



La filière moutarde

La moutarde en Bourgogne-Franche-Comté : une filière structurée

La culture de la moutarde qui avait quasiment disparu de la région dans les années 80, occupe désormais 5 500 ha de la SAU Bourguignonne. La forte structuration de la filière autour de deux associations rassemblant la recherche, les producteurs, les organismes stockeurs, les industriels et les institutions a permis ce renouveau. Désormais la région produit 30 % des besoins des industriels de Côte-d'Or qui produisent eux-mêmes 80 % de la production nationale de pâte de moutarde.

À la fin des années 80, la culture de la moutarde en Bourgogne était quasi inexistante, les agriculteurs s'étant peu à peu repositionnés sur celle du colza plus lucrative. C'est sous forme de travaux universitaires que la moutarde marque son retour dans la région. Des chercheurs vont s'atteler à partir de vieilles variétés à faire des essais de semis dans la région et plus particulièrement en Côte d'Or.

Les années 90 marqueront la réelle relance de la culture avec une structuration de la filière. Les aides financières de la région, couplées à la volonté des chercheurs d'augmenter les surfaces cultivées vont inciter dix agriculteurs partenaires à produire sur près de 30 ha la précieuse Brassicacée.

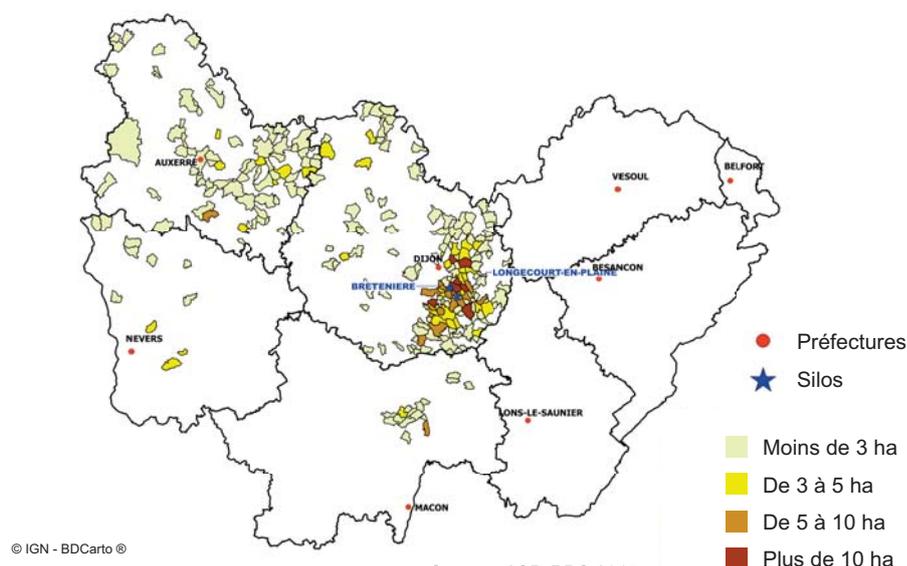
Les années 2000 constituent le tournant dans la production de la moutarde bourguignonne. Plusieurs événements peuvent expliquer ce changement de vitesse dans le développement de la culture. La mise en place de CTE (contrats territoriaux d'exploitation) en 1999 permet de compenser les surcoûts de production et d'inciter les agriculteurs à cultiver de la moutarde (alors non aidée par la Politique Agricole Commune). Deux événements vont encore accélérer l'essor de la culture. En 2006, la mise

en place des DPU (Droit de Paiement Unique) au titre de la PAC va supprimer les aides couplées. La moutarde rentre alors dans le champ des aides européennes ce qui permet de favoriser les agriculteurs désirant en cultiver. En 2008, la fermeture de la sucrerie d'Aiserey (21) va amener les betteraviers de ce secteur à se positionner sur d'autres cultures, dont la moutarde. Cette dernière étant assez technique, tout comme celle de la betterave, les exploitants ne souffrent pas de handi-

cap pour la développer. L'année 2009 est l'axe central de ce bouleversement, l'augmentation du cours de la moutarde va conduire à un doublement des surfaces cultivées en l'espace d'un an.

À partir de la campagne 2009-2010, les surfaces emblavées en moutarde se stabilisent autour de 5 500 ha, avec des rendements moyens d'environ 16 quintaux à l'hectare. La filière est installée.

Environ 300 exploitations productrices de moutarde



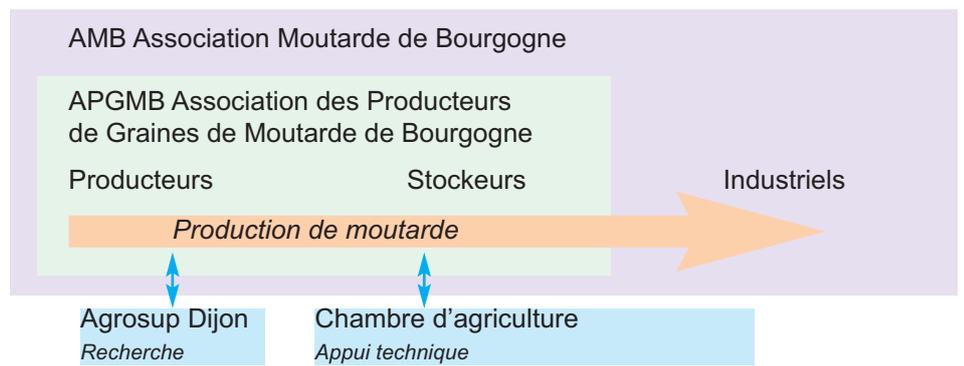
Agreste Bourgogne-Franche-Comté

Une filière intégrée

La spécificité de la culture de la moutarde en Bourgogne est sa très forte intégration. La filière s'articule autour de l'AMB (l'Association Moutarde de Bourgogne) qui regroupe l'ensemble des acteurs, à savoir les industriels, les institutions, les organismes stockeurs, la recherche et les producteurs. C'est dans cette instance que sont décidés les grands axes de la conduite de la filière, que ce soit les semences utilisées ou la direction que doit suivre la recherche afin de satisfaire les producteurs d'une part et les industriels d'autre part. Tout se fait en partenariat avec l'ensemble des acteurs.

La seconde structure d'encadrement est l'APGMB (l'Association des Producteurs de Graines de Moutarde de Bourgogne). Elle gère la filière du point de vue de la production de graines, du semis au silo (attribution annuelle des surfaces par producteur, distribution des semences et traçabilité). En année n-1, de juin à août, l'APGMB rencontre chaque industriel de pâte de moutarde, avec qui elle négocie individuellement un volume à produire en année « n » ainsi que le prix à la tonne de graines. Chaque année, les surfaces mises en production par l'APGMB, sont liées aux commandes des industriels passées un an avant la récolte. Ce qui signifie, que les producteurs ont connaissance d'un prix minimum auquel seront achetées les graines de moutarde avant les semis. Pour se garantir de potentiels aléas climatiques, l'association prévoit un nombre d'hectares suffisant pour atteindre

Schéma de la filière



la production avec un delta en volume de 10 %.

Cette organisation n'a pas seulement pour but de satisfaire la reprise de la production, mais également, pour les industriels, de se protéger des fluctuations du prix de la graine au niveau international. Il n'y a pas de cours réglementaire, son prix est donc volatile. La graine de moutarde provenant du Canada à hauteur de 70 %, le fait de produire une partie des graines en Bourgogne permet d'une part d'anticiper toute variation du prix ou cours du dollar, et d'autre part, de se protéger d'un risque de rupture d'approvisionnement des importations.

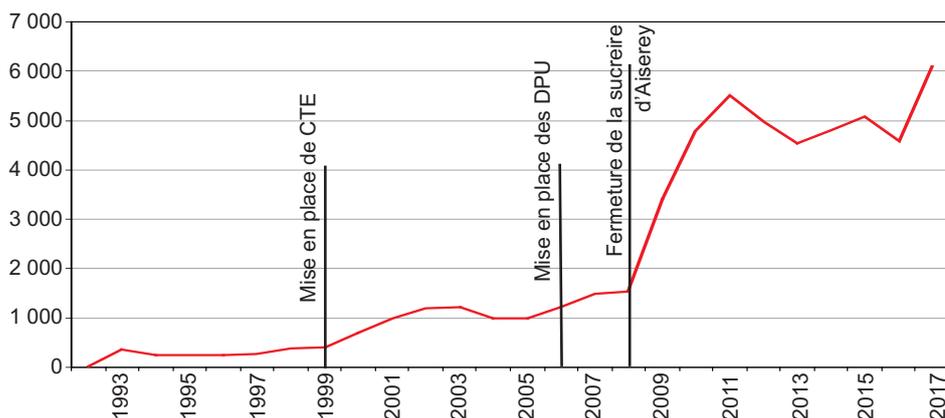
La production de graines en 2016

D'un point de vue agronomique, la culture de la graine de moutarde s'inscrit dans une rotation culturale en lieu et place du colza dont il est assez proche. On évite néanmoins de la semer sur des terres ayant porté du colza pour éviter les repousses de ce

dernier. La rotation s'organise de façon quinquennale en associant à la moutarde le blé, l'orge et le tournesol.

Mener la culture de moutarde dans la région demande quelques adaptations. Afin d'optimiser les rendements, la graine n'est pas semée au printemps comme au Canada mais en automne, ce qui a pour conséquences de devoir utiliser des variétés adaptées. De plus, les attaques, qu'elles soient fongiques par la rouille blanche ou causées par les meligethes handicapent le développement de la plante tout au long de son cycle végétatif. Celui-ci étant plus lent que celui du colza, les boutons floraux sont attaqués par les prédateurs à la fin de la floraison du colza. C'est une partie des travaux que mène la recherche (cf. encadré) afin de lutter contre ces agres-

Les surfaces de moutarde doublent à partir de 2009

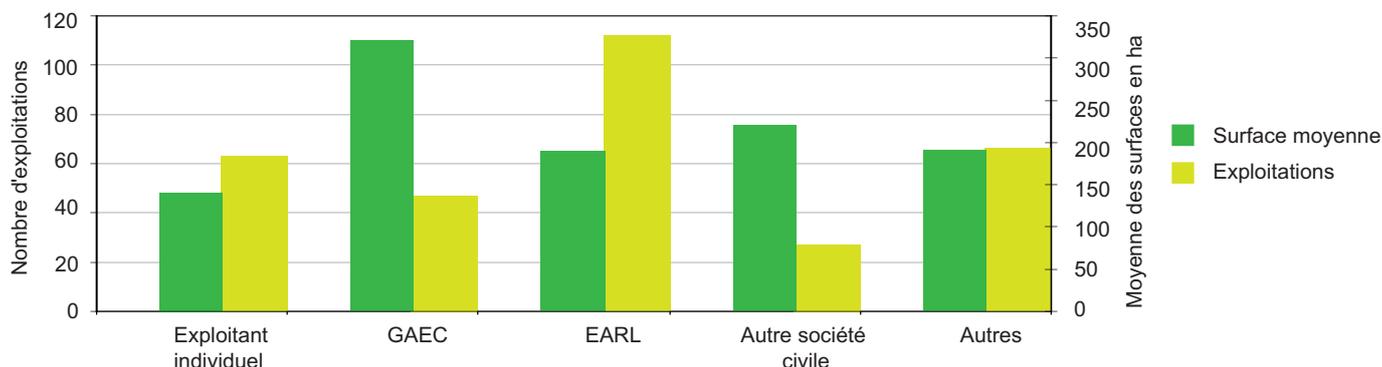


Source : Thierry Guinet, AGROSUPDIJON

Pourquoi moutarde ?

L'étymologie de « moutarde » proviendrait de « mustum ardens » « moult arde » qui signifie « qui brûle beaucoup ». Une autre, plus fantaisiste, voudrait, comme le cite le Dijonnais Tabourot dans ses Bigarrures du seigneur des accords (1581), que le cri de guerre « moult me tarde » adopté par Philippe le Hardi en soit l'origine. Le prince aurait permis à la ville de Dijon de le mettre dans ses armes en remerciement de mille hommes d'armes qu'elle avait levé à ses frais en 1382. Au fil du temps, le « me » plaçait au dessous des autres mots aurait disparu pour laisser la place seule à « moult tarde » qui aurait donné moutarde.

Nombre d'exploitations et surfaces moyennes selon leur forme juridique



Source : Agreste, Recensement Agricole 2010

sions. Cela implique des traitements qui ont pour conséquences de rendre la culture en agriculture biologique très compliquée, avec seulement quatre exploitants pour 20 ha malgré une demande des industriels.

Sur les cinq dernières années 7800 tonnes de graines de moutarde ont été produites en moyenne annuelle. En 2016, la culture de la mou-

tarde est implantées dans les quatre départements bourguignon. La majorité des surfaces se trouvent en Côte d'Or, et plus précisément dans l'ancienne zone de culture de la betterave sucrière avec 4 410 ha semés. L'Yonne se positionne comme le second département où l'on répertorie 1 125 ha dédiés à la moutarde. Puis viennent les départements de la Saône-et-Loire et de la Nièvre avec

respectivement, 340 ha et 125 ha. Au total, 6 000 ha ont été dédiés à la culture de la moutarde en 2016/2017 avec un rendement moyen de 19 quintaux à l'hectare. La production a alors atteint son point le plus haut avec plus de 11 400 tonnes.

Des exploitations agricoles de grandes tailles

Les exploitations adhérentes à l'APGMB, qui sont environ au nombre de 300, sont essentiellement des entreprises de moyenne et grande taille. Elles sont spécialisées en grandes cultures pour les deux tiers. D'un point de vue juridique la majorité a opté pour un statut d'exploitation agricole à responsabilité limitée.

La surface moyenne des exploitations dépasse les 200 ha avec de très grosses structures souvent des GAEC. La surface moyenne dédiée à la moutarde est d'environ 18 ha soit 9 % de la SAU des exploitations cultivant de la moutarde.

Le stockage à proximité des sites de production

Seuls cinq organismes collectent les récoltes de l'année et constituent un premier stockage : Les Établissements Bresson, 110 Bourgogne, Bourgogne du sud, Dijon Céréales et Soufflet agriculture. Pour pouvoir entreposer des graines de moutarde il faut répondre à un cahier des charges strict. Seuls des silos ne faisant pas de traitement phytosanitaire de conservation sont autorisés à accueillir les récoltes. La traçabilité mise en place par l'APGMB

Résistance et productivité, objectifs fixés de la recherche

La recherche agronomique sur les variétés de moutarde est primordiale pour la continuité du développement et la pérennité de la filière. Son financement est assuré par l'Association Moutarde de Bourgogne (Association Moutarde de Bourgogne) et le Conseil Régional.

Pour les exploitants agricoles, qui sont payés à la tonne, le rendement est primordial. En Bourgogne, la moutarde, culture de printemps qui a été transposée en culture d'automne afin d'obtenir de meilleurs rendements, demande une adaptation des variétés pour une meilleure résistance aux gels d'hiver. La recherche sur la robustesse de la plante, doit également permettre à la plante de faire face aux maladies (rouille blanche) ou aux insectes (Meligethes) du printemps.

Les industriels, recherchent une qualité de graine. Elle doit être de taille homogène, avec une belle couleur, un taux oléique faible et protéinique haut ce qui donnera une pâte de moutarde qui se tient. De plus, le taux de sinigrine (piquant de la moutarde) doit être équilibré et correspondre à l'attente des consommateurs. En dernier lieu, la teneur en acide érucique, qui même s'il n'a pas d'incidence sur la pâte de moutarde, est surveillée par les industriels en raison de ses effets néfastes au bon fonctionnement cardio-vasculaire.

L'objectif de la recherche est ainsi de concilier grande résistance et productivité de la plante avec une certaine qualité de la graine afin de satisfaire les agriculteurs et les industriels de pâte de moutarde. Les chercheurs œuvrent donc par croisement génétiques et chaque année ce sont quelques 50 variétés et 8 générations de croisements multiples qui sont cultivées en expérimentation sur le sol bourguignon.

Agreste Bourgogne-Franche-Comté

permet le cas échéant, de retrouver, pour un lot contaminé, le site où l'incident aurait eu lieu. À la suite de cela, les graines sont expédiées vers les silos de Bretenière et Longecourt, tous les deux en Côte d'Or. Ils sont situés à moins de 25 km des lieux de transformation. Ce choix restrictif a pour but d'éviter la contamination de la graine, notamment lors de transferts de cellules vers d'autres cellules par d'autres matières premières qui auraient été traités.

Des industriels bien ancrés sur le territoire

En 2015, près de 75 000 tonnes de pâte de moutarde ont été produites par les moutarderies de Côte-d'Or. Cette production représente 80 % de la production nationale qui elle-même est la première au niveau Européen. La Bourgogne apparaît ainsi comme le géant de la production de pâte de moutarde que ce soit au niveau national comme au niveau Européen. Les entreprises, toutes situées historiquement en Côte-d'Or, sont au nombre de quatre. Le groupe Amora-Maille (Unilever) est implanté à Chevigny-Saint-Sauveur, Reine de Dijon (Develey) à Fleurey-sur-Ouche, l'Européenne de

Condiments (Khüne) à Couchey et l'entreprise Fallot à Beaune. Elles succèdent à travers le temps aux ateliers artisanaux qui prospéraient dans la région. On comptait ainsi encore 33 maîtres moutardiers à Beaune au XIX^{ème} siècle.

L'intérêt des industriels est de plusieurs natures. D'une part, cela leur permet de disposer de stocks assez conséquents non loin des sites de production afin de palier à tout problème d'approvisionnement comme ce fut le cas par le passé. D'autre part, le fait de travailler avec des graines françaises leur garantit le risque zéro de présence d'OGM. Enfin, le fait de contractualiser avec des producteurs garantis une « réserve » de graines en restant à l'abri d'une éventuelle réorientation de la production canadienne vers d'autres marchés qui pourraient être plus lucratifs que l'Hexagone.

Enfin, industriels et producteurs peuvent s'entendre, via l'APGMB, sur les variétés à produire ou à ne pas produire. Les industriels ont pour la plupart des processus de production bien précis avec des machines calibrées sur un format de graine. Il leur est donc impérieux de ne pas avoir de réglages

à effectuer selon les arrivages. De plus les propriétés organoleptiques des graines de moutarde sont discutées pour avoir le taux de sinigrine* souhaité et la couleur désirée.

Cette co-construction entre l'amont et l'aval symbolise la filière moutarde qui est un exemple de forte structuration dans le monde agricole.

Un peu d'histoire...

La moutarde fut introduite en Gaule sous l'empire Romain. Son association avec la ville de Dijon remonte à plusieurs siècles. Les maîtres moutardiers sont très présents sur la commune. La tradition veut que Jean Naigeon, au XVIII^{ème} siècle, remplace le vinaigre par du verjus ou jus de raisin vert. Ce changement a favorisé la production de pâte de moutarde dans la région grâce à la forte présence de vignes.

Au milieu du XIX^{ème} siècle, un moutardier du nom de Maurice Grey révolutionne la production en introduisant de nouvelles techniques, comme le tamisage mécanique. Cela entraîne la baisse des coûts de production et une augmentation de la productivité. La moutarde va sortir de l'artisanat pour rentrer dans l'ère industrielle, Dijon va profiter de ces apports technologiques et de cet essor pour se positionner comme la capitale de la pâte de moutarde.

La production de moutarde baisse à la fin du XX^{ème} siècle ; les faibles rendements et les dispositions de la Politique Agricole Commune, n'incitent pas les agriculteurs à cultiver cette plante. Ils s'orientent massivement vers le colza, plus rentable. Les moutarderies, si elles restent en Bourgogne, s'approvisionnent principalement au Canada

La Moutarde de Bourgogne a son IGP !

La moutarde de Dijon est reconnue comme une méthode de fabrication depuis 1937. Celle-ci n'est donc pas rattachée à un territoire mais au respect de sa recette. Le point d'orgue de la relance de la culture de la moutarde en Bourgogne repose sur la reconnaissance d'un produit sous signe de qualité en 2009, l'indication géographique protégée (IGP) « moutarde de Bourgogne ». Son originalité tient au fait qu'elle est fabriquée en Bourgogne, à base de graines provenant de plantes cultivées en Bourgogne et de vin aligoté issu également des vignes bourguignonnes. Ce dernier, utilisé en place du vinaigre, modifie le goût et a incité l'AMB à faire une demande de révision du cahier des charges afin de se rapprocher de la saveur de la moutarde de Dijon plus identifiable par le consommateur.

Sa production est cependant anecdotique avec un peu plus de 100 tonnes par an.

En parallèle un nouveau dossier est en instruction pour la reconnaissance de la moutarde de Bourgogne à l'ancienne sous IGP.

Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté
Service Régional de l'Information
Statistique et Économique

4 bis rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon cedex

Tél : 03 80 39 30 12 - Fax : 03 80 39 30 99

Mél : srise.draaf-bourgogne-franche-comte

@agriculture.gouv.fr

Directeur : Vincent Favrichon

Directeur de la publication : Florent Viprey

Rédaction : Pierre Froissart

Composition, Impression : DRAAF/SRISE

Dépôt légal : à parution

ISSN : 2493-6499

Prix : 2,50 €

© Agreste 2018



www.draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr

www.agreste.agriculture.gouv.fr