

RETERRITORIALISER LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN

DIAGNOSTIC ET PISTES D'ACTION

350

NOVEMBRE 2025

ÉCONOMIE



MOULIN DES MOINES, À KRAUTWILLER,
ACTEUR PRÉSENT SUR PLUSIEURS MAILLONS DE LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN
ET PRINCIPAL PRODUCTEUR DE FARINE BIO EN ALSACE.

En 2022, l'Adeus a démarré un travail d'accompagnement des politiques de soutien à l'alimentation et à l'agriculture sur le territoire de l'Eurométropole de Strasbourg, en lien notamment avec son projet alimentaire territorial. L'objectif de ce travail était de traiter la question suivante : comment renforcer le lien entre la production agricole locale et l'alimentation des habitants ? Après avoir apporté une première réponse

en dressant un panorama des outils d'aménagement, de réglementation et d'accompagnement mobilisables par les intercommunalités, l'expertise de l'agence a été mise à contribution pour guider l'action publique sur une filière alimentaire spécifique, la filière blé-farine-pain.

L'Adeus a donc réalisé en 2024 un diagnostic territorial de la filière, de ses différents maillons et de leurs

interactions. Présenté en introduction d'une série d'ateliers ayant réuni des professionnels de la filière et des acteurs institutionnels, ce travail a contribué à l'émergence de solutions pour reterritorialiser la filière blé-farine-pain.

« Reterritorialiser » : pourquoi et comment ?

Recréer du lien « entre la ville et le monde agricole »

À la croisée de ses compétences en matière d'aménagement du territoire, de santé des habitants, de gestion de l'environnement et de développement économique, l'Eurométropole de Strasbourg mène depuis plusieurs années une politique active dans les champs de l'agriculture et de l'alimentation. Elle travaille notamment avec la Chambre d'agriculture d'Alsace et Bio en Grand Est dans le cadre d'une convention spécifique, et s'est dotée en 2017 d'un projet alimentaire territorial (PAT), labellisé « niveau 2 » en 2021.¹

Parmi les ambitions affichées dans ce PAT figure celle de recréer du lien « entre la ville et le monde agricole », en réponse à l'éloignement croissant entre les lieux de production alimentaire et les consommateurs. Dans ce contexte, reterritorialiser signifie retrouver une dimension territoriale dans l'alimentation, c'est-à-dire redonner aux espaces agricoles une fonction nourricière envers la population locale, avec des bénéfices attendus sur la santé des habitants, leur environnement et l'économie locale.

Cibler une filière pour mener des actions spécifiques

Pour parvenir à reterritorialiser l'alimentation, plusieurs leviers ont déjà été activés par la collectivité et ses partenaires. Leur soutien vise à stimuler à la fois l'offre et la demande de produits locaux : magasins et marchés de producteurs, fermes urbaines, marques territoriales, achats des cantines scolaires, information sur les points de vente, réseaux d'achat groupés, aide alimentaire, etc.

Le ciblage de la filière blé-farine-pain s'inscrit dans une logique d'approfondissement de ce soutien par des mesures adaptées aux particularités des

activités de cette filière. C'est ce qui a justifié cette phase de diagnostic.

De la culture du blé tendre à la fabrication du pain

La filière blé-farine-pain est communément définie comme l'ensemble des activités qui concourent à la réalisation du pain, de la culture du blé tendre à la fabrication du pain. Dans le travail présenté ci-après, la filière est décomposée en trois ensembles :

- la production et la collecte de blé tendre, qui comprend les activités des exploitations agricoles (principalement culture et récolte) et des organismes de collecte (séchage, stockage, conditionnement et commercialisation) ;
- la meunerie, qui correspond à l'activité des moulins (transformation du blé tendre en farine) ;
- la boulangerie, qui englobe les activités de fabrication de pain, artisanale ou industrielle.

Un travail de terrain nécessaire

Pour étudier cette filière, deux méthodes distinctes ont été menées en parallèle par l'Adeus : un travail « en chambre », avec l'exploitation de données et informations publiques (FranceAgriMer, Agence Bio, Bio en Grand Est, INSEE, presse et supports de communication des entreprises notamment), et un travail de terrain qui a bénéficié du soutien de nos partenaires institutionnels, avec des entretiens et une enquête en ligne auprès des entreprises de la filière.

1. Projet alimentaire territorial : démarche encadrée par l'article L111-2-2 du Code rural et de la pêche maritime, formalisée dans un contrat qui engage plusieurs acteurs d'un territoire autour d'un projet de « structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial » ; la labellisation de niveau 2, délivrée par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation, reconnaît que le projet répond aux objectifs fixés dans la loi et se décline en actions concrètes.

Une importante culture de blé tendre mais une production de farine limitée

Depuis une vingtaine d'années, la production alsacienne de blé tendre connaît une forte croissance, et en particulier dans le Bas-Rhin, qui en possède 64 % des surfaces dédiées. Entre 2003 et 2023, la surface de blé tendre cultivée en Alsace est en effet passée de 32 800 à 52 000 hectares, soit de 19 % à 31 % des surfaces céréalières du territoire. La production, qui était de 270 100 tonnes par an en moyenne pour la période 2000-2004, a atteint 380 700 tonnes par an pour la période 2019-2023. Cette progression contraste avec la relative stagnation de la production de blé tendre à l'échelle Grand Est et France entière, et coïncide avec le recul du maïs, qui reste la première céréale produite en Alsace (1,2 million de tonnes en 2023).

La production alsacienne se différencie également avec une part de l'agriculture biologique plus élevée que la moyenne : 4,7 % des surfaces de blé tendre cultivées, contre 3,5 % en Grand Est et 3,4 % en France.

Une collecte du blé assurée majoritairement en Alsace

D'après les entretiens menés auprès de six organismes de collecte, représentant au moins 95 sites de stockage de céréales en Alsace, le blé tendre alsacien est majoritairement acheminé dans des sites localisés en Alsace. Le travail de recensement a permis d'en dénombrer 108, dont 62 dans le Bas-Rhin, assurant un maillage dense et réparti de façon plutôt homogène dans la plaine d'Alsace (cf. carte p. 6).

Bien que minoritaires, certains agriculteurs alsaciens se tournent vers des sites de collecte situés en Lorraine ou en Allemagne, souvent en raison de leur plus grande proximité géographique ou de leurs certifications, comme le label « agriculture biologique ».

Une production annuelle de farine d'environ 40 000 tonnes en Alsace

Au cours des dix dernières années, la meunerie régionale a vu son activité chuter, notamment en Alsace et en Lorraine. À l'échelle Grand Est, la production de farine de blé tendre est en effet passée de plus de 950 000 tonnes en 2011 à un peu moins de 465 000 tonnes en 2023, soit de 19 % à 11 % de la production nationale.

En Alsace, plusieurs moulins de grande taille ont cessé leur activité pendant cette période, comme les Grands Moulins Becker en 2016 (Strasbourg) et les Grands Moulins de Strasbourg en 2023.² Pour expliquer ces fermetures, plusieurs facteurs ont pu être évoqués : surproduction par rapport à la demande, outil de production vétuste ou inadapté aux évolutions de la demande, ou encore stratégie de rationalisation des grands acteurs du secteur.

Pour autant, l'activité meunière reste vivace sur le territoire alsacien, qui compte 16 moulins détenant un contingent de meunerie (obligatoire pour les moulins qui écrasent plus de 35 tonnes de blé par an)³. Au total, d'après nos estimations, ces moulins auraient une production annuelle d'environ 40 000 tonnes de farine, dont 9 500 tonnes pour le Bas-Rhin, où les moulins sont plus nombreux (dix) mais ont une production en moyenne moins

élevée. Le Bas-Rhin se différencie également par un plus grand nombre de moulins produisant de la farine issue de l'agriculture biologique, avec six moulins labellisés sur les huit recensés en Alsace.

Un ancrage territorial fort des moulins alsaciens

Compte tenu de nos estimations, la quantité de blé tendre mise en œuvre pour la production de farine en Alsace ne dépasserait pas les 55 000 tonnes par an.⁴ Au regard de ce calcul et d'après les entretiens menés auprès des collecteurs, les moulins alsaciens occupent ainsi une place relativement limitée dans les débouchés du blé tendre collecté en Alsace (dont 40 % sont exportés) aux côtés de moulins de territoires voisins et d'industriels comme Tereos (Marckolsheim), Roquette (Beinheim) et Boortmalt (Strasbourg).

Toutefois, l'ancrage territorial des meuniers alsaciens reste fort puisque, d'après les entretiens réalisés, environ deux tiers du blé tendre écrasé dans leurs moulins seraient produits en Alsace, le reste provenant essentiellement de territoires limitrophes (Lorraine, Territoire de Belfort et Allemagne).

2. Le site des Grands Moulins Becker à Strasbourg a été racheté en 2009 par le groupe Soufflet puis sa production a été arrêtée en juillet 2016 (« Soufflet a fermé les Grands Moulins Becker », Dernières Nouvelles d'Alsace, 27 octobre 2016) ; placés en redressement judiciaire en 2018, les Grands Moulins de Strasbourg ont été rachetés en 2019 par le groupe Advens, puis ont cessé de produire de la farine en janvier 2023 (Hélène DAVID, « Moulins de Strasbourg : c'est la fin pour 84 employés », Dernières Nouvelles d'Alsace, 12 avril 2023).

3. Cf. article L621-30 du Code rural et de la pêche maritime ; on parle également de plafond d'écrasement pour désigner la quantité totale de blé tendre qu'un moulin est autorisé à mettre en œuvre annuellement, qui englobe son contingent de meunerie et d'éventuels droits de mouture détachés d'un autre contingent (acquis ou loués).

4. Estimations basées sur un taux d'extraction de 75 %, soit 75 unités de farine produite pour 100 unités de blé tendre mis en œuvre.

Boulangerie et IAA⁵ : des besoins en farine bien supérieurs à l'offre locale

Livraisons de farine de blé tendre, une baisse en trompe-l'œil

Entre 2011 et 2023, les livraisons au marché intérieur de farine de blé tendre produite en France sont passées de 3,9 à 3,6 millions de tonnes à l'échelle nationale (-8 %), tandis que les importations de farine ont augmenté de 64 %, passant de près de 178 000 à plus de 290 000 tonnes. Alors que le premier constat semble confirmer les observations de la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, qui relève depuis plusieurs années une diminution de la consommation de pain chez les français, le second suggère que la baisse des livraisons de farine française s'explique aussi par un recours accru aux farines importées. En Grand Est, les livraisons de farine française ont chuté de 29 % entre 2011 et 2023, sans qu'on observe de déclin d'activité comparable chez les principales industries utilisatrices.

Au moins 1 500 établissements utilisateurs de farine en Alsace

En Alsace, au moins 1 500 établissements utilisateurs de farine peuvent être dénombrés au 1^{er} janvier 2021.⁶ Il s'agit d'un minimum puisque certaines activités, comme les ateliers boulangerie de grandes surfaces, les conditionneurs de farine ou encore les fabricants de pâtes fraîches, ne peuvent pas être isolées et donc dénombrées à partir de données publiques. Dans ce total, près de 1 400 établissements sont des boulangeries et pâtisseries artisanales, activités qui, à l'échelle nationale, représentent 31 % des livraisons de farine française en 2023. Les biscuiteries, biscotteries et fabricants industriels de pain et de pâtisserie regroupent seulement une centaine d'établissements en Alsace, mais il s'agit d'activités fortement consommatrices, qui cumulent à l'échelle nationale 50 % des livraisons de farine française. En supposant une consommation annuelle de 30 tonnes de farine pour chacune des

1 400 boulangeries et pâtisseries artisanales, leur besoin atteindrait 42 000 tonnes, soit plus que nos estimations de la production alsacienne de farine.

Un approvisionnement local fréquent, mais insuffisant

L'enquête menée auprès des boulangers et industriels alsaciens a mis en avant le constat suivant : l'approvisionnement en farine locale est une pratique fréquente, mais il est le plus souvent complété par l'achat de farine auprès d'un moulin hors Alsace. En effet, six boulangeries interrogées sur dix ont cité au moins un moulin alsacien parmi leurs fournisseurs en 2023, mais seulement trois sur dix ont indiqué avoir acheté plus de la moitié de leur farine chez des moulins alsaciens.

Si l'achat local est perçu comme vertueux, le besoin de sécuriser son approvisionnement, en ayant des quantités suffisantes et en s'assurant l'accès à une large variété de farines, semble prévaloir. Il est d'autant plus fort chez les utilisateurs industriels dont la consommation annuelle peut atteindre plusieurs milliers de tonnes, même si quatre des huit établissements industriels répondant à l'enquête ont indiqué avoir acheté plus de la moitié de leur farine auprès de moulins alsaciens en 2023.



TURLUPAIN, À SAÂLES, UNE BOULANGERIE BIO QUI REVENDIQUE UN LIEN FORT AVEC LA PRODUCTION LOCALE DE CÉRÉALES PANIFIABLES.

5. IAA : industrie agroalimentaire, soit l'ensemble des activités de transformation de denrées alimentaires en produits destinés à l'alimentation humaine, dont les activités utilisatrices de farine de blé tendre font partie.

6. Source : INSEE (REE), codes d'activités 1071A, 1071C, 1071D et 1072Z.

Commerce et restauration collective : pain local ou pain alsacien ?

L'achat local dépend du niveau d'intermédiation des achats

Les entretiens menés auprès d'entreprises du commerce et d'acteurs de la restauration collective ont fait ressortir le constat suivant : les établissements qui gèrent directement leurs achats de farine ou de pain sont plus enclins à s'adresser à des producteurs locaux que ceux qui passent par une centrale ou une autre forme de groupement. Cette logique, liée aux quantités commandées et à la localisation de l'intermédiaire, peut être illustrée à travers trois exemples parmi les acteurs interrogés :

- un grossiste, qui possède un entrepôt à Strasbourg mais dont les achats sont gérés par un entrepôt central en Meurthe-et-Moselle : aucun alsacien parmi ses fournisseurs de pain et de farine ;
- une enseigne de la grande distribution, qui possède des ateliers boulangerie dans ses hypermarchés bas-rhinois, et dont les achats sont gérés par une centrale située dans le Bas-Rhin : un moulin alsacien parmi ses quatre fournisseurs de farine ;
- une collectivité locale, dont les établissements scolaires strasbourgeois gèrent individuellement leurs achats : fournisseurs de pain exclusivement situés à Strasbourg (boulangeries artisanales).

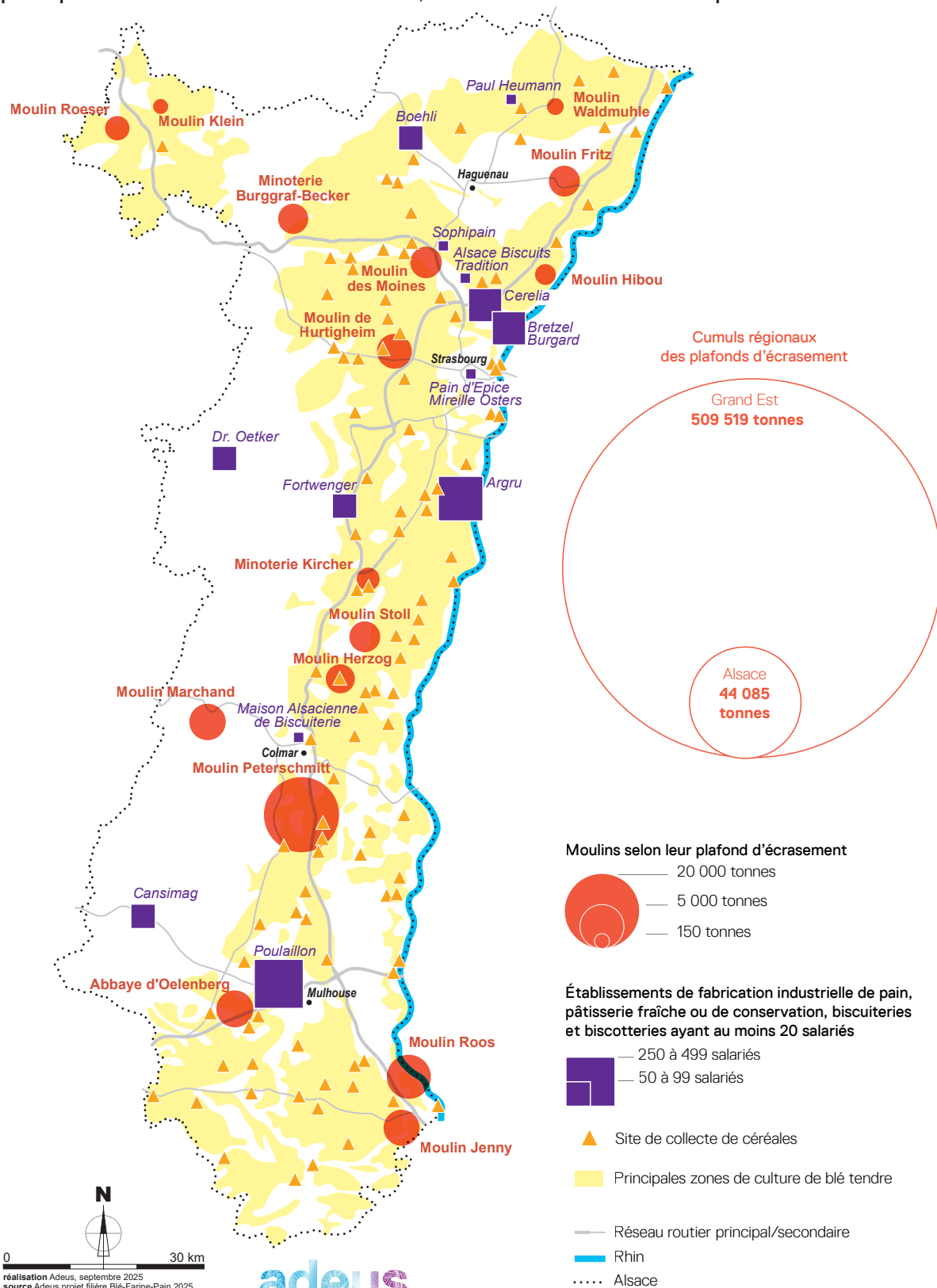
L'achat local ne garantit pas un pain local

Pour autant, faire appel à une boulangerie implantée en Alsace, pour alimenter son commerce ou son restaurant, ne garantit pas de distribuer un pain fait à partir de farine alsacienne. Si le choix de privilégier un produit 100 % local est envisageable pour un commerçant ou un restaurateur privé, il n'en va pas de même pour un acheteur public. En effet, il est interdit d'utiliser le caractère local des produits dans les modalités de sélection d'un marché public de restauration collective. En accord avec la loi EGAlim du 30 octobre 2018, dont les dispositions relatives à la restauration collective ont été complétées par la loi climat et résilience du 22 août 2021, il est seulement possible d'utiliser des critères de durabilité et de qualité des produits, notamment à travers des certifications et labels, ou l'empreinte carbone des produits.



UN SILO DE SÉCHAGE DU GROUPE ARMBRUSTER AU PORT DE STRASBOURG, HAUT LIEU DE L'EXPORTATION DE LA PRODUCTION CÉRÉALIÈRE ALSACIENNE.

Filière blé-farine-pain en Alsace : principaux lieux de culture du blé tendre, moulins et industriels de la panification



Les éléments à retenir pour penser la reterritorialisation en Alsace

Une filière bien implantée mais dont l'ancrage peut être renforcé

Le diagnostic fait ressortir plusieurs points forts de la filière en Alsace : la production de blé tendre y est bien développée, le territoire bénéficie d'un bon maillage de sites de collecte et de stockage de céréales, et possède encore un bon nombre de moulins malgré les disparitions récentes. Mais il montre également que ces moulins sont relativement petits comparés à des concurrents implantés ailleurs en Grand Est, en France et même en Allemagne, capables de proposer une plus large gamme de produits, de garantir des approvisionnements réguliers, en quantité et en qualité, le tout à des prix compétitifs. De fait, une part limitée des boulangeries et des industries alsaciennes achètent de la farine locale, priorisant la sécurisation de leur approvisionnement.

Tenir compte des variables exogènes

Pour penser la reterritorialisation de la filière blé-farine-pain, il est nécessaire de tenir compte de phénomènes mondiaux ou nationaux, sur lesquels l'action publique locale n'a pas de prise, mais qui contraignent fortement l'ensemble des parties prenantes.

- Le dérèglement climatique, principale variable exogène, qui augmente le risque de mauvaises récoltes et de dégradation de la valeur meunière du blé tendre local et les difficultés d'accès à l'eau.
- Ensuite, le caractère mondialisé du marché du blé, qui rend la filière dépendante d'événements tels que les conflits armés ou les guerres commerciales.
- Enfin, l'évolution des modes de vie, qui fait varier les habitudes alimentaires et la place du pain dans le budget des ménages.

Soutenir la production locale et le renouvellement de ses outils

La reterritorialisation doit également tenir compte des spécificités locales de la filière. Celle-ci repose notamment sur des petits moulins, ne disposant pas des mêmes capacités de production et d'investissement que les grands groupes nationaux. Pour exister sur un marché concurrentiel et changeant, ils doivent ainsi valoriser la dimension locale de leur farine et parvenir à renouveler leur outil de production. Aussi, un sujet spécifique a émergé sur le blé issu de l'agriculture biologique, dont une part non négligeable est collectée par une coopérative lorraine, alors que de nombreux collecteurs présents en Alsace disposent de silos agréés. Ce constat suggère qu'un développement des outils de valorisation de cette production pourrait lui permettre de rester sur le territoire.

Faciliter les coopérations inter-entreprises

Enfin, au regard de l'ensemble des défis listés, il semble judicieux que s'organisent des coopérations au sein de la filière. À ce titre, la marque Alsépi, créée en 1999, est un exemple inspirant. Elle est portée par un groupement d'agriculteurs, collecteurs et meuniers alsaciens, réunis au sein de l'association de la filière farine d'Alsace, avec la volonté de produire une farine de blé tendre de haute qualité boulangère, traçable et intégralement cultivée en Alsace. Le retour d'expérience de cette démarche a notamment mis en exergue le rôle central du prix dans le choix des boulangers et des industriels en faveur ou non d'une farine locale, et donc la nécessité d'un effort partagé, y compris auprès du consommateur final, pour que son éventuel surcoût soit perçu comme un gage de qualité, et devienne donc acceptable.



Conclusion et enjeux

En dressant un état des lieux, à la fois des grandes tendances qui touchent la filière blé-farine-pain en Alsace, de ses spécificités, mais aussi de ses atouts et besoins en vue d'une reterritorialisation, le diagnostic présenté dans cette note offre une vue d'ensemble qui n'existait pas jusqu'alors. Afin de capitaliser sur ce travail et déboucher sur des pistes d'actions locales, il a été présenté en novembre 2024 pour introduire une demi-journée d'ateliers organisée par l'Eurométropole de Strasbourg, avec l'appui des partenaires impliqués dans le suivi du projet Adeus, et intitulée « Comité partenarial : reterritorialisation de la filière blé-farine-pain ». Cet événement a réuni plus de 70 personnes, professionnels de la filière et acteurs institutionnels, qui ont ensuite participé à des réflexions collectives autour de trois problématiques, définies par le groupe partenarial sur la base du diagnostic :

- « Offre de blé, farine et pain : quelles évolutions souhaitables ? »
- « Moyens de production, infrastructure et logistique de la filière : quelles optimisations possibles ? »
- « Travailler ensemble au sein de la filière : quelles opportunités de coopération ? »

Le travail de l'Adeus a finalement permis, d'une part aux partenaires de l'Agence de mieux connaître cette filière, essentielle dans l'alimentation quotidienne de

nombreux habitants, et d'autre part aux professionnels de la filière de mieux se connaître. En servant de support à un exercice d'intelligence collective, il a également contribué à faire émerger des propositions d'actions susceptibles de se concrétiser, telles que la création d'une rencontre annuelle des acteurs de la filière ou encore la promotion de l'usage de farines locales auprès des établissements de formation au métier de boulanger.

Au-delà du cas particulier de la filière blé-farine-pain, ce travail est l'occasion de rappeler que les bénéfices attendus d'une reterritorialisation de notre alimentation sont multiples. Produire une plus grande partie de notre alimentation pourrait en effet permettre de réduire notre dépendance à des pays tiers et de mieux maîtriser les conditions de production de nos aliments, le tout en créant des emplois ancrés au territoire, car basés sur la valeur agronomique de ses sols, et en contribuant à préserver les terres agricoles de l'urbanisation.

Dans le même temps, ces résultats invitent à se questionner sur les potentiels et les limites de cette reterritorialisation. À quelle échelle territoriale doit-elle être pensée ? Quelle part de notre consommation alimentaire et quels aliments peut-elle concerner ? Quelle place lui donner dans un contexte de raréfaction des ressources, en eau et en foncier ? En 2017, un travail



HÔTEL DE VILLE DE STRASBOURG, LE 5/11/2024

mené par l'Adeus pointait en effet un déficit théorique de 25 000 hectares de surfaces agricoles dans le Bas-Rhin, ainsi qu'un besoin de diversifier la production, pour prétendre à l'autosuffisance alimentaire. Il semble donc indispensable d'inscrire les stratégies alimentaires locales dans une logique de complémentarité avec les territoires voisins, voire à plus grande échelle. FranceAgriMer rappelait ainsi en 2023 que la souveraineté alimentaire dépend fortement de nos habitudes de consommation et de leur adéquation avec ce que les sols et le climat sont en mesure de fournir, mais aussi de la production d'intrants (notamment les engrais), dont une grande partie est importée, plaidant pour une réflexion systémique à l'échelle européenne.

Pour aller plus loin :

- [Quels outils pour agir sur la production et les pratiques agricoles ?](#), Les expertises de l'Adeus, Adeus, juin 2023
- [Le système alimentaire local bas-rhinois : première analyse](#), Les notes de l'Adeus, Adeus, n°253, décembre 2017
- Le projet alimentaire territorial de l'Eurométropole de Strasbourg – Stratégie & plan d'actions, 3^e édition, Eurométropole de Strasbourg, novembre 2024
- Souveraineté alimentaire : un éclairage par les indicateurs de bilan, FranceAgriMer, février 2023



L'agence
d'urbanisme
de Strasbourg
Rhin supérieur

Directeur de publication : **Pierre Laplane, directeur général**
Responsable éditorial : **Yves Gendron, directeur général adjoint**
Équipe projet : **Fabien Monnier** (chef de projet),
Marie-Axelle Borde, Nicolas Prachazal, Hyacinthe Blaise
Photos : **Fabienne Commessie, Magali Gay-Para, Jean Isenmann**
Mise en page : **Jean Isenmann**
PP 2025 - N° projet : **2.2.2**
© Adeus - Numéro ISSN 2109-0149
Notes et actualités de l'urbanisme sont consultables
sur le site de l'Adeus www.adeus.org