



Entreprise sélectionnée
pour la Grande Exposition
du Fabriqué en France
au palais de l'Élysée

ÉDITION 2023

LE MOULIN CEARD et la farine LOU PAN D'ICI à la Grande Exposition du Fabriqué en France à l'Élysée

Rendez-vous à Paris du 1er au 02 juillet 2023



La Grande Exposition du Fabriqué en France :

La Grande Exposition du Fabriqué en France fait son retour en 2023, forte du succès de ses deux précédentes éditions.

Initié par le Président de la République en janvier 2020, ce rendez-vous annuel met à l'honneur les entreprises, les artisans, les producteurs et les industriels qui s'engagent pleinement dans la fabrication française.

Ouvert au public et gratuit, l'événement a pour but de valoriser tous les acteurs, collectivités, entreprises, et citoyens, qui prennent part à la dynamique engagée en faveur de notre souveraineté industrielle et économique.

Parmi plus de 2500 candidatures étudiées par le jury national réuni autour des ministres Roland Lescure chargé de l'industrie et Olivia Grégoire, chargée des PME, du commerce, de l'Artisanat et du tourisme et présidé par Sophie Davant, le Moulin CEARD a été désigné comme représentant du Département des Hautes-Alpes pour cette troisième édition.

Le moulin Ceard mettra donc à l'honneur, en exposition à l'Élysée, la farine LOU PAN D'ICI pur blé fleuron de sa production.

125 produits fabriqués en France et issus de tous les départements et territoires de métropole et d'Outre-mer seront ainsi exposés au Palais de l'Élysée, dans les jardins, les salons et la cour d'honneur. Très variés, ils illustrent la grande richesse des savoir-faire français. Objets du quotidien, spécialités locales, outils industriels ou innovations emblématiques, ils proviennent chacun d'entreprises de toutes tailles et de tous secteurs d'activité.

Cette année, un accent particulier a été mis sur les démarches de production respectueuses de l'environnement, socialement engagée et contribuant au maintien d'un des savoir-faire régionaux et au développement économique local.

Chaque visiteur y retrouvera un à deux produits ambassadeurs de son département et découvrira en même temps tout ce que notre pays crée de meilleur, et qui fait notre fierté collective.

Moulin Céard : qui sommes-nous ?

Le Moulin Céard est avant tout une histoire familiale. Meuniers depuis au moins six générations, nous sélectionnons avec soin des céréales 100 % françaises, et défendons le savoir-faire traditionnel et ancestral du meunier.

Le Moulin CEARD est la dernière minoterie des Hautes-Alpes et une des dernières de la Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur. Situé en tête du lac de Serre-Ponçon, sur la commune de Saint André d'Embrun à la confluence du torrent de Crévoux et de la Durance, l'eau est la ressource énergétique qui a toujours permis d'actionner ses machines.

Aujourd'hui l'entreprise de Paul-Claude Céard est une équipe d'une trentaine de collaborateurs investis, dont huit membres de la famille. Adhérent historique du Groupement Petits Moulins de France, le moulin commercialise ses farines chez les artisans (boulangers, biscuitiers, pizzaiolos,...) et établissements de prestige des régions Sud Provence Alpes Côte d'Azur et Auvergne Rhône Alpes.

Nos valeurs : Proposer des farines de qualité permettant à chacun des acteurs de notre filière blé -farine – pain d'être récompensé à la juste valeur de son travail.

C'est notamment le cas pour Lou Pan d'Ici, la première et unique filière Blé-Farine-Pain 100% Sud.

Grâce à de telles filières, nous renforçons notre ancrage sur notre territoire et garantissons des activités à l'empreinte environnementale réduite.

Lou Pan d'Ici :

1. Genèse :

Lou Pan d'Ici est une idée née des états généraux de l'alimentation en Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur en octobre 2017. Face à des constats dramatiques de notre filière en région :

- les agriculteurs ne vivent plus de leurs productions de céréales. Ainsi les surfaces céréalières cultivées diminuent de façon spectaculaire mettant à mal les paysages de notre région (région la plus touristique de France) et augmentant considérablement le risque incendie lié aux terres en friche.
- Les coopératives se voient contraintes de fermer des sites de stockage et procéder à des licenciements faute de volume de céréales à traiter
- Les meuniers comptent leurs morts chaque année dans un contexte de concurrence acharnée. Il n'existe plus que sept acteurs en région Sud Provence Alpes Côte d'Azur (il y en avait 118 quand Paul-Claude Céard a commencé à travailler dans l'entreprise familiale) et on dénombre à ce jour une centaine de minoteries (français et non français) commercialisant leurs farines en région.
- Les artisans boulangers souffrent d'une concurrence exacerbée voyant se multiplier les points de vente de pain : terminaux de cuisson (pain surgelé), grande distribution, chaînes de boulangeries, boulangeries industrielles,...

L'élue régionale en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir : Bénédicte Martin a décidé de faire germer au sein de l'OIR Naturalité (opération d'intérêt régionale) et de la Coopération Agricole Sud, l'idée d'une filière blé-farine-pain vertueuse pour chacun de ses acteurs et notre territoire.

2. Identité

Après plus de deux ans d'incubation et notamment de construction d'un modèle financier pérenne, Lou Pan d'Ici est né le 24 février 2020 au salon international de l'agriculture en s'appuyant sur cinq valeurs fondamentales :

- 2.1. Un circuit court régional unique en France qui répond à une réelle demande des consommateurs en produits locaux, de qualité et traçables avec :
 - Du pain façonné par les artisans-boulangers régionaux, Issu de blés tendres cultivés en région, Puis transformés en farine en région.
- 2.2. Une juste rémunération pour tous
 - Pour les agriculteurs, avec des prix déconnectés des cours mondiaux et estimés en fonction des coûts de production
 - Les meuniers, Les artisans-boulangers.
 - Tout cela possible, grâce à 0.10€ supplémentaires par baguette
- 2.3. Des pains de tradition française
 - Sans additif ni traitement de surgélation, nos pains respectent le cahier des charges de pains de « tradition française » (décret du 13 septembre 1993) et sont simplement composés de farines panifiables de blé tendre cultivé en région, d'eau potable, de sel de cuisine, et de levure et/ou levain.
- 2.4. Un projet bénéfique pour l'environnement
 - En favorisant l'entretien et la diversification des paysages, mais aussi la biodiversité, par une agriculture sobre en intrants, en limitant le nombre de parcelles laissées en friches ; ce qui limite les risques liés aux incendies, en diminuant l'empreinte carbone de nos pains.
- 2.5. Un projet pour les artisans
 - Lou Pan d'Ici est façonnée exclusivement par des artisans-boulangers. La farine n'est donc pas vendue aux grandes chaînes industrielles ni aux grandes surfaces, contribuant ainsi à la redynamisation des centres villes.

3. Membres

Lou Pan d'Ici réunit aujourd'hui, les principaux acteurs régionaux de la filière céréalière :

- 3 coopératives céréalières régionales et leurs agriculteurs (Duransia, CAPL et Arterris)
- 3 Moulins familiaux régionaux (Moulin Céard à Embrun, Minoterie Giral à Orange et la Minoterie Tarascon à Avignon)
- Et plus de 200 artisans-boulangers

4. Lou Pan d'Ici au Moulin Céard

En adéquation parfaite avec les valeurs de la filière, le Moulin Céard a choisi d'en faire son axe principal de développement en créant, en à peine trois ans, une gamme de farines Lou Pan d'Ici dont Lou Pan d'Ici Pur Blé T65 est le fleuron. Grâce à de telles farines, le Moulin Céard renforce son ancrage régional et garantit des activités à l'empreinte environnementale réduite.

Aujourd'hui ces farines représentent déjà presque un tiers des farines produites par le moulin de Saint André d'Embrun et 6% des surfaces de blé tendre semés dans notre région.

5. Naissance d'une association Lou Pan d'Ici

Témoin de ce beau démarrage, la filière s'est émancipée et est devenue une association loi 1901 le 19 septembre 2022, élisant pour Président Guillaume Céard. Cette association a pour but principal la promotion et le développement de Lou Pan d'Ici, filière qui continue sa croissance aujourd'hui encore en 2023.