échelon de transformation. En analysant la situation de manière détaillée, on se rend compte que le groupe Minoteries joue un rôle fondamental et approvisionne de nombreux clients fribourgeois avec de la farine issue de matières premières fribourgeoises. Les points marquants sont les suivants du point de vue des auteurs :

- Un approvisionnement en farine régional est répandu pour les filières courtes. La marque « *Produits du terroir du Pays de Fribourg* » joue un rôle clé. Beaucoup de boulangeries fribourgeoises s'approvisionnent régionalement mais ne le mettent pas en avant. La collaboration avec le groupe Minoteries, dont la farine est également reconnue par la marque « *Produits du terroir du Pays de Fribourg* », laisse la possibilité d'augmenter les volumes de production.
- Volonté des acteurs de la branche d'améliorer le positionnement des produits de boulangerie fribourgeois. Les démarches en vue d'inscrire la Cuchaule au registre des AOP va dans ce sens
- Tendance vers une optimisation de la logistique et un regroupement des centres collecteurs. Jusqu'ici cette démarche s'est faite à une échelle inter-cantonale (Vaud - Fribourg), notamment dans les régions limitrophes.

6.3 Au niveau de la sous-filière des céréales IP-Suisse

Les céréales IP-Suisse sont intéressantes pour les producteurs qui perçoivent une prime supplémentaire, ainsi qu'une contribution pour la production extensive. Le potentiel de marché pour le blé panifiable IP-Suisse est cependant déjà bien exploité. Les céréales IP-Suisse sont commercialisées prioritairement dans les canaux nationaux. Les principaux clients sont les grandes boulangeries industrielles mais certaines petites boulangeries artisanales travaillent également des matières premières IP-Suisse. Les points marquants sont les suivants du point de vue des auteurs :

- Bon positionnement et bonne visibilité du label. Grandes quantités prises en charge par IP-Suisse.
- IP-Suisse travaille au développement de nouvelles céréales alternatives (épeautre, quinoa) en vue de satisfaire à la demande de nouveaux marchés

6.4 Au niveau de la sous-filière des céréales BIO

À ce niveau, le potentiel de marché est énorme. La croissance est également importante. Les points marquants sont les suivants du point de vue des auteurs :

- L'offre de céréales BIO dans le canton de Fribourg est clairement déficitaire. Il existe un potentiel de développement.
- Au niveau du 1^{er} échelon de transformation, seuls 2 moulins prennent en charge des céréales panifiables BIO à Fribourg. Le moulin de Kerzers, mais celui-ci travaille principalement de la matière première vaudoise. Le moulin de Düringen qui livre notamment la boulangerie Manor de Fribourg. Il doit importer la majorité des céréales qu'il moule.
- Le label BIO est bien présent dans les grandes surfaces, mais peu dans les petites boulangeries.

6.5 Au niveau des produits de boulangerie importés

Les produits de boulangerie importés constituent une des principales menaces pour la filière des céréales suisses et fribourgeoises. Ils gagnent des parts de marchés, ce qui conduit à une perte de valeur ajoutée pour la filière indigène. Les points marquants sont les suivants du point de vue des auteurs :

- L'augmentation des importations des produits de boulangerie préfabriqués nuit à l'ensemble de la filière des céréales panifiables suisses, des producteurs aux boulangers.
- La tendance se poursuit. Elle reflète l'émergence d'une nouvelle habitude de consommation : Le « Café - croissant » à emporter acheté dans le shop d'une gare ou d'une station -service.

7 Axes stratégiques de la filière des céréales panifiables du canton de Fribourg

Sur la base des éléments identifiés dans l'analyse forces/faiblesses/opportunités/menaces et des échanges qui ont eu lieu au cours de l'atelier organisé avec les professionnels, il a été possible d'identifier des potentiels d'amélioration de la mise en valeur des céréales panifiables produites dans le canton. Les résultats pour la filière des céréales panifiables sont regroupés autour de 3 axes :

- Axe stratégique 1 : Maintenir la compétitivité de la filière céréalière
- Axe stratégique 2 : Mieux mettre en valeur les produits fribourgeois dans le canton
- Axe stratégique 3 : Développer de nouveaux produits et services

Chaque axe a été traduit en un ensemble d'actions alliant l'effort privé et l'effort public, qui peuvent concerner l'ensemble de la filière ou être spécifiques à une sous-filière. L'atelier sur les céréales panifiables a eu lieu le vendredi 4 mars. Les acteurs stratégiques de la filière des céréales panifiables fribourgeoises, de la production jusqu'à la commercialisation, ont activement participé à cet atelier. La mise en valeur de l'atelier a été effectuée le mercredi 9 mars par Sophie Réviron, Agridea et Martin Pidoux, HAFL

7.1 Axe stratégique 1 : Maintenir la compétitivité de la filière céréalière

La filière des céréales panifiables est très structurée autour de grandes entreprises et d'une interprofession performante, qui travaillent prioritairement à l'échelle de la Suisse. Ainsi, il s'agit d'organisations à envergure nationale qui prennent en charge la majorité des céréales panifiables produites dans le canton de Fribourg. L'état peut contribuer à soutenir l'effort privé en créant un environnement permettant à la filière des céréales panifiables de rester compétitive et attractive.

Motivations :	<ul style="list-style-type: none"> • Consolider la filière des céréales panifiables à l'échelle nationale
Hypothèses de base :	<ul style="list-style-type: none"> • La pression des importations est relativement importante, notamment au niveau des produits de boulangeries prêts à cuire. • L'attractivité économique des céréales panifiables (et fourragères) dépend largement de la politique agricole fédérale • La différenciation des céréales panifiables restent souvent très difficile.
Implications monétaires et autres :	<ul style="list-style-type: none"> • Niveau du canton : peuvent être importantes au niveau des aides à l'investissement
Risques :	<ul style="list-style-type: none"> • La libéralisation des marchés peut conduire à la perte de part de marché pour les céréales panifiables suisses et ainsi à l'affaiblissement de toute la filière
Indicateur :	<ul style="list-style-type: none"> • Evolution des surfaces de céréales panifiables • Prix indicatifs des céréales panifiables et prix moyens versés par les centres collecteurs aux producteurs

-
- Evolution des importations de céréales / farines / produits de boulangerie

Tableau 11: Axe stratégique 1 : Maintenir la compétitivité de la filière céréalière

Actions	Potentiel	Contraintes	Soutiens souhaités	
			Financiers	Non financiers
Protéger la filière face aux importations, notamment des produits de boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> Maintien / augmentation des parts de marché des céréales indigènes 	<ul style="list-style-type: none"> Conformité avec les engagements internationaux Pression internationale pour une libéralisation des marchés Lacunes actuelles dans le système de protection à la frontière 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> Intervenir au niveau fédéral pour une protection douanière adaptée
	<ul style="list-style-type: none"> Plus de transparence pour les consommateurs sur la provenance des matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> Complexité de l'étiquetage et des contrôles 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> Renforcer l'étiquetage pour les produits de boulangeries Mettre en application le « swissness » Préciser la définition d'une « boulangerie-artisanale »
Maintenir / renforcer les entreprises régionales (exploitations agricoles / centres collecteurs / moulins / transformateurs)	<ul style="list-style-type: none"> Maintien des positions commerciales en maintenant les infrastructures régionales Rationalisation et optimisation des coûts de production tout au long de la filière 	<ul style="list-style-type: none"> Frein à une évolution structurelle naturelle tendant vers un agrandissement des infrastructures et une centralisation. 	<ul style="list-style-type: none"> Renforcer le soutien financier pour le développement des infrastructures à tous les échelons de la filière Maintenir l'effort de formation technique et entrepreneuriale à tous les échelons de la filière. 	<ul style="list-style-type: none"> Soutenir les démarches visant à une simplification des tâches administratives courantes Simplifier les procédures dans le cadre de projet de construction

7.2 Axe stratégique 2 : Mieux mettre en valeur les produits fribourgeois dans le canton

Les grands distributeurs investissent massivement le créneau des produits labélisés pour les produits de boulangerie (Bio, IP-Suisse, de la région, etc.). Les boulangeries-artisanales, pour leur part, travaillent prioritairement avec des céréales panifiables et de la farine issues de la région, mais ne le communiquent que de manière marginale. En termes de communication, les marques de distributeur (De la région à Migros, Ma région à Coop, Local à Manor...) peuvent ainsi concurrencer les boulangeries artisanales.

Actuellement, l'effort de promotion régionale autour de la marque régionale «Fribourg Terroir» porte sur les produits du terroir au sens strict (produits traditionnels). Pour le pain, par exemple, il n'y a pas de stratégie de communication spécifique.

Motivations :	<ul style="list-style-type: none">• Renforcer le lien avec les consommateurs fribourgeois en mettant en avant la régionalité.• Renforcer la dynamique de la filière fribourgeoise des céréales panifiables
Hypothèses de base :	<ul style="list-style-type: none">• La « régionalité » est un courant de consommation fort et profitable.• La filière des céréales panifiables fribourgeoises est encore trop méconnue chez les consommateurs• Les céréales panifiables en tant que produit de base de l'alimentation humaine doivent être mises en évidence
Implications monétaires et autres :	<ul style="list-style-type: none">• Coûts de certification, de contrôle et de promotion
Risques :	<ul style="list-style-type: none">• Mobilisation de beaucoup d'énergie et de temps pour des bénéfices relativement restreints (le marché potentiel reste petit)
Indicateur :	<ul style="list-style-type: none">• Relevés dans les magasins, les shops et les boulangeries artisanales

Tableau 12: Axe stratégique 2 : Mieux mettre en valeur les produits fribourgeois dans le canton

Actions	Potentiel	Contraintes	Soutiens souhaités	
			Financiers	Non financiers
Communiquer aux consommateurs sur la provenance régionale des matières premières en utilisant la marque régionale	<ul style="list-style-type: none"> Amélioration de la transparence sur la provenance des céréales panifiables dans les boulangeries artisanales Différenciation des boulangeries – artisanales face à la concurrence des « points chauds » en leur offrant un argument de vente Promotion active des produits de boulangerie fribourgeois (spécialités et autres) 	<ul style="list-style-type: none"> Coûts des démarches pour la certification et le contrôle des boulangeries Conséquences pour la logistique et la gestion des lots à tous les échelons de la filière Certification par produit et pas par « entreprises » Difficulté à rattacher les produits de boulangerie aux champs de céréales Définition de la « Région » Image du canton de Fribourg fortement liée à la production animale 	<ul style="list-style-type: none"> Encourager la certification des boulangeries artisanales Réfléchir à la mise en place d'une certification d'entreprise pour les entreprises vendant plusieurs produits certifiés) Coordonner les démarches des différents labels pour limiter les charges administratives. Animer une démarche commune des boulangeries-artisanales 	<ul style="list-style-type: none"> Profilier la marque régionale pour les produits standards (pains, viennoiseries, etc.) et pas seulement pour les spécialités régionales Combiner les produits régionaux dans un panier de produits fribourgeois (pain + fromage, sandwiches FR)
(Re) conquérir les marchés de la restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> Potentiel de gagner des parts de marché Mise en évidence du pain en tant que produit phare 	<ul style="list-style-type: none"> Perception du pain comme un produit banal en accompagnement 	<ul style="list-style-type: none"> Introduire une « pause-pain » dans les écoles Organiser des animations dans les écoles autour du pain et des produits de boulangerie 	<ul style="list-style-type: none"> Soutenir la fourchette verte Communiquer sur la valeur nutritionnelle du pain, sur sa qualité et sur la provenance des matières premières
Poursuivre les démarches en vue d'une certification AOP de la Cuchaule	<ul style="list-style-type: none"> Protection de la Cuchaule Promotion de la Cuchaule Positionnement de la Cuchaule comme un produit phare 	<ul style="list-style-type: none"> Coûts de la certification et respect du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Soutenir la procédure d'enregistrement et la mise en place de l'interprofession 	<ul style="list-style-type: none">
Renforcer les liens entre les opérateurs cantonaux	<ul style="list-style-type: none"> Échange d'informations et d'expérience par la mise en place d'une dynamique de filière dans le canton 	<ul style="list-style-type: none"> Conflits commerciaux entre les opérateurs 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> Constitution de groupes de discussion par filière au niveau du canton

7.3 Axe stratégique 3 : Développer de nouveaux produits et services

Dans le canton de Fribourg, toutes les conditions sont réunies pour le développement de nouveaux produits issus de la filière des céréales panifiables et pour la mise en place de nouveaux services.

Motivations :	<ul style="list-style-type: none">• Diversifier l'offre pour répondre aux nouvelles tendances de consommation
Hypothèses de base :	<ul style="list-style-type: none">• Les habitudes de consommation évoluent constamment, également dans le domaine des produits de boulangerie.• L'innovation permet de se différencier de la concurrence et de générer de la valeur ajoutée
Implications monétaires et autres :	<ul style="list-style-type: none">• Moyens humains et soutiens financiers pour le lancement des nouveaux projets (possibilité de mobiliser des soutiens financiers de la Confédération)
Risques :	<ul style="list-style-type: none">• Le lancement de nouveaux produits / services comporte toujours une part d'incertitude
Indicateur :	<ul style="list-style-type: none">• Mise en marché de nouveaux produits issus de la filière des céréales panifiables du canton de Fribourg.• Développement de nouveaux canaux de distribution• Evolution des surfaces de céréales BIO

Tableau 13: Axe stratégique 3 : Développer de nouveaux produits et services

Actions	Potentiel	Contraintes	Soutiens souhaités	
			Financiers	Non financiers
Lancer des projets visant à augmenter la valeur ajoutée	<ul style="list-style-type: none"> Développement et mise en marché de produits novateurs (par exemple : pains spéciaux, etc.) Diversification de l'offre en produits transformés (par exemple : barres de céréales, muesli, céréales soufflées) Diversification de l'offre en produits « faire soi-même » Diversification des canaux de distribution (par exemple : plateforme logistique pour l'approvisionnement des shops en produits de boulangerie régionaux) 	<ul style="list-style-type: none"> Coûts et risques liés au lancement et à la concrétisation de projets novateurs. Pilotage centralisé des shops qui disposent d'une marge de manœuvre très limitée quant à leur approvisionnement. Motivation des acteurs à développer de nouveaux projets 	<ul style="list-style-type: none"> Soutenir financièrement l'introduction de nouvelles variétés et de nouvelles cultures (ex : le quinoa), notamment en considérant les changements climatiques Utiliser le potentiel du programme OQuaDu pour mobiliser des ressources financières pour de nouveaux projets 	<ul style="list-style-type: none"> Constitution de groupes de discussion en filière au niveau du canton
Encourager l'agriculture BIO	<ul style="list-style-type: none"> Emergence d'une demande pour du BIO local 	<ul style="list-style-type: none"> La contrainte du BIO intégral constitue une barrière pour de nombreux agriculteurs. La marge de manœuvre du canton est limitée. La base légale et les règles sont prioritairement définies au niveau fédéral. 	<ul style="list-style-type: none"> Soutenir financièrement la reconversion vers le BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Assouplissement des exigences BIO au niveau du Canton, par exemple avec un projet pilote pour du bio parcellaire
Rechercher des solutions pour limiter le foodwaste	<ul style="list-style-type: none"> Diminution des déchets de boulangerie 	<ul style="list-style-type: none"> Respects des normes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> Encourager la formation et l'échange d'expérience dans ce domaine

8 Liste des illustrations

Figure 3: Evolution des surfaces céréalières au niveau Suisse (Source : USP et swiss granum)	7
Figure 4: Ordre de grandeur de la production indigène, des importations et exportations à différents échelons de la chaîne de valeur ajoutée (Source : Illustration personnelle)	8
Figure 5 : Production de céréales panifiables et déclassement entre 2002 et 2004 (Source : FSPC)	10
Figure 6: Surfaces de céréales en Suisse par canton (Source: OFS L'atlas statistique interactif de la Suisse)	11
Figure 7: Production d'épeautre en Suisse entre 2002-2015 (Source: LID 2015)	13
Figure 8 : Organisation de la production de semence en Suisse (Source : Swissem)	14
Figure 9 : Situation des établissements multiplicateurs de céréales (EM) (Source : Swissem)	15
Figure 10: Les centres collecteurs et moulins du canton de Fribourg et ses environs (Source carte: http://www.weltkarte.com/europa/schweiz/karte_kanton_freiburg.htm/ Illustration personnelle)	17
Figure 11: Répartition des types de farines en 2014 (Source : IPS)	19
Figure 12 : Production indigène et importations de céréales BIO (Source: http://www.bioaktuell.ch)	19
Figure 13 : Evolution de marché pain frais bio. (Source : http://www.bioactualites.ch)	20
Figure 14: Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie en Suisse (Source: http://www.schweizerbrot.ch)	20
Figure 15 : Evolution du commerce extérieur du chapitre tarifaire 19 ; Produits de boulangeries (Source : http://www.swissgranum.ch)	21
Figure 16 : Devanture d'une boulangerie bénéficiant de la marque des « <i>Produits du terroir du Pays de Fribourg</i> »	21
Figure 17: Comparaison de la distribution de la valeur entre pains « standard » et « différenciés » - Suisse (Source: Réviron at al. 2012)	22
Figure 18 : Pain 'Naturaplan - pain du château' « Ma région » vendu chez COOP.	23
Figure 19 : Pain BIO et Terra Suisse dans les centres commerciaux de Fribourg (COOP, Migros et Manor)	23
Figure 20: Croissant au beurre BIO (Coop)	23

9 Liste des tableaux

Tableau 1: Evolution des prix indicatifs pour le blé panifiable (Source: swiss granum)	10
Tableau 2 : Evolution des prix aux à la production pour le blé panifiable classe 1 (Source: OFAG - Bulletin de marché des céréales, IP Suisse, Bio Suisse)	10
Tableau 3: Surfaces fribourgeoises en céréales panifiables en hectares (Source : OFS 2015)	11
Tableau 4: Production des céréales panifiables en fonction des districts 2013 (Source: OFS 2015)	12
Tableau 5 : Estimation de l'évolution de la valeur de la production de céréales panifiables (Source : OFAG, chiffres du marché du pain et des céréales 2014-2015)	13
Tableau 6: Estimation du nombre de centres collecteurs et des volumes pris en charge pour les céréales panifiables 2013	15
Tableau 7: Les centres collecteurs dans le canton Fribourg (Source : Fenaco, IP Suisse, Bio Suisse)	16
Tableau 8: Nombre et dimension des entreprises de meunerie en Suisse en 2013/2014 (Source : DSM)	18
Tableau 9: Les différents labels servant à la désignation et à la promotion des produits de boulangerie du canton de Fribourg dans la grande distribution	28
Tableau 10: Forces et faiblesses/opportunités et menaces de la filière fribourgeoise des céréales panifiables (résultat des entretiens)	35
Tableau 11: Axe stratégique 1 : Maintenir la compétitivité de la filière céréalière	40
Tableau 12: Axe stratégique 2 : Mieux mettre en valeur les produits fribourgeois dans le canton	42
Tableau 13: Axe stratégique 3 : Développer de nouveaux produits et services	44

10 Bibliographie

- BioActualites.ch, 2015. Prix des céréales panifiables, page consultée le 19.10.2015, <http://www.bioactualites.ch/fr/marche-bio-reboume/marche-informations/marche-grandes-cultures-bio/cereale-panifiable/prix.html>
- Etat de Fribourg, Service de la statistique SStat, 2015. Annuaire statistique du canton de Fribourg - Edition 2015, page consultée le 28.09.2015, http://www.fr.ch/sstat/fr/pub/annuaire_statistique.htm
- Fédération des meuniers suisses, 2015. Chiffres, page consultée 10.10.2015, <http://www.dsm-fms.ch/fr/figures.php>
- Fédération suisse des producteurs de céréales, Faits et chiffres, page consultée le 27.10.2015 <http://www.fspc.ch/fspc/index.php>
- Information suisse sur le pain, 2015. Faits et chiffres : Les boulangeries, page consultée 5.10.2015, <http://www.schweizerbrot.ch/fr/tlchargements.html>
- IP-Suisse, 2015. Rapport annuel 2009 - 2014, page consultée le 19.10.2015, https://www.ipsuisse.ch/Web/Downloads_id21?lang=2&ResetCache=
- OFAG, 2014. Bulletin du marché des céréales - Les prix suisses et autrichiens se rapprochent, page consultée le 19.10.2015, <http://www.blw.admin.ch/dokumentation/00844/01044/01084/index.html?lang=fr>
- OFAG, 2015. Importation de céréales panifiables et céréales secondaires pour l'alimentation humaine, page consultée 28.09.2015, <http://www.blw.admin.ch/themen/01423/01427/index.html?lang=fr>
- OFAG, 2016. Importation de céréales panifiables et céréales secondaires pour l'alimentation humaine, page consultée 05.01.2016 <http://www.blw.admin.ch/themen/01423/01427/index.html?lang=fr>
- OFS, 2015. Statistique agriculture, page consultée 28.09.2015, <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/fr/index/themen/07/03.html>
- Rapport annuel swissgranum, 2013/2014, page consultée le 21.10.2015, http://www.swissgranum.ch/files/2014-10-08_jahresbericht_swissgranum_2013-2014_f.pdf
- Réviron S, Estève M, Paus M, Douat V, 2012. Projet Interreg « formation des prix dans les filières agricoles de l'arc lémanique » Rapport à l'Union Lémanique des Chambres d'Agriculture. Agridea 2012.
- Swiss granum, 2015, Chiffres du marché, page consultée 5.10.2015, <http://www.swissgranum.ch/105-2-Surfaces-cultives.html>
- Swisssem, 2015, Faits et Chiffres, page consultée 27.10.2015 <http://www.swisssem.ch/de/home/>
- Union Suisse des paysans, 2015. Statistique, page consultée 5.10.2015, <http://www.sbv-usp.ch/fr/statistique/statistiques/production-vegetale/>

11 Annexes

Liste des personnes interviewées:

Titre	Nom	Prénom	Institution/ Entreprise	Lieu
Directeur	Perler	Oswald	Saatzucht Düdingen	Düdingen
Président	Glauser	Fritz	FSPC	Châtonnaye
Directeur	Zimmerman	Kurt	Agricentre Broye	Estavayer le Lac
Directeur	Stern	Martin	Moulin de Romont SA	Romont
Président	Ecoffey	Didier	Association des Artisans Boulangers-Pâtisseries confiseurs du canton de Fribourg	Romont

Liste des personnes contactées:

Titre	Nom	Prénom	Institution/ Entreprise	Lieu
Directeur	Perrin	Pierre-Yves	FSPC	Bern
Responsable Romandie	Demierre	Jacques	IP - Suisse	Lausanne
Directeur	Yerly	Jacques	Mino-farine (groupe Minoteries)	Granges- Marnand (VD)
Directeur	Paul-André	Cornu	Cornu SA (Roland)	Champagne (VD)
Monsieur	Chevalier	André	Moulin de Kerzers (Moulin Chevalier S.A)	Cuarnens (VD)