

Projet

“Diversification des assolements”

25 juin 2018

Le programme « Diversification des assolements »
est soutenu en 2017 par



DÉPARTEMENT DE
L'EURE



RÉGION
NORMANDIE



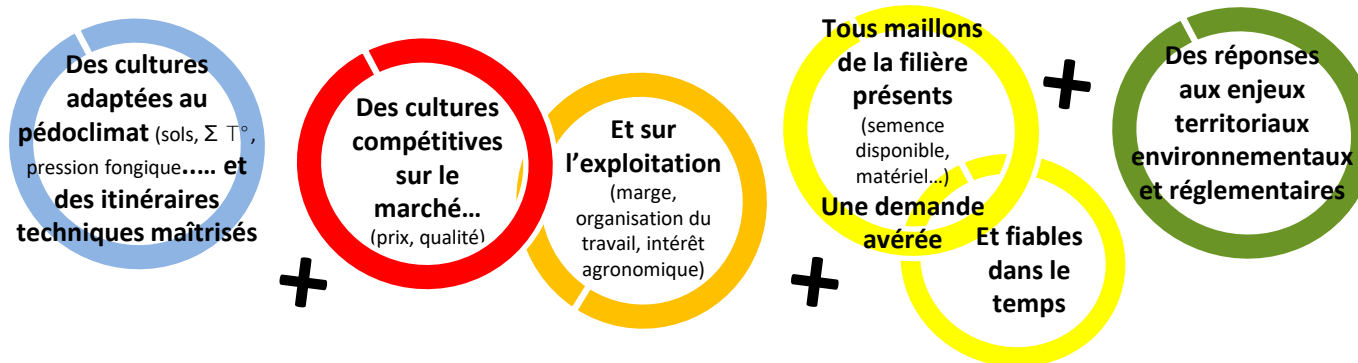
aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
EURE

Programme diversification des assolements

Un programme proposé par la Chambre d'agriculture et IRQUA Normandie, **3** ans pour...

- **Identifier de nouveaux marchés** (filières sans gluten, oméga3, protéines végétales, traçabilité...) **en mobilisant les agriculteurs, collecteurs et industriels ...**
- **Étudier la faisabilité technique, économique et organisationnelle et mesurer l'intérêt agronomique et environnemental dans la rotation.**
- **Proposer l'ingénierie nécessaire au déploiement (essais, conseil, ...)**
- **Faire savoir** (auprès des IAA, de la restauration, du grand public...)

Initier de nouvelles filières ... une équation complexe



Objectifs

➤ 6 pistes de travail identifiées et étude de faisabilité...

1 Pois chiche (Beuzelin)

2 Lentilles (Capseine)

3 Sarrasin (Agriculteurs et La Galette d'Alençon)

4-5-6 Plantes à huiles : Onagre, Bourrache, Limnanthes (OLVEA)

7-8 Plantes aromatiques : matricaire camomille, mélisse (SNPM)

Facilitation sur Quinoa

➤ Sécuriser le déploiement de la culture de Pois chiche avec un objectif de 1000 ha...

➤ Accélérer le développement de la culture des lentilles (100 ha en 2018 → 300 ha en 2019)

➤ Étudier les conditions de déploiement de la culture du sarrasin, objectif annuel de 100 ha.

➤ Sensibiliser les différents publics à la problématique « diversification des assolements et au développement de nouveaux produits correspondant

Un programme soutenu par



et



Premières réalisations :

Sarrasin

- **Le marché**
- **Les acteurs en Normandie**
- **Conditions d'une filière normande**
- **Agronomie**



Du champ à la galette



1ha de sarrasin



⇒ 1,2t graines



⇔ 840 kg farine



⇔ 21 000 galettes

40g de farine par galette

Le sarrasin en Normandie



Débouchés :



❖ **Galette d'Alençon (61)**

- 70 t de farine par an
- Sarrasin français, moulins dans le 56

❖ **Biscuiterie de l'Abbaye (61)**

- 7 t de farine par an
- Sarrasin français, moulins dans le 42 et 56

❖ **Enquête 2017**

- Peu d'industries agroalimentaires utilisent du sarrasin : Le petit minotier (4T/an farine), Rouger production, Atelier du biscuit (petites quantités)

❖ **Crêperies**

La quasi-totalité des restaurants contactés est intéressée par le projet

→ **Tests d'échantillons de farine** de sarrasin produite et écrasée en Normandie auprès de 9 entreprises (dont 7 crêperies)

Condition de déploiement



❖ **Marque ombrelle régionale Saveurs de Normandie**

- Marque produit, décision propre à l'entreprise
- Origine normande, test 60 conso, audit entreprise
- Cible GMS
- PLV magasin, salons d'enseignes, opérations commerciales
- Possible à court terme



❖ **Estampille « On l'a fait ensemble »**

- Critère supplémentaire de répartition équitable de la valeur ajoutée
- Propriété des CA, avec licence d'utilisation
- Multi cible (crêperie, IAA, GMS, ...)
 - **Exclusivité pour La Galette d'Alençon sur le secteur Galette dans un premier temps**



dans l'attente que Saveurs de Normandie intègre ce critère dans ses cahiers des charges