

La famille Céard, meuniers depuis 6 générations, au moins...



Présentation de la S.A.S. Céard

2

Situé au cœur des Hautes-Alpes, à Embrun

Chiffre d'Affaires 2018 : 5 049 850 €
répartis sur

3 activités :

- ✓ Meunerie
- ✓ Transports de marchandises,
- ✓ Hydroélectcité



Entreprises familiale gérée par M. Céard Paul-Claude et ses enfants Guillaume et Marie

Effectif : 32 dont 1/3 sur l'activité Transports



Moulin Céard

3

- **Activité**

- Blés écrasés en 2018 : 6 500 tonnes

- Farines vendus en 2018 : 5 133 tonnes

- Farines issues de **céréales 100% d'origine France** (seigle des Hautes-Alpes)

- Céréales **lavées avant mouture** (unique moulin)

- Certification **HACCP**

- Une soixantaine de Farines panifiables



Moulin Céard

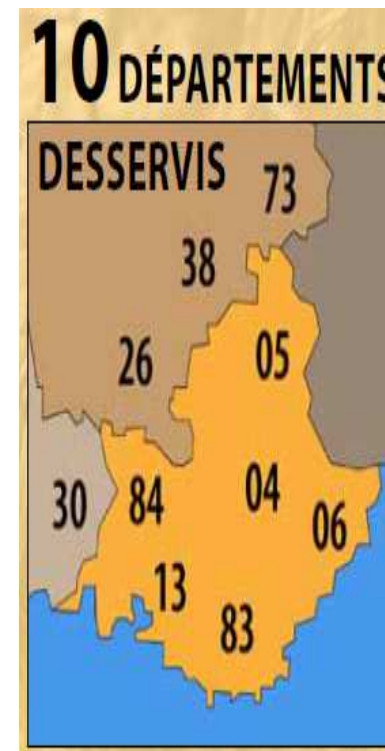
4

- **Clients : exclusivement des artisans**

- Boulangers-pâtisseries,
- Pizzaioles, crêpiers, restaurateurs
- Fabricants de pâtes/biscuits,
- Particuliers

- **Secteurs de livraison**

- 10 départements du quart sud-est
- 3 plates-formes de distribution
 - ✦ Moulin (05200)
 - ✦ Cabiès (13480)
 - ✦ Fréjus (83600)



Transports Céard

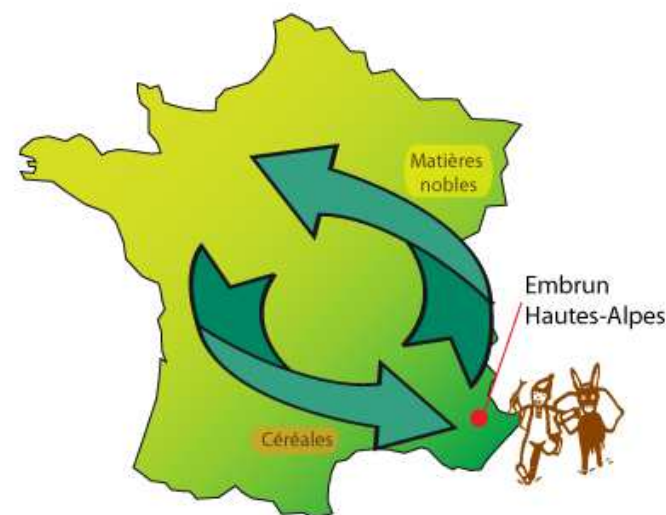
5

- **Ensemble :**

- 7 bennes céréalières
- 2 taut-liners

- **Certification**

- HACPP
- Qualimat



- **Activité**

- 100% Approvisionnement en Céréales pour le moulin Céard
- Transports divers de céréales ou de marchandises nobles

- **Zone d'activité : France et l'Italie**

CEREALES FARINES PAINS

Création, structuration & développement
de la filière Céréales, Farines, Pains
en Région Sud, Provence-Alpes-Côte d'Azur



Genèse

- Projet en réflexion depuis deux ans suite aux échanges entre Coop de France Alpes - Méditerranée (Didier Marie) et la Fédération Régionale de la Boulangerie (Yannick Mazette)
- Début de sa mise en œuvre opérationnelle remonte à la tenue des EGA en région (11/17) qui valide, avec le soutien de la Région Sud, l'intérêt de l'initiative de mettre en place à l'échelle régionale une filière courte céréales-farines-pains
- Ce projet s'inscrit dans le plan de transformation de la filière Céréale
- Porté dans le cadre de la démarche initiée par la Région Sud : l'Opération d'Intérêt Régional sur la Naturalité et a bénéficié d'un accompagnement de l'Agence Régionale Innovation-Internationalisation afin d'établir une feuille de route (modèle économique et business plan) qui doit permettre le développement opérationnel du projet
- Le projet « céréales, farines, pains » a été lancé officiellement au Salon Med'Agri le 16 octobre 2018

Gouvernance collective & partagée

- Le fonctionnement est assuré de façon **tripartite** dans la concertation avec une gouvernance collective associant : Coop de France Alpes-Méditerranée, l'Association Régionale de la Meunerie et la Fédération Régionale de la Boulangerie
 - **Portage politique** assuré par la Fédération Régionale de la boulangerie représentée par son Président Yannick Mazette (durant la phase expérimentale)
 - **Management opérationnel** assuré par Coop de France (Rolindes Moran) avec le soutien de l'Association régionale de la meunerie représentée par son vice Président : Guillaume Céard
 - A terme, une **structure interprofessionnelle** sera créée pour pérenniser l'organisation et l'animation de la filière, qui pourra être ouverte à ce moment-là à de nouveaux acteurs
- Soutien permanent de la Région Sud en la personne de Bénédicte Martin (Présidente de l'OIR Naturalité) souvent représentée par Mireille Pile et assistée notamment par l'ARII (Laure Avignon)

Présentation des acteurs

- **Fédération régionale de la Boulangerie régionale** représente 2859 artisans boulangers et 20% des artisans boulangers adhérents. 6 fédés départementales
- **Coop de France Alpes-Méditerranée** syndicat professionnel au service des coopératives agricoles depuis presque 50 ans en région Sud Provence Alpes Côte d'Azur
 - Le tissu coopératif agricole régional est composé de 270 coopératives et de 350 CUMA
 - 3/4 des entreprises adhèrent. Fédère les 8 coopératives céréalières région : Alpesud, Alpilles Céréales, Arterris territoire sud-est, CAPL, Céréalis, Coopérative de blé de la région de Forcalquier, GPS et Terroirs du Sud
- **Association régionale de la Meunerie** est le relais de l'ANMF en région
 - Pourrait compter jusqu'à 7 adhérents
 - Mis à part 2 groupes suprarégionaux (Grands Moulins de Paris et Soufflet) les 5 autres minoteries sont de petite taille : Minoterie Tarascon, Minoterie Giral, Moulin Céard, Moulin Pichard et Moulin St Joseph

Enjeux pour les acteurs

L'objectif des **Coop de France Sud Méditerranée** et des **coopératives** est de :

- ✓ Augmenter le prix payé producteur pour équilibrer les exploitations
- ✓ Faire évoluer les surfaces :
 - Du blé fourrager vers du blé tendre panifiable : meilleure valorisation du produit
 - Reconquérir une partie des 10 000 ha friches et semer blé tendre panifiable
 - Objectif : 2200 Ha en 2023
- ✓ Augmenter ces rendements ainsi que s'inscrire dans la transition agroécologique

La **Meunerie régionale** :

- avantage concurrentiel non négligeable (presque 100 moulins livrent en région Sud) grâce à une farine tracée et de qualité (régularité et qualité des blés)
- Avantage en logistique et empreinte carbone

La **Boulangerie régionale** souhaite répondre à la demande des consommateurs et se démarquer des chaînes de boulangerie industrielle: Qualité, traçabilité, circuit de proximité

Un contexte global régional favorable

Attentes du consomm'acteurs (**3C** – client, consommateur, citoyen):

- Produits issus de circuits courts : provenance régionale exclusivement
- Traçabilité
- Des produits respectueux d l'environnement :
 - Démarche RSE respectant les principes de l'agro-écologie et agri-éthique
- **Une véritable opportunité pour notre filière !**

Engagements de la filière :

Production de blés tendres selon un cahier des charges de type « CRC » autour de 5 axes respectant les principes de base de l'agroécologie, strictement encadrées par les conseils techniques des coopératives.

- ✓ Rotation des cultures
- ✓ Stockage des céréales
- ✓ Protection des productions
- ✓ Fertilisation et apports azotés
- ✓ Traçabilité

Sélection de variétés adaptées aux conditions climatiques du territoire établie en collaboration avec Arvalis (à ce jour une dizaine de semences certifiées connues par les producteurs faisant déjà l'objet de multiplication dans les stations de semences régionales.

Production de farines pour pains de traditions françaises (confère décret pain : mélange de farines panifiables, sans additif, avec liste d'ingrédients très restreintes)

Production de produits de boulangerie à partir de cette farine : baguette de Tradition Française « Sud » et autres produits (viennoiserie, tartes,...)

La baguette « tradition » représente en moyenne 20% des ventes, pourcentage en progression. L'appellation *pain de tradition française* est définie réglementairement par le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993

Matérialisation de cet engagement :

- **Contractualisation coopératives – meuniers** : prix payé coop évolue entre prix marché et prix moyen défini par les acteurs
- **Contractualisation meuniers-boulangers**: garantir le prix de la farine sur une durée (3 ans)
- **Exclusivité** : pendant les 3 premières années, la farine de tradition région Sud est réservée aux artisans boulangers
- **Communication partagée et unique** aux 3 principaux acteurs
- **Contrôle de qualité** annuelle : pour assurer la traçabilité sera mené auprès des coopératives et des moulins pour s'assurer du respect des cahiers des charges. Un contrôle aléatoire sera mené auprès de 5% des boulangers
- **Programme de formation** : des formations pour chacun des 3 maillons de la filière sont à construire et à mettre en place au cours de 2019.

Objectifs

Produire et commercialiser des produits de boulangerie pâtisserie « 100% made in région Sud » à partir des farines issues de céréales produites dans la région

Montée en puissance du projet

	2019	2020	2021	2022	2023
Evolution du besoin en farine par boulanger (T)	4	4,5	5	5,5	6
Taux de pénétration du projet	5%	10%	20%	35%	50%
Nbre de boulangers total	143	286	572	1 001	1 430
Tonnage farine prévisionnel	572	1 287	2 859	5 504	8 577
Tonnes de céréales prévisionnelles	743	1 671	3 713	7 148	11 139
Besoins en ha	146	328	728	1 401	2 184
Niveau de cotisation par tonne de farine (€)	60	60	45	45	30

Résultats attendus

Sont multiples et avec des effets sur la globalité de la chaîne

1. Création de la valeur, avec une meilleure valorisation du blé tendre
2. Diversification et sécurisation des revenus pour les agriculteurs
3. Création de valeur et d'image pour les artisans boulangers et les acteurs de la filière
4. Réduction des coûts de logistique, lié au circuit de proximité
5. Amélioration de la productivité du fait d'un suivi technique poussé de la culture du blé tendre
6. Réduction de l'empreinte carbone dû à la diminution du transport et du faible utilisation des produits de synthèse
7. Réduction de la vulnérabilité aux aléas des cours mondiaux des céréales
8. La culture du blé « agroécologique », guidé par le cahier de charges production de la filière, renforce l'autonomie et résilience de la production, réduit les intrants et protège le sol et la ressource eau
9. Développement de la contractualisation entre les différents maillons de la filière
 - * Coopérative – Meunier
 - * Meunier – Boulanger

Résultats escomptés

1. Consommateur : Offrir aux consommateurs de nouveaux produits alimentaires élaborés à partir de farines issues de céréales locales de qualité garantissant une traçabilité exemplaire

2. Territoire :

i. Développer les volumes de production de blé tendre. Le projet prévoit de cultiver dans cette phase expérimentale 2 200 ha de blé tendre en région Sud entre l'automne 2018 et l'automne 2022

ii. Contribuer au développement et à la diversification des circuits de proximité

3. Economie régionale : Structurer une filière régionale permettant de créer des emplois durables, de former des acteurs filières, renforcer la compétitivité et l'attractivité de la région Sud à travers une démarche filière innovante et unique en France

4. Environnement :

i. Contribuer à la diminution des friches

ii. Contribuer à la diversification de la biodiversité

iii. Favoriser l'agroécologie

iv. Contribuer à réduire l'empreinte carbone des produits boulangers

5. Pilote : la démarche se différencie d'initiatives prises sur d'autres territoires français car elle associe les trois acteurs majeurs pour la mise en place d'une filière intégrée associant les producteurs et leurs coopératives, les meuniers et boulangers et leurs Fédérations Régionales

Etat d'avancement :

Business modèle établi grâce à l'accompagnement de l'ARII (80000€ financé par la région) et validé lors du comité des financeurs de juillet 2018 avec un enthousiasme rare !

Soutien financier de partenaires comme la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, la Chambre Régionale d'Agriculture PACA, la Région et le Crédit Agricole

Enquête d'intérêt auprès des boulangers menées par l'ISEMA/ISARA en novembre-décembre 2018 : **91,4 % des boulangers** interrogés intéressés par cette farine

Enquête consommateur en partenariat avec le Crédit Agricole prévue au printemps 2019

Campagne de communication à construire notamment avec Passion Céréales

Emblavement déjà réalisé en 2018 pour lancement de la farine à l'automne 2019

Discussion Coop-Meuniers et Meuniers-Boulangers pour les validations techniques nécessaires à la bonne mise en place de la filière

**Merci pour votre
attention**