



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

LES
DONNÉES

Meunerie
2023

Statistiques
Pays de la Loire

Statistiques meunières année 2023 – Blé tendre

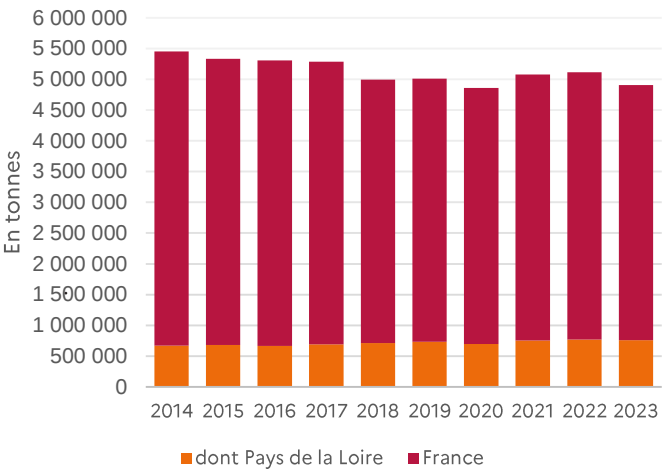
Écrasement et plafond d'écrasement des moulins contingentés ayant eu une activité dans l'année

Année civile	Loire-Atlantique			Maine-et-Loire			Mayenne			Sarthe			Vendée			Région		
	Nbre moulins	Mises en œuvre	Plafond d'écras.	Nbre moulins	Mises en œuvre	Plafond d'écras.	Nbre moulins	Mises en œuvre	Plafond d'écras.	Nbre moulins	Mises en œuvre	Plafond d'écras.	Nbre moulins	Mises en œuvre	Plafond d'écras.	Nbre moulins	Mises en œuvre	Plafond d'écras.
2013	10	286 294	257 657	6	144 711	142 345	5	74 076	78 696	8	76 695	85 159	11	87 319	90 955	40	669 095	654 812
2022	11	298 459	296 527	6	143 437	144 311	7	159 415	116 057	7	37 798	53 773	9	123 381	109 886	40	762 491	720 554
2023	12	298 525	275 316	6	144 097	140 273	6	163 023	112 519	7	27 140	29 223	8	125 580	101 516	39	758 364	658 847

Plafond d'écrasement : contingent + droit de mouture + location de droits de mouture pour l'alimentation humaine
Mises en œuvre : écrasement de blé tendre pour la consommation humaine intérieure, pour les expéditions hors du territoire et pour la consommation non humaine

Source : FranceAgriMer, Etats 8

Évolution des mises en œuvre nationales sur 10 ans – Blé tendre



Évolution des mises en œuvre régionales sur 10 ans – Blé tendre



Source : FranceAgriMer, Etats 8

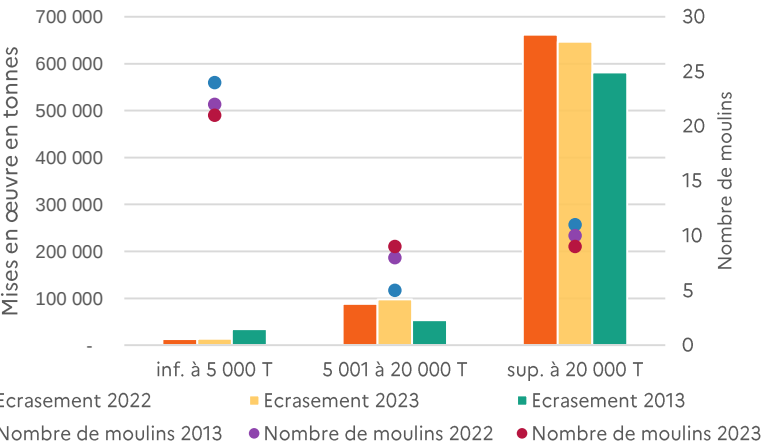
Les moulins en Pays de la Loire et les volumes de grains mis en œuvre en blé tendre

En 10 ans, les volumes mis en œuvre dans la région ont progressé de plus de 13,34 %, alors qu'ils régressaient au niveau national de plus de 12 %. Sur cette période, la part ligérienne du volume national mise en œuvre a augmenté de près de 3 pts à 14,78 % en 2023.

L'évolution régionale entre 2022 et 2023 est relativement stable à - 1 % du volume des mises en œuvre. Les volumes écrasés en Sarthe continuent leur régression: - 28 % en un an et - 65 % depuis 2013.

Depuis 2013, le nombre de moulins ligériens a faiblement fluctué en restant autour de 40 moulins. Au niveau national, leur baisse atteint 10 % en 10 ans.

Évolution régionale des mises en œuvre et des moulins classés par tranche d'apport entre 2013, 2022 et 2023



Source : FranceAgriMer, Etats 8

Typologie des moulins en Pays de la Loire

En 2023, les moulins écrasant moins de 5 000 tonnes restent majoritaires. Cependant en 10 ans, leur nombre a diminué au profit des structures moyennes. La part des volumes écrasés par les structures écrasant moins de 5 000 tonnes a légèrement baissé (ils représentaient 5 % des moulins en 2013 contre 1,78 % en 2023). Le volume écrasé par les structures les plus importantes et leur part du total régional a augmenté au détriment des entreprises plus modestes.

Production des farines de blé tendre et leurs principales utilisations en 2013 et 2023

En tonnes	Loire-Atlantique		Maine-et-Loire		Mayenne		Sarthe		Vendée		Région		
	2023	2013	2023	2013	2023	2013	2023	2013	2023	2013	2023	2013	Évol.
Farine produite pure	235 124	225 107	113 454	114 685	130 590	58 969	24 488	60 502	103 993	71 318	607 650	530 581	15%
Secteur panification ⁽¹⁾	151 025	55 997	29 126	34 511	45 066	32 571	9 202	15 990	76 365	48 657	310 785	187 725	66%
<i>Dont boulangerie pâtisserie artisanale</i>	54 144	29 603	14 680	13 104	25 705	24 198	8 640	15 690	8 989	12 888	112 157	95 483	17%
Industries utilisatrices ⁽²⁾ et utilisations diverses ⁽³⁾	75 504	138 458	84 000	75 878	S	S	S	S	20 129	19 849	205 931	297 376	-31%
Fabrication et fabricants de prémixes ou mixes	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	1 648	3 468	-52%
Livraison UE, Paystiers, vente à exportateurs, farine exportée après transformation	16 180	20 097	317	2 926	S	S	S	S	S	S	80 210	23 640	239%
Alimentation animale	1 225	1 506	S	S	S	S	S	S	572	82	2 393	2 792	-14 %
Vente de sachets et conditionneurs en sachets	S	S	S	S	10	39	34	38	92	77	3 292	1 889	74 %

S : secret statistique

Source : FranceAgriMer, Etats 8

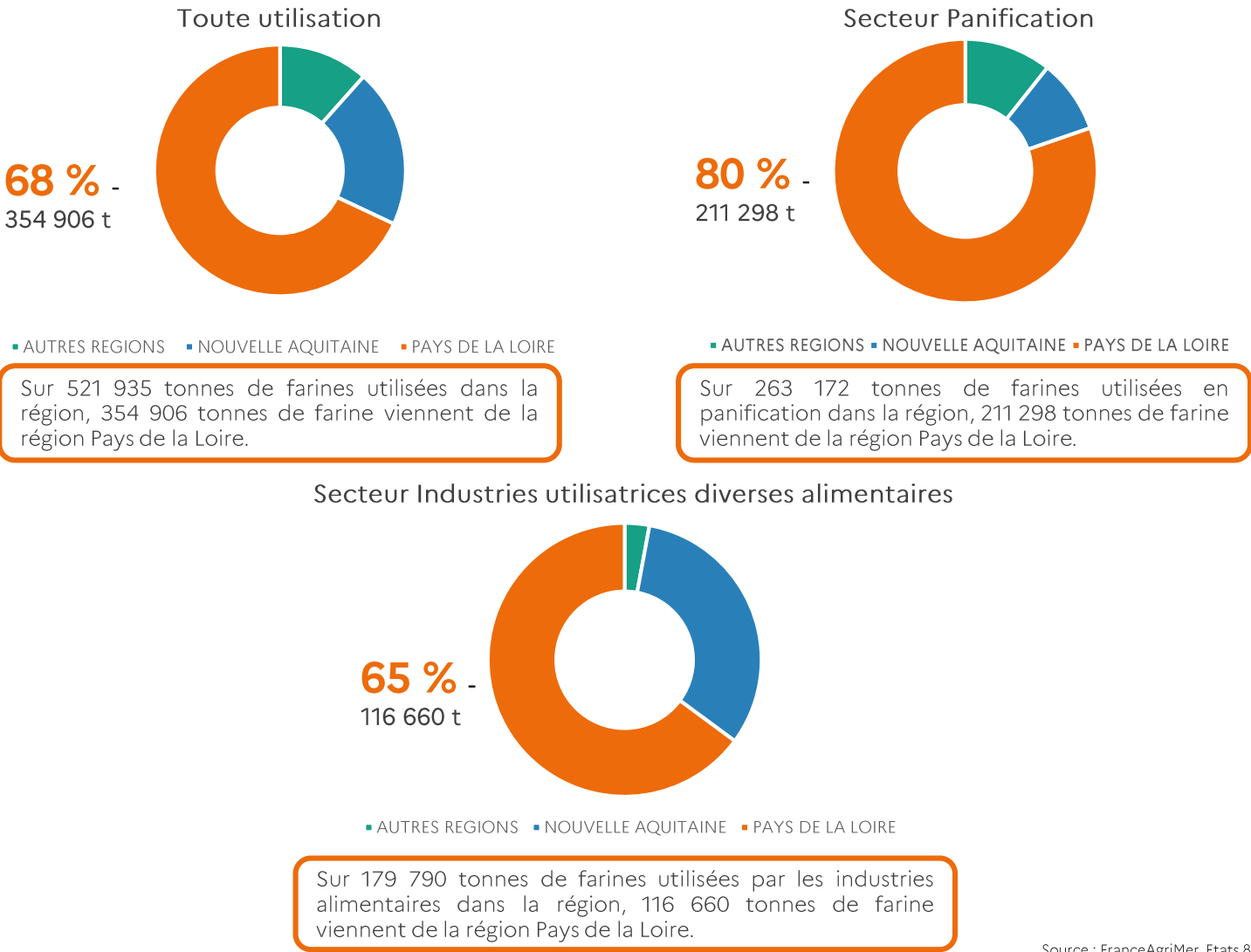
- (1) Panification : boulangerie et pâtisserie artisanale, boulangerie-pâtisserie industrielle, atelier de boulangerie-pâtisserie grande surface, secteur public
- (2) Industries utilisatrices alimentaires : biscotterie, biscuiterie, pâtisserie industrielle...
- (3) Utilisations diverses : restaurants, crêperies, pizzerias, charcuteries,

Dans la région, en 10 ans, la production de farine pure a progressé de 15 %. Cette hausse des volumes est principalement localisée en Mayenne (+ 121 %) et en Vendée (+ 46 %). Les volumes de farine pure produits en Loire-Atlantique et en Maine-et-Loire sont relativement stables alors que la production sarthoise chute de 60 %.

L'augmentation régionale est surtout favorable au secteur de la panification. Ce secteur enregistre une hausse de 66 % et est devenu la première utilisation de la farine en 2023 avec 47 % des volumes de farines utilisés. En 2013, la première place était occupée par le secteur des industries et des utilisations diverses qui représentait 56% des volumes utilisés. Ce secteur a régressé de 31 % en 10 ans.

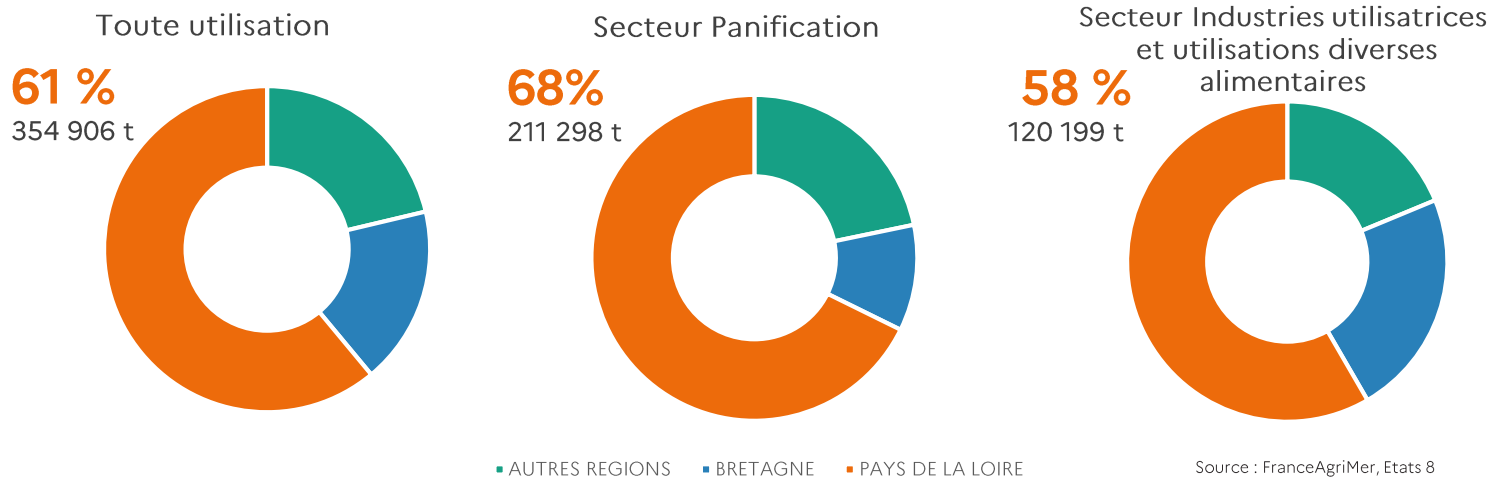
Sur la même période, les exportations régionales de farine ont fortement augmenté (+ 239 %). Elles représentaient 4 % du total des utilisations en 2013 contre 12 % en 2023.

Origine géographique des farines utilisées dans la région des Pays de la Loire en 2023



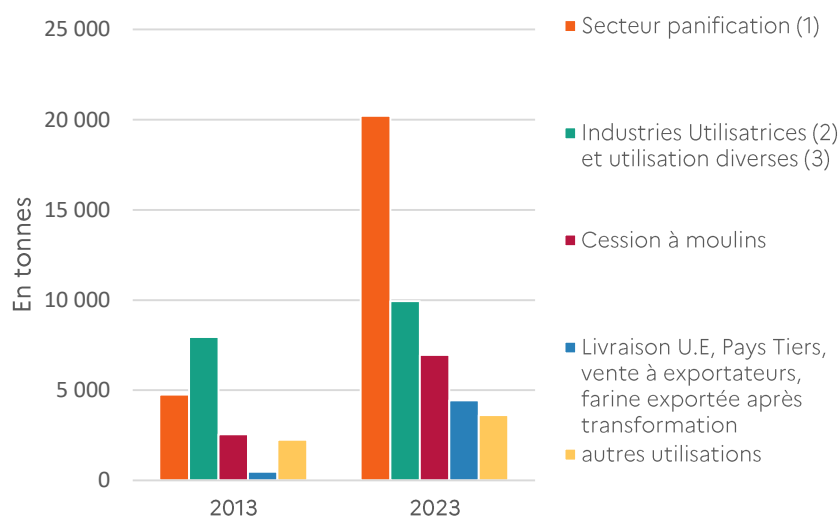
Source : FranceAgriMer, Etats 8

Destination géographique des farines utilisées dans la région des Pays de la Loire en 2023



Sur le volume de farines détenues par les moulins de la région, quelques soit la destination les volumes sont majoritairement utilisés dans la région Pays de la Loire.

Évolution par destination de la production de farine de blé tendre issue de l'agriculture biologique entre 2013 et 2023 – Pays de la Loire



En 10 ans, les volumes de farines de blé tendre issus de l'agriculture biologique ont fortement progressé (+140 %) avoisinant les 50 000 tonnes. Le secteur de la panification (+325 %) participe grandement à cette augmentation. Mais c'est surtout à l'exportation que l'évolution est la plus marquée (+808 %). La tendance France entière est identique.

- (1) Panification : Boulangerie et pâtisserie artisanale, boulangerie-pâtisserie industrielle, atelier de boulangerie-pâtisserie grande surface, secteur public
(2) Industries utilisatrices alimentaires : biscotteries, biscuiterie, pâtisserie industrielle, ...
(3) Utilisations diverses : restaurants, crêperies, pizzerias, charcuteries, ...

Source : FranceAgriMer, Etats 8

Définitions et méthodologie

VisioGRAINS (État 13) : en application du livre VI du code rural et de la pêche maritime, la réglementation oblige les collecteurs de céréales et d'oléagineux déclarés à FranceAgriMer à transmettre tous les mois les états déclaratifs obligatoires relevant de leur activité (collecte-stockage, utilisateurs meuniers, riziers, amidonniers, FAB), dûment renseignés.

Le formulaire **ÉTAT 8** concerne les Moulins (production, stocks et sorties y compris les ventilations départementales des sorties de farine de blé) pour l'ensemble des activités conventionnelles et biologiques.

Ces déclarations permettent le suivi des informations, sur les quantités de céréales écrasées par les meuniers, l'élaboration des bilans d'utilisation des céréales et oléo-protéagineux.

Contigent : quantité de blé tendre qui peut être broyée, par année civile, pour la fabrication de farines destinées à la consommation humaine en France métropolitaine.

Droit de mouture : Le contingent peut être transformé, partiellement ou totalement, en droits de mouture, exprimés en quantité de blé tendre qui peut être broyée par année civile. Ces droits de mouture peuvent être cédés ou loués, aux seuls détenteurs de contingents de meunerie.

Plafond d'écrasement : Le plafond d'écrasement annuel d'un moulin correspond à son contingent augmenté, le cas échéant, de droits de mouture. Un moulin peut accroître son plafond d'écrasement par l'acquisition ou la location de droits de mouture auprès d'autres moulins ou le diminuer par la cession ou la mise en location de droits de mouture auprès d'autres moulins.

Mixes ou prémixes : mélanges élaborés à l'avance qui simplifient le processus de fabrication des pains, viennoiseries et pâtisseries de l'artisan boulanger comme de l'industriel.

Pour en savoir plus : <https://visionet.franceagrimer.fr> & <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/>

LES DONNÉES

Meunerie 2023 – Statistiques / Pays de la Loire
Édition octobre 2024

Directrice de la publication : Christine Avelin
Conception et réalisation : service Communication / ST FAM Pays de la Loire
Photographie : ©Xavier Remongin/agriculture.gouv.fr.
ISSN :


FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

DRAAF Pays de la Loire – service FranceAgriMer
5 rue Françoise Giroud – Cs 67 516
44 275 Nantes cedex 2
Tél. : +33 2 72 74 70 00

FranceAgriMer
12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002
93555 Montreuil cedex
Tél. : +33 1 73 30 30 00
 FranceAgrimer
 @FranceAgriMerFR
 www.franceagrimer.fr