

Compte rendu de la réunion du 23 juin 2021

Cuisine Centrale Annecy/Filière Graines bio des Savoie

Présents : Charlène Lagarde (cheffe de projet alimentation durable), Marc Soulier (directeur), Gilles Viviant (président de l'association), André Veirman (secrétaire).

1 Présentation par Marc Soulier des objectifs de la cuisine centrale concernant les marchés d'approvisionnement du pain

Actuellement les commandes de pain pour les repas préparés par la restauration municipale sont passées de gré à gré avec des artisans boulangers locaux. L'objectif des responsables de la cuisine centrale est de « contractualiser » ces achats avant fin 2021.

A ce jour, 4 boulangers fournissent des baguettes et petits pains portion pour environ 10 000 repas quotidiens. A titre d'exemple, cela a représenté pour le mois de mai 2021 environ 6 000 baguettes et 18 000 petits pains portion. Prix d'achat d'une baguette 0,88€ ; petit pain : 0,25€. Les boulangers fournissent également des viennoiseries, au prix de 0,80€ pièce.

En parallèle de cette évolution administrative, la ville souhaite aller vers une évolution qualitative et donc un produit plus sain, plus nourrissant et si possible produit avec des farines locales. La cuisine centrale se demande si la Filière peut fournir de la farine aux boulangers et éventuellement les aider dans la transition vers un pain plus qualitatif (conseils, formation...).

2 Présentation de l'association « Filière Graines bio des Savoie »

L'association vient d'être récemment créée (voir en PJ la présentation) et se donne comme objectif de relocaliser et développer la production de farines bio sur le Territoire des deux Savoie. Cette démarche s'inscrit pleinement dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial porté par le Grand Annecy.

Les actions concrètes sur 2021 vont consister à structurer la filière avec les différents acteurs qui la compose (Agriculteurs céréaliers, Artisans (meuniers, boulangers), prestataires (tri, stockage), représentants associatifs (Adabio, Terre d'Union), consommateurs.).

Mais aussi en parallèle à bâtir un projet de lieu qui permettra de regrouper toutes les étapes de production du pain (culture de céréales, stockage, tri, mouture, préparation et cuisson de pain).

Ce lieu, outre sa fonction de production, pourra aussi servir de centre technique/pédagogique et de « test » pour des boulangers, meuniers, agriculteurs souhaitant s'installer ou se reconverter dans un des métiers représentés.

On pourra aussi y trouver une « grainothèque » pour la conservation des diverses espèces de blés anciens.

Ce projet a fait l'objet d'une demande de soutien dans le cadre du PAT.

3 Collaboration envisagée

Dans un premier temps, il est clair que la filière ne va pas pouvoir immédiatement fournir aux boulangers de la farine en quantité suffisante pour le marché de la restauration collective de la ville.

Un bref calcul donne une surface nécessaire en production de céréales d'environ 12 ha (hypothèse : 1 pain portion = 1/3 de baguette soit pour un mois un besoin d'environ 12000 baguettes, soit un poids de pain de 3000 kg, ramené à l'année 36000 kg donc un besoin de 360 quintaux de céréales, soit une surface de 12 ha si l'on part d'une récolte de 30 qx/ha.

Nous voyons quand même que les besoins ne sont pas démesurés et qu'une fourniture de farine par la filière est tout à fait réaliste à l'avenir.

Pour l'immédiat une discussion pourrait s'enclencher avec les boulangers fournissant la cuisine centrale pour voir si une évolution des pratiques vers l'utilisation d'une farine plus qualitative (bio, plus complète) est possible.

Cela pourrait se faire en deux temps. Premièrement, une rencontre pour exposer le projet de co-construction du marché (présence conjointe de la Restauration municipale et de la filière) avec possibilité dans un deuxième temps d'échanger avec des boulangers utilisant déjà des farines plus qualitatives et produisant des pains au levain.

L'aspect prix de revient/prix d'achat devra bien sûr être abordé, et des phases transitoires être imaginées.

De même une information sur les impacts d'un pain plus « vertueux » sur la santé devra être explicité et mis en avant. L'aspect meilleure nutrition devra aussi être pris en compte.

Actions : Charlène voit si une première réunion peut être programmée les 20 ou 21 juillet.

De son côté la filière réfléchit aux caractéristiques d'une farine plus qualitative (céréales bio, teneur en matière minérale (T...), mode d'obtention (meules de pierre) et peut proposer des fournisseurs en région Rhône Alpes Auvergne en attendant d'être en capacité de la fournir.

4 Prochaine étape

Il faudra en fonction de la date retenue pour la première rencontre que l'on se revoit afin de la préparer et de nous accorder sur les éléments à présenter.