



# LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE EN BRETAGNE

UNE CULTURE AU CŒUR  
DE MON TERRITOIRE

- Édition 2023 -



# ALIMENTATION ET CÉRÉALES

LE SAVIEZ-VOUS ?

**25 000**

baguettes de 250 grammes peuvent être fabriquées avec 1 hectare de blé tendre, soit 5,5 tonnes de farine.

**140 000**

verres de 25 centilitres, soit 35 000 litres de bière, peuvent être produits avec 1 hectare d'orge de brasserie.

**900 000**

c'est la quantité de biscuits que permet de fabriquer 1 hectare de blé tendre

**81%**

des habitants de Bretagne considèrent que les produits céréaliers font partie intégrante du patrimoine culinaire de la région.\*

\*Viaivoice-Intercéréales, 2020

Les céréales sont source d'une grande richesse culinaire en Bretagne : galettes de sarrasin, crêpes dentelles, palets bretons...

## TRADITION ET INNOVATION

Les céréales sont au cœur de l'alimentation quotidienne des Bretons et le savoir-faire permet aux produits de boulangerie et de biscuiterie de rayonner au-delà des frontières régionales.

Par ailleurs, dans le cadre de son schéma régional de l'innovation, la région Bretagne soutient l'innovation dans l'agroalimentaire, avec l'installation du pôle de compétitivité Valorial, dédié à « l'aliment de demain ».

## « PRODUIT EN BRETAGNE » : UN LABEL MOTEUR ET FÉDÉRATEUR

Répondant à une attente des consommateurs de plus en plus attentifs aux gages d'origine, des industriels bretons ont créé en 1993 le label « Produit en Bretagne ». Fer de lance d'une stratégie de développement territorial, cette initiative compte aujourd'hui 494 entreprises dont plusieurs minoteries, biscuiteries, brasseries... 110 000 salariés et plus de 4 000 produits labellisés sont regroupés sous cette bannière synonyme de qualité et de traçabilité.

## RICHESSSE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

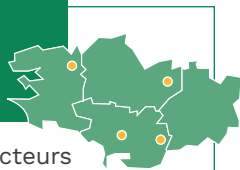
Les céréaliers et les meuniers de la filière Blé Noir-Tradition Bretagne ont obtenu l'indication géographique protégée (IGP), une reconnaissance européenne du lien entre le produit et le territoire dont il est issu. Outre les produits directement élaborés à partir du blé noir, plus connu sous le nom de « sarrasin », la Bretagne produit sur son territoire de nombreuses spécialités culinaires : galettes et crêpes bretonnes, kouign-amann ou encore gâteau breton et palet font partie des recettes emblématiques régionales.

# TERRITOIRE ET CÉRÉALES

88%

des habitants  
de la région Bretagne  
considèrent que les acteurs  
de la filière céréalière  
ont un rôle majeur dans  
l'économie régionale.\*

\*Vivoice-Intercéreales, 2020



Retrouvez la carte des collecteurs  
et industries de transformation sur :  
[www.intercereales.com/carte/organismes/](http://www.intercereales.com/carte/organismes/)

**Premier bassin agricole et agroalimentaire de France, la Bretagne est une région d'élevage où les céréales occupent également une place importante.**

## DE TERRE ET D'EAU...

En Bretagne, les paysages maritimes et agraires s'imbriquent et les activités agricoles s'organisent autour de l'élevage, la laiterie, les cultures céréalières et légumières.

## LA DIVERSITÉ DES CULTURES (\*)

Sur ce territoire de 2,75 millions d'hectares (Mha), doté d'une surface agricole utile de 1,75 Mha, **les céréales occupent 34 % des terres cultivées, soit plus de 600 000 hectares (ha). Destinés principalement à l'alimentation animale, le blé tendre (296 000 ha) et le maïs grain (155 000 ha) représentent à eux seuls les trois quarts de la surface céréalière régionale.** L'orge, cultivée sur plus de 94 000 ha, se place en troisième position. La part des surfaces en culture biologique ou en conversion est de 5% de la surface totale. **La production céréalière annuelle s'élève en moyenne à 4,5 millions de tonnes (Mt)**, dont la moitié est composée de blé tendre, un quart de maïs et le dernier quart d'orge et autres céréales (triticale, sarrasin...).

## LE POIDS DE LA NUTRITION ANIMALE

**Les céréales produites localement trouvent leurs principales valorisations dans les exploitations, où la polyculture-élevage est le modèle majoritaire en Bretagne, et auprès des usines d'aliments pour le bétail (65 usines de fabrication d'aliments pour animaux).**

Les usines de fabrication d'aliments pour animaux valorisent également des céréales du reste de la France. **L'autre marché important est la meunerie (37 moulins)** qui en transformant le blé en farine permettra son utilisation en boulangerie, biscuiterie et pâtisserie.



Les céréales occupent  
34 % des terres cultivées  
dans la région.



(\*) Source : FranceAgriMer - Récoltes 2021

# ÉCONOMIE ET CÉRÉALES (\*)

## UN LEVIER DU DYNAMISME RÉGIONAL

Les cultures céréalières sont l'un des moteurs de l'économie en Bretagne.

Les agriculteurs participent au maintien d'un tissu rural vivant. On recense en Bretagne plus de 25 100 exploitations agricoles dont **près de 18 800 cultivent des céréales**.

## L'AGROALIMENTAIRE, PREMIER SECTEUR INDUSTRIEL BRETON

La région Bretagne est la 1<sup>ère</sup> région agroalimentaire d'Europe. Grâce à une abondance de matières premières agricoles, elle a su développer une puissante industrie agroalimentaire qui représente 28 % des établissements industriels bretons.

(Source : CCI Bretagne)

Si de grands groupes français et étrangers sont implantés en Bretagne, l'économie régionale est avant tout caractérisée par la présence de petites et moyennes entreprises. La Bretagne compte notamment un tissu dense d'entreprises de transformation : **1 660 boulangeries artisanales, 127 boulangeries-pâtisseries industrielles, 116 biscuiteries, 37 moulins, des brasseries réparties sur tout le territoire**.

Les 65 usines de fabrication d'aliments pour animaux (bovins, porcs, moutons, volailles...) font de la Bretagne le numéro 1 dans ce secteur. Grâce à la présence de ces entreprises, l'utilisation locale des céréales bretonnes s'élève à 99% de la production. Des céréales de régions limitrophes (1,9 Mt) sont mêmes importées pour répondre aux besoins des entreprises bretonnes en matières premières.

## UNE CONTRIBUTION IMPORTANTE AU DYNAMISME DU TERRITOIRE BRETON

De la culture à la transformation artisanale ou industrielle, les entreprises de la filière céréalière emploient 36 500 personnes, auxquelles se rajoutent environ 39 500 emplois induits (élevage, machinisme, réparation...) La valeur ajoutée estimée de la filière est de 1,7 milliard d'euros.



## 1,7 Md€

C'est la valeur ajoutée générée par la filière céréalière pour la région Bretagne.

## 36 500

C'est le nombre de personnes qui travaillent dans la filière céréalière bretonne.

## DESTINATION DES CÉRÉALES PRODUITES EN BRETAGNE

1 % vers d'autres régions

1 % à l'international

98 % utilisation locale

(Source : Intercéréales)

# ENVIRONNEMENT ET CÉRÉALES

## UN LEVIER DE PRÉSERVATION DU PATRIMOINE NATUREL

64 % du territoire breton est valorisé par l'agriculture. La réduction de l'impact des activités agricoles sur l'environnement est une des priorités de la filière céréalière bretonne.

L'agriculture et la forêt sont les seuls secteurs économiques qui captent plus de CO<sub>2</sub> qu'ils n'en émettent.

**Les céréales sont de véritables pompes à carbone, chaque année, elles captent 17,7 Mt eq CO<sub>2</sub><sup>\*</sup>, soit l'équivalent des émissions de tous les autres secteurs économiques.**

Les agriculteurs multiplient les initiatives en faveur du maintien de la diversité des paysages, de la préservation de la biodiversité. Dans le cadre du plan Breizh bocage, 450 km de haies et de talus sont mis en place chaque année (contre 300 km dans les années 2010), ce qui porte à plus de 180 000 km le total de ces linéaires bocagers. Le plus souvent en bordure de cultures ou de prairies, ils constituent des barrières à l'érosion des sols et au ruissellement, servant de refuges pour de nombreuses espèces animales et végétales.

\* Solde net incluant les quantités de CO<sub>2</sub> émises par et pour la culture.

## ENGAGEMENT MARQUÉ EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

**Pour préserver la qualité de l'eau, les agriculteurs mettent en place des dispositifs adaptés : bandes enherbées, implantation de couverts végétaux entre deux cultures, outils de pilotage afin de limiter les apports d'azote...**

La communication, la formation et la conduite de diagnostics phytosanitaires des exploitations contribuent à faire évoluer les bonnes pratiques agricoles (diagnostics Aquasite®, Arvalis, l'institut technique de la filière). Plus de 3 000 exploitations bretonnes ont déjà bénéficié des analyses du Comité interprofessionnel de diagnostics phytosanitaires (CRODIP) sur les risques liés aux produits phytosanitaires.

Enfin, les industriels s'engagent pour diminuer leur empreinte écologique par des actions concrètes : optimisation de la logistique, approvisionnements locaux, recyclage/valorisation des déchets et coproduits, utilisation de matériaux recyclés...



# LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE EN BREF

## SATISFAIRE LES BESOINS LOCAUX ET INTERNATIONAUX

La France exporte tous les ans près de 50 % de sa récolte et se place ainsi au rang de **6<sup>e</sup> exportateur mondial de céréales**. Chaque année, **30 millions de tonnes de céréales et plus de 5 millions de tonnes de produits** transformés sont exportées (amidon, malt, farine, semoule de blé et de maïs) et font de la filière céréalière un acteur positif de la balance commerciale agricole et agroalimentaire française.

### LES ATOUTS DE LA FILIÈRE EN RÉGION BRETAGNE

- 64 % du territoire breton valorisé par l'agriculture
- 34 % des terres agricoles bretonnes dédiées aux céréales
- 1<sup>ère</sup> région française dans la fabrication d'aliments pour animaux
- 36 500 personnes travaillent pour la filière céréalière



**Intercéréales**, association privée à but non lucratif, est l'interprofession représentative des céréales à savoir **alpiste, amarante, avoine, blé dur, blé tendre, chia, épeautre, maïs, méteil, millet, orge, quinoa, riz, sarrasin, seigle, sorgho, triticale, et tritordeum**, et des produits céréaliers.

Créée à l'initiative des organisations professionnelles du secteur céréalier, elle réunit tous les acteurs économiques de la filière : la production, la collecte / commercialisation et les acteurs de la première transformation. C'est un lieu d'échange entre ces organisations qui œuvrent ensemble à développer les filières céréalières sur le territoire, mais aussi, à valoriser le savoir-faire français et la qualité des productions et produits céréaliers à l'international.

