

Culture filière

LE MAGAZINE DES PARTENAIRES DU GROUPE SOUFFLET

DOSSIER

Qualité :
**une même
exigence
partout dans
le monde**

STRATÉGIE

Jean-François Fèvre
« L'orge six rangs d'hiver part
à la conquête de l'Europe »

« Think global, act local »

Jean-Michel SOUFFLET, Président du Directoire

Les différents sujets traités dans ce numéro de *Culture Filière* illustrent la montée en puissance de la dimension internationale de notre Groupe sur la base de deux principes : conforter la maîtrise de nos filières et enrichir nos expertises pour proposer à nos clients les solutions adaptées à chaque marché, à chaque produit. Sur la filière orge, le développement de Malteries Soufflet à l'international se poursuit en Europe Centrale, en Russie, en Amérique du Sud et en Inde. Avec cette présence sur plusieurs continents, l'entreprise assure désormais des périodes de semis et de récolte tout au long de l'année à l'échelle mondiale et joue localement le rôle de pivot entre les agriculteurs et les clients brasseurs. Sur la filière blé, notre Laboratoire de Corbeil-Essones analyse les blés et farines de toutes les régions du monde qui sont compilés dans nos Enquêtes Qualité Blé et les Focus Export, lesquelles fournissent des conseils techniques aux meuniers et industriels pour les marchés européens, africains, sud-américains,

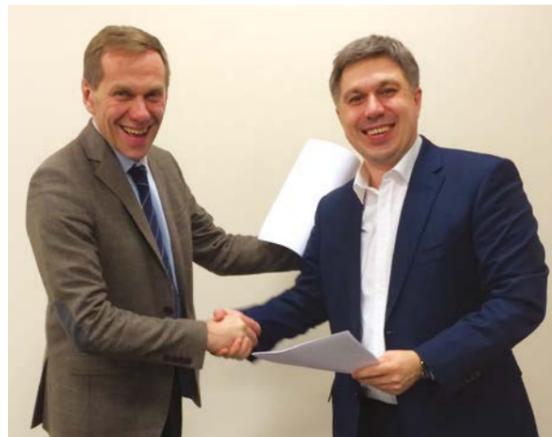


mais aussi en Russie, au Moyen-Orient et en Asie. L'acquisition d'un outil de production d'ingrédients en Russie s'inscrit dans cette logique de maîtrise de la filière à l'international. Lancé il y a plus de quarante ans par un chercheur français, le slogan « Think global, act local » a été surtout repris et décliné par les mouvements écologistes.

Il peut aujourd'hui trouver un sens plus large et exprimer la démarche d'un développement agricole et agroalimentaire durable, qui sait prendre en compte les contextes locaux pour « valoriser les potentiels de la terre » et relever le défi alimentaire du 21^e siècle. La vocation de notre Groupe est d'y participer : par la maîtrise des filières, les échanges et transferts d'expertises, nous contribuons à l'essor des cultures locales de céréales et au développement des activités agroalimentaires dans différentes régions du monde.

« Prendre en compte les contextes locaux et relever le défi alimentaire du 21^e siècle. »

TOUR DU MONDE



ACQUISITION RUSSIE

AIT se dote d'un outil de production en Russie

Présent à Moscou depuis 1999, AIT Ingrédients a acquis la société Sphera. Spécialisée dans la fabrication de mélanges d'ingrédients (mixes, prémixes, améliorants) pour les industriels de la panification, Sphera produit les mélanges d'AIT Ingrédients depuis 2011. Équipée d'un outil de mélange d'une tonne et d'un autre de 300 kg, l'entreprise s'est adaptée aux besoins d'AIT Ingrédients tant en termes de capacité de production que de démarche qualité (certification ISO en 2014). Avec cette acquisition, le Groupe Soufflet maîtrise désormais l'ensemble de la chaîne de production et d'expédition des mixes, prémixes et améliorants sur le marché russe. L'objectif est de développer des solutions à la carte pour les mixes et les améliorants, les enzymes correcteurs destinés à la meunerie, ainsi que pour les farines corrigées pour pizzas.

SOUFFLET AGRO BULGARIE

2^e zone de production céréalière au monde

En lançant ses activités en Bulgarie, Soufflet Agro renforce son implantation sur le bassin de la mer Noire, qui est la deuxième zone de production céréalière au monde, après les États-Unis. La nouvelle filiale Soufflet Agro Bulgarie a pour objectif de proposer les meilleurs itinéraires techniques toutes cultures confondues aux agriculteurs bulgares. Avec cette entité, le Groupe entend également leur offrir des débouchés pour leur production, notamment pour les orges de brasserie, en synergie avec Malteries Soufflet.

MAGAZINE DES PARTENAIRES DU GROUPE SOUFFLET Quai du Général Sarraill, BP 12 10402 Nogent-sur-Seine Cedex – Tél. : + 33 (0)3 25 39 41 11 – www.soufflet.com – **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION** : Claudine Revolio – **RÉDACTION** : Éric Gautier, Nelly Buffon – **RÉALISATION**: ANAKA – Tél. : + 33 (0)1 45 75 75 85 **DÉPÔT LÉGAL** : 1^{er} semestre 2017: ISSN 1955-9275 – **PHOTOS/ILLUSTRATIONS** : Groupe Soufflet, Gabor Chris, Philippe Montigny, Jean Michel Nossant – Shutterstock – **IMPRESSION** : UTIM imprimeur
Retrouvez toute l'actualité *Culture Filière* sur le blog : culture-filiere.com et abonnez-vous à la newsletter.



EXPORT MOYEN-ORIENT

Soufflet au salon Gulfood

En février dernier, le Groupe Soufflet était présent au salon Gulfood de Dubaï. Avec 95 000 visiteurs et 5 000 exposants, Gulfood figure parmi les plus grands salons alimentaires au monde. C'est le rendez-vous annuel incontournable des professionnels de l'alimentaire et de la restauration au Moyen-Orient. Représenté par la Division Soufflet Alimentaire dans le hall "Céréales et graines",



le Groupe était aussi présent avec Grands Moulins de France (export farines) et Neuhauser (boulangerie-viennoiserie-pâtisserie) dans le hall dédié à la "World Food" au sein du pavillon France. L'occasion d'y présenter les produits de meunerie et de panification du Groupe : la gamme surgelés Neuhauser pour la boulangerie et la toute nouvelle marque Parisette, une farine spécialement conçue par Moulins Soufflet pour le Moyen-Orient et l'Asie.

NOUVEAUTÉ AFRICAINE



Prolac a renouvelé son site web

Prolac, exportateur de produits laitiers vers l'Afrique, a renouvelé son site. Plus clair et plus lisible, il facilite l'accès à la gamme des produits Prolac avec quatre critères de recherche :

l'usage (distribution ou transformation), le produit (lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, beurre, concentré sucré...), le conditionnement (bigbag, sac, conditionnement grand public...) et/ou la marque (Lacstar, Great Mountain, Diyalac). Destiné aux distributeurs et industriels, ce site fournit également des informations sur la démarche qualité et l'expertise logistique de Prolac.

www.prolac.fr



AGRICULTURE DURABLE EUROPE CENTRALE

SoilteQ.eu bientôt en ligne

Soufflet Agro s'apprête à lancer son site SoilteQ.eu. Sur cette plateforme – présentée sous un format blog – les agriculteurs de cinq pays (République tchèque, Pologne, Roumanie, Ukraine et Russie) partageront la démarche SoilteQ et retrouveront les itinéraires techniques pratiqués dans ces différents pays. Ils pourront ainsi échanger des photos, des vidéos et leur expérience. Fondée sur l'agriculture de conservation des sols, SoilteQ repose sur un mode d'agriculture à la fois plus simple (réduction du travail du sol, couverture des sols) et plus technique en termes agronomiques (optimisation des rotations, choix des espèces en intercultures pour améliorer la fertilité et la lutte contre les résistances aux mauvaises herbes...). Cette nouvelle approche culturelle s'inscrit dans une démarche de développement durable.

NOUVEAUTÉ PRODUIT RUSSIE

Lancement de Pizzamix

Pizzamix, un mix destiné aux fabricants de pizzas (chaînes de pizzerias, GMS, HoReCa), vient d'être lancé en exclusivité en Russie. Ce mix de qualité stable, à base de farine avec correction et levain, fabriqué par Soufflet Biotechnologies, a été développé conjointement par les équipes R&D Soufflet en France et en Russie. Il apporte à la fois de la tenue aux pizzas et du goût, grâce au levain. Présenté au salon Modern Bakery de Moscou et lancé sous la marque Grand Chef, Pizzamix est commercialisé en sacs de 25 kg aux couleurs d'AIT Ingrédients.



« Le marché d'exportation est très important. On peut même dire que la six rangs d'hiver est la clé du succès des exportations du malt français en dehors de l'Europe. »



Jean-François Fèvre

« L'orge six rangs d'hiver part à la conquête de l'Europe »

Par ses expertises, sa maîtrise de la filière orge et sa présence à l'international, le Groupe Soufflet a contribué au programme français de relance de l'orge d'hiver à six rangs, lequel a débouché sur le développement de nouvelles variétés qui combinent une qualité malt et des spécificités agronomiques performantes. Le Groupe ambitionne aujourd'hui d'étendre la culture de la « six rangs d'hiver » brassicole à d'autres pays d'Europe. Jean-François Fèvre, Responsable Agronomie chez Malteries Soufflet, revient sur les enjeux de ce programme.

Pour quelles raisons les acteurs de la filière orge ont-ils lancé en 2007 un programme de relance de l'orge d'hiver en France ?

L'orge six rangs d'hiver brassicole est une spécificité française. Elle est cultivée dans les régions de la Bourgogne, de la Champagne et au sud de Paris. Semée à l'automne, elle se récolte fin juin et résiste mieux à la sécheresse que l'orge de printemps, car elle a eu le temps de développer son système racinaire durant l'hiver. En cas de sécheresse, elle peut donc aller puiser de l'eau plus profondément dans la terre, ce qu'une orge de printemps (semée au printemps) n'aura pas la capacité de faire.

La qualité du malt de l'orge six rangs d'hiver est un peu moins bonne que celle de l'orge de printemps, mais elle est, malgré tout, très prisée des agriculteurs français et des brasseurs du monde entier, car elle coûte moins cher et elle est plus productive. Le marché d'exportation est très important. On peut même dire que la six rangs d'hiver est la clé du succès des exportations du malt français en dehors de l'Europe. Depuis de nombreuses années, les régions importatrices sont l'Amérique du Sud, avec notamment le Brésil, l'Afrique de l'Ouest (Cameroun, Gabon), la Chine, ainsi que l'Asie du Sud-Est.

Quelles sont les variétés proposées sur le marché de l'orge brassicole à six rangs d'hiver ?

Le marché a été dominé pendant 15 ans par la variété Esterel, enregistrée en 1996. Or, il faut savoir que les variétés d'orge sont habituellement commercialisées pendant environ cinq ou six ans. Nous avons donc un réel problème de renouvellement variétal. Esterel proposait une qualité malt satisfaisante, mais au niveau agronomique, elle présentait un problème de calibrage de ses grains et un manque de résistance au froid. C'est pour s'affranchir de ces difficultés que la filière a lancé un programme de relance de l'orge visant à développer de nouvelles variétés de six rangs d'hiver brassicoles.

Comment ce programme de relance de l'orge d'hiver à six rangs a-t-il été organisé ?

Il a été financé par l'établissement public France AgriMer, le fonds de recherche agricole Intercéréales et les acteurs de la filière orge (malteurs, brasseurs, agriculteurs...). Ce programme de subventions était ouvert à tous les obtenteurs européens et une dizaine d'entre eux ont choisi de travailler sur ce sujet. Ce plan de deux fois trois ans avait pour objectif d'aider au développement de deux procédés spécifiques. D'une part, l'accélération de la vitesse de sélection, afin de s'affranchir du délai de huit ans habituellement nécessaire pour créer une nouvelle variété. Dans le cadre du programme, les obtenteurs étaient ainsi encouragés à utiliser de nouvelles techniques pour gagner deux années. D'autre part, l'amélioration de la détection de la qualité brassicole.

Quels résultats avez-vous obtenus ?

À l'issue de ce programme, plusieurs nouvelles variétés ont été enregistrées, telles que Isocel et Etincel, développées par Secobra. Elles sont toutes les deux beaucoup plus résistantes au froid qu'Esterel, et le calibrage de leurs grains est plus important. Leur rendement est aussi bien supérieur. Quant à leur résistance aux maladies, elle est très bonne. De son côté, Momont a lancé Amistar, qui présente la particularité d'être résistante à la JNO¹, une maladie transmise par les pucerons d'un plant à l'autre. Cette spécificité évite d'avoir recours

Une sélection plus rapide

Gilles Fouquin, Directeur Général de Secobra²

« Le programme de relance de l'orge brassicole à six rangs d'hiver a permis de développer nos techniques de R&D. Désormais, dans le cadre de toutes nos recherches, nous accélérerons notre sélection en pratiquant la culture in vitro. En ce qui concerne la détection de qualité, nous avons mis au point une technique pour procéder à des analyses sur 10 grammes de malt, au lieu des 100 grammes nécessaires auparavant. Concrètement, nous gagnons un an dans le cadre de la sélection d'une nouvelle variété. La force de Secobra est sa proximité avec les acteurs de la filière, un atout pour être à l'écoute du marché du malt et mieux anticiper les évolutions et les nouvelles tendances. Secobra travaille aujourd'hui sur deux grands axes stratégiques : la qualité malt et les caractéristiques agronomiques. Le premier est l'ajout des qualités spécifiques de l'orge de printemps à l'orge six rangs d'hiver brassicole, qui lui conféreront une plus grande richesse en nutriments. Le second est de créer une variété résistante aux attaques des pucerons. »

à l'insecticide Gaucho, dont l'usage est très controversé en France. Malheureusement, la variété Amistar a un rendement inférieur à celui des autres variétés et une qualité malt pas vraiment extraordinaire.

Quelles ont été les contributions du Groupe à ce programme ?

Le Groupe a apporté ses expertises sur la filière orge. En tant que membre de l'association des Brasseurs de France et de la chambre syndicale des Malteurs de France, Malteries Soufflet y a également contribué financièrement. Soufflet Agriculture a par ailleurs testé les deux variétés Isocel et Etincel, présentées par Secobra, pour déterminer leurs qualités agronomiques : rendement, tenue de tige, résistance aux maladies, calibrage du grain... Malteries Soufflet a également testé la qualité malt de ces variétés. À l'issue de ces évaluations, la qualité malt de la variété Isocel était légèrement supérieure à celle d'Etincel.

Quelle est l'ambition du Groupe Soufflet en matière d'orge six rangs d'hiver brassicole ?

En France, l'utilisation du Gaucho a déjà été interdite pour le traitement des semences de tournesol et de maïs. Cette interdiction pourrait s'étendre à l'orge. C'est pour cette raison que les recherches des obtenteurs visent à développer des orges résistantes naturellement à la JNO et qui disposent d'une qualité malt répondant aux exigences du cahier des charges des brasseurs. Le Groupe étant implanté à l'international, il peut tester la culture de l'orge d'hiver à six rangs brassicole dans d'autres pays. Ce n'était pas possible avec la variété Esterel, très sensible au gel. Nous avons commencé à tester Isocel en Europe centrale (République tchèque et Pologne), en Allemagne et en Angleterre. Nous faisons également des tests agronomiques en Serbie et en Bulgarie. ♦♦

¹ Jaunisse nanisante de l'orge.

² Créée en 1902 par les Brasseurs et les Malteurs français, Secobra a eu pour mission première de développer et d'améliorer l'approvisionnement de l'industrie en orge de qualité.

« L'orge six rangs d'hiver est aussi très prisée des agriculteurs français et des brasseurs du monde entier. »



Qualité : une même exigence partout dans le monde

De l'analyse des blés et des farines en laboratoire au développement de solutions améliorantes, le Groupe Soufflet contribue à la régularité et à la qualité des produits de ses partenaires.
Une culture de la qualité en pleine expansion à l'international.

Un point de départ unique pour une démarche partagée : c'est en effet dans les laboratoires du Groupe que sont réalisées chaque année les analyses des blés de l'année. « Avec ces analyses, menées après chaque récolte, nous évaluons les caractéristiques des différents blés, suivant leur variété et leur origine, explique Thierry Pauwels, Coordinateur des laboratoires et Assistant Qualité Produits chez Moulins Soufflet. L'objectif est de parvenir à maîtriser la qualité et la régularité des farines, ainsi que leur comportement en panification, d'une récolte à l'autre. » Spécialisé dans l'analyse des blés, le Laboratoire de Corbeil-Essonnes analyse ainsi chaque année près de 1 000 échantillons, issus des principales régions de production de France, mais aussi d'Europe (Allemagne, Italie, Espagne, Roumanie, Russie, Ukraine) et d'Argentine. Une fois nettoyés, tamisés et broyés, les blés subissent une batterie complète de tests : teneur en eau, en cendres et en protéines, risque DON, temps de chute d'Hagberg, poids spécifique et poids de 1 000 grains, qualité, élasticité et tenue des glutens... Ces multiples tests sont réalisés dans les meilleurs délais après la récolte grâce à de nom-

**49
PAYS**
vers lesquels
le Groupe
Soufflet
exporte sur
la filière blé.

breux appareils (alvéographe de Chopin, farinographe, Glutomatic...) et à une trentaine de collaborateurs mobilisés. « Grâce à ces analyses, nous déterminons l'activité enzymatique, la minéralité, la teneur en eau et la force boulangère des farines qui seront fabriquées avec les blés utilisés par nos clients », précise Thierry Pauwels. Agissant pour le compte de Moulins Soufflet et d'AIT Ingrédients, le Laboratoire de Corbeil-Essonnes effectue également des analyses sur mesure (blé, farine et produits finis) à la demande de clients en France et à l'étranger.

DES ENQUÊTES QUALITÉ BLÉ POUR NOS PARTENAIRES

En complément des analyses de blés, des tests de panification sont menés par les techniciens boulangers du Perfect Center d'AIT Ingrédients. Équipé de tous les matériels de panification (pétrins, laminoirs, chambres de pousse, fours...), ce fournil recrée les conditions de production de la boulangerie artisanale et industrielle. Les résultats des analyses du laboratoire et du fournil sont ensuite compilés dans les Enquêtes Qualité Blé et les Focus Export, édités par le Groupe et diffusés à ses partenaires en France et à l'étranger. En complément des enquêtes

14 PAYS

dans lesquels
le Groupe
Soufflet
est implanté
sur la filière
blé (collecte,
négoce,
meunerie,
ingrédients).



Le Laboratoire de Corbeil-Essonnes analyse les caractéristiques du blé de l'année et apporte des solutions techniques spécifiques.

France/Europe du Sud et France/Europe de l'Est, une Enquête Qualité Blé Argentine est réalisée depuis plus de 10 ans. « Ces enquêtes récapitulent les caractéristiques des blés et des farines analysés par nos laboratoires et donnent des conseils techniques aux meuniers et aux industriels sur les ingrédients et process à prévoir, compte tenu de la qualité de la moisson, explique Éléonore Kerr, Responsable Marketing d'AIT Ingrédients. Grâce à une notre connaissance globale des zones de production mondiale, nous proposons à nos clients les meilleures solutions pour choisir leurs blés, corriger leurs farines et améliorer leurs produits finis. »

DES CORRECTEURS ET AMÉLIORANTS POUR CHAQUE MARCHÉ

À la suite de la mauvaise moisson française de 2016, le Groupe a recommandé le recours à des complexes enzymatiques pour améliorer le volume, la tenue et l'aspect des produits, ainsi que l'ajout de blés de force et de gluten, combiné à l'augmentation des doses de malt et d'acide ascorbique pour compenser une plus faible tenue des pâtes. Autant de produits et de solutions correctrices et améliorantes proposées par AIT Ingrédients.

BRÉSIL AIT récompensé

En 2016, AIT Brésil a reçu le prix du meilleur fournisseur de matières et d'ingrédients pour la boulangerie et le prix de la meilleure publicité pour la campagne AIT/Qualimix. Ces deux prix, décernés par la revue professionnelle *Panificação Brasileira* à la toute jeune filiale d'AIT, viennent affirmer la reconnaissance professionnelle dont bénéficie le Groupe au Brésil.

Spécialisé dans la formulation d'ingrédients sur mesure, AIT Ingrédients met au point pour la meunerie et l'industrie de la boulangerie et de la viennoiserie des ingrédients techniques : correcteurs et améliorants de panification, ingrédients créatifs : levains, ingrédients céréaliers (maltés, torréfiés, mélanges de grains...), mixes et prémixes pour les marchés européens, africains, sud-américains, mais aussi en Russie, au Moyen-Orient et en Asie.

Des assemblages qui améliorent la tenue, l'aspect, le volume et le goût des produits finis, et donc apportent de la valeur aux partenaires du Groupe. « Notre rôle est de conseiller et d'accompagner nos clients dans le choix des produits et des formulations pour fabriquer, aux meilleures conditions économiques, une farine dont la qualité et la régularité répondent aux attentes de leur marché, d'une campagne à l'autre », explique Fabrice Roux, Directeur Commercial Grand Export pour AIT Ingrédients. S'appuyant sur l'expertise du Laboratoire de Corbeil-Essonnes, AIT Ingrédients propose ainsi à ses clients des formulations sur mesure. Une fois les essais validés, les équipes d'AIT sont ensuite à même d'assurer un

« L'expertise de la filière et l'expérience des marchés concourent à la qualité des produits finis. »

FABRICE ROUX, DIRECTEUR COMMERCIAL GRAND EXPORT POUR AIT INGREDIENTS

●●● soutien technique sur le terrain. Un appui particulièrement apprécié en Afrique. « Nos techniciens et ingénieurs R&D se déplacent régulièrement chez nos clients meuniers africains pour valider les choix de formulation et la qualité des farines directement dans les fournils des boulangers, mais aussi pour former des techniciens qui deviendront nos interlocuteurs », précise Fabrice Roux. Un partage de la culture qualité directement chez les clients du Groupe, partout dans le monde.

UNE PRÉSENCE RENFORCÉE À L'INTERNATIONAL

Présent à l'export en Afrique du Nord, de l'Ouest et Centrale, Soufflet étend son activité en prenant pied sur les principaux marchés mondiaux. Après la Russie, de nouvelles filiales viennent d'ouvrir au Brésil, en Argentine et en Afrique du Sud. « À terme, notre ambition est de disposer, sur chaque continent, d'unités capables de produire les produits et les ingrédients adaptés aux attentes et spécificités de chaque marché », précise Éléonore Kerr. La récente acquisition de la société Sphera, fabricant des mélanges d'ingrédients (mixes, prémixes, améliorants) pour AIT Ingrédients en Russie, en est un exemple. Une culture qualité qui s'étend au rythme des implantations et qui est favorisée par un modèle d'organisation adapté. Le fonctionnement en filière, de la sélection des semences à la panification en passant par le négoce et la meunerie, est un atout supplémentaire pour connaître, mettre au point et proposer les meilleurs assemblages et ingrédients possibles. « L'expérience acquise dans nos filières céréalières, notre connaissance des marchés et notre compétence technique nous apportent une véritable crédibilité dans la recherche de solutions performantes, au service de la qualité des produits finis », conclut Fabrice Roux. ♦♦



Blés 2016 : des protéines, oui, mais ?
<https://www.youtube.com/watch?v=6vevjeGam04>

« Au cours des Rencontres ActualiT, nous échangeons avec nos partenaires et leur proposons des solutions concrètes. »

ÉLÉONORE KERR, RESPONSABLE MARKETING D'AIT INGREDIENTS



RENCONTRES ACTUALiT

Partager nos expertises

Nées en France en 2010, les Rencontres ActualiT essaient à l'international. Depuis 2014, elles sont déployées en l'Afrique et, désormais, en Amérique du Sud.

Pour la première fois, cette année, le Groupe Soufflet a organisé les Rencontres ActualiT Sudamerica en Argentine. La première journée a eu lieu à Córdoba le 4 avril et la seconde à Buenos Aires le 6 avril. Ces journées d'échanges entre les équipes Soufflet et leurs clients (meuniers, boulangeries et viennoiseries industrielles, biscuiteries, distributeurs, traiteurs...) ont été l'occasion de présenter les résultats de la toute récente Enquête Qualité Blé Argentine, ainsi que les produits améliorants d'AIT Ingrédients pour pallier les déficiences de la récolte 2017.

Un succès grandissant

« En plus de présenter la qualité et la disponibilité des blés de l'année, nous donnons des conseils à nos partenaires pour valoriser leurs produits sur leur

marché, expliquent Simon Letaconoux et Emmanuel Graille, Directeurs des filiales brésilienne et argentine d'AIT Ingrédients. Nous abordons également des thématiques liées à l'actualité ou aux spécificités de chaque marché au cours d'ateliers pratiques. » Lors des dernières Rencontres ActualiT Afrique, qui se sont déroulées en octobre 2016 au Cameroun et au Sénégal, les équipes d'AIT Ingrédients et de Soufflet Négoce ont ainsi présenté les modes d'action et les effets des xylanases (enzymes), et les moyens d'améliorer la fraîcheur et la conservation des pains soft. Avec une soixantaine de clients représentant 22 sociétés de six pays pour la dernière édition, ces journées rencontrent un succès croissant. « Cet événement positionne le Groupe comme un expert de la filière blé à même de confirmer à chaque participant ses impressions sur la qualité des blés et de présenter les solutions techniques à mettre en œuvre », conclut Fabrice Roux. Après la France, l'Afrique et l'Argentine, le Groupe Soufflet entend bien en faire profiter d'autres pays à l'avenir.

Blé : les filières chartées ont de l'avenir

Lancées il y a plus de 15 ans chez Soufflet, les filières chartées répondent plus que jamais aux attentes nouvelles des consommateurs. Et le Groupe a tous les atouts pour en assurer le développement.

Dès les années 2000, Moulins Soufflet lance une première filière blé chartée pour accompagner l'un de ses clients industriels dans cette démarche. Puis, en 2005, la farine Fleuriane destinée aux artisans boulangers Baguéli obtient une certification qui garantit de bonnes pratiques culturales et une traçabilité du champ jusqu'au boulanger. « Actuellement, nous gérons près de dix filières distinctes destinées aux artisans boulangers et aux clients industriels », indique Fabrice Bourjot, Responsable Développement Blé chez Moulins Soufflet. L'expertise du Groupe Soufflet consiste à accompagner le client dans la mise en place de la filière souhaitée.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

La faisabilité du cahier des charges du client est évaluée avant de mettre en place les contrats de production. « Moulins Soufflet propose à ses clients un accompagnement personnalisé en étudiant le positionnement qui leur correspond le mieux », précise Fabrice Bourjot. Nous les aidons dans le choix de la filière la mieux adaptée à leurs ambitions et les accompagnons dans leur évolution. » Les activités de conseil et de collecte des céréales de Soufflet Agriculture, d'une part, celles de transformation, d'autre part, représentent évidemment un atout pour sécuriser les besoins des clients. « Notre rôle est aussi d'accompagner les producteurs depuis le semis jusqu'à la récolte », explique Claire Gasset, Commerciale Collecte chez Soufflet

« En 2009, les farines Moulins Soufflet issues de filières chartées représentaient moins de 2%. Aujourd'hui, elles atteignent 25%. »

Agriculture. Cet accompagnement se traduit par plusieurs missions : explication des cahiers des charges, réunions d'information auprès des agriculteurs, recueil d'informations tout au long de la campagne afin de suivre la bonne exécution du cahier des charges, suivi technique et agronomique, recueil de la traçabilité, organisation logistique à la moisson (isolement des lots), suivi de la qualité à la récolte, etc. L'objectif, au-delà du respect du cahier des charges, est d'obtenir les critères qualité requis.

DES INTÉRÊTS CONVERGENTS

Toujours dans le même but, un premier audit est réalisé par le service qualité chez les producteurs et un second est mené par une société externe sur des exploitations choisies de façon aléatoire. Fabrice Bourjot note le réel engouement des clients : « En 2009, les farines Moulins Soufflet issues de filières chartées représentaient moins de 2%. Depuis, la croissance des volumes se confirme chaque année. Aujourd'hui, ils atteignent 25% ». Il faut dire que chacun des partenaires de ces contrats filières y trouve un intérêt : la démarche apporte un complément de valeur à chacun des maillons de la filière en contrepartie d'engagements sur lesquels le client peut communiquer en aval pour valoriser le produit final. Au-delà de cette création de valeur, les filières chartées répondent à l'évolution des attentes des consommateurs et des tendances dans le domaine alimentaire : origine France, durabilité, préservation de l'environnement, qualité, notamment. ♦♦





Agir localement pour se renforcer mondialement

Europe, Russie, Argentine, Inde, Brésil et Kazakhstan... Aujourd'hui, le Groupe Soufflet assure des périodes de semis et de récolte tout au long de l'année, à l'échelle mondiale. Une stratégie de développement international gagnante pour l'entreprise et ses partenaires.

« Nous avons toujours eu l'habitude de beaucoup exporter depuis la France vers le monde entier, explique Christophe Passelande, Directeur de la Division Malteries du Groupe Soufflet. Depuis 1998, nous accompagnons les brasseurs dans les pays dans lesquels ils se développent et où la culture de l'orge est possible. D'abord en Europe centrale et de l'Est, puis, plus à l'Est, ainsi qu'en Amérique latine et plus récemment en Inde. En nous installant à proximité de nos clients brasseurs partout dans le monde, nous les aidons à réduire leurs coûts, notamment de transport, et aussi à préserver l'environnement. » Lorsque le Groupe implante une activité de malteur dans un pays, il apporte également son expertise pour le développement de la culture de l'orge. Une équipe locale intervient ainsi dans une démarche de transfert de compétences. Elle joue un rôle pivot entre les agriculteurs et les clients brasseurs.

S'ADAPTER AU CONTEXTE DE CHAQUE PAYS

Si la culture de l'orge est déjà présente dans le pays, comme en Roumanie ou en Russie, l'objectif est d'améliorer la qualité et le rendement, grâce à de nouvelles variétés et des conseils techniques, sur les semis et les traitements, notamment. Dans les pays où il y a peu d'orge, comme le Kazakhstan ou le Brésil, l'équipe en fait d'abord la promotion

auprès des agriculteurs à partir de parcelles d'essai et de démonstration. En Inde, par exemple, Soufflet a cultivé pendant trois ans de l'orge sur des parcelles d'essai pour faire la preuve de son savoir-faire. Sur le terrain, le profil des agriculteurs est très différent selon les pays et les équipes doivent s'adapter à leurs interlocuteurs.

DES MARCHÉS À L'EXTRÊME OPPOSÉ

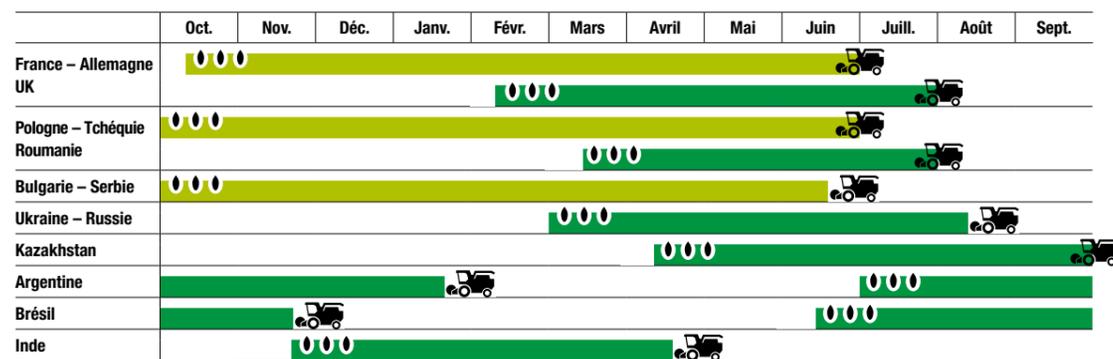
Christophe Passelande indique qu'« en Russie, en Ukraine et au Brésil, les exploitations font plusieurs milliers d'hectares. Nous traitons directement avec des hommes d'affaires et la relation commerciale est très professionnelle. Le marché indien est à l'extrême opposé, composé de petits agriculteurs qui cultivent eux-mêmes 1 ou 2 hectares. Ils sont évidemment plus en demande d'accompagnement et de conseils. » Aujourd'hui, le Groupe évalue la possibilité de s'implanter dans de nouveaux pays. Le critère principal est de trouver des lieux à climat tempéré ou qui présentent au moins une saison propice : ni trop sèche, ni trop humide. « Nous voulons offrir la même qualité à nos clients brasseurs qu'ils se trouvent en Europe ou n'importe où ailleurs dans le monde », conclut Christophe Passelande. ♦♦

Malteries Soufflet - La maîtrise de la filière orge
<https://www.youtube.com/watch?v=Uvmlp51c1BU>



ENTRE ORGE D'HIVER ET ORGE DE PRINTEMPS, LE GROUPE SOUFFLET SÈME ET RÉCOLTE TOUTE L'ANNÉE

OH : orge d'hiver
 OP : orge de printemps
 Semis Récolte



Soufflet Alimentaire : le bio monte en puissance

Avec son offre de riz et légumes secs, le Groupe Soufflet accompagne agriculteurs, distributeurs et restaurateurs dans le boom du bio par la maîtrise de la filière.

En 2016, le marché bio a progressé de 20% ! En croissance depuis plusieurs années, cette tendance alimentaire monte en puissance avec la prise en compte grandissante de la protection de l'environnement dans tous les secteurs de l'alimentation. Engagé dans le bio depuis une dizaine d'années, Soufflet Alimentaire accompagne ses partenaires dans cette évolution, du champ à l'assiette.

UNE LARGE GAMME DE PRODUITS BIO

« Toujours plus présents au niveau de l'offre produits et de la quantité disponible, nous répondons aux demandes des consommateurs, des distributeurs et des restaurateurs avec un large choix de riz et légumes secs prêts à consommer », explique Joëlle Bourlet, Responsable d'Enseignes Vente et Marketing chez Soufflet Alimentaire. L'offre bio de Soufflet Alimentaire est principalement distribuée sous des marques distributeurs en GMS. Elle comprend du riz, du quinoa, des lentilles vertes, du boulgour, des pois chiches et haricots, disponibles en sacs, sachets ou poches Doypacks® micro-ondables. « De plus en plus demandés par l'ensemble des distributeurs, les prêts-à-consommer Doypacks®, ont vu leurs ventes quadrupler en trois ans, souligne Joëlle Bourlet. Grâce à notre service R&D, nous sommes capables d'élaborer de nombreux mélanges de produits préparés à base de riz, lentilles, graines, céréales et épices. » Reconnu pour son expertise en matière de sélection des matières premières et de sécurité alimentaire, Soufflet Alimentaire répond aussi, avec sa marque Vivien Paille, aux besoins de la restauration collective (écoles et hôpitaux), dans le cadre de leur obligation de proposer au moins 20% des repas servis avec des produits issus de l'agriculture biologique. De plus en plus de restaurateurs indépendants souhaitent

également proposer une offre bio en plus de plats végétariens ou sans gluten.

LA LENTILLE VERTE EN FILIÈRE BIO

Pour satisfaire une demande globale toujours plus forte, le Groupe peut désormais s'appuyer sur sa filière bio, récemment structurée au sein de Soufflet Agriculture. Cette filière, qui bénéficie de la certification AB depuis octobre 2015, accompagne les agriculteurs dans leur conversion, de la fourniture des intrants à la collecte des produits, en passant par des conseils et des préconisations culturales. La filière lentilles est l'exemple le plus significatif de cette évolution. « Après avoir signé les contrats agricoles en 2015, nous avons récolté 150 tonnes de lentilles bio en 2016 et espérons doubler ce volume cette année, grâce à la conversion de nouveaux agriculteurs soucieux de diversifier leurs cultures », indique Clément Masson, Responsable du Développement des Filières Bio chez Soufflet Agriculture. Et pour stocker la prochaine récolte, le nouveau silo dédié à la production bio est en cours d'aménagement. ♦♦

Soufflet Alimentaire - La filière riz et légumes secs
<https://www.youtube.com/watch?v=ODIKJG6dJBM>



LE BIO CHEZ SOUFFLET ALIMENTAIRE

+70%

en volume sur la gamme Doypacks® bio entre 2015 et 2016.

+36%

en volume sur la gamme riz bio entre 2015 et 2016.

+30%

en volume sur la gamme mélanges de graines bio entre 2015 et 2016.

x2,5

Depuis 2013, les volumes de l'activité bio ont été multipliés par 2,5.

LE BIO EN FRANCE

+20%

de hausse de la consommation alimentaire bio.

+36%

d'augmentation des surfaces agricoles converties en bio en trois ans.

9/10

Français ont déjà consommé bio.

7/10

Français consomment régulièrement bio.

50%

des produits bio sont vendus en GMS en France.



BAGUÉPI

la Bellamie

On l'adore, naturellement !

NOUVEAUTÉ 2017

Un goût toasté unique qui fait l'unanimité.

- Alliance originale de farine de blé et de farine de germe de maïs toasté, Baguépi La Bellamie a une saveur subtile et une mie lumineuse qui la rendent irrésistible.
- Issue d'une filière blé de qualité, Baguépi La Bellamie bénéficie d'une traçabilité totale du champ à la boulangerie.



moulins
soufflet