Communiqué de presse
Villefranche-de-Rouergue, le 3 novembre 2026

Du champ au fournil :
La Panetière devient la première enseigne de boulangerie d'Occitanie à intégrer sa propre filière blé

Suite à sa prise de participation majoritaire au sein du réseau de boulangeries régionales La Panetière (groupe Occipain) au printemps 2024, la coopérative d'agriculteurs Arterris concrétise aujourd'hui son ambition de rapprocher producteurs de blé et consommateurs. Désormais, près de 80 % des farines approvisionnant les boulangeries La Panetière proviennent des moulins d'Arterris, dans lesquels la coopérative transforme les blés de ses agriculteurs adhérents. Une avancée qui sécurise les débouchés agricoles, renforce l'approvisionnement des boulangeries en circuits courts et crée de la valeur au cœur des territoires.

Une filière intégrée, du producteur au consommateur

En mars 2024, Arterris, acteur majeur de la production de blé dans le Sud de la France, prenait une participation majoritaire dans le réseau Occipain avec une ambition claire : créer de nouveaux débouchés pour ses adhérents céréaliers et développer les circuits courts au sein de son réseau de boulangeries.

Aujourd'hui, cette ambition se concrétise avec La Panetière, qui franchit une nouvelle étape dans l'intégration de sa filière blé. Désormais, **80 % des farines livrées aux 100 boulangeries intégrées et aux 57 magasins affiliés La Panetière proviendront des moulins d'Arterris.**

Au total, près de 4 000 tonnes de blé seront utilisées chaque année pour produire, au sein des moulins de la coopérative, environ 3 000 tonnes de farine pour les boulangeries La Panetière.

Cette organisation permet de structurer un véritable lien entre les exploitations agricoles, les moulins et les boulangeries. Pour les producteurs, elle ouvre des perspectives de débouchés supplémentaires et sécurisés. Pour les moulins, elle renforce la visibilité sur les volumes à transformer, tandis que pour les boulangeries, elle constitue un levier de sécurisation des approvisionnements et un gage d'attractivité vis-à-vis du consommateur qui recherche des produits de qualité et régionaux.

Des circuits courts qui créent de la valeur sur le territoire

En rapprochant les producteurs de blé, les outils de transformation et les points de vente, Arterris et La Panetière donnent une nouvelle dimension aux circuits courts. Au-delà de la proximité géographique, cette organisation repose sur une filière structurée, capable de mieux coordonner les besoins des différents acteurs, de la récolte jusqu'à la fabrication du pain.

Cette complémentarité contribue **à renforcer la création de valeur sur le territoire et à consolider les relations entre agriculteurs, meuniers et boulangers**. Elle permet également de mieux anticiper les besoins de production et de travailler dans la durée sur le choix des variétés de blé, sur la qualité des farines, en adéquation avec les attentes des professionnels comme celles des consommateurs.

Pour La Panetière, l'appui des moulins d'Arterris représente aussi un atout technique. Ces derniers apportent leurs expertises meunières, artisanales et industrielles afin d'accompagner les équipes de production dans l'évolution de leurs recettes et de leurs gammes.

« *Avec les farines de la coopérative d'agriculteurs Arterris, nous travaillons des blés de grande qualité, issus de notre territoire commun. Les échanges réguliers avec les équipes de la Meunerie nous permettent d'affiner nos recettes et de tirer le meilleur de chaque farine. C'est une vraie fierté de retrouver ce travail dans les produits proposés dans nos boulangeries, qui mettent en valeur notre savoir-faire et les richesses de notre région* », explique Frédéric Assié, Responsable de production de La Panetière à Villefranche-de-Rouergue (Aveyron).

Cette filière intégrée **favorise également les échanges entre les équipes de recherche et développement des moulins et celles de La Panetière**, avec un objectif commun : concevoir des produits qui répondent aux nouvelles attentes des consommateurs. Des lancements de recettes plébiscitées par les consommateurs, telle que la focaccia, sont en effet le fruit d'un travail collaboratif des équipes. Concernant la transformation des blés en farines, des nouveautés issues du savoir-faire Arterris sont élaborées ou en cours de développement, à l'image de l'Éclat de Soleil, travaillée avec de la farine associant blé dur et blé tendre.

Avec cette filière blé intégrée, Arterris affirme une ambition : **faire du lien entre agriculture et alimentation un moteur de développement économique local, au bénéfice des producteurs, des transformateurs et des consommateurs.**

A propos de La Panetière

Fondé à Villefranche-de-Rouergue (Aveyron), La Panetière est un réseau de boulangeries fort de plus de 40 ans d'expérience. Appartenant au groupe Occipain, filiale de la coopérative d'agriculteurs Arterris, cet acteur majeur de la boulangerie régionale propose une large gamme de produits : pains, pâtisseries boulangères, viennoiseries, spécialités de l'Aveyron, snacking.

A propos d'Arterris

Arterris est une coopérative d'agriculteurs dont le territoire s'étend principalement sur le sud de l'Occitanie et la région Sud (ex-PACA). Elle fédère 13 000 associés coopérateurs aux savoir-faire multiples, issus de régions et de cultures différentes.
Représentant une ferme de 340 000 hectares de productions agricoles, le groupe est organisé autour de trois pôles (agricole, agroalimentaire et distribution grand public) et réalise un chiffre d'affaires consolidé de 1,12 milliard d'euros pour l'exercice 2025/26. Retrouvez toutes les actualités du groupe sur www.arterris.fr

Suivez également les actualités du groupe sur les réseaux sociaux : Facebook, Youtube, Instagram, Linkedin

Contact Presse
OXYGEN – Charline Kohler
Tel : +33 (0)5 32 11 07 32 - charlinek@oxygen-rp.com