



5h du mat'

PROXIMITÉ, CONVIVIALITÉ, QUALITÉ :
NOS VALEURS COMMUNES

SPÉCIAL
FILIÈRES



ÉDITO

Jean-Philippe Nicot

Les filières sont des gages de confiance

Je vous invite à prendre connaissance de notre 5H du Mat Spécial filières.

Ce sera l'occasion de découvrir le travail effectué ces dernières années pour créer des liens solides entre le producteur de blé, l'organisme stockeur, le meunier, le boulanger et le consommateur.

Nicot Meunerie s'appuie sur six grandes filières :

- « FQB » La Filière Qualité Banette est la première démarche qualité avec une traçabilité du grain au pain.
- La Charte de Production Agricole garantit l'origine française des blés cultivés dans le respect de l'environnement. Nicot Meunerie a ajouté l'absence de traitement insecticide durant le stockage dans son cahier des charges.
- « CRC » La Culture Raisonnée Contrôlée certifie une culture raisonnée et respectueuse de la biodiversité.
- Agri-éthique atteste que les relations commerciales entre l'agriculteur et le meunier sont équitables. L'objectif est de garantir le revenu des cultivateurs.

- **Bleu Blanc Cœur** est un label réservé aux produits qui comportent des omégas 3 conseillés par les nutritionnistes.

- **AB** est également un label qui correspond aux cahiers des charges de l'agriculture biologique.

Ces filières répondent aux multiples interrogations des consommateurs. 73 % des Français se disent inquiets de la sécurité alimentaire, 77 % tentent d'acheter davantage local, et 81,5 % préfèrent acheter des produits respectueux de l'environnement.*

Expliquer les démarches qualité pour rassurer vos clients

Ces filières sont aussi des arguments de vente. Elles rassurent à condition de les expliquer. Dans un monde de communication, ce qui n'est pas dit passe inaperçu. Soyons fiers d'évoquer ces belles avancées. Vous, qui êtes au contact des clients, merci d'être les ambassadeurs de nos filières.

* Source : Kantar Worldpanel-LSA, Nouvelles typologies style de vie 2018.



LA RÉGION DU GOÛT, NOUS Y CROYONS !



Le label La Région du Goût permet de repérer les produits bruts issus à 100 % d'exploitations agricoles de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Lorsque le produit est fabriqué, sa recette doit inclure 80 % d'ingrédients régionaux.

Nicot Meunerie adhère à cette initiative qui rassure le consommateur sur la provenance de ses achats. Cinq farines (et enrobages) sont labellisés :

- Le Pain des Canuts nouvelle recette
- Le Meunier T80
- La Tradimeule Meule de Pierre
- Les Seigles Type 85 / 170 / 130
- Le Moelleux

Ces farines (et enrobages) sont fabriqués en partie aux Moulins du Bion près de Bourgoin-Jallieu (38). Ce sont surtout les Moulins de la Boisse (01) qui assurent la production labellisée « La Région du goût ». La production est spécialisée sur la farine à la meule de pierre et la gaude (maïs torréfié et écrasé), typique des Dombes. Depuis peu, les Moulins de la Boisse produisent également du seigle sur meule de pierre.



FABIEN FAISY DIRECTEUR TECHNIQUE DE BANETTE BRIARE

Pouvez-vous nous présenter FQB Filière Qualité Banette ?

Comme son nom l'indique, FQB est une démarche filière qui implique l'agriculteur, l'organisme stockeur, le moulin et le boulanger. La Filière Qualité Banette repose sur 5 piliers :

1. Référencement des fournisseurs de blé selon des critères spécifiques.
2. Farines Banette composées de blés haut de gamme (minimum 30% de blés VRM, Variétés Recommandées par la Meunerie).
3. Contrôles qualité rigoureux des blés et farines.
4. Audits de la Filière Qualité Banette par un organisme indépendant (Bureau Veritas).
5. Plan de progrès des boulangeries Banette.

Nous sommes partis du principe que pour avoir de bonnes farines, il faut utiliser de bons blés. Cela débute par une sélection de variétés à haute valeur boulangère, appelée VRM. Les blés sont analysés et contrôlés, tout comme la farine, sur les aspects sanitaires, physico-chimiques et technologiques. Nous réalisons ainsi tous les jours des essais de panification pour se mettre dans les conditions d'utilisation des boulangers et s'assurer de la qualité de nos farines.

La démarche filière implique aussi les boulangeries Banette puisque les fournils et les espaces de vente sont accompagnés par nos conseillers qualité sur les aspects techniques, organoleptiques et sur le merchandising. Cela conduit à un plan de progrès individualisé. De plus, chaque intervenant de cette filière est audité par un organisme indépendant, Bureau Veritas, qui s'assure du sérieux de la démarche.

Quel sera l'apport de la CDPAF dans FQB ?

La Charte de Production Agricole Française s'appuie sur une norme

récente listant les bonnes pratiques culturelles que doivent suivre les agriculteurs. En réponse aux exigences légitimes des consommateurs, les agriculteurs sont amenés à porter une attention particulière au travail de la terre, au respect de la biodiversité et au respect de l'environnement via des traitements raisonnés de protection de cultures et de soin aux plantes, via la gestion des ressources en eau, via l'utilisation d'outils de pilotage modernes de leur exploitation... (GPS, drones...) Banette est le seul meunier à exiger que la majorité de ses blés (70% à ce jour) soient cultivés selon cette charte. Mais nous sommes allés encore plus loin que les exigences de la norme avec la mise en place d'une traçabilité complète, du blé à la transformation en farine. Les boulangers bénéficient donc d'une farine de qualité, fabriquée à partir de blés supérieurs cultivés dans le respect de l'environnement.



MARC BONNET, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA FILIÈRE CRC® *Culture Raisonnée Contrôlée*

Pouvez-vous présenter la Filière CRC® ?

« Née dans les années 90, la Filière CRC® voit le jour grâce à un groupe d'agriculteurs de Bourgogne, déterminés à produire différemment. Elle garantit des céréales de haute qualité, 100% françaises et cultivées selon de bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité.

En 2019, ce sont **plus de 3000 agriculteurs, 35 coopératives et négoce, 51 meuniers, 5000 artisans boulangers**, des industriels et des distributeurs qui s'engagent pour le bon, pour l'Homme comme pour la Nature.

La production des céréales repose sur un cahier des charges déposé

auprès du Ministère de l'Agriculture et les céréales bénéficient depuis 1999 d'une Certification de Conformité Produit. C'est la reconnaissance officielle des pouvoirs publics que les exigences définies dans le référentiel CRC® apportent une valeur ajoutée par rapport aux pratiques courantes.

La démarche est contrôlée et certifiée par un organisme indépendant, BUREAU VERITAS CERTIFICATION. À l'exemple du blé, l'objectif de la Filière CRC® est de devenir

« des industriels et des distributeurs qui s'engagent pour le bon, pour l'Homme comme pour la Nature »

la référence des filières végétales françaises d'excellence, sur le plan économique, environnemental, et sociétal. Cette référence, la Filière CRC® l'incarnera en assurant toujours mieux son rôle de caution, celle qui nourrit les SIQO (Signes Officiels de la Qualité

et de l'Origine) et les marques premium, au service des Hommes et de la Nature. Pour cela, d'ici 2023, la Filière CRC® a priorisé 4 chantiers pour apporter plus de valeur au consommateur : la santé, la biodiversité, la traçabilité et la durabilité ».

Quels sont les engagements majeurs ?

Céréales françaises : les céréales CRC® sont cultivées en France, et ce, depuis l'origine de la démarche. →



**LUDOVIC
BRINDEJONC,
DIRECTEUR**

GÉNÉRAL DE L'ENTREPRISE AGRI-ÉTHIQUE

Qu'est-ce qu'Agri Ethique ?

Véritable action citoyenne reconnue par la plateforme Commerce Équitable France depuis septembre 2018, Agri-Éthique est une nouvelle forme de commerce qui repose sur l'engagement réciproque et équitable entre les différents acteurs d'une même filière. En rémunérant la production agricole à sa juste valeur, en créant de la transparence à tous les niveaux, tout le monde y gagne : le producteur, le transformateur, mais aussi le consommateur qui devient acteur du commerce équitable. Un label qui contribue donc à garantir le revenu des agriculteurs et à préserver l'emploi local.

Que représente la Filière blé, farine, pain dans Agri Ethique ?

Filière historique du label, la filière blé/farine/pain a été lancée en 2013 avec les boulangeries artisanales, meuniers et collectifs de producteurs. Aujourd'hui, plus de 600 boulangeries sont engagées dans la filière Agri-Éthique, 19 meuniers et 15 organisations de producteurs, avec un rayonnement sur tout le territoire français. En 2018, la filière blé reste la filière la plus représentée au sein du label et la boulangerie artisanale représente **76 %** du CA des produits labellisés agri-Ethique avec près de 50 000 tonnes de blé contractualisées.

Quels sont les chiffres du commerce équitable en France ?

En France, les ventes de commerce équitable atteignent 1,276 milliard d'euros en 2018. Composées à **97 %** de produits alimentaires, les ventes de produits équitables issues des

filières internationales ont progressé de 17 %, et celles, plus récentes, issues de filières équitables « Origine France » ont cru de **34 %**. Avec 434 millions d'euros de chiffre d'affaires, les filières françaises de commerce équitable représentent **34%** du secteur.

« garantir le revenu des agriculteurs et à préserver l'emploi local »

Le panier moyen des produits issus du commerce équitable par habitant en France a triplé depuis 6 ans et représente 19€ en 2018 (toutes filières confondues).

Les filières françaises de commerce équitable sont majoritairement représentées par le secteur de la boulangerie viennoiserie (**53 %**), suivi des fruits et légumes frais (**17 %**), de l'épicerie salée (**11 %**), du secteur viande et œufs (**8 %**), épicerie sucrée (5 %) et produits laitiers (**5 %**).

Le label Agri-Éthique représente, en 2018, 54 % des ventes de commerce équitable « Origine France » avec 252 millions d'euros de CA généré (+ 45 % par rapport à 2017).



Parce que cela relève du bon sens écologique et permet de soutenir nos agriculteurs, nos territoires et le développement local. Ces céréales sont certifiées et traçées, du champ à l'assiette.

Culture Raisonnée sans traitement après récolte :

la Filière CRC® raisonne les apports d'eau, la fertilisation, les traitements, le choix des parcelles, des variétés et la fertilité des sols. L'objectif : analyser le besoin de la plante et lui apporter la juste dose, avec le bon produit, au bon moment. Après la récolte, le grain est stocké sous ventilation à l'air naturel, sans traitement. Aucun insecticide de stockage n'est autorisé.

Pratiques agricoles favorables à la biodiversité :

la Biodiversité représente l'ensemble des espèces vivantes

présentes sur la Terre, les communautés formées par ces espèces et les habitats dans lesquels elles vivent. Mettre en place des pratiques agricoles favorables à la biodiversité, c'est chercher à préserver l'environnement dans son ensemble : les milieux et les espèces. C'est l'un des engagements forts de la Filière

« céréales certifiées et traçées, du champ à l'assiette »

CRC® depuis sa création, qui a été certifié en 2012. Juste rémunération des agriculteurs. Cette montée en gamme de l'agriculture a voulu se faire avec, et pour les agriculteurs, qui sont à la base de la démarche. Une prime proche de 21€ par tonne de blé certifié est donc reversée aux organismes stockeurs qui la partagent ensuite avec les

« pratiques agricoles favorables à la biodiversité »

agriculteurs partenaires. Cette prime tient compte à la fois du travail demandé à l'agriculteur, aux acteurs de la filière et de l'acceptabilité du marché.

Quel est le poids du CRC® dans la filière blé aujourd'hui ?

35 Organismes Stockeurs, 3000 agriculteurs, 51 moulins et plus de 5000 boulangers. Le volume 2018 de blé CRC® certifié était de 400 000 tonnes, le prévisionnel 2019 dépasse les 500 000 tonnes, ce qui représente 12 % de la production de blé produit en France et écrasé par la meunerie française.



POUR COMMUNIQUER FILIÈRES DANS VOS BOUTIQUES



Nous mettons à votre disposition des affiches pour informer et rassurer vos consommateurs sur la provenances de nos blés, sur les filières : *Charte de Production Agricole Française*, *Bleu Blanc Cœur*, *Culture Raisonnée Contrôlée*, *La Région du Goût*, *Le Meunier Bio*. Demandez les à votre commercial.



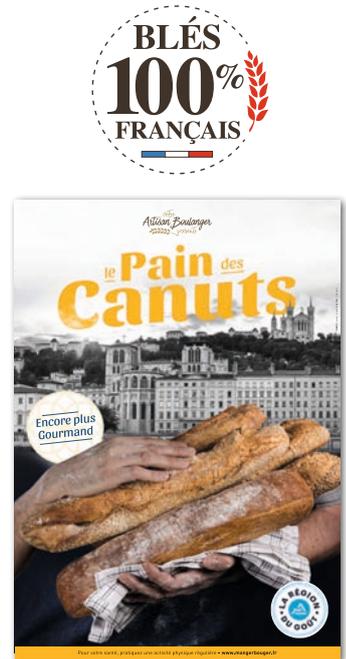
1 - La Banette Cœur de Lin / Bleu Blanc Cœur



3 - Le Meunier Bio



5 - Traçabilité des blés



2 - L'originelle CRC

3 - Chartre de Production Agricole Française CDPAF

6 - Le pain des Canuts Région du Goût

Pour recevoir gratuitement cette lettre, contactez-nous au : **03 85 87 50 03.**

