

Culture filiale

LE MAGAZINE DES PARTENAIRES DU GROUPE SOUFFLET

DOSSIER

La filière blé-farine-pain se renforce à l'international



GROUPE
soufflet

NOUS VALORISONS LES POTENTIALS DE LA TERRE



Capitaliser sur nos atouts historiques

Jean-Michel SOUFFLET, Président du Directoire

Nous poursuivons le déploiement du renforcement de nos filières, pilier de notre stratégie, sur l'ensemble de nos métiers et sous différents aspects.

En termes d'organisation, avec notamment l'engagement d'une profonde transformation de notre R&D avec l'ambition d'apporter davantage de valeur à chaque étape de nos filières, notamment sur l'axe de la durabilité.

Du côté de nos produits, nous développons des gammes de malts spéciaux et bio sur la filière orge avec le lancement de nouveaux torrificateurs à Pithiviers, en France, et à

Saint-Petersbourg, en Russie ; nous investissons pour produire des farines bio françaises, et innovons sur le traitement sans insecticides de nos produits bio pour nos filières riz et légumineuses. Sur

« Partout dans le monde, le niveau d'exigence sur la qualité et la durabilité s'élève. »

le plan commercial, les démarches de partenariat se multiplient, tel celui signé avec notre client Lidl en boulangerie industrielle, sur la base de cahiers des charges et dans un processus d'amélioration continue de la durabilité de nos produits.

Enfin, ce numéro évoque l'internationalisation de nos enquêtes Qualité Blé qui analysent les productions d'une dizaine de pays, et les Rencontres ActualIT initiées par AIT Ingrédients rassemblent désormais Soufflet Négoce et le Pôle Bakery Soufflet, pour proposer à nos clients meuniers toute la palette de nos expertises.

Partout dans le monde, le niveau d'exigence sur la qualité et la durabilité s'élève. Notre volonté est de capitaliser sur nos atouts historiques – les expertises métiers du Groupe du champ au consommateur et du consommateur au champ sur les filières des céréales – pour répondre à cette évolution.

TOUR DU MONDE

INTERNATIONAL MALTERIE

Première pierre à Addis-Abeba



Le 13 mars dernier, Jean-Michel Soufflet a posé la première pierre d'une nouvelle malterie à Addis-Abeba, en Éthiopie. Cette construction est l'aboutissement du projet de filière, lancé en 2017, avec la mise en œuvre d'essais agronomiques pour la culture des orges brassicoles. Les premières productions de la malterie d'Addis-Abeba sont prévues pour 2020. L'objectif est de produire 60 000 tonnes de malt dans un premier temps, pour atteindre une capacité de production de 110 000 tonnes à terme.

PARTENARIAT FERME FRANCE

Une note sociétale pour les farines et les baguettes

Les farines Tradition Artisan, Tradition Prestige Label Rouge et Tradition Biologique de la marque Baguépi Farine Responsable, commercialisées par Moulins Soufflet, ainsi que la baguette Origine de Neuhauser, seront les premiers produits à bénéficier de l'étiquette sociétale Ferme France. Membre fondateur de cette association depuis octobre 2018 (*lire Culture filière n° 15*), le Groupe Soufflet s'est engagé à éclairer les consommateurs dans leur choix de produits élaborés suivant une démarche durable et responsable.



MAGAZINE DES PARTENAIRES DU GROUPE SOUFFLET Quai du Général Sarrail, BP 12 10402 Nogent-sur-Seine Cedex – Tél. : + 33(0)3 25 39 41 11 – www.soufflet.com – **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION** : Claudine Revoluo – **RÉDACTION** : Éric Gautier – **RÉALISATION** : weFactory & Co – Tél. : + 33(0)1 41 31 72 47 – **DÉPÔT LÉGAL** : 1^{er} semestre 2019 : ISSN 1955-9275 – **PHOTOS/ILLUSTRATIONS** : Groupe Soufflet, Olivier Frajman, Blick Productions, AFP, Gilles Rolle, Adobestock – **IMPRESSION** : Le Réveil de la Marne

INTERNATIONAL FILIÈRE ORGE

Inauguration du torrificateur de Saint-Petersbourg

À l'occasion du 20^e anniversaire de la malterie de Saint-Petersbourg, Malteries Soufflet a inauguré son nouveau torrificateur le 15 mai dernier. Destiné à produire des malts spéciaux (colorants et caramels) pour le marché russe, en complément de l'offre en malt Pilsen et en malt de blé, cet équipement va progressivement monter en charge pour atteindre une capacité de 5 000 tonnes par an. Il répond à l'évolution de la demande en malts torrifiés des brasseurs locaux pour leurs bières spéciales et de spécialité.



FILIÈRE BLÉ INVESTISSEMENT

Lancement des travaux du Nouveau Moulin de Corbeil



Le Groupe Soufflet va investir 30 millions d'euros pour construire un tout nouveau moulin à Corbeil. Doté des dernières technologies, ce moulin sera équipé de deux diagrammes de mouture d'une capacité de près de 20 tonnes par heure. Il produira des farines spécifiques (farine fluide, extra-blanche, thermisée, micronisée et complète...) pour répondre à la demande croissante de farines de filières (Lu Harmony, IRTAC, sans insecticide de stockage...). Doté de moteurs à récupération d'énergie et pilotables à distance, ce nouveau moulin, qui entrera en service fin 2020, marquera une nouvelle étape dans l'histoire de la meunerie à Corbeil.

FILIÈRE BLÉ INVESTISSEMENT

Inauguration du premier moulin bio



À Lozanne (Rhône), le Groupe a inauguré, le 4 avril dernier, son premier moulin 100 % bio. D'une capacité de production de 24 000 tonnes par an, cet ancien site de production de farines conventionnelles a été entièrement rénové pour répondre aux spécificités de la production bio. Projet de dimension interrégionale, le moulin de Lozanne transforme désormais du blé bio 100 % français en farines bio à destination des industriels et artisans du secteur de la boulangerie. Pour cela, il s'appuie notamment sur le silo Soufflet d'Arcis-sur-Aube (10), exclusivement dédié au stockage des matières bio. En France, Moulins Soufflet et Soufflet Agriculture ont, depuis longtemps, développé des filières blés chartées (IRTAC, Filière Baguépi Farine Responsable, CRC, Label Rouge, filières clients...). Avec le moulin bio de Lozanne, le Groupe Soufflet s'affirme comme un acteur majeur du développement d'une filière blé bio française, en cohérence avec les orientations des États généraux de l'alimentation.

R&D

Une nouvelle organisation pour soutenir les filières

Depuis le 1^{er} janvier, le Groupe Soufflet a engagé la transformation de son activité recherche & développement autour de quatre grands pôles. Les explications de Frédéric Bredon, nouveau Directeur R&D du Groupe.



Une nouvelle organisation R&D est en cours de déploiement. En quoi consiste-t-elle ?

F.B. : À l'image de ce qui a été réalisé avec le Pôle Bakery Soufflet sur la filière blé-farine-pain, nous allons structurer notre R&D autour de quatre grands pôles : un Pôle Amont au service des Divisions Agriculture, Vigne et Négoce, un Pôle Intermédiaire dédié à la Malterie et à l'Alimentaire, un Pôle Biotechnologies et le Pôle Bakery Soufflet. Ces quatre pôles vont s'appuyer sur les expertises du Centre de Recherche et d'Innovation Soufflet (CRIS) de Nogent-sur-Seine, que nous allons repositionner sur l'ensemble des filières du Groupe, du Pôle Bakery Soufflet sur la filière blé, et du laboratoire de notre site de production d'enzymes de Colombelles sur les biotechnologies. La R&D Groupe est rattachée à la Direction des Opérations parce qu'elle est au service des métiers et filières du Groupe sur des projets à court, moyen et long termes.

Quel est l'objectif de cette transformation et quels en sont les enjeux ?

F.B. : Notre ambition est d'apporter davantage de valeur à nos métiers et partenaires, en renforçant la recherche

et le développement sur l'ensemble de la chaîne de nos filières, de la mise au point des semences à la commercialisation des produits finis. L'objectif est de répondre aux besoins des Divisions et filières du Groupe sur quatre grands enjeux : la durabilité et ses solutions biologiques pour les filières agricoles et l'activité Vigne ; l'innovation produits et process sur la filière orge ; la valorisation des protéines végétales à base de légumineuses pour l'alimentation humaine ; et le développement des biotechnologies, notamment des enzymes et des pectinases pour la vinification, les jus de fruits et la panification. Enfin, nous devons conforter le secteur de l'alimentation animale, avec la mise en marché de biocatalyseurs issus de traitements de matières premières céréalières par fermentation solide, ainsi que la valorisation de protéines végétales fonctionnalisées pour une meilleure assimilation et une meilleure digestibilité avec des rendements de conversion protéique améliorés.

Quels sont les principaux projets qui illustrent cette stratégie ?

F.B. : Dans le domaine de la durabilité, nous allons continuer à développer nos produits de bio-contrôle, les bio-fertilisants et les bio-stimulants. L'un de nos projets dans ce domaine porte notamment sur une technologie de lutte biologique contre la fusariose et la septoriose du blé, via la dispersion de micro-organismes dont Soufflet a la propriété. Sur la filière orge, nous travaillons, notamment, à la valorisation des coproduits de la malterie et à l'amélioration des process de transformation du malt. Dans le domaine de la valorisation des protéines végétales,

nous poursuivons nos développements sur les protéagineux en partenariat avec l'Inra dans le cadre d'une convention pour la période 2017-2021. Nous développons également des programmes de recherche dans le cadre de notre participation à l'association Protéines France.

Quelles sont vos autres priorités en matière de R&D ?

F.B. : La maîtrise qualitative de nos filières durables reste l'une de nos priorités pour répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux. Nous voulons développer des solutions pour réduire l'utilisation de produits phytosanitaires dans les cultures et d'insecticides de stockage sur nos filières blé, orge et légumineuses.

Nous avons l'ambition de nous positionner comme un acteur significatif de la production de pectinases non-OGM par fermentation en milieu solide au niveau européen, particulièrement dans le secteur des préparations enzymatiques pour l'œnologie et la production de jus de fruits.

En quoi cette nouvelle organisation est-elle un levier de performance pour le Groupe Soufflet ?

F.B. : Comme notre Groupe est présent sur toute la chaîne de valeur de ses filières, de l'amont à l'aval, nous allons structurer la R&D sur le même schéma. Pleinement intégrée à l'opérationnel, avec une organisation matricielle adaptée à chaque Division et un fonctionnement transverse sur chaque filière, la R&D va nous permettre de développer de nouvelles sources de valeur ajoutée. Cette organisation en pôles spécialisés s'appuie également sur l'expertise développée depuis trois ans par le Pôle Bakery Soufflet, qui



a montré son efficacité et sa créativité : près de 250 projets ont été menés chaque année sur la filière blé.

Sur quels moyens comptez-vous vous appuyer ?

F.B. : Sur les trois centres à Nogent-sur-Seine, Corbeil-Essonnes et Colombelles, la R&D Groupe mobilise plusieurs dizaines de scientifiques et techniciens, qui travaillent déjà sur des projets de recherche fondamentale et appliquée à 100 % au service des Divisions. Par ailleurs, nous associons de plus en plus étroitement la cellule Innovation du Groupe qui s'intéresse aux projets technologiques, notamment dans le digital. Enfin, nous poursuivons notre politique de partenariat avec des organismes tels l'Inra, Protéines France, les universités et pôles de compétitivité. ♦



LA R&D EN CHIFFRES

4 pôles dédiés aux métiers et filières du Groupe Soufflet

3 laboratoires de recherche (CRIS à Nogent-sur-Seine, Pôle Bakery Soufflet à Corbeil Essonnes, laboratoire à Colombelles)

50 collaborateurs au CRIS (Centre de Recherche et d'Innovation Soufflet)

38 collaborateurs au Pôle Bakery

« Notre ambition est d'apporter de la valeur à nos métiers et partenaires, en structurant la recherche et le développement pour l'ensemble de nos filières au sein de quatre grands pôles. »

Des enquêtes Qualité Blé aux Rencontres ActualiT, toute la filière blé-farine-pain du Groupe Soufflet se mobilise, en France et à l'étranger, pour valoriser les produits de ses partenaires. Une synergie des expertises entre Soufflet Agriculture, Soufflet Négoce, AIT Ingrédients et le Pôle Bakery Soufflet.



La filière blé-farine-pain se renforce à l'international

En 20 ans, les enquêtes Qualité Blé sont devenues la marque de fabrique des expertises de la filière blé du Groupe Soufflet. Diffusées aux meuniers et boulangers industriels, en France et à l'étranger, ces enquêtes analysent les caractéristiques des échantillons de blé récoltés dans différentes régions du monde. Après les tests de panification réalisés dans les Perfect Centers Soufflet, elles proposent également des solutions pour optimiser les farines. « Cette expertise est le fruit d'un travail entre les équipes de Soufflet Agriculture pour la France, Soufflet Agro pour l'international et Soufflet Négoce, qui fournissent les échantillons de blé, du Pôle Bakery Soufflet qui réalise les analyses et les tests, et d'AIT Ingrédients qui exploite les résultats, propose des solutions améliorantes et diffuse les enquêtes », explique Patrick Jouannic, Responsable Commercial chez Soufflet Négoce.

UN TRAVAIL COLLABORATIF DE LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN

Au départ franco-française, cette enquête s'est enrichie et internationalisée au fil des ans. Pour ce faire, le Groupe s'est appuyé sur les zones d'influence à l'export de Soufflet Négoce, les bureaux et filiales d'AIT Ingrédients à l'étranger et les laboratoires du Pôle Bakery Soufflet. Aujourd'hui, les enquêtes Qualité Blé recensent l'analyse des blés d'une dizaine de pays producteurs (France, Allemagne, Espagne, Russie, Ukraine, Pologne, Argentine...), des enquêtes différenciées suivant les types de pain (baguette, pain de mie, sugar bread) et de panification (africaine, argentine, russe), des données sur le marché mondial, des focus sur les améliorants et un tableau comparatif des résultats. Sa diffusion a été étendue à l'Afrique de l'Ouest, l'Afrique de l'Est, l'Amérique du Sud et la Russie. « Grâce aux bureaux de Soufflet Négoce et d'AIT Ingrédients à l'étranger, aux différents laboratoires d'analyse et fournis du Groupe en

France, en Russie et en Argentine, nous sommes les seuls à proposer une enquête aussi approfondie avec autant d'originations en blé et de méthodes de panification, et cela aussi tôt dans la campagne », souligne Fabrice Roux, Expert Meunerie chez AIT Ingrédients.

UNE VUE D'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE

Présent dans les principaux bassins de production de blé, le Groupe Soufflet analyse les premiers grains dès la moisson et diffuse des « flashes 1^{ers} jours » dès le mois de juillet pour l'hémisphère Nord. Un avantage, pour les meuniers, qui peuvent ainsi prévoir leurs achats en fonction de la qualité de la récolte à venir.

« Notre objectif est de fournir à nos clients et prospects les bonnes informations le plus tôt possible, indique Fabrice Roux. Notre connaissance de la campagne céréalière s'enrichit au fur et à mesure des analyses d'échantillons que

nous réalisons. Ainsi, nous pouvons proposer les meilleures solutions à nos clients afin qu'ils puissent choisir leurs blés, corriger leurs farines ou améliorer leurs produits finis. » Grâce à sa maîtrise technique de la filière blé-farine-pain, de la sélection des semences aux améliorants de panification, le Groupe Soufflet dispose de tous les atouts pour mettre au point les meilleurs assemblages possibles en fonction des originations. « Tout l'enjeu, pour nos clients meuniers, est d'obtenir une qualité de farine et de pain équivalente d'une campagne à l'autre avec des qualités de blé différentes », poursuit Fabrice Roux. En faisant varier les formulations de blés et d'ingrédients, en tenant compte des disponibilités, des prix et des variations de qualité d'une année à l'autre, les enquêtes Qualité Blé permettent ainsi aux clients du Groupe d'adapter leurs achats, leur stratégie export ou leurs formulations. « Notre principale force est d'avoir une vue sur l'ensemble de la filière, de la disponibilité à la qualité des blés, des attentes clients aux solutions de correction, des



En complément des analyses des blés, des tests de panification sont réalisés par les techniciens des Perfect Centers Soufflet.

 **4** enquêtes Qualité Blé diffusées en Europe, Afrique, Russie et Amérique du Sud

 **6** Rencontres ActualiT organisées en 2018 en Russie, au Cameroun, au Mali, en Algérie et en Argentine



+ de 800

échantillons analysés pour les enquêtes Qualité Blé

+ de 8 000

analyses effectuées dans les laboratoires du Groupe Soufflet

●●● prix aux données de marché, souligne Chloé Barranca, Chef de Produit au sein du Pôle Bakery Soufflet. *C'est ce qui met en confiance nos clients et ce pourquoi nos enquêtes et rencontres sont aussi attendues.* »

DES RENCONTRES QUI S'INTERNATIONALISENT

Toujours plus près des attentes de ses clients, le Groupe Soufflet continue d'enrichir ses enquêtes, avec de nouveaux produits et de nouvelles originations. Déjà déclinée en plusieurs versions (Europe et mer Noire, Argentine, Russie), l'enquête Qualité Blé va s'enrichir d'une version pour l'Espagne en fonction des différentes variétés locales de blé et distinguer les différents types de panification (baguette, pain de mie et pain de mie sucré).

Ce travail des équipes de la filière blé-farine-pain du Groupe fait l'objet de communications dans le cadre des Rencontres ActualIT. Nées il y a près de dix ans, ces journées permettent aux experts de la filière blé Soufflet de présenter les résultats des enquêtes Qualité Blé et d'échanger avec leurs clients (meuniers, artisans boulangers, boulangeries et viennoiseries industrielles, distributeurs...) sur leurs besoins et les réponses à y apporter. Organisées dans un premier temps en France, les Rencontres ActualIT ont été exportées en Afrique en 2014, à Dakar et Douala, puis en Amérique

du Sud en 2017, à Buenos Aires et Cordoba. En 2018, elles ont eu lieu pour la première fois en Russie et en Algérie. « Cette initiative est l'occasion pour tous les professionnels d'une même région de se retrouver pour comparer la qualité des moissons et connaître les meilleures combinaisons de blés, d'ingrédients et de process, en profitant des opportunités de marché », explique Julien Denoël, Chef de Marché Afrique francophone chez AIT Ingrédients.

DES SYNERGIES RENFORCÉES

Les Rencontres ActualIT expriment les synergies entre les équipes d'AIT Ingrédients, du Pôle Bakery Soufflet, de Soufflet Négoce et de Moulins Soufflet. « Pour les Rencontres ActualIT Afrique, nous travaillons en parfaite symbiose avec Soufflet Négoce sur la préparation, le programme, les invitations et l'animation des tables rondes, poursuit Julien Denoël. Nous bénéficions en amont du travail d'AIT Ingrédients et du Pôle Bakery Soufflet sur les analyses des blés, les résultats de panification et les solutions techniques à apporter. Durant les Rencontres, nous bénéficions du support technique des équipes de Moulins Soufflet et de Neuhauser sur les process industriels. »

Depuis quelques années, ces synergies ont été renforcées en Amérique du Sud, où la production de blé argentin a plus que doublé en trois ans. « Pour mieux répondre aux attentes de nos clients meuniers, industriels et exportateurs, nous produisons désormais trois enquêtes Qualité Blé : une pour nos clients argentins avec des analyses de blé et des panifications effectuées sur place, une autre pour nos clients brésiliens, avec AIT Brésil, et une dernière pour les clients du Groupe en Afrique et au Moyen-Orient, avec le Pôle Bakery Soufflet », explique Emmanuel Graille, Responsable de la zone Amérique latine pour AIT Ingrédients. Cette coopération se prolonge entre le négoce, les ingrédients et la R&D du Groupe. « Lors des dernières Rencontres ActualIT, Soufflet Négoce a valorisé son expertise du commerce et des marchés auprès des exportateurs locaux, AIT Ingrédients a conseillé les meuniers et les industriels sur des solutions de valorisation de farine et de pain, tandis que le centre R&D du Pôle Bakery Soufflet a présenté ses technologies sur le congelé », conclut Patrick Jouannic. ♦

En février dernier, au Salon International de l'Agriculture, Neuhauser a signé un partenariat avec Lidl France pour la livraison de baguettes et pains cuits sur pierre avec un blé tracé 100 % français.

15 000 t

de blé collectées en 2019 sous la charte de la norme NFV 30-001

50 millions

de baguettes et de pains issus de la filière blé tracé origine France seront fabriqués pour Lidl en 2019

Un engagement pour une nouvelle filière blé tracé

Le marché de la BVP⁽¹⁾ en grande surface continue de progresser et de monter en qualité. L'an dernier, il a progressé de 2,2 %. « Si la baguette classique reste la plus achetée, la plus forte progression est à mettre au compte des pains spéciaux, dont la pénétration en GMS a augmenté d'un point l'an dernier, souligne Ulysse Stegel, Category Manager chez Neuhauser. Les Français achètent du pain moins fréquemment, mais de nature différente et de meilleure qualité, ce qui valorise le marché. Ils ont aussi davantage besoin de réassurance sur l'origine et la qualité du pain qu'ils achètent. »

100 % DE BLÉ TRACÉ ORIGINE FRANCE

Engagée dans un changement de positionnement et d'image avec un axe fort sur les produits d'origine française, l'enseigne Lidl a demandé à Neuhauser de lui livrer des baguettes et des pains fabriqués avec 100 % de blé d'origine France. Partenaire de l'enseigne depuis 25 ans, Neuhauser s'est appuyé sur le savoir-faire du Groupe Soufflet pour développer une filière blé garantissant une parfaite traçabilité du champ au magasin. Par cet engagement, 130 exploitations agricoles françaises produisent du blé sous la norme NFV 30-001, avec 150 points de contrôle. Les farines issues de ces blés tracés sont stockées dans des silos dédiés et sont destinées à la fabrication de baguettes et de pains dans des sites certifiés ISO 50001. Cette filière s'engage

ainsi sur de bonnes pratiques meunières, énergétiques et industrielles pour mieux préserver l'environnement et garantir la sécurité sanitaire des aliments.

BAGUETTES ET PAINS CUITS SUR PIERRE

Le partenariat entre Neuhauser et Lidl a symboliquement été signé au dernier Salon International de l'Agriculture pour une livraison des premiers produits en supermarchés dès le mois de février. Sont concernés par cette filière blé tracé origine France : la baguette « Croustille », les baguettes « rustique nature » et « rustique céréales », la demi-baguette rustique et le « pain oriental ». Ces pains sont pré-cuits dans les ateliers de Neuhauser dans des fours en pierre, pour une valorisation gustative et visuelle des produits. Pour 2019, il est prévu la livraison de plus de 50 millions de baguettes et pains, dont 30 millions pour la seule baguette Croustille. « Ce partenariat a pour objectif de valoriser les bonnes pratiques agronomiques et environnementales de culture du blé et de garantir aux consommateurs une sélection de produits de qualité 100 % origine France, explique Patrick Rollet, Directeur de Marché chez Neuhauser. L'objectif est de l'étendre à d'autres produits distribués par l'enseigne, toujours dans une logique de filière tracée. » ♦

(1) BVP : boulangerie-viennoiserie-pâtisserie. Source : étude Kantar TNS sur le marché de la BVP en GMS 2018.

« L'appartenance au Groupe Soufflet, qui maîtrise l'ensemble des étapes de la filière blé-farine-pain, est un formidable atout. Cette démarche de partenariat basée sur l'écoute des clients et notre capacité d'innovation produits est un axe majeur de notre stratégie pour mieux valoriser chaque étape de la filière. »

MARC AUCLAIR, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE NEUHAUSER

« Ce partenariat nous ouvre de nouvelles perspectives dans notre volonté commune de répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs. »

MICHEL BIERO, DIRECTEUR EXÉCUTIF ACHATS ET MARKETING LIDL FRANCE



De gauche à droite : Michel Biero, Directeur Exécutif Achats et Marketing Lidl France, Jean-Michel Soufflet, Président du Directoire du Groupe Soufflet, Marc Auclair, Directeur Général de Neuhauser, lors de la signature de l'accord.

Des malts spéciaux torréfiés

Dopée par la croissance du marché des bières spéciales et artisanales, la demande en malt torréfié augmente partout dans le monde. Leader sur le marché français avec une large gamme de malts spéciaux et bio, Malteries Soufflet élargit sa production en France à Pithiviers et à l'international à Saint-Petersbourg.



Sur un marché mondial en faible croissance, les bières spéciales et artisanales continuent de progresser en Amérique du Nord, en Europe, au Japon, au Brésil et en Chine. Ce segment de marché a été impulsé par les *craft breweries*, apparues aux États-Unis, et les fabricants de bières artisanales, qui fleurissent partout dans le monde. « Face à l'engouement des consommateurs, les grands brasseurs se sont eux aussi mis à en produire, tandis que les brasseries artisanales ont dépassé le cap du millier en France », explique Guillaume Couture, Directeur Commercial de Malteries Soufflet.

POUR LA BRASSERIE ET LA BOULANGERIE

La « premiumisation » du marché de la bière, initiée par les artisans et entretenue par les industriels, favorise l'incorporation de malts torréfiés, de quelques pourcents jusqu'à 25 % chez certains artisans selon le type de bière. Ces malts colorants ou caramels apportent de la couleur à la bière (ambrée, cuivrée, brune, noire...), des arômes (chocolat, café, caramel...) et une saveur plus marquée (sucrée, amère, torréfiée...), tout en améliorant son goût, sa stabilité et son moelleux, ainsi que la tenue de la mousse ou sa consistance. Ils sont obtenus après un processus particulier de torréfaction, où le malt d'orge sec (colorant) ou encore humide (caramel) est brûlé, avant d'être refroidi et tamisé. Principalement utilisés en brasserie, les malts torréfiés servent aussi à la fabrication d'extraits de malt et de farines de malt pour d'autres secteurs de l'agroalimentaire. Ces deux ingrédients sont généralement utilisés comme additifs en boulangerie-vienniserie-biscuiterie, afin d'apporter une coloration aux produits, en améliorer le goût et la texture.

UNE GAMME EN LIGNE

Le site artisan-brasseur.com propose une large gamme dont 13 malts torréfiés (4 colorants et 9 caramels), 6 malts bio torréfiés (2 colorants et 4 caramels) et 3 malts spéciaux touraillés (Munich et Vienne). Il permet de commander des malts standard, spéciaux ou bio, à partir de 200 kilos, pour une livraison en France et en Belgique.



Le site de la malterie de Pithiviers (45).

 **200 000 t**

Production mondiale estimée de malts spéciaux

 **27 000 t**

Production annuelle de Malteries Soufflet

PLUS DE 80 ANS D'EXPÉRIENCE

Malteries Soufflet est l'unique producteur-torréfacteur de malts en France. Son expertise de la filière orge-malt et son savoir-faire en torréfaction en font le leader du marché français des malts torréfiés pour les artisans brasseurs et l'un des principaux fournisseurs des grands brasseurs. La malterie de Pithiviers (45) torréfie du malt depuis 1936. Face à l'augmentation de la demande, Malteries Soufflet a investi dans un nouveau torrificateur d'une capacité de 3 000 tonnes et y développe également une production de malts torréfiés bio en filière avec Soufflet Agriculture. La malterie de Litovel, en République tchèque, produit pour sa part 10 000 tonnes de malts torréfiés par an, et le nouveau torrificateur de la malterie de Saint-Petersbourg offre une capacité de 5 000 tonnes. « Reconnu comme un acteur prépondérant sur le marché du malt torréfié, tant par son expérience que par ses volumes de production, Malteries Soufflet est capable d'adresser l'ensemble du marché, de l'artisan brasseur ou boulanger à l'industriel, sur la gamme la plus large de malts spéciaux », précise Guillaume Couture. ♦

Du bio sans insecticide de stockage

Afin de garantir à ses clients et consommateurs des produits bio sans insectes et sans insecticide, Soufflet Alimentaire met en œuvre un procédé naturel en s'équipant de chambres sous haute pression.

La culture bio garantit des matières sans pesticide ni produit chimique mais, après leur récolte, des insectes ravageurs comme les charançons, triboliums ou pyrales peuvent attaquer les denrées entreposées non traitées. Afin de garantir une filière 100 % bio du champ à l'assiette, Soufflet Alimentaire a trouvé la solution pour éliminer les risques d'infestation des stocks sans utiliser d'insecticide de stockage. Le principe : un traitement sous haute pression avec injection de dioxyde de carbone (CO₂) de qualité alimentaire, qui permet d'éradiquer durablement les insectes. Soufflet Alimentaire a ainsi équipé son usine de Valenciennes de deux étuves pour le traitement des matières bio (photo ci-dessous). « Avec cet investissement, nous sommes le premier producteur français à accompagner la croissance du marché bio en utilisant un processus naturel performant qui a fait ses preuves », souligne Nicolas Flandrin, Responsable Performance Industrielle chez Soufflet Alimentaire.

TRAITEMENT AU CO₂ NATUREL

Tous les produits bio – riz, blé, lentilles vertes, quinoa, boulghour, pois chiches, haricots, semoule – livrés à Valenciennes sont désormais traités avant sécurisation sur chaîne. Les graines et légumes secs en *big bags* ou en sacs non hermétiques sont chargés dans l'un des deux autoclaves horizontaux pour une mise sous haute pression (30 bars) avec injection de CO₂ naturel d'origine volcanique. Ce traitement flash garantit l'extermination totale des insectes, tandis que la décompression rapide provoque l'implosion des œufs et les larves. « Ce triple traitement – pression, CO₂ décompression – garantit une lutte optimale



contre la contamination durant la phase de stockage, poursuit Nicolas Flandrin. Les indésirables sont ensuite éliminés sur les chaînes. » Testé sur des *big bags* de riz basmati bio infestés, ce processus a prouvé toute son efficacité.

GARANTI SANS INSECTICIDE DE STOCKAGE

Autre avantage : la rapidité du traitement pour une gestion en « juste à temps ». Ce système gère en quelques heures des lots d'une douzaine de palettes de *big bags* ou de sacs, à raison de 3 à 4 cycles par jour. En comparaison, un cycle en chambre à phosphine demande de 7 à 14 jours suivant la température. Grâce au fonctionnement en alternance des deux étuves, une partie du CO₂ est également réutilisée, ce qui génère des économies sur le coût du traitement. Les matières premières traitées servent alors à préparer des produits bio, proposés sous la marque Vivien Paille et sous des marques de distributeurs et d'industriels. « Le traitement sous haute pression au CO₂ d'origine naturelle nous permet de proposer des produits sans résidu d'insecticide ni insectes, conclut Nicolas Flandrin. C'est un investissement qui répond pleinement aux attentes des consommateurs sur un marché bio en plein essor. » ♦

 **10 000 t**

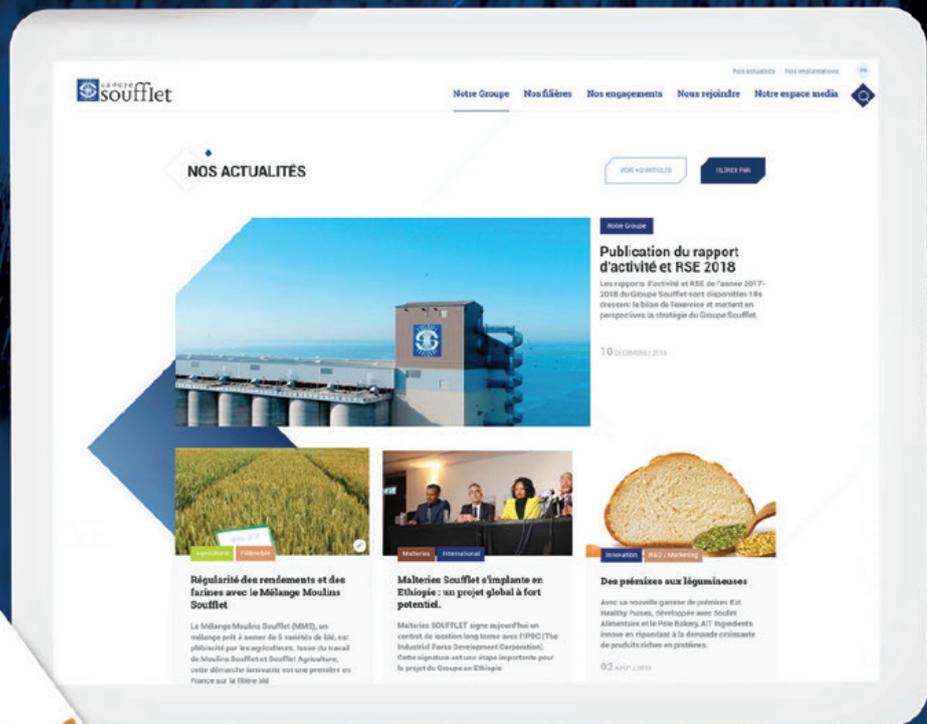
de matières bio seront traitées chaque année

 **100 %**
des insectes éradiqués grâce au traitement sous haute pression avec injection de CO₂

 **50 %**
d'économie de CO₂ grâce au fonctionnement des étuves en alternance

Le site du Groupe se transforme !

www.soufflet.com



◆ Éclairant,
généreux,
simple
& engageant.



GRUPE
soufflet

NOUS VALORISONS LES POTENTIALS DE LA TERRE