

La Meunerie Française en chiffres

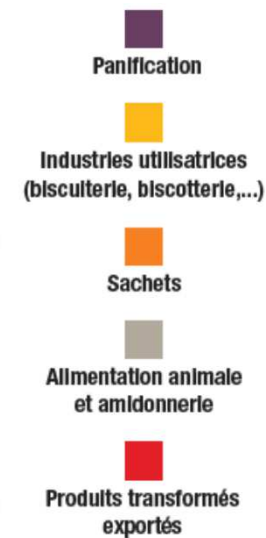
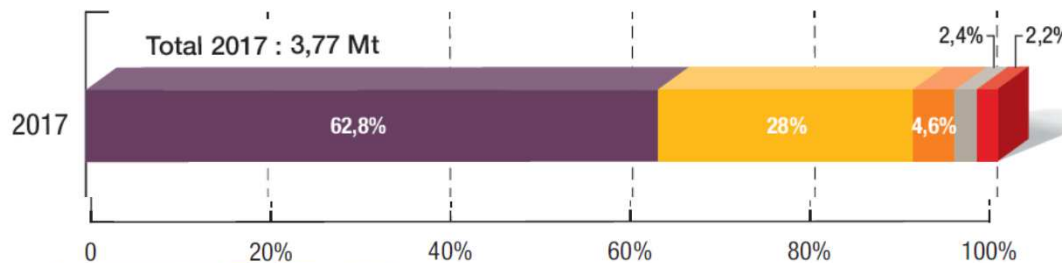
- 417 unités de production pour 359 entreprises
- 5,92 millions de tonnes de blé
- 4,05 millions de tonnes de farine
- un chiffre d'affaires de 1,78 milliard d'euros
- 6 700 personnes
- 2^e rang européen
- 10^e mondial en terme de production de farine



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Les débouchés des farines

→ Utilisations des farines françaises sur le marché français



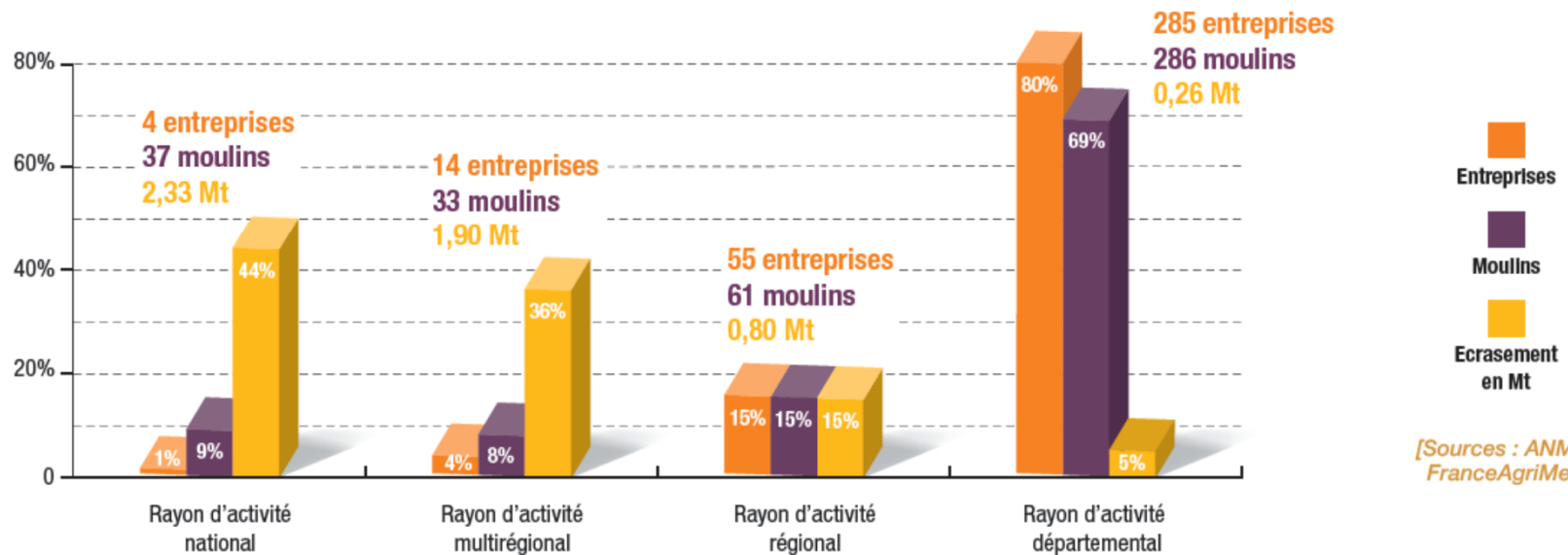
[Sources :
ANMF/Douanes/
FranceAgriMer]



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Typologie des entreprises de la Meunerie

➔ **Structure de la profession par entreprise en activité en 2017** (rayon d'activité et écrasement)



[Sources : ANMF/
FranceAgriMer]



Rencontres Régionales Céréalières 2018

L'ANMF

Association nationale de la meunerie française

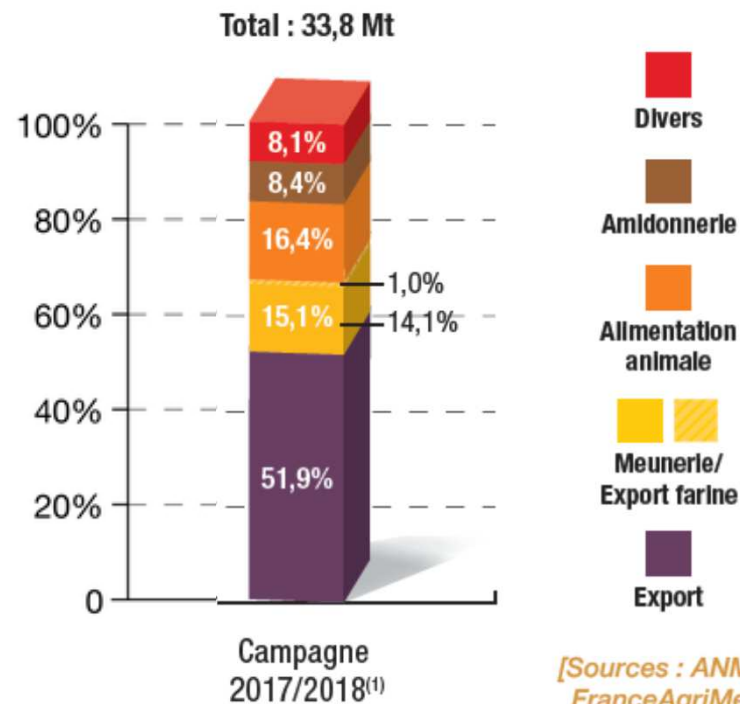
- Unique Organisation professionnelle représentant les entreprises meunières françaises depuis 1886
- 13 régions meunières
- Représente :
 - 249 unité de productions
 - 92% de la production de farine française



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Utilisation du blé tendre en France

→ Utilisation de blé tendre en France



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Les débouchés des farines

- Environ 4 millions de tonnes de farines produites
- La panification : près de 64 %
 - Boulangerie - pâtisserie artisanale
 - Boulangerie – pâtisserie industrielle
 - Atelier de boulangerie-pâtisserie en grande surface
- Industries alimentaires et non alimentaires : 36 %
 - Sachets
 - Industries telles que biscu
 - Amidonnerie, glutennerie
 - Alimentation animale



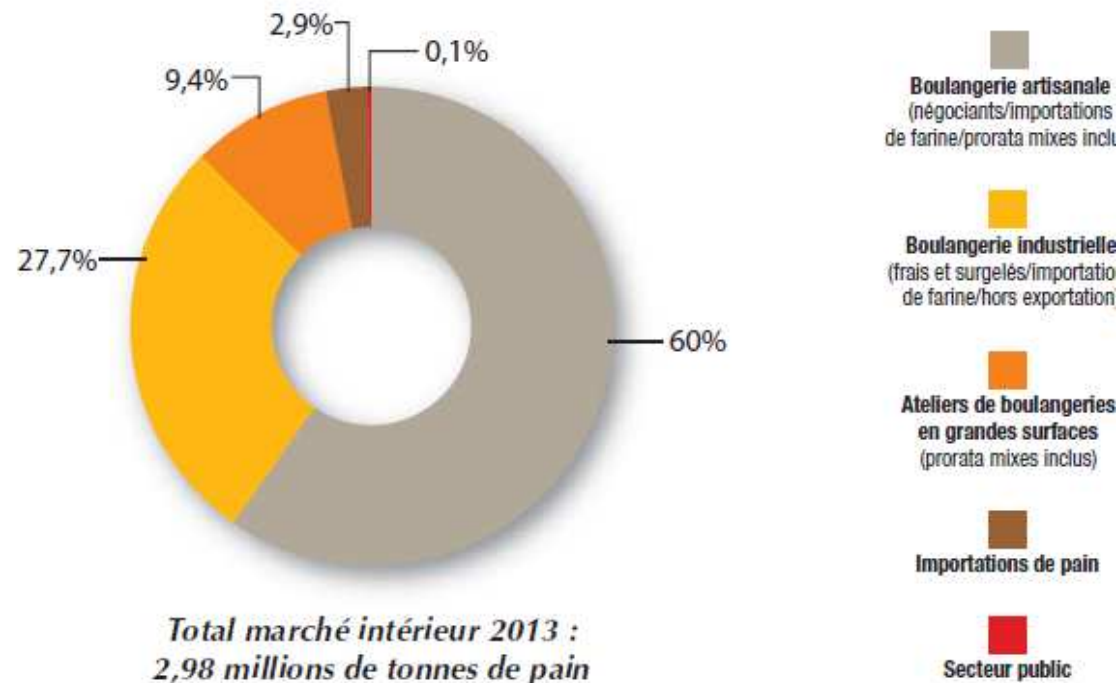
et...



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Le marché de la farine panifiable

→ *Parts de marché de la panification⁽¹⁾*



(1) Estimation en volume de la production de pain sur le marché intérieur sur la base des livraisons de farine, du taux d'hydratation et tenant compte des imports-exports de pain, hors pain de mie préemballé.

[Sources : ANMF/ Inra/Douanes]



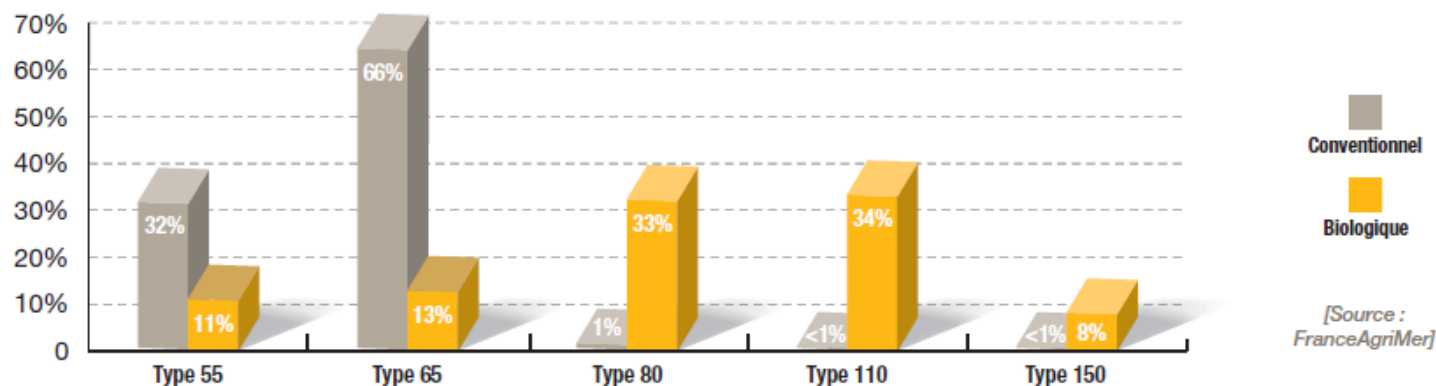
Rencontres Régionales Céréalières 2018

Types de farines

Dénomination	Taux de cendres de la farine (% ramené à la matière sèche)
Type 45	Au-dessous de 0,50%
Type 55	De 0,50 à 0,60%
Type 65	De 0,62 à 0,75%
Type 80	De 0,75% à 0,90%
Type 110	De 1,00 à 1,20%
Type 150	Au-dessus de 1,40%

- La farine de type 65 est majoritairement commercialisée par les meuniers (51 % toutes utilisations confondues et 66 % en panification)
- Dans la filière biologique, les types 80 et 110 sont les plus représentés.

Types de farine dans le secteur de la panification



FranceAgriMer - 12, rue Henri Rol-Tanguy - 93555 Montreuil sous bois cedex - Tél. : 01 73 30 20 00 - www.franceagrimer.fr



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Farine pour Pain de Tradition

- Une farine pour pain de tradition française ne doit contenir que les ingrédients autorisés dans cette catégorie de pain définie par le décret du 13 septembre 1993
 - farines panifiables de blé, gluten de blé, alpha-amylases, farines de malt de blé, de soja et de fèves, Ldrs
- La quasi-totalité de la farine pour pain de tradition est conventionnelle (99,9%).
 - La farine de tradition représente 7 % de la farine conventionnelle.
 - 91 % des farines pour pain de tradition sont commercialisées en boulangerie artisanale.



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Evolution du Blé tendre Bio en France

En tonnes	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19 (prév.)
Collecte totale	68 834	80 319	96 777	91 684	81 890	100 873	93 983	160 478	130 000
dont Bio	64 516	66 123	82 477	85 894	77 560	94 728	74 599	118 547	106 000
Transformation en Meunerie	80 831	85 043	85 486	88 911	89 071	105 410	122 255	143 421	165 000

La transformation en Meunerie progresse de 17 % / an mais la production ne suit pas !



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Filière Label Rouge

Années	Production commercialisée de farines Label Rouge (en tonnes)
2010	72833
2011	69679
2012	74417
2013	82499
2014	91961
2015	118870
2016	113997



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Débouchés en Filière Label Rouge

	Volume (T) en 2014	Volume (T) en 2015	Volume (T) en 2016
Farine pour Pain de Tradition Label Rouge	84 396,39	106 528,93	98 417,57
Farine panifiable pour Pain Courant	3 855,04	7 662,54	9 716,64
Farine de Meule	-	166,10	825,53



Rencontres Régionales Céréalières 2018



Une entreprise qui a traversée le XX ème siècle...

Monsieur Auguste Lainé achète le Moulin du Marché en 1887



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Une entreprise qui a traversée le XX ème siècle...

Le Moulin du Marché devient Minoterie Lainé après sa reconstruction



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Une entreprise qui se modernise constamment...

Quelques dates :

- **1953** Mise en service du Moulin le plus moderne de France,
- **1973** Construction des silos à farines,
- **1978** Construction des silos à issues,
- **1990** Automatisation du Moulin et remplacement de 80 % des machines de production,
- **2003** Rachat de la Minoterie Lainé qui devient Moulin d'Auguste,
- **2006** Réfection des bureaux, création d'un laboratoire d'analyses Physico-chimiques, mise en service d'un nouveau camion,
- **2009** Création d'un réseau d'air comprimé, remplacements des ensacheuses, remplacement des $\frac{3}{4}$ de l'éclairage,
- **2010** 1^{er} Prix des Trophées du Développement Durable et mise en service d'un nouveau camion,
- **2011** Remplacement du mouilleur à blé, du filtre, des vis à farines, de l'éclairage, refonte de la production pour ligne Bio et création d'une aire de stockage pour les déchets,
- **2012** Création d'un hangar de stockage,
- **2013** Réfection des mélangeuses à farines et mise en service d'un nouveau camion,
- **2016** mise en service d'un nouvel ERP pour la gestion commerciale et la gestion de production,
- **2018** Création d'une supervision pour le stockage et transfert des farines, installation d'un système d'ensachage et de palettisation automatique, remplacement des mélangeuses, création d'une tour de sécurisation des farines, certification ISO 9001 et mise en route de la démarche Label Rouge et Saveurs de notre Région.



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Une Entreprise qui s'adapte aux besoins de ses clients

Le Moulin d'Auguste commercialise 4 marques de farines



Marque créée en 2003, qui regroupe toutes les créations du Moulin d'Auguste issues de blés traçés conventionnels de proximité



Marque Nationale, dont le Moulin d'Auguste est adhérent parmi 28 autres moulins depuis 1994, dont le siège se situe à Lamotte-Beuvron et qui dispose, d'un centre de recherche et de formation



Marque Régionale, dont le Moulin d'Auguste est membre du comité de pilotage depuis 1998, qui est la propriété de l'association « Les Compagnons du Pain Normand »



Marque créée en 2011, qui regroupe toutes les créations du Moulin d'Auguste issues de blés biologiques de proximité



Marque créée en 2018, qui répond à l'évolution des tendances ainsi qu'aux nouvelles exigences de nos clients, elle répond à une double démarche : Label Rouge et Saveurs de Notre Région



La Qualité avant tout !

Un approvisionnement Local de Qualité :

Blés Conventionnels, Biologiques et pour farine Label Rouge



99,0 % Coopérative SEVEPI



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Une entreprise innovante

- Le Moulin d'Auguste, fort de son histoire, poursuit sa démarche environnementale et locale, en développant sa gamme avec une farine de Tradition Française Label Rouge, transformée aux Andelys, issue de blés Normands pour farine Label Rouge répondant au cahier des charges « Saveurs de Notre Région » :



Rencontres Régionales Céréalières 2018

Merci de votre attention



Rencontres Régionales Céréalières 2018