

GRANDES CULTURES BIO

SOMMAIRE

ESSAIS PAYSANS

p.2

- En Maine et Loire, les variétés paysannes sont évaluées en condition de transformation à la ferme, par des tests de panification collectifs
- En Loire Atlantique, les paysans boulangers s'outillent pour savoir argumenter sur les bienfaits nutritionnels de leur pain, selon la cible de clientèle

FOCUS TECHNIQUES

p.8

Couverts végétaux : commander en collectif pour réduire les coûts de semences de plus de 10%

Les agriculteurs du groupe d'échange vendéen ont obtenu des résultats encourageants d'implantation de couverts juste après moisson grâce au travail avec Nicolas Courtois. Depuis 2024, ils organisent une commande groupée de 10 tonnes de semences de couverts, ce qui permet cette année une économie de plus de 10%.

MARCHÉ

p.10

À Laval, en mai dernier, les collecteurs livrent quelques informations de surfaces et de marché pour les grandes cultures bio

AGENDA

p.12

Retrouvez toutes les dates de nos prochaines formations près de chez vous !

Contexte et objectifs

Depuis plusieurs années un réseau de fermes bio du 49 cultive, transforme et travaille à l'amélioration et la diffusion de variétés paysannes de céréales panifiables. Ce travail s'adosse à une plateforme variétale sur la ferme du Pont de l'Arche (Bouchemaine) et à la multiplication des variétés sur les fermes du réseau.

Avant la moisson 2025, le groupe a souhaité évaluer le comportement en boulange de certaines variétés jugées intéressantes d'un point de vue agronomique (pouvoir couvrant, hauteur, verse) et sur des critères subjectifs « sensoriels » (aspect général, goût du grain, odeur); souhait traduit en une journée de test de panification organisée et animée par le GABB Anjou.

PROTOCOLE Choix des variétés

Le choix des variétés à évaluer s'est fait en fonction des résultats des deux premières années du projet d'expérimentation SOLBLEBIO et de variétés jugées intéressantes avant la moisson 2025. Sur une première liste de 8 variétés choisies, toutes transformées en pain lors de la journée de panification collective, 4 ont été retenues par le groupe pour les notations. Elles ont été écrasées sur Moulin Astrie (tamis 300 microns).

Liste des variétés sélectionnées, panifiées et évaluées

Talisman X Alauda
Alauda X Royo de Pamplona X Marzal
Inntaler X Marzal
Mélange Pannecé

Recette

Panification en pousse directe (env. 5h30)

	Masse (g)	% Farine
Farine	2 500	100
Eau	1 600	64
Levain	500	20
Sel	45	1,8

	Température en °C
Fournil	18
Farine	18
Eau	34
Température de base	70



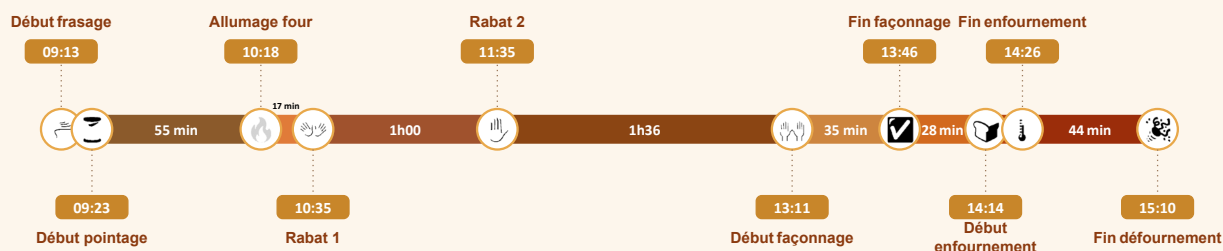
NB : le levain réalisé pour la journée était assez hydraté (1/3 farine, 2/3 eau). La quantité d'eau dans la recette n'a pas été ajustée malgré cette information. On jugera donc par la suite des pâtes en condition d'hydratation assez élevée.

Étapes

Fabrication du Pain — Frise Chronologique

Séance du jour • de 9h13 à 15h10 • durée totale : 5h57

5h 57min
total



PHASES / DURÉES DÉTAILLÉES

Frasage

09:13 → 09:23 (10 min)

Pointage

09:23 → 10:18 (55 min)

Repos 1

10:35 → 11:35 (1h00)

Repos 2

11:35 → 13:11 (1h36)

Façonnage

13:11 → 13:46 (35 min)

Attente

13:46 → 14:14 (28 min)

Enfournement

14:14 → 14:26 (12 min)

Cuisson

14:26 → 15:10 (44 min)

Frise proportionnelle aux durées réelles • Boulangerie Artisanale • © 2025

Évaluation et notations

L'objectif de l'évaluation des variétés est de caractériser :

- La valeur boulangère : aptitude de la farine à faire du pain
- La qualité des pains obtenus selon des critères objectifs

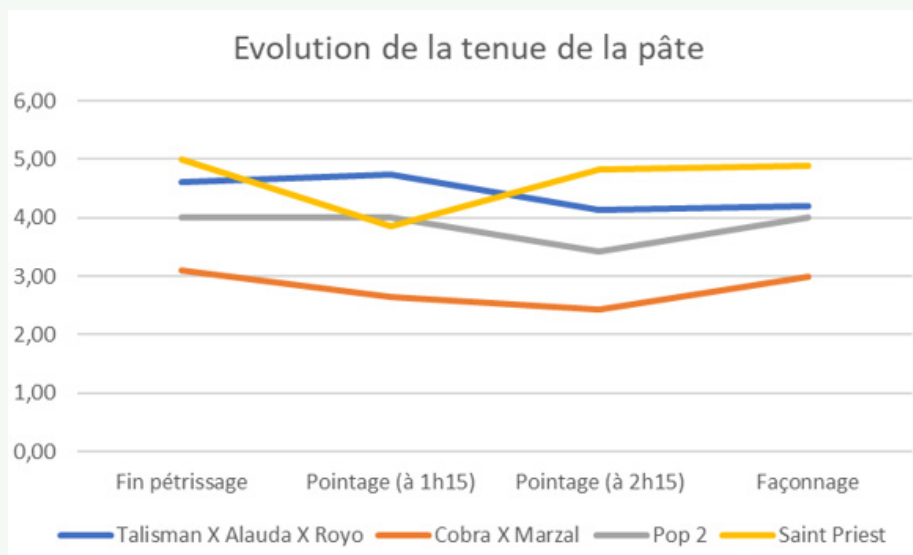
Des notations ont été réalisées **à l'aveugle** tout au long du processus de panification puis au moment de la dégustation, selon la grille d'évaluation Triptolème.

Pour l'évaluation gustative, après les critères objectifs, l'expression subjective a été privilégiée pour identifier les pains au meilleur goût, en laissant libre court aux qualificatifs. Plusieurs phrases relevées lors de la notation sont précisées entre guillemets dans la suite du document.

Résultats

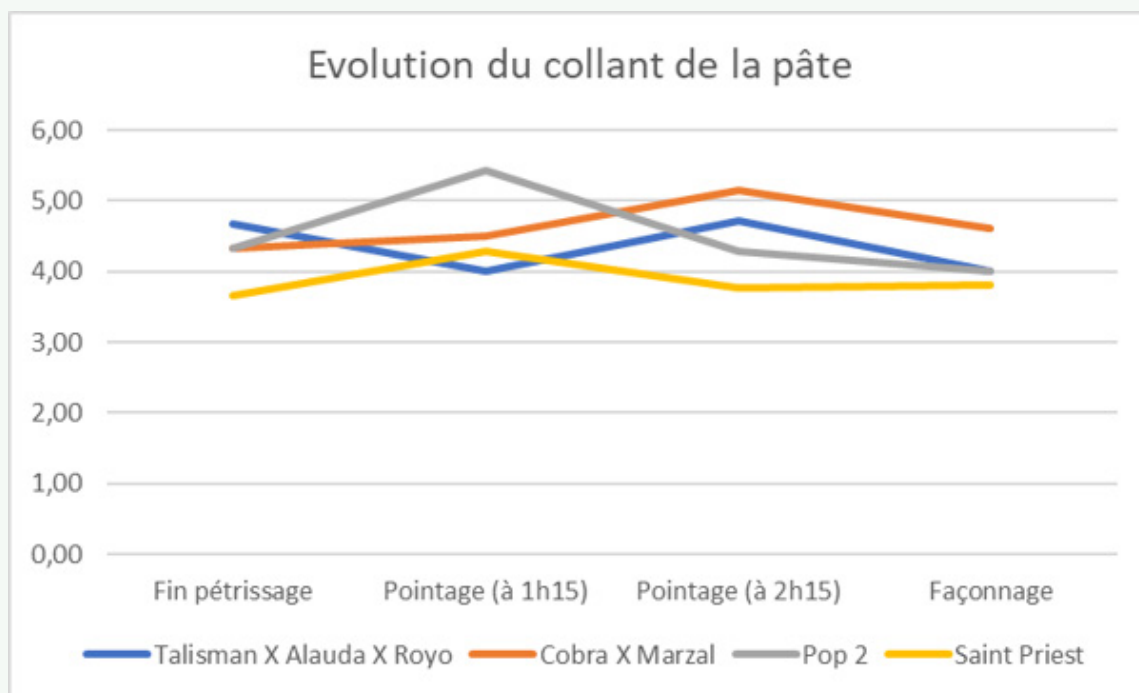
1. Évaluation des pâtes

Tenue de la pâte : c'est l'écoulement de la pâte sous son propre poids.
Echelle de notation : 1 = très insuffisant // 6 = très excessif



On constate globalement un léger relâchement des pâtes, Cobra X Marzal ayant une tenue jugée « insuffisante », traduisant un écoulement assez important. En revanche Saint Priest garde une bonne tenue (note « peu excessif ») dès le premier rabat effectué. La pâte a une bonne tenue au pétrissage, puis se tient bien lorsqu'on lui donne de la « force ».

Le collant : le collant de la pâte s'apprécie par contacts successifs et réguliers entre le dos de la main et la pâte. Il donne une indication sur l'absorption de l'eau par la farine.



Toutes les pâtes sont jugées collantes légèrement en excès, ce qui peut s'expliquer par le fort taux d'hydratation de la pâte. On note que dans ces mêmes conditions, la variété Saint Priest est notée la moins collante (« normal »).

Au stade du façonnage, il est intéressant de noter que Talisman X Alauda X Royo s'est un peu déchiré (« plus fragile au façonnage », « raide mais fragile »), et dans une moindre mesure, Pop 2.

2. Évaluation des pains



Saint Priest



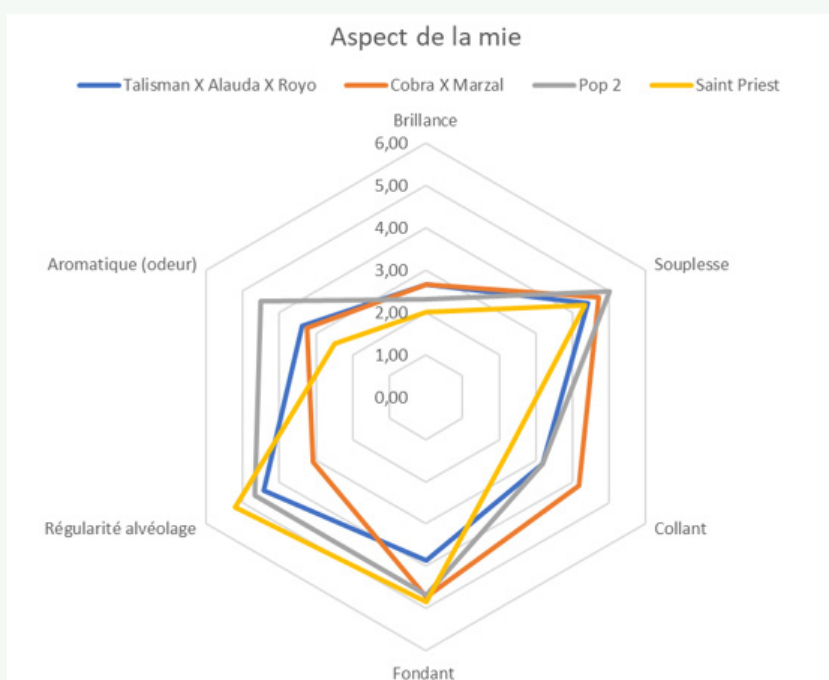
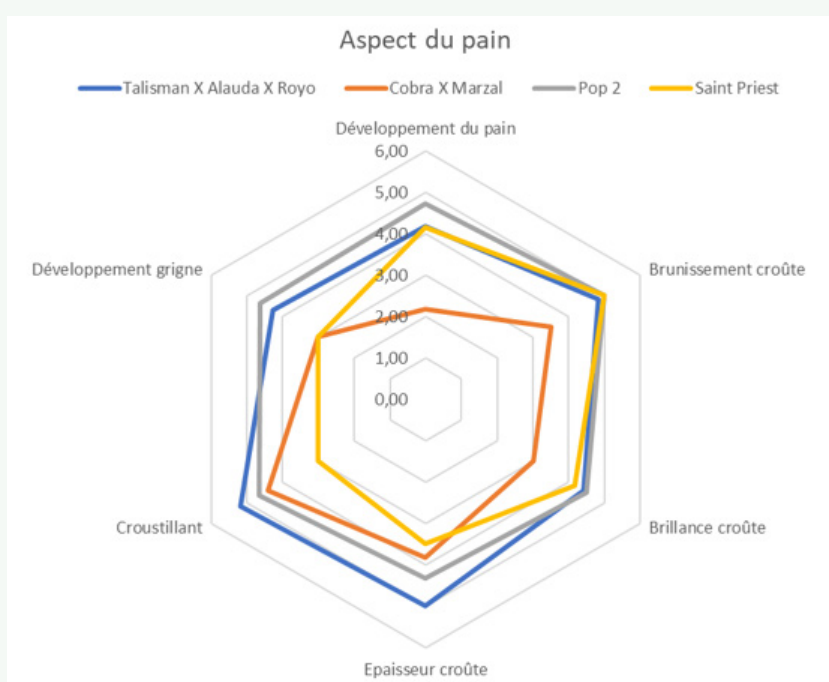
Talisman X Alauda X Royo de Pamplona



Pop 2



Cobra X Marzal



*Aromatique (odeur) =
ressenti de
l'intensité et
de la richesse
aromatique*



Conclusions

Si la variété **Saint Priest** a présenté un intérêt dans les étapes de boulange (plutôt bonne tenue, peu collante, bonne extensibilité et résistance élastique...), elle donne des résultats assez faibles en termes organoleptiques : « *sans arômes* »

La **Pop 2** en revanche a été mise en avant pour ses caractéristiques aromatiques, « *c'est le meilleur en goût* », « *équilibré, bonne mâche* ». Le bon goût de la farine avait pu être souligné en début de séance. Cette variété semble obtenir le meilleur compromis arômes/propriétés boulangères.

Après dégustation, la variété **Cobra X Marzal** a été plébiscitée pour son parfum, son « *goût surprenant* ».

Les caractéristiques assez insuffisantes au cours du process de boulange (« *un début poussif* ») sont « *rattrapées* » par la subtilité du goût. Une variété au potentiel intéressant en réglant l'hydratation ; « *elle s'est structurée en fermentant* ». C'est par ailleurs la variété qui avait obtenu la meilleure note visuelle et sensorielle au champ, juste avant la récolte.

On peut souligner la qualité de la croûte de la variété **Talisman X Alauda X Royo** (épaisseur et croustillant), mais « *un goût assez acide* ». La tenue de la pâte a eu tendance à décliner jusqu'à l'enfournement.

Discussions et perspectives

Plusieurs limites sont à relever pour ce test de panification :

- Il aurait été intéressant d'obtenir le rendement farine pour chaque variété sans avoir à modifier les réglages du moulin, de manière à obtenir cette caractéristique technique des variétés intéressante pour les paysan.nes transformateur.ices.
- Le levain utilisé était plutôt liquide : l'hydratation de la pâte aurait dû être rectifiée pour garder le taux d'hydratation souhaité
- Envisager un pétrissage au batteur pour ne pas biaiser cette étape (dans ce test, chacun a pétri une préparation différente)

Au-delà de l'intérêt d'évaluer en panification des variétés agronomiquement intéressantes, (évaluation que le groupe souhaite reproduire tous les ans) un des points positifs de la journée aura été d'échanger sur les pratiques de chacun. A terme, l'idée serait de compiler les caractéristiques boulangères évaluées sur plusieurs années, avec les caractéristiques génétiques et agronomiques des variétés paysannes comme un recueil d'aide au choix des variétés.

Argumenter sur les bienfaits nutritionnels de son pain

le groupe paysans-boulangers de Loire Atlantique s'outille

Le groupe d'échange paysans boulangers animé par le GAB 44 s'est réuni cet hiver pour une journée autour d'un sujet qui revient souvent sur l'étal ou à la porte des cantines : comment parler de la qualité nutritionnelle de son pain, avec des arguments solides et une posture adaptée à chaque interlocuteur ?

La matinée a été consacrée à une intervention de Solène Bail, nutritionniste, qui a permis aux participants de mieux comprendre ce qui distingue réellement le pain paysan bio au levain sur le plan de la santé :

- Index glycémique plus bas grâce au levain et aux farines complètes
- meilleure biodisponibilité des minéraux (les phytases du levain dégradant une partie de l'acide phytique)
- rôle bénéfique des fibres sur le microbiote
- satiété accrue

Autant de points appuyés par des données issues de cohortes et méta-analyses. La question du gluten a également été abordée de façon nuancée : maladie coéliquaque, sensibilité au gluten et syndrome de l'intestin irritable ne relèvent pas des mêmes mécanismes ni des mêmes réponses, et le pain au levain sur variétés anciennes peut souvent être mieux toléré que le pain de boulangerie classique. L'après-midi a été consacré à des ateliers de co-construction d'argumentaires, selon deux cibles distinctes.

Pour les marchés, les échanges ont permis de travailler sur quatre registres : le goût (lever les a priori sur l'acidité, faire goûter), la nutrition

(digestibilité, IG, fibres), le prix (ramené au kilo et à la satiété, en expliquant le métier de paysan boulanger) et la conservation longue durée. Ceux-ci sont mobilisables selon la situation : face à une question précise, mieux vaut aller chercher le bon argument dans la boîte à outils plutôt que de tout dérouler ; face à quelqu'un de curieux, partir du process de fabrication ou de la vie à la ferme pour ensuite glisser vers les arguments selon les sensibilités repérées (et les siennes).

Pour la restauration collective, l'accent a été mis sur la posture : arriver en mode partenariat plutôt qu'en injonction, écouter les contraintes du chef, proposer une dégustation, et articuler les arguments nutritionnels avec les dimensions économiques (prix/satiété) et santé (bio !). Des contacts concrets ont été partagés (sociétés de restauration ouvertes à la démarche, annuaire territorial...) et des pistes pour créer du lien (accueil, visite de ferme, projet pédagogique etc...).

Un tour d'horizon des outils de communication existants et à construire a clôturé la journée : panneau "métier", futur guide à destination de la restauration collective, pistes de contenus "nutrition".

Les participants sont repartis avec le sentiment que la restoco est « plus accessible qu'on ne le pensait » et une envie commune de mieux se saisir de l'argumentaire nutrition.



Couverts végétaux

Commander en collectif pour réduire les coûts de semences de plus de 10%

Par
**Samuel
OHEIX**
GAB85

Les agriculteurs du groupe d'échange vendéen ont obtenu des résultats encourageants d'implantation de couvert juste après moisson grâce au travail avec Nicolas Courtois. Depuis 2024, ils organisent une commande groupée de 10 tonnes de semences de couverts, ce qui permet cette année une économie de plus de 10%.

De belles réussites en couverts implantés juste après moisson grâce au travail en collectif

Depuis 2023, le réseau des GAB / Civam Bio des Pays de la Loire travaille le sujet des couverts végétaux en partenariat avec l'agronome suisse Nicolas Courtois. Lors des formations INITIATION, les agriculteurs ont apprécié la méthode claire et concrète de Nicolas pour composer soi-même ses mélanges, ajuster ses doses de semis, ainsi que ses 11 commandements pour réussir ses couverts malgré la sécheresse (semer tôt, à 5 cm de profondeur, après faux semis si pas en SD...). Le groupe s'est mis d'accord sur un mélange d'espèces de base qui convient à chacun, et à tous les types de couverts : c'est le mélange 0. Généralement composé de nyger, phacélie, fenugrec, trèfle d'Alexandrie, radis chinois, il représente 30 à 50% du mélange et est complété par des espèces estivales et/ou hivernales selon le type de couvert.



Pour en savoir plus sur la méthode de Nicolas Courtois, voir le bulletin technique de juillet 2024 :



biopaysdelaloire.fr/grandes-cultures

Au-delà de la pertinence de la méthode, le collectif d'agriculteurs y a surtout gagné en acquérant une base commune dans l'approche des couverts végétaux. En Vendée, le groupe du GAB 85 organise désormais chaque hiver une journée de visite de parcelles en couverts végétaux, en présence de Nicolas Courtois. Depuis 2024, plusieurs agriculteurs du groupe ont obtenu de belles réussites de couverts semés en juillet après la moisson, alors que peu se risquaient à semer si tôt auparavant.



Couvert hivernal avec relai (2R), implanté en juillet 2025 après un faux semis. La partie été (mélange 0 = [nyger, phacélie, radis, fenugrec, trèfle d'Alexandrie], lin, tournesol, pois) est calmée dans l'automne avec un passage de rouleau Faca, ce qui permet à la partie hiver (seigle, trèfle incarnat) de voir la lumière et de prendre le relai jusqu'à mars.

Couvert estival gélif (1G) entre un colza et un blé, implanté en juillet 2025 après un faux-semis. La composition est : mélange 0 = [phacélie, radis, fenugrec, trèfle d'Alexandrie], moutarde d'Abyssinie, trèfle incarnat, chia, sorgho fourrager. Un broyage est effectué début septembre pour calmer le sorgho et donner de la lumière aux autres espèces.

La commande groupée de semences de couvert permet une réduction de coût de plus de 10%

A l'époque où chacun s'organisait à sa manière pour ses couverts, une commande groupée n'était pas envisageable. L'avantage du mélange 0, c'est que, étant le même pour les membres du groupe, il peut être commandé en commun dans le but de diminuer son coût. C'est ce qui a été initié en 2024, avec succès. En 2025, les agriculteurs ont décidé de compléter la commande par des espèces pures, voire des semences de prairie pour certains. Depuis 3 ans, chaque printemps, le groupe lance un appel d'offres auprès des différents fournisseurs pour obtenir le meilleur prix. Ainsi, en 2026, ce sont plus de 10 tonnes de semences qui ont été commandées en commun par les 11 agriculteurs du groupe vendéen, pour une valeur d'environ 25 000 €. La facturation et la livraison sont individuelles, ce qui fait qu'il n'y a pas de frein logistique.

Le fait de commander de manière groupée permet de réduire le prix de deux manières. Tout d'abord, le fonctionnement par appel d'offres permet pour la majorité des agriculteurs de travailler avec un fournisseur moins cher que leur fournisseur habituel. Cette réduction est difficile à chiffrer. Ensuite, le fait de commander 10 tonnes en collectif permet d'obtenir le prix de groupe, en moyenne 8% moins cher que le prix catalogue habituel pour le fournisseur le moins cher. A titre d'exemple, cette seconde réduction a permis de faire économiser en moyenne 336€ aux 11 fermes vendéennes (de 92€ à 621€ selon les volumes commandés). Par conséquent, on peut considérer que la commande groupée a permis une réduction globale du coût de semences de plus de 10%.



Si vous êtes intéressés pour participer à une commande groupée de semences, n'hésitez pas à prendre contact avec l'animateur Grandes Cultures de votre département.

Réunion des collecteurs du Grand Ouest sur les tendances de surfaces et de marché

Laval, le 7 mai 2026

Bilan national 2025-2026

● Dynamique utilisations en FAB

- **Oeufs** : Reprise de la demande en poules pondeuses / forte demande en œufs sur le marché bio et non bio
- **Orge** : fortes disponibilités des graines mais maximum technique atteint dans les formulations
- **Soja** : filières animales fortement contraintes par une distribution exigeante sur les prix ; concurrence soja d'import.

● Alimentation humaine

- **Tournesol** : manque chronique de graines au niveau national
- **Soja** : marché stable
- **Avoine** : marché engorgé
- **Lentilles** : marché engorgé
- **Orge brassicole** : la malterie est "dans le dur"
- **Sarrasin (données de La coopération Agricole)** : + de 50% de la collecte en Grand ouest ; augmentation de surfaces décorréliées des augmentations de production.

● Perspectives 2026

- **Stabilisation du marché** des Grandes cultures bio
- **Arrêt des décertifications** voire reprise dans certaines régions de France en raison de la problématique de rentabilité en conventionnel
- **Bilan favorable** des semis d'automne

Données Pays de Loire

- **21% des surfaces bio sont cultivées en céréales** soit près de 65 000 ha de Grandes cultures bio, soit près de 7% des surfaces totales de grandes cultures en Pays de la Loire, en 2025.
- **Stabilisation des surfaces de Grandes cultures bio** entre 2024 et 2025
- **Augmentation des surfaces de légumes secs**
- **Monogastriques** :
 - * Baisse du nombre de producteurs spécialisés en porc et en truie
 - * Baisse des cheptels et du nombre de fermes en volailles de chair
 - * En poules pondeuses :
 - » -5% du nombre de fermes et -4% en capacité de production ; 13% des poules pondeuses des Pays de Loire sont en bio
 - » Pas de dynamiques de nouvelles conversions au 1er trimestre 2026
 - » Poursuite de l'impact d'influenza aviaire sur le nombre d'animaux dans les bâtiments (manque d'1/4 du volume en Pays de Loire)
 - » Investissement de quelques fermes bio en Poules pondeuses du fait du marché, pour une diversification à la ferme



Prise de parole de quelques collecteurs

EUREDEN cap'AB (Bretagne)

- Plancher des décertifications bio
- Vigilance sur Transfert de surfaces de cultures en herbe.
- Stabilisation des prix mais pas d'augmentation
- Incertitude guerre Iran : crainte inflation
- Inquiétude sur maïs pour coût de séchage (GNR)
- Colza, blé meunier marchent plutôt bien

UFAB (Bretagne, Pays de la Loire)

- Comment le conventionnel va-t-il être impacté par la guerre au moyen orient pour ensuite bousculer les prix bio ? La situation n'est pas comparable à la guerre en ukraine où l'effet ciseau entre production et consommation avait rapidement eu lieu
- Risque de manque de maïs car problème ravageurs, salissement et fertilisation

TERRENA

- Colza, tournesol : le marché manque de graines mais enjeu d'optimisation de l'outil OleosynBio (outil de trituration situé à Thouars (79))
- Demande en épeautre, mais vigilance à ne pas engorger le marché



AGENDA



SECTEUR MAYENNE

Jeudi 10 septembre

Journée du groupe cultures

Bilan des cultures d'hiver, des essais, tech-eco. Présentation de résultats du projet R&D QUALISOLBIO. Tour de plaine cultures de printemps et Engrais verts.

EXPOSANTS • DÉMOS • ATELIERS • CONFÉRENCES

23 & 24
SEPTEMBRE 2026

PARC EXPO
RETIERS (35)
BRETAGNE

RETROUVEZ
NOUS LES 22 ET
23 SEPTEMBRE
AU SALON LA
TERRE EST
NOTRE MÉTIER À
RETIERS (35)



PROGRAMME COMPLET SUR :

WWW.SALONBIO.FR

CONTACTS



GAB44

Julien BOURIGA

06 18 30 08 75

productionsvegetales@gab44.org



GAB 44
LES AGRICULTEURS BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE



GAB72

Olivier SUBILEAU

06 22 56 97 28

olivier.subileau@gab72.org



GAB 72
Les Agriculteurs Bio
de la Sarthe



GABBANJOU

Bastien PAIX

06 83 74 49 88

bastien.paix@gabbanjou.org



GABB Anjou
Les agriculteurs et agricultrices BIO
de Maine-et-Loire



GAB85

Samuel OHEIX

06 38 36 52 73

productions.vegetales@gab85.org



GAB 85
Le Groupement d'Agriculture
BIO de Vendée



CIVAM BIO 53

Thomas QUEUNIER

07 83 99 19 22

agronomie@civambio53.fr



CIVAM BIO 53
Les productrices BIO
de la Mayenne



CAB PAYS DE LOIRE

Emmanuelle CHOLLET

06 95 41 97 60

cab.filières@biopaysdelaloire.fr



CAB
Les agriculteurs BIO
des Pays de la Loire

©Crédits photos : CAB, GAB85, GABBANJOU, Civam bio Mayenne, Magnific / Mise en page : Agata Communication - Juillet 2026

LES ASSOCIATIONS MEMBRES DU RÉSEAU PAYS DE LA LOIRE



GAB 44
LES AGRICULTEURS BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE



GABB Anjou
Les agriculteurs et agricultrices BIO
de Maine-et-Loire



CIVAM BIO 53
Les productrices BIO
de la Mayenne



GAB 72
Les Agriculteurs Bio
de la Sarthe



GAB 85
Le Groupement d'Agriculture
BIO de Vendée



CAB
Les agriculteurs BIO
des Pays de la Loire



RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité



agence de l'eau
Loire-Bretagne
agence.eau-loire-bretagne.fr