



CHAMBRES  
D'AGRICULTURE

LORRAINE

Référentiel Diversification – 2009

# Transformation de céréales PAINS et FARINES

## CONDITIONS DE RÉUSSITE DU PROJET

<b>Temps de travail</b>	Chevauchement entre les périodes de fabrication et de commercialisation qui nécessite de multiples personnes mais pas à temps complet.
<b>Investissement</b>	Nécessite un investissement dans une meunerie et un fournil
<b>Compétences</b>	Très bonne organisation

## CONTEXTE LORRAIN

La part des céréales est importante dans le paysage agricole Lorrain, mais peu d'agriculteurs réalisent une transformation de cette production sur leur exploitation.

De plus, il n'existe pas de filière identifiée « Lorraine » aussi bien en pain qu'en farine.



## MARCHÉS et DÉBOUCHÉS

La consommation actuelle de pain représente environ 58 kg par an et par habitant. Cette consommation a fortement chuté mais les catégories de pains se sont fortement segmentées.

Une réglementation existe sur les différents types de pain. Cependant, « le bon pain » reste un produit d'appel puissant. Il est incontournable et bénéficie d'un capital « sympathie » très incontestable.

Il est fortement conseillé de développer sa gamme afin de pouvoir proposer une diversité de pains (nature, céréales et graines multiples), de forme (boule, baguette, gros pain à la découpe, ...), et de dérivés (brioches, pâtes, ...).

A cela il est apparu un phénomène non négligeable de fabrication de pain à la maison par la vente de machine à pain. Cela a engendré une demande forte sur la farine.

Dans ce contexte, il est indispensable de proposer une gamme de farine à la fois sur les catégories (t80, t110, ...) mais aussi sur les variétés de céréales ( seigle, épeautre, ...).

Cela n'est pas sans conséquence sur l'atelier céréales de l'exploitation mais aussi sur l'organisation de l'atelier de transformation.

Enfin, hormis la vente par correspondance, tous les types de vente peuvent être envisagés. La mise en dépôt chez des collègues ou des autres intermédiaires est très souvent pratiquée.

Cela nécessite de bien cadrer les conditions de vente et de stockage des produits.

Le temps de commercialisation des produits étant une des clefs vitales à la réussite du projet. En effet, le choix de ses circuits de commercialisation influencera fortement les périodes de fabrication ainsi que la main-d'œuvre nécessaire à l'activité (chevauchement ou non entre la fabrication, livraison, commercialisation).

Beaucoup d'acteurs agricoles réalisant cette activité font appel à de la main-d'œuvre extérieure et à temps partiel. Cette notion de gestion d'employé est aussi un critère à maîtriser.

Projet financé par



## INDICATEURS TECHNIQUES

La réalisation du pain se déroule en quatre phases

- ⊖ le pétrissage
- ⊖ le pointage
- ⊖ l'apprêt
- ⊖ la cuisson.

Ainsi le pétrissage se décompose en trois étapes.

Pour la réalisation d'un mélange homogène à partir des ingrédients pour 1 kilo de pain, il faut :

- ⊖ 600 grs de farine
- ⊖ 376 ml d'eau
- ⊖ 10.8 grs de sel
- ⊖ 13.2 grs de levure



Après un premier pétrissage, il y a un temps de repos, puis le mélange reprend afin de développer les caractéristiques de la pâte.

Cette phase est essentielle dans la qualité finale du pain. Le savoir-faire s'exprime à ce moment.

Vient ensuite une phase de repos avant la reprise de la masse de pâte qui est entrée en fermentation. Un pesage et une division a lieu afin de préparer des « pâtons » qui, une fois la pâte reformée en boule elle est de nouveau mise au repos

Un dernier façonnage pour la forme définitive intervient avant la cuisson entre 210 et 250 °C.

## RÉGLEMENTATION

Normalement, la mise en place d'une activité de boulangerie nécessite l'obtention d'un diplôme qualifiant ; cependant si l'atelier se situe dans la continuité de l'exploitation agricole, il n'est pas nécessaire d'avoir ce diplôme. On ne peut cependant que fortement inviter les porteurs de projet à suivre une formation sur la boulangerie avant de réaliser leur activité.

Pour être dans le prolongement de l'activité agricole, il faut travailler ses propres farines. Cela implique de réaliser ou de faire réaliser (avec une parfaite traçabilité) la transformation de ses céréales en farine.

La production de farine est soumise à une réglementation spécifique qui nécessite pour les meuneries l'obtention d'un contingent. Ce dernier est un droit et un plafond à la fois. L'acquisition de ce contingent ou de droit de mouture se réalise auprès de la Commission Consultative de la Meunerie.

Il est possible de faire réaliser sa farine via un meunier. Vous devrez cependant vous assurer de la traçabilité de la farine.

De plus, la quantité réalisée dans ce type de configuration est souvent importante. Cela implique qu'il ne pourra pas avoir une farine d'une grande fraîcheur.

La vente de farine doit répondre à des règles de calibrage et d'étiquetage bien précises (décret du 5 avril 1935).

Pour ce qui est du pain, l'utilisation de termes précis comme « pain cuit au feu de bois », « pain maison », « pain de campagne », « pain au levain », ... sont définis via deux décrets N°93-1074 du 13 septembre 1993 modifié par le décret 97-917 du 01/10/1997

La définition du « pain maison » correspond en tout point à la définition de la dénomination « Boulangerie »

Ne peuvent utiliser l'appellation de "boulangier" et l'enseigne commerciale de "boulangerie" ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel.

Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

La constatation de toute infraction est passible des peines prévues à l'article L.213-1 et L.121-6. Loi du 25 mai 1998.

#### Article L.213-1 :

*Sera puni d'un emprisonnement de deux ans et d'une amende de 250 000 F ou de l'une de ces deux peines seulement quiconque, qu'il soit ou non partie au contrat, aura trompé ou tenté de tromper le contractant, par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers ...*

*Journal officiel de la République française du 14 septembre 1993.*

#### Le Pain de Tradition Française :

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de « pain de tradition française », « pain traditionnel français », « pain traditionnel de France », ou sous une dénomination combinant ces termes, les pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

- ☞ Etre composée exclusivement d'un mélange de farine panifiable, d'eau, d'eau potable et de sel de cuisine,
- ☞ Etre fermentée à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et de levain, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire ;

Eventuellement, contenir, par rapport au poids total de farine mise en œuvre, une proportion maximale de :

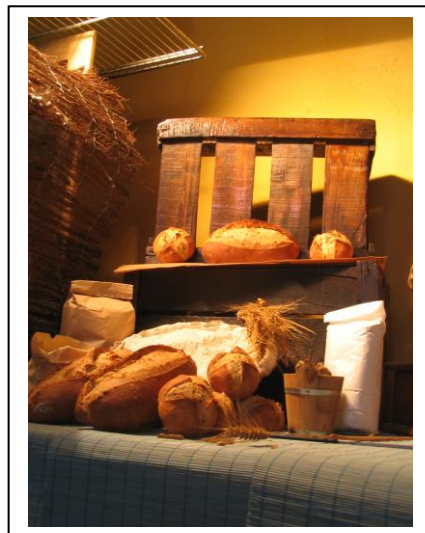
- ☞ 2 % de farine de fèves,
- ☞ 0,5% de farine de soja.

#### Décret Pain du 13 Septembre 1993

#### Le Pain au levain :

Peuvent seuls être vendus sous la dénomination de « pain au levain » ; les pains fabriqués à partir du levain (voir définition du levain) et présentant un potentiel hydrogène (pH) maximal de 4,3 ; et une teneur en acide acétique endogène de 900ppm (parties par million) ; ainsi qu'une mie s'imbibant difficilement d'eau (Article 3 du Décret Pain du 13 Septembre 1993)

#### Le levain :



Le levain est une pâte composée exclusivement de Farine de Blé ou de Seigle et d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation naturelle acidifiante.

Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2% par rapport au poids de farine mise en œuvre à ce stade. Le levain peut faire l'objet d'une déshydratation sous réserve que le levain déshydraté contienne une flore vivante de bactéries de l'ordre d'un milliard de bactéries alimentaires et d'un à dix millions de levures par gramme.

Après réhydratation, et éventuellement, addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, il doit être capable d'assurer une levée correcte du pâton.

Le levain peut faire l'objet d'un ensemencement de micro-organismes autorisés par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation (Article 4 du Décret Pain du 13 Septembre 1993).

### Le Pain de Campagne :

La mention de « Campagne » est réservée au pain dont le mode de fabrication et la composition se distinguent par :

- ⇨ L'utilisation d'une farine de blé en mélange ou non avec une farine de seigle
- ⇨ Les composants et les choix technologiques (farine, pétrissage, mode de fermentation) doivent conduire à :
  - ✓ Éviter le blanchiment de la pâte
  - ✓ Développer une saveur acidulée
  - ✓ Prolonger sa « fraîcheur »
- ⇨ Les mentions : « Pain Villageois » ; « Pain Rustique » ; « Pain Paysan » ; « Pain Fermier » sont considérées comme équivalentes. "Extrait du Recueil des Usages concernant les Pains en France"

### Le Pain de Méteil :

Le Pain de Méteil à l'origine était obtenu à partir d'une farine résultant de la mouture du méteil (mélange naturel de blé tendre et de seigle, cultivés ensemble) il est aujourd'hui constitué par l'addition de 50% de farine de seigle avec 50% de farine de blé.

### Le Pain Bis :

La mention « Pain Bis » est réservée à un pain préparé à l'aide d'une farine de blé de Type 80 ou 110 dite « bise » ou d'un mélange de farines équivalent à un de ces types.

### Le Pain Complet :

La dénomination « Pain Complet » est réservée à un pain, préparé à l'aide d'une farine de blé dite « complète » ou « intégrale » ; obtenue soit par la mouture complète du grain de blé, soit après regroupement de l'intégralité des produits de la mouture.

La dénomination « Pain Complet » peut être associée à celle de « Pain traditionnel Français » si les conditions requises sont appliquées.

### Le Pain de Seigle :

La dénomination « Pain de Seigle » est réservée à un pain préparé à l'aide d'un mélange de farine de Blé et de farine de Seigle, dans lequel la proportion de farine de Blé doit être inférieure ou égale à 35% du mélange des 2 farines ( 65% de farine de Seigle minimum).

La dénomination « Pain de Seigle » peut être associée à celle de « Pain traditionnel Français » si les conditions requises sont appliquées.

### "Pain cuit au bois" ou "Pain cuit au feu de bois" :

Cette allégation ne peut être utilisée que pour un pain cuit dans un four à chauffage direct au bois ou avec un gueulard. Les fours à chauffage indirect dont le foyer n'est pas en communication avec le lieu de cuisson ne permettent pas d'utiliser cette appellation.

Jurisprudence Cour de Cassation 19/05/78 et autres avis de la DGCCRF (La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes).

Pour les aspects sanitaires de la réglementation, ce type d'atelier est soumis à la réglementation 852 - 2004 ou 853 - 2004 en vigueur pour toute remise de produits alimentaires.

Bien entendu, les locaux doivent permettre un entretien aisée facilitant la mise en œuvre d'un plan HACCP . Il est important de rappeler que les acteurs d'un atelier de préparation de denrées alimentaires doivent être formés à l'hygiène.

Au delà des aspects sanitaires, les règles liées à l'urbanisme, à l'étiquetage, à la sécurité des locaux doivent être travaillées.

---

## MAIN D'ŒUVRE

Le temps de réalisation du produit allant de la fabrication de la farine à la vente est fortement consommateur de main-d'œuvre.

Cette activité nécessite une capacité d'organisation et de planification des tâches. En effet, les phases de fabrication de pain (environ 5 heures) est entre coupées de temps de repos. Cette capacité organisationnelle est vitale dans ce type d'activité.

Le besoin total de main d'œuvre sur un atelier va aussi fortement varier en fonction des investissements qui ont été réalisés ou non (chambre de pousse programmable, dimension du four,...) et des choix de commercialisation (sur le site, en tournée, sur les marchés, ...).

---

## INVESTISSEMENTS

L'investissement dépend de nombreux facteurs (local présent ou non, matériel neuf, type de four choisi, ...)

La fourchette de prix pour l'aménagement d'un local est comprise entre 250 et 500 € du m<sup>2</sup> à laquelle il faut ajouter le matériel. Ci-dessous une liste indicative et non exhaustive du matériel

Le four est un des coûts les plus importants au niveau du fournil (le coût pouvant aller jusqu'à 45 000 €) ainsi que le moulin (entre 7000 et 10 000 €).

Pour une réalisation de farine les principaux matériels sont :

- ⊖ Tremis, vis d'approvisionnement, moulin, tamis, bacs de stockages ; ensacheuses, couseuse à sacs, balance, tables d'emballage ....

Pour une réalisation de pain les principaux matériels sont :

- ⊖ Pétrin, diviseuse, balance, bacs, façonneuse, table de travail , chambre froide (pour retarder le démarrage), chambre de pousse, four, ...

Ne pas oublier l'aménagement du local de vente et les moyens de commercialisation (véhicule de livraison, balance, ...)

## AIDES FINANCIÈRES

### Conseil Régional

Des aides régionales au titre de la diversification existent dans le cas d'une création ou d'un développement d'activités. Elles prennent en compte le coût de l'investissement (gros œuvre - aménagement et équipements dont le matériel froid mais pas le local de vente en tant que tel.). Prendre contact avec le conseiller diversification de votre Chambre d'Agriculture.

### Autres aides

Accès possible à la DJA et au PI (voir fiche « Financement du projet)

Pour le montage des dossiers, contacter le conseiller diversification de votre Chambre d'Agriculture.

Il peut exister d'autres aides au niveau local.

## ANALYSE ÉCONOMIQUE

Le prix de vente du pain varie fortement en fonction du type de pain, de sa forme et son poids (entre 2,3 à 7.20 € du Kilo. Exemple pour un kilo de pain vendu 3.65 € du kg source : Chambre d'Agriculture de l'Ain

Le prix de vente de la farine varie en fonction du volume (1 à 25 kg), de la classification (+45, +80,+110) et de la nature (blé, seigle, épeautre, ...)de 1,2 €/kg à 2,9€ /kg ,

### Charges

Charges	Montant €/kg
Céréales	0,13
Mouture	0,28
Levure	0,031
Sel	0,008
Bois	0,12
Eau	0,001
Emballage	0,054
<b>TOTAL</b>	<b>0.624</b>

### Produits

Produit	Montant €/kg
Pain	3.65
<b>Marge par Kg</b>	<b>3.026</b>

Reste à retirer les charges de structure (assurance, transport,...) et financières.

## FORMATION

### Cycle court

CFPPA de Florac  
9 rue Clestin Freinet - 48400 FLORAC  
Tél : 04.66.65.65.59  
[www.eplea.lozere.educagri.fr](http://www.eplea.lozere.educagri.fr)

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

### Fiches réalisées avec les informations de:

*Pascal ROL, Conseiller Diversification et Energies Renouvelables à la Chambre d'Agriculture de Meurthe et Moselle*

### Bibliographie

Fiche Produire du pain à la ferme : Document « Diversifier ... ? » de Bourgogne Octobre 2008

### Adresses utiles

**Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures**  
Services Régionaux  
4 rue Piroux - 54000 NANCY  
Tél : 03.83.35.61.15  
[www.onic.fr](http://www.onic.fr)

**Association Nationale de la Meunerie Française**  
66 rue la Boétie - 75 008 PARIS  
Tél : 01.43.59.45.80

**Confédération Nationale de la Boulangerie Française**  
27 avenue d'Eylau 75782 PARIS Cedex 16  
Tél : 01.53.70.16.25

