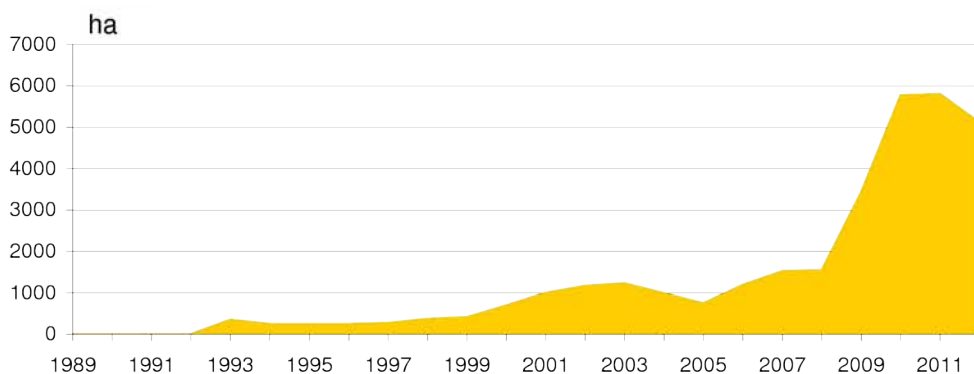


La filière moutarde en Bourgogne

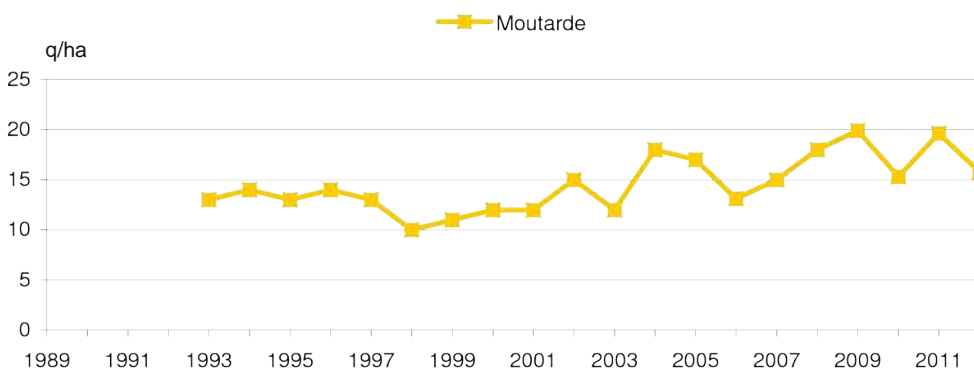
Les surfaces et rendements en moutarde depuis 20 ans



Source : Agreste - statistique agricole annuelle

Trois dates dans le développement de cette culture :

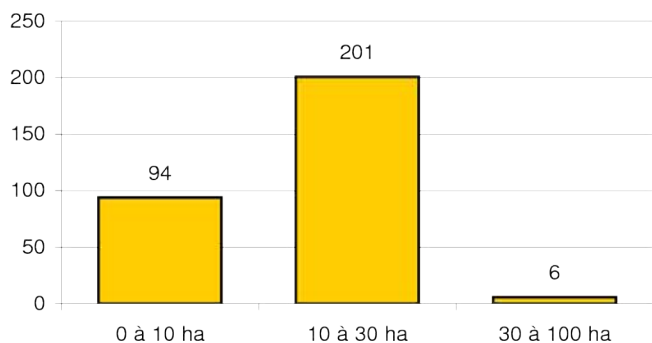
- 1999, mise en place d'un CTE (contrat territorial d'exploitation) moutarde
- 2006, éligibilité des surfaces en moutarde au DPU (droit à paiement unique)
- 2008, fermeture de la sucrerie d'Aiserey (des terres à convertir).



A noter :

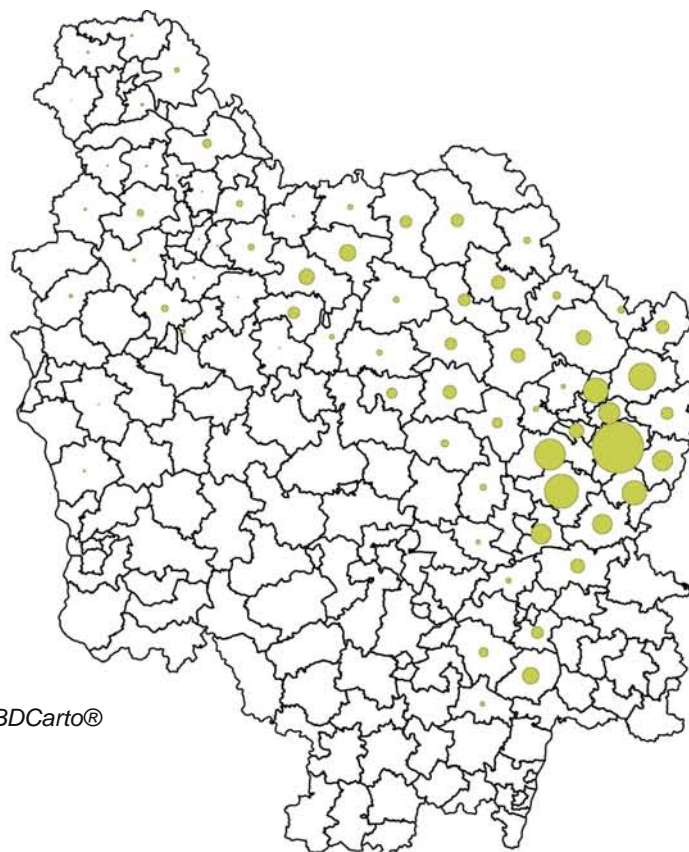
La Bourgogne est la seule région française de production de graine de moutarde. La Côte-d'Or totalise 87 % de la production de graine de moutarde noire de Bourgogne.

Répartition des exploitation selon leur surface en moutarde



Localisation de la culture de moutarde

ramenée au siège de l'exploitation



Source : Agreste - ASP registre parcellaire graphique 2012 ©IGN-BDCarto®

L'organisation économique

La production bourguignonne 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 (APGMB). La transformation est assurée par un tissu industriel très hétéroclite, depuis la PME jusqu'au grand groupe agroalimentaire international. Les entreprises sont :

- AMORA MAILLE (groupe UNILEVER) à Chevigny Saint Sauveur (21)
- Société européenne de condiments à Couchey (21)
- Reine de Dijon SAS à Fleurey-sur-Ouche (21)
- Moutarderie Fallo à Beaune (21)

Le positionnement sur le marché

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 oléicoles 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 et 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 sur le colza, la moutarde a néanmoins dépassé 5 110 ha en 2012.

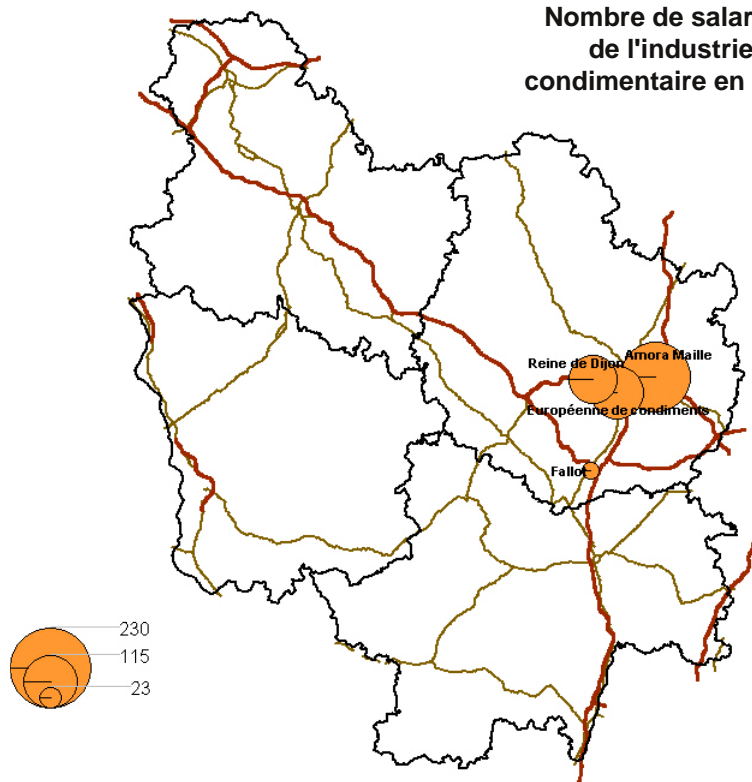
Les signes et démarches de qualité

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 ». En 2012, 232 exploitants sont inscrits à l'association des producteurs de graine de moutarde dont 27 sous IGP.

La transformation

La Bourgogne est la deuxième région française en fabrication de condiments, grâce essentiellement à la moutarde. Les établissements bourguignons de la filière condimentaire comptent, en 2011, 516 salariés, soit 4,6 % de l'effectif agroalimentaire régional.

Nombre de salariés
de l'industrie
condimentaire en 2011



Comparaison France	1990	2011
Rang en condiments	1	2
Part en emploi (%)	27	15,3

Source : Agreste - INSEE CLAP au 31/12/2011 (hors artisanat commercial)