

· bioster ·

REVUE DE PRESSE

LA MOUTARDERIE BIOSTER VEUT INVESTIR DANS UNE NOUVELLE USINE POUR ACCÉLÉRER

Après avoir augmenté ses capacités de production, la moutarderie Bioster est à nouveau à l'étroit dans ses locaux. L'aubois projette de mettre sur pied une nouvelle usine pour accélérer sa croissance, tout en misant sur l'international, la relocalisation de sa production et la R & D.

Après avoir augmenté ses capacités de production, la moutarderie Bioster est à nouveau à l'étroit dans ses locaux. L'aubois projette de mettre sur pied une nouvelle usine pour accélérer sa croissance, tout en misant sur l'international, la relocalisation de sa production et la R & D.

Implantée à Saint-Thibault, dans l'Aube, l'entreprise Bioster (15 salariés ; 7M€ de CA) produit et commercialise de la moutarde biologique, à destination des industriels et de la distribution spécialisée, comme Biocoop, Naturalia et Botanic. L'entreprise a progressivement augmenté ses capacités de production : elle produit actuellement une quinzaine de tonnes de moutarde par jour, contre 6 à 8 tonnes en 2019.

"Nous sommes à l'étroit dans notre usine", annonce Arthus de Bousies, le PDG de Bioster. Dès lors, l'entreprise souhaite implanter une usine à Torvilliers, près de Troyes, pour s'engager sur le chemin d'une "croissance réalisable et ambitieuse à la fois, autour des 15 % par an", décrit le PDG de l'entreprise. Bioster est une filiale du belge Bister, qui produit des sauces et des moutardes.

Un investissement prévisionnel de 12 millions

Pour s'agrandir, Bioster mise sur un terrain de 2,4 hectares, à Torvilliers. "Nous devons encore passer devant la commission permanente du département de l'Aube. Si notre demande est acceptée, nous aurons neuf mois pour décrocher un permis de construire", lance Arthus de Bousies. L'objectif serait de construire une usine de 6 000 m², divisée en un tiers pour la production, un autre pour le conditionnement et un dernier pour le stockage.

"Nous anticipons un début des travaux début 2025. Puis il nous faudra 12 à 15 mois pour le chantier. Cela nous amène à un démarrage au premier trimestre 2026." Pour installer l'usine, Bioster prévoit un investissement de 12 millions d'euros.

Développer les ventes à l'international

Bioster commercialise ses moutardes à l'international également, notamment en Allemagne et en Belgique, mais aussi jusqu'en Australie et en Nouvelle-Zélande. L'entreprise réalise actuellement près de 30 % de ses ventes à l'international.

"L'objectif est de développer les ventes à l'étranger. C'est l'une des pistes pour accompagner notre croissance. Le made in France a beaucoup de succès à l'international", souffle le PDG de Bioster.

Un objectif de relocalisation

En ce sens, l'entreprise espère progressivement relocaliser sa production. "Notre rêve, ce serait de n'utiliser que des graines françaises : mais il faut développer la filière et la connaissance de la culture. La moutarde est un produit que les agriculteurs ne cultivent presque plus", appuie le PDG de Bioster.

Dans cet objectif, l'entreprise se rapproche progressivement des groupements d'agriculteurs locaux. "Nous avons noué un partenariat avec Cuitot, à Maison en-Champagne, dans la Marne", précise Arthus de Bousies. Le groupement d'agriculteurs s'est engagé sur près de 90 hectares de moutarde produits pour Bioster. Pour valoriser sa production française, l'entreprise a mis sur le marché une gamme de moutarde "100 % française". Une autre partie des pots sont commercialisés sous l'appellation "Moutarde de Dijon", jusqu'à sa "Mayonnaise à la Moutarde de Dijon". "Un autre de nos objectifs est de fidéliser une clientèle prête à payer plus cher", continue le PDG.

En parallèle, l'entreprise poursuit ses opérations de R & D, an de développer de nouvelles recettes et de travailler sur l'optimisation de la production de Bioster. "Nous avons engagé deux personnes en R&D", ajoute Arthus de Bousies

BIOSTER, LA MOUTARDE DE SAINT-THIBAUT QUI CROIT EXTRA-FORT AU LOCAL

II

ÉCONOMIE LE DOSSIER

MARI
8 OCTOBRE 2024

DIJON, DANS L'AUBE

La moutarde qui croit extra-fort au local

Bioster, la moutarderie bio rachetée en 2019 par Arthus de Bousies, est à l'étroit dans son usine de Saint-Thibaut.

YANN TOURBE

Et dire qu'il a fallu qu'ils organisent une vente à l'usine, au moment de la pire pénurie de moutarde qu'on ait connue en France depuis – au moins – la Deuxième Guerre mondiale, pour apprendre que Bioster fabriquait de la moutarde à Saint-Thibaut. Son patron, Arthus de Bousies, s'en souvient encore. C'était en 2022, l'invasion de l'Ukraine par la Russie avait aggravé la spirale inflationniste dans laquelle s'enfonçait l'Union européenne. « On avait quinze personnes par jour qui appelaient pour savoir si on avait de la moutarde à vendre », raconte le patron de la moutarderie. « Autour d'une bière sur la terrasse, on s'est dit qu'on allait organiser une vente à l'usine... On s'attendait à avoir 30 ou 60 personnes ». Le résultat, ça a été 300 mètres de queue devant l'usine et l'obligation de rationner la vente à quatre pots par personne... L'autre résultat, c'est le gain de notoriété.

BIOSTER MANQUE DE PLACE
Aujourd'hui, l'usine de Saint-Thibaut est trop petite. Pas tant au niveau de la capacité de production : essentiellement, il s'agit de deux ateliers, un de fabrication, l'autre de conditionnement, qui occupent une coque à l'intérieur du bâtiment. Non, le souci, c'est le stockage, parce que toutes ces graines et ces ingrédients qui attendent d'entrer en production et tous ces

pots et ces seaux de moutarde qui sont prêts à être livrés, il faut bien les mettre quelque part. Pour l'instant, ils occupent les grandes étages de métal autour de la coque de production et sur les murs intérieurs du bâtiment. Ce n'est pas assez. Il faut même sortir des lots en stockage extérieur pour pouvoir manœuvrer d'autres...

La vérité, c'est que Bioster a besoin de place pour grandir, mais aussi pour travailler dans de meilleures conditions. Et de la place, Bioster en a trouvé, sur le parc d'activité de Torvilliers, une sortie d'autoroute plus près de Paris. Ou une plus loin de la Belgique. 24 000 m² de terrain, achetés un peu plus de 600 000 euros, de quoi construire d'ici 2026 un bâtiment plus grand et plus fonctionnel avec, peut-être, un musée, comme dans la nouvelle usine de Namur, qui ouvre ses portes dans quelques jours.

CENTENAIRE DANS DEUX ANS

Namur, c'est le berceau de la marque, qui est née dans l'entre-deux-guerres. Parce que la moutarderie Bister, maison mère de Bioster, sera « centenaire dans deux ans », relève Arthus de Bousies. La famille Bister était « originellement dans la chiorée » avant de se lancer dans la moutarde, avec son pot caractéristique en forme de grenade Mills, la grenade utilisée par le corps expéditionnaire anglais qui a libéré la Belgique en 1918. « C'est la moutarde la plus vendue en Belgique », assure Arthus de Bousies.



Arthus de Bousies devant l'atelier de production de moutarde de Saint-Thibaut. Un pas de plus en arrière et il aurait dû porter une charlotte sur la photo...

« Avant Maille et les marques de distributeurs », continue-t-il.

La troisième génération de la famille Bister, Fabienne Bister, en l'occurrence, a décidé, vers l'an 2000, que « pour exister, il fallait au moins une usine en France », un marché beaucoup plus important que le marché belge. À l'époque, le choix doit se faire entre Biarritz, Charleville-Mézières et Troyes. Biarritz est trop loin, Charleville-Mézières n'est qu'à « une heure trente » de Namur. Troyes est à peine plus loin, trois heures, mais avec une autoroute en plus. « Elle a

acheté un terrain vague et construit l'usine sans clients, sans machines », s'amuse Arthus de Bousies. Un vrai saut dans l'inconnu. Ce n'est pas le seul problème. Pour exister sur un marché outrageusement porté au gigantisme, il faut se créer une niche. Ce sera la moutarde bio, une orientation prise dès 2001 par Fabienne Bister.

CROISSEMENT ET DÉCLIN DU MARCHÉ BIO

Le marché bio, une niche ? Sans doute. Le premier client, c'est Bio-coop. Et Bister fait le pari que le marché va grandir. C'est vrai, pen-

dant vingt ans. Il y a même une explosion au moment de la pandémie de Covid, en 2020, et du confinement. Depuis, c'est plus compliqué. L'inflation, la perte de linéaire dans les grandes surfaces, le bio est à la peine en 2022, en 2023 aussi. Et en 2024 ? Pour Arthus de Bousies, la crise de croissance est passée. Après un retour aux valeurs de 2019, le marché est à nouveau en croissance de 8 %.

L'EXPLOSION DU COVID

Arthus de Bousies peut en parler à loisir : c'est là qu'avec sa femme, Aurélie, il a racheté l'entreprise à Fabienne Bister. « J'étais déjà actif sur le marché des sauces en Belgique depuis 2012, avec Natura, une marque de mayonnaise fabriquée au batteur de boulangerie », explique-t-il. Décembre 2019 : la vente est signée. « Et trois mois après, c'est le Covid », lance-t-il. Les années 2020 et 2021 ? « Non comment ». Bister faisait 20 % d'industrie, 50 % de particuliers et 30 % de restauration. Du jour au lendemain, ces 30 % se sont fer-

LA MOUTARDE JOUE AUX MONTAGNES RUSSES

Jusqu'en 2019, la graine de moutarde était un produit sans histoire et assez peu rentable (entre 800 et 900 euros la tonne de graine triée). Depuis, c'est comme les montagnes russes. D'abord, il y a eu le Covid et la montée en puissance de la consommation à domicile, qui a commencé à faire monter les prix. Puis, il y a eu la pénurie de 2021, après la sécheresse au Canada. À ce moment-là, la graine de moutarde triée était achetée plus de 2 000 euros la tonne. Depuis, le prix est redescendu à 1 500 euros, au moins pour la graine cultivée en Bourgogne, qui a connu une bonne année 2024. En bio, le prix varie entre 3 500 et 4 000 euros la tonne.



més. En parallèle, la consommation à domicile explosive. Il faut revoir les lignes de production, former les équipes, commander des machines supplémentaires... pour faire, au total, « deux années moyennes ».

ET PUIS, VOILÀ LA GUERRE EN UKRAINE

Arrive 2022. Depuis l'hiver d'avant, déjà, les spécialistes savent qu'il faut surveiller la sécheresse au Canada. Chez Bister, « on anticipe, en disant qu'il n'y aura pas assez de Dijon sur le marché ». L'entreprise sort une moutarde avec une graine alternative, une cousine de la brune. Ce n'est pas de la Dijon, mais, pour toute la part du marché qui part en industrie ou en restauration, ça fait l'affaire et ça permet de réorienter toute la graine de Dijon vers le marché particulier.

Et puis arrive l'invasion de l'Ukraine par la Russie. Cette fois, c'est l'huile qui manque. « C'est tout à fait un cas de force majeure sur les contrats d'approvisionnement », relativise Arthur de Bousies. Mais ça fait aussi passer le litre d'huile de tournesol de 1 à 4,5 euros.

« DANS LE JUS »

La période d'inflation, qui a commencé en avril 2021, se poursuivra jusqu'à la fin de l'année 2022. « Toutes les sociétés qui n'avaient pas anticipé des hausses tarifaires étaient dans le jus... »

Bister a passé une première hausse en juin 2021, une deuxième en janvier 2022 et une dernière en juin 2022. Dans le même temps, l'entreprise obtient des moratoires sur ses crédits, souscrit un Prêt garanti par l'Etat et se lance, « avec tout le cash disponible », dans l'achat de graine pour pouvoir continuer sa production « jusqu'à la fin de l'année ».

À partir du mois d'avril 2022, le marché se tend, la demande augmente. En juin 2022, les ventes explosent. « De juin à fin octobre, on a bossé sept jours sur sept, on a cherché tous les prestataires disponibles pour remplir des pots », se remémore Arthur de Bousies. « On avait la capacité de produire mais pas de conditionner... » Résultat : un peu plus de sept millions de bocaux vendus en quatre mois.

« DES DIGESTIONS COMPLIQUÉES »

En 2022, le chiffre d'affaires de l'entreprise a été multiplié par deux. La baisse de 2023 ne signifie pas vraiment un retour à un régime normal : « En réalité, en deux ans, on a grandi de 50%... Ça en fait, des pots et des kilos à sortir », s'amuse le patron. 50%, c'est beaucoup, lui dit-on. « En alimentaire, une croissance au-delà de 15%, ça fait des digestions compliquées mais on est une équipe solide ».

Aujourd'hui, le groupe formé de Bioster, en France, et de Bister et Natura, en Belgique, réalise 15 millions d'euros de chiffre d'affaires, avec 53 salariés en Belgique (dont huit « sur des fonctions groupe ») et quinze en France. En 2024, Bioster va améliorer son outil de production. L'usine, qui produisait « sept à huit tonnes par jour » est désormais capable de monter à quinze tonnes. Dans l'Aube, maintenant que le terrain est en route, il faut encore les permis, le budget, le financement... Tout ça, c'est d'ici « la fin de l'année ». À l'été 2025, « on



« Pourquoi acheter de la graine ailleurs ? »

Bioster joue la carte locale autant que possible pour sa « Dijon » : le vinaigre est rémois et, pour la graine de moutarde brune certifiée bio, une filière est en cours de construction depuis deux ans. Pour l'instant et « à la grosse louche », 15% des graines sont d'origine française mais la proportion est appelée à augmenter au fur et à mesure que le moutardier trouvera des producteurs. En Belgique, où Bister produit de l'extra-forte mais pas de Dijon (seule l'usine française en produit), 100% de la graine est belge. Une conversion à la production locale qui s'est faite « en quatre ans » mais, convient Arthur de Bousies, le marché est « beaucoup plus petit ». Il faut donc de nouveaux agriculteurs ? Oui, mais « des gens sérieux », en bio, capables de s'engager sur plusieurs années.

En riant, le moutardier explique que « dans une autre vie », il est « agriculteur », même s'il n'a « pas les mains dedans ». Et il a une frustration : « Pourquoi acheter de la graine ailleurs, alors qu'on la plante en engrangé vert un peu partout ? » C'est que la moutarde est une graine un peu caractéristique. La cultiver, c'est une chose. Mais c'est

Il faut 400 g de graine brune pour un kilo de moutarde.

qu'il faut aussi « la nettoyer, la trier, la stocker... ». La solution est venue d'un partenariat local, avec Grégoire Cuitot, à Maisons-en-Champagne, déjà fournisseur de graine pour l'usine Bioster et qui assurera la prestation de tri. L'agriculteur marnais, qui passera de 55, cette année, à 75 hectares de moutarde brune sur son exploitation en 2025, sort d'une belle année 2024 pour la petite graine

brune. Avec un rendement 400 kilos par hectare, il atteint « le même niveau de rentabilité qu'un blé ». En 2023, ce n'était pas la même histoire : son rendement graine triée était de 200 kilos. Même payée 4 000 euros la tonne (c'est le prix de la graine bio triée), la graine de moutarde n'est rentable qu'à partir de « 300, 350 kilos par hectare », confirme Grégoire Cuitot.

La date de semis, critère clé d'une moutarde réussie

Comme toutes les crucifères (qu'on appelle les brassicacées, aujourd'hui), le chou ou le colza, par exemple, la moutarde souffre de problèmes de parasitisme. Les mêmes que pour le colza : mélèguettes ou aliases. « Quelqu'un qui connaît le colza sait comment ça se passe ! », s'amuse Grégoire Cuitot. Il faut « savoir gérer », purin d'orties, savon noir, tout cela fonctionne mais « il n'y a pas de produit miracle ». Le vrai critère, celui qui va faire la différence, c'est « la date de semis », assure l'agriculteur, pour que « la plante soit vigoureuse, qu'elle puisse résister à une attaque d'insectes et aux adventices ». Un semis en mai ? Le risque, c'est que ça parte « au sec » avec l'été, avec le manque d'eau et le stress. Cette année, « c'était une

bonne date, parce qu'il y a eu de l'eau tout l'été ». Mais, quand même, c'est la « roulette russe ». Un semis en mai ? Sur un gel d'hiver ? En novembre ? Tant de choix sont possibles. Pour Grégoire Cuitot, janvier ou février sont parmi les meilleurs choix, tant que l'agriculteur « a les créneaux pour faire le semis, l'équipement pour le faire et que les conditions climatiques le permettent... ».

Et puis, il ne faut pas oublier que la moutarde est « une culture exigeante en azote » : « Il ne faut pas négliger la fertilisation ». Il ne faut pas, non plus, lui faire suivre n'importe quelle culture. Pour Grégoire Cuitot, le mieux est encore de lui faire suivre un mélange pois-triticale, une luzerne ou un soja...

commence à creuser » et l'ouverture se fera sans doute en début d'année 2026.

En Belgique, la nouvelle usine de Namur, où les équipes ont emménagé mi-septembre, représente un investissement de 14 millions d'euros. Et celle de Torvilliers ? « On est entre 10 et 12 millions d'euros ». Un sacré billet, tout de même. « On est ambitieux, on doit continuer à avan-

La « Dijon », sa vie, son œuvre

Ce n'est pas parce que la moutarde s'appelle « Dijon » qu'elle a quelque chose à voir avec la capitale des Ducs de Bourgogne. Le géant de la moutarde de Dijon n'est plus français depuis bien longtemps, puisqu'il s'agit de Maille, qui est une des marques d'Unilever depuis son rachat en 1999. D'ailleurs, et les Dijonnais en gardent un chien de leur chienne au géant anglo-néerlandais, il n'y a même plus de moutardier à Dijon depuis que Maille a déménagé sa dernière moutarderie dans la banlieue de la capitale de Bourgogne. Déjà que les graines étaient, elles, largement canadiennes. Il faut croire qu'on ne panierait pas à faire plus de 60 milliards d'euros de chiffre d'affaires en jouant la carte locale... En réalité, la seule moutarde dont le cahier des charges garantit une origine 100% française, c'est la moutarde de Bourgogne, une Indication géographique protégée lancée par les derniers moutardiers bourguignons (et Fallot, à Beaune, en particulier), pour retrouver une dénomination moins gaullarde que « Dijon ».

BIOSTER VA DOPER SES CAPACITÉS DE PRODUCTION DE MOUTARDE DANS L'AUBE

Le moutardier, filiale du groupe belge Bister, se dote d'une nouvelle usine près de Troyes, pour produire 100 tonnes de moutarde par jour. L'investissement s'élève à près de 10 millions d'euros.

Bioster va bientôt déménager. Le spécialiste de la moutarde vient d'annoncer un investissement d'environ 10 millions d'euros pour construire une nouvelle usine à Torvilliers, près de Troyes, dans l'Aube. Les travaux commenceront en septembre 2025 pour une mise en service de l'unité de production début 2027.

La filiale bio du groupe de moutarde belge Bister (15 millions d'euros et 50 salariés) possède un seul site de production en France situé à Saint-Thibault, au sud de Troyes, qui a connu une forte croissance ces cinq dernières années. Cette surface de 1.100 m², sur laquelle travaillent une quinzaine de salariés, produisait six tonnes de moutarde par jour en 2019 quand Arthus de Bousies est arrivé à la tête de l'entreprise. Aujourd'hui, le fabricant belge produit quinze tonnes de moutarde par jour sur son site français.

Partenariats

Faute de place sur son terrain, l'usine ne peut pas être agrandie pour suivre l'évolution positive de Bioster, qui a généré 7 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2023. De surcroît, aucune zone de stockage n'est aménagée sur le site. « Toutes nos palettes partent directement chez des logisticiens, donc nous travaillons constamment en flux tendu. Avec ses 6.500 m², la future usine disposera d'un espace d'entreposage en interne », détaille le directeur général de Bioster.

L'actuelle usine implantée à Saint-Thibault va être entièrement transférée à Torvilliers, où la nouvelle unité sera équipée de trois lignes de production « plus performantes ». La capacité de fabrication maximale s'élèvera à 100 tonnes de moutarde par jour. « Nous y allons progressivement, avec une croissance d'environ 15 % par an », précise le dirigeant. La moutarde bio, qui représente 60 % de l'activité de Bioster, est commercialisée sous sa propre marque dans les enseignes bio françaises comme Biocoop et Naturalia.

L'autre activité de Bioster consiste à produire de la moutarde non bio expédiée à des clients industriels, qui vont l'utiliser puis la reconditionner. Cette moutarde non conventionnée est exportée dans une dizaine pays à travers le monde, notamment en Angleterre qui représente 15 % des exportations.

Depuis 2019, Bioster s'approvisionne en graines bio, destinées à la fabrication de sa moutarde, auprès d'une coopérative de Charente-Maritime, en complément des graines bio traditionnellement importées du Canada , de Belgique et d'Europe de l'Est. Pour construire un circuit court , Bioster a noué des partenariats l'an dernier avec deux agriculteurs dans la Marne et en Seine-et-Marne. L'entreprise prévoit de signer de nouveaux partenariats avec une dizaine d'agriculteurs locaux à partir de 2025.

Bioster va doper ses capacités de production de moutarde dans l'Aube

GRAND EST

Le moutardier, filiale du groupe belge Bister, se dote d'une nouvelle usine pour produire 100 tonnes de moutarde par jour.

L'investissement s'élève à près de 10 millions d'euros.

Juliette Poulain
—Correspondante à Amiens

Bioster va bientôt déménager. Le spécialiste de la moutarde vient d'annoncer un investissement d'environ 10 millions d'euros pour construire une nouvelle usine à Torvilliers, près de Troyes, dans l'Aube. Les travaux commenceront en septembre 2025 pour une mise en service de l'unité de production début 2027.

La filiale bio du groupe de moutarde belge Bister (15 millions d'euros et 50 salariés) possède un seul site de production en France situé à Saint-Thibault, au sud de Troyes, qui a connu une forte croissance ces cinq dernières années. Cette surface de 1100 m², sur laquelle travaillent une quinzaine de salariés, produisait six tonnes de moutarde par jour en 2019 quand Arthur de Bousies est arrivé à la tête de l'entreprise. Aujourd'hui, le fabricant belge produit quinze tonnes de moutarde par jour sur son site français.

Faute de place sur son terrain, l'usine ne peut pas être agrandie

pour suivre l'évolution positive de Bioster, qui a généré 7 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2023. De surcroît, aucune zone de stockage n'est aménagée sur le site. « Toutes nos palettes partent directement chez des logisticiens, donc nous travaillons constamment en flux tendu. Avec ses 6 500 m², la future usine disposerait d'un espace d'entreposage en interne », détaille le directeur général de Bioster.

L'actuelle usine, implantée à Saint-Thibault, va être entièrement

transférée à Torvilliers, où la nouvelle unité sera équipée de trois lignes de production « plus performantes ». La capacité de fabrication maximale s'élèvera à 100 tonnes de moutarde par jour.

Partenariats

« Nous y allons progressivement, avec une croissance d'environ 15 % par an », précise le dirigeant. La moutarde bio, qui représente 60 % de l'activité de Bioster, est commercialisée sous sa propre

marque dans les enseignes bio françaises comme Biocoop et Naturalia.

L'autre activité de Bioster consiste à produire de la moutarde non bio expédiée à des clients industriels, qui vont l'utiliser puis la reconditionner. Cette moutarde non conventionnée est exportée dans une dizaine de pays à travers le monde, notamment en Angleterre qui représente 15 % des exportations.

Depuis 2019, Bioster s'approvisionne en graines bio, destinées à la

fabrication de sa moutarde, auprès d'une coopérative de Charente-Maritime, en complément des graines bio traditionnellement importées du Canada, de Belgique et d'Europe de l'Est.

Pour construire un circuit court, Bioster a noué des partenariats l'an dernier avec deux agriculteurs dans la Marne et en Seine-et-Marne. L'entreprise prévoit de signer de nouveaux partenariats avec une dizaine d'agriculteurs locaux à partir de 2025. ■



La moutarde bio représente 60 % de l'activité de Bioster. DR

OPINION | SOUTENIR UNE AGRICULTURE BIO ET LOCALE

L'inflation alimentaire a mis la filière biologique en difficulté. Plus que jamais, il faut promouvoir une agriculture responsable et de proximité, expliquent Grégoire Cuitot, agriculteur, et Arthus de Bousies, PDG de Bioster.

Dans un contexte de forte inflation alimentaire, marqué par une augmentation des taux de 20,5 % entre 2022 et 2024, et de dépendance accrue aux matières premières importées, il est urgent de repenser nos politiques agricoles pour allier autonomie alimentaire et santé publique.

La relocalisation des filières agricoles, et notamment la promotion de l'agriculture biologique, s'impose comme une solution essentielle pour garantir une production française accessible et qualitative.

L'inflation a transformé les comportements des consommateurs : 73 % des ménages ont modifié leurs habitudes alimentaires en privilégiant des produits moins chers, tandis que 37 % des Français se déclaraient en insécurité alimentaire en 2023, contre 11 % en 2015. Ce constat appelle à une réponse structurelle pour réduire notre dépendance aux crises climatiques ou géopolitiques, tout en assurant un accès à une alimentation saine.

La filière bio fragilisée

Malgré ses vertus environnementales et sanitaires, la filière bio subit un ralentissement, notamment dans la grande distribution où les volumes ont chuté de 12 % en 2023. Si les circuits spécialisés résistent, avec une augmentation de 2,2 % en 2023, la baisse générale du bio en grande surface fragilise l'ensemble du marché. Les produits biologiques, plus coûteux en raison de rendements parfois inférieurs et de méthodes plus respectueuses, nécessitent un soutien renforcé pour garantir leur compétitivité.

Solutions concrètes

Il existe plusieurs pistes pour redynamiser la filière biologique et renforcer notre souveraineté alimentaire. Tout d'abord, il faut réorienter les aides agricoles afin de prioriser la recherche et développement - semences adaptées aux conditions locales et technologies durables - plutôt que l'équipement agricole.

Fiscalement ensuite, il est possible de penser un abaissement du taux de TVA sur le bio, aujourd'hui à 5,5 %, pour stimuler la demande tout en rendant ces produits accessibles. Par ailleurs, il faut encourager les circuits spécialisés en soutenant les magasins bio, qui sont de véritables moteurs de la filière, tout en renforçant la place du bio dans la grande distribution pour atteindre des volumes critiques et réduire les coûts de production.

“En favorisant des pratiques responsables et en soutenant les acteurs de la vraie filière bio, nous pourrons bâtir une agriculture française en harmonie avec les défis environnementaux et sociaux actuels.”

Enfin, afin de promouvoir des pratiques agricoles locales, il est envisageable de favoriser des cultures stratégiques comme les légumineuses et la moutarde, avec un objectif de 21 % de surfaces agricoles en bio d'ici 2030, tel que prévu par l'amendement de mai 2024.

La relocalisation des filières agricoles est la clé d'une souveraineté durable et d'une alimentation accessible. En favorisant des pratiques responsables et en soutenant les acteurs de la vraie filière bio, nous pourrons bâtir une agriculture française en harmonie avec les défis environnementaux et sociaux actuels. Une mobilisation collective - Etat, producteurs, distributeurs et consommateurs - est nécessaire pour ancrer cette transition vers une production locale, saine et durable.

BIOSTER, UNE MOUTARDE QUI A DU NEZ

Bioster, une moutarde qui a du nez

ALIMENTATION Bioster, dont les moutardes sont notamment commercialisées dans les enseignes bio comme Biocoop et Naturalia, innove en faisant appel au nez Clémence Besse pour développer ses recettes.

SORLIN CHANEL

OBJECTIF

DONNER SES LETTRES DE NOBLESSE À LA MOUTARDE. Quoi de plus anonyme qu'un pot de moutarde ? Détrompez-vous car sous ses airs de produit simpliste, la moutarde cache en réalité une palette de saveurs et d'odeurs extrêmement riche. Révéler cette complexité, c'est la mission que s'est fixé Bioster, moutardier et filiale du groupe belge Bister, dont les produits sont notamment commercialisés dans les enseignes bio comme Biocoop et Naturalia « *On s'est rendu compte au fil du temps que les origines des graines de moutarde utilisées pour nos produits donnaient un goût différent et donc que les variétés de graines et les terroirs influent beaucoup. L'idée avec ce projet est d'en savoir plus et de le raconter* », contextualise Arthus de Bousies, managing director chez Bister. Pour y parvenir, la marque a missionné Clémence Besse, nez reconnu dont les clients habituels vont des parfumeurs aux marques de truffes, vins et chocolats, en passant par l'identité olfactive de certains palaces. En jeu : classifier et mettre en valeur les graines issues à compter de 2025 de 200 hectares de culture bio française, dans les départements de la Marne et de l'Aube.

MOYENS

UN NEZ RECONNU POUR VALORISER LES PRODUITS. « *L'exercice consiste à capturer et décrire les différentes nuances dans une optique d'information produit et une logique de dégustation qui soit synonyme de plaisir* », rappelle en préambule Clémence Besse, soulignant que « *les sens du goût et de l'odorat sont physiologiquement liés* ». À la clé, un travail allant bien au-delà de la simple fragrance



Le moutardier Bioster souhaite révéler sa riche palette de saveurs et d'odeurs.



Clémence Besse:
« *Les sens du goût et de l'odorat sont physiologiquement liés* »

pour s'attacher à la couleur, au goût, à la texture ou encore à l'intensité du produit. « *On parle de "montant" pour qualifier la force de la moutarde. À ce titre, les graines noires ont un montant plus élevé que les graines blondes. À ce produit brut viennent s'ajouter les arômates et le sel par exemple qui complexifient encore la palette de sensations* », poursuit celle qui identifie des « *notes boisées, vertes, épicées, gourmandes, salines ou encore épicées* ». Un travail où tout se joue dans la subtilité, loin de l'image piquante véhiculée traditionnellement.

RÉSULTATS

DE NOUVEAUX LEVIERS DE CROISANCE EN VUE. Alors que la première phase du projet s'est effectuée

sur la base de la récolte 2023, « *l'objectif est de continuer dans cette voie et de la faire chaque année* », promet Arthus de Bousies. « *À terme, ce travail consistant à détailler les subtilités doit permettre de démarcher de nouveaux acteurs comme les restaurants et les chefs étoilés tout en changeant les habitudes de consommation du grand public* », ajoute-t-il quant à des produits compris dans une gamme de prix largement accessible au plus grand nombre. De là à parler bien-tôt de millésimes ou de crus, à l'instar des vins ? « *Je l'espère, même si la moutarde est un produit qui vieillit moins bien que le vin et dont le montant s'atténue avec le temps* », reconnaît-il au sujet d'une innovation qui a toutefois indéniablement du nez. ■

QUAND LE NEZ VIENT À LA MOUTARDE

La moutarde française se relance en réaction à la pénurie provoquée par la sécheresse au Canada en 2022. Certaines entreprises ont fait le choix du bio. Le pionnier Bioster a recruté un nez de la parfumerie pour débanaliser la moutarde.

Que vient faire un nez dans la moutarde ? « La même chose que dans le parfum, le vin ou le chocolat », répond Clémence Besse. Nez de profession, elle a fait tout un travail d'analyse sensorielle sur les graines de moutarde, à la demande d'Arthus de Bousies, le patron de Bioster. Cette petite entreprise familiale s'est mis en tête de transformer l'image de la moutarde et d'en relancer la culture en France après la pénurie provoquée par la sécheresse au Canada en 2022.

« Les consommateurs ignorent tout de ce produit. Bioster a pris le parti de l'expliquer au travers des sensations », explique Clémence Besse, qui hume les graines pour en définir le profil aromatique. Les brunes utilisées dans la fabrication de la moutarde à l'ancienne « piquent le nez ». On les dit « montantes ».

Le mélange de graines entières et « de graines légèrement broyées donne une explosion de textures moelleuses et craquantes en bouche », affirme la spécialiste. Dans la moutarde de Dijon, Clémence Besse trouve « des notes aromatiques boisées, vertes et légèrement amères ». Tout un programme, qui évoque assez largement l'univers du vin. D'autres recettes, qui jouent les épices, se veulent « gourmandes ».

De Dijon, mais universelle

La démarche assez largement commerciale a son pendant du côté des agriculteurs, qu'il s'agit de convaincre de relancer la culture. Le travail dans ce sens a bien commencé, mais Arthus de Bousies en convient, « il faudra des années pour relancer une filière » en France. Les agriculteurs hexagonaux se sont détournés de cette culture, trop faiblement rémunérée et gâchée par des années d'humidité et des concurrents beaucoup plus compétitifs. Pour l'heure, les moutardiers cherchent à diversifier leurs fournisseurs étrangers. La pénurie qui a résulté en 2022 de la vague de sécheresse au Canada, le premier pourvoyeur de graines de moutarde, a laissé des traces. Le souvenir de semaines de rayons vides aussi.

Arthus de Bousies a réduit sa dépendance à l'égard du Canada en important la précieuse matière première d'Ukraine. Une situation qui perdure encore à ce jour, et bien qu'elle soit assez largement cultivée dans le Donbass, théâtre de guerre avec la Russie. Bioster se fournit parallèlement en France auprès de deux coopératives, Corab en Charente Maritime et Maipi dans l'Aube.

Bien que dotée d'une Indication géographique protégée (IGP), la moutarde de Dijon peut se produire n'importe dans le monde, du moment qu'elle est conforme au cahier des charges qui définit le procédé de fabrication. La volonté de relocalisation de la production correspond plus à la volonté d'en faire un argument commercial et de varier les sources d'approvisionnement.

En relocalisant la culture de la moutarde en France, les industriels espèrent aussi échapper à une grande instabilité des prix. « Depuis le Covid-19, tout est devenu prétexte à volatilité. » Curieusement, malgré le poids du Canada et de l'Ukraine dans la culture de la moutarde, le produit a conservé une identité française aux yeux de nombreux consommateurs.

Le poids de l'histoire sans doute. Dijon a été sacrée capitale universelle de la moutarde au XVIII^e siècle. La présence de moût de vin dans la recette du fameux condiment y a en partie contribué.