

LOU PAN D'ICI

*Une filière Céréales – Farines – Pains
en région Sud – Provence – Alpes – Côte d'Azur*



Présentation de Lou Pan d'ici



Lou Pan d'ici c'est une filière courte, unique et inédite en France, pour fabriquer des pains de tradition française, traçables du champ au consommateur, et avec des productions et une transformation strictement issues de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Des valeurs partagées



Un circuit court régional unique en France

qui répond à une réelle demande des consommateurs en produits locaux, de qualité et traçables avec :

- Du pain façonné par les artisans-boulangers régionaux
- Issu de blés tendres cultivés en région,
- Puis transformés en farine en région.

Une juste rémunération pour tous*

- Pour les agriculteurs, avec des prix déconnectés des cours mondiaux et estimés en fonction des coûts de production
- Les meuniers,
- Les artisans-boulangers.



** Pour cela, jusqu'à 10 centimes supplémentaires par baguette*



Des pains de tradition française

Sans additif ni traitement de surgélation, nos pains respectent le cahier des charges de pains de « tradition française » (décret du 13 septembre 1993) et sont simplement composés :

- De farine de blé tendre cultivé en région,
- D'eau, de sel, et de levure et/ou levain.

Un projet bénéfique pour l'environnement

- En favorisant l'entretien et la diversification des paysages, mais aussi la biodiversité, par une agriculture sobre en intrants
- En limitant le nombre de parcelles laissées en friches ; ce qui limite les risques liés aux incendies,
- En diminuant l'empreinte carbone de nos pains.



Un projet pour les artisans

Lou Pan d'ici est façonnée exclusivement par des artisans-boulangers. La farine n'est donc pas vendue aux grandes chaînes industrielles ni aux grandes surfaces.



Les partenaires du projet



Aujourd'hui, le projet réunit les acteurs principaux de la filière :

3

Coopératives régionales impliquées dans le projet :

- Duransia (union Alpesud & Groupe Provence Services)
- Coopérative Agricole Provence Languedoc
- Arterris



3

Moulins régionaux impliqués dans le projet:

- Minoterie Giral (Orange)
- Moulin Céard (Embrun)
- Minoterie Tarascon (Avignon)



+ 180

Boulangers artisanaux régionaux ou limitrophes façonnent aujourd'hui une baguette de tradition Lou Pan d'ici dans leurs boulangeries et sont référencés sur notre site internet

Les partenaires du projet



Le projet bénéficie aussi de nombreux soutiens en région :



De forts enjeux pour tous les partenaires



Pour les agriculteurs et les coopératives céréalières régionales :



Les objectifs de ce projet sont donc de :

- > Faire évoluer les surfaces de blé « fourrager » vers du blé tendre panifiable collecté, et ainsi permettre une meilleure valorisation financière du produit
- > Reconquérir les surfaces en friches/jachères en semant du blé tendre panifiable, produit suivant des méthodes respectueuses de l'environnement
- > Garantir un prix d'achat du blé déconnecté du cours mondial et calculé suivant les coûts de production des agriculteurs pour assurer leur juste rémunération et ainsi redynamiser la production de céréales en région

3

Coopératives régionales impliquées dans le projet :

- Duransia (union Alpesud & Groupe Provence Services)
- Coopérative Agricole Provence Languedoc
- Arterris



De forts enjeux pour tous les partenaires



Pour la meunerie régionale :



Les objectifs de ce projet sont de :

- > Permettre aux meuniers de se différencier des grands moulins nationaux et internationaux qui proposent une farine standard
- > Répondre à une réelle demande des boulangers en farine locale
- > Trouver et proposer un produit de qualité

3

Moulins régionaux impliqués dans le projet:

- Minoterie Giral (Orange)
- Moulin Céard (Embrun)
- Minoterie Tarascon (Avignon)



De forts enjeux pour tous les partenaires



Pour la boulangerie artisanale régionale :



Les objectifs de ce projet sont de :

- > Permettre aux artisans boulangers de se différencier des chaînes industrielles et des grandes surfaces
- > Répondre à une réelle demande des consommateurs en produits de qualité et locaux et être les premiers à proposer un pain d'origine « Sud Provence – Alpes – Côte d'Azur »
- > De trouver de nouveaux marchés comme les collectivités

+ 180

Boulangers artisans régionaux ou limitrophes façonnent aujourd'hui une baguette de tradition Lou Pan d'ici dans leurs boulangeries et sont référencés sur notre site internet



Genèse du projet en 2017



- 1. Etats Généraux de l'Alimentation** : concertation des acteurs de l'alimentation et émergence du projet de création d'une filière Céréales – Farines – Pains à l'échelle régionale
- 2. Plan de transformation de la filière Céréales** : structuration du projet
- 3. OIR Naturalité** : soutien de la démarche par le Conseil Régional de la Région Sud – Provence – Alpes Côte d'Azur

Gouvernance du projet

Projet unique en France qui associe les 3 acteurs majeurs de la filière dans la mise en place d'une filière intégrée :

- Les agriculteurs et leurs coopératives *via* La Coopération Agricole Sud,
- Les meuniers ayant leur outil de transformation en région,
- les artisans boulangers.

Gouvernance collective et partagée, assurée de façon tripartite



AGRICULTEURS
sèment et recoltent
des céréales de
qualité



MEUNIER
s'approvisionnent
et transforment
en local



BOULANGERS
valorisent une
production locale
pour répondre aux
attentes des
consommateurs

Historique du projet



2017

2e semestre 2017 - Phase expérimentale du projet :

Semis des blés tendres à l'automne
Définition des objectifs de la filière

2e semestre 2017 - Etats Généraux de l'Alimentation : Création de la filière régionale « Céréales – Farines – Pains »

2018

2e semestre 2018 - Phase expérimentale du projet :

Récolte des blés tendres à l'été
Elaboration de maquettes pour créer une farine test régionale
Semis des blés tendres à l'automne

1er semestre 2018 - Phase expérimentale du projet :

Elaboration du cahier des charges de production du blé tendre
Choix de l'exclusivité pour les artisans boulangers régionaux
Réalisation d'une enquête sur l'intérêt des boulangers pour le projet

2019

2e semestre 2019 - Phase expérimentale du projet :

Récolte des blés tendres à l'été
Elaboration d'une recette par Rodolph COUSTON (CFA Avignon)
Semis des blés tendres à l'automne

1er semestre 2019 - Phase expérimentale du projet :

Réalisation d'une enquête sur l'intérêt des consommateurs régionaux pour le projet
Mise à disposition de la farine à 140 artisans boulangers régionaux

Succès de la phase expérimentale, création de la marque Lou Pan d'ici et élaboration d'une stratégie de communication

2020

2e semestre 2020 – Communication

Nombreuses actions de communication et animations prévues
Contractualisation pour les prochaines années
Récolte des blés tendres à l'été et semis à l'automne

1er semestre 2020 – Lancement officiel de Lou Pan d'ici :

Lancement officiel de Lou Pan d'ici au Salon International de l'Agriculture sur le stand de la Région Sud (février)

Aujourd'hui – Poursuite du projet !



Lou Pan d'ici en chiffres



10 Cts

C'est le surcoût maximum d'une baguette de tradition Lou Pan d'ici par rapport à une baguette de tradition classique.

- > Les prix des blés tendre payés aux agriculteurs sont déconnectés des cours mondiaux et sont établis sur la base des coûts de production moyens estimés en région.
- > Cela permet d'assurer la **juste rémunération de nos agriculteurs avec des prix garantis**
- > Ce surcoût est répercuté tout au long de la chaîne. C'est pour cela que la baguette de tradition Lou Pan d'ici, issue de blés 100% régionaux, peut coûter jusqu'à **10 cts supplémentaires**.

Le saviez-vous ?

En achetant une baguette Lou Pan d'ici, vous soutenez les agriculteurs, les derniers meuniers de notre région et les artisans boulangers de Provence – Alpes – Côte d'Azur qui pourront ainsi vivre de leur travail !

De nombreux outils de communication



Diffusion de nombreux outils de communication notamment via les boulangers

FOURREAUX BAGUETTE



T-SHIRTS



PRESENTOIRS



TABLIERS

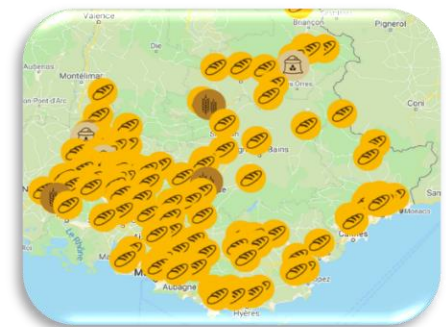


VITROPHANIES



SITE INTERNET

www.lou-pan-dici.com



AFFICHES



FLYERS



VIDEOS

<https://youtu.be/Wqeo2EjWpuY>



PAGE FACEBOOK

« Lou Pan d'ici »
(957 abonnés)



Actions de communication 2021

- ❑ Articles de presse, notamment spécialisée (La Toque)
- ❑ Tournage d'une vidéo (Passion Céréales) + Reportages
- ❑ Communications régulières sur Facebook (27 posts)
- ❑ Terres de Jim du 10 au 12/09/2021
- ❑ Foire de Marseille les 24 et 29/09 + 02 et 03/10/2021
- ❑ Création de nouveaux outils de communication





Merci de votre attention

Lou'pan
d'ici



LE PAIN
100% SUD

