



# POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES FILIÈRES BIO DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR



## Du blé au pain en Auvergne-Rhône-Alpes

Étude 2024



**PARTENAIRES DE LA FILIÈRE BIO**  
Auvergne-Rhône-Alpes



# INTRODUCTION

Le baromètre 2024 de l'Agence bio affichait que 74% des répondants déclarent ne pas consommer plus souvent de produits biologiques car «ils sont trop chers».

Expliquer et sensibiliser sur la valeur des produits biologiques s'affiche comme un axe de communication nécessaire pour la relance de la consommation, d'autant que 58% des répondants du baromètre annoncent «ne pas trouver normal qu'un produit biologique puisse coûter plus cher qu'un produit non biologique».

L'explication du prix du bio est donc un élément de communication important pour relancer la consommation des produits bio.

Pour étudier le prix de la baguette bio, les différents maillons de la filière "Du blé au pain" ont été rassemblés afin de réfléchir ensemble aux coûts de production à chaque étape.



Ce travail se base sur la méthodologie « Etude des seuils économiques » déjà mise en place par Interbio Nouvelle Aquitaine.

Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes a souhaité mettre en place ce travail en partenariat avec la FRAB (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique) Auvergne-Rhône-Alpes, la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes et La Coopération Agricole Auvergne-Rhône-Alpes, et avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt.



Cette étude de la chaîne de valeur permet de comprendre où se crée la valeur. Son analyse permet de déterminer si chaque étape dégage la marge suffisante pour se rémunérer et se développer.

## Objectif des travaux

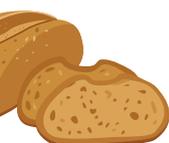
- Analyser la construction de la chaîne de valeur pour la fabrication d'une baguette au levain certifiée bio à partir de blé tendre et rappeler les charges liées à chaque maillon de la chaîne.
- Mesurer l'impact de la juste rémunération du producteur et de tous les maillons, selon des prérequis précis, sur le prix payé par le consommateur.
- Rajouter de la transparence sur le prix commercialisé.
- Permettre des échanges sur la viabilité de la filière blé meunier biologique régionale, notamment en fonction du prix.



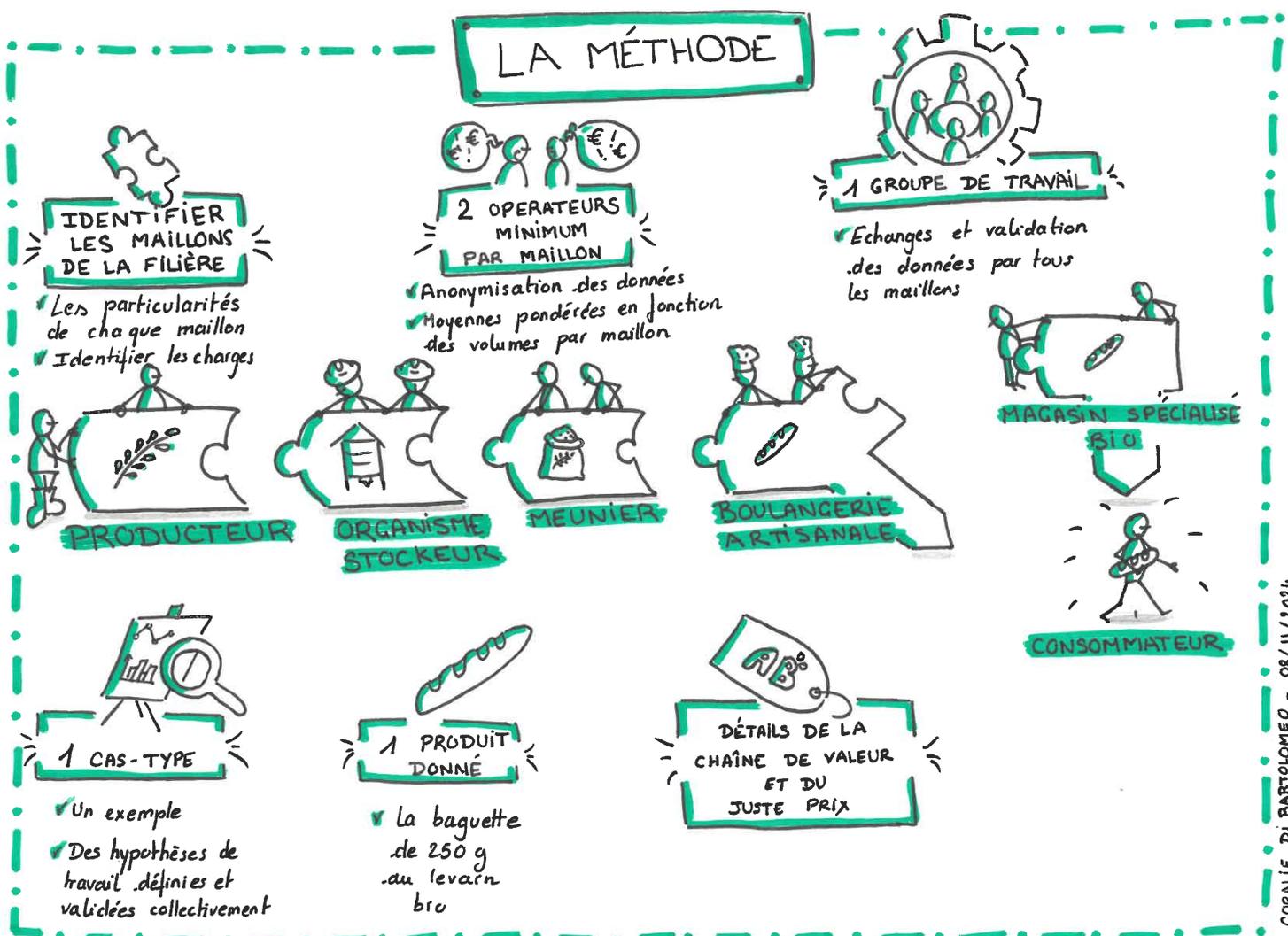
## La confidentialité des travaux

L'ensemble des éléments échangés sont restés internes aux groupes de travail et au Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes.

Les données transmises aux chargé.e.s de mission du Cluster Bio, de la FRAB AuRA, de la Chambre d'Agriculture régionale et de LCA ARA par les opérateurs n'ont pas été utilisées de façon nominative. Elles sont agrégées, historiques (N-1) et anonymes ; le principe de la confidentialité est respecté.



# UNE MÉTHODE QUI REPOSE SUR LA CONTRIBUTION DE TOUS LES MAILLONS DE LA FILIÈRE



## Caractéristiques de la méthodologie



• Cette méthodologie repose sur la découpe de la filière : en suivant tous les maillons et les particularités de chaque opérateur dans la formation de ses prix et ses marges, en prenant en compte les rendements matière à chaque étape. Il ne s'agit pas d'une étude statistique car elle repose sur un cas-type.

• Ces travaux, et surtout les résultats, ne sont valables qu'en fonction des prérequis et des hypothèses de travail bien précises qui sont définies collectivement à chaque étape.

• Pour chaque cas-type, le modèle prend seulement en compte la production étudiée ; dans la réalité de l'exploitation, la rémunération se base sur l'ensemble de l'activité / de la rotation pour les grandes cultures.

• Aucune publication n'est réalisée sans la validation de l'ensemble des contributeurs.



# LES RÉSULTATS



1er scénario :

“Une bonne rémunération des acteurs qui se joue à quelques centimes”



## Hypothèses de travail :

• Prix moyen payé au producteur entre 2018 et 2022 par les coopératives régionales :

**456€/t**

• Baguette biologique vendue

**1.40€ TTC**

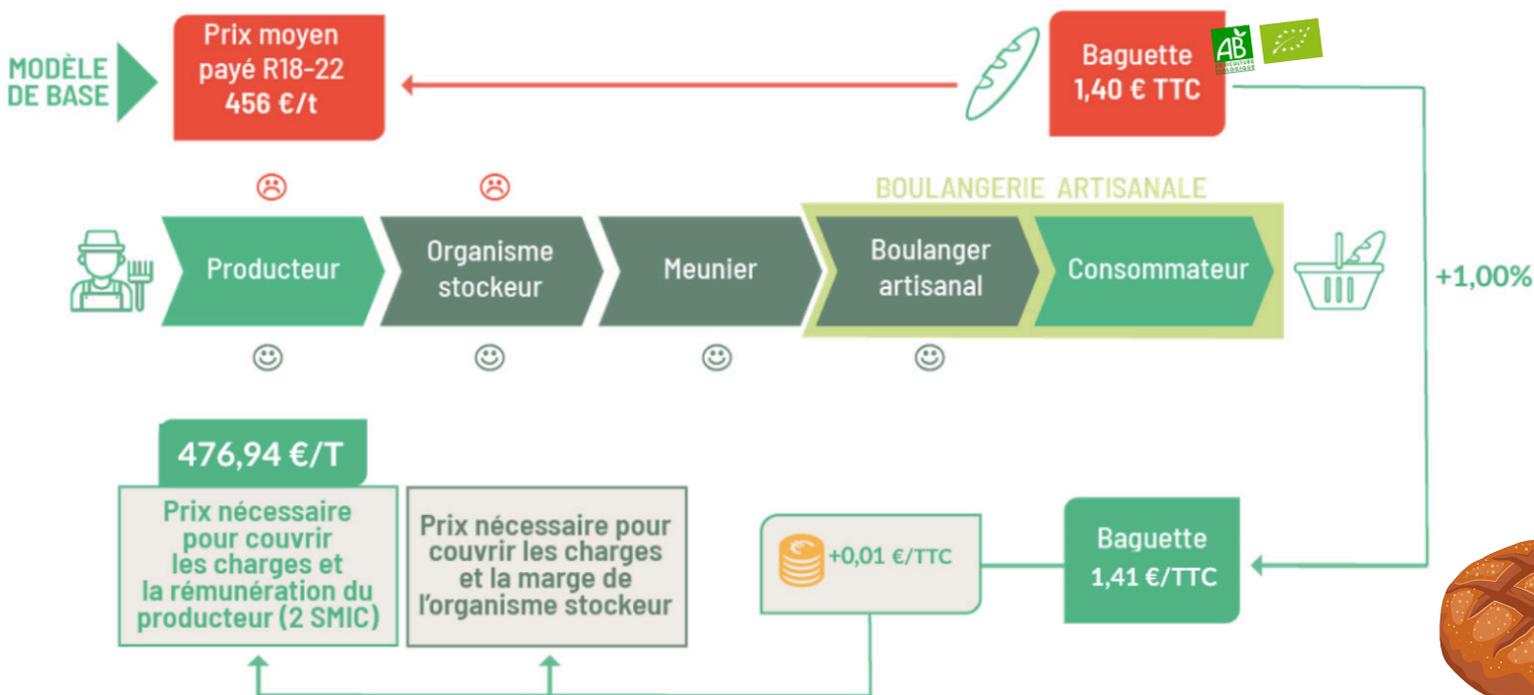
en **boulangerie artisanale**.

*Le prix de la baguette est indiqué à titre indicatif mais ne correspond pas nécessairement aux prix appliqués cette année là.*

## Observations :

Le prix payé est quasiment suffisant pour que tous les maillons dégagent un taux de marge positif. Mais il manque néanmoins 1 centime pour que le producteur et l'Organisme Stockeur (OS) soient en mesure de couvrir toutes leurs charges et leur rémunération. Il suffirait donc que le consommateur soit en mesure de payer **1 centime** de plus son pain (+ 1%), soit 1,41€, pour que l'ensemble des maillons aient une marge positive.\*

\* à taux constant pour les maillons qui demeurent positif



## 2ème scénario : "Un équilibre vite déstabilisé d'une année sur l'autre par le marché"

### Hypothèses de travail :



- Un prix bas en raison d'un prix de marché bas. Prix moyen payé au producteur en 2023 par les coopératives régionales :

**272€/t**

soit un prix bas par rapport aux autres années.



- Baguette biologique vendue

**1.40€ TTC**

en boulangerie artisanale.

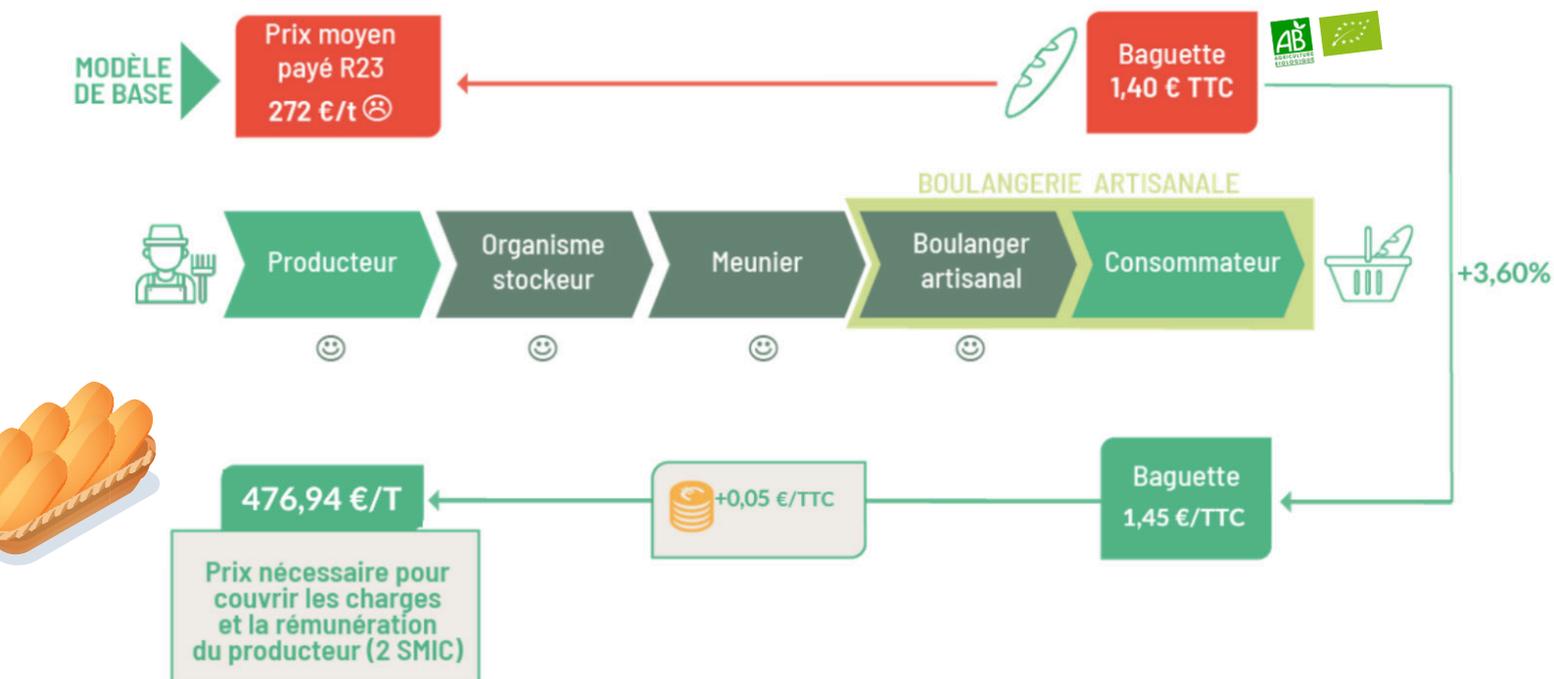
*Le prix de la baguette est indiqué à titre indicatif mais ne correspond pas nécessairement aux prix appliqués cette année là.*



### Observations :

Le prix payé ne permet pas au producteur de se rémunérer, ni de couvrir ses charges de production. Il faudrait **5 centimes** supplémentaires au prix de la baguette bio pour permettre une rémunération du producteur.\*

\* à taux constant pour les maillons qui demeurent positif

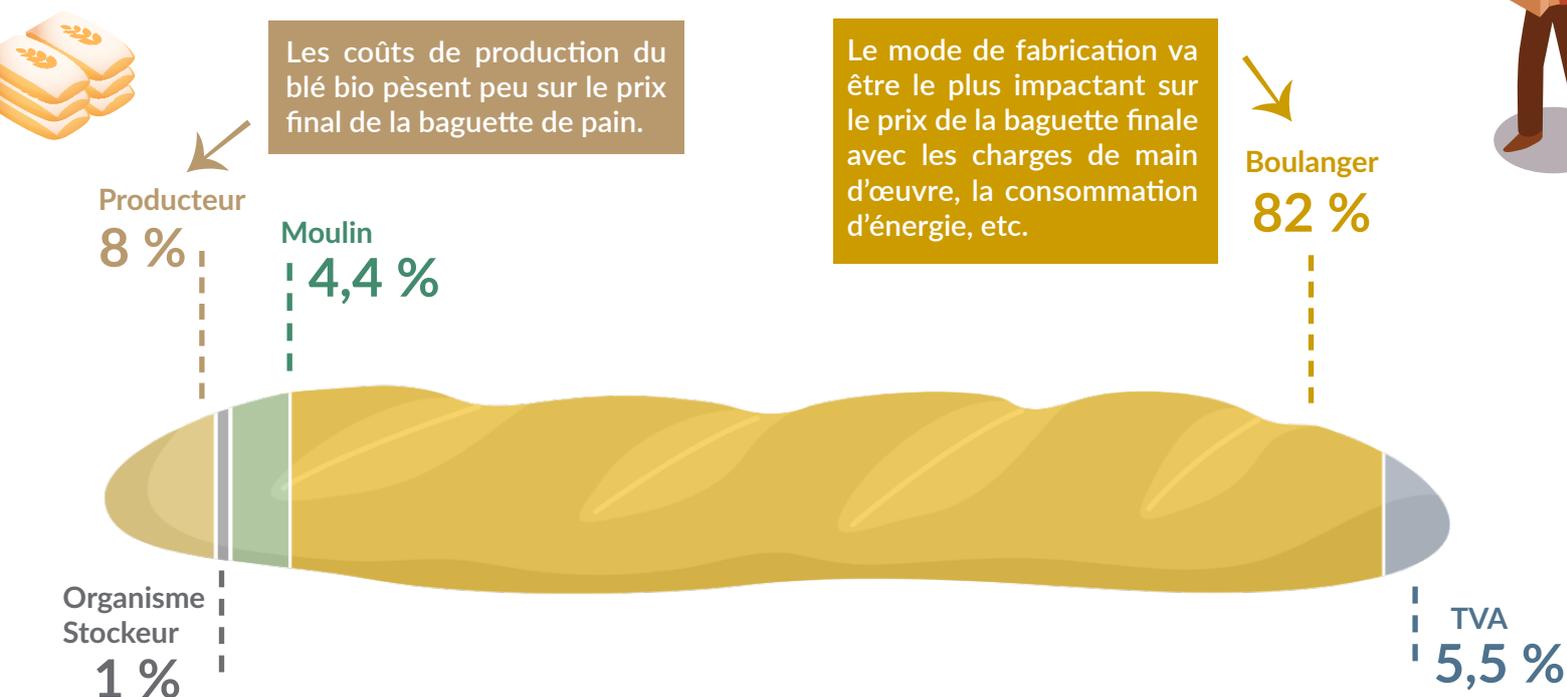


## À RETENIR

- Une juste rémunération du producteur n'influence que peu le prix final de la baguette bio.
- La fluctuation du prix de marché peut avoir un fort impact négatif sur la rémunération du producteur alors que son impact sur le coût final de la baguette reste minime au regard des autres charges.
- La contractualisation est essentielle car elle permet de sécuriser la pérennité de chaque maillon si elle est menée entre les opérateurs à chaque étape (dans l'idéal tripartite entre OS/Meunier/Transformateur, voire quadripartite avec les boulangers). Il est recommandé que la contractualisation se base sur un prix minimum calculé à partir des coûts de production et une fourchette maximum afin de sécuriser une rémunération pour tous.
- Pour assurer une bonne rémunération du producteur, le commerce équitable est une démarche qui permettrait de garantir l'engagement de chaque maillon jusqu'au consommateur.

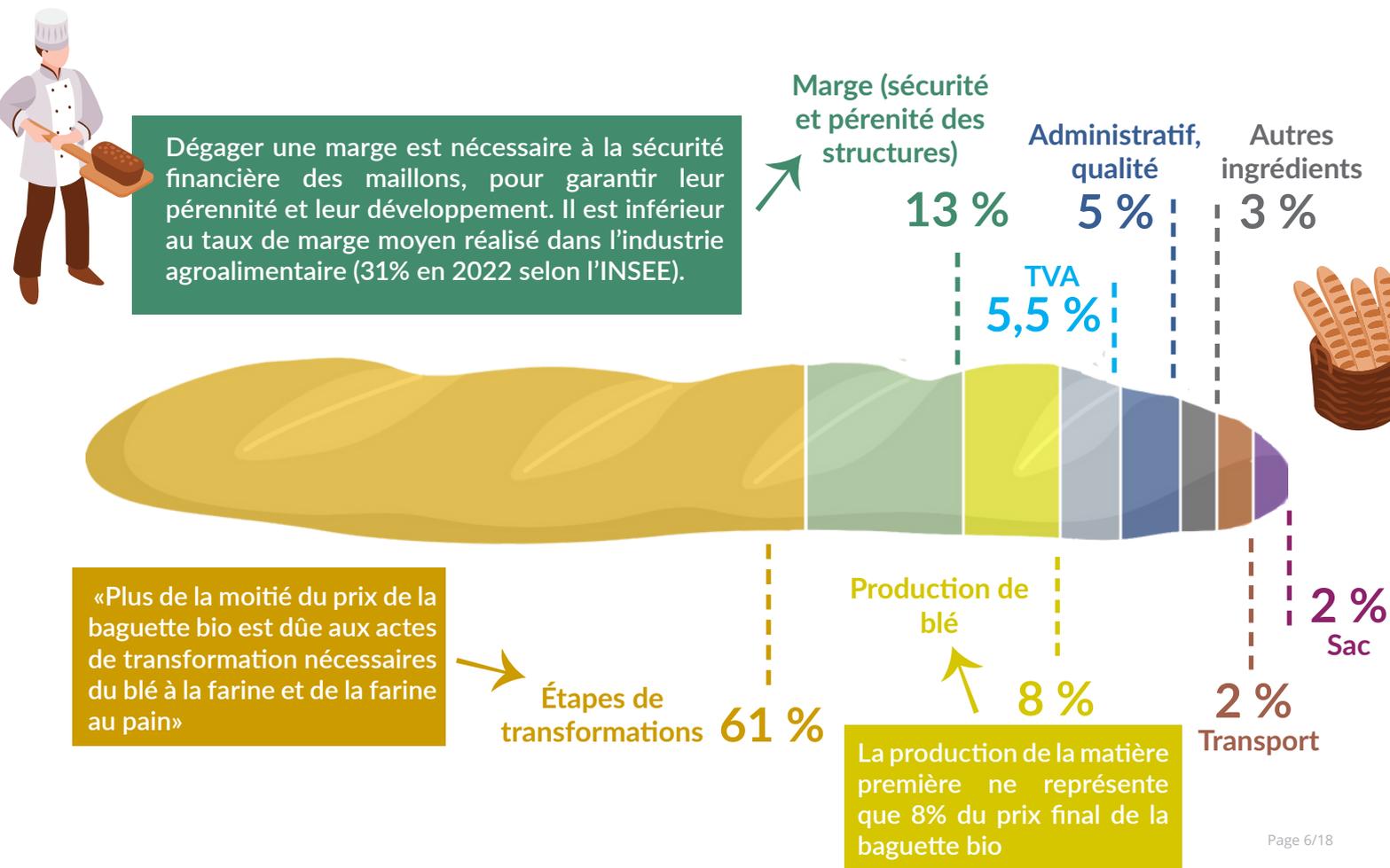


# Coûts liés aux différentes étapes de production de la baguette bio achetée en boulangerie artisanale



On retrouve globalement cette même répartition des coûts de production pour le conventionnel.  
 (source : FranceAgriMer - Observatoire de la formation des prix et des marges)

# Répartition des charges dans le prix d'une baguette bio en boulangerie artisanale



# DU CÔTÉ DU MAGASIN SPÉCIALISÉ BIOLOGIQUE ?

## Hypothèses :

- Prix de vente d'une baguette en magasin bio (fourni par un boulanger artisanal) :

**1.60€ TTC**

*Le prix de la baguette est indiqué à titre indicatif mais ne correspond pas nécessairement aux prix appliqués cette année là.*

- Prix moyen payé au producteur entre 2018 et 2022 par les coopératives régionales :

**456€/t**



## Observations :

Dans le cas où une boulangerie artisanale fournit un magasin bio, le prix payé n'est pas suffisant pour assurer une rémunération et couvrir les charges ni des producteurs, ni des organismes stockeurs ou encore des boulangeries artisanales. En magasins bio, il faudrait 27 centimes supplémentaires pour que le prix de la baguette bio soit rémunérateur pour l'ensemble de la filière.



## Points d'attention :

- Il se pourrait que l'offre des paysans-boulangers, des boulangeries semi-artisanales ou industrielles soient peut-être plus adaptée à une vente en magasin bio
- Pour un boulanger artisanal, la vente en magasin bio doit être mûrement réfléchi au risque de faire payer 2 fois le *point de vente* (charges de la boulangerie vs capacité de production).
- La baguette bio étudiée ici n'est pas le format de pain le plus adapté pour une vente en magasins bio.



## ILS ONT DIT...

*"Il faut expliquer au consommateur le prix du pain et tous les maillons de la filière"*

*"Payer le juste prix au producteur influence peu le prix de la baguette"*

*"Il y a un intérêt fort du bio lorsqu'on utilise la farine complète (son)".*

*"La baguette n'est pas le pain le plus économique.  
Il est préférable de consommer d'autres formats"*

*"Il faut expliquer l'intérêt du bio sur l'environnement et la santé !"*

*"11% de marge sur la filière reste faible par rapport à la marge moyenne de l'agro-alimentaire".*

*"Il y a un prix minimum à payer pour rémunérer tous les maillons de la filière"*

*"Il y a besoin que ce soit un engagement de toute la filière pour bien rémunérer le producteur"*

*"La contractualisation, si elle est basée sur le coût de production, contribue à sécuriser la pérennité des maillons de la filière"*

*"Il faut sensibiliser le consommateur à la notion de commerce équitable, y compris en boulangerie"*

### VOS CONTACTS



Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes  
Bastien BOISSONNIER - (bboissonnier@cluster-bio.com)



FRAB AURA  
Le réseau de l'agriculture biologique en Auvergne-Rhône-Alpes

FRAB Auvergne-Rhône-Alpes  
Yanis ESSAOUDI CARRA - (yanis.essaoudi-carra@aurabio.org)



Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes  
Coralie DI BARTOLOMEO -  
(coralie.di-bartolomeo@aura.chambagri.fr)



La Coopération Agricole Auvergne-Rhône-Alpes  
(federation@ara.lacoopagri.coop)

### LE BIO C'EST :

- 30% de biodiversité en plus sur les exploitations
- 0% de produits phytosanitaires de synthèse

**PARTENAIRES DE  
LA FILIÈRE BIO**  
Auvergne-Rhône-Alpes

