

(제3편) 프랑스 밀 생산부터 빵 소비까지의 푸드시스템¹⁾

허 덕*, 박지원**, 김태런***

1. 머릿말

이 글은 프랑스의 연질밀(Soft wheat) 생산부터 빵의 소매, 소비자에 의한 빵 소비에 이르는 푸드시스템 전반을 개관한 것이다. 아울러 밀 생산의 후방에 해당하는 육종연구를 언급함과 동시에 최근 ‘글루텐 프리(Gluten free²⁾)’ 빵 소비동향에 이르기까지, 밀 생산에서부터 빵 소비에 이르기까지 다방면에 걸친 푸드시스템 전반을 다루고 있다.

프랑스의 연질밀 생산에는 약 20만 호 이상의 농가가 참여하고 있으며, 농장에서의 자가소비 사료 등을 포함하면, 전체 경영의 절반이 조금 안되는 농가들이 어떤 형태로든 관여하고 있다. 또한 곡물 생산 면적의 54%를 연질밀이 차지하고 있다. 소비의 경우, 프랑스인의 98%가 밀가루를 이용한 빵을 소비하고 있다.

밀 수급은 국내 정치 안정과 국제관계에도 큰 영향을 미친다. 프랑스에서 밀은 우리나라나 일본에 있어서 쌀에 필적할 정도로 대중적인 푸드시스템이다. 하지만, 프랑스의 밀 생산부터 빵 소비까지의 푸드시스템 전반을 개관한 연구는 필자가 아

1) 이 글은 須田文明(2018), 「フランスにおける小麦=パンのフードシステム」 『プロジェクト研究: 主要国農業戦略横断・総合』 研究資料 第6号, 平成29年度 カントリーレポート: 米国(米国農業法, 農業経営の安定化と農業保険, SNAP-Ed), EU(CAP農村振興政策, フランス, 英国), 韓国, 台湾』 日本農林水産政策研究所(https://www.maff.go.jp/primaff/kanko/project/attach/pdf/180300_29cr06_05.pdf)의 내용을 근간으로 수정·보완·해설을 덧붙여 작성한 것이다.

* KREI 명예선임연구위원, 「해외곡물시장동향」 책임자 및 편집위원

** KREI 연구원, 국제곡물 관측 담당자

*** KREI 연구원, 「해외곡물시장동향」 담당자

2) 글루텐은 밀가루 속에 있는 단백질이다. 음식에 맛과 식감을 높여주지만, 장에서는 염증과 알레르기 반응을 일으킬 수 있다고 한다. 글루텐은 장 점막을 헐겁게 하는 물질의 양을 늘려 염증을 유발할 수 있다는 연구도 있다. 장벽을 통과하면 안 되는 물질이 혈류로 들어와 만성염증과 자가면역질환의 위험을 높일 수 있다는 것이다. 이 때문에 내장 염증, 설사 등을 자주 겪는다고 한다. 이러한 점 때문에 글루텐이 없는 무글루텐(글루텐 프리) 식품이 각광을 받고 있다.(출처: 네이버 블로그 꿈샘, 「[니모건강사전] 밀가루에 대한 고민_글루텐 프리 식빵」 (2020년 7월 17일), <https://blog.naver.com/iris8679/222033308065>)

는 한 일본이나 우리나라에는 전무하다³⁾.

이 글은 이러한 중요한 산품인 밀 및 빵의 푸드시스템 전반에 대해 프랑스의 실태를 밝히는 것을 목표로 하고 있다. 본문에서 후술하는 바와 같이, 프랑스에서 빵 소비가 점차 감소하고 있지만, 빵과 그 원료인 밀이 역사적으로 매우 중요한 산품이라는 점은 의심할 여지가 없다⁴⁾.

이 글에서 대상으로 하는 것은 프랑스의 ‘연질밀’이다. 주로 파스타류의 원료가 되는 경질밀(Hard wheat)은 다루지 않는다. 또한 가축 사료에 대해서도 다루지 않는다.

2. 밀 육종 부문

2.1. 종자 부문의 현황

프랑스에서 밀의 육종기업 수는 1995년 39개에서 2013년 26개로 감소하고 있다. 1988~2013년 기간 동안 육종기업 상위 4개 회사의 시장점유율은 금액 기준으로 평균 70%에 달한다. 육종기업은 규모의 경제를 달성하기 위해 기술 수단(시험장 플랫폼) 등을 공유해 왔다.

종자 생산업체 역시 집중화 현상을 보이고 있다. 이들과 라이선스 계약을 통해 종자를 생산하는 기업이 100여 개이며, 이들 종자 생산 기업은 6,900명의 농업인에게 종자를 위탁 생산 받고 있다.

1) 육종과 품종등록

유럽에서 품종은 육성자권(COV)⁵⁾과 CVO(의무적 임의분담금)에 의해 보호되고 있

3) 프랑스 곡물의 개황에 대해서는 清水卓, (2016), ‘フランス穀物業界の現状と課題：AGPB 穀物白書を讀む’, 「駒澤大学経済学論集」 第47卷 第1号, pp.39-54를 참조하기 바란다.

4) 이에 대해서는 또 다른 원고인 허 덕, 박지원, 김태련, ‘(제2편) 프랑스 밀 수급동향 및 국제경쟁력 분석’, 「해외곡물시장동향」 9권 6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원과 허 덕, ‘(제1편) 프랑스 밀과 빵의 푸드 시스템 개관’, 「해외곡물시장동향」 9권 6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원에서 다루었다.

5) 국제신품종보호동맹(UPOV, The International Union for the Protection of New Varieties of Plants)을 말한다. 국제 식물 신품종 보호 동맹은 품종보호를 위한 정부간 기구로서 지난 1961년 식물의 신품종의 보호에 관한 국제조약이 채택된 후 1968년 독일과 덴마크, 네덜란드, 영국을 중심으로 식물품종 육성자의 권리를 가맹각국이 보장하자는 것을 기본원칙으로 해 창설되었다. 1972년, 1978년의 조약개정을 거쳐 1991년 육성자권의 강화, 보호대상식물의 확대 등을 위해 제 3차 개정이 이루어져 98년 4월 24일 발효되었다. 새로 육성된 식물품종을 각국이 공통의 기본적 원칙에 따라 보호하여 우수한 품종의 개발, 유통을 촉진함으로써 농업의 발전에 기여하는 것을 목적으로 한다. 동맹국 간에 식물품종에 대해 국가간 협력 및 법률의 상호 조화 등의 업무를 수행하며 본부는 스위스 제네바에 위치하고 있다. 식물신품종 보호기간은 20년 이상(다년생 작물은 25년)이며, 품종명칭도 ‘상표권’처럼 배타적으로 보장되며 로열티를 받을 수 있다. 회원국들은 자국내 품종관리법원이나 일

다. 특허와는 달리, COV는 두 개의 특례를 마련하고 있다. 첫 번째 특례는 다음의 경우 농업인에 대한 예외 조항이다. 즉, 다음 계절의 파종에 맞춰 동일 경영으로 자신의 경영에서 수확된 종자를 재이용할 수 있도록 하였다. 프랑스에서는 이 권리는 34개 작물에 부여되었으며, 여기에 연질밀도 포함되어 있다(2014년 8월 3일자 데클레 2014-869).

두 번째 예외는 연구에 대해서이다. 이는 각 육성자가 이미 보호받고 있는 모든 품종을 그 연구 프로그램 안에서 식물 소재 자원으로 사용될 수 있도록 하였다. 이 예외 조항은 밀과 같은 자가수분 품종의 경우, 특히 중요하다.

각각의 육성자는 자기 자신의 육종의 기초로서 경합 상대의 품종을 직접 사용할 수 있다. COV는 이와 같이 유전적 진보의 보급을 촉진하고, 누적적 이노베이션을 가능하게 한 것으로 평가받고 있다(Perronne, R., Goldringer, I. et al. 2016⁶⁾).

2) CVO

2001년 6월 26일에 농업단체 간에 체결된 전문업종 협정인 밀에 대한 ‘의무적 임의분담금 CVO’는 집하된 밀의 양에 따른 거출금 지불(0.50유로/톤, France AgriMer, 2013, p.14⁷⁾)을 규정하고 있으며, 이는 육성자를 위해 배분된다. 즉, 다양한 육성자에 대해 그 시장점유율(판매되는 종자의 양)에 따라 85%가 배분되고, 나머지 15%가 ‘작물육종지원기금 FSOV’에 적용된다.

소생산자 농업인에 대해서는 CVO의 징수를 부과하지 않는다는 예외가 있다. 소생산자 농업인에 대해서는 각각의 지역에서 규정된 단수에 근거하여, 곡물 및 유량 종자 92톤을 생산하는데 필요한 면적을 기준으로 규정 면적 이하 농업인으로 하고 있다. ‘소생산자’ 농업인 개념은 유럽규칙 CE, no.1782-2003(2003년 9월 29일자)에 규정되어 있다.

3) 육종기업의 품종공급과 유통

프랑스에서 재배를 허가받아 작물 품종 카탈로그에 등록된 연질밀 품종 공급은

반법원에서 종자특허권 소송을 다루고 있다. 이사회, 자문위원회, 행정및 법률위원회 그리고 기술위원회의 조직으로 이루어져 있다. 우리나라는 지난 2002년에 50번째 회원국으로 가입하였다.(출처: 네이버 지식백과 시사상식사전, pmg 지식엔진연구소, <https://terms.naver.com/>). 한편, 종묘법은 벼, 보리, 콩 만이 아니라 채소와 꽃 등 식물 전체에 대한 법률인데, 종묘법에서는 등록된 품종에 대해서는 개발자에게 ‘육성자권’이 주어지고, 육성자권을 가진 주체 이외에는 씨앗과 모종을 육종하거나, 판매, 양도 등을 할 수 없다. 현재 상태에서 농업인이 씨앗을 받거나 받은 씨앗으로 직접 작물을 재배하는 일(자가증식)은 인정되고 있다. 단, 예외적으로 종묘회사가 계약에 의해 자가채종을 금지할 수 있다. 또, 감자와 딸기 등 뿌리와 줄기, 덩굴 등에서 ‘영양번식’으로 늘어나는 것은 자가증식이 제한되어 있다.(출처: 다음 블로그 @농자료창고, ‘모든 생명은 씨앗에서 시작된다’, <http://blog.daum.net/stonehinge/8732493>)

6)Perronne, R., Goldringer, I. et al. (2016) “L’ evolution de la filière blé tendre en France entre 1980 et 2006: quelle influence sur la diversité cultivée?”, NECE, no.41, pp.83-113

7)France AgriMer (2013) Prospective filière française semences de blé tendre.

수십 년 사이에 급격히 늘고 있다. 1980년에는 파종되어 있는 품종수가 60개 정도 였던데 비해, 종자가 증식되어 있는 품종수가 70개 정도, 등록되어 있는 품종수가 90개였다. 그런데 2005년에 와서는 등록품종이 250개에 대해 증식 품종수도 거의 동수, 파종되어 있는 품종수는 350개나 된다. 1995년 이래, 파종되고 있는 품종수는 카탈로그에 등록되어 있는 품종수를 웃돌고 있다. 이는 인접국의 품종의 종자, 혹은 유럽의 카탈로그에 등록되어 있는 품종이 파종되고 있기 때문이다.

또 파종되어 있는 품종이 더 이상 카탈로그에는 등록되어 있지 않지만, 지금도 농장에서 자가 채취되고 있는 경우도 있다. 연질밀 자가 채취에 의한 종자 사용 비율은 1980년대 초 이후 안정되었다. 즉 1950년부터 2013년까지의 연질밀 인증종자(구입종자) 사용률 추이를 보면, 1950년에 10% 미만이었던 것이 1960년에는 20%, 1970년에는 40% 미만, 1980년에는 60% 미만이 되었다. 그 이후에는 50%~60% 사이에서 연도별 차이에 따라 증감은 있지만, 안정된 모습이다. 2015년에는 파종면적의 52%를 차지하였다.

4) 농협과 농업인의 품종선택 행동

농협에 관한 법률제도는 과거에는 농협에 의한 ‘전량조달=전량출하’ 원칙을 취하였으나, 이를 수정하였고(1990년 9월28일자 데클레 no.90-879), 또 자회사화(프랑스어 filialisation)를 촉진하였다(농협의 자기자금강화와 계열회사의 발전에 관한 1991 및 1992년의 법률). 이에 따라 해당 집하지대로 인해 경쟁을 면했던 농협 간의 경합을 초래하였다.

농업인에 대한 협상력을 유지하기 위해 이들 농협은 경쟁하는 농협과 합병하거나 다른 품종을 공급함으로써, 지역적으로 경쟁하고 있는 다른 농협과 차별화를 추구하였다.

또한 Perronne 등의 조사(2016)⁸⁾에 의하면, 프랑스 북부에서는 농협간의 합병이 다수 나타났으나, 품종수는 감소하지 않은 것으로 보인다. 1991년 및 1992년의 자회사화(filialisation)에 관한 법률은 상법 상의 자회사의 창출을 통해, 연질 밀부문의 복수 활동부문, 특히 가공부문과 종자 생산부문을 통합하는 농협그룹의 증가를 가져왔다.

종자 생산 기업의 80%는 농협이다. 농협 및 농협그룹은 다양한 활동부문을 수직적 통합함으로써 농업인과 다른 체인(chain)간의 중개자 지위를 높여, 품종지정에 미치는 영향력을 행사할 수 있었다.

(i) 품종의 갱신

8) Perronne, R., Goldringer, I. et al. (2016) “L’ evolution de la filière blé tendre en France entre 1980 et 2006: quelle influence sur la diversité cultivée?”, NECE, no.41, pp.83-113

연질밀의 품종 갱신(turnover)은 프랑스에서는 30년 전부터 급속화 되고 있으며, 품종 공급 증가, 품종의 판매 사이클 단축을 볼 수 있다. 이러한 갱신의 급속화는 1970년 이래의 지배적 품종(Soissons⁹⁾ 품종 제외)의 파종면적 감소에 의해 설명되며, 프랑스 북쪽 절반에서 품종 다양성 증가를 초래하였다.

농업인에게 인증종자를 직접 판매하는 증식기업이 신규 품종을 추천하기 위해 신 품종 판매와 관련한 품종 갱신이 진행되고 있다. 종자생산 업체에서 농업인에게 판매가 판매량의 80%를 차지한다. 또 곡물의 농협에 대해 실시된 2015년의 조사에 의하면, 농협은 조합원에게 제공되는 품종의 일부를 매년 최근에 등록된 품종으로 교체하고 있다. 조사된 농협 중 조합원에게 다수의 품종을 제공하는 농협은 매년 종자를 갱신하는 경향을 보였다. 이에 따라 공급 품종의 증가는 품종 갱신의 급속화를 수반하고 있는 것으로 보인다.

Perronne은 프랑스의 관련 농협에 대한 조사를 실시한 바 있다(Perronne, 2016¹⁰). 그는 2015년에 프랑스 농업협동조합연합회(Coop de France)의 협력을 얻어 41개 농협(프랑스 곡물농협의 30%)에 대해 조합원에게 품종 추천에 대해 물어보았다. 이들 농협의 조합원수는 100명 정도에서 1,500명이며, 100~1,000명이 18개소 농협, 1,000~5,000명이 16개소 농협, 5,000명 이상이 7개소 농협이다. 조사 대상 농협은 프랑스의 31개 주를 망라하고 있다.

(ii) 농업인이 사용하는 품종에 대한 농협의 영향

농업인과 가치사슬의 전방부문인 중개역을 맡고 있는 농협은 판로를 고려하여 농협 조합원에게 상당히 다양한 품종을 선택하도록 촉구한다. 아래 표는 농협에 의해 그 조합원에게 제안된 품종의 수를 나타내고 있다.

조사된 41개소 농협은 조합원에게 5~41개의 품종을 제안하였다. 농협의 80%는 8~25개 품종을 제안하였다. 조합원수와 농협에 의해 제안되는 품종 수 간에는 플러스 상관관계가 없었다고 한다. 이 조사에 한해서는 가장 많은 수의 조합원수를 가지고 있는 농협은 가장 많은 품종을 제안하는 농협이 아니었다.

9)수아송(Soissons). 수아송은 프랑스 오드프랑스지방 엔주에 있는 도시이다. 파리에서 동쪽으로 약 100km 떨어진 엔강에 위치해있으며, 프랑스의 가장 오래된 도시 중 하나이다. 오늘날 수아송은 12세기 수아송 성당(Soissons Cathedral)과 생장데비뉴 수도원(St. Jean des Vignes Abbey)을 가장 중요한 역사적 건물로 가지고 있는 상업 및 제조 중심도시이다.(출처; 네이버 지식백과 유럽지명사전 : 프랑스, <https://terms.naver.com/>)

10)Perronne, R., Goldringer, I. et al. (2016) "L' evolution de la filière blé tendre en France entre 1980 et 2006: quelle influence sur la diversité cultivée?", NECE, no.41, pp.83-113

〈표 1〉 농협에 의해 조합원에게 제안한 품종 수(2015년)

제안된 품종 수	농협 수
5	1
6-10	8
11-15	12
16-20	14
20 이상	5

자료: Perronne, R., Goldringer, I. et al. (2016) “L’ evolution de la filière blé tendre en France entre 1980 et 2006: quelle influence sur la diversité cultivée?” , NECE, no.41, pp.83-113

또한 이러한 농협이 품종을 제안할 때 기초로 삼고 있는 자원은 다음과 같다.

우선 해당 농협 자체 시험결과부터 품종을 제안한 농협이 35개가 넘는다. 이어서 몇 개의 농협이 가맹한 시험연구 플랫폼에 의한 시험결과에 의한 것이 32개, ANM F11) 목록과 Arvalis¹²⁾ 기준에 의한 것이 27개, 고객의 수요에 의한 것이 23개, 종자 회사의 팜플렛에 의한 것이 10개이다.

품종 선택은 각각의 농협에 고유한 선택기준에 근거하고 있다. 이 기준은 특히 목적이 되는 판로나 집하지대의 농업기상 조건(조생, 다양한 병충해와 관련된 위험, 전작 등)에 따라 지역마다 다르다. 연질밀을 판매하고 있는 40개 농협에 대한 조사에 있어서 5가지 품종 선택 기준(단수, 내병성, 농업기상조건, 제빵용 품질, 기술적 분류) 중 단수, 내병성, 제빵용 품질, 기술적 분류 등 4가지를 품종선택 기준으로 하고 있는 농협이 75%이다.

첫 번째 기준으로 단수를 드는 농협이 50%를 차지하고 있다(20개 농협). 단수보다 품종의 제빵 품질을 강조하는 곳이 7개 농협이다(40개 농협이 질문에 답하였다. Perronne(2016)¹³⁾).

농업인에 의한 품종 선택 기준도 최근 몇 년간 농협의 그것과 거의 동일하며, 단수가 가장 중요한 기준이다. 물론 대부분의 농업인들은 내병성이나 농업기상조건에 대한 품종의 적응, 기술적 품질, 특히 단백질, 용적량을 중시하고 있다.

또한 연질 밀 경영분야에서 과중하는 품종의 수가 1품종만 경영하는 경우는 29%, 2품종인 경우는 23%, 3품종인 경우는 18%, 4품종인 경우는 13%, 5품종인 경우는 7%, 6품종 이상인 경우는 10%이다(France Agrimer, 2016¹⁴⁾).

11)프랑스 제분업 협회(ANMF)에 대해서는 후술할 것이다.

12)프랑스의 전문적 기능단체에 의해 직접적으로 재정 지출되고 있는 프랑스 작물 생산 응용 연구기관

13)Perronne, R., Goldringer, I. et al. (2016) “L’ evolution de la filière blé tendre en France entre 1980 et 2006: quelle influence sur la diversité cultivée?” , NECE, no.41, pp.83-113

14)FranceAgriMer (2016) Variétés de blé tendre, Recolte 2016.

3. 프랑스 밀 생산부터 빵 소비까지 푸드 시스템의 주체(Actor)

3.1. 개요

이하에서는 2010년 이후 의회에 보고를 의무화하게 된 「식품 가격 및 마진 형성 관측」 Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires, Rapport au Parlement, (2017, 2018¹⁵)에 의하여 밀 생산부터 제분, 제빵, 소매에 이르는 흐름을 검토해 보고자 한다. 그 흐름은 다음과 같이 그림으로 나타낼 수 있다 (그림 1 참조).

먼저 2015년 프랑스 AgriMer(농업 및 해양산물국¹⁶)의 자료를 통해 프랑스 곡물생산의 최근 개요를 살펴보고자 한다(Les fiches de France AgriMer, 2015).

생산조직으로서는 프랑스의 곡물생산은 극히 잘 조직화되어 있다. 곡물생산자는 30만 호 정도, 곡물집하업자는 177개 협동조합, 그 중 2개는 협동조합연합회(unions de cooperatives), 605개 중개조직, 그리고 가공업자이다. 또 연질밀을 집하하는 농협은 1989년 438개에서 2014년 149개로 나타났다.

2016년도 프랑스의 곡물생산은 프랑스 전체 농용지의 3분의 1을 차지하며, 950만 ha(2009/10~2013/14년도 5년간 평균 930만 ha)이다. 또 이러한 곡물생산 경영의 구조를 나타내면 다음 <표 2>로 나타낼 수 있다. 전체 경영인의 54%(25 ha 이하 규모)가 14%의 곡물 면적을 경영하고 있으며, 100 ha 이상 규모인 9%의 경영이 35%의 곡물면적을 경영하고 있다. 곡물 경영의 절반 이상이 25ha 미만 경영이다.

<표 2> 프랑스의 곡물경영 구조

곡물 생산규모	경영 수 비율(%)	경영 수(개소)	곡물 면적 비율 (%)	곡물 면적 (ha)
25 ha 이하	54	139.272	14	1,333.746
25-50 ha	20	50.049	19	1,796.777
50-100 ha	17	44.488	33	3,134.226
100 ha 이상	9	22.606	35	3,358,450
전체 경영	100	256.413	100	9,623,198

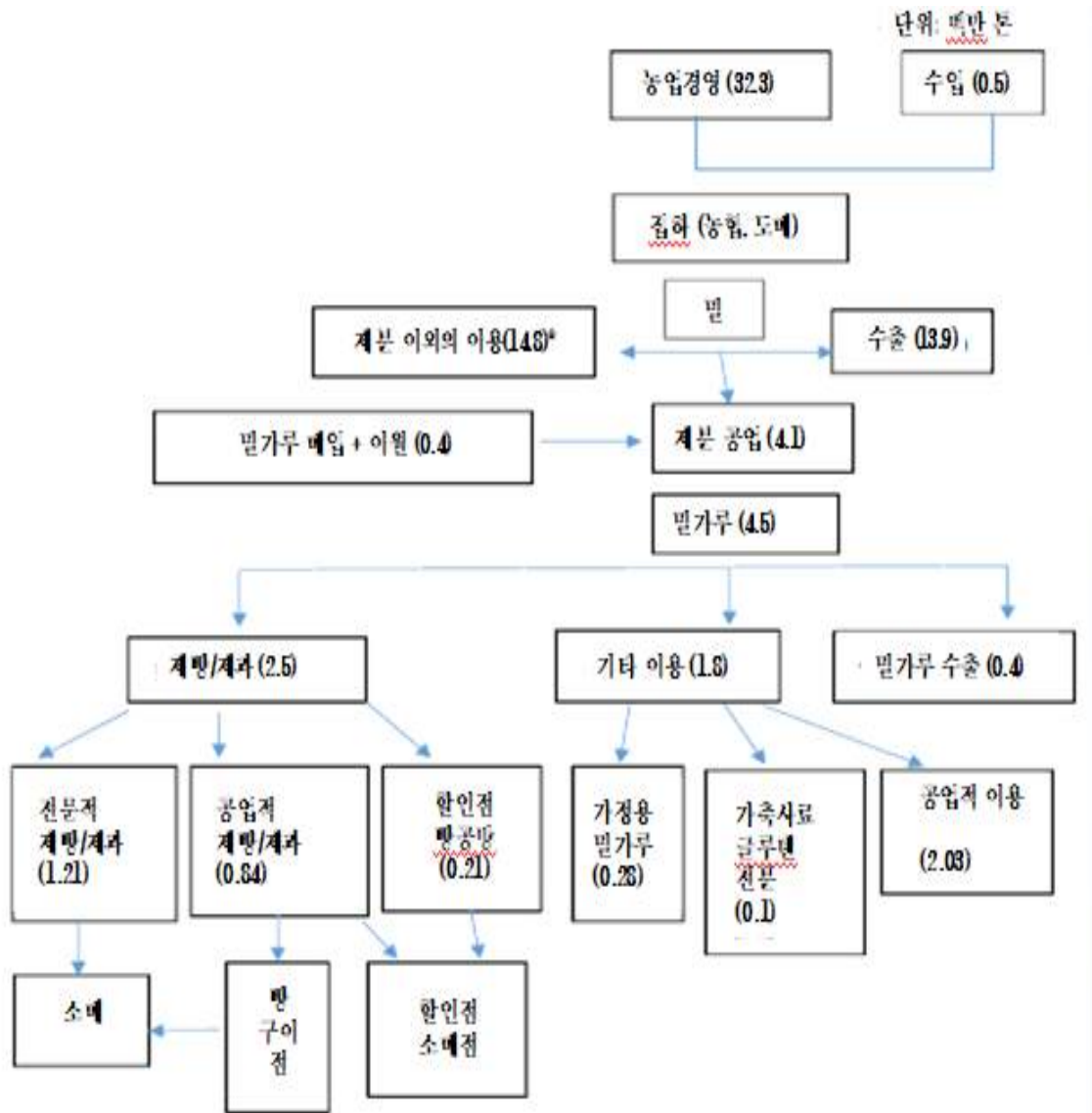
자료: Enquete structure, 2013.

15)OFPM, (2018), Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain 및 OFPM, (2017), Rapport au Parlement 2017; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain

16)프랑스 AgriMer는 2009년 3월 25일 2001년 3월 25일 프랑스 AgriMer(농업 및 해양산물국)에 의해 제정되었으며, 농업 및 식품부가 주관하는 행정기관으로서, 프랑스 AgriMer는 2009년 4월 1일 오피머(Ofimer, Of) Fice de l'Elevage, ONIGC, Onippam et Viniflhor)와 MNM(시장 뉴스 네트워크)의 접근이다. 프랑스 농업과 어업분야를 위한 정보, 교환, 숙고, 중재, 경영의 장소, 프랑스 AgriMer는 한 시설 내에서 함께 모였다. 국가 및 유럽 기술 및 금융 지원 장치를 구현하고 시장 규제 장치를 관리한다. “접속” 시장 추적을 하고, 경제적, 기술적 전문성을 제공하며, 예를 들어, 기술 협력 활동에 기여하고, 세계 각지의 분야 발전에 기여함으로써 “실패”를 제공한다. 또한, 공공 정책의 대화, 조정 및 시행을 조직한다. 따라서 France AgriMer는 정부 및 농업 및 식품 부문의 대표자를 긴밀하게 연계하여 그것의 행동과 지배를 독창적으로 하는 세 가지 개별적이고 보완적인 “직업”으로 특징지어진다.(출처: FranceAgriMer 홈페이지, <https://www.franceagrimer.fr/FranceAgriMer2>)

밀 생산에서부터 빵 소비까지의 흐름도를 나타내면 <그림 1>과 같다. 그림에서는 단위를 밀가루로 환산하여 나타내었다.

<그림 1> 프랑스의 연질 밀부터 빵까지의 흐름도



주: * 표시는 가축사료, 글루텐, 알콜 등

자료: OFPM, (2018), Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain, p. 217

농업경영에서 집하된 연질밀을 제1차 가공하는 제분기업(생산사업소 unités)은 1987년 1,034개소에서 2014년 439개소로 줄었다. 5만 톤 이상의 제분 능력을 가진 사업장은 1987년에는 전체의 1.8%였으나, 2014년에는 8%로 증가하였다. 1987년에는 제분 능력의 39%를 차지하였으나 2014년에는 62%를 차지하면서, 두 개의 제분 그룹이 프랑스 생산량의 절반 이상을 차지하고 있다.

최근 수십 년 사이에 생산사업장 수가 감소하고 소규모 생산사업장이 없어졌으며, 보다 대규모 제분능력 사업장으로 제분 할당권리(쿼터권, 후술)가 이전되고 있다. 전분공업은 매우 집중화되어 있어, 2003년에 제분기업 판매액보다도 높은 판매액을 올리고 있었다. 그럼에도 불구하고, 같은 해에는 6개의 기업밖에 없었다. 가축사료공업도 소수 기업에 집중되어 있다.

연질 밀 부문의 중심에 위치한 프랑스 제분업계가 1차 가공을 수행하고 있다. 1961년 6월 23일 이후 프랑스 행정명령의 한 유형인 데크레¹⁷⁾에 의해 제분소 경영자와 제분 도매업에 대하여 곡물 사용량에 대한 또 관행적 농업 혹은 유기농업에 유래하는 제분에 대한 정보를 제공하도록 의무화 하고 있다.

이러한 정보는 프랑스 정부의 외곽단체인 France AgriMer에 의해 수집되고 있으며, 이는 프랑스의 제분업 활동 전체를 지원하기 위해 반드시 필요하다. 2017년에 밀가루 환산으로 410만 톤의 연질밀(주로 프랑스 산)과 수입 내지 이월된 40만 톤과 합하여 450만 톤의 밀가루가 생산되었다. 이 중 40만 톤이 수출되었다. 생산된 밀가루의 주요 용도는 식용 빵이다.

프랑스인의 98%에 의해 소비되는 빵은 프랑스 식사 모델의 주축이다. 빵은 밀가루와 물, 소금으로 제조된다. 전문적 제빵·제과 사업소가 프랑스에서 밀가루의 제1의 판로이며, 공업적 제빵·제과 사업소가 그 뒤를 잇는다. 2013년에는 전문적 제빵·제과 사업소 3만 2,000개소가 빵의 60%를 제조하였다. 공업적 제빵·제과 사업소는 240개소 정도 되며 점유율로는 28%를 차지하고 있다. 할인점 내 제빵 공방이 9%를 차지하고 있다. 나머지는 수입이다.

2016년의 기상불순에 따라 프랑스 밀의 평균적 품질이 악화¹⁸⁾되었다. 당시의 품질 악화는 프랑스 제분업을 직격하였다. 한편, 밀의 일부에 대해 열매가 별로 맺지 않았고, 용적량(kg/hl)도 낮아져 밀가루 생산량을 감소시켰다.

17)프랑스 법령체계를 보면, 헌법을 최고규범으로 하여 조직법률과 보통법률, 오르도난스(ordonnance), 데크레(décret), 아레테(arrêté), 훈령으로 구분할 수 있다. 헌법과 관련하여 프랑스 헌법재판소가 1789년 인권선언과 1946년 헌법 前文도 헌법적 가치를 가지는 규범이라 인정하여 헌법과 같은 효력을 인정할 수 있다. 프랑스 헌법은 법률에 대하여 법률로 규정하도록 한 사항만 법률로 규정할 수 있고 그 이외의 사항에 대해서는 명령으로 규정하도록 하고 있다. 법률명령은 법률과 행정입법의 중간에 위치하는 법규범을 의미하며, 헌법 제38조 제1항에서는 “정부는 그 강령을 실시하기 위하여 일정기간에 대해 통상 법률의 소관사항에 속하는 조치를 법률명령으로서 정하는 승인을 국회에 요구할 수 있다” 라고 하여 법률명령제도를 규정하고 있다. 즉, 그것은 헌법에 의한 수권, 의회에 의한 수권 또는 국민에 의한 수권에 의거하여 법률사항에 개입하여 법률을 개폐할 수 있는 행위이며 국가원수의 정치적 의견을 실제에 반영하는 조치라고 할 수 있다. 데크레는 대통령이나 수상이 발하는 명령이고, 아레테는 집행기관(각부장관, 도지사, 시장)이 제정한 명령 혹은 규칙을 총칭하는 형식을 말한다.(출처: 전학선, ‘프랑스의 법령체계 및 법치주의에 관한 연구(La hiérarchie des normes et l’Etat de droit en France, 『공법학연구』 vol.12,no.1, 한국비교공법학회, 2011, pp.199-229). 한편 오르도난스는 프랑스 법제사상 국왕의 칙령 일반을 말하는데, 현재는 행정부가 그 프로그램의 집행을 위해 의회의 승인을 얻어 내리는 정령 중 통상적으로는 법률의 영역에 속하는 조치를 한정된 기간에 한해 정부가 발령하는 것을 허용하는 프랑스 제5공화국 헌법상의 제도에 의거한 것을 말한다. 콘세유 데터의 의견을 들은 후에 각의에서 정해져 공시 후 즉시 효력이 생기나, 주인 법률안이 수권법에 의하여 정해지는 날 이전에 의회에 제출되지 않는 경우에는 실효된다(프랑스 헌법).(출처: ブリタニカ国際大百科事典 小項目事典, <https://kotobank.jp/word/>)

18)단백질 함유율이 증가하였다는 점에서는 품질향상이라고도 볼 수 있지만, 그 외의 측면을 포함하여 종합적으로 보면 품질 악화로 보고 있다.

품질에 지역적 격차가 있었기 때문에 제분업자는 조달 범위를 확대시켜 추가적 비용을 초래하기도 하였다. 이하에서는 이러한 밀부터 빵까지의 푸드 시스템을 둘러싼 주체(행위자)에 대해 차례차례 살펴보기로 한다.

3.2. 밀 경영

1) 밀 경영 소득

우선 연질밀을 포함한 곡물 경영 전반에 대해 개황을 살펴볼 필요가 있다. 부기정보 네트워크인 RICA에서 얻은 중대 규모 곡물 경영(‘곡물 유량 종자’ 및 ‘기타 일반 발작물(곡물 외, 감자, 노지 채소 등 포함), OTEX 15, 16¹⁹⁾)의 개요를 나타내면 다음과 같다.

〈표 3〉 프랑스 농업 전체와 경종 부문 현황(2016년, 중대규모 농가)

	전체	곡물·유량종자	일반 발작물
호수	297,886	52,363	19,722
평균경영면적 (ha)	87.3	125.1	118.6
그 중 소작면적	71.8	106.5	109.3
가축두수	80.9	7.0	10.0
전업 노동단위	2.0	1.4	2.2
그중 비임금 노동자	1.4	1.2	1.4
부채액 (1,000유로)	189.9	141.4	251.3
판매액 · 자가소비 (1,000유로)	185.0	119.8	239.5
자재조달경비 (1,000유로)	71.5	64.4	95.9
기타 경비 (1,000유로)	53.3	39.5	65.0
경영보조금 (1,000유로)	28.6	31.5	33.9
임차료 (1,000유로)	14.0	15.5	24.4
인건비 (1,000유로)	14.6	3.4	20.4
경영 조이윤 (1,000유로)	60.2	26.8	72.4
과세전 경영소득 RCAI(1,000유로)	25.6	-5.3	26.9
비임금노동자 일인당 조이윤 EBE(1,000유로)	43.1	22.2	52.2
활동 수당 RCAI(1,000유로)	18.3	4.4	19.4

출처: Agreste Les Dossiers, 2018, no.41.

19) ‘곡물유량종자는 품목분류 OTEX 15이며, 기타 일반 발작물은 품목분류 OTEX 16이다.

다음으로 연질 밀 생산 경영의 산출액 및 경비 등을 나타내면 다음과 같다 (OFPM, 2017, 2018²⁰⁾).

연질밀 생산 경영에 대해서 산출액에 대한 과세 전 경영소득 RCAI의 평균 비율은 13%에서 30%로 연차에 따라 다르다. 예를 들어, 2014년 산출액 189,529 유로에 대해 RCAI는 23,353 유로이며, 2015년 산출액 199,680 유로에 대해 RCAI는 28,459 유로였다. 그러나 2016년은 산출액 147,615 유로에 대해서 RCAI는 마이너스 4,700 유로로 적자 경영이 되었다. 경영 종사자 1인당(비임금 연간 노동 단위 1인당) RCAI는 2014년에는 19,400 유로, 2015년에는 23,200 유로였으며, 2016년에는 마이너스 3,954 유로이다.

〈표 4〉 연질밀 생산경영의 평균소득구성

	2010	2012	2013	2014	2015	2016
평균 경영 산출액 (천유로)	190.7	221.5	204.0	189.5	199.7	147.6
일인당 RCAI (천유로)	44.3	57.8	27.4	19.4	23.2	-4.0
일인당 보조금 (천유로)	30.9	29.9	31.4	28.9	27.3	25.7
산출액 비율 (%)						
연질밀 산출액	45	46	45	44	45	35
기타 산출액	36	38	36	38	39	45
경영보조금	19	16	18	18	17	21
경비 비율 (%)						
과세전 소득	28	30	16	12	14	-3
작물투입	24	24	31	32	31	39
중간소비, 자재	17	18	20	21	20	23
감가상각	15	13	15	15	17	19
지대, 금융경비보험, 인건비	16	15	18	20	16	22

출처: OFPM, 2017, 2018부터 나가토모(長友) 작성.

2) 연질밀 생산비용

여기에서는 프랑스 전국 농업부기 센터인 CerFrance의 데이터에 따라 Arvalis-Unigrains 관측에 의한 데이터를 사용하여 생산비용을 정리해 보고자 한다 (OFPM, 2017, 2018²¹⁾).

20)OFPM (2018) Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain. 및 OFPM (2017) Rapport au Parlement 2017; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain.

21)OFPM (2018) Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain. 및 OFPM (2017) Rapport au Parlement 2017; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain.

표본은 4,000경영을 포함하여(‘곡물유량종자’, 품목분류 OTEX 15)와 ‘기타 일반 발작물’, 품목 분류 OTEX 16), 프랑스 연질밀 생산량의 40%를 차지하는 16개 주로 분산되어 있다. 이들 주는 루아르 강 이북에 위치하며, 그곳에서는 프랑스 연질밀 생산량의 38%를 차지한다. 이 지역의 단수는 전국 평균보다도 10% 높다.

여기에서 생산 비용은 다음을 포함한다.

- 경영자의 노동 표준 보수(전업농 1인당 트랙터 운전자의 보수(1.1 SMIC=최저임금)에 해당).
- 경영자의 사회보험 부금(이 부금은 RICA의 경영경비로서는 불포함).
- 자기자본과 소유 농지의 보수(주의 평균 토지 임차료)

OFPM(2017, 2018)에 의하면, 2016년에는 생산비용은 톤 당 249유로(생산자 1인당 소득도 경비로 산입)으로 2015년의 톤 당 184유로보다 증가하였다. 이러한 증가(65유로/톤)는 단수 격감으로 설명된다. 2016년의 단수는 6.2톤/ha로, 2010~2015년 평균 8.1톤/ha보다도 상당히 낮다. 2016년에는 밀 판매액이 시장가격의 침체와 품질의 저하 때문에 150유로/톤에서 147유로/톤으로 감소하였으나, 보조금을 포함한 밀 생산액 전체에서는 2015년보다 7유로/톤 증가한 188유로/톤이 되었다.

연질밀의 생산 경영의 순이익은 밀 판매액만 보면, 마이너스 102유로/톤, 보조금을 포함하면, 마이너스 61유로/톤이었다. 2017년은 예측치이지만, 생산비용은 182유로/톤, 단수는 예외적인 해였다. 2016년부터 증가하여 평년과 같은 8.1톤/ha이었다.

<표 5> 연질밀의 생산비용, 판매액, 단수 등(2007-2017)

단위 : 유로/톤

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
단수 톤/ha	7.1	8.1	8.4	8.0	7.8	7.9	8.0	8.2	8.8	6.2	8.1
밀 판매액	184	147	112	177	183	214	179	157	150	147	145
밀 판매액+보조금	237	194	157	218	225	256	219	192	181	188	175
생산비 전체	-	-	-	182	201	218	220	211	184	249	182
토지임차료	18	17	17	18	19	19	19	19	18	25	20
기타 경비	19	17	17	19	20	22	21	20	18	24	19
기계건물경비	55	54	50	55	62	67	66	64	57	76	58
작물투입재	50	53	60	49	56	64	67	64	59	82	55

주: 2016년의 데이터는 기초가 되는 표본의 수가 적기 때문에 잠정치이다. 2017년 데이터는 수년 전의 데이터의 연장과 현장에서의 관측에서 도출한 예측치이다. 생산비 전체에는 자기노동보수(풀타임 1인당 1.1 SMIC)와 자기자본보수, 가족노임을 포함하고 있으나, 구체적인 기제는 없다. 2009년 이전의 생산비 전체에 대한 기제는 없다.

출처: OFPM, 2017, 2018부터 나가토모(長友) 작성.

연질밀 생산에 드는 경비를 보다 상세히 나타내는 것이 <표 6>이다. 이것은 <표 5>와 같이 CerFrance에 의해 수집되고 Arvalis-Unigrains 관측에서 가공된 부기 데

이터에 의한 것이다. 대상은 역시 루아르 강 이북의 16개 주에 걸친 곡물 유량 중
자 및 기타 일반 발농사로, 표본 수는 4,600경영이다.

<표 6> 연질밀 생산비용(2011-13년 3년 평균)

단위 : 특별히 언급이 없는 한 유로/ha

토지 임차료	177
보험, 기타 관리비	133
자기자본보수	46
금융경비	34
임금, 고용자 사회보험	50
경영자 사회보험	98
가족노임	143
감가상각	290
유지비, 수리비, 연료비	168
농작업 위탁 `외주	61
비료	230
농약	185
종자	76
기타 경비 (건조, 관개)	0
경비 전체	1,689
단수 (톤/ha)	7.9
생산비 (유로/톤)	214

주: <표 18>과 대응 관계는 자세하지 않음.
출처: APCA, 2015

3.3. 밀의 집하 조직(농협)과 단백질 함유율 고려

1) 농협에 의한 밀의 집하

프랑스에서는 곡물 집하의 대부분을 농협에서 실시하고 있다(이하 Courbou, 2016²²). 농협이 집하량의 74%를 차지하며, 민간도매가 26%이다. 2015년에 약 1,300명의 자연인, 혹은 법인이 곡물을 저장하도록 인가받았으며, 이에는 가축사료공업, 제분업자, 저장회사가 포함되어 있다.

이들 회사는 전국에 분산한 7,500개소의 집하센터 네트워크를 통해 기능하고 있

22)Courbou, R. (2016) La filière blé panifiable en France face à l' enjeu de la qualité, Agro Sup. Dijon

다. 프랑스의 전체 저장능력은 4,900만 톤으로 추산된다(2012년, 농장에서의 저장 제외). 이 저장능력은 생산량 전체를 넘지만, 판로에 따른 수확 로트(lot)의 차별화를 확보하기에는 불충분하다(500만 톤 이상 부족함).

밀 집하 지대가 여러 주에 걸친 농협의 비율이 증가하고 있다. 농협이 연질밀 집하를 실시하고 있는 주의 평균수는 1989년 하나에서 2014년에는 1.62가 되었으며, 같은 해에 48개소의 농협은 2개 이상의 주에서 집하를 실시하고 있다. 농협은 지리적 지역과 결합하고 있으며, 그 합병은 주(州)차원에서 농협그룹의 창출을 가져온다.

밀 집하의 농협 부문은 2015년에 165개소로, 1980년대 이후 큰 집중화 움직임을 보이며, 몇몇 거대 그룹이 이 부문을 지배하고 있다. Axereal, Vivescia, Cerevia, Ceremis, Sillage가 유명하다.

집하와 거래 활동은 종종 구별된다. 특정 협동조합은 그 설립의 농업지대에서 집하를 자율적으로 관리하고, 판매연합회 안에서 그 생산물을 판매하고 있다. 예를 들면, 판매 연합회 Cerevia의 경우가 있다. 이 그룹에는 Dijon Céréales, Cerepy, Seine Yonne, Cooperative Bourgogne Sud, Terre Comtoise, Terre d'Alliance & groupedauphinaoise 등이 가입되어 있다.

이들 연합회는 수송비용을 삭감시켜(규모의 경제), 이 부문의 경쟁력을 강화하였다. 경쟁력 강화에 의해 가장 먼 지역에서도 프랑스의 수출항에 대한 접근을 보증한다. 예를 들면, Cerevia를 통해 내륙부에 있는 부르고뉴 지방의 밀은 Fos-Sur-Mer의 지중해항으로 수송된다. 농협은 또 판매에 대해 민간 도매 트레이더를 사용할 수 있다.

농협은 1980년대 이후 CAP(유럽공동농업정책) 개혁, WTO(세계무역기구), 규제시스템 하에서(특히 1991-1992년의 협동조합 근대화에 관한 법률), 또한 곡물부문의 경제 환경 변화 하에서 심각한 변화를 겪고 있다. 할인점 집중화와 과점적 지위는 곡물 부문의 상류층 업자들 간의 경쟁을 격화시켰으며, 이는 보다 대규모화 하기 위해 농협의 흡수합병을 가속화시켰다(内田, 2018²³).

경제 인테그레이션 전략(혹은 가치사슬 상 전방으로의 수직적 다변화)은 곡물 부문에서는 뒤늦게 실시되었지만, 오늘날에는 많은 그룹이 이것을 진행하고 있다. Vivescia는 2012년에 NutriXo, Axereal 그룹(집하 부문의 리더십)을 매수하였다. Axereal 그룹이 가공부문의 기업(제분 기업 Axiane)을 매수한 것이다.

이러한 밀 부문에서의 수직적 다각화는 낙농부문에 비해 상당히 늦은 것이다. 하지만 이는 공통농업정책(CAP) 시스템이 유제품 부문에서는 분유나 버터(가공품)를 대상으로 시장에 개입하는데 반해, 곡물 부문에 대해서는 곡물(제1차 산품)을 대상으로 하고 있었기 때문이라고 생각된다.

농협이 수직적 다변화 전략을 기업 매수에 의해 실시한다면, 막대한 자금이 필요할 것이다. 1990년대에는 이자율이 일반적으로 높았기 때문에 그만큼의 자본이 필요 없는 파트너십과의 연계를 확립하는 방법을 우선시하였다.

23)内田多喜夫(2018)「フランスにおける農協の新たな展開」, 『農林金融』6月号, pp.17-32

집하와 거래 활동 외에 농협은 자재 공급(종자나 비료, 농약 등)이나 농업 보급에 있어서 중요한 역할을 하고 있다. 협동조합 부문은 곡물 종자 생산에서 시장점유율의 70%를 차지하고 있으며, 비료나 농약 판매에 대해서는 시장점유율의 3분의 2를 차지하고 있다.

2) 농협 집하의 단백질 함유율 고려

연질 밀 단백질 플랜은 전국 평균 11.5% 이상의 단백질 함유율이라는 목적을 설정하였다. 하지만, 이 목표를 어떻게 달성할지에 대해서는 구체적인 방침을 제시하지 않고 있다. 밀의 단백질 함유율 정도에 따라 가격프리미엄을 매기는 품질지불시스템 실시는 협동조합 재량에 맡겨져 있다.

Arvalis-Institut d'végétal에 의해 실시된 분석으로는 2015년도의 Baranger 연구가 있었다고 한다. 이 연구에서는 사례로서 6개의 농협에 의해 이루어지고 있는 다른 품질 지불 시스템을 설명하고 있다(Courbou, 2016²⁴).

단백질 함유율 11%를 중립점 즉, 포상도 벌금이 없는 점으로 하여, 판매의 표준으로 하는 것이 많다(농협2와 5는 제외). 농협 1, 3, 4,는 중립점의 폭을 11.0~11.5%로 하고 있다.

- 농협 1: 단백질함유율 8~9%까지 -3유로/톤, 9.5%에서 -2유로/톤, 10.0%에서 -1유로/톤, 11.0~11.5%에서 중립점. 12%에서 +1유로/톤, 12~14%에서 1.5유로/톤.
- 농협 2: 단백질 함유율 8~9.5%까지 -10유로/톤, 10%에서 -7유로/톤, 10.5%에서 -2유로/톤, 11%에서 -1유로/톤, 11.5%에서 +2유로/톤, 12.0%에서 +3유로/톤, 12.5%에서 +5유로/톤, 13~14%에서 +6유로/톤
- 농협 3: 단백질 함유율 8.0~10%까지 -15유로/톤, 10~10.5%에서 -6유로/톤, 10.5~11%에서 -2유로/톤, 11.0~11.5% 중립점, 11.5~12.0%에서 +2유로/톤, 12.0~12.5%에서 3유로/톤, 12.5 이상에서 4유로/톤.
- 농협 4: 단백질 8~11.5%까지 중립점, 11.5%에서 +2유로/톤, 12%에서 3유로/톤, 12.5% 이상에서 4유로/톤.
- 농협 5: 단백질 함유율 8~10%까지 중립점, 10.5%에서 +0.5유로/톤, 11%에서 +1유로/톤, 11.5%에서 +4유로/톤, 12%에서 +6유로/톤, 12.5% 이상 +8유로/톤.
- 농협 6: 단백질 함유율 8~10%에서 -12유로/톤, 10%에서 -10유로/톤, 10.5%에서 -5유로/톤, 11%에서 -2유로/톤, 11.0~11.5%에서 중립점, 11.5%에서 +1유로/톤, 12%에서 +4유로/톤, 12.5%에서 +9유로/톤, 12.5% 이상 +10유로/톤

24)Baranger(2015)에 대한 원문을 확인할 수 없어 Courbou, R. (2016) La filière blé panifiable en France face à l' enjeu de la qualité, Agro Sup. Dijon을 참조하였다.

이들은 다음과 같은 그룹으로 나눌 수 있다.

- ① 포상=벌금 시스템: 협동조합 1, 2, 3,과 6은 중립점을 넘은 단백질 함유율의 경우에 보너스를 지불하고, 이 이하의 경우는 가격을 공제한다. 이것은 가장 인센티브가 있는 시스템이다. 그것은 목표 이하로 생산하는 생산자를 벌하고, 이것을 넘은 생산자에게 보다 많은 보수를 주기 때문이다. 협동조합 6은 가격 증감 폭이 크고, 협동조합 1은 그 정도는 아니며, 인센티브 강도에도 정도가 있다.
- ② ‘포상’ 시스템: 이에 는 협동조합 4와 5가 해당한다. 이들은 보너스만을 채용한다(협동조합 5는 큰 보너스, 협동조합 4는 작은 보너스). 이들 시스템은 ① 정도로 인센티브가 강하지 않다. 왜냐하면, 그것은 목표 이하의 생산자를 벌하지 않기 때문에, 그들의 농업 실천을 수정하는 인센티브가 작용하기 어렵기 때문이다.

그런데, 이러한 단백질 함유율을 고려한 가격 설정이 되어 있음에도 불구하고, 이 6가지 농협의 지불 시스템을 바탕으로 Courbou가 실시한 시산에 의하면, 현재의 단백질 지불 시스템은 인센티브가 없다고 한다. 단수가 많으면, 낮은 단백질 함유율에 의한 저가격을 상쇄해 버리기 때문이다. 농업인들은 단백질을 향상시키기 위하여 질소비료의 투입을 증가시키기보다는 현재의 단수를 유지 내지 증대시키는 것을 선택한다는 것이다.

3.4. 프랑스의 제분 공업

1) 밀가루 제분

앞의 ‘1. 머릿말’ 에서 지적한 바와 같이, 2012/13년~2016/17년까지 5년간 평균 약 3,600만 톤에 이르는 프랑스 연질밀 생산 중 54%가 수출되어, 제분업에 사용되는 비율이 15%, 공업용(전분, 바이오연료 등) 13%, 배합사료 15%이다(Intercéréales, 2017²⁵⁾).

이하에서는 연질밀의 하류인 제분을 중심으로 한 가공 부문을 살펴본다.

제분업 및 전분 제조업자에 의해 사용되는 연질밀의 양은 2006년 이후 감소 추세를 거듭하여 2016년에는 800만 톤을 밑돌았다. 연질 밀가루 생산량은 410만 톤이었다. 밀가루 판매도 외국 판매 부진으로 줄었다. 밀가루 수출은 주요 수출지역인 아프리카로의 수출이 전년도에 비해 10.9% 감소하였고, EU 역내 수출도 7.7% 감소하였다. 밀가루 수입은 6.4% 증가하였으며, 주로 독일에서 들여왔다(Graph Agri, 2017²⁶⁾).

25)Intercéréales (2017) Plan de transformation filière céréals.

<표 7>에서는 연질 밀가루와 전분의 생산량을 그리고 <표 8>에서는 밀가루 출하처를 나타내었다.

<표 7> 프랑스에서의 연질밀에 의한 제분 및 전분 생산

단위 : 1,000톤

	2005	2010	2013	2015	2016
밀 사용량	...	8,661	8,516	8,133	7,768
그 중 제분업	5,136	5,575	5,622	5,336	5,307
그 중 전분공업	...	3,086	2,894	2,797	2,461
밀가루 생산량	3,977	4,370	4,383	4,169	4,117
그 중 글루텐분	11.8	0.4	4.2	3.5	20.9
밀가루 수입	171	183	216	298	279
밀가루 출하량	4,346	4,831	4,764	4,454	4,424
그 중 국내시장 용	3,736	4,225	4,212	4,081	4,080
그 중 수출용	610	606	552	373	343

주: 밀가루 생산량 밑에 있는 '글루텐 전분' 은 제분업에 의해 밀가루를 만드는 과정에서 생산된다.
출처: GraphAgri 2017, Ministère de l' agriculture, 2018.

<표 8> 국내시장 밀가루 출하처

단위 : 1,000톤

	2005	2010	2013	2015	2016
제빵	2,133	2,243	2,284	2,239	2,279
전문적	1,292	1,304	1,286	1,257	1,222
공업적	617	708	780	772	848
할인점	224	231	218	210	208
식품공업 (과자류)	921	1,110	1,113	1,095	1,032
가축사료	75	57	59	59	61
기타	606	815	755	688	709
포장 밀가루	201	266	251	211	217
전분	12	0.4	4	3	21
전체	3,736	4,225	4,212	4,081	4,080

출처: GraphAgri 2017, Ministère de l' agriculture, 2018.

2) 제분기업구조

제분업 부문의 직업 대표 조직으로는 프랑스 제분업 협회 ANMF가 있다(이하 Courbou, 2016²⁷⁾). ANMF에는 2014년 활동 중인 제분업체 439개소 중 372개 업체가

26)Graph Agri 2017, Ministère de l' agriculture, 2018., p.123

가입해 있다. 이 부문은 강한 집중 구조를 가지고 있다. 왜냐하면 4개의 기업 (Grands moulins de Paris의 자회사 NutriXo, Moulins Soufflet 사, Grands moulins de Strasbourg 사, Axereal 농협이 소유한 Axiane 사)이 전국 제분량의 57%를 차지하고 있기 때문이다.

〈표 9〉 제분업의 기업구조 (2014년)

연간 제분량	1,000톤 이하	1,000-5,000톤	5,000-10,000톤	10,000-50,000톤	5만 톤 이상
제분사업소 수	204 (46%)	110 (25%)	29 (7%)	62 (14%)	34 (8%)
제분량 (100만 톤)	0.05 (1%)	0.28 (5%)	0.22 (4%)	1.48 (27%)	3.42 (63%)

출처: Courbou, R. (2016) La filière blé panifiable en France face à l' enjeu de la qualité, Agro Sup. Dijon, p.26

Courbou에 의하면, 중세 이래, 프랑스 전 국토에 제분업이 밀도 높게 존재하고 있던 시기부터, 이 부문은 기계화공업화와 함께 150년 전부터 크게 변화하여 왔다. 제분업은 2차례의 세계대전을 통하여 국가의 식량 공급에 큰 역할을 해 왔다. 전후에는 전통 시스템으로부터 보다 집중한 시스템으로 이행하여, 더욱 더 경쟁력을 높였다.

통계치를 들어 보면, 1900년에는 4만 개소, 1950년에도 6,000 개소 정도의 제분기업이 있었고, 20세기 말에는 650 개소, 오늘날에는 439 개소가 있다. 반수의 제분업체는 소규모이며(연간 1,000톤 이하의 제분량), 농촌지역에서의 식량조달에 중요한 역할을 하고 있다. 이러한 기업은 농촌 활성화에 공헌하고 있다.

제분 부문은 특별한 정책의 틀에서 혜택을 받고 있다. 제분 생산에 있어서는 1934년 이후 할당제가 도입되어, 각각의 제분기업은 생산할당을 받았다. 그것이 제분의 권리로 바뀌었고, 그 권리는 기업의 폐쇄 시에는 다른 기업으로 이전이 가능하였다.

할당제는 과잉 생산을 예방하고 국토 전체에서 제분의 네트워크를 유지하기 위하여 생산량을 통제하는 것을 목적으로 하고 있었다. 그것은 현재에도 살아 있다. 게다가 식량용으로 프랑스에서 사용되는 제분은 특별한 세금(농업인사회공제인 MSA로 이전됨)의 대상이다.

연질밀 제분 생산량은 2014년에는 427만 톤으로 2013년에 비해 2.5% 감소하였다. 이에 국내 수요가 증가함에 따라 2013년에 비해 2014년에는 제분 수입량이 28% 증가하였다. 그런데도 수입량은 아주 약간에 불과하며, 밀가루 시장점유율의 96%는 국내산이다. 프랑스에 수입되는 밀가루는 주로 독일(주로 독일의 저가 점포인 Lidl와

27)Courbou, R. (2016) La filière blé panifiable en France face à l' enjeu de la qualité, Agro Sup. Dijon

Aldi를 통해서 수입)과 벨기에로부터의 수입되는 것이다.

3) 제분품질에 관한 기대

제분 기업의 품질에 관한 기대는 가치사슬의 전방부문(전문적, 공업적 제빵 사업)으로부터의 품질에 관한 기대를 직접 반영하고 있다. 50여 년 전부터 확립해 온 공업적인 빵 및 과자 제조 부문에서는 원료 조달을 다각화하여 시장을 세그먼트(segment, 세분)화 해 왔다. 예를 들면, 비스킷용 밀에 대한 특별한 테스트가 실시되고 있는 것과 같은 테스트이다.

또 공업적인 제조 공정이나 새로운 판매 방식 도입은 특정 기술적 품질의 밀가루를 요구하게 되어 있다. 예를 들면, 냉동한 빵을 단지 굽기만 하는 설비를 갖춘 빵집 체인점이 증가하고 있으며, 이러한 점포에서는 전문적인 빵집과는 다른 품질의 제분으로 만들어진 빵(반제품)이 제공된다.

가장 일반적인 제분의 품질기준은 다음과 같다(Lestum, 2017²⁸). 즉 비스킷용 밀은 ‘소프트 밀’ 타입으로, 제빵력(또는 제빵성) W²⁹가 약하고(150 이하), 단백질 함유율 11% 이하인데 반해, 제빵용에는 ‘미디엄 하드 밀’로 W가 150 이상, 단백질 함유율 11% 이상이 필요하다. 또한 냉동 크루아상³⁰을 제조하기 위해서는 W 250 이상이 필요하다.

이하에서는 프랑스의 밀 품질에 관한 분류를 살펴본다.

i) 밀 품종 등록 시점에서의 밀 품종 분류

밀 품종 등록 시점에서 신품종 육성 업종 조직인 CTPS는 밀 품종을 이하의 표와 같이 4가지 유형으로 구분하고 있다.

이 분류 기준은 Arvalis(전문적 기능단체에 의해 직접적으로 재정 지출되고 있는 프랑스 작물 생산 응용 연구기관)에 의해 작성되었다. 매년 Arvalis는 기술적 품질의 테스트(제빵력 W를 측정하기 위한 alveographe de Chopin 테스트, 용적량 kg/hl 측정, 해당 품종에 대한 제과 테스트)에서의 결과로부터 신규로 등록되는 품종을 분류하고 있다. 이 ARVALIS 기준에 근거하여, 프랑스의 밀의 기술적 품질 상황을 보면 다음과 같다.

28)Le Stum, H. (2017) Le Blé, Ed. France Agricole. p. 164

29)제빵력을 나타내는 지표인 W에 대한 산출 공식을 찾을 수 없었으나, 제빵력 W를 측정하기 위해 alveographe de Chopin이라는 테스트 방법을 이용하여 산출하라고 한다.

30)크루아상(croissant). 밀가루와 버터로 반죽을 빚어 커커이 층을 낸 초승달 모양의 빵.

〈표 10〉 Arvalis에 의한 밀의 분류

약칭	의미	설명
BAF	개량 또는 강력한 밀	단백질이 풍부하고, 제빵력 W가 높은 밀. 빵 제조에 있어서 다른 품종의 밀을 보강하기 위해 혼합해서 사용하던지, 특별한 용도를 위해 그 상태 그대로 사용됨.
BPS	상등 빵용 밀	빵 제조 테스트에 맞도록 충분한 제빵력, 상등한 기술적 품질의 밀가루
BP	빵용 밀	빵 제조 테스트에 맞도록 충분한 제빵력, 표준적인 기술적 품질의 밀
BAU	기타용 밀	위의 카테고리에 대응하지 않는 품종, 사료용 밀, 과자용 밀

자료: Le Stum, H. (2017) Le Blé, Ed. France Agricole

프랑스에서는 2000년 이후, BPS와 BAF 밀이 지배적이다. 기술적 품질이 높은 밀(BPS+BAF)의 비율이 1998년부터 2007년까지 상승해 온 것이 흥미롭다. 즉 1990년대 말에 이 분류 기준이 도입됨으로써, 서플라이 체인(supply-chain) 측에 대한 의식이 높아져, 그 품종 선택을 재검토하는 것으로 연결되었다고 생각할 수 있다. 2007년 이후에는 BP 밀의 비율이 현저하게 증가하고 있다.

숫자로 보면, 2007년에는 13%였던 것이 2017년에는 28%가 되었다. 대신 2007년에 78%였던 BAF와 BPS의 비율이 2017년에는 68%로 하락하였다. 이는 밀의 품질에 대해 제분업계에 우려를 불러일으키고 있다. 그런데도 제빵에 적합하지 않은 밀의 비율은 1998년 이후, 계속 감소하고 있다. 제빵용 밀은 1998년에는 68%였으나 2017년에는 밀의 96%를 차지하고 있다.

최근 몇 년 동안의 고급 품질인 BAF와 BPS 등급 밀의 감소는 농업인의 전략에 따라 설명된다. 즉 농업인은 품종 선택 시에 품질보다 단수와 병에 대한 내성을 중시한다. 이는 2015년 France AgriMer에 의한 1,000명 이상의 연질밀 생산자에 대한 조사 결과로 제시되었다. ‘연질밀을 뿌릴 때 당신의 품종 선택의 주된 기준은 무엇입니까?’ 라는 질문에 대한 대답은 다음과 같이 나타났다.

단수(28%), 병에 대한 내성(26%), 기후 적응(12%), 농학적 기준(과중 시기나 토양이나 지역에 대한 적성, 도복 내성, 전작 상황, 조수해 예방 등)(11%), 물리적·기술적 품질(용적량이나 단백질 함유율, 제빵 적성 등)(10%), 위생적 품질(6%), 보급 지도(5%), 기타(2%)이다(France Agrimer, 2016³¹⁾).

이처럼 제빵 적성 등의 기술적 품질을 중시하는 생산자는 10%밖에 되지 않는다. 2015년의 단백질 플랜에도 불구하고, 밀의 품질은 농업인에게는 우선 목표가 아니었다. 같은 해에 실시된 조사에서는 ‘단백질 함유율을 향상시키도록 육종된 밀 품종을 사용하기 위해 당신에게 있어서 가장 중요한 인센티브는 무엇입니까’ 라는 질

31)FranceAgriMer (2016) Variétés de blé tendre, Recolte 2016.

문에 대한 응답이 보수(報酬)(51%), 농학적 기준(10%), 단수와 단백질의 결합(9%), 없음(8%), 질소관리(7%), 기타(5%), 품종의 퍼포먼스(4%), 판매(3%), 자가소비(3%)의 순이었다.

이와 같이 보수(이익)를 중시하는 생산자에게 있어서는 앞에서 기술한 바와 같이, 단백질 함유율 향상을 목표로 한 현행 품질에 따른 지불 시스템은 충분한 인센티브가 되지 않는다는 것이다. 단백질 함유율이 높은 빵용으로서 보다 상질의 밀 품종을 선택하는 것보다, 품질이 다소 낮더라도 단수가 높은 품종 쪽이 돈벌이가 될 것이다. 그것은 상술한 밀 수출 기관 France Export Céréales의 거래 부장 Duclos 씨가 2018년 3월 21일의 회의에서 말했던 것처럼, “프랑스에서는 클라이언트보다 오히려 생산자 측의 주장이 통했다”는 말과 부합된다.

또한 유기농업에서는 이와는 달리, 단수보다도 품질이 주요한 품종 선택기준이다. 기술적 품질이 높은 밀을 요구하는 제분업자가 유기 밀의 주요한 운송처가 되고 있기 때문이다. 이 때문에 유기농업에서는 BPS, BAF 품종이 많이 사용된다. 유기농은 남부에서 많이 볼 수 있다는 점에서, 이들 과종되는 품종이 남북에서 다르다는 점의 한 요인이 되고 있다.

ii) 제분업계에 의한 밀의 품질에 대한 기대

상술한 것처럼, 1990년 말 이후 실시하여 온 연질 밀 품종 분류의 ARVALIS 기준을 살펴보았다. 한편, 프랑스 제분기업은 매년 빵용 밀의 리스트를 매년 발행하고 있다. 이 리스트는 두 개의 카테고리(VRM과 BPFM)로 이루어지며, 이것이 사용법에 따라 또다시 몇 개의 하위 카테고리로 구분된다.

<표 11> 제분업계에 의한 연질밀 품종 분류

약칭	의미	설명
VRM	제분업자에 의해 추천되는 품종	혼합하지 않고 사용하여, 고품질의 제품(빵, 과자)을 만들 수 있는 품종. 이하 4가지 분류로 구별(제빵, 과자, 기타 밀가루 보강, 유기)
BPFM	프랑스 제분업을 위한 밀	제빵, 과자 제조를 위해 VRM과 혼합할 수 있는 품종. 특정 품종에 대해서는 사용 시의 조건, 제약이 있음. 예를 들면, 2014/2015 리스트에서는 CELLULE, HYPHI, JOKER, RUBISKO, ZEPHYR의 각 품종은 혼합물의 15% 이상을 점하면 안됨. 이하 4가지 분류로 구별. 제빵, 과자, 보강, 유기)

출처: Courbou, 2016.

제분기업이 독자적인 기준을 작성한 것은 밀 생산자를 대상으로 한 Arvalis기준에 대한 불신감에서 비롯되었다. ANMF는 Arvalis 분류에 있어서의 환경적 특징의 고려(저투입 상황과 스트레스에 대한 품종의 내성)가 제빵에 있어서의 기술적 품질을 희

생하고 있다고 생각하고 있는 것이다.

2015년에 파종된 상위 10개 품종과 그 기술적 품질의 분류, 파종면적 비율을 나타내면 이하와 같다.

상위 10개 품종이 연질 밀 전국 파종 면적의 47%를 차지한다. 이들 10개 품종은 제빵용이며, Arvalis 분류를 따르면 그 중 8개는 고급 제빵용 밀 BPS이다(BP는 2개). 또, 제분업계 ANMF 분류에 의하면, 6개는 혼합하지 않고 제빵에 사용된다고 해서 추천되는 VRM이다. France AgriMer(2016)에 의하면, 제분업계의 분류인 VRM이 전국 파종 면적의 35%를, BPMF가 역시 35%를 차지하고 있다.

<표 12> 연질밀 상위 10개 품종의 분류와 파종면적(2015/2016년)

Rubisko	2012	BP	BPMF	12.8	12.8
Cellule	2012	BPS	BPMF	7.9	20.7
Fructidor	2014	BPS	VRM	4.9	25.6
Arezzo	2008	BPS	VRM	4.0	29.5
Boregar	2008	BPS	BPMF	3.8	33.4
Oregrain	2012	BPS	VRM	3.8	37.1
Apache	1998	BPS	VRM	3.5	40.7
Pakito	2011	BPS	VRM	2.3	42.9
Bergamo	2012	BP	무 기재	2.2	45.1
Terroir	2013	BPS	VRM	2.0	47.1
기타				53%	100%

출처: France AgriMer, 2016, Variétés de blé tender.

4) 제분기업 경비

제분기업의 원료 구입비는 2015년 산출액의 61.1%, 2016년 59.2%를 기록하였다. 이처럼 원료구입비가 저하되었던 것은 2015년과 2016년 사이의 밀 가격 하락과 관련되어 있다. 조마진율은 38.9%에서 40.8%로 상승하였다.

기타 구입비 및 경비의 비율은 2015-2016년 사이에 증가하였다(산출액의 16.7%에서 19.0%). 인건비는 2015년에는 산출액의 11.8%에서 2016년 11.4%로 감소하였다. 과세 전 경영소득 RCAI의 비율은 2015년의 0.3%에서 2016년에는 1.9%가 되었다.

〈표 13〉 제분 기업의 경비 구조(%)

	2012	2013	2014	2015	2016
원료구입, 기타	63.6	66.2	63.0	61.1	59.2
기타 구입	16.1	14.9	15.6	16.7	19.0
인건비	11.6	10.9	10.7	11.8	11.4
과세전 경영소득 RCAI	0.2	0.3	1.8	0.3	1.9

주: 세금이나 감가상각 등 비목의 숫자가 없어 비율(%)의 합계가 100이 되지 않지만, 원전 그대로임.
 자료: OFPM (2018) Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain,

5) 밀가루 카르텔

‘밀가루 카르텔’은 프랑스의 제분기업 사이에서, 또 프랑스 기업과 독일 기업 간의 가격에 대한 협정 전체를 제시하고 있다. 이러한 부정경쟁의 실체는 프랑스의 경쟁을 담당하는 당국에 의해 추적되고 있으며, 부정이 인정된 기업에 대해서는 무거운 벌금이 부과되고 있다(Corbou, 2016³²⁾).

- 2002~2008년: 프랑스 제분기업과 독일기업 간의 협정에 의해 국내시장이 분단(비침략 non-aggression 협정)되었다. 이는 프랑스 기업 간의 또 다른 협정을 만들었다. 벌금은 9,500만 유로였다.
- 1965-2008년: 봉지 밀가루 프랑스 시장 조직. 밀가루 전체가 하나의 기업(France Farine)에 의해 판매되고 있었으며, 제분 기업이 그 주주였다. 이러한 독점 상황에 의해 France Farine는 할인점 전용의 판매 가격을 독점적으로 설정하였다. 벌금은 1억 5,000만 유로였다.
- 2007년: 제빵 사업소에 팔리는 밀가루 가격에 대한 협정. 제분업자는 ANMF와의 사이에서 제빵 사업소에 대해 통일 가격으로 판매하고 있는 밀가루 가격을 증액하기로 합의하였다. 벌금 110만 유로였다.

3.5. 프랑스의 제빵 기업

1) 개요

밀가루의 대부분은 제빵용이다. 제빵은 다양한 행위자에 의해 이루어진다. 전문적

32)Courbou, R. (2016) La filière blé panifiable en France face à l' enjeu de la qualité, Agro Sup. Dijon, p.53

인 빵·과자 제조업, 공업적인 제빵, 할인점 내부에 설치되어 있는 제빵 공방, 공공부문이다. 2013년 국내시장에서 298만 톤의 빵을 제조하고 있는 빵 제조업의 내역은 전문적 제빵 60%, 공업적 제빵 27.7%, 할인점 내 제빵 공방 9.4%, 빵 수입 2.9%, 공공부문 0.1%이다. 시장점유율의 60%를 차지하는 전문적 제빵은 32,000개소의 사업소가 있으며, 16만 명이 고용되어 있다.

프랑스 전국 빵·과자 연합회 CNBPF는 1884년 이래 전국 직능단체의 조직을 이루고 있다. 전문적 제빵은 국가 자격인 ‘빵 제조 직업 적성 자격 CAP’ (해당 직업 고교 졸업 자격 혹은 3년간의 실천에 의해 취득 가능)의 보유자에 의해 하나의 사업소에서 빵 반죽의 제조로부터 빵 굽기, 판매까지를 실행한다.

공업적 제빵이 제2의 지위를 차지하고 있으며, 240개소의 기업이 있다. 이러한 기업은 통상의 빵 외에 냉동품이나 반완성품을 생산하여 소매점(3,500개소)뿐만 아니라 할인점에도 공급하고 있다. 즉, 냉동품이나 반완성품을 들여와 소매점에서 냉동 혹은 반제품을 굽는 것이다. 1960-70년대 할인점의 발전과 스낵, 패스트푸드(샌드위치 등)의 발전과 함께 빵 공업도 발전하였다. 공업적 제빵의 상당수는 제분사업소나 할인점 계열이 많다.

빵집이 지역에 분산되어 존립하고 있는 것은 사회적, 경제적으로 중요하다고 인식되고 있다. 할인점이나 공업적 제빵 사업자로부터 전문적 제빵 사업자를 보호하기 위해 1993년 9월 13일의 데크레(no.93-1074)가 ‘빵 메종’ 및 그 동의라는 호칭을 빵 반죽 생산에서부터 빵 굽기, 빵 판매의 모든 공정을 실시하는 사업소에 부여하였으며, 또 ‘프랑스의 전통적 빵 및 그 동의’ 라는 호칭을 빵용 밀, 소금, 음료수로 이루어진 반죽을 효모에 의해 발효하여 만든 빵으로 규정하고 있다.

또한 나폴리 피자 전문가의 전통적인 기술이 유네스코 무형문화유산에 등록됨에 따라, 프랑스의 마크롱 대통령³³⁾은 2018년 1월에 프랑스의 바게트³⁴⁾를 유네스코 문화유산³⁵⁾에 등록하고자 하는 희망을 밝혔다.

또한 제빵 사업소의 규모는 대체로 소규모이며, 사업소의 77%는 종업원 5명 이하

33)에마누엘 마크롱(Emmanuel Macron). 프랑스 정치인, 현 프랑스 대통령. 1977년 12월 21일 출생, 주요 경력사항으로는 2017.05 ~ 현재: 제25대 프랑스 대통령, 2016.04: 프랑스 앙마르슈, 2014.08~2016.08: 프랑스 경제산업부 장관, 2014~2014.08: 프랑스 대통령 경제수석비서관, 2009: 로스차일드 은행, 2006~2009: 프랑스 사회당, 2004~2008: 프랑스 재무부 금융조사관 등을 들 수 있다.(출처: 네이버 인물검색, <https://people.search.naver.com/>)

34)바게트(Baguette). 프랑스에서 유래한 껍질이 바삭바삭하고 윤기 있는 빵.(출처: 네이버 지식백과 완벽과제빵실무, 2000. 2. 28., 이정훈, 채점석, 정재홍, <https://terms.naver.com/>)

35)세계유산(World Heritage, 世界遺産). 미래 세대에 전달할만한 인류 보편적 가치가 있는 자연이나 문화를 보존하기 위해 유네스코가 지정하는 유산을 말한다. 1972년 채택한 ‘세계문화 및 자연유산 보호 협약’(세계유산협약)에 근거한다. 특정 소재지와 관계없이 인류 모두를 위해 발굴 및 보호·보존할 만한 가치가 있는 자연이나 문화를 세계유산으로 지정한다. 움직이기 힘든 부동산이 대상이며 박물관 내부에 있는 조각이나 회화, 동·식물 등은 포함되지 않는다. 유네스코는 세계유산 이외에도 ‘무형문화유산’과 ‘세계기록유산’을 지정해 보호·관리하고 있다. 세계유산은 ① 문화유산 ② 자연유산 ③ 복합유산으로 구분한다. 문화유산은 기념물과 건조물군, 유적지로 구성된다. 문화유산과 자연유산의 특징을 모두 가지고 있다면 복합유산으로 지정한다. 이와 별개로 전쟁이나 재해, 개발 등으로 파괴될 가능성이 있는 유산은 ‘위험에 처한 세계유산’으로 지정해 특별 관리한다.(출처: 네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)

의 규모이다. 구체적으로는 종업원 없음 21%, 1~2명 26%, 3~5명 30%, 6~9명 15%, 10~19명 7%, 20~49명 1% 등이다(Bouteldja, et al. 2016³⁶).

2) 제빵사업소의 경영

다음은 빵 부문의 소매가격 구성비를 살펴보고자 한다(OFPM, 2017, 2018³⁷). 단, 여기에서 원료가 되는 제분용 밀의 가격으로 사용되는 기준은 Eure 주와 Eure-et-Loir 주의 출하액이다. <표 14>를 볼 때에는 이 기준에 다음과 같은 문제점이 있음을 염두에 둘 필요가 있다.

- 밀 가격은 두 개의 주의 ‘로컬’ 가격이다. 이에 반해 공급망(supply-chain) 기타 단계에서의 가격 데이터는 전국 평균이다. 집하된 밀의 모든 것이 프랑스 제분업체로 향해지고 있는 것은 아니다.
- 집하된 밀은 ANMF의 빵용 밀 리스트에 해당하는 것만이 아니다.
- 기준이 되는 가격의 관측은 두 주의 저장기관 출하에서 비롯되며, 농업 생산의 현장에서가 아니기 때문에 밀 가격은 오퍼레이터인 마진을 포함하고 있다. 그러나 그 금액은 명확하지 않다.

또한 2014년 이후, 국립통계경제연구소 INSEE와 정부의 ‘가격관측’ OFPM 간의 협정에 의해 가격관측은 전문적 제빵사업소와 공업적 제빵사업소, 할인점의 빵 공방을 위한 빵용 밀가루의 월별 평균가격을 입수하였다. 이러한 점이 <표 14>에는 반영되었다.

i) 바게트 가격의 원료 및 마진의 분해

소매 전체에서 바게트의 평균 가격은 2005년에 3유로/kg이었던 것이 2010년에는 3.35유로/kg, 2017년에는 3.5유로/kg이 되었다. 시계열을 쫓아가 보면, 가격 급등이 있었던 시기는 2008년과 2011~2013년 이었는데, 이 시기의 가격이 연질밀 가격 급등에 뒤늦게 반영되고 있다. 제분업의 마진은 2010~2017년에 바게트 1kg당 평균 20상푼³⁸)이다.

원료 가격은 최종제품의 가격에 대해 그다지 높은 비중을 차지하고 있지는 않다. 밀 가격의 비율은 빵 가격의 4%~6%를 차지하고 있다. 2014년 이후는 6% 이하가 되었다. 2016년의 밀 시세의 하락(국제 재고에서 유래함)은 바게트의 평균 가격에 영향을 주지 않았다. 왜냐하면 2016년의 수확량이 불충분하였기 때문에 제분사업소

36)Bouteldja, A. et al. (2016) Analyse Secteur Boulangerie-Pâtisserie-Viennoiseries,

37)OFPM (2018) Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain 및 OFPM (2017) Rapport au Parlement 2017; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain,

38)centime. 프랑스와 스위스, 벨기에의 화폐 단위. 1상푼은 1프랑의 100분의 1이다.(출처: 네이버 국어사전, <https://ko.dict.naver.com/>)

가 고품질의 밀을 입수하기 위해 품질 보너스를 할증하여 지불해야만 하였기 때문이다.

〈표 14〉 바게트의 소매 전체에서의 연간 평균가격의 원료 및 조마진으로의 분해

단위 : 소매바게트, 유로/kg

	2006	2009	2010	2013	2015	2016	2017
부가가치세	0.16	0.17	0.17	0.18	0.18	0.18	0.18
제분사업소 후방(제빵/제과) 조마진지표	2.77	3.01	2.80	2.84	2.86	2.88	2.88
제분사업자 조마진지표			0.19	0.19	0.22	0.23	0.23
제분용 밀 원료(Eure, Eure-et-Loir 출하액)	0.14	0.15	0.19	0.26	0.21	0.18	0.19
소매 전체에서의 바게트 가격(평균)	3.07	3.34	3.35	3.47	3.46	3.47	3.47

주. 2006년과 2009년의 제분 사업자와 그 이하의 내역에 대해서는 원전에 기재되지 않음.

자료 OFPM (2018) Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain 및 OFPM (2017) Rapport au Parlement 2017; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain,

ii) 공업적 제빵 사업소의 경비 구조

공업적 제빵 제과 사업소(개인 사업소와 회사를 포함)의 원료 구입액은 2013년과 2014년에는 안정적으로 산출액의 31%를 차지하고 있다. 조마진율은 69%이다.

기타 구입 경비의 비율은 2013년 산출액의 20.5%에서 2014년 21.5%로 나타났다. 인건비가 산출액의 38% 정도이다(표 15).

〈표 15〉 공업적 제빵사업소의 경비구조

단위: %

	2013	2014
상품·원료구입	31.0	31.2
기타 구입	20.5	21.5
인건비	38.4	38.0
세금	Nd	Nd
감가상각 등	Nd	Nd
과세전 소득	2.8	2.1

주: OFMP 2018에는 공업적 제빵 사업소에 대한 기재 없음.

자료: OFPM (2017) Rapport au Parlement 2017; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain,

3) 전문적 제빵사업소의 경영회계

<표 16>은 전문적 제빵·제과 사업소의 평균이다. 이들은 개인사업소로써, 노동은 주로 경영자에 의해 공급되어 소득으로부터 보수를 얻고 있기 때문에 소득을 경비에 산입하고 있다.

<표 16> 전문적 제빵사업소의 경비구조(사업소당 평균, 2016년)

단위: 1,000 유로, (%)

경비	
소득	38.0 (12.9)
감가상각, 금융경비	11.6 (3.9)
사회보험료	17.4 (5.9)
종업원	89.4 (30.3)
세금	-
기타 외부경비	59.3 (20.1)
원재료구입	74.1 (25.1)
산출액	
보조금, 기타 생산	4.8 (-)
기타 생산물 (총채(総菜) 등)	8.2 (2.8)
재판매	17.1 (5.8)
과자류	126.9 (43.0)
빵 류	138.3 (46.8)

주: 원전에 숫자가 기재되어 있지 않은 항목이 있으며, 비율(%)의 합이 100이 되지 않는 것은 원전 그대로 기입하였기 때문이다.

자료 OFPM (2018) Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain

4. 소비자의 빵에 대한 평가

4.1. 빵 소비

프랑스의 빵 소비 개요를 제시해 보고자 한다³⁹⁾. 이하에 나타내는 수치는 1999년 이후 3년에 1번 수행되고 있는 ‘프랑스의 식사 행동·소비’ 조사(CCAF)에서 수행

³⁹⁾이 부분의 기술은 Credoc, 2016, 2017에서 많은 부분을 참고하였다.(출처: Crédoc (2016, 2017) Comportements alimentaires et consommation de pain en France.)

하고 있는 ‘빵 관측’ (2016년 실시)에 근거한다⁴⁰⁾.

프랑스인의 98%가 빵을 먹고 있지만 최근 10년간 프랑스인은 25% 정도가 빵 소비를 줄였다. 2016년의 조사에서는 세대 간에 의한 식사 행동의 차이도 나타나고 있다. 미성년자는 성인보다도 소비량이 적지만 샌드위치 형태로 먹는 비율이 높다. 후생노동성은 식이섭유의 관점에서 빵의 섭취를 권장하고 있으나, 효과는 미미한 실정이다.

2003년 이후의 연령별 1일 빵 소비량을 나타내면 다음과 같다.

<표 17> 연령별 빵 소비량

단위: g/일

연령	2003	2007	2010	2013	2016
3-10	66.8	50.0	48.8	42.5	43.9
11-19	110.6	96.3	89.1	75.5	72.2
20세 이상	143.3	136.0	129.5	104.9	103.3

자료: Crédoc (2016) Comportements alimentaires et consommation de pain en France.

또 청소년(11~19세)은 고전적인 빵(바게트) 소비량을 절반으로 줄이고, 샌드위치를 더 많이 소비한다(표 18). 이 연령층에서 빵 소비는 2007~2016년에 계속 저하되어 하루에 1회 이하만 빵을 먹는 비율이 2007년의 29%에서 2016년의 44%로 급증하였다. 2016년에 11~19세에서는 주 1회 이상 샌드위치로 빵을 먹는 비율이 67.9%인데 반해, 20세 이상에서는 그 비율은 49.3%에 지나지 않는다.

<표 18> 유형별 빵 소비량(11~19세)

단위: g/일

	2007	2010	2013	2016
고전적 바게트	70.2	64.8	48.3	34.8
전통적 빵	0.1	0.1	2.3	4.0
특별 빵	10.2	4.9	5.2	10.9
식 빵	4.9	5.0	6.2	7.1
샌드위치	11.0	14.3	13.6	15.3

주: 원전에는 2003년에 대한 데이터가 없음.

자료: Crédoc (2016) Comportements alimentaires et consommation de pain en France.

40)CCAF는 ‘식사행동’에 대해서는 2016년에 9-14세의 어린이, 15세 이상이 일괄되어 있으며, 1,519세대로 구성되어 있다. 이 표본에서는 15세 이상 개인이 2,456명, 3-14세 어린이가 1,175명(그 중 9-14세는 588명)이다. 한편, 또 하나의 조사인 ‘식료소비’ 조사에서는 3-10세 어린이 784명, 11-19세 청소년 370명, 20세 이상 성인이 표본이 되어 있다.

또 빵을 가장 많이 먹는 것은 무자녀 부부가정(121.0g/일)이었고, 그 다음으로 자녀가 있는 부부(96.4g), 한부모 가족(88.6g)의 순이다. 또 지역적으로는 농촌지역(인구 2,000명 이하)에서 109.0g, 소규모 읍·면·마을(2,000~2만 명)에서 116.0g이며, 직업별로는 농업인, 수공업자가 121.4g으로 가장 많은 빵을 먹었다.

그런데 최근, ‘글루텐 프리(gluten free)’, ‘락토오스(유당) 프리(lactose free)’ 식사를 실천하는 사람들의 존재가 미디어에서 자주 다루어지게 되었다. 프랑스 성인(20세 이상, 2,456명, 2016년)에게 물어본 청취조사에서는 이러한 식사 실천이 확산되지 않았음을 알 수 있었다. 즉, 2015년에는 건강 상의 이유로 혹은 다이어트를 위해 글루텐 프리 식사를 실천하고 있던 비율은 1.6%에 그치고, 락토오스 프리 식사를 실천하고 있던 비율은 2.0%였다. 참고로 식육소비를 제한하고 있던 사람의 비율은 23%였다.

‘글루텐 프리’ 식사는 여성은 2.2%, 남성은 0.9%이다. 체중별로 보면, 비만자 1.2%, 살찐 사람 1.0%, 표준체중 1.5%, 마른 사람은 10.2%에 이른다. 표현은 적절하지 않을지도 모르지만, 스스로의 ‘스타일’에 특히 관심을 가지고 식사섭취량을 필요 이상으로 제한하여 건강·미용정보에 민감한 여성이 ‘글루텐 프리’ 빵을 선택하고 있는 모습이 그려진다.

4.2. 소비자에 의한 전문적 제빵 사업소의 평가

이하에서는 Mevel(2017)⁴¹⁾에 따라 전문적 제빵 사업소(스스로 빵을 반죽하고 굽는 어디에나 있는 전통적인 소규모 사업소)와 소비자 간의 밀접한 관계를 나타내 보고자 한다⁴²⁾.

우선 ‘당신은 어디에서, 가장 자주 빵을 구입하십니까’ (복수응답)라는 질문에 95.3%의 소비자는 전문 제빵사업소(동네 빵집)라고 답하였고, 이어 슈퍼마켓 46.9%, 굽는 렌지(또는 굽는 시설)를 갖춘 빵 체인점(Poul, Brioche Dorée, Mie Caline 등) 20.9%, 편의점 19.9%, Marie Blanche, Ange 등과 같은 빵집 체인점 17.0% 등 저렴한 곳이 많다. 이처럼 소비자는 ‘동네 빵집’에서 가장 자주 빵을 구입한다.

41) Mével, F, et Mével O, (2017) Etude Boulangerie, www.sp-boulangerieparis.fr, 2018년 3월 16일 접속
42) 이하의 질문은 2017년 9월~10월에 걸쳐, 인터넷에 의해 1,500명을 조사 대상으로 한 것이다. 모집단은 식품을 구입하고 있는 세대로 주 1회 전문적 제빵 사업소에서 빵을 구입하고 있는 사람이다. 이미 전문적 제빵 사업소에서 빵을 구입하고 있는 사람을 대상으로 하고 있기 때문에 전 질에서의 조사 경향과는 다른 경향이 나타나고 있다. 또 1,500명 가운데 26.7%가 파리 및 파리 주변지대, 73.3%가 파리 및 파리 주변지대 이외 거주하고 있다. 파리 및 파리 주변지대 400명, 리옹 200명, 스트라스부르 150명, 릴 100명, 볼드, 툴루즈, 낭트, 렌, 마, 루세유, 니스, 각 75명. 덩케르크·메스·몰루즈 각 50명으로 대도시가 많다. 연령 분포는 20~25세 9.8%, 26-35세 21.0%, 36-45세 20.5%, 46-55세 18.7%, 56-65세 17.4% 66세 이상 12.7%이다. 또 세대수는 단독 20.1%, 2명 38.1%, 3명 18.7%, 4명 17.4%, 5명 4.7%, 6명 0.8% 7명 이상 0.2%이다.

다음으로 동네 빵집에서 구입하는 이유를 묻는 문항이 있다. ‘동네의 빵집이라고도 불리는 전문적 제빵 사업소에서 당신의 빵을 사는 주요한 이유 3가지는 무엇입니까?’ 라는 물음에 11가지 선택사항으로부터 선택토록 하는 것이다. 71.3%는 ‘높은 품질을 위해(맛, 식감 등)’ 를 꼽았고, 이어서 ‘집 근처에서 통근 통학 중에 있기 때문’ 이 48.1%, ‘프랑스 빵 전통을 지키고 싶어서’ 39.3%, ‘신선함을 위해’ 36.6%, ‘건강에 좋은 빵을 사고 싶어서’ 30.3%, ‘빵 종류가 풍부해서’ 16.1%, ‘다른 모든 빵의 판매자보다 빵집을 믿기 때문’ 10.5% 등이었다. 2번째와 마지막을 제외한 5가지 선택사항을 빵의 품질에 관련된 것으로 간주하면, 많은 소비자는 품질로 빵을 선택하고 있는 것이 된다.

또 전 절에서는 빵 소비가 감소 경향에 있음을 알 수 있었다. 관련하여 ‘당신은 5년 전보다 빵 소비가 늘고 있습니까, 줄고 있습니까?’ 라는 물음에 대해 ‘늘고 있다’ 15.7%, ‘안정적’ 70.5%, ‘줄고 있다’ 14.3% 로 나타났다. 또 ‘줄고 있다’ 라고 대답한 사람에게 이유를 물어 본 결과, 215명이 자유 응답이 있었으며, ‘스타일 때문에’ 79회, ‘건강을 위해’ 23회, ‘식사 습관의 변경’ 19회, ‘매일 사는 것은 어렵다’ 16회 등의 이유가 많았다.

빵 소비를 줄이고 있는 사람에게 ‘빵을 기타 음식으로 바꾸고 있는가?’ 라는 질문에는 ‘대체시키지 않고 있다’ 가 127회로 많았다. 빵을 ‘식빵’ 으로 대신하고 있는 사람이 40명 있으며⁴³⁾, ‘비스킷’ 으로 대신하고 있는 사람이 35명, ‘시리얼’ 으로 대신하고 있는 사람이 27명이다.

소비자에 의한 빵의 이미지는 어떠한 것인지에 대해서도 물어 보았다. ‘아래의 문장에서 당신은 어느 것에 공감하십니까?’ (복수응답)라는 질문에 대한 응답은 ‘빵은 맛있다’ 70.2%, ‘빵은 문화적이며 나는 매일 먹을 것이다’ 58.9%, ‘빵은 건강하고 먹어야 한다’ 50.7%, ‘빵을 먹으면 살이 찐다’ 10.3%, ‘빵은 없어도 아무렇지 않게 현재의 생활양식에 대응하지 않고 있다’ 4.9% 등이다. ‘빵을 먹으면 살찐다’ 라고 회답한 사람의 비율이 25~35세에서 많다는 점이 조사에서 나타나고 있다.

또 유기농업에서 유래한 빵에 대해서는 ‘더 많은 유기농 빵을 구입하고 있습니까?’ 라는 질문에 대해 ‘네, 유기농 빵은 건강에 좋기 때문’ 20.1%, ‘네, 유기농 빵은 환경을 보전하기 때문’ 9.4%, ‘아니오, 너무 비싸기 때문’ 28.1%, ‘아니오, 유기농 빵은 별로 맛있지 않기 때문’ 42.5%로 나타났다. 70.6%의 사람은 유기농 빵을 구입하지 않았다.

다음으로 빵 가격에 대해서 소비자는 어떻게 평가하고 있는지에 대해 알아보았다. ‘다음 문장 중 어느 쪽에 동의합니까?(하나만 선택)’ 라는 설문에 대해서는 ‘품질이 좋은 빵을 먹기 위해서는 그 가격을 수용해야 한다’ 가 66.9%인 반면, ‘현재로서는 더 저렴하고 맛있는 빵도 찾을 수 없다’ 는 응답이 33.1%였다. 파리

43) ‘식빵 paindemi’ 는 Credoc의 조사에서는 빵으로 분류되어 있지만, Mével의 조사에서는 빵과는 다른 분류를 부여하고 있는 듯하다.

에서는 ‘가격을 받아들인다’가 71.5%였다.

또 젊은 계층(20-25세)에서는 ‘가격을 수용한다’는 53%로, 연령이 상승함에 따라 품질에 알맞은 가격을 수용하는 경향을 보인다(66세 이상에서는 75%). 또 일반적으로 동네 빵집 빵은 슈퍼마켓 빵보다 가격이 비싸다. 이에 대해 설정되어 있는 ‘슈퍼마켓과 동네 빵집 간의 가격 격차는 정당한가?’라는 질문에 대해 ‘네, 가격은 다른 품질을 반영하고 있다’가 85.1%인데 대해, ‘아니오, 빵의 품질은 동일하다’ 14.9%로 나타났다. 이처럼 85%의 소비자는 동네 빵집과 할인점 빵과의 가격 격차를 받아들이는 경향이 있으며, 그것은 품질의 차이를 반영하고 있다고 생각하고 있다.

한편 ‘당신에게 있어서 빵의 품질은 우선 무엇과 관련이 있는가?’라는 질문에 대한 대답은 ‘제빵사의 노하우’ 53.5%, ‘사용되는 밀가루의 품질’ 38.7%, ‘굽는 방법과 곡물 원산지’ 7.8%로 나타났다.

소비자가 빵을 구입할 때에 무엇을 기준으로 고르고 있는 지에 대해 알아보았다. ‘당신이 빵을 살 때에, 당신에게 있어서 가장 중요한 기준을 다섯 가지 선택한다면?’이라는 질문 항목이 있다. ‘제빵사에 의해 만들어졌을 것’ 15.6%, ‘신선함’ 9.9%, ‘냉동되지 않았고, 굽는 렌지(또는 굽는 시설)에서 구워지지 않았을 것’ 7.4%, ‘아직 따뜻한 것’ 6.5%, ‘다음 날 이상까지 보존 가능’ 6.2%, ‘사용되는 가루의 타입(옥수수, 통밀, 보리 등)’, ‘색’ 3.3%, ‘저렴’ 1.3%, ‘가루의 원산지’ 2.9%, ‘가벼운 것(보다 많은 공기를 넣은 빵)’ 2.9%, ‘빵집과 연계된 품질 라벨’ 2.4%, ‘유기’ 2.1%, ‘인증 라벨링(고품질을 보증하는 증표)’ 1.7%, ‘모양’ 1.7%, ‘밀도의 정도’ 1.5% 등이었다. 이와 같이 빵 전문가의 노하우가 톱 위치에 있으며, 빵의 내재적 품질과 합하면 67.3%가 품질에 관련된다고 말할 수 있을 것이다.

또한 품질에 관한 설문을 살펴보면, 슈퍼마켓, Paul과 같은 체인점, 거리의 빵집 사이에서의, 소비자에 의한 품질의 지각의 차이가 있는지 어떤지에 대해 물어 보았다. ‘당신의 경우 슈퍼마켓에서 Paul과 같은 체인점에서 또는 거리의 빵 집에서 산 바게트 중에서 미각 상 품질의 차이는 있는가?(하나만 선택)’이라는 질문에 대해 ‘예, 거리의 빵집은 다른 두 군데 보다 좋은 빵을 만들고 있다’ 74.3%이며, ‘빵집 체인점과 거리의 빵집 간에는 차이가 없다. 그러나 슈퍼마켓은 그다지 맛이 없다.’ 15.7%, ‘모두 맛이 없다. 보다 맛있게 만드는 전문가가 없다’ 1.5% 정도로 나타났다. 즉, 품질의 관점에서 거리의 빵집의 자리매김이 가장 높았다.

또, ‘당신은 과일이나 육류를 구입할 때 어느 산지에서 생산된 것인지 자주 궁금해 하겠지만, 빵 원료인 밀가루의 원산지에 대해 생각하고 있는가?’라는 질문에 대해서는 ‘전혀 생각하고 있지 않다’ 47.4%, ‘네, 하지만 최근에 와서’ 40.0%, ‘항상 생각하고 있다’ 12.6%였다.

이른바 지산지소(地產地消)의 빵에 대한 질문 항목도 있다. 지역에서 생산된 밀가루로 만든 빵을 찾으려 하는가? 라는 질문에 ‘네, 지역에서 만든 빵을 사고 싶

다’ 85.7%, ‘아니오, 이런 빵에는 전혀 관심이 없다’ 14.3%로 나타났다.

또한 소비자에게 있어서, 좋은 빵집에 대한 기준을 묻는 항목도 있다. ‘당신에게 좋은 빵집은 무엇인가?(3개까지 선택)’ 라는 질문에 대해 ‘높은 품질의 밀가루를 선택한 빵집’ 69.5%, ‘여러 종류의 빵을 만들 수 있는 빵집’ 55.8%, ‘언제든지 신선한 빵을 만들 수 있는 빵집’ 49.9%, ‘자기가 일을 좋아하고 이에 대해 고객에게 이야기할 수 있는 빵집’ 42.0%, ‘고객에게 조언할 수 있는 빵집’ 17.1%, ‘편안하고 매력적인 빵집’ 16.3% 등이 그 뒤를 이었다.

다른 질문 항목에는 ‘드라이브 스루’에 의한 빵 판매나, 인터넷으로 주문하여 빵집에 가지러 가는 서비스에 대해 소비자의 의향을 물었다. 이러한 새로운 서비스가 있었다고 해도, 소비자는 거의 관심을 가지지 않는 것으로 나타났다. 예를 들면 드라이브 스루 등에 대해서는 ‘빵집과 같은 상점에 있어서, 이러한 서비스는 중요하지 않다’ 31.9%, ‘드라이브 스루 등과 같은 서비스보다 좋은 빵을 원한다’ 55.6%로 집계되었다.

이처럼 프랑스인에게 있어서는 일상적으로 먹는 빵은 마을의 전문적인 빵집에 의하여 만들어진 빵이 가장 좋다는 조사 결과가 얻어졌다.

5. 맺음말

이 글에서는 프랑스의 밀부터 빵 푸드시스템 전반을 개략하는 것을 목적으로 각종 통계자료 및 업계단체의 보고서를 참조하여 대략적으로 기술해 왔다. 이 푸드시스템의 각각의 단계에 대해서 OFPM는 경비나 소득, 가격 형성의 구조를 밝히고 있다.

먼저 이 글에서의 주요 내용을 요약해 보면, 다음과 같다. 종자 생산업체는 집중화 현상을 보이고 있다. 라이선스 계약을 통해 종자를 생산하는 기업은 종자를 위탁 생산 받고 있으며, 각각의 육성자는 자기 자신의 육종의 기초로서 경합 상대의 품종을 직접 사용할 수 있다. 프랑스에서 재배를 허가받아 작물 품종 카탈로그에 등록된 연질 밀 품종 공급은 수십 년 사이에 급격히 늘고 있다. 이는 인접국의 품종의 종자, 혹은 유럽의 카탈로그에 등록되어 있는 품종이 파종되고 있기 때문이다.

농협에 관한 법률제도는 과거에는 농협에 의한 ‘전량조달=전량출하’ 원칙을 취하였으나, 이를 수정하였고, 또 자회사화를 촉진하였다. 이에 따라 해당 집하지대로 인해 경쟁을 면했던 농협 간의 경합을 초래하였다. 농업인에 대한 협상력을 유지하기 위해 이들 농협은 경쟁하는 농협과 합병하거나 다른 품종을 공급함으로써, 지역적으로 경쟁하고 있는 다른 농협과 차별화를 추구하였다. 종자생산 기업의 80%는 농협이다. 농협 및 농협그룹은 다양한 활동부문을 수직적 통합함으로써 농업인과 다른 체인간의 중개자 지위를 높여, 품종지정에 미치는 영향력을 행사할 수 있었다.

연질밀의 품종 갱신은 30년 전부터 급속화 되고 있으며, 품종공급 증가, 품종의 판매 사이클 단축을 볼 수 있다. 농업인과 가치사슬의 전방부문인 중개역을 맡고 있는 농협은 판로를 고려하여 농협 조합원에게 상당히 다양한 품종을 선택하도록 촉구한다. 품종선택은 각각의 농협에 고유한 선택기준에 근거하고 있다. 이 기준은 특히 목적이 되는 판로나 집하지대의 농업기상 조건에 따라 지역마다 다르다. 단수, 내병성, 제빵용 품질, 기술적 분류 등 4가지를 품종선택 기준으로 하고 있는 농협이 75%이다. 생산조직으로서는 프랑스의 곡물생산은 극히 잘 조직화되어 있다.

제분단계에서는 두 개의 제분 그룹이 프랑스 생산량의 절반 이상을 차지하고 있다. 프랑스인의 98%에 의해 소비되는 빵은 프랑스 식사 모델의 주축인데, 전문적 제빵·제과 사업소가 프랑스에서 밀가루의 제1의 판로이며, 공업적 제빵·제과 사업소, 할인점 내 제빵 공방이 그 뒤를 잇는다. 수입은 2~3%에 불과하다.

연질밀 생산 경영에 대해서 산출액에 대한 과세 전 경영소득 RCAI의 평균 비율은 13%에서 30%로 연차에 따라 다르다. 2016년 기준 생산비용은 톤당 249유로이다.

프랑스에서는 곡물 집하의 대부분을 농협에서 실시하고 있다. 농협이 집하량의 74%를 차지하며, 민간도매가 26%이다. 또한, 밀 집하 지대가 여러 주에 걸친 농협의 비율이 증가하고 있는 현상을 볼 수 있다. 농협은 지리적 지역과 결합하고 있으며, 그 합병은 주(州)차원에서 농협그룹의 창출을 가져온다.

농협은 1980년대 이후 CAP(유럽공동농업정책) 개혁, WTO(세계무역기구), 규제시스템 하에서(특히 1991-1992년의 협동조합 근대화에 관한 법률), 또한 곡물부문의 경제 환경 변화 하에서 심각한 변화를 겪고 있다. 할인점 집중화와 과점적 지위는 곡물 부문의 상류층 업자들 간의 경쟁을 격화시켰으며, 이는 보다 대규모화 하기 위해 농협의 흡수합병을 가속화시켰다. 농협이 파트너십과의 연계를 확립하는 방법을 우선시한 이유는 수직 통합이 자본투자가 크기 때문이다.

연질밀 단백질 플랜은 전국 평균 11.5% 이상의 단백질 함유율이라는 목적을 설정하였다. 하지만, 이 목표를 어떻게 달성할지에 대해서는 구체적인 방침을 제시하지 않고 있으며, 밀의 단백질 함유율 정도에 따라 가격프리미엄을 매기는 품질지불시스템 실시는 협동조합 재량에 맡겨져 있다. 단백질 함유율을 고려한 가격 설정이 되어 있음에도 불구하고, 이 6가지 농협의 지불 시스템을 바탕으로 Courbou가 실시한 시산에 의하면, 현재의 단백질 지불 시스템은 인센티브가 없다고 한다. 단수가 많으면, 낮은 단백질 함유율에 의한 저가격을 상쇄해 버리기 때문이다. 농업인들은 단백질을 향상시키기 위하여 질소비료의 투입을 증가시키기보다는 현재의 단수를 유지 내지 증대시키는 것을 선택한다는 것이다.

제분업 및 전분 제조업자에 의해 사용되는 연질밀의 양은 2006년 이후 감소 추세를 거듭하여 2016년에는 800만 톤을 밑돌았다.

제분업 부문에서는 4개의 기업이 전국 제분량의 57%를 차지하고 있다. 제분 부문은 특별한 정책의 틀에서 혜택을 받고 있다. 제분 생산에 있어서는 1934년 이후 할당제가 도입되어, 각각의 제분기업은 생산할당을 받았다. 그것이 제분의 권리로 바

뛰었고, 그 권리는 기업의 폐쇄 시에는 다른 기업으로 이전이 가능하였다.

할당제는 과잉 생산을 예방하고 국토 전체에서 제분의 네트워크를 유지하기 위하여 생산량을 통제하는 것을 목적으로 하고 있었다. 그것은 현재에도 살아 있다. 게다가 식량용으로 프랑스에서 사용되는 제분은 특별한 세금의 대상이다.

제분 기업의 품질에 관한 기대는 가치사슬의 전방부문(전문적, 공업적 제빵 사업)으로부터의 품질에 관한 기대를 직접 반영하고 있다. 밀가루 품질에 대해서는 프랑스에서는 2000년 이후, 고품질인 BPS와 BAF 밀이 지배적이다. 1990년 대 말에 이 분류 기준이 도입됨으로써, 서플라이 체인 측에 대한 의식이 높아져, 그 품종 선택을 재검토하는 것으로 연결되었다고 생각할 수 있다. 2007년 이후에는 BP 밀의 비율이 현저하게 증가하고 있다. 하지만, 최근 몇 년 동안의 고급 품질인 BAF와 BPS 등급 밀의 감소는 농업인의 전략에 따라 설명된다. 즉 농업인은 품종 선택 시에 품질보다 단수와 병에 대한 내성을 중시한다.

제빵 적성 등의 기술적 품질을 중시하는 생산자는 10%밖에 되지 않는다. 또한 유기농업에서는 이와는 달리, 단수보다도 품질이 주요한 품종 선택기준이다. 기술적 품질이 높은 밀을 요구하는 제분업자가 유기 밀의 주요한 운송처가 되고 있기 때문이다. 이 때문에 유기농업에서는 BPS, BAF 품종이 많이 사용된다. 유기농은 남부에서 많이 볼 수 있다는 점에서, 이들 과종되는 품종이 남북에서 다르다는 점의 한 요인이 되고 있다.

제분기업이 독자적인 기준을 작성한 것은 밀 생산자를 대상으로 한 Arvalis기준에 대한 불신감에서 비롯되었다. ANMF는 Arvalis 분류에 있어서의 환경적 특징의 고려가 제빵에 있어서의 기술적 품질을 희생하고 있다고 생각하고 있는 것이다.

제분기업의 원료 구입비는 2015년 산출액의 61.1%, 2016년 59.2%를 기록하였다. 이처럼 원료구입비가 저하되었던 것은 2015년과 2016년 사이의 밀 가격 하락과 관련되어 있다. 조마진율은 38.9%에서 40.8%로 상승하였다.

기타 구입비 및 경비의 비율은 2015-2016년 사이에 증가하였다. 인건비는 2015년에는 산출액의 11.8%에서 2016년 11.4%로 감소하였다. 과세 전 경영소득 RCAI의 비율은 2015년의 0.3%에서 2016년에는 1.9%가 되었다.

‘밀가루 카르텔’은 프랑스의 제분기업 사이에서, 또 프랑스 기업과 독일 기업 간의 가격에 대한 협정 전체를 제시하고 있다. 이러한 부정경쟁의 실천은 프랑스의 경쟁을 담당하는 당국에 의해 추적되고 있으며, 부정이 인정된 기업에 대해서는 무거운 벌금이 부과되고 있다.

제빵은 다양한 행위자에 의해 이루어진다. 전문적인 빵·과자 제조업, 공업적인 제빵, 할인점 내부에 설치되어 있는 제빵 공방, 공공부문이다. 빵집이 지역에 분산되어 존립하고 있는 것은 사회적, 경제적으로 중요하다고 인식되고 있다. 할인점이나 공업적 제빵 사업자로부터 전문적 제빵 사업자를 보호하기 위해 1993년 9월 13일의 데크레(no.93-1074)가 ‘빵 메종’ 및 그 동의라는 호칭을 빵 반죽 생산에서부터 빵 굽기, 빵 판매의 모든 공정을 실시하는 사업소에 부여하였으며, 또 ‘프랑스의 전통

적 빵 및 그 동의' 라는 호칭을 빵용 밀, 소금, 음료수로 이루어진 반죽을 효모에 의해 발효하여 만든 빵으로 규정하고 있다.

제빵 사업소의 규모는 대체로 소규모이다. 원료 가격은 최종제품의 가격에 대해 그다지 높은 비중을 차지하고 있지는 않다. 밀 가격의 비율은 빵 가격의 4%~6%를 차지하고 있다. 2014년 이후는 6% 이하가 되었다.

공업적 제빵 제과 사업소의 원료 구입액은 안정적으로 산출액의 31%를 차지하고 있다. 조마진율은 69% 정도이다. 기타 구입 경비의 비율은 산출액의 20.5~21.5%로 나타났다. 인건비는 산출액의 38% 정도이다.

청소년(11~19세)은 고전적인 빵(바게트) 소비량을 절반으로 줄이고, 샌드위치를 더 많이 소비한다. 이 연령층에서 빵 소비는 2007~2016년에 계속 저하되어 하루에 1회 이하만 빵을 먹는 비율이 2007년의 29%에서 2016년의 44%로 급증하였다. 건강상의 이유로 혹은 다이어트를 위해 글루텐 프리 식사를 실천하고 있던 비율은 1.6%에 그치고, 락토오스 프리 식사를 실천하고 있던 비율은 2.0%였다.

소비자는 '동네 빵집' 에서 가장 자주 빵을 구입한다. 소비자는 품질로 빵을 선택하고 있었다. 유기농 빵은 맛이 없다는 이유로 잘 먹지 않는 것으로 나타났다.

파리에서는 연령이 높아짐에 따라 품질에 알맞은 가격을 수용하는 경향을 보인다. 품질의 관점에서 거리의 빵집의 자리매김이 가장 높았다. 새로운 서비스가 있었다고 해도, 소비자는 거의 관심을 가지지 않는 것으로 나타났다.

이처럼 프랑스인에게 있어서는 일상적으로 먹는 빵은 마을의 전문적인 빵집에 의하여 만들어진 빵이 가장 좋다는 조사 결과가 얻어졌다.

밀부터 빵의 푸드 시스템의 각 단계에 대해서 보다 상세한 분석을 실시하는 것이 향후의 과제이다. 이러한 분석은 밀을 재배하고 있는 농업경영의 실태는 물론, 빵 소비를 감소시키고 있는 식사행동의 요인 분석 등 우리나라의 쌀보리 생산에 관한 시책 구상에 있어서 흥미로운 논점을 제공하게 해 줄 것이다.

참고문헌

- 전학선, ‘프랑스의 법령체계 및 법치주의에 관한 연구(La hiérarchie des normes et l’Etat de droit en France, 「공법학연구」 vol.12,no.1, 한국비교공법학회, 2011, pp.199-229).
- 허 덕, 박지원, 김태련, ‘(제2편) 프랑스 밀 수급동향 및 국제경쟁력 분석’, 「해외곡물시장동향」 9권 6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원
- 허 덕, ‘(제1편) 프랑스 밀과 빵의 푸드 시스템 개관’, 「해외곡물시장동향」 9권 6호(2020년 12월호), 한국농촌경제연구원
- 内田多喜夫(2018)「フランスにおける農協の新たな展開」, 『農林金融』6 月号, pp.17-32
- 清水卓, (2016), ‘フランス穀物業界の現状と課題: AGPB 穀物白書を読む’, 「駒澤大学経済学論集」 第47巻 第1号, pp.39-54
- 須田文明(2018), 「フランスにおける小麦=パンのフードシステム」『プロジェクト研究: 主要国農業戦略横断・総合』研究資料 第6号, 平成29年度 カントリーレポート: 米国(米国農業法, 農業経営の安定化と農業保険, SNAP-Ed), EU(CAP 農村振興政策, フランス, 英国), 韓国, 台湾」日本農林水産政策研究所 (https://www.maff.go.jp/primaff/kanko/project/attach/pdf/180300_29cr06_05.pdf)
- 長友謙治 (2018) 「第4章 ロシアー世界最大の小麦輸出国へー」『平成29年度カントリーレポート: タイ, オーストラリア, ロシア, ブラジル』, 農林水産政策研究所
- 吉田行郷, (2016), 「民間流通制度導入後の国内産小麦のフードシステムの変容に関する研究」, 農林水産政策研究叢書 第11号
- Agreste Les Dossiers, 2018, no.41.
- Agro Sup. Dijon Crédoc (2016) Comportements alimentaires et consommation de pain en France.
- APCA (2015) Coûts de production en Grandes Cultures, Programme CasDAR 2015
- Bouteldja, A. et al. (2016) Analyse Secteur Boulangerie-Pâtisserie-Viennoiseries,
- Courbou, R. (2016) La filière blé panifiable en France face à l’enjeu de la qualité, Agro Sup. Dijon
- Crédoc (2016, 2017) Comportements alimentaires et consommation de pain en France.
- Enquete structure, 2013.

FranceAgriMer (2016) Variétés de blé tendre, Recolte 2016.
France AgriMer (2013) Prospective filière française semences de blé tendre.
GraphAgri 2017, Ministère de l' agriculture, 2018.
Interecéréales (2017) Plan de transformation filière céréals.
Le Stum, H. (2017) Le Blé, Ed. France Agricole. p. 164
OFPM, (2018), Rapport au Parlement 2018; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain 및 OFPM, (2017), Rapport au Parlement 2017; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain
OFPM (2017) Rapport au Parlement 2017; Observatoire de la Formation des Prix et des Marges des Produits Alimentaires, section5 Pain.
Perronne, R., Goldringer, I. et al. (2016) “L’ evolution de la filière blé tendre en France entre 1980 et 2006: quelle influence sur la diversité cultivée?” , NECE, no.41, pp.83-113

네이버 국어사전, <https://ko.dict.naver.com/>)

네이버 블로그 꿈샘, ‘[니모건강사전] 밀가루에 대한 고민_글루텐 프리 식빵’ (2020년 7월 17일), <https://blog.naver.com/iris8679/222033308065>)

네이버 인물검색, <https://people.search.naver.com/>)

네이버 지식백과 두산백과, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 시사상식사전, pmg 지식엔진연구소, <https://terms.naver.com/>).

네이버 지식백과 완벽제과제빵실무, 2000. 2. 28., 이정훈, 채점석, 정재홍, <https://terms.naver.com/>)

네이버 지식백과 유럽지명사전 : 프랑스, <https://terms.naver.com/>)

다음 블로그 @농자료창고, ‘모든 생명은 씨앗에서 시작된다’ , <http://blog.daum.net/stonehinge/8732493>)

ブリタニカ国際大百科事典 小項目事典, <https://kotobank.jp/word/>)

FranceAgriMer 홈페이지, <https://www.franceagrimer.fr/FranceAgriMer2>)

Mével, F, et MévelO, (2017) Etude Boulangerie, www.sp-boulangerieparis.fr