

LA FILIÈRE DURABLE FARINE DE BLÉ BIO D'ÎLE-DE-FRANCE EST NÉE EN 2025 !

Les clés du succès



Un engagement
pluri-annuel



Une communication
transparente entre
les acteurs



Un comité pour
garantir le
fonctionnement de
la filière



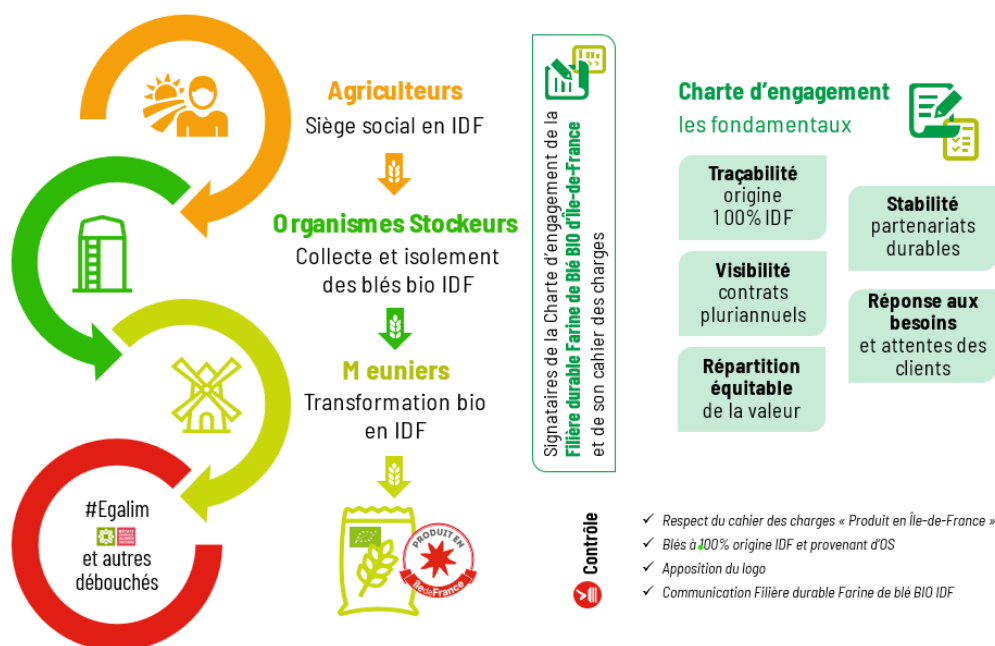
3 meuniers & 12
organismes
stockeurs signataires



Une filière locale qui
entre dans les critères
d'EGALIM

Portée par une volonté de renforcer les filières alimentaires franciliennes et de soutenir l'agriculture biologique, la Chambre d'agriculture a structuré une filière durable farine de blé BIO d'Île-de-France, adossée à la marque « PRODUIT EN Île-de-France » de la Région. Cette initiative vise à valoriser davantage localement le blé biologique francilien en créant des débouchés de proximité, au bénéfice des agriculteurs comme des acteurs locaux. Elle répond également aux attentes croissantes des collectivités en matière d'approvisionnement responsable et de qualité.

Structuration de la filière farine de blé bio & locale :



Les signataires représentent tous les acteurs de la filière permettant de produire et commercialiser de la farine de blé.



Le blé biologique francilien

En quelques chiffres



40 000 t de blé AB produites en Ile-de-France chaque année



Près de 300 céréaliers en agriculture biologique



Un potentiel de production annuel de 14 000 t de blé Bio tracé en Ile-de-France

➔ Soit 28 000 000 de baguettes par an

Contact

service-
collectivites@idf.chambagri.fr

COMMENT PARTICIPER À CETTE FILIÈRE DURABLE FARINE DE BLÉ BIO D'ILE-DE-FRANCE

Quel rôle pour les collectivités en soutenant cette filière ?

SOUTENIR NOS AGRICULTEURS, **GARANTIR** LA QUALITÉ, **AGIR** POUR LE TERRITOIRE



En choisissant de soutenir publiquement cette filière biologique et locale, la collectivité rend visible des moyens de productions moins impactants pour l'environnement. Les efforts des agriculteurs sont reconnus et encouragés.

La filière s'est construite pour répondre aux besoins en farine bio et locale, avec un produit de qualité, et les acteurs travaillent collectivement à une meilleure rémunération des producteurs tout en maîtrisant le coût de la farine. Contribuer à la demande en farine de blé bio produite en Ile-de-France, c'est pérenniser les exploitations biologiques de la région, tout en répondant aux exigences de la loi Egalim.



La consommation de produits bio garantit un impact environnemental limité : les produits circulent moins et respectent les normes de l'agriculture biologique française. Contribuer à la faire connaître la filière et s'y engager c'est devenir acteur de la résilience alimentaire.

De la farine bio locale pour un pain bio francilien :

Relocaliser, sécuriser, nourrir durablement : la filière Farine de blé BIO d'Ile-de-France s'impose comme un levier pour les politiques alimentaires.

La filière dispose de conditionnement permettant la vente à des cuisines centrales, boulangeries industrielles et artisanales.