

Vendredi 21 février 2025

VOTRE
WEEK-END
COMMENCE
ICI

Week- end Le Parisien



RÉCIT EXCLUSIF : UN AN EN MISSION AU CŒUR DE L'ANTARCTIQUE



Le blé, ce patrimoine qui s'adapte aux exigences d'aujourd'hui

Le Salon de l'agriculture va être l'occasion pour les céréaliers et les acteurs de l'agroalimentaire de dévoiler leurs initiatives en faveur d'une production de blé plus vertueuse et respectueuse de l'environnement.

Avec 35 millions de tonnes produites chaque année en France, le blé tendre est la star des céréales. Introduit dans notre pays dès l'Antiquité, il a longtemps été la base de l'alimentation. Au point de devenir même un enjeu de pouvoir. Les privilèges liés à cette culture n'ont-ils pas contribué à façonner le cours de la Révolution française ?

Plus de deux siècles après, 150 000 exploitations (sur les 210 000 faisant des céréales) sont réparties sur près de 4,8 millions d'hectares à

travers les territoires. Soit l'équivalent de plus de 6,8 millions de terrains de foot. La moitié des récoltes sert le marché national, le reste est exporté. La transition est bien évidemment engagée dans la filière céréalière. Les agriculteurs font chaque jour évoluer leurs pratiques, grâce à des outils d'aide à la décision, de nouvelles variétés et techniques agronomiques. « Cette diversité de nos engagements permet de répondre à la pluralité des besoins des consommateurs », constate Benoît Piétrement, président d'Intercéréales, qui regroupe les professionnels de la filière.

Poussés par une clientèle plus regardante sur les étiquettes, les acteurs de l'agroalimentaire mettent aussi au point des cahiers des charges spécifiques pour la culture du blé qu'ils vont utiliser dans leurs biscuits. Parmi eux, la charte Harmony de Mondelēz International, qui s'engage pour une agriculture régénératrice pour les sols et la biodiversité. Mais aussi des cultures davantage porteuses de sens pour les agriculteurs engagés.

**Salon de l'agriculture,
du 22 février au 2 mars 2025,
Paris Porte de Versailles.**

Plein champ sur la culture

Dans les plaines céréalières de l'Oise, nous avons rencontré Emeric Duchesne. Cet agriculteur consacre une partie de ses parcelles à une culture raisonnée du blé.

C'est en 2012 qu'Emeric Duchesne reprend l'une des deux exploitations familiales, à Nanteuil-le-Haudouin (Oise). Partis à sa rencontre aux abords du village, nous attendant à pénétrer dans un corps de ferme à l'ancienne, nous retrouvons finalement notre agriculteur devant

un hangar moderne de 1000 m² à un petit kilomètre du bourg. Baskets aux pieds et coupe-vent chaud, il va s'appliquer à nous expliquer en détails le concept d'agriculture régénératrice qu'il pratique sur une partie des 240 hectares de son exploitation.

Pour donner du sens à sa nouvelle vie professionnelle après des années passées dans l'univers de la finance, notamment à Londres, ce jeune quadra a décidé de signer plusieurs partenariats avec des industriels œuvrant pour une culture plus raisonnée du blé et donc l'élaboration de produits alimentaires responsables. Emeric fait ainsi partie des 570 céréaliers français signataires de la charte Harmonie de l'un des leaders de l'agroalimentaire Mondelez International. Sur ses 25 hectares consacrés à ce type de blé, ses trois salariés agricoles (plus un apprenti) et lui s'attachent donc à respecter le cahier des charges. Objectif? Réduire son impact environnemental et régénérer les écosystèmes environnants.

Un cahier des charges qui impose aussi des légumineuses

En nous faisant visiter la « pharmacie » de l'exploitation, Emeric détaille avec conviction comment il optimise l'utilisation des engrais azotés, principale source d'émissions de gaz à effet de serre dans la production de blé et aussi source de dégradation de la santé des sols. « Tous les trois jours, je reçois des images satellite de mes parcelles. En fonction de l'état d'avancement de la pousse des plantes, je sais qu'à tel endroit, sur telle parcelle, je dois mettre plus ou moins d'engrais », illustre-t-il.

Sur ces terres, ce jour-là nimbées dans la brume matinale, on ne fait



pas du blé à tout va, n'importe comment. Non, le cahier des charges via la coopérative ValFrance, à laquelle Emeric adhère, impose de diversifier la rotation des cultures en incluant notamment des légumineuses (soja, pois, lentilles...).

« On doit aussi maintenir le sol couvert entre les cultures pour aider à améliorer la structure, stocker le carbone et réduire le besoin en engrais. Il est prévu avec Mondelez que je consacre l'équivalent d'au minimum 3 % de la surface de mes champs de blé Harmonie à des jachères mellifères (plantes productrices de pollen et de nectar) », détaille-t-il.

En effet, 75 % des cultures alimentaires mondiales nécessitent d'être pollinisées, mais 40 % des espèces d'insectes pollinisateurs, particulièrement les abeilles et les papillons,



IL EST PARTOUT

Même si on mange trois fois moins de pain aujourd'hui que dans les années 50, les Français en sont encore à une demi-baguette consommée par jour par personne. Et à 5 kilos de biscuits et 3,3 kilos de gâteaux par an!

Le point commun dans la fabrication de tous ces produits? Le blé. Et plus particulièrement, le blé tendre, transformé en farine. Concassé plus ou moins grossièrement, il sert également à la fabrication de semoule pour le couscous, de boulgours et bien sûr de pâtes.

Vous l'ignorez peut-être, mais le blé contribue également à la confection des bières blanches. Enfin, sans doute encore plus surprenant, on en retrouve aussi dans la charcuterie et le surimi. Il joue le rôle d'un agent liant visant à donner une meilleure texture aux aliments.

raisonnée du blé



Après une première vie professionnelle dans le monde de la finance, Emeric Duchesne s'est totalement investi dans l'agriculture raisonnée. Les insectes pollinisateurs sont les bienvenus dans ses champs.

sont menacées d'extinction, principalement à cause du manque de source de nourriture et de la destruction de leur habitat. Alors chez Emeric comme chez les autres agriculteurs signataires de la charte, les jachères mellifères alimentent les insectes pollinisateurs.

On y trouve également des hôtels à abeilles créés spécifiquement pour les espèces sauvages en partenariat avec l'ONG Noé et des nichoirs à oiseaux. Lorsque le couvert mellifère arrive en fin de cycle de vie, il est directement broyé dans les champs et épandu sur les parcelles.

Baisser la température pour éviter insectes et champignons

L'été, Emeric et son équipe moissonnent le blé Harmony (environ 9 tonnes/ha) et le stockent à plat dans son bâtiment agricole.

Ici point de silo mais des cellules de 300 tonnes ventilées par des colonnes qui injectent de l'air et font baisser la température des grains. On évite ainsi le développement d'insectes et de champignons. Les grains sont ensuite collectés par la coopérative ValFrance toute proche. « Si la récolte répond bien au cahier des charges, le blé est alors expédié vers les moulins fournissant Mondelēz, situés à 90 km de mon exploitation », précise Emeric Duchesne. Transformé en farine, il servira alors à la fabrication de biscuits de la marque. « De la semence à la récolte, le blé est tracé. Pour moi, en tant qu'agriculteur mais aussi comme consommateur, c'est essentiel », insiste-t-il. Pour chaque tonne de blé Harmony vendue, Emeric Duchesne empoche 10 euros supplémentaire par rapport au prix de base.

QUESTIONS À



Ghislain Godard-Humbert, diététicien nutritionniste au CHU de Besançon et président de l'Association française des diététiciens nutritionnistes.

« INCONTOURNABLE POUR NOTRE ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE »

Quel est l'apport nutritionnel du blé ?

Il est incontournable pour notre équilibre alimentaire. On y trouve des macronutriments tels que les glucides qui évitent les fringales. Mais aussi des protéines végétales et des fibres qui favorisent le transit intestinal et la satiété. Le blé est aussi riche en micronutriments – vitamines B1, B3 et B6 – et en oligoéléments.

Le blé « responsable » est-il meilleur pour notre santé ?

Oui, une culture responsable limite le recours aux intrants chimiques et l'exposition aux résidus contaminants.

Comment faut-il le consommer ?

La semoule, les pâtes, le pain ou encore les biscuits sont riches en blé. Mieux vaut alterner les produits à base de farine blanche et de farine complète. Cette dernière possède encore le son du blé, riche en minéraux.

A quel repas privilégier les aliments à base de blé ?

Le blé apporte de l'énergie, il doit donc être consommé à tous les repas. Pour un goûter, mieux vaut privilégier les biscuits à base de farine complète et respecter les rations indiquées sur les emballages. Regardez la teneur en glucides et optez pour les produits les moins sucrés.

Encas ou grignotage quelle différence ?

On prend un encas lorsque l'on a faim. Soit parce que l'on n'a pas suffisamment mangé lors du repas précédent, soit suite à une activité gourmande en énergie. En grignotant, on cède au contraire à une envie. Il s'agit alors d'une alimentation émotionnelle.

INTERVIEW Guillaume Sauzay,
Directeur du programme Harmony (Mondelēz International)

« Harmony, cultiver l'avenir grâce à l'agriculture régénératrice »

Vous avez annoncé le lancement de l'Ambition 2030 du programme Harmony. Avec quels objectifs ?

Dans le cadre d'Harmony, programme pionnier de Mondelēz International en faveur d'un blé plus durable lancé en 2008, nous avons décidé d'accélérer avec la charte « Harmony Ambition 2030 », fondée sur les principes de l'agriculture régénératrice.

Elle fixe des objectifs pour les agriculteurs, afin de contribuer à l'atténuation de leur impact environnemental et ralentir l'érosion de la biodiversité, grâce à des pratiques agricoles tournées vers l'avenir. D'ici 2030, Mondelēz International se fixe de cultiver 100 % de ses besoins en blé pour la production de ses biscuits européens sous sa charte régénératrice Harmony.

Comment accompagnez-vous concrètement vos agriculteurs partenaires ?

Au-delà du soutien financier, nous les accompagnons en proposant un dispositif de formations via l'*Académie Harmony*. Elle regroupe une plateforme digitale et des formations, avec 3 objectifs clés : améliorer leur sensibilisation et leur compréhension des pratiques

de l'agriculture régénératrice via un plan de formation dédié (digital et terrain) ; partager les enseignements tirés des fermes pilotes Harmony, tout en testant des pratiques agronomiques ou de nouveaux systèmes de production ; renforcer le sentiment de communauté Harmony au sein de notre chaîne d'approvisionnement.

De quels outils disposent-ils ?

Les agriculteurs Harmony français seront les premiers à accéder à *Harmony Data Platform*, plateforme digitale novatrice déployée progressivement à partir de 2025 dans les 1100 exploitations agricoles Harmony des 7 pays européens concernés. Conçue pour simplifier le processus de collecte et de suivi des données environnementales grâce à l'intelligence artificielle et l'imagerie satellite, elle permet aux agriculteurs d'éviter la double-saisie et d'analyser leurs performances. Cette solution favorise le suivi de l'ambition du programme Harmony, visant à réduire les émissions de gaz à effet de serre, renforcer la biodiversité et améliorer la santé des sols tout en diminuant le temps consacré aux tâches administratives.



Comment Harmony Ambition 2030 vise-t-il à renforcer la biodiversité ?

L'ambition vise à élargir notre action de la parcelle Harmony à l'échelle de l'exploitation agricole et des pollinisateurs à l'ensemble de la faune et flore, tout en interdisant les pesticides à plus haut risque. Nous mettons en place des actions comme la réduction du travail du sol pour limiter l'érosion, améliorer la rétention d'eau et renforcer la santé du sol. Par ailleurs, nous continuons de sensibiliser nos consommateurs à la protection de la biodiversité, notamment grâce à l'installation de 75 hôtels à abeilles en Europe, dont 19 en France, depuis 2023.

Cahier Spécial réalisé pour *Le Parisien* et *Aujourd'hui en France* par le service des suppléments.
Rédaction en chef : Jean-Louis Picot
Fabrication : Amandine Charbonnel

Près de **3000**
collaborateurs de Mondelēz
International en France

12 700 ha
cultivés selon la charte
Harmony en France

Des marques (LU, Oreo,
Côte d'Or, BelVita) présentes
dans **9** foyers sur **10**

En 2024, près de
126 500 t
de produits fabriqués
sur 9 sites de production
en France

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



22 FÉV. →
2 MARS

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES



Credit photo : SIA25 - P. Parichat

TERRE DE PASSIONNÉS



RÉSERVEZ
VOS BILLETS

OUPETTE - 6 ANS - LIMOUSINE
ET ALEXANDRE