

« ET MAINTENANT, ON FAIT QUOI ? »

La première "Rencontre physique" organisée par le CEBP le 9 juillet dernier au Syndicat des Boulangers du Grand Paris a connu un vif succès avec plus de 60 participants. Preuve que l'envie était très forte de se retrouver toutes et tous ensemble pour échanger, écouter et partager des moments de convivialité que l'on croyaient bien loin. Et pour cette première réunion du CEBP post confinement, nous avons l'honneur et le plaisir de recevoir les témoignages et expertises de 3 experts éminents. Tout d'abord, Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) qui nous a apporté des précisions sur les différentes actions entreprises par le Syndicat des Artisans Boulangers, pour les soutenir dans cette période difficile. Dominique Anract a également tenu à délivrer un message d'espoir pour l'après-crise en précisant : « Je suis très optimiste pour notre filière qui saura rebondir et s'adapter aux nouvelles contraintes sanitaires et alimentaires du monde de demain. » Autre invité de marque, Jean-François Loiseau, Président de l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF), qui avait réservé sa première « sortie » officielle post confinement pour notre Association. Il a notamment tenu à préciser que la filière blé-farine-pain était déjà engagée dans un processus de transformation pour répondre aux différents marchés et aux nouvelles demandes des consommateurs en termes de qualité, de sécurité sanitaire, de "local" et d'environnement. Il a notamment présenté les initiatives du Groupe coopératif Axéreal, dont il est également le Président, qui commercialise 10 millions de tonnes de grains en l'état ou transformées en farine (9 moulins en France), malt et alimentation animale, et réalise un chiffre d'affaires d'environ 3,2 milliards d'euros. Pour Jean-François Loiseau, « Il est acquis que la consommation, y compris alimentaire, sera impactée de manière durable. Et pourtant cette crise a revalorisé toute notre chaîne de production, en rappelant la valeur du travail des agriculteurs et des acteurs de la filière. Production, collecte, transformation, logistique, distribution, nos filières ont affiché depuis le début de cette crise un engagement, une solidarité et un professionnalisme salués par la société pour qui l'alimentation est redevenue essentielle. » Enfin, Claude Desbordes, Président du Cabinet IRIS Performance, nous a dressé une portrait "sociologique" de la crise subie par nos entreprises et notre société, et sur le monde d'après qui sera « à n'en pas douter, le monde du "et" et non plus le monde du "ou" », mettant ainsi en avant des valeurs plus humanistes et plus équitables.

Philippe Legendre



Dominique Anract, Jean-François Loiseau et Claude Desbordes, présents lors de la dernière Rencontre du CEBP à Paris le 9 juillet dernier.

L'ACTUALITÉ DES ADHÉRENTS

ANNULATION DE L'ÉDITION 2020 DU SIAL PARIS

Le Groupe Comexposium, société organisatrice du Salon International de l'Alimentation, annonce le report de l'édition SIAL Paris 2020 initialement prévue cet automne, du 15 au 19 octobre 2022. Afin de permettre la tenue d'un tel événement international en cette période de pandémie, SIAL Paris a multiplié les initiatives. Cependant après une consultation menée auprès des exposants et des visiteurs, et dans un contexte sanitaire international incertain, les résultats de cette enquête ont fortement évolué au cours des derniers jours, exprimant finalement une large volonté du report de l'événement. Pour garantir aux professionnels une expérience à la hauteur de leurs attentes, SIAL Paris est donc reporté en 2022 du 15 au 19 octobre. En effet, à chaque édition, SIAL Paris rassemble habituellement 7200 exposants de plus de 120 pays, et attire 300 000 participants.

LES MAGASINS U CRÉENT LA FILIÈRE "U BLÉ DE BRETAGNE"

Les Magasins U et leurs trois partenaires bretons, la coopérative Eureden, Paulic Meunerie et la Boulangerie Leroux, ont officialisé début juillet la création d'une filière U Blé de Bretagne, réaffirmant leur volonté commune de produire, transformer et commercialiser « autrement », au plus près des territoires. La filière U Blé de Bretagne valorise une production de blé meunier breton cultivé dans un bocage qui préserve les haies et abrite les auxiliaires de culture.

MECATHERM PROPOSE UNE NOUVELLE LIGNE POUR LA PÂTISSERIE INDUSTRIELLE

Le spécialiste dans la conception de lignes de production automatiques industrielles, annonce le lancement de "MECAPÂTISSERIE", une ligne de production dédiée aux produits de pâtisserie. Avec cette nouvelle ligne, Mecatherm met son savoir-faire reconnu sur les lignes de production au service de la pâtisserie et offre aux industriels de la BVP une solution alliant qualité produit, performance industrielle et flexibilité pour leur permettre de relever les nouveaux défis imposés par le marché.

LA VIE DU CEBP

L'AGENDA DU CEBP

Voici nos prochains rendez-vous à ne pas manquer dans les prochains mois

LE 8 OCTOBRE 2020

Rencontre sur le thème :
"Les nouveaux visages et concepts de la boulangerie-pâtisserie" - Episode 2 de 8H30 à 12H30 à Paris

LE 25 NOVEMBRE 2020

Visite chez METRO France à Nanterre

LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS

DU 6 AU 8 SEPTEMBRE 2020

SIRHA GREEN à La Sucrière, Lyon

LES 8 ET 9 SEPTEMBRE 2020

Salon M.A.D.E. à Paris Porte de Versailles

DU 20 AU 22 SEPTEMBRE 2020

SANDWICH & SNACK SHOW à Paris Porte de Versailles

DU 29 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE 2020

CFIA RENNES au Parc Expo Rennes Aéroport

CRISE COVID-19 : LA MEUNERIE FAIT DE LA RÉSISTANCE

Dans une étude récente sur la filière Meunerie, Xerfi Precepta affirme que le secteur bénéficie d'une bonne capacité de résistance face à la crise provoquée par la Covid-19, grâce notamment à un certain degré de continuité de l'activité pendant le confinement. Certes, les fermetures dans l'hôtellerie-restauration ont pesé indirectement, sur la demande adressée aux meuniers. Pour autant, le maintien de l'activité des boulangeries artisanales et des spécialistes de la plupart des acteurs de la BVP industrielle, aura permis de remplir les carnets de commande, tout comme le boom des ventes de farines en sachet en GMS. Par ailleurs, la concentration du tissu industriel autour de grands groupes privés ou coopératifs disposant de surfaces financières importantes représente aujourd'hui un atout pour absorber le choc, et ce malgré des taux de marges qui restent globalement faibles.

RALENTISSEMENT DU CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2020

Malgré un environnement globalement dégradé et incertain, le chiffre d'affaires du secteur de la meunerie progressera de 0,5% en 2020 en valeur. Les volumes de production resteront à un niveau élevé grâce à un haut degré de continuité de l'activité pendant le confinement. Par ailleurs, les fondamentaux sont plutôt bien orientés du côté de la demande, avec notamment de nombreux investissements capacitaires qui ont eu lieu ces derniers mois dans la BVP industrielle et de la biscuiterie, deux secteurs qui représentent près de la moitié des débouchés des meuniers en volume. La production de farine devrait donc à nouveau progresser en 2020 (+0,5 % en volume). Les meuniers implantés dans l'Hexagone devront toutefois composer avec la concurrence croissante des farines étrangères, plus compétitives. A ce titre, les importations de farine ont doublé entre 2010 et 2019 en valeur, à cause notamment de la pénétration croissante des produits en provenance d'Allemagne, d'Espagne et d'Italie. Du côté des prix, si la hausse des cours du blé tendre (Rouen) enregistrée depuis août 2019 laisse présager un redressement progressif des tarifs sortie d'usine en 2020, l'indicateur restera dans le rouge en raison d'un effet de base important. Pour autant, les stratégies de montée en gamme des industriels (développement des farines bio et des farines spéciales) conjuguées aux nouvelles attentes des Français permettront une meilleure valorisation de la production.

VERS LA FIN DES EXPORTATIONS FRANÇAISES DE FARINE ?

Selon les experts de Xerfi, les perspectives moroses à l'export constitueront un frein à l'activité des minotiers français. Certes, les ventes à l'étranger ne représentaient que 8 % du chiffre d'affaires sectoriel en 2016, néanmoins, l'effondrement des exportations ces 5 dernières années (-44 % en volume depuis 2013) a sensiblement plombé le chiffre d'affaires du secteur. Les meuniers

français sont en effet confrontés à un important déficit de compétitivité sur les marchés internationaux, où ils sont en concurrence directe avec leurs homologues turcs (qui peuvent compter sur une filière largement subventionnée par l'État), kazakhs ou argentins. Sur un produit à faible valeur ajoutée telle que la farine, il sera difficile pour les industriels de l'Hexagone de s'aligner sur les prix des nouveaux leaders mondiaux. Ainsi, alors que le poids de la France dans les échanges mondiaux de farine est passé de 10 % en 2003 (en valeur) à moins de 3 % en 2019, l'érosion des exportations est amenée à se poursuivre dans les années à venir. D'ailleurs, le groupe Soufflet évoquait dans son dernier rapport annuel la « fin des exportations » de la filière meunerie. Une situation qui risque d'accroître les risques de surcapacités de production et d'accroître encore un peu plus la consolidation du secteur.

NOMBREUX INVESTISSEMENTS DANS L'OUTIL DE PRODUCTION

Si le secteur de la meunerie est en situation de surcapacité de production chronique, cela n'empêche pas les opérateurs d'investir dans leurs outils. A l'été 2019, la Minoterie Bourseau a par exemple lancé un programme d'investissement de 1,4 M€ pour la création d'une nouvelle ligne d'ensachage sur son site de Nozay (Loire-Atlantique). Cette opération permettra ainsi à l'entreprise de doubler ses capacités de production. Après avoir pris la direction du Moulin Decollogne à Aiserey (Côté-d'Or), le groupe Nicot Meunerie a, quant à lui, injecté 1,5 M€ pour la mise en place d'une filière blé / farine bio d'excellence en Bourgogne Franche-Comté et pour accroître la capacité de stockage et améliorer le fonctionnement du moulin. Côtée en bourse depuis janvier 2020, la Minoterie Paulic compte lever 7 M€ pour tripler ses capacités de production et développer son procédé de purification du blé Oxygreen (décontamination à l'ozone brevetée). Enfin, Limagrain a annoncé en février dernier la construction d'un nouveau moulin sur les communes d'Ennezat et de Saint-Ignat (Puy-de-Dôme)

pour 2022. L'investissement de 22 M€ permettra de développer l'activité meunerie du semencier et d'approvisionner sa filiale de BVP industrielle Jacquet Brossard. L'outil aura une capacité de production de 110 000 tonnes de farine par an.

L'INNOVATION, UN REEL MOTEUR DE CROISSANCE

Face à un marché domestique mature et des perspectives de développement ternes à l'export, les meuniers français ont accentué leurs stratégies de montée en gamme. Ainsi, sur ce marché traditionnellement peu valorisé et dominé par les MDD, les innovations se succèdent ces derniers mois (farines bio, sur meule de pierre, sans gluten, etc.). Tout au long de l'année 2019, les Grands Moulins de Paris ont par exemple commercialisé des nouveautés, à l'image de la Campaillette Epoca, élaborée à partir de céréales anciennes et de graines, ou encore une référence de pain muesli, composé de divers ingrédients (fruits, graines, noix, etc.). Le segment des farines bio est notamment devenu un enjeu important pour les opérateurs du secteur. A ce titre, Axiane Meunerie a étendu sa gamme de farines bio Lemaire, tandis que Soufflet a inauguré en avril 2019 un moulin 100 % dédié au bio à Lozanne (Rhône). Par ailleurs, une véritable filière « durable » est en train d'émerger sous l'impulsion des industriels. Vivescia s'est par exemple illustré en annonçant des approvisionnements de grains 100 % durables pour ses farines d'ici 2025, tandis que Soufflet a lancé son label Baguépi Farine Responsable (qui garantit des produits sains, de qualité et d'origine France) en février 2018, avec l'appui de 400 agriculteurs partenaires. Terrena a pour sa part développé son offre sous marque La Nouvelle Agriculture, qui implique un cahier des charges avec des pratiques agricoles plus traditionnelles et respectueuses de l'environnement. Plus globalement, il s'agit pour les minotiers de capter davantage de valeur en renouvelant l'image de leur produit, trop souvent perçu comme un ingrédient de base à faible valeur ajoutée.

*Vous connaissez quelqu'un
qui veut rejoindre le CEBP ?*

Parrainez un nouvel adhérent !

et bénéficiez d'une remise de 30 %

sur votre adhésion 2020⁽¹⁾

Votre filleul profitera d'une remise de 20 %

sur sa 1^{ère} cotisation annuelle⁽²⁾

Le Parrain :

Raison Sociale :

Personne référente :

Contact e-mail :

Le Filleul :

Raison Sociale :

Personne référente :

Contact e-mail :

(1) soit 1000 € HT, au lieu de 1430 € HT, pour une formule UNO, à compter du règlement de l'adhésion de l'entreprise filleule

(2) Soit 1144 €, au lieu de 1430 €, pour une formule UNO