

Agreste Bourgogne-Franche-Comté

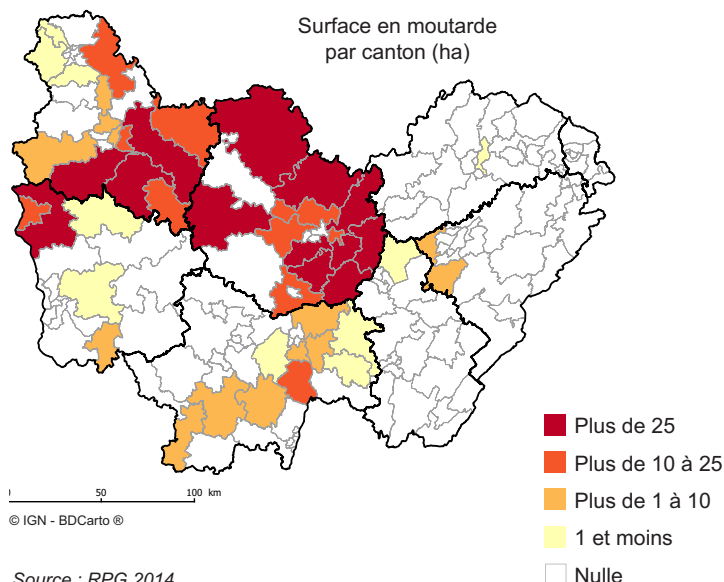


Décembre 2016



LA FILIÈRE MOUTARDE

La production



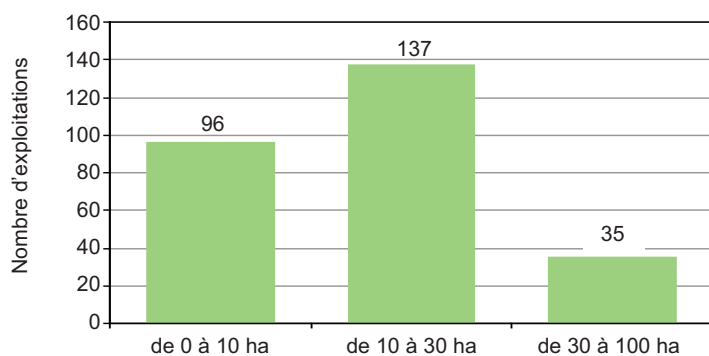
Source : RPG 2014

La production de moutarde en Bourgogne-Franche-Comté

	2000	2010	2015
Surface en moutarde (ha)	698	5 770	5 700
Rendement (qx/ha)	12	16	16
Production (qx)	8 376	93 190	91 200

Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle provisoire 2015

Répartition des exploitations selon leur surface en moutarde



Source : Agreste - ASP - RPG 2015

La filière se mobilise fortement et se structure pour relancer une production régionale.

En France et en Bourgogne, la culture de moutarde avait presque disparu. En 2015, l'ancienne région Bourgogne produit 90 % de la moutarde française soit 95 000 tonnes par an. La production française représentant elle-même 50 % de la production européenne. La production de graine de moutarde a redémarré en Bourgogne en 2000 dans le département de Côte-d'Or avec 698 ha pour 8 400 quintaux.

Depuis, la culture s'est développée grâce à des contrats avec des organismes stockeurs dans l'ensemble des départements bourguignons. Ainsi, en 2015, la surface cultivée est de 5 700 ha. La Côte-d'Or, berceau historique de la culture, reste le premier département producteur avec 68 800 quintaux. Il est suivi de l'Yonne (14 400 quintaux), la Saône-et-Loire (4 800 quintaux) et la Nièvre (2 800 quintaux). Ainsi, en 2015, la Côte-d'Or concentre 80 % de la production régionale. Elle est totalement intégrée et organisée au sein de l'Association moutarde de Bourgogne (AMB). Les producteurs et organismes stockeurs sont regroupés en Association des producteurs de graine de moutarde de Bourgogne (APGMB).

Deux cents exploitations orientées dans les grandes cultures produisent de la moutarde en Bourgogne-Franche-Comté

	2010	2014
Exploitations avec moutarde	382	252
<i>dont moyennes et grandes</i>	320	205
<i>dont spécialisées (OTEX 1516)</i>	313	202

Sources : Agreste - Recensement agricole 2010, RPG 2014

La Côte-d'Or, berceau de la production de moutarde

	Production 2015 (qx)	Prix payé aux producteurs (€/t)
Côte-d'Or	68 800	80,6
Nièvre	2 800	80,6
Saône-et-Loire	4 800	80,6
Yonne	14 400	80,6
Total région	90 800	80,6

Sources : SAA 2015, Chambre d'agriculture de Côte-d'Or

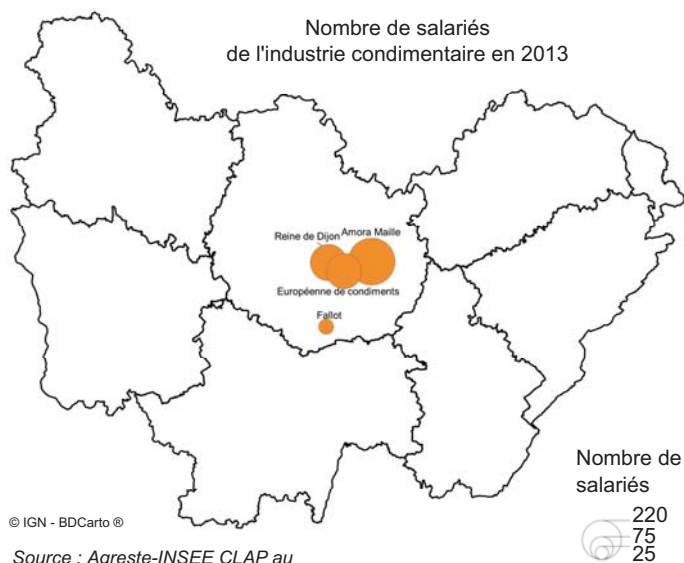
Bien que premier producteur national de moutarde, l'appareil industriel bourguignon importe du Canada plus de 70 % des graines pour être transformées en pâte. Les graines canadiennes sont produites de façon extensive pour l'huile, utilisée pour ses qualités non gélives dans les moteurs. Ce sont ces mêmes graines qui arrivent en France, graines dont les qualités oléiques ne sont pas recherchées par les transformateurs bourguignons qui attendent du piquant (l'allyle) et une graine plus grosse, plus productive, générant moins de sons.

Depuis les années 90, la filière régionale s'est structurée. La recherche génétique a été lancée pour produire des variétés satisfaisant les besoins des industriels et adaptées aux terres bourguignonnes. Chercheurs, (Agro-Sup – INRA), producteurs, organismes stockeurs, industriels, Etat, collectivités territoriales se sont réunis pour développer cette filière locale. Moins productive que le colza car ne présentant pas de véritable variété d'hiver, exposée aux insectes développés plus tôt dans la saison que le colza, la moutarde s'étend sur 5 700 ha en 2015.

Les signes et démarches de qualité

Bien que la « Moutarde de Dijon » soit connue dans tous les foyers, la recette ne dispose pas de protection juridique. Ce produit local et une recette originale ont permis d'obtenir en 2009 la reconnaissance d'une Indication Géographique Protégée permettant de mieux valoriser la graine grâce à une pâte identifiée « Moutarde de Bourgogne ». Ce signe officiel certifie que la production des graines de moutarde et du vin blanc, ainsi que leur transformation en condiment de qualité se déroule en Bourgogne. En 2015, 245 exploitants agricoles sont inscrits à l'Association des Producteurs de Graines de Moutarde de Bourgogne (APGMB) dont 34 sous IGP.

La transformation



La transformation est assurée par un tissu industriel très diversifié, depuis la petite et moyenne entreprise jusqu'au grand groupe agroalimentaire international. Les entreprises sont exclusivement basés en Côte-d'Or :

- AMORA MAILLE (groupe UNILEVER) à Chevigny Saint Sauveur
- Société européenne de condiments à Couchey
- Reine de Dijon SAS à Fleurey-sur-Ouche
- Moutarderie Fallot à Beaune

La Bourgogne-Franche-Comté est la troisième région française en terme d'effectifs en fabrication de condiments grâce à la moutarde. Les établissements de la filière condimentaire comptent, en 2013, 522 salariés soit 2,9 % de l'effectif agroalimentaire régional.