JANVIER - JUIN 2019

PRESS BOOK PARTENAIRES

Artésienne de Minoterie

Le bio affiche une croissance record

p. 7

LE PETIT MEUNIER
la dépêche
L'INTRANSIGEANT
LA RÉFÉRENCE DES FILIÈRES DU COMMERCE DES GRAINS
Mardi 11 juin 2019 - 80e année - n°4317 - 8,47 €
www.reussir.fr/cultures-grains

2e CEMI
21 JUIN 2019 COMMODITIES EXCHANGE MILAN
LA RENCONTRE INTERNATIONALE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE EN ITALIE
www.cemi-milano.com

BOURSE INTERNATIONALE DE PARIS

« Pérenniser Agro Paris Bourse et se grouper à l'export »

Baudouin Delforge est président d'Agro Paris Bourse (ex-Syndicat général de la Bourse de commerce de Paris) depuis 1996.

La Dépêche-Le Petit Meunier : ***Comment se présente la Bourse internationale de Paris du 14 juin ?***

Baudouin Delforge : Historiquement, cette bourse attire entre 550 et 600 personnes. Il est encore un peu tôt pour donner un chiffre cette année [1]. Environ 40 exposants seront présents. La bourse a lieu au Pavillon Gabriel, proche des Champs-Élysées, qui vient d'être rénové. On y était déjà il y a deux ans.

Agro Paris Bourse

Baudouin Delforge, président d'Agro Paris Bourse.

LD-LPM : ***Et pour les années à venir ?***

B. D. : Nous n'avons pas forcément vocation à y rester mais tout cela est en discussion. Je souhaiterais fortement que nous puissions revenir à la Bourse du commerce, au moins pour des événements qui pourraient correspondre à des dates anniversaires. Agro Paris Bourse a été le dernier occupant de cet endroit emblématique pour nos professions, jusqu'au 31 décembre 2016. C'est un lieu chargé d'Histoire et d'histoires pour nous. Nous allons travailler à ce retour.

LD-LPM : ***Que dire de la prochaine bourse décentralisée en septembre ?***

B. D. : Elle aura lieu à Chartres et, là aussi, on peut parler d'histoire. Cette ville a accueilli la première bourse décentralisée que j'ai organisée, en 1997, un an après mon élection comme président du Syndicat général de la Bourse de commerce de Paris. J'avais 43 ans. Ce sera aussi la 20e édition des bourses décentralisées [2] depuis mon arrivée comme président. C'est donc un retour aux sources et une date anniversaire dans une région, la Beauce, qui est un haut lieu de la filière Grains. Les mêmes leaders coopératifs sont encore là mais ils ont grandi et le négoce local, s'il a vu son nombre d'acteurs baisser en raison des problématiques liées à la transmission d'entreprise, est encore bien ancré sur ce territoire. Pour l'essentiel, ce qui est bien c'est que le négoce est resté le négoce. La bourse aura lieu dans ce merveilleux endroit qu'est le Compa, musée de la ruralité.

(Suite page 16)

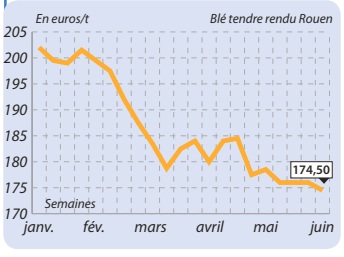
COTATIONS

BLÉ TENDRE	↗
ORGE DE MOUTURE	↗
MAÏS	↗
COLZA	↗

Tendances Céréales et Oléagineux

Les prix du blé tendre ont progressé entre le 23 mai et le 6 juin, en raison d'inquiétudes quant aux récoltes dans certains pays (États-Unis, Russie). Mais la tendance pourrait s'inverser, la situation pouvant s'améliorer, et les conditions étant bonnes dans l'UE. Ceux du maïs ont progressé en raison du retard des semis étatsuniens. En colza, la baisse de l'offre dans l'UE soutient les prix, mais la baisse de ceux du pétrole freine la tendance haussière.

Voir p. 8 et 9



KWS FARO

Orge d'hiver - 6 rangs brassicole

VARIÉTÉ PRÉFÉRÉE

L'orge brassicole de haut niveau

SEMER L'AVENIR
DEPUIS 1856

KWS

crédits photos : Istock

BILLET

Jamais sans mon pain !

© L.L.

S'il est un aliment que l'on associe directement aux Français, c'est bien le pain. Mais qu'en est-il si l'on s'intéresse aux plus jeunes ? En sont-ils aussi friands que leurs aînés ? Une étude*, présentée par l'Observatoire du pain le 4 juin, se montre plutôt rassurante quant au rapport que ces derniers entretiennent avec cet emblème de la gastronomie hexagonale. On y apprend que pour 63,5 % des sondés, "le croûton du pain est le premier aliment solide que l'on donne à l'enfant" ou qu'il y a "du pain sur la table quand on met le couvert" pour 78,5 % des personnes interrogées. Que l'on fasse ses dents avec, que l'on y découvre les premières saveurs salées, ou qu'on le tartine de confiture, le pain est toujours un compagnon fidèle de nos enfants. "Nous mangions notre pain de si bon appétit, Que les femmes riaient quand nous passions près d'elles", écrivait Victor Hugo au milieu du XIX[e] siècle dans la poésie "Aux Feuillantines", se remémorant ses premières années... Une image toujours d'actualité ! **Rodolphe de Ceglie**

** Étude réalisée auprès de 800 mères d'enfants et auprès de 60 adolescents.*

SOMMAIRE

4 VIE DES ENTREPRISES
- Le groupe Avril renoue avec les bénéfices

5 POLITIQUE - SYNDICAT
- Les niches fiscales agricoles attirent l'attention des députés

6-7 PRODUCTIONS-MARCHÉS
- OFPM : la situation des céréaliers s'est améliorée
- La culture du sorgho s'implante aussi en Europe
- Le bio affiche une croissance record

8-9 TENDANCES
- Le retour d'un temps plus clément fait repartir les cours du blé tendre vers le bas
- Hausse des prix du colza dans un contexte d'offre réduite en 2019 dans l'UE

10-15 COTATIONS

16 BOURSE DE PARIS
- Entre trop de pluie et risque de sécheresse

Dernière minute

Nutrition animale : hausse des volumes dans l'UE en 2018

L'industrie européenne de la nutrition animale enregistre, pour 2018, une progression de 1,8 % à 163,3 Mt selon la Fédération européenne des fabricants d'aliments composés (Fefac). Pour la 5[e] année consécutive, la Pologne enregistre la plus forte croissance (encore +5,5 %). Dans l'UE, la demande en aliments Bovins (+3,8 %) a été boostée par la sécheresse de l'été dernier, surtout dans l'Europe du Nord-Ouest. Les aliments Volailles progressent bien (+1,7 %) mais l'aliment Porc, malgré les bonnes performances espagnoles (10,7 Mt), reste stable. Pour 2019, les experts prévoient une baisse d'environ 0,9 % des volumes avec -2 % en bovins (bonnes conditions pour les fourrages, pression environnementale), une hausse de 0,5 % en volailles (si le Brésil peine toujours à regagner ses positions internationales) et la poursuite de la baisse en porcs (-0,5 %). **Yanne Boloh**

Barilla : chiffre d'affaires en progression de 3 %

Barilla, spécialiste des pâtes, des sauces et des produits de boulangerie, a annoncé, le 6 juin, un chiffre d'affaires de 3,483 Md€ pour son exercice 2018 (+3 %, comparé à 2017, net d'effet des taux de change). Selon l'entreprise, le segment des pâtes a réalisé de "bons résultats", les sauces d'"excellents résultats" et la boulangerie des "résultats positifs". Le groupe a également confirmé son plan d'investissement, approuvé en 2017, de 1 Md€ sur cinq ans. Surtout, Barilla poursuit son développement en "valorisant des filières responsables et des recettes inspirées du régime méditerranéen". Sa démarche de développement durable a également franchi un cap : Wasa – le spécialiste des tartines croustillantes – est devenu la première marque du groupe à devenir 100 % CO_2 compensé. L'entreprise travaille aussi sur les segments "moins de sel", "moins de sucre" et "moins de gras".

Hebdomadaire édité par Réussir SA au capital de 2 378 640 €
Siège social : 1 rue Léopold Sédar Senghor Colombelles - 14902 Caen Cedex 9
Bureaux parisiens : 4/14 rue Ferrus - CS 41442 - 75683 Paris Cedex 14 www.depeche.fr - Tél. 01 42 74 28 00
Actionnaires : Réussir Participations et Agra Investissement
Président du conseil de surveillance : Henri Biès-Péré
Président du directoire, directeur de la publication : Thibaut De Jaegher
Directrice des rédactions : Nicole Ouvrard
Rédacteur en chef : Rodolphe de Ceglie - r.deceglie@reussir.fr
Rédactrice en chef adjointe : Karine Floquet - k.floquet@reussir.fr
Chef de rubrique : Kévin Cler - k.cler@reussir.fr
Secrétaire de rédaction : Nadine Stenger
Rédactrice-graphiste : Isabelle Marandel
Publicités et petites annonces : pub@reussir.fr
Tél. : 01 49 84 03 30
Abonnements : Tél. 02 31 35 87 28 service.abonnement@reussir.fr
Tarif 2019 : France 1 an : 352,25 € (dont TVA 2,10 %)
Autres tarifs : nous consulter
Commission paritaire : n° 0919 T 78375
ISSN 1287-8375
Dépôt légal à parution

Toutes reproductions interdites

IMPRESSION
Imprimé en France par NII 14460 Colombelles
Origine du papier : Italie
Papier : PEFC
0% de fibres recyclées
Eutrophisation : ptot 9 g/tonne

> AGENDA

JUIN

Mercredi 12 au jeudi 13 : Expobiogaz – Lille (Nord)

Vendredi 14 : Bourse internationale de Paris et Assemblée générale d'Agro Paris Bourse – Paris

Vendredi 14 : Convention de la meunerie française et Congrès européen de la meunerie – Paris

Vendredi 14 au lundi 17 : Salon de la pâtisserie – Paris

Mardi 18 : Conférence-débat "L'agriculture, levier du développement au Maroc", organisée par Iris – Paris

Jeudi 20 au vendredi 21 : Bourse maritime agricole La Rochelle-Pallice – La Rochelle (Charente-Maritime)

JUILLET

Mercredi 3 : Assemblée générale de Nutrinoë – Brest (Finistère)

SEPTEMBRE

Mardi 10 au vendredi 13 : Space – Rennes (Ille-et-Vilaine)

Jeudi 19 au vendredi 20 : Food Use Tech, événement dédié aux nouveaux usages du numérique et des technologies dans l'alimentation – Dijon (Côte-d'Or)

Vendredi 20 : Bourse décentralisée de Chartres – Chartres (Eure-et-Loir)

OCTOBRE

Mercredi 16 au jeudi 17 : Journées techniques des industries céréalières – Lille (Nord)

Jeudi 17 au vendredi 18 : Bourse de commerce européenne – Vienne (Autriche)

Dimanche 20 au mardi 22 : Natexpo 2019 – Paris

NOVEMBRE

Mercredi 6 : Convention Nutrition animale, organisée par Coop de France - Paris

Dimanche 8 au jeudi 12 : Sima – Villepinte (Seine-Saint-Denis)

Le groupe Avril renoue avec les bénéfices

L'Ebitda du groupe Avril progresse entre 2017 et 2018, porté notamment par des exportations de biodiesel. Néanmoins, les résultats de Saipol restent négatifs en 2018, et devraient le rester en 2019.

Après des années 2016 et 2017 difficiles, le groupe Avril va mieux en 2018. L'Ebitda (bénéfice avant intérêts, impôts, dépréciation et amortissement) grimpe de 26 % d'un an sur l'autre (cf. tableau), et le résultat net repasse en positif, passant de -56 M€ à 16 M€. Le ratio dette/Ebitda passe de 2,4 à 1,35, rapporte Jean-Philippe Puig, directeur général d'Avril, lors d'une conférence, le 4 juin, à Paris.

L'Ebitda et le chiffre d'affaires du groupe Avril rebondissent

(en millions d'euros)	2018	2017	Variation
Chiffre d'affaires	6 091	6 231	- 2,0 %
Ebitda	154	122	+ 26,0 %
Investissements	138	136	+ 1,5 %
Capitaux propres	1 800	1 749	+ 2,9 %

Source : Avril

Hausse attendue de la demande UE de biodiesel

La meilleure santé du géant agro-industriel et financier, qui vise 300 M€ d'Ebitda à l'horizon 2023, s'explique notamment par l'amélioration des performances de Saipol, qui n'a toutefois pas donné de chiffres. *« L'année 2018 s'est déroulée en deux temps : une première partie mauvaise, avec la concurrence du biodiesel argentin. La seconde s'est révélée bien meilleure, avec un rebond de la demande en biodiesel d'industriels non couverts début 2018 »*, détaille Jean-Philippe Puig. Il ajoute que, profitant d'opportunités de marché, 0,5 Mt de biodiesel ont été exportées sur l'Europe du Nord en 2018 (en Allemagne et en Suède notamment), contre 0 t en 2016 et 2017. Avril espère poursuivre cette dynamique, la croissance de la demande de l'UE-28 en biodiesel étant estimée à 1,5 Mt entre 2017 et 2018, chiffre qui devrait se maintenir en 2019, avant de ralentir en 2020 (+1 Mt ?). La demande régresserait à partir de 2021. *« Des pays comme la Pologne ou l'Italie n'ont pas rempli leurs quotas d'incorporation. Mais en 2021, avec la baisse du parc diesel, la consommation de biodiesel dans l'UE-28 devrait décroître »*, indique Jean-Philippe Puig.

Malgré le regain de forme, Saipol reste dans le rouge, avec une perte d'environ 33 M€ en 2018. Rappelons que des grèves durant les mois de février et mars avaient affecté l'activité de l'industriel, lui faisant perdre près de 15 M€. Néanmoins, *« nous espérons que les pertes ne seront que d'un chiffre (entre 0 et 10 M€) en 2019 et que nous reviendrons dans le positif en 2020 »*, déclare Jean-Philippe Puig.

Dernier projet : le groupe Avril envisage de réutiliser l'ancien site de Dieppe (Seine-Maritime) pour produire des ingrédients à base de protéines de colza et de tournesol, destinés à l'alimentation humaine. Les études de faisabilité sont en cours et devraient s'achever prochainement. Une société de commercialisation se chargerait de vendre les produits, avec à la clef un projet de joint-venture entre Avril et ladite entreprise, dont le nom n'a pas filtré.

Kévin Cler

Cac/ZG Raiffeisen : création d'une société commune de commercialisation

« Dans un contexte de mondialisation des marchés » induisant *« une vive concurrence »*, la Coopérative agricole de céréales (Cac), dont le siège social se trouve à Colmar (Haut-Rhin), et ZG Raiffeisen (Karlsruhe, Allemagne) souhaitent se rapprocher pour créer une société commune de commercialisation de céréales, indiquent les deux groupes coopératifs dans un communiqué. *« Ensemble, nous irons plus loin »*, déclare le président de la Cac (154 M€ de chiffre d'affaires global annuel), Jean-Michel Habig. Des propos confirmés par le directeur général de la ZG Raiffeisen (1,1 Md€ de chiffre d'affaires global annuel), Ewald Glaser, qui ajoute : *« La coopération est certainement le meilleur outil pour l'agriculture »*.

Une ambition forte

Cette société de commercialisation, qui sera effective au plus tôt après accord de l'Autorité de la concurrence et du Bundeskartellamt (Office fédéral de lutte contre les cartels), vise à développer une stratégie pour valoriser la qualité des productions alsaciennes et du Bade-Wurtemberg (1 Mt de collecte de maïs et de blé pour les deux coopératives), accélérer sa stratégie de croissance et créer un modèle autour d'un bassin économique commun entre Bâle et Mannheim. *« Les prochains mois seront mis à profit pour préparer dans le respect des règles de concurrence l'organisation de la future entité au lancement de ses activités transfrontalières, afin qu'elle soit prête à relever les défis de demain »*, précise le communiqué.

Avec une capacité de stockage de 225 000 t, le site d'Ottmarsheim de la Cac est le plus grand silo portuaire de la vallée rhénane. Le groupe ZG Raiffeisen est une entreprise de commerce et de services implantée dans le sud-ouest de l'Allemagne, ainsi qu'en Alsace et en Roumanie.

Karine Floquet

Roquette : une filière pois durable et responsable

« Avec bientôt deux usines, l'une en France (Vic-sur-Aisne) et l'autre en construction au Canada (Portage la Prairie), Roquette va bientôt devenir acheteur de plus de 250 000 t de pois jaunes pour servir tous ses clients avec des produits d'origine végétale de haute qualité », indique l'entreprise dans son rapport d'activité et de développement durable 2018. Un *« parcours cultural innovant »* a été défini, basé sur la sélection variétale, les pratiques agricoles optimisées, la gestion maîtrisée des produits de protection des plantes, la traçabilité depuis les semences jusqu'au site de production Roquette ainsi que sur une logistique dédiée. **K. F.**

Artésienne de Minoterie rejoint Agri-Éthique

Agri-Éthique vient d'annoncer l'adhésion d'un nouveau partenaire, l'Artésienne de Minoterie. Meunerie familiale, située dans le Pas-de-Calais, la société dessert en farine et autres mélanges de qualité les boulangers et industriels dans le Nord de la France et la Picardie. Artésienne de Minoterie est engagée avec Cérèsia, *« nouveau nom du groupe coopératif Acolyance (partenaire d'Agri-Éthique depuis 2016) et Céréna, qui est spécialisé dans la collecte de céréales et oléoprotéagineux en culture conventionnelle et bio, notamment »*. **K. F.**

ADM : réorganisation de l'activité commerciale

Archer Daniels Midland Co (ADM) regroupera, à compter du 1er juillet, ses secteurs du commerce de grains et d'oléagineux en une nouvelle unité d'affaires, baptisée "Ag Services & Oilseeds", selon *Reuters*. Dans un contexte *« de mauvaises conditions météo et du différend commercial entre les États-Unis et la Chine »*, cette décision permettrait *« de mieux rationaliser ses activités nord-américaines et de réduire ses coûts »*. Il s'agit de la deuxième réorganisation de l'entreprise en un peu moins d'un an. **K. F.**

Les niches fiscales agricoles attirent l'attention des députés

Dans le cadre du Printemps de l'évaluation, les députés de la commission des Finances ont examiné, le 4 juin, la mission Afaar du budget de l'État, celle principalement dédiée à l'agriculture. À cette occasion, l'un des rapporteurs spéciaux, Hervé Pellois (LREM), s'est inquiété de l'utilité des niches fiscales agricoles. *« Nous avons demandé à vos services* [du ministre de l'Agriculture, NDLR] *de nous remettre les différents objectifs du législateur quand les niches ont été mises en place »*, a déclaré le député breton à l'adresse du ministre de l'Agriculture Didier Guillaume. *« L'absence d'un tableau complet* [...] *nous inquiète. »*

Didier Guillaume a répondu que ses services s'intéresseront au sujet : *« Il y a sûrement des niches fiscales dont on ne sait plus pourquoi elles ont été mises en place, et à quoi elles répondent (sic) »*. Le ministre a ensuite précisé que, dans le cadre des baisses d'impôts annoncées par le président de la République pour le budget 2020, son ministère cherchait justement des pistes d'économie, sous-entendant que les niches fiscales agricoles pourraient être réexaminées à cette occasion.

La mission Afaar compte trente-six niches, dont onze *« pour la seule filière bois »*, a recensé Hervé Pellois. Il en compte également cinq dont *« le montant n'est pas estimé »*, cinq *« à moins de 500 000 € »*. **Agra**

Vers une zone de libre-échange sur le continent africain

Lancé en mars 2018, et avec cinquante-deux signataires aujourd'hui, le traité de libre-échange commercial en Afrique continentale (représentant une population de 1,2 milliard de personnes) est opérationnel depuis le 30 mai. En effet, les vingt-deux ratifications nécessaires à sa mise en œuvre ont été rassemblées, la Gambie ayant opéré en ce sens au mois d'avril 2019. Parmi les poids lourds des économies du continent, l'Égypte, l'Éthiopie, le Kenya, l'Afrique du Sud et le Soudan l'ont ratifié. L'Algérie et le Maroc ou encore la Libye et l'Angola l'ont signé mais pas encore ratifié. Le Nigeria, économie n° 1 d'Afrique, n'a fait ni l'un, ni l'autre avec une position ambiguë : favorable au traité, il considère néanmoins que les termes de celui-ci ne lui conviennent pas. Ce traité devrait permettre de réduire les tarifs douaniers entre pays du continent (ils sont parfois supérieurs à ceux pratiqués pour l'export vers les pays tiers), contribuer à réduire le chômage et à développer les infrastructures de transport (un vrai problème à régler en Afrique). **Th. M.**

L'OCDE recommande de mettre l'accent sur la taxation de l'utilisation des routes

Dans un rapport intitulé "Taxer les véhicules, le carburant et l'utilisation des routes", l'Organisation pour la coopération et le développement économiques (OCDE) appelle les États *« à repenser leur politique fiscale sur le transport routier »* et à *« s'éloigner de la taxation du carburant »*, selon une information de l'*AFP* en date du 5 juin. Pour compenser la baisse de recettes fiscales liée à l'augmentation attendue de véhicules électriques en circulation, l'OCDE recommande *« de mettre davantage l'accent sur la taxation de l'utilisation des routes, en particulier par le biais des redevances de distance et l'instauration de péages urbains »*.

L'Organisation des transporteurs routiers européens considère, pour sa part, que *« taxer le poids lourd ne changera rien au comportement des donneurs d'ordres et n'aura aucun impact sur la transition énergétique »*. Elle propose que *« les donneurs d'ordres abondent une redevance en fonction de la volumétrie CO_2* du transport qu'ils ont commandé ». **K. F.**

OFPM : la situation des céréaliers s'est améliorée

Les producteurs de blé tendre ont pu dégager un résultat positif l'an passé. Quant aux rayons boulangerie-viennoiserie-pâtisserie de la grande distribution, ils affichent un résultat négatif en 2017.

Les céréaliers ont été les principaux bénéficiaires de la hausse des prix du blé tendre entre 2017 et 2018, alors que les consommateurs ne l'ont guère ressentie, selon le dernier rapport de l'Observatoire de la formation des prix et des marges (OFPM), présenté le 3 juin à Paris par son président Philippe Chalmin. Dans le détail, il en ressort que la valeur de la matière première Blé tendre a grimpé de 10 % entre 2017 et 2018, pendant que le prix de la baguette n'a augmenté que de 3 %, à 3,50 € le kilo. Le rapport pointe également le fait que, sur la période 2010-2018, le prix de la baguette ne varie que de 0,15 € le kilo !

Selon l'OFPM, les producteurs français ont retrouvé une marge nette positive, après avoir été négative en 2016 et en 2017, de 12 €/t en moyenne. La part du blé tendre dans la construction du prix du kilo de baguette de pain reste marginale à 6,3 % en 2018 (5,8 % en 2017).

Kévin Cler

« Les résultats des rayons boulangerie-viennoiserie-pâtisserie restent négatifs », explique Philippe Chalmin, président de l'OFPM.

Baisse des résultats des meuniers entre 2016 et 2017

Du côté de la meunerie, la part des produits du secteur (farine) dans la construction du prix de la baguette baisse de 9 %, à 0,21 € le kilo de baguette. *« On peut supposer que les meuniers ont absorbé la hausse du coût de matière première en comprimant leur marge brute »*, explique l'OFPM. Concernant l'état de santé du secteur, seule une comparaison entre 2016 et 2017 a pu être établie. Le résultat courant avant impôt recule sur cette période, passant de 2,2 % à 0,5 %, compte tenu d'une hausse des charges non liées aux variations des prix du blé tendre (frais de transport, recours accru aux analyses de qualité, etc.).

Les rayons boulangerie-viennoiserie-pâtisserie (BVP) des grandes et moyennes surfaces (GMS) sont restés déficitaires en 2017, avec une marge nette négative de 0,40 € pour 100 € de chiffre d'affaires. *« La BVP sert essentiellement à attirer les clients dans les GMS »*, justifie Philippe Chalmin.

Le prix des pâtes reste relativement déconnecté des évolutions du coût de la matière première, rapporte l'OFPM. Il baisse de 1,3 % entre 2017 et 2018, à 1,52 € le kilo, alors que l'indicateur du coût de matière première (blé dur) régresse de 12 %. Mais la part du blé dur dans la construction du prix des pâtes représente tout de même 21,1 % (23 % en 2017).

La déconnexion des prix des matières premières avec les prix alimentaires a incité Philippe Chalmin à déclarer que *« la construction inversée des prix au profit des producteurs voulue par la loi EGAlim peut se faire pour certains produits, ceux entrant dans une logique contractuelle, mais ne peut fonctionner pour les grandes commodités »*, comme le blé tendre.

Kévin Cler

En bref

Hausse de la production mondiale de blé selon la FAO

La production planétaire de blé est attendue pour 2019/2020 à 769,5 Mt le 6 juin (767 Mt en mai), selon Amis, l'Observatoire des marchés de la FAO, en raison de hausse de récoltes attendues dans l'UE et au Canada. Celle de maïs diminue de 38 Mt sur la même période, à 1102 Mt (baisse des surfaces aux États-Unis). Celle de soja est attendue à 361,3 Mt pour 2019/2020.

Début de canicule en Inde

Alors que le gouvernement indien a annoncé une prévision de récolte 2018 en grains de 283,37 Mt (285,01 Mt en 2017), une canicule touche le nord du pays, avec des températures dépassant les 50,5 °C à Churu (État du Rajasthan) et les 45 °C à New Delhi (Territoire de Delhi), selon le Service national de la météo. L'Inde vit sa deuxième année de pré-mousson la plus chaude et la plus sèche depuis 1954.

La culture du sorgho s'implante également en Europe

Depuis l'année 2017, le sorgho bénéficie d'une campagne de promotion financée par la Commission européenne pour développer sa production.

Depuis quelques années, *« il y a une tendance au développement du sorgho en Europe »* alors que les surfaces avaient baissé depuis la fin des années 1980, le sorgho ayant été très peu soutenu par la réforme de la Pac en 1992, a déclaré le 3 juin à l'*AFP* Charles-Antoine Courtois, chargé de Développement de Sorghum ID.

Manque de semences

Outre l'adaptation climatique, les agriculteurs intéressés souhaitent diversifier les rotations de leurs cultures pour préserver ou nourrir des sols épuisés par des cultures intensives de maïs, tournesol ou colza. *« On aurait pu augmenter encore plus les surfaces en Europe, mais il y a un manque de semences »*, note-t-il. C'est notamment le cas *« en Russie, en France, et en Hongrie »*. En Hongrie, la récolte de maïs a été très mauvaise il y a deux ans, et la prise de conscience des agriculteurs s'est faite à ce moment-là, pour *« ne pas mettre tous les œufs dans le même panier »*, ajoute Charles-Antoine Courtois. Dans ce pays, les surfaces ont reculé à 10 000 ha, alors que le sorgho couvrait 200 000 ha il y a trente ans, selon Ferenc Farkas, directeur pour la Hongrie de la coopérative Euralis. Axéréal, qui a des activités de malterie en Hongrie et en Croatie, a créé une filière de collecte de sorgho en utilisant un silo près du Danube. Le sorgho se cultive aussi en Bulgarie et en Italie.

La rédaction avec l'AFP

Développement des surfaces de sorgho en France

En France, on trouve surtout du sorgho dans la région Occitanie en sorgho-grain et fourrager, mais il se développe plus au nord, près de la Loire, d'après Arvalis-Institut du végétal. Cette céréale se trouve même dans les Vosges, où les éleveurs confrontés à la sécheresse ont du mal à nourrir leur bétail. La France reste un petit producteur (326 000 t en 2018), mais l'un des premiers de l'UE avec l'Italie. Sur 53 000 ha en 2017, les semis de sorgho ont progressé à 61 000 ha en 2018 et pourraient atteindre 70 000 ha (8 000 producteurs) cette année selon Charles-Antoine Courtois (Sorghum ID).

Le bio affiche une croissance record

Selon l'Agence bio, les surfaces en grandes cultures bio enregistrent un bond de 38 % en 2018 par rapport à l'année précédente. C'est l'une des filières bio les plus dynamiques.

Sur les 2 millions d'hectares cultivés en bio en 2018, plus d'un quart est implanté en grandes cultures : ce sont 513 783 ha, dont 112 000 ha de nouvelles terres converties l'an dernier en céréales et oléoprotéagineux. Un record historique avec 1363 nouvelles exploitations céréalières en bio. « *Cette dynamique est sans précédent,* se réjouit Philippe Henri, nouveau président de l'Agence bio. *Toutes les régions progressent. La répartition sur le territoire va plus s'équilibrer.* » Si le Sud poursuit son essor, avec une poussée continue en Occitanie (surtout dans le Gers et l'Aveyron), les zones céréalières traditionnelles du Nord, de l'Est et du Centre font une percée. « *Ces régions ne plafonnent pas les aides, ou peu, stimulant ainsi les conversions. Et les stockeurs, coopératives et privés, poussés par la demande des transformateurs et des consommateurs, organisent aussi des collectes.* »

Déficit en voie de réduction

« *Le soutien apporté aux créations de silos dédiés, notamment via le fonds Avenir bio de l'Agence bio doté de 8 M€/an, contribue à accélérer cette dynamique* », rappelle Florent Guhl, directeur de l'Agence bio. Le financement des Agences de l'eau sur les zones de captages dégradés est incitatif. En Île-de-France, en retard, les grandes cultures décollent : elles concernent la majorité des conversions, et occupent près de 70 % des surfaces bio, soit 12 700 ha. Dans les régions où les aides ont été plafonnées, la mixité bio-conventionnelle persiste. Des collecteurs visent une conversion totale, quoique progressive. Par exemple, la Cocebi, coopérative historique entièrement bio en Bourgogne, impose sept ans à la ferme pour atteindre une activité bio totale. Pour le président Philippe Henri, producteur lorrain de grandes cultures et éleveur de pondeuses et de bovins allaitant, « *cette croissance va réduire le déficit français en céréales et oléoprotéagineux bio, pour les filières en alimentation humaine et animale* ». Si la France importe environ 30 % de ses besoins en grains, la forte demande en origine France fait chauffer les cours.

7,55 % de la SAU française est bio, et 4,3 % de celle en grandes cultures.

Marc Descamps

En bref

FAO : hausse des prix des produits alimentaires

L'indice FAO des prix des produits alimentaires affiche une moyenne de 172,4 points en mai (+1,2 % par rapport à avril ; -1,9 % comparés à mai 2018). L'indice qui concerne les céréales a augmenté de 1,4 % (maïs en hausse, blé en baisse, riz stable) et celui des huiles végétales a diminué de 1,1 % (huile de palme en chute ; huile de soja, tournesol et colza en légère progression).

Australie : de nouveaux certificats à l'import

Après un 1er certificat accordé le 13 mai, autorisant l'import de blé pour la première fois depuis douze ans, le département de l'Agriculture et de l'Eau d'Australie a reconnu avoir accordé deux autres permis d'importation, à la date du 24 mai, pour des livraisons de grains sur son sol. Il étudie huit autres permis pour du grain en vrac concernant le canola, le blé et le maïs.

BULLETIN D'ABONNEMENT

A renvoyer à : Réussir Abonnement - 1, rue Léopold Sédar Senghor - CS20022 - 14902 CAEN CEDEX 9

OUI, je m'abonne pour 1 an et je choisis une offre ci-dessous :

	LA DÉPÊCHE	
	☐ PAPIER	☐ NUMÉRIQUE + base de cotations Cultures et Grains
FRANCE Métropolitaine	345€HT (352,25€TTC)	396€HT (404,32€TTC)
Autres pays, nous consulter		

MES COORDONNÉES

Nom Prénom
Société Adresse
Code postal Ville
Pays
Tél. Port
E-mail (obligatoire pour la version numérique)
Fonction
SIRET
Code APE N° TVA intra

La Dépêche Le Petit Meunier — La référence des filières du commerce des grains

RÉGLEMENT

Je règle par :

☐ Chèque à l'ordre de RÉUSSIR

☐ Virement *(voir ci-dessous)*

Domiciliation bancaire CCM-CADP-CAEN
BIC CMCIFR2A
IBAN FR76 1027 8021 0100 0201 9482 554

☐ Je souhaite recevoir une facture par mail

Mail :

Date et signature obligatoires :

La Dépêche 01/19 - Offre valable jusqu'au 31 décembre 2019.

RÉUSSIR Nourrir votre performance — Découvrez nos autres revues !

RÉUSSIR Cultures & Grains — Par La Dépêche - Le Petit Meunier et Réussir Grandes Cultures

RÉUSSIR Fruits & Légumes

FD hebdo

Les MARCHÉS HEBDO LE MÉDIA DE L'ALIMENTAIRE

boutique.reussir.fr

TVA à 2,1% pour la France métropolitaine. Version numérique monoposte non transférable. L'adresse email de réception de la publication doit être une adresse professionnelle individuelle (les adresses de type générique ou alias seront refusées, sauf autorisation exceptionnelle de REUSSIR). Les informations recueillies ci-dessus sont enregistrées dans un fichier informatisé par REUSSIR pour permettre la gestion de votre abonnement et vous adresser des contenus adaptés à votre activité par REUSSIR ou ses partenaires. Elles sont destinées aux services administratifs et marketing de REUSSIR. Conformément à la réglementation Européenne, vous pouvez exercer vos droits sur les données vous concernant en contactant le DPO de REUSSIR par email (dpo@reussir.fr) ou par courrier à l'adresse de REUSSIR ci-dessus. Si vous ne souhaitez pas recevoir les offres de nos partenaires, cochez cette case ☐

Une question ? Contactez-nous : service.abonnement@reussir.fr - Tél. 02 31 35 87 28

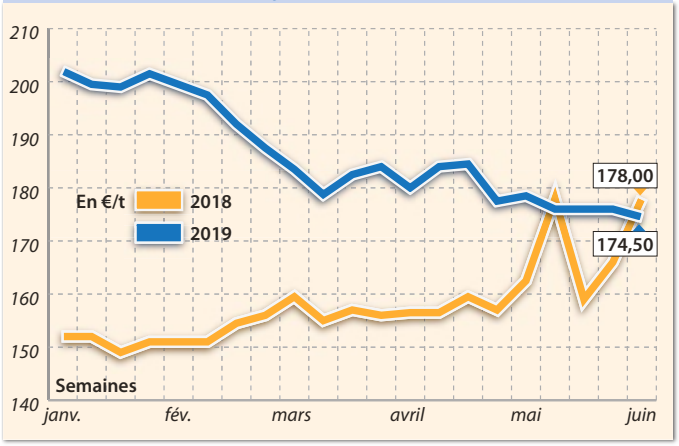
jeudi 6 juin 2019

Le retour d'un temps plus clément fait repartir les cours de la céréale vers le bas

BLÉ TENDRE

Sur les quinze derniers jours, les cotations du blé tendre sur Euronext et le marché physique hexagonal ont connu une certaine progression, en raison d'inquiétudes quant aux récoltes en Russie et aux États-Unis. Le déficit hydrique commence à inquiéter certains opérateurs russes, notamment dans le sud du pays. L'analyste SovEcon estime, au 4 juin, la production russe à 82,6 Mt (83,4 Mt précédemment). Aux États-Unis, les pluies ont fait craindre une dégradation des cultures d'hiver, et ont retardé les semis de printemps. Toutefois, la hausse des prix du blé tendre sur Euronext a été stoppée durant la semaine 23, suite notamment à la publication du rapport hebdomadaire de l'USDA sur l'état des cultures. Le retard des semis de printemps n'a pas été si conséquent, et l'état des cultures d'hiver est resté acceptable. En Allemagne, l'association des coopératives allemandes attend la récolte nationale 2019 à 24,7 Mt (+21,9 % par rapport à 2018). Enfin, en Argentine, les surfaces pourraient dépasser les 6,8 Mha attendus par la bourse de Rosario, en raison de conditions météorologiques et de prix favorables, selon l'association des producteurs de blé argentin. Dans l'Hexagone, la tendance de fond est plutôt baissière malgré la récente hausse des prix, et les acheteurs se montrent assez prudents, tout en restant à l'affût. Les vendeurs vident leurs cellules. Dans les champs, les cultures évoluent dans des conditions "bonnes à très bonnes" dans 80 % des cas en semaine 22, contre 79 % en semaine 21 (79 % en 2018).

Évolution des cours du blé tendre standard rendu Rouen
(hors majorations commerciales)



La rédaction

MAÏS

Le retard des semis aux États-Unis en soutien des prix

Les cours du maïs sur Euronext ont grimpé sur les quinze derniers jours, surtout portés par Chicago. Les producteurs états-uniens ne peuvent plus semer désormais, et les pluies avaient empêché certains d'entre eux de le faire. Néanmoins, les tensions commerciales Mexique/États-Unis ont récemment pesé sur les cours états-uniens. *Reuters* rapporte que 35 000 t de maïs brésilien auraient été achetées par le Mexique en semaine 23, une première depuis janvier. En France, des affaires en maïs sont rapportées pour les Fab nationaux. Les Espagnols seraient à l'affût, mais l'origine hexagonale manque d'attractivité. Céré'Obs estime que les cultures se développent dans des conditions "bonnes à très bonnes" dans 82 % des cas (81 % en semaine 22, 77 % en 2018) en semaine 23.

ORGES

Légère hausse des cours

Les cours de l'orge fourragère ont légèrement progressé sur les deux dernières semaines. Mais les primes portuaires ont reculé en semaine 23. Les transactions ne sont pas légion, les acheteurs ne se montrant pas pressés. Des achats de compléments de Fab français et du nord UE sont tout de même rapportés sur l'ancienne récolte. Les prix des orges de brasserie sont également en progression. Les orges de printemps sont belles, et les malteurs/brasseurs restent discrets. FranceAgriMer les juge dans un état "bon à très bon" dans 88 % des cas en semaine 23 (78 % en 2018).

FRETS FLUVIAUX

Sans changement sur un marché calme

Les coûts du fret fluvial sur le bassin de la Seine et le Rhin n'ont pas évolué sur la dernière quinzaine. Le dégagement sur Rouen s'est nettement calmé, les silos étant vides. Les opérateurs attendent la nouvelle récolte, à venir d'ici un bon mois. Sur le marché intracommunautaire, l'activité, classique pour la période, s'effectue au coup par coup en fonction des opportunités.

La rédaction

Productions animales

VACHE

Sans entrain en vaches allaitantes, fluide pour les laitières

La semaine dernière a été synonyme de commerce correct sans plus, voire quelque peu délicat pour les vaches allaitantes, faute de demande soutenue surtout. Les cours ont été dans l'ensemble difficilement maintenus, en particulier pour le haut de gamme. En réformes de races mixtes et laitières, les échanges restaient fluides, voire rapides, autorisant les vendeurs à passer quelques hausses tarifaires.

Laure-Anne Lefebvre

Brebis : une chute des prix de saison

L'heure est à la baisse saisonnière des prix de brebis. Le prix moyen pondéré a reculé de 0,06 € en semaine 22 à 2,23 €/kg, selon FranceAgriMer. C'est 0,27 € de moins en un mois.

Porc : peu de changements sur le marché français

Malgré le férié de l'Ascension, synonyme de perturbations logistiques, le marché français du porc reste proche de l'équilibre. Le prix de base 56 TMP oscille entre maintien et petite hausse au gré des séances de cotation.

Dinde : nouvelle progression des prix de détail

En mars, selon Kantar, le prix moyen d'achat de la cuisse de dinde était de 4,58 €/kg, en hausse de 5,6 % en un an. À 10,90 €/kg, l'escalope a progressé de 2,9 % et se rapproche de son niveau de mai 2018 selon le Cidef.

Laure-Anne Lefebvre

jeudi 6 juin 2019

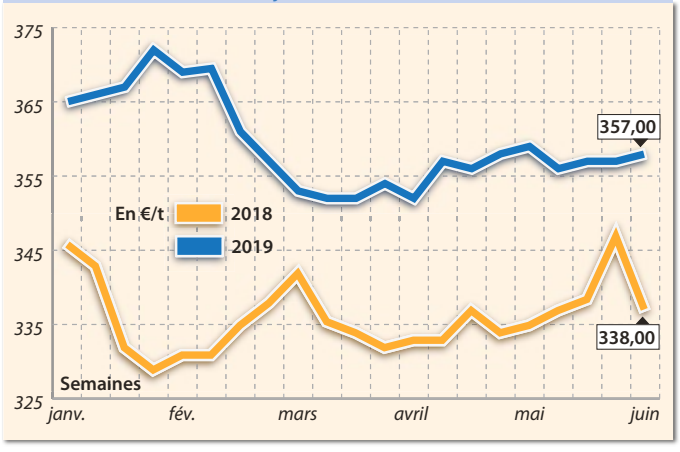
Hausse des prix du colza dans un contexte d'offre réduite en 2019 dans l'UE

COMPLEXE OLÉAGINEUX

Les prix du **colza** ont gagné quelques euros entre le 23 mai et le 6 juin, en raison notamment d'une certaine tension attendue pour l'année 2019 sur le marché UE. Stratégie Grains prévoit une récolte hexagonale à 3,77 Mt cette année, en repli de 0,37 Mt par rapport à sa précédente projection. De nouvelles parcelles auraient été retournées en France durant le mois dernier, mais concerneraient des surfaces marginales. Au niveau de l'UE, la production passe de 18,85 Mt à 17,8 Mt, d'après Stratégie Grains. Néanmoins, lors de la semaine 23, la hausse des prix du colza a été atténuée par la hausse de l'euro face au dollar et du pétrole. Au niveau hexagonal, le commerce de graines de colza françaises vers l'Allemagne s'est bien comporté sur la campagne 2018/2019 d'après Arnaud Rousseau, président d'Avril et producteur de colza. Et ce, malgré les craintes de la Fop, qui s'inquiétait des critères de durabilité allemands différents pour la fabrication des biocarburants (basés sur des quantités de gaz à effet de serre émis) de ceux de la France (basés sur des volumes). *« Cela devrait continuer : si les prix sont compétitifs, les Allemands ne devraient pas rechigner à acheter français, d'autant que l'autre possibilité est l'achat de graines canadiennes, solution guère durable. »* À plus court terme, sur les deux dernières semaines, une certaine demande est présente, mais les vendeurs rechignent à se positionner, ne sachant pas ce dont ils vont disposer. En **tournesol**, la hausse des prix se poursuit en qualité oléique, atteignant 550 €/t sur Lezoux ! En **tourteaux**, les cours ont fortement varié, freinant les échanges, mais ont été en hausse sur les quinze derniers jours.

Kévin Cler

Évolution des cours du colza rendu Rouen
(hors majorations commerciales)



PROTÉAGINEUX

Raffermissement en récolte 2019

Les prix des **pois** et **féveroles** sur la campagne actuelle se font rares. Le niveau des prix en nouvelle récolte est supérieur d'environ 10 €/t à ceux de l'ancienne récolte. Le marché est calme.

ISSUES DE MEUNERIE

Nouvelle progression

Les prix du **son fin**, du **remoulage demi-blanc** et de la **farine basse** ont progressé cette semaine. Seul le **son pellet** fait exception, en stabilisant sa cotation. L'offre nationale est très limitée en tous coproduits et la demande présente dans le sud de la France et les pays limitrophes, avec des compléments d'approvisionnement ici et là dans l'Hexagone. D'où un manque de marchandises par rapport aux besoins, qui conduit au renchérissement des issues de meunerie.

PRODUITS DIVERS

Réveil en légumes secs

Le marché de la **graineterie** est dans l'attente de la moisson. En **légumes secs**, on assiste à des ajustements de prix, sur un marché qui se réveille en vue de la nouvelle récolte. Cette dernière se présente bien en termes de qualité. Les pluies de ces derniers jouent conviennent bien aux récoltes les plus précoces. Pour les cultures plus tardives, il faudra davantage d'eau car les nappes sont normales ou basses, avec une tendance à la baisse.

DÉSHYDRATÉS

Intérêt en pulpe de betterave

On note une certaine demande en **pulpe de betterave** déshydratée, en ancienne campagne. Les cours restent globalement stables.

COPRODUITS

Stabilité en produits laitiers

Les cotations sont reconduites cette semaine, tant sur la **poudre de lait** que sur la **poudre de lactosérum**. Aucune affaire en spot n'a été rapportée. Les cours des **drêches de maïs** ont progressé sur les deux dernières semaines, suivant le renchérissement des tourteaux. Des affaires se sont traitées, le produit retrouvant de l'attractivité aux yeux des industriels. En **corn gluten feed**, le constat est semblable. Les cours des **pailles** sont reconduits dans un marché inerte. Les pluies sont les bienvenues. Il faut maintenant attendre le passage de l'été pour avoir une idée de la situation dans ce secteur, Météo France annonçant un été plus chaud que la normale.

La rédaction

Chicago

84,9 millions d'acres de maïs états-unien en 2019 ?

Entre le 23 mai et le 6 juin, les cours du blé tendre sur Chicago ont progressé, compte tenu de la sécheresse en Australie, Russie et Ukraine, ainsi que de l'excès d'humidité aux États-Unis. En maïs, le retard des semis aux États-Unis a constitué le principal élément haussier. L'analyste IEG Vantage s'attend à des semis dans le pays en 2019 à 84,9 millions d'acres en juin (92,8 en mars). En soja, la hausse des prix est aussi liée au retard des semis états-uniens. **Kévin Cler**

IPAA

jeudi 6 juin 2019

L'indice des prix des matières premières entrant dans l'alimentation animale a gagné 4,5 points entre le 23 mai et le 6 juin. Les marchés ont enregistré les informations météo sur divers bassins de production mondiaux, qui se sont avérées plutôt haussières, notamment en céréales et tourteaux. Mais cette situation pourrait ne pas durer… **K. C.**

150,20

Base 100 au 1.01.1995

Indice des prix des matières premières en disponible, entrant dans l'alimentation animale

MARCHÉS FRANÇAIS du jeudi 6 juin 2019

Blé tendre
Rendu Rouen 76/220/11
Récolte 2019
174,50 €/t
-1,50 €/t

Orge de mouture
Rendu Rouen
Récolte 2019
164,00 €/t
+2,50 €/t

Orge de brasserie
Planet Fob Creil
Récolte 2019
190,00 €/t
+5,00 €/t

Blé dur
Rendu Port La Nouvelle
Récolte 2019
230,00 €/t
+10,000 €/t

Colza
Rendu Rouen
Récolte 2019
357,00 €/t
+1,50 €/t

Maïs
Rendu Bordeaux
Récolte 2018
161,00 €/t
+10,00 €/t

Tous nos prix s'entendent en négoce (et non en culture), stade de gros, départ hors-taxe.

Pour obtenir les prix culture 2017, déduire de nos cotations la marge moyenne du collecteur (entre 10 et 15 €/t) et les taxes à la charge du producteur (blé tendre, blé dur, orge, seigle, avoine, triticale, riz, maïs, sorgho).

N = Nominal ; **C** = Camion ; TC = Train Complet ; **P** = Péniche ; **A** = Acheteur ; **V** = Vendeur ; **T** = Traité ; **n.p.** = non parvenu ; **inc.** = incoté ; **base** = refactionnable.

Prix Départ : valeur d'une marchandise au départ d'une région, donc coûts de transport non compris – **Prix Rendu :** valeur d'une marchandise rendue à destination. Il comprend les frais de transport que le vendeur doit payer sans toutefois prendre les risques à sa charge – **Prix Fob :** couvre tous les frais, de transport jusqu'au lieu d'embarquement (bateau ou péniche) ainsi que sur le bateau (manutention, arrimage, etc.).

Céréales

Récolte 2018 : Prix base juillet, majorations commerciales bimensuelles non comprises (sauf en avoine et sauf indications contraires) de 9,765 €/t du 1er au 15 juin et de 10,23 €/t du 16 au 30 juin, pour toutes les céréales.

SPÉCIFICATIONS DES BLÉS TENDRES

Standard (PS 76 kg, 15 % humidité, 4 % grains brisés, 2 % germés, 2 % impuretés)

BPMF (Blé panifiable meunerie française)

BAF (Blé améliorant ou de force) - BPS (Blé panifiable supérieur) - BP (Blé panifiable, anciennement BPC) - BAU (Blé pour autres usages)

Blé tendre — Récolte 2018

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Rouen	FC Supérieur A2 classe 1 majo. incluses	juin	190,53		
La Pallice	FA Supérieur A2 classe 1 majo. incluses	juin	197,73		
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Rouen	76/220/11	juin	177,00	T	
La Pallice	76/220/11	juin	182,00	N	
Pontivy/Guingamp	fourrager	juin	178,00	T	
Ille-et-Vilaine	fourrager	juin	174,00	N	
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Mayenne	fourrager 74 kg/hl mini	juin	168,00	N	C
Sarthe	fourrager 74 kg/hl mini	juin	164,00	N	C
Calvados/Orne	fourrager 74 kg/hl mini	juin	165,00	N	C
Sud Côte-d'Or	meunier	juin	167,00	V	C
Nord Côte-d'Or	meunier	juin	167,00	V	C
Marne	meunier	juin	170,00	T	C
	amidonnier	juin	168,00	T	C
	fourrager	juin	160,00	N	C
Aisne	meunier	juin	172,00	N	C
	fourrager	juin	162,00	N	C
Aube/Yonne	meunier	juin	168,00	N	C
	fourrager	juin	158,00	N	C
Sud Toulouse	fourrager 70-72 kg/hl	juin	165,00	N	C
Nord Toulouse	fourrager 70-72 kg/hl	juin	165,00	N	C
Nord Gers	fourrager 70-72 kg/hl	juin-juil.	165,00	N	C
Sud Gers	fourrager 70-72 kg/hl	juin-juil.	165,00	N	C
Tarn-et-Garonne	fourrager 70-72 kg/hl	juin	170,00	T	C
Tarn	fourrager 70-72 kg/hl	juin	165,00	N	C
Lot-et-Garonne	fourrager	juin-juil.	165,00		C

Blé tendre — Récolte 2019

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Moselle	meunier	juil.-sept.	168,00	N
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Rouen	76/220/11	juil.-sept.	174,50	N
	76/220/11	oct.-déc.	176,50	N
Dunkerque	220/11 meunier	juil.-sept.	176,00	N
	220/11 meunier	oct.-déc.	178,00	N
Bordeaux	76/220/11	juil.-août	173,00	A
Nantes	76/220/11	juil.-sept.	172,00	A
La Pallice	76/220/11	juil.-sept.	174,50	N
	76/220/11	oct.-déc.	175,50	N
Pontivy/Guingamp	fourrager	juil.-août	175,00	N
Ille-et-Vilaine	fourrager	juil.-août	171,00	N

CONVERT
Courtage en matières premières agricoles
Les Oréades, 37 D cours du parc 21000 Dijon
Fax: 0033 3 80 67 11 43 - email: convertsas@gmail.com
0033 3 80 66 20 12
Céréales - Issues - Tourteaux
Graines oléagineuses - Produits déshydratés
Orges de brasserie
Membre affilié à la FFSCM
5, rue du Louvre, Maison des Courtiers, 75001 PARIS

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Somme/Oise	meunier	juil.-déc.	173,00	N	C
Mayenne	fourrager 74 kg/hl mini	juil.-août	166,00	N	C
Calvados	fourrager 74 kg/hl mini	juil.-août	164,50	N	C
	fourrager 74 kg/hl mini	oct.-déc.	165,50	N	C
Eure/Eure-et-Loir	BPMF 76 kg/hl	juil.-déc.	172,00	N	C
	fourrager 76 kg/hl	juil.-déc.	161,00	N	C
Seine-et-Marne	BPMF 76 kg/hl	juil.-déc.	172,00	N	C
Indre/Cher	BPMF classe 1 76 kg/hl	juil.-déc.	171,00	N	C
Marne	BPMF	juil.-déc.	170,00	T	C
	amidonnier	juil.-déc.	166,00	T	C
	fourrager	juil.-déc.	163,00	N	C
Aisne	BPMF	juil.-déc.	172,00	N	C
	fourrager	juil.-déc.	165,00	N	C
Aube/Yonne	BPMF	juil.-déc.	168,00	N	C
	fourrager	juil.-déc.	161,00	N	C
Allier	meunier selon départ	juil.-sept.	171,00 à 175,00	N	C
	fourrager selon départ	juil.-sept.	165,00	N	C
Puy de Dôme	meunier selon départ	juil.-sept.	172,00	N	C
	fourrager selon départ	juil.-sept.	164,00	N	C
Sud Côte-d'Or	meunier	juil.-déc.	175,00	V	C
Nord Côte-d'Or	meunier	juil.-déc.	175,00	V	C
Drôme	meunier	juil.-déc.	182,00 à 185,00	V	C
Sud-Est	meunier	juil.-déc.	182,00 à 185,00	V	C
Sud Toulouse	meunier	juil.-sept.	175,00 à 178,00	N	C
Nord Toulouse	meunier	juil.-sept.	175,00 à 178,00	N	C
Nord Gers	meunier	juil.-sept.	175,00 à 178,00	N	C
	fourrager	juil.-sept.	174,00	T	C
Sud Gers	meunier	juil.-sept.	175,00 à 178,00	N	C
	fourrager	juil.-août	174,00	T	C
Tarn-et-Garonne	meunier	juil.-sept.	175,00 à 178,00	N	C
Tarn	meunier	juil.-sept.	175,00 à 178,00	N	C
Lot-et-Garonne	meunier	juil.-sept.	175,00 à 178,00	N	C

Blé tendre de force — Récolte 2018

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Vaucluse	mélange de variétés		inc.	
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Centre-Ouest		juin	215,00	T

Blé tendre de force — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Centre-Ouest		juil.-déc.	225,00	N
Sud-Est		juil.-déc.	225,00	N
Sud-Ouest		juil.-déc.	225,00	N

Blé dur — Récolte 2019

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Port La Nouvelle	normes semoulières	juil.-déc.	230,00	N
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Sud-Ouest	normes semoulières		inc.	C
Eure/Eure-et-Loir	normes semoulières	juil.-déc.	211,00	N C

MARCHÉS FRANÇAIS du jeudi 6 juin 2019

Orge fourragère — Récolte 2018

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Pontivy/Guingamp	63 kg/hl mini	juin	162,00	N	
Ille-et-Vilaine	63 kg/hl mini	juin	158,00	N	
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Mayenne	64 kg/hl	juin	152,00	N	C
Calvados	64 kg/hl	juin	150,00	N	C
Sarthe	64 kg/hl	juin	148,00	N	C
Sud Côte-d'Or	62 kg/hl	juin	150,00	V	C
Nord Côte-d'Or	62 kg/hl	juin	150,00	V	C
Marne	62/63 kg/hl	juin	143,00	N	C
Aube	62/63 kg/hl	juin	141,00	N	C
Aisne	62/63 kg/hl	juin	145,00	N	C
Lot-et-Garonne	62 kg/hl	juin	160,00	V	C

Orge fourragère — Récolte 2019

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Moselle	sans limit. d'orgettes 61/62 kg/hl	sept.-déc.	158,00	N	
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Rouen	62-63 kg/hl	juil.-sept.	164,00	N	
	62-63 kg/hl	oct.-déc.	164,00	N	
Dunkerque	62-63 kg/hl	juil.-sept.	163,00	N	
	62-63 kg/hl	oct.-déc.	165,00	N	
La Pallice	62 kg/hl mini	juil.-sept.	161,00	N	
	62 kg/hl mini	oct.-déc.	163,00	N	
Pontivy/Guingamp	63 kg/hl mini	juil.-sept.	162,00	N	
	63 kg/hl mini	oct.-déc.	164,00	N	
Ille-et-Vilaine	63 kg/hl mini	juil.-sept.	158,00	N	
	63 kg/hl mini	oct.-déc.	160,00	N	
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Somme/Oise	62/63 kg/hl	juil.-sept.	158,00	N	C
Eure/Eure-et-Loir	63 kg/hl mini	juil.-sept.	157,00	N	C
Allier	63 kg/hl	juil.-sept.	160,00 à 162,00	N	C
Puy de Dôme	63 kg/hl	juil.-sept.	164,00	N	C
Marne	62/63 kg/hl	juil.-sept.	155,00	N	C
Aisne	62/63 kg/hl	juil.-sept.	157,00	N	C
Aube	62/63 kg/hl	juil.-sept.	153,00		C
Drôme	65 kg/hl	juil.-déc.	170,00	V	C
Sud-Est	65 kg/hl	juil.-déc.	170,00	V	C
Sud Toulouse	62/64 kg/hl	juil.-sept.	161,00	N	C
Nord Toulouse	62/64 kg/hl	juil.-août	161,00	N	C
Sud Gers	62/64 kg/hl	juil.-août	161,00	N	C
Nord Gers	62/64 kg/hl	juil.-août	161,00	N	C
	62/64 kg/hl dégagement		172,00	T	C
Tarn-et-Garonne	62/64 kg/hl	juil.-août	161,00	N	C
Tarn	62/64 kg/hl	juil.-août	161,00	N	C
Lot-et-Garonne	62/64 kg/hl	juil.-août	161,00	N	C

Avoine blanche — Récolte 2018

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Marne/Ardennes	52-53 kg/hl	juin	175,00	T	

Avoine noire — Récolte 2018

Erratum: l'avoine noire départ Gers cotait 158 €/t au 23 mai, et non 148 €/t comme indiqué. Veuillez nous excuser pour cette erreur.

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Pontivy/Guingamp	48-50 kg/hl	juin	155,00	T	C
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Aisne/Ardennes	52-53 kg/hl	juin	162,00	T	C
Marne	52-53 kg/hl	juin	162,00	T	C
	48 kg/hl	juin	150,00	N	C
Aube/Yonne	48 kg/hl	juin	150,00	N	C
Côte-d'Or/Haute Saône	48-50 kg/hl	juin	150,00	N	C

Seigle panifiable — Récolte 2018

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Eure/Eure-et-Loir		juin	190,00	N	C

Seigle panifiable — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Eure/Eure-et-Loir		juil.-août	180,00	N	C

Triticale — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Allier		juil.-sept.	160,00	N	C

Orge de brasserie - Hiver 6 rangs — Récolte 2018

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Creil	Etincel Port 500 t	juin	165,00	N
Moselle	Etincel	juin	165,00	N
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Rouen	Etincel		inc.	

Orge de brasserie - Hiver 6 rangs — Récolte 2019

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Creil	Etincel Port 500 t	oct.-mars	178,00	N
	Etincel Port 500 t	janv.-juin	178,00	N
Moselle	Etincel	oct.-mars	182,00	A
	Etincel	janv.-juin	183,00	N
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Rouen	Etincel	oct.-mars	183,00 à 184,00	N

Orge de brasserie - Hiver 6 rangs — Récolte 2020

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Creil	Etincel Port 500 t	oct.-mars n+1	178,00	N
Moselle	Etincel	oct.-mars n+1	185,00	N

Orge de brasserie - Printemps — Récolte 2018

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Creil	Planet Port 500 t	juin	170,00	N
Moselle	Planet	juin	180,00	V
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Rouen	Sebastian		inc.	

Orge de brasserie - Printemps — Récolte 2019

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Creil	Sebastian Port 500 t	oct.-mars	194,00	N
	Irina Port 500 t	oct.-mars	188,00 à 194,00	N
	Irina Port 500 t	janv.-juin	188,00	N
	Planet Port 500 t	oct.-mars	190,00	N
	Planet Port 500 t	janv.-juin	188,00	N
Moselle	Irina	janv.-juin	200,00 à 204,00	N
	Irina	oct.-mars	200,00	N
	Planet	oct.-mars	199,00 à 202,00	A/V
	Planet	janv.-juin	200,00	N
	Sebastian	oct.-mars	204,00	N
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Rouen	Sebastian	oct.-mars	200,00	N
	Irina	oct.-mars	193,00 à 200,00	N
	Irina	janv.-juin	193,00	N
	Planet	oct.-mars	193,00 à 196,00	N
	Planet	janv.-juin	193,00	N

Orge de brasserie - Printemps — Récolte 2020

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Creil	Planet Port 500 t	oct.-mars n+1	192,00	A
Moselle	Planet	oct.-mars n+1	202,00	A

Maïs — Récolte 2018

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Bordeaux		juil.-sept.	169,00	N	
Rhin		juil.-sept.	159,00	N	
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
La Pallice		juin	160,00	N	
		juil.-sept.	160,00 à 162,00	N	
Bordeaux		juin	161,00	T	
		juil.-sept.	162,00	A	
Pontivy/Guingamp		juin	176,00	N	
		juil.-sept.	181,00	N	
Ille-et-Vilaine		juin	172,00	N	
		juil.-sept.	177,00	N	
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Eure/Eure-et-Loir		juil.-sept.	163,00	N	C
Seine-et-Marne		juil.-sept.	165,00	N	C
Allier	selon départ	juil.-sept.	165,00	T	C
Puy de Dôme	selon départ	juil.-sept.	167,00	N	C
Marne		juin	156,00	T	C
Aisne/Ardennes		juin	158,00	N	C
		juil.-sept.	166,00	N	C
Aube		juin	154,00	N	C
		juil.-sept.	162,00	N	C
Sud Côte-d'Or/Saône-et-Loire		juil.-sept.	160,00	V	C
Sud-Est		juil.-sept.	165,00	N	C
Drôme		juil.-sept.	165,00	N	C
Rhône-Alpes		juin	155,00	V	C
		juil.-sept.	162,00	V	C
Sud Toulouse		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Nord Toulouse		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Nord Gers		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Sud Gers		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Tarn		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Tarn-et-Garonne		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Lot-et-Garonne		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Landes		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Pyrénées Atlantiques		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C
Hautes Pyrénées		juil.-sept.	165,00 à 167,00	N	C

Maïs — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Marne		juil.-sept.	164,00	T	C
		oct.-déc.	165,00	N	C
		oct.-déc.	168,00 à 169,00	A/V	TC
Aisne/Ardennes		oct.-déc.	167,00	N	C
Aube		oct.-déc.	163,00	N	C
Eure/Eure-et-Loir		oct.-déc.	166,00	N	TC
Seine-et-Marne		oct.-déc.	165,00	N	C
Fob	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Bordeaux		oct.-déc.	175,00	N	
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**		
Bordeaux		oct.-déc.	168,00	N	

Sorgho — Récolte 2018

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Sud-Est	alim. animale	juin-juil.	160,00	N	C
Drôme	alim. animale	juin-juil.	160,00	N	C

MARCHÉS FRANÇAIS du jeudi 6 juin 2019

Oléagineux

La majoration commerciale couramment appliquée sur les contrats de colza et tournesol est de 1,83 euro/t/mois. La base de prix correspond au premier mois de l'échéance (ex: oct.-déc., base octobre).

Colza — Récolte 2018

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Rhin		juin	365,00	N
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Rouen		juin	357,00	N
Huningue/Ottmarsheim		juin	361,00	N

Colza — Récolte 2019

Fob	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Moselle		juil.-sept.	368,00	N
		oct.-déc.	371,00	N
Rhin		août-sept.	368,00	N
		oct.-déc.	372,00	N
Rendu	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Rouen		juil.-sept.	357,00	N
		oct.-déc.	365,00	N
Montoir		juil.-août	362,00	N
		oct.-déc.	364,00	N
Huningue/Ottmarsheim		août-sept.	363,00	N
		oct.-déc.	368,00	N
Le Mériot		juil.-août	359,00	N
		oct.-déc.	366,00	N
Bordeaux		oct.-déc.	365,00	N

Tournesol — Récolte 2018

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Saint-Nazaire		juin	330,00	N
		juil.-août	340,00	N
	Oléique	juin	550,00	N
Bordeaux		juin	325,00	N
		juil.-août	325,00	N
	Oléique	juin	520,00	N
Lezoux		juin	330,00	N
		juil.-août	330,00	N
	Oléique	juin	550,00	N

Tournesol — Récolte 2019

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Saint-Nazaire	Oléique	sept.-oct.	385,00	N
	Oléique	nov.-déc.	380,00	N
Bordeaux		sept.-déc.	320,00	N
	Oléique	sept.-oct.	380,00	N
	Oléique	nov.-déc.	375,00	N
Lezoux	Oléique	sept.-oct.	385,00	N
	Oléique	nov.-déc.	380,00	N

Graines de soja — Récolte 2018

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Isère	Alim. animale	juin-juil.	350,00	T	C

Graines de soja — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne		
Rhône-Alpes	Alim. animale	oct.-déc.	350,00	N	C

Lin — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne
Centre	oléagineux brun		
54% 38% mini 9% 2%	juin	495,00	N

54% oméga 3 mini - 38% huile mini - 9% teneur en eau max - 1% ou 2% impuretés max (mais tolérance + 1%)

Protéagineux

Pois — Récolte 2018

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Rouen	Pois jaune	juin	200,00	N
	fourrager	juin	185,00	N
Pontivy/Guingamp	fourrager	juin	206,00	T
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Eure/Eure-et-Loir	Pois jaune	juin	190,00	N C
	fourrager	juin	185,00	N C

Pois — Récolte 2019

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Rouen	Pois jaune	juil.-août	213,50	N
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Eure/Eure-et-Loir	Pois jaune	juil.-août	200,00	N C
	fourrager	juil.-août	190,00	N C
Marne	fourrager	oct.-déc.	195,00	A C
Yonne	fourrager	oct.-déc.	190,00	N C
Côte-d'Or	fourrager	oct.-déc.	190,00	N C
Somme/Oise	fourrager	2 de juil.	197,00	N C

Féveroles — Récolte 2018

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Rouen	alim. animale	juin	300,00	N
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Eure/Eure-et-Loir	alim. animale	juin	300,00	N C
Somme/Oise	alim. animale	2 de juil.	197,00	N C

Féveroles — Récolte 2019

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Rouen	alim. animale	juil.-août	280,00	N
Départ	**Spécifications**	**Échéance**	**Euro/tonne**	
Eure/Eure-et-Loir	alim. animale	juil.-août	270,00	N C

Tourteaux

Tourteaux de soja

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Nord	49% pellets	dispo.	349,00	V
	48% farines	dispo.	348,00	V
Huningue/Ottmarsheim	48%	juin	349,00	V
	48%	juil.	346,00	V
	48%	3 d'août	346,00	V
	48%	6 de nov.	356,00	V
	48%	6 de mai	355,00	V
usine Brest	48% farines Brésil	juin	344,00	V
	48% farines Brésil	juil.	344,00	V
	48% farines Brésil	3 d'août	344,00	V
	48% farines Brésil	6 de nov.	353,00	V
	48% farines Brésil	6 de mai	352,00	V
Lorient	48% pellets Brésil	juin	334,00	V
	48% pellets Brésil	juil.	334,00	V
	48% pellets Brésil	3 d'août	334,00	V
	48% pellets Brésil	6 de nov.	343,00	V
	48% pellets Brésil	6 de mai	342,00	V
Montoir	48% pellets Brésil	juin	334,00	V
	48% pellets Brésil	juil.	334,00	V
	48% pellets Brésil	3 d'août	334,00	V
	48% pellets Brésil	6 de nov.	343,00	V
	48% pellets Brésil	6 de mai	342,00	V
Sète	48% pellets Brésil	juin	341,00	V
	48% pellets Brésil	juil.	341,00	V
	48% pellets Brésil	3 d'août	341,00	V
	48% pellets Brésil	6 de nov.	350,00	V
	48% pellets Brésil	6 de mai	349,00	V
	48% non-OGM pellets	5 de juin	421,00	V
	48% non-OGM pellets	6 de nov.	427,00	V

Tourteaux de colza

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Nord	12,5% d'humidité	dispo.	236,00	V
Rouen	34-35/12,5 pellets	juin-juil.	235,00	V
	34-35/12,5 pellets	août-sept.	232,00	V
	34-35/12,5 pellets	oct.	235,00	V
	34-35/12,5 pellets	nov.-janv.	240,00	V
	34-35/12,5 pellets	févr.-avr.	246,00	V
Brest	12,5% d'humidité	juin	232,00	V
	12,5% d'humidité	juil.	237,00	V
	12,5% d'humidité	août-oct.	239,00	V
	12,5% d'humidité	nov.-janv.	249,00	V
	12,5% d'humidité	févr.-avr.	253,00	V
Montoir	34-35/12,5	juin	227,00	V
	34-35/12,5	juil.	232,00	V
	34-35/12,5	août-oct.	234,00	V
	34-35/12,5	nov.-janv.	244,00	V
	34-35/12,5	févr.-avr.	248,00	V
Sète	34-35/12,5 pellets		inc.	
Bordeaux	34-35% pellets	juin-juil.	235,00	V
	34-35% pellets	août-sept.	232,00	V
Huningue/Ottmarsheim	12,5% d'humidité	juin	228,00	V
	12,5% d'humidité	3 d'août	227,00	V
	12,5% d'humidité	3 de nov.	237,00	V
	12,5% d'humidité	3 de févr.	242,00	V

Tourteaux de tournesol

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Nord	36%	dispo.	240,00	V
Lorient	35%	juin	246,00	V
	35%	juil.	246,00	V
	35%	3 d'août	246,00	V
	35%	6 de nov.	233,00	V
Montoir	35%	juin	246,00	V
	35%	juil.	246,00	V
	35%	3 d'août	246,00	V
	35%	6 de nov.	233,00	V
Saint-Nazaire	28-30%	3 de juin	190,00	V
	28-30%	4 de sept.	187,00	V
Bordeaux	35% pellets	oct.	243,00 à 245,00	V
	35% pellets	nov.-janv.	236,00	V
Sète	35% pellets	juin	249,00	V
	35% pellets	juil.	249,00	V
	35% pellets	3 d'août	249,00	V
	35% pellets	6 de nov.	236,00	V
Lezoux	29-30%	juil.	200,00	V
	29-30%	oct.-janv.	198,00	V

MARCHÉS FRANÇAIS du jeudi 6 juin 2019

Issues de meunerie

Sons de blé - Ile-de-France — du 28 mai

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Ile-de-France	Son fin blé tendre	dispo.	126,00 à 128,00	T
	Son fin blé tendre pellets	dispo.	135,00 à 137,00	T
	Remoulage demi-blanc	dispo.	136,00 à 138,00	T
	Farine basse	dispo.	166,00 à 168,00	T

Sons de blé - Ile-de-France — du 4 juin

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Ile-de-France	Son fin blé tendre	dispo.	127,00 à 129,00	T
	Son fin blé tendre pellets	dispo.	135,00 à 137,00	T
	Remoulage demi-blanc	dispo.	138,00 à 140,00	T
	Farine basse	dispo.	168,00 à 170,00	T

Sons de blé - Province — du 6 juin

Erratum: le son fin farine de blé tendre départ Toulouse cotait 138-148 €/t au 23 mai (et non 148 €/t). Veuillez nous excuser pour cette erreur.

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Isère	Son fin blé dur	juil.-déc.	135,00 à 138,00	N
	Son fin blé tendre	juil.-déc.	135,00 à 138,00	N
Toulouse	Son fin blé tendre farines	dispo.	140,00	N
Marseille	Son fin blé dur farines	5 d'août	130,00	N
	Son fin blé dur pellets	5 d'août	135,00	N
	Son fin blé tendre farines	5 d'août	130,00	N
	Son fin blé tendre pellets	5 d'août	135,00	N
Lille	Son fin blé tendre farines	dispo.	134,00	N

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Finistère	Son fin blé tendre farines	dispo.	154,00 à 156,00	T
Côtes-d'Armor/Morbihan	Son fin blé tendre farines	dispo.	150,00 à 153,00	T

Déshydratés

Luzernes déshydratées — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Marne	17% 1ère main	5 de juin	189,00	V

Pulpes de betterave — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Marne	6 mm 1ère main	12 d'oct.	165,00	V

PSC

Corn gluten feed

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Lestrem		juin-juil.	169,00	V
		5 d'août	170,00	V
		7 de janv.	173,00	V
Haubourdin		2 de juin	170,00	V
		5 d'août	171,00	V
		7 de janv.	174,00	V
Beinheim		2 de juin	169,00	V
		5 d'août	170,00	V
		7 de janv.	173,00	V

Pailles et fourrages

Paille de blé/Paille d'orge/Foin de Crau — Récolte 2018

sans changement par rapport au numéro du 28 mai 2019

Comité de Foin de Crau — Récolte 2019

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Sud-Est	1e coupe petites balles	dispo.	200,00 à 210,00	N
	1e coupe grosses balles	dispo.	180,00	N

Drêches

Drêches de maïs

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Lacq	non-OGM	juin	241,00	V
	non-OGM	3 de juil.	241,00	V
Brest	non-OGM	2 de juin	235,00	V
	non-OGM	3 d'août	235,00	V
	non-OGM	3 de nov.	240,00	V
	non-OGM	3 de févr.	240,00	V
St Malo	non-OGM	2 de juin	238,00	V
	non-OGM	3 d'août	238,00	V
	non-OGM	3 de nov.	243,00	V
	non-OGM	3 de févr.	243,00	V
Gand	non-OGM	juin	213,00	V
	non-OGM	juil.	213,00	V
	non-OGM	3 d'août	213,00	V
	non-OGM	3 de nov.	223,00	V
	non-OGM	3 de févr.	229,00	V
	non-OGM	3 de mai	233,00	V

Farines de poissons

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Ports français	66% Pérou-Chili vrac	juin	1480,00	N
	65% standard Amérique du Sud vrac	juin	1460,00	N
	70% Scandinavie vrac	juin	1790,00	N

Corps gras

Ara : Amsterdam, Rotterdam et Anvers. FFA : free fatty acide ou acide gras libre

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Port Ara	Huile alim. usagée certifiée UE FFA 5% dispo.	640,00 à 645,00		N

Divers coproduits

Rendu	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Centre	Farines fourragères issues de céréales granulés	dispo.	140,00	N
	Coques de cacao	dispo.	170,00	N
	Tourteaux de cacao	dispo.	210,00	N

Départ	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Toute la France	Granulés de paille		inc.	

Graineterie

Rendu base Paris pour les produits d'importation (sauf indication contraire) et départ lieu de production pour les produits français, majorations commerciales incluses.

	Spécifications	Échéance	Euro/tonne	
Alpiste	Canada vrac dédouané	dispo.	620,00	N
Blé blanc (ois.)	NR Centre	dispo.	210,00	A
Cardi	Inde vrac	dispo.	604,00	N
Chènevis	toutes origines vrac	dispo.	1126,00	N
Colza	France nettoyé	dispo.	373,00	N
Maïs	qualité oiselerie France	dispo.	205,00	V
Millet jaune	Centre	dispo.	290,00	N
	Centre NR	dispo.	320,00	A
Millet jaune Plata	Argentine FAQ dédouané	dispo.	631,00	N
Millet roux	Centre	dispo.	405,00	N
	Centre NR	dispo.	415,00	N
Milliade jaune	Inde nettoyé sac	dispo.	539,00	N
Pois vert	Centre	dispo.	290,00	N
	Centre NR	dispo.	245,00	N
Pois jaune	Centre	dispo.	235,00	N
	Centre NR	dispo.	195,00	N
Pois marbré	France	dispo.	360,00	A
Sorgho roux	Centre	dispo.	170,00	V
	Centre NR	dispo.	148,00	N
	Sud-Ouest	dispo.	185,00	V
	Sud-Ouest NR	dispo.	165,00	V
Sorgho blanc	Sud-Ouest	dispo.	200,00	N
	Sud-Ouest NR	dispo.	197,00	N
Tournesol strié	France qual. standard AR	dispo.	365,00	V
	France qual. standard NR	dispo.	430,00	V
	France qual. sup.	dispo.	485,00	V
	France qual. sup. NR	dispo.	485,00	V
Vesces	toutes origines nettoyée	dispo.	694,00	N

Produits laitiers

NBPL : Normandie, Bretagne, Pays-de-Loire, H : humidité, BT : basse température. Cotations glissantes pondérées élaborées par Atla en prenant le prix moyen de vente des contrats signés au cours des 12 dernières semaines. Pour rappel : la cotation commerciale de la poudre de lait (Départ NBPL à 60 jours 5% H BT) concerne les échanges vers l'industrie de poudre de lait française en vrac pour une livraison spot (à 7 jours) sur le marché hexagonal uniquement.

Cotations commerciales du 29 mai		Échéance	Euro/tonne	
Poudre de lait	Départ NBPL à 60 jours 5% H BT vrac	dispo.	1947,00	N
Poudre de lactosérum	Départ NBPL à 60 jours, BILA pH 6 vrac	dispo.	715,00	T

Cotations commerciales du 6 juin		Échéance	Euro/tonne	
Poudre de lait	Départ NBPL à 60 jours 5% H BT vrac	dispo.	1947,00	N
Poudre de lactosérum	Départ NBPL à 60 jours, BILA pH 6 vrac	dispo.	715,00	N

Cotations officielles ATLA Semaine 22		Euro/tonne
Poudre de lait	0% consommation humaine	2150,00
	26%	3050,00
Poudre de lactosérum	doux	710,00
Beurre	en équivalent cube 25 kg 82% spot (nouveaux contrats)	4150,00
	en équivalent cube 25 kg 82% prix de facturation	4400,00

Source : Atla. Cotations pondérées glissantes sur les douze dernières semaines.

Cotations glissantes pondérées ATLA Semaine 22		Euro/tonne
Poudre de lactosérum	doux consommation animale	761,00

Cotations glissantes pondérées ATLA Semaine 23		Euro/tonne
Poudre de lactosérum	doux consommation animale	747,00

Source : Atla

MARCHÉS FRANÇAIS

Produits biologiques

Prix départ France (organisme stockeur et non culture), stade de gros, pour environ 25 t (sauf indication contraire), prix hors taxes. Pour obtenir les prix en culture, déduire des cotations les taxes à la charge du producteur (idem que pour les céréales conventionnelles) et la marge du collecteur et frais de collecte/stockage (variable selon l'espèce). Récolte 2018 : prix base juillet 2018 pour toutes céréales, majorations commerciales mensuelles non comprises de 2 euros/t (meunerie), 3 euros/t (huilerie) et 1,5 euro/t (bétail). OBP : orge de brasserie de printemps. orig. : origine. alim. : alimentation. rég. : région.

Récolte 2018

	du 6 juin	Échéance	Euro/tonne	
Blé tendre	meunier 11%	juin	550,00 à 570,00	N
	Départ meunier Italie	juin	430,00 à 460,00	N
	fourrager France	juin	360,00 à 370,00	N
	fourrager France Conversion 2e année	juin	300,00 à 340,00	N
Triticale	France	juin	360,00 à 370,00	N
Grand épeautre	décortiqué	juin	950,00 à 1100,00	N
Petit épeautre	décortiqué	juin	1630,00	N
Sarrasin	France	juin	920,00 à 990,00	N
Son fin blé tendre	France	juin	260,00 à 270,00	N
Orge de mouture	France	juin	330,00 à 340,00	N
Orge de brasserie	OBP France	juin	430,00 à 450,00	N
Avoine	alim. animale France	juin	250,00 à 270,00	N
	vêtue Floconnerie France	juin	400,00 à 410,00	N
Seigle panifiable	Départ France qualité meunière	juin	460,00 à 470,00	N
Pois protéagineux	France Conversion 2e année	juin	380,00 à 420,00	N
Lupin	France	juin	500,00 à 510,00	N
Maïs	France	juin	360,00 à 370,00	N
	Conversion 2e année France	juin	310,00 à 320,00	N
Graines de tournesol linoléique	huilerie toutes origines	juin	630,00 à 650,00	N
Graines de tournesol oléique	huilerie France	juin	700,00 à 710,00	N
Graines de colza	huilerie France	juin	900,00 à 930,00	N
	huilerie UE et non UE	juin	850,00 à 930,00	N
Graines de soja	alim. humaine selon qualité France	juin	830,00 à 850,00	N
	Rendu France Alim. animale UE et non UE	juin	600,00 à 700,00	N
	Départ Alim. animale France	juin	650,00 à 700,00	N
	Départ Alim. animale Conversion 2e année France	juin	600,00 à 610,00	N
Tourteaux de tournesol	Rendu France 28% toutes origines UE-FR	juin	485,00 à 500,00	N
Tourteaux de colza	Départ France	juin	550,00 à 630,00	N
Tourteaux de soja	Rendu Selon région 44% toutes origines	juin	670,00 à 860,00	N
	Départ France trituration française France	juin	870,00 à 900,00	N

Récolte 2019

	du 6 juin	Échéance	Euro/tonne	
Blé tendre	meunier 11%	juil.-sept.	530,00 à 550,00	N
	fourrager France	juil.	350,00 à 370,00	N
	fourrager France Conversion 2e année	juil.	280,00 à 290,00	N
Triticale	France	juil.	320,00 à 340,00	N
	France Conversion 2e année	juil.	270,00 à 285,00	N
Orge de mouture	France	juil.	320,00 à 330,00	N
Luzernes déshydratées	Départ Marne/Ardennes 17%	juin	270,00	N
	Départ Italie	juin	220,00	N
Pois protéagineux	France	juil.	455,00 à 465,00	N
Féveroles	France	juil.	450,00 à 460,00	N
	France Conversion 2e année	juil.	390,00 à 420,00	N
Maïs	France	oct.	340,00 à 360,00	N
	Conversion 2e année France	oct.	295,00 à 315,00	N

MARCHÉS EUROPÉENS

Pays-Bas

Prix hors prélèvements à l'importation pour les céréales. PSC, tout compris. SRW, soft red winter wheat. DNS, dark northern spring wheat. 1 $ = 0,8876 Euro

Blé tendre	au 6 juin	Échéance	Euro/t	$/t	
Caf Hollande	fourrager réc. 2018	juin-juil.	193,00	217,43	V
	fourrager réc. 2019	août	180,00	202,79	V
Orge de mouture	**au 6 juin**	**Échéance**	**Euro/t**	**$/t**	
Caf Hollande	U. E. réc. 2019	juil.-août	165,00	185,89	V
	U. E. réc. 2019	août-déc.	174,00	196,03	V
Maïs	**au 6 juin**	**Échéance**	**Euro/t**	**$/t**	
Caf Hollande	U. E. réc. 2018	juin	185,00	208,42	V
	U. E. réc. 2018	juil.	184,50	207,86	V
	U. E. réc. 2018	août-sept.	180,00	202,79	V
	U. E. réc. 2019	oct.-déc.	181,50	204,48	V

Royaume-Uni

1 £ = 1,1269 Euro

Londres	au 4 juin	Échéance	Euro/t	Livre/t	
Fob Port côte Est	Blé tendre alim. animale 2 500 t	juin	182,56	162,00	N
	Blé tendre alim. animale 2 500 t	juil.-août	175,80	156,00	N
	Orge fourragère alim. animale 2 500 t	juin	160,02	142,00	N
	Orge fourragère alim. animale 2 500 t	juil.-août	154,95	137,50	N

1 £ = 1,1269 Euro

Londres	au 4 juin	Échéance	Euro/t	Livre/t
Fob Royaume-Uni	Orge de brasserie - Printemps base 1e quinzaine d'octobre			
	qual. standard réc. 2019	oct.	184,00	163,28

Suède

Orge de brasserie	au 4 juin	Échéance	Euro/t	
Fob Suède	qual. standard base			
	1e quinzaine d'octobre réc. 2019	oct.-mars	191,00	N
	qual. standard base			
	1e quinzaine de janvier réc. 2019	janv.-juin	211,00	N

Danemark

Orge de brasserie	au 4 juin	Échéance	Euro/t	
Fob Danemark	qual. standard base			
	1e quinzaine d'octobre réc. 2019	oct.-mars	195,00	N
	qual. standard base			
	1e quinzaine de janvier réc. 2019	janv.-juin	211,00	N

Allemagne

Bourse de Francfort	au 6 juin	Échéance	Euro/t	
Franco	Blé tendre 220/11,5 meunier	dispo.	178,00 à 182,00	N
	Blé tendre 250/13,5 meunier	dispo.	180,00 à 184,00	N
	Blé tendre fourrager 72 kg/hl	dispo.	175,00 à 178,00	N
	Maïs 10% grains cassés	dispo.	171,00 à 176,00	N
Bourse de Hambourg	**au 28 mai (rappel)**	**Échéance**	**Euro/t**	
Franco Hambourg	Blé tendre 230/12 meunier	dispo.	183,00	N
	Blé tendre 230/12 meunier	juin	184,00	N
	Blé tendre 230/12 meunier	sept.	185,50	N
	Blé tendre 250/13 meunier	juin	187,00	N
	Blé tendre 250/13 meunier	sept.	190,00	N
	Blé tendre 275/14 meunier	juin	196,00	N
	Blé tendre fourrager NR	dispo.	183,00	N
	Blé tendre fourrager NR	juin	183,00	N
	Blé tendre fourrager NR	sept.-déc.	184,00	N
	Orge fourragère 14,5% d'hum 62-63 kg/hl	juin	168,00	N
	Orge fourragère 14,5% d'hum 62-63 kg/hl	sept.	168,50	N
	Seigle panifiable	dispo.	185,00	N
	Seigle panifiable	sept.	178,00	N
	Maïs import.	dispo.	179,00	N
	Maïs import.	juin	179,00	N
	Maïs import.	juil.	179,00	N
	Maïs import.	août-sept.	182,00	N
	Son blé tendre	dispo.	152,50	N
	Son blé tendre	juin	152,75	N
	Son blé tendre	juil.	150,00	N
	Colza	mai-juin	370,00	N
	Colza	juil.-août	368,00	N
	Colza	sept.	370,00	N
Bourse de Mannheim	**au 3 juin**	**Échéance**	**Euro/t**	
Franco Mannheim (wag.)	Blé tendre 76/11,5 meunier 220 FZ	juin	182,00 à 186,00	N
	Blé tendre 76/13,5 qual. sup. 250 FZ	juin	183,00 à 186,00	N
	Blé tendre 76/14,5 élite 280 FZ	juin	197,00 à 200,00	N
	Blé tendre fourrager 10% germés max.	juin	178,00 à 180,00	N
	Orge fourragère 63 kg/hl	juin	176,00 à 180,00	N
	Orge de brasserie	juin	206,00 à 213,00	N
	Maïs national NR	juin	172,00 à 180,00	N
	Colza	juil.	369,00 à 371,00	N
	Son fin blé tendre	juin	123,00 à 125,00	N

Belgique

Bourse de Bruxelles	au 6 juin	Échéance	Euro/t	
Rendu	Blé tendre 76/220/12 meunier			
	35% mitadins	dispo.	190,00	N
	Blé tendre fourrager 72-73 kg/hl			

	15% d'humidité	dispo.	186,00	N
	Avoine 51/52 kg/hl	dispo.	185,00	N
	Orge fourragère 62-63 kg/hl	dispo.	168,00	N
	Maïs	dispo.	185,00	N
Départ moulin	Son blé tendre pellets	dispo.	149,00	N
	Remoulage blé tendre	dispo.	158,00	N

Italie

Pan. : panifiable. bisc. : biscuitier. WRS : western red spring. NS : northern spring.

Bourse de Milan	au 4 juin	Échéance	Euro/t	
Franco Milan (wagon)	Blé tendre de force	dispo.	232,00 à 236,00	N
	Blé tendre meunier Italie Supérieur	dispo.	222,00 à 226,00	N
	Blé tendre meunier Italie Ordinaire	dispo.	213,00 à 216,00	N
	Blé tendre biscuiterie	dispo.	213,00 à 216,00	N
	Blé tendre meunier UE Ordinaire	dispo.	215,00 à 216,00	N
	Blé tendre meunier UE Supérieur	dispo.	225,00 à 227,00	N
	Blé tendre meunier Canada WRS	dispo.	282,00 à 284,00	N
	Blé tendre meunier USA Northern Spring	dispo.	282,00 à 284,00	N
	Blé tendre bio	dispo.	260,00 à 300,00	N
	Blé dur qual. sup. Nord-Italie	dispo.	232,00 à 237,00	N
	Blé dur ordinaire Nord-Italie	dispo.	224,00 à 229,00	N
	Blé dur qual. sup. Centre-Italie	dispo.	241,00 à 246,00	N
	Blé dur ordinaire Centre-Italie	dispo.	233,00 à 238,00	N
	Blé dur hors UE	dispo.	266,00 à 286,00	N
	Orge fourragère lourde Italie	dispo.	210,00 à 217,00	N
	Orge fourragère UE	dispo.	218,00 à 225,00	N
	Orge fourragère bio	dispo.	229,00 à 253,00	N
	Avoine hors UE	dispo.	190,00 à 220,00	N
	Maïs Italie	dispo.	183,00 à 184,00	N
	Maïs UE	dispo.	182,00 à 193,00	N
	Maïs hors UE	dispo.	193,00 à 194,00	N
	Maïs bio	dispo.	280,00 à 295,00	N
	Son blé dur	dispo.	139,00 à 140,00	N

Bourse de Bologne	au 6 juin	Échéance	Euro/t	
Franco Bologne (wagon)	Blé tendre de force 14%	dispo.	223,00 à 225,00	N
	Blé tendre Italie 11%	dispo.	215,00 à 217,00	N
	Blé tendre USA import. Northern Spring	dispo.	263,00 à 268,00	N
	Blé tendre Canada import. WRS	dispo.	273,00 à 275,00	N
	Blé dur 79 kg/hl/13 Nord-Italie	dispo.	224,00 à 228,00	N
	Blé dur 77/12 Nord-Italie	dispo.	213,00 à 217,00	N
	Son blé tendre vrac	dispo.	129,00 à 131,00	N
	Son blé dur	dispo.	126,00 à 128,00	N
	Maïs alim. animale	dispo.	179,00 à 181,00	N
	Maïs alim. animale UE import.	dispo.	182,00 à 187,00	N
	Maïs alim. animale hors UE import.	dispo.	185,00 à 187,00	N

Espagne

Barc. : Barcelone. Tarrag. : Tarragone. Esp. : Espagne. Pan. : panifiable. Four. : fourrager. Imp. : importation. Nat. : national.

Bourse de Barcelone	au 28 mai	Échéance	Euro/t	
Franco Barc./Tarrag.	Blé tendre 72/220/11 meunier	dispo.	206,00	N
	Blé tendre fourrager 72 kg/hl	dispo.	195,00	N
	Maïs national	dispo.	189,00	N
	Maïs import.	dispo.	181,00	N
	Orge fourragère 64 kg/hl U. E.	dispo.	186,00	N

MARCHÉS MONDIAUX

Graines — au 6 juin

Qualité standard = pureté 98% mini, huile 38% mini, humidité 52% mini. 1 $ = 0,8876 Euro

Graines de soja	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Caf Rotterdam/ Amsterdam	Canada	juin	322,21	363,00	N

Graines de lin	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Caf Gand	Russie	juin	412,75	465,00	N
	Canada	juin	417,18	470,00	N

Graines de sésame	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Fob Afrique de l'Ouest		juin	1411,33	1590,00	N

Tourteaux — au 6 juin

1 $ = 0,8876 Euro

Tourteaux de soja	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Caf Rotterdam	48%	flottant	320,43	361,00	V
	48%	juin	318,66	359,00	V
	48%	juil.-sept.	319,55	360,00	V
Départ Gand	48%	dispo.	334,00	376,28	V
	48%	juin	333,00	375,16	V
	48%	3 d'août	332,00	374,03	V
	46%	juin	334,00	376,28	V
	46%	juil.	334,00	376,28	V
	46%	août-oct.	333,00	375,16	V
	44%	dispo.	317,00	357,13	V
	44%	juin	316,00	356,01	V
	44%	juil.	315,00	354,88	V

Tourteaux de palmiste	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Départ Gand		juin-juil.	150,00	168,99	V
		5 d'août	147,00	165,61	V
		3 de nov.	150,00	168,99	V

Tourteaux de lin	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Départ Nord	U. E.	dispo.	340,00	383,04	V

Tourteaux de tournesol	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Départ Gand	36% pellets	juin	231,00	260,24	V
	36% pellets	2 de juil.	231,00	260,24	V
	36% pellets	2 de sept.	231,00	260,24	V
Départ Amsterdam	29% pellets	juil.-sept.	173,00	194,90	V

Tourteaux de colza	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Départ Anvers		juin	215,00	242,22	V
		juil.	213,00	239,97	V
		août-oct.	213,00	239,97	V
		nov.-janv.	226,00	254,61	V

Huiles — au 6 juin

Am. Amérique (Brésil, Argentine, Etats-Unis), Océanie, Malaisie, Indonésie. alim. : alimentation.
1 $ = 0,8876 Euro

Huiles brutes	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Départ Brest	soja	juin	633,00	713,14	V
	soja	juil.	629,00	708,63	V
	soja	3 d'août	617,00	695,11	V

Huiles raffinées	Spécifications	Échéance	Euro/t	$/t	
Franco Bretagne	coprah alim. animale	juin	855,00	963,24	V
	coprah alim. animale	juil.-sept.	855,00	963,24	V
	palme alim. animale	juin	660,00	743,56	V
Départ Dunkerque	soja	juil.-sept.	820,00	923,81	V
	soja	oct.-déc.	815,00	918,18	V
	tournesol	juil.-sept.	765,00	861,85	V
	tournesol	oct.-déc.	745,00	839,32	V
	maïs	juil.-sept.	855,00	963,24	V
	maïs	oct.-déc.	833,00	938,46	V
	arachide alim. humaine	juil.-sept.	1507,00	1697,79	V
	arachide alim. humaine	oct.-déc.	1512,00	1703,42	V
Départ Rouen	colza	juin-juil.	815,00	918,18	V
	colza	août-oct.	805,00	906,91	V
	colza	nov.-janv.	813,00	915,93	V
Départ Bordeaux	colza	juin-juil.	835,00	940,71	V
	colza	août-oct.	825,00	929,45	V
	colza	nov.-janv.	833,00	938,46	V
	tournesol	juin	762,00	858,47	V
	tournesol	juil.-sept.	760,00	856,22	V

TABLEAUX DE BORD

Frets fluviaux — du 6 juin

Cotations commerciales		Euro/t	
Vaux le Penil - Anvers	maïs/blé	16,50	N
Arques - Anvers	blé	8,50	T
La Ferté - Merksen	blé	23,00	T
Pont-St-Maxence - Rouen	blé	6,80	T
Strasbourg - Rotterdam	maïs 2000 t	10,00	T
Strasbourg - Anvers	malt 1000 t	12,00	T
Strasbourg - Gand	maïs 2000 t	11,00	T
Strasbourg - Neuss	pellets 500/600 t	14,00	T

Frets maritimes — du 6 juin

Baltic Dry Index (BDI)	(-3 par rapport à la veille)	1138
Baltic Capesize Index (BCI)	(+20 par rapport à la veille)	1826
Baltic Panamax Index (BPI)	(-39 par rapport à la veille)	1246
Baltic Supramax Index (BSI)	(-5 par rapport à la veille)	726

Frets maritimes des grains — du 4 juin

IGC Grains and Oilseeds Freight Index (GOFI)
(-1 par rapport à notre dernière édition) 116

Trafic à Rouen au 5 juin

EXPORTATIONS

Statistiques du 30 mai au 5 juin 2019 inclus : 8 300 t.

Colza : 5 000 t (Royaume-Uni, 5 000 t).**Tourteaux de colza :** 3 300 t (Espagne, 3 300 t).

IMPORTATIONS

Statistiques du 130 mai au 5 juin 2019 inclus : 0 t

Trafic à La Pallice au 6 juin

EXPORTATIONS

Statistiques du 30 mai au 6 juin 2019 inclus : 54 750 t.

Blé tendre : 46 750 t (Italie, 15 750 t ; Sénégal, 25 000 t ; Non communiqué, 6 000 t). **Orge :** 3 800 t (Espagne, 3 800 t). **Céréales mixtes vrac :** 4 200t (Portugal, 4 200 t).

Du côté de Bruxelles au 2 juin

FLUX PHYSIQUE À L'EXPORT

Au titre de 2018/2019 du 27 mai au 2 juin 2019*

Blé tendre : 55 182 (142 938) ; Farine Blé tendre (valeur produit) : 1 809 (9 848) ; Maïs : 1 862 (22 499) ; Orge : 1 352 (61 043) ; Malt : 12 002 (23 919) ; Blé dur : 3 182 (3 491).

Cumul du 1er juillet 2018 au 2 juin 2019*

Blé tendre : 9 122 176 (19 074 996) ; Farine Blé tendre (valeur produit) : 63 921 (470 116) ; Maïs : 103 924 (2 523 199) ; Orge : 2 212 842 (4 168 554) ; Malt : 591 356 (2 538 141) ; Blé dur : 225 474 (672 791).

FLUX PHYSIQUE À L'IMPORT

Au titre de 2018/2019 du 27 mai au 2 juin 2019*

Blé tendre : 0 42 445) ; Farine Blé tendre (valeur produit) : 160 (355) ; Maïs : 2 (400 508) ; Malt : 0 (18) ; Blé dur : 0 (4 016) ; Sorgho : 0 (365).

Cumul du 1er juillet 2018 au 2 juin 2019*

Blé tendre : 3 121 (3 859 224) ; Farine Blé tendre (valeur produit) : 9 476 (35 690) ; Maïs : 120 141 (22 262 046) ; Malt : 0 (9 398) ; Blé dur : 91 (1 015 947) ; Sorgho : 4 (755 781).

***(1er chiffre France sur pays tiers, 2e chiffre UE à 28 sur pays tiers, en tonnes)**

Entre trop de pluie et risque de sécheresse

Alors que l'épisode pluvieux semble s'estomper aux États-Unis, ce côté-ci de l'Atlantique va devoir affronter un été plus chaud que la normale. Les récoltes devraient commencer en Ukraine et Roumanie entre le 17 et le 20 juin.

Les premières moissonneuses-batteuses devraient faire leur apparition dans les champs du sud de l'Ukraine d'ici au 18-20 juin 2018, soit avec sept à dix jours d'avance par rapport à ce qui était prévu. Selon certains observateurs, c'est une à deux semaines plus tôt que la moyenne sur dix ans. Mais attention, il existe une problématique de remplissage homogène des épis en fonction des régions par rapport à la chaleur qui a gagné le pays. Il fait beaucoup trop chaud au Sud et à l'Est, alors que l'on s'attend à des qualités de type "exceptionnel ou normal +" dans le Centre seulement. Selon le Centre hydrométéorologique d'Ukraine, la récolte d'hiver pourrait atteindre 29,5 Mt, dont 25,9 Mt de blé et 3,3 Mt d'orge.

En Roumanie, la météo à trois semaines (à compter du 3 juin) donne des conditions chaudes et humides, ce qui arrange plutôt les filières Maïs, Tournesol et Soja, moins celles du blé et de l'orge. Pour cette dernière, les premières informations en provenance de ce pays indiquent que la moisson pourrait commencer entre le 17 et le 20 juin.

Côté météo pure, les épisodes pluvieux états-uniens de ce printemps devraient peser sur les marchés. À ce jour (7 juin), rien n'a encore été établi sur les conséquences factuelles (report de semis, suppression de semis, switch avec une autre culture, rôle des assurances et des programmes d'aide…) mais les différents acteurs ont acquis la quasi-certitude que tout le retard accumulé ne pourra pas être rattrapé.

Coup de chaud sur l'Europe et la France

Et de ce côté-ci de l'Atlantique, Mère Nature a également son mot à dire. C'est surtout la combinaison canicule et chaleur qui va peser le plus.

Alois_Wonaschuetz - Pixabay

Météo agitée, saison des ouragans, risque de canicule/sécheresse… au menu des récoltes à venir.

Déjà, des bassins de production dans certains pays d'Europe orientale rapportent des niveaux de températures anormalement élevés. On enregistre des températures de 35 °C dans le bassin de la Volga à fin mai, avec un niveau d'eau pour le fleuve du même nom qui serait aussi bas que pendant la grande sécheresse de 2010 du côté de Kazan.

Et l'Hexagone ? Météo France a publié une note le 29 mai 2019, établissant qu'une *« grande partie de l'Europe* [NDLR : dont la France] *devrait connaître des températures plus chaudes que la normale »* cet été et rappelant que 2018 *« a été le deuxième été le plus chaud en France »*. Le temps pourrait être plus instable et plus frais sur la zone de Méditerranée orientale tandis que le nord de l'Europe devrait connaître des conditions plus sèches et plus chaudes que la normale.

Thierry Michel

Mother Nature Market

Après le weather market, qui indique que les marchés de cotations agricoles sont conduits par le temps qu'il fait, on pourrait bien voir arriver ce nouveau concept de Mother Nature Market – selon une expression très populaire aux États-Unis – avec des marchés soumis à Mère Nature. Pour plusieurs analystes et observateurs des cultures états-uniennes, l'élément Mother Nature sera bien sûr déterminant pour la suite de la campagne. Car après différents épisodes "Pluies made in États-Unis", on a droit à la série "Tornades et ouragans" qui précède à coup sûr la série "Chaleur et canicule". Les marchés, se nourrissant et réagissant au jour le jour des différentes informations, risquent de rester sous tension pour un bon moment encore, en tout cas tant que des informations définitives en termes de quantité et de qualité des récoltes ne seront pas connues. Les producteurs et tous les acteurs des marchés de grains et matières premières agricoles devront à la fois garder un œil sur le ciel et un autre sur l'évolution des marchés à terme, notamment en ce qui concerne l'échéance de décembre.

Baudouin Delforge, président d'Agro Paris Bourse

(Suite de la page 1)

Un petit rappel : lors de la première bourse décentralisée, 327 personnes étaient présentes. Depuis, les bourses décentralisées ont reuni, en moyenne, 500 personnes par édition. J'ai senti beaucoup d'enthousiasme pour l'organisation de cet événement lorsque j'ai rencontré certains acteurs locaux.

LD-LPM *: Pouvez-vous nous dire un mot sur l'organisation à Paris en 2024 ?*

B. D. : Nous sommes candidats pour accueillir cette Bourse de commerce européenne, l'année où les jeux olympiques se déroulent à Paris. J'aurai 72 ans et ce sera probablement ma dernière bourse. Je souhaite que, d'ici là, on travaille pour assurer la transmission et la pérennisation de la structure Agro Paris Bourse. Il y a beaucoup de travail de bénévolat pour la faire vivre. Pour assurer l'avenir, il faut penser à travailler la relève par rapport à certains membres historiques du conseil d'administration.

LD-LPM *: Quelles sont vos impressions sur la récolte ?*

B. D. : J'ai des échos sur les parties nord-ouest Bourgogne, Bassin parisien, Centre. Nous ne sommes apparemment pas sur une année formidable, du moins en volumes. Les oléagineux ont plus souffert que les céréales. On constate des phénomènes de sécheresse précoce, de mauvaises levées, des gels tardifs, notamment pour les orges… Sur la qualité, c'est un peu tôt pour se prononcer. Les opérateurs sont attentistes et il n'y a pas trop d'informations qui circulent. En fait, je crois que 2016 a marqué les esprits : début juillet, tout s'annonçait pour le mieux et on sait ce qui est advenu, suite aux pluies excessives.

LD-LPM *: Que dire sur les acteurs hexagonaux de la filière par rapport aux marchés internationaux ?*

B. D. : La Russie et les ex-pays de l'Est ne nous attendent pas au niveau international. Il faut jouer le rassemblement et le travail en commun autant que l'on peut, sinon on va "se faire bouffer tout cru". Il faut entamer, ou poursuivre selon les cas, les grandes manœuvres autour du pôle céréalier afin d'aboutir à une politique export consistante. Des coopératives y travaillent et essaient de se rassembler, afin de pouvoir présenter des réponses cohérentes aux appels d'offres internationaux. Il faut penser à améliorer les réponses en termes d'expédition et de logistique. À ce titre, remettre au goût du jour le réseau capillaire ferroviaire et les voies navigables est essentiel.

Propos recueillis par Thierry Michel

(1) L'entretien a été réalisé le 5 juin.
(2) Il n'y a pas eu de bourse décentralisée en 2004 et 2013 pour cause de Bourse européenne de commerce à Paris.

TOUTE L'ACTUALITÉ EN BREF

AGRI-ETHIQUE

Artésienne de Minoterie nouveau partenaire

Agri-Éthique annonce l'adhésion d'un nouveau partenaire avec Artésienne de Minoterie. Meunerie familiale depuis 5 générations située dans le Pas-de-Calais, Artésienne de Minoterie dessert en farine et autres mélanges, les boulangers et industriels dans le Nord de la France, la Picardie et la Somme. La Minoterie est engagée avec Cérèsia, nouveau nom du groupe coopératif Acolyance (partenaire d'Agri-Éthique depuis 2016) et Céréna, qui est spécialisé dans la collecte de céréales et oléo-protéagineux en culture conventionnelle et bio, et qui couvre 8 départements en France. Agri-Éthique est une nouvelle forme de commerce qui repose sur l'engagement réciproque et équitable entre les différents acteurs d'une même filière.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Minoterie Forest

Les MARCHÉS
Pays : FR
Périodicité : Quotidien

Date : 29 janvier 2019
Page de l'article : p.2

L'actualité en bref

France et UE

Système U voit son chiffre d'affaires progresser en 2018

Le groupement de distributeurs indépendants Système U a vu son chiffre d'affaires (hors carburants) progresser de 2,3 % en 2018, à 19,94 milliards d'euros, à parc non constant, a-t-il annoncé ce mardi. « *Après 32 périodes en croissance ou stables, la part de marché des Magasins U s'établit à 10,7 % à la fin de l'année 2018 (+0,1 point)* », ajoute le communiqué du groupe. Avec ses 1 579 magasins, Système U, dont le PDG, Dominique Schelcher, a remplacé Serge Papin en mai dernier, s'est installé au cinquième rang des distributeurs français. Le groupement a notamment enregistré un chiffre d'affaires réalisé par les produits U (marque de distributeurs) à 4,3 milliards d'euros, en hausse de 3,8 %. « *Les produits bios de la marque U connaissent également une très bonne progression (+18,2 %)* », ajoute Système U dans son communiqué. La croissance des métiers du frais (boucherie, poissonnerie, boulangerie, fromage à la coupe...) s'établit à 3,2 %.

Doublement du fonds Avenir Bio à 8 M€ en 2019

Le Conseil d'Administration de l'Agence Bio, réuni le 25 janvier, a voté un « *budget ambitieux* » pour l'année 2019, assure le ministère de l'Agriculture. « *2019 sera la première année du doublement du fonds Avenir Bio, décidé à l'issue des Etats généraux de l'Alimentation. Désormais, ce seront 8 M€ qui seront consacrés tous les ans à soutenir des investissements pour collecter et transformer des produits bios, pour une offre 100 % française, du champ à l'assiette* », rappelle un communiqué, qui souligne que l'Agence Bio voit également ses moyens humains renforcés, sans plus de précisions.

La Minoterie Forest et le groupe Bernard nouveaux partenaires d'Agri-Ethique

Le label de commerce équitable Agri-éthique annonce la signature de deux nouveaux partenariats avec La Minoterie Forest, 10e moulin indépendant et familial de France et le groupe Bernard (Descréaux SAS et Bernard Productions végétales), spécialisé dans la collecte, le stockage et la commercialisation de céréales et d'oléagineux auprès des industriels meuniers et fabricants d'aliments du bétail.

Cinq nouvelles entreprises labellisées PME+ Engagé

A l'occasion du Sirha, la Feef a remis à cinq entreprises leur attestation de labellisation PME+ Engagé. Gérard Bertrand, Routin, Ail ! Ail ! Ail !, Truffières de Rabasse et Antésite & Noirot sont les heureux élus. Avec ses marques 1883, Oasis Sirop, Fruiss et Distillerie des Alpes, Routin réalise un CA de 60 M€. Créée en 2005, la jeune entreprise Ail ! Ail ! Ail ! tend à accroître son offre de produits biologiques. Enfin, l'entreprise vinicole Gérard Bertrand réalise un CA de 129 M€.

Scandale de la viande de cheval : les « surprises » des enquêteurs

Au quatrième jour du procès Spanghero à Paris, trois inspecteurs de la répression des fraudes, qui ont enquêté sur cette entreprise quand a éclaté le scandale de la viande de cheval vendue pour du bœuf, ont raconté lundi leurs « surprises ». Ces enquêteurs de la DGCCRF sont intervenus en février 2013 dans l'usine de Castelnaudary (Aude). Plusieurs choses les ont « surpris ». Notamment l'origine roumaine de la viande que Spanghero achetait au négociant néerlandais Johannes Fasen et revendait à Tavola comme du bœuf. « *En Roumanie, il n'y a pas de filière bovine* », mais plutôt du porc ou de la volaille, explique l'un des inspecteurs, Alain Boismartel. Il aurait donc été compliqué d'y trouver le type de bœuf demandé par Tavola – « *du minerai 90/10* », en grande quantité, puisque Tavola en a commandé deux fois 400 tonnes, poursuit l'enquêteur. A contrario, « *la Pologne et la Roumanie* » sont les principaux producteurs de cheval dans l'Union européenne, explique-t-il. La marchandise suivait en outre un parcours « *qui nous apparaissait compliqué* », expliquent les enquêteurs. Pour la DGCCRF, les prix étaient trop bas pour qu'il puisse s'agir de bœuf « 90/10 ».

Toujours moins d'agriculteurs en France

Le nombre total de chefs d'exploitation agricole en France s'est réduit à 448 500 (-1 %) en 2018, selon des statistiques obtenues par l'AFP auprès de la Mutualité sociale agricole (MSA), les nouveaux arrivants ne suffisant pas à remplacer les départs. En 2017, le nombre d'agriculteurs s'élevait à 453000, et en 2016 à 462 000, a précisé la MSA. Il y a dix ans, en 2008, la France comptait encore 514 000 agriculteurs. Le pays « *perd entre 1,5 % et 2 % de chefs d'exploitation par an* », a indiqué un responsable de la MSA, selon lequel cette érosion est « *assez régulière* ». « *Les installations de nouveaux agriculteurs ne compensent toujours pas les départs, c'est systématique chaque année* », a-t-il précisé.

Tesco annonce jusqu'à 9 000 suppressions d'emplois

Tesco a annoncé lundi une vaste restructuration qui pourrait entraîner jusqu'à 9 000 suppressions d'emplois, évoquant un marché de la distribution « *concurrentiel et difficile* ». « *Notre restructuration lancée il y a 4 ans se poursuit, mais le marché demeure concurrentiel et difficile. Nous avons informé aujourd'hui nos collègues de certains changements que nous allons réaliser dans nos magasins et nos bureaux de façon à simplifier notre organisation, pour pouvoir continuer d'investir dans le service aux clients* », a expliqué le groupe dans un communiqué. Le géant va notamment fermer ses étalages de viande et de poisson dans 90 ses supermarchés, et en réduire l'ampleur ou l'amplitude horaire dans une partie des 700 autres supermarchés où il dispose d'étalages.

Margarita Louis-Dreyfus contrôle désormais 96,2 % du groupe LDC

Margarita Louis-Dreyfus, présidente de la holding qui contrôle la société de négoce agricole LDC Louis Dreyfus, en détient désormais 96,2 % du capital, après le bouclage d'une opération de rachat de titres minoritaires, a indiqué le groupe lundi dans un communiqué. « *Avec une structure actionnariale stable, une stratégie claire pour notre prochaine phase de croissance et une forte équipe de direction, nous sommes bien positionnés pour écrire le prochain chapitre et remplir nos objectifs de création de valeur à long terme* » a affirmé Mme Louis-Dreyfus citée dans un communiqué, sans autre explication. En novembre, après plusieurs années de conflit avec des actionnaires minoritaires familiaux, Mme Louis-Dreyfus a fini par se mettre d'accord sur un montant de rachat de titres.

International

Olives espagnoles : l'UE conteste les droits imposés par les USA

L'UE va déposer ce mardi une demande devant l'OMC pour contester les taxes imposées par les États-Unis sur les olives importées d'Espagne, a annoncé lundi la Commissaire au Commerce Cecilia Malmström. « *Les droits imposés par les États-Unis sur les olives de table d'Espagne sont injustifiés, déplacés, et vont contre les règles de l'Organisation mondiale du Commerce* », a-t-elle affirmé sur Twitter. Le 12 juin 2017, le département américain du Commerce avait annoncé l'imposition de droits antidumping et compensateurs sur les olives espagnoles, estimant que celles-ci sont subventionnées et vendues à des prix inférieurs à leur valeur réelle. Cette année-là, les importations d'olives d'Espagne aux États-Unis avaient représenté 67,6 M$.

Devises et pétrole

Devises au 28/01/19 (pour 1 euro)	
Dollar US (USD)	1,1418
Couronne danoise (DKK)	7,4652
Livre sterling (GBP)	0,86888
Zloty polonaise (PLN)	4,2861
Franc suisse (CHF)	1,1331
Rouble russe (RUB)	75,3804
Pétrole au 28/01/19 (en $/baril)	
New-York - Nymex WTI	51,99
Londres - Brent	59,93

Tous droits réservés à l'éditeur

PRESSE ONLINE

Date : 30 janvier 2019
Tirages : 15 000 lecteurs

Les MARCHÉS
LE MÉDIA DE L'ALIMENTAIRE

LES ACTEURS DE L'AGROALIMENTAIRE

Agri-Ethique signe avec la Minoterie Forest et le groupe Bernard

Publié le Mercredi 30 janvier 2019

Le label de commerce équitable Agri-ethique annonce la signature de deux nouveaux partenariats avec La Minoterie Forest, 10e moulin indépendant et familial de France et le groupe Bernard (Descréaux SAS et Bernard Productions végétales), spécialisé dans la collecte, le stockage et la commercialisation de céréales et d'oléagineux auprès des industriels meuniers et fabricants d'aliments du bétail.

le journal de Saône et Loire

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 53825
Edition : Toutes éditions

Date : 04 fevrier 2019
Journaliste : Thierry DROMARD

BRAY AGRICULTURE

Le blé et la farine équitables grignotent du terrain

Comme Nicot (Chagny) en 2015, la minoterie Forest de Bray vient de passer contrat avec Agri-Éthique, un label de commerce équitable. Le blé, cultivé « plus sainement », est mieux rétribué.

Le 1er mars, la minoterie Forest, de Bray, démarrera la commercialisation de son blé Agri-Éthique, un label de commerce équitable. En cette époque post-loi Agriculture et Alimentation où les agriculteurs s'arrachent les cheveux face à une industrie et une grande distribution qui rechignent à mieux payer la matière première, l'attitude de la minoterie Forest est une bénédiction pour les céréaliers. D'autant que les cours du grain les ont beaucoup malmenés ces dernières années.

L'engagement de toutes les parties se fait pour 3 ans. Dans le concret, les agriculteurs concernés s'engagent à cultiver leur blé selon un cahier des charges proche de l'agriculture « raisonnée ». On n'est pas dans le bio mais dans des interventions phytosanitaires mesurées, un suivi rapproché de chaque parcelle. Le meunier accepte de payer ce blé plus cher que le cours du MATIF (le marché financier du blé) d'environ 30 €/tonne. Sur un cours qui avoisine les 200 €/t, c'est un geste fort.

Farine solidaire

Bien entendu, ce blé est tracé jusqu'à la vente au boulanger qui accepte à son tour d'acheter la farine un peu plus cher (une cotisation de 3,50 €/quintal). Toute une signalétique en vitrine, en sacherie et des animations en magasin accompagnent le mouvement. Objectif : montrer que la filière est solidaire des producteurs tout en saisissant l'occasion d'un progrès en qualité.

« Nous nous sommes engagés avec le label Agri-Éthique parce que ça faisait sens, c'était de notre devoir éthique. Cette notion a tout de suite résonné en nous ! », dit Karine Forest, PDG de la minoterie Forest de Bray. On peut la décliner en chiffres : 75 000 t de blé écrasées/an, 55 000 t de farine produites, 150 salariés. Il faut surtout souligner sa clientèle très artisanale : 1 500 boulangers répartis dans 53 départements. « D'où le côté très humain de nos relations. Nous aimons nous connaître, apporter beaucoup de solutions de service qui respectent l'identité des boulangers », explique la dirigeante. Ce qui était vrai à l'aval va tenter de s'appliquer à l'amont, ce qui n'était pas si évident dans la mesure où le minotier a surtout affaire à des organismes stockeurs. Forest commence donc avec Descréaux, une entreprise de l'Allier, et 33 céréaliers fournisseurs qui s'engagent dans Agri-Éthique. Reste à trouver des boulangers volontaires. Mais on se doute que la meunière de Bray a déjà sondé son monde pour lancer sa nouvelle gamme de farine solidaire.

Thierry DROMARD

Tous droits réservés à l'éditeur

le journal de Saône et Loire

Date : 04 fevrier 2019
Journaliste : Thierry DROMARD

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 53825
Edition : Toutes éditions

En présence des partenaires de la filière au Sirha de Lyon fin janvier, la minoterie Forest, dcnt son PDG Karine Forest (à d.), a lancé son partenariat Agri-Éthique. Photo DR

30€/tonne C'est le supplément de prix, au-delà du cours du MATIF (Marché financier du blé), auquel la minoterie Bray s'engage pour 3 ans à payer son blé de label Agri-Éthique. Le céréalier, lui, s'engage à le produire selon un cahier des charges proche de CRC® (Cultures raisonnées contrôlées) et de l'agriculture « raisonnée ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Référence appro
L'HEBDO D'INFORMATIONS STRATÉGIQUES
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 04 fevrier 2019
Journaliste : Anne Gilet

Vite vu, vite lu

Les coulisses de l'appro-collecte

Les coulisses de l'appro-collecte

Retour

Rerchercher par mots-clefs

#En distrib
Par **Anne Gilet** - Publié le 01/02/2019

Le 29 janvier, **deux nouveaux partenaires ont rejoint la démarche Agri-Ethique,** filiale de la Cavac : le groupe Bernard et la minoterie Forest. Agri-Ethique rassemble désormais 1 130 agriculteurs et éleveurs pour 45 références alimentaires issues de blé, lait, œufs et porc, soit plus de 173 M€ générés par les ventes des produits labellisés AE.

Ovalie Innovation, la filiale R&D de Maïsadour et Vivadour, vient de signer un contrat pour fournir, en huile de coriandre, Seppic, une entreprise spécialisée dans le développement et la commercialisation d'ingrédients dédiés à la santé et à la beauté. L'extraction de cette huile est basée sur un nouveau process, green label, sans solvants ni additifs. 25 ha de coriandre ont été cultivés en 2018 par des adhérents des deux coopératives. Cette culture, peu gourmande en intrants, permet de diversifier les assolements.

SMAG annonce, le 31 janvier, son entrée en tant que nouveau membre au sein du collectif La Ferme Digitale. Cette adhésion confirme la volonté de SMAG de jouer pleinement son rôle au sein de l'écosystème AgTech français, pour promouvoir l'innovation numérique et soutenir l'agriculture dans son évolution technologique.

Les marques Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn viennent de s'associer pour proposer des tomates « cultivées sans pesticides de la fleur à l'assiette », sans pour autant être bio. En clair, la graine ou le plant auront pu être traités, mais pas la tomate. Tous les maraichers ont reçu des formations. Les trois structures visent rapidement, avec ce nouveau mode de production, atteindre 30 à 40 % de leurs ventes de tomates.

FNSEA et JA dénoncent une nouvelle fois le retard « inacceptable » du versement des aides bio. Fin 2018 deux tiers seulement des dossiers bio 2016 avaient reçu le solde des aides attendues. Pour les dossiers 2017, cette part tombe à seulement 30%.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Tribune des Métiers

www.latribunedesmetiers.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

AGRI ETHIQUE, 5 nouvelles boulangeries équitables à Paris

__gri-Éthique__ commence l'année 2019 avec l'__engagement__ de 5 nouvelles boulangeries Parisiennes. Des boulangeries qui proposeront dorénavant du pain équitable, tout comme les 600 autres déjà labellisées __Agri-Éthique__ ! L'occasion de découvrir ou redécouvrir cette __démarche__ de commerce équitable 100% origine France qui offre une juste rémunération aux agriculteurs, un soutien à l'ensemble de la filière __blé__ et qui permet de proposer aux clients du pain plus solidaire.

Agri-Éthique, label de commerce équitable 100% origine France.
Véritable action citoyenne, **Agri-Éthique** est une nouvelle forme de commerce qui repose sur la fixation du prix de la matière première agricole, sur une période donnée. C'est l'**engagement** réciproque et équitable entre les différents acteurs d'une même filière dont l'objectif est que chacun y gagne : producteur, transformateur et consommateur. Un label qui contribue donc à garantir le revenu des agriculteurs, préserver l'emploi local et agir pour l'environnement. Créée en 2013 dans le **blé**, la **démarche** qui compte de plus en plus de **partenaires** se développe sur d'autres filières comme le lait en 2017 et la viande en 2018.

Ils nous expliquent pourquoi ils ont choisi Agri-Éthique : Georges Trottin, artisan meunier depuis 4 générations *« Notre moulin développe une gamme de produits de haute qualité et de services dédiés aux artisans boulangers/pâtissiers. __Agri-Éthique__ permet de renforcer nos liens avec les agriculteurs et nos artisans boulangers __partenaires__ ».* Mohamed Zerzour, boulanger : Pourquoi avez-vous choisi de vous engager avec **Agri-éthique** ? *« Nous sommes avant tout soucieux du bien-être des gens avec qui nous travaillons, et c'est pour cette raison que nous avons choisi comme __partenaire Agri-Ethique__. Pour que la*

Tous droits réservés à l'éditeur

filière se porte bien, il est indispensable de mettre en place des ***engagements*** *équitables entre l'agriculteur et le boulanger ».* Les Boulangeries Zerzour ont toutes reçu le 2ème prix de la meilleure galette de Paris.

Equipe **Minoterie** Trottin

Deux nouveaux partenaires Agri-Éthique

Agri-Éthique signe aujourd'hui deux nouveaux **partenaires** : La Minoterie Forest et le Groupe Bernard (Descréaux SAS et Bernard production végétale).

10ème Moulin indépendant & familial de France, la Minoterie Forest existe depuis 1921. L'une de ses particularités est d'être dirigée par une majorité féminine : 59% des cadres sont des femmes dans un métier traditionnellement très masculin.

Descréaux SAS et Bernard production végétale sont quant à elles des entreprises spécialisées dans la collecte, le stockage et la commercialisation de céréales et d'oléagineux aux industriels meuniers, fabricants d'aliments, etc.

Soucieux chacun des différents intervenants de la filière Blé avec une véritable approche environnementale, ces deux entreprises **partenaires** souhaitent aller encore plus loin dans leurs **démarches** en s'engageant auprès du label **Agri-Éthique**.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ils nous expliquent pourquoi ils ont choisi Agri-Éthique

Karine Forest, dirigeante de la **Minoterie** Forest. *« C'est une **démarche** qui a du sens pour nous et pour plusieurs raisons : tout d'abord, apporter des réponses auprès de la filière agricole est un devoir **éthique** pour la **Minoterie**. En effet, pouvoir participer d'une manière directe ou indirecte sur les conditions de travail et de rémunérations des agriculteurs s'inscrit dans nos valeurs et nos préoccupations. A travers **Agri-Éthique** nous avons trouvé la solution que l'on cherchait depuis un certain temps. Aujourd'hui est le début d'un travail de fond avec nos clients artisans boulangers, nous sommes impatients de leur présenter l'ensemble de la **démarche** et leur demander de travailler au quotidien avec **Agri-Éthique**, une vraie solution pour contribuer à la filière. »*

Minoterie Forest

Christophe Descréaux, Président de Descréaux SAS (Groupe Bernard). *« La **démarche Agri-Éthique** nous a semblé une évidence car elle correspond totalement à notre **engagement** dans les « filières ». C'est de cette façon que nous arriverons à valoriser le travail et le savoir-faire, souvent méconnu, des différents intervenants. Dans ce partenariat, nous avons été séduits par l'idée de revenir aux fondamentaux : valoriser la production de nos agriculteurs au-dessus de leurs coûts de production pour que chacun puisse vivre de son travail. Le fait d'être en partenariat avec un **meunier** permet de pouvoir lui apporter ce que le consommateur demande. La **démarche Agri-Éthique** nous permet d'orienter les agriculteurs sur des axes de progrès que ce soit au niveau environnemental, sociétal ou écologique. »*

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 750

Date : Mars 2019
Page de l'article : p.33

Label

Des nouveaux chez Agri-Éthique

LE LABEL AGRI-ÉTHIQUE A PROFITÉ DU SIRHA POUR SIGNER DEUX NOUVEAUX PARTENARIATS. La minoterie Forest (10e moulin indépendant et familial de France) et le groupe Bernard (collecte, stockage et commercialisation de céréales et d'oléagineux) s'engagent à leur tour dans cette démarche de filière. Concrètement, cela les amène à s'engager (à l'avance et sur une période donnée) sur le prix de leurs matières premières auprès de leurs partenaires agriculteurs, ce qui représente une garantie de revenus et d'emploi pour ces derniers. Pour Agri-Éthique, 2019 commence donc bien, après une année 2018 florissante. A ce jour, le label regroupe 1 130 agriculteurs et éleveurs, 16 coopératives, 17 moulins et 600 boulangeries, pour 45 références alimentaires (dans les filières céréales et légumineuses, lait, œufs et viande). L'éthique est d'actu ! ❖

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 20/04/2019
Heure : 10:37:45
Journaliste : Françoise Thomas

agri71.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Bon comme du bon pain… équitable pour la Minoterie Forest

Le moulin de la minoterie Forest tourne depuis 1921. À bientôt 100 ans, cette entreprise familiale reste attachée à son terroir et à ses valeurs. Si 100 % du blé traité est français, il est surtout à 80 % bourguignon. Depuis quelques années déjà, la minoterie Forest s'impliquait plus en avant dans les questions environnementales et sociétales. Pour le faire savoir et l'officialiser, elle a intégré en janvier dernier le label Agri Éthique.

La directrice générale de Minoterie Forest, Karine Forest (à droite), avec un représentant de l'ensemble de la filière Agri- Éthique lors du salon Sirha en janvier à Lyon.

Agri Éthique en France concerne des acteurs des filières blé, œuf, lait et viande porcine. Pour l'instant. Car dans la mouvance des États généraux de l'alimentation (EGAlim), la demande des consommateurs se fait de plus en plus pressante et la volonté des différentes filières agricoles de plus en plus concrète.
Ainsi la minoterie Forest, via la coopérative Descreaux (Allier) avec laquelle elle travaille depuis plusieurs années, s'est engagée dans ce label en ce début d'année. Dès mars, avril, on devrait pouvoir franchir le seuil des premières boulangeries travaillant avec la minoterie estampillées Agri Éthique.
« Il s'agit là d'une démarche qui implique l'ensemble de la filière, depuis le semencier jusqu'au boulanger, explique Cévrine Estoubé, responsable marketing et communication à la minoterie. C'est à la fois un engagement environnemental calquant les pratiques de l'agriculture raisonnée, notamment sur l'usage des produits phytosanitaires, qu'un engagement social avec la préservation des emplois locaux et une construction des prix permettant à la filière de se développer, qu'un partenariat durable puisque les engagements entre les différentes parties sont pris pour trois ans ».

Un engagement de filière
Ainsi, les clients boulangers de la minoterie et cette dernière s'engagent mutuellement sur des prix et des volumes, en sachant que le client boulanger devra utiliser au minimum 50 % de farine issue du process Agri

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Éthique. Lui sera mise à disposition toute une série d'éléments visuels pour faire savoir au client final tout ce que cette démarche implique. « C'est un véritable engagement de filière, insiste Cévrine Estoubé, et nous pourrons notamment organiser des animations dans les boulangeries avec un ou plusieurs acteurs concernés pour échanger avec les consommateurs autour de la notion de commerce équitable 100 % origine France ».
Du côté des producteurs de céréales, la coopérative Descreaux sera garante du respect du cahier des charges Agri Éthique, « le recours aux produits phytosanitaires sera mesuré, les producteurs auront un suivi rapproché de chaque parcelle. En parallèle, le blé sera payé plus cher, la plus-value devrait être de l'ordre de 30 € la tonne », précise aussi Cévrine Estoubé.
À la minoterie Forest, la démarche Agri Éthique ne concerne actuellement que le blé. Quelques semaines après l'annonce de cet engagement, les premiers retours des clients boulangers font espérer une bonne adhésion de leur part à la démarche. Ce qui pourrait donc n'être qu'un début.

Tous droits réservés à l'éditeur

CORSE MATIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 39718

Date : 27 avril 2019
Journaliste : JACQUES PAOLI

MORIANI-PLAGE

L'Arbre à pain, première boulangerie à adhérer au label Agri-éthique

Une nouvelle boulangerie, la toute première en Corse, a adhéré au label Agri-éthique, premier label de commerce équitable français qui réunit à ce jour, 600 autres boulangeries.

Un engagement en soutien à l'ensemble de la filière blé et au bout de la chaîne, un pain "plus responsable" proposé aux clients. Il s'agit de la boulangerie L'Arbre à pain, chez André Sales, qui vient d'être officiellement labellisée, en présence de Jean-Luc Poisson, responsable Agri-éthique, et Frédéric Laurent, commercial de la Minoterie Forest, fournisseur de L'Arbre à pain.

Intégré au collectif du Commerce équitable France depuis septembre 2018, Agri-éthique s'impose comme un label innovant reposant sur trois engagements : économique, social et environnemental. Véritable action citoyenne, ce label joue un rôle fondamental en revalorisant et en sécurisant le métier de l'agriculteur et ses productions. Avec Agri-éthique, chaque acteur de la filière s'engage sur un volume, un prix et une durée contractuelle de trois ans minimum. Une démarche qui apporte aux producteurs une réelle sérénité en leur garantissant un revenu, préservant ainsi l'emploi local. Les agriculteurs impliqués dans la démarche s'engagent, pour leur part, à mettre en œuvre des pratiques agro écologiques. Pour André Sales, le commerce équitable est la solution adaptée : *"C'est comme cela que le commerce doit se faire. La façon de consommer est en train de changer et je suis particulièrement satisfait d'adhérer à une démarche comme celle d'Agri-éthique dont le discours m'a convaincu. C'est un état d'esprit qui m'a toujours animé, mais je n'avais pas les clés pour sa mise en œuvre. C'est à présent chose faite et j'espère juste avoir un jour le bonheur de faire du pain avec du blé corse."*

L'Arbre à pain, chez André Sales, adhère au label Agri-éthique et prône les valeurs du commerce équitable. / PHOTO J. P.

Sur le marché de Bastia, la boulangerie "équitable" a sa clientèle. / PHOTO JONATHAN MARI

La boulangerie L'Arbre à pain se fournit en farine à la Minoterie Forest. Un marché de 1 000 quintaux annuels dont André Sales peut mesurer la traçabilité du produit : *"C'est rassurant. Consommer Agri-éthique, c'est à la fois faire un geste solidaire pour les agriculteurs et proposer une consommation responsable. Ce type de démarche est indispensable au maintien de l'équilibre financier entre les différents acteurs de la filière."*

Désormais, à Moriani-Plage, on consomme à la boulangerie L'Arbre à pain, des produits labellisés Agri-éthique.

Plus qu'un label pour André Sales dont l'enthousiasme est ravivé par la satisfaction du travail bien fait, de l'agriculteur au boulanger, en passant par le meunier.

À la boulangerie L'Arbre à pain, comme à Côté soleil, autre point de vente à Moriani-Plage, dédié au snacking, on consomme Agri-éthique, avec exaltation.

JACQUES PAOLI

Tous droits réservés à l'éditeur

corsematin.com

www.corsematin.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

L'Arbre à pain, première boulangerie de Corse à adhérer au label Agri-éthique

L'Arbre à pain, chez André Sales, adhère au label Agri-éthique et prône les valeurs du commerce équitable.

Photo J. P.

Une nouvelle boulangerie, la toute première en **Corse**, a adhéré au **label Agri-éthique**, premier label de **commerce équitable** français qui réunit à ce jour, 600 autres boulangeries.

Un engagement en soutien à l'ensemble de la filière blé et au bout de la chaîne, un pain "plus responsable" proposé aux clients. Il s'agit de la boulangerie L'Arbre à pain, chez André Sales, qui vient d'être officiellement labellisée, en présence de Jean-Luc Poisson, responsable Agri-éthique, et Frédéric Laurent, commercial de la Minoterie Forest, fournisseur de L'Arbre à pain.

Intégré au collectif du Commerce équitable France depuis septembre 2018, Agri-éthique s'impose comme un label innovant reposant sur trois engagements : économique, social et environnemental. Véritable action citoyenne, ce label joue un rôle fondamental en revalorisant et en sécurisant le métier de l'agriculteur et ses productions. Avec Agri-éthique, chaque acteur de la filière s'engage sur un volume, un prix et une durée contractuelle de trois ans minimum.

Une démarche qui apporte aux producteurs une réelle sérénité en leur garantissant un revenu, préservant ainsi l'emploi local. Les agriculteurs impliqués dans la démarche s'engagent, pour leur part, à mettre en oeuvre des pratiques agro écologiques.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour André Sales, le commerce équitable est la solution adaptée : *"C'est comme cela que le commerce doit se faire. La façon de consommer est en train de changer et je suis particulièrement satisfait d'adhérer à une démarche comme celle d'Agri-éthique dont le discours m'a convaincu. C'est un état d'esprit qui m'a toujours animé, mais je n'avais pas les clés pour sa mise en oeuvre. C'est à présent chose faite et j'espère juste avoir un jour le bonheur de faire du pain avec du blé corse."*

La boulangerie L'Arbre à pain se fournit en farine à la Minoterie Forest. Un marché de 1 000 quintaux annuels dont André Sales peut mesurer la traçabilité du produit : *"C'est rassurant. Consommer Agri-éthique, c'est à la fois faire un geste solidaire pour les agriculteurs et proposer une consommation responsable. Ce type de démarche est indispensable au maintien de l'équilibre financier entre les différents acteurs de la filière."*

Désormais, à Moriani-Plage, on consomme à la boulangerie L'Arbre à pain, des produits labellisés Agri-éthique.

Plus qu'un label pour André Sales dont l'enthousiasme est ravivé par la satisfaction du travail bien fait, de l'agriculteur au boulanger, en passant par le meunier.

À la boulangerie L'Arbre à pain, comme à Côté soleil, autre point de vente à Moriani-Plage, dédié au snacking, on consomme Agri-éthique, avec exaltation.

Tous droits réservés à l'éditeur

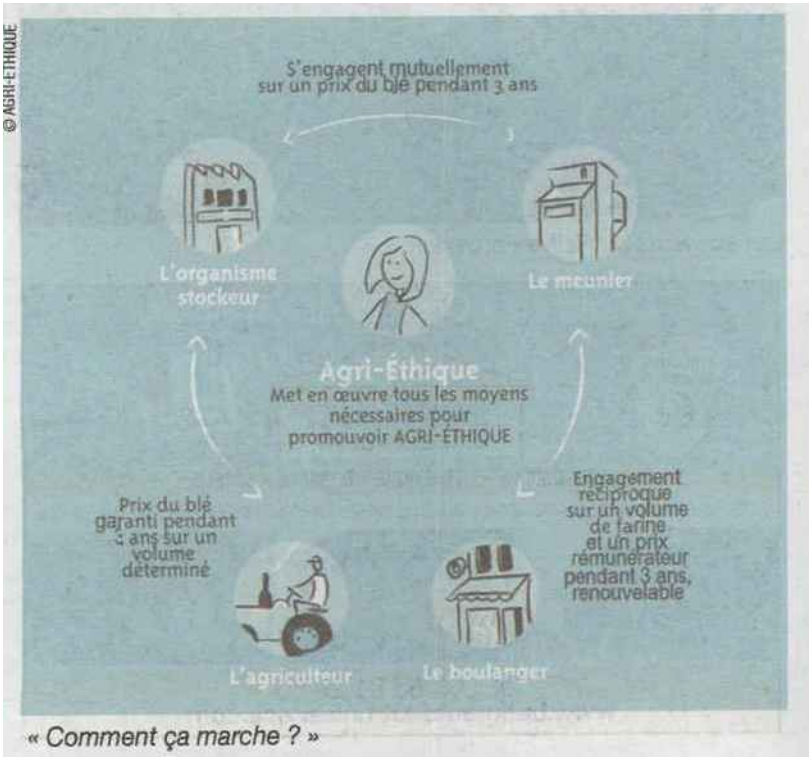
REUSSIR L'ALLIER AGRICOLE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 02 mai 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : SÉBASTIEN JOLY

DANS L'ALLIER

CÉRÉALES ÉQUITABLES 1er label de commerce équitable en France, le réseau agri-éthique noue désormais plusieurs centaines de partenariats du champ à la baguette. Dans l'Allier, Descreaux SAS, installés à Dompierre-sur-Besbre et Coulanges, ont fait le pas.

Agri-éthique : Descréaux SAS adhère à la démarche en toute transparence



« Comment ça marche ? »

Tous droits réservés à l'éditeur

REUSSIR L'ALLIER AGRICOLE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 02 mai 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : SÉBASTIEN JOLY

agri éthique France

C'est sur le modèle du commerce équitable qu'a été lancé l'initiative. De l'agriculteur au consommateur, en passant par le meunier et le boulanger, le blé Agri éthique fait donc son apparition à toutes les étapes de sa transformation.

Trois engagements : économique, social et environnemental

Un nouveau concept qui engage les agriculteurs fournisseurs à raisonner leurs apports azotés et leurs pratiques culturales. Leurs intérêts étant de maitriser leurs revenus et pouvoir vivre tout simplement de leur travail et de leur métier.

Pour le consommateur, c'est l'assurance d'avoir un blé de qualité produit à proximité de chez eux.

Une démarche qui s'est construite en Vendée et qui s'est étendue à l'ensemble du territoire, fédérant ainsi plusieurs centaines d'acteurs à travers toute la France. L'entreprise Descréaux Sas, dont le siège est situé à l'Est du département de l'Allier, à Dompierre-sur-Besbre, a été séduite et a rejoint le mouvement. Christophe Descréaux est le responsable opérationnel : « Nous avons eu connaissance de ce label par un industriel avec qui nous travaillons, la Minoterie Forest, installée sur la commune de Bray en Saône-et-Loire. Après concertation, nous avons rapidement fait le constat du lien qui pouvait nous unir, étant parfaitement dans le même état d'esprit sur l'approche des filières, d'une part pour satisfaire l'attente des consommateurs, et d'autre part pour répondre à la demande de nos clients agriculteurs (fournisseurs de céréales) quant à un prix plus rémunérateur de leur travail».

Garantir le revenu des agriculteurs

Une démarche dans laquelle l'ensemble des acteurs s'y retrouve financièrement tout en respectant la demande du consommateur. Myriam Cabamus est la responsable qualité chez Descréaux : « L'idée c'est que les acteurs principaux de la démarche, que ce soit l'agriculteur, l'organisme stockeur, le meunier et le boulanger puissent se dégager un revenu correct tout en répondant aux attentes de la

Tous droits réservés à l'éditeur

REUSSIR L'ALLIER AGRICOLE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 02 mai 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : SÉBASTIEN JOLY

société en terme de qualité et de respect de l'environnement ».

Préserver l'emploi local

Un véritable pacte entre les différents acteurs de la filière dans lequel ils s'engagent à produire une quantité donnée de blé dont le prix restera fixe pendant trois années. Facteur important pour ne pas dépendre de la volatilité des matières premières et donc de contourner le marché tout en préservant les emplois locaux : «Habituellement, pour vendre nos céréales, nous sommes arbitrés sur le marché à terme (Matif). On est calé sur des prix en lien avec le marché mondial et la très grande partie des céréales est vendue grâce à ces cotations. Nous les achetons également en fonction de ce marché et c'est parfois frustrant, bien qu'incontournable d'être dépendant du système. Des cotations dont nous avons bien évidemment besoin. Néanmoins, grâce à cette nouvelle filière, on sort complètement de ce circuit traditionnel », Christophe Descréaux. Une adhésion à un nouveau label qui ne se fait pas du jour au lendemain et qui demande de la préparation et des études de marché : « Il a fallu définir le coût de production de nos clients agriculteurs. Nous nous sommes basés sur deux bilans réels (celui d'un éleveur céréalier et d'un céréalier) et sur les données moyennes (locales) d'un cabinet comptable reconnu. Grâce à ces informations, nous avons défini les charges (intrants, taxes, assurances, amortissements de matériels, salaires, etc....), déduit la prime/ ha, et ensuite estimé un rendement potentiel moyen pour déterminer un coût de production. Avec ces chiffres nous sommes allés à la rencontre de notre industriel meunier pour lui présenter notre étude. Ce fut le début de notre collaboration qui unit donc, un agriculteur, un organisme stockeur (Descréaux Sas), un industriel meunier et des boulangers ... », Christophe Descréaux.

Agir pour l'environnement

Une fois la filière organisée, nous avons informé nos producteurs de blé et avons établi un cahier des charges : « Agri-éthique c'est aussi et surtout une démarche de progrès. L'agriculteur s'engage sur un volume et un prix fixé pour trois ans. On a donc créé un cahier des charges évolutif sur cette période avec pour objectif la norme NFV30 (ex charte Irtac Arvalis) correspondant aux bonnes pratiques de culture et de stockage des céréales auxquelles chacun s'engage à répondre d'ici 2021. L'objectif étant que les pratiques progressent. Aucune contrainte supplémentaire ne leur est ajoutée, nous leur proposons des pistes d'amélioration et d'optimisation de leurs pratiques. Le but étant d'assurer au consommateur un blé sain et produit dans des conditions optimales et maitrisées. À noter que bon nombre de nos producteurs sont déjà très investis dans ce type de démarche depuis plusieurs années. Le respect de l'environnement et la qualité sanitaire des productions sont des axes majeurs dans cette démarche » comme l'indique Myriam Cabamus.

Une démarche contrôlée

Un cahier des charges privé basé sur la norme NFV30 permettra par exemple de savoir, parcelle par parcelle, les indices de fréquences de traitement, les émissions de gaz à effet de serre, ... et ainsi favoriser l'utilisation de produits moins impactants. Toutes les opérations sont ainsi inventoriées, quantifiées via un logiciel informatique ; Olympe Parcelle ou Olympe Mobile, un véritable outil indispensable au service de ce nouveau label « Agri-éthique ».

Myriam Cabamus : « Chaque année, un contrôle tierce partie est mis en place par un organisme indépendant. Cette procédure d'évaluation concerne tous les partenaires et assure aux consommateurs le bien-fondé de nos engagements et la cohérence de la démarche ».

Une démarche qui participe à communiquer sur la réalité des pratiques agricoles locales et permet de combattre les idées reçues avec des chiffres et des données précises.

S'engager ensemble

Chaque partenaire de la filière est acteur : « L'agriculteur, l'organisme stockeur et le meunier s'imposent certaines conditions pour qu'au final le boulanger ait une véritable histoire à raconter à ses clients. Nous serons à ses côtés au lancement des boulangeries Agriéthique avec à chaque fois un agriculteur pour expliquer la démarche, l'implication et le travail de chacun des acteurs. », Christophe Descréaux.

SÉBASTIEN JOLY
L'ALLIER AGRICOLE

Christophe Descréaux, responsable opérationnel et Myriam Cabamus, responsable qualité.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'Informateur CORSE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 03 mai 2019
Page de l'article : p.8-9
Journaliste : Déborah BARON

L'ARBRE À PAIN, UNE BOULANGERIE ÉQUITABLE

Etabli à Moriani-Plage, André Salès est un des tout premiers boulangers de Corse à adhérer au label de commerce équitable français Agri-Ethique, une démarche solidaire qui vise à la fois à garantir un revenu aux agriculteurs, à préserver l'emploi local et à agir pour l'environnement.

Pour André Salès, gérant et boulanger de L'arbre à pain, adhérer à une démarche de commerce équitable était une nécessité: *«Ce qui est important pour moi aujourd'hui, c'est de savoir qui fait le blé, qui l'écrase, mais aussi que tous ces acteurs soient rémunérés à leur juste valeur»*, explique-t-il. C'est la raison pour laquelle le gérant de cette boulangerie installée à Moriani-Plage a adhéré au label de commerce équitable français Agri-Ethique depuis mars dernier: *«Je crois vraiment qu'avec ce label, on est dans cette voie»*. Pour cet homme de 58 ans, fils et petit-fils de boulanger, le bon pain est une histoire de famille: *«Mon grand-père était installé à Bustanico, dans le Centre Corse, en 1946. Dans son laboratoire, il n'y avait ni eau ni électricité. On allait chercher l'eau au puits et on pétrissait tout à la main»*, confie-t-il. Après son père en 1969, André prend la suite de l'entreprise familiale dans les années 1990 et fait désormais tourner la boutique.

«Mon métier, c'est ma passion. J'ai toujours voulu faire du bon pain et surtout du pain sain, ça a toujours été ma volonté», explique-t-il. C'est pourquoi, en 1996, il commence à faire du pain bio. Depuis 6 ans maintenant, dans un souci de transparence, il s'est par ailleurs donné pour but de ne travailler qu'avec du blé français. L'adhésion à Agri-Ethique s'est donc imposée comme un prolongement de la voie sur laquelle André s'était déjà engagé. *«J'échangeais sur mon envie de changer les choses avec mon meunier. C'est lui qui m'a parlé du label. Après, je suis monté à Lyon et ça s'est fait très vite»*, précise-t-il. À l'heure actuelle, la boulangerie d'André Salès est, avec A Rosa di venti, située à Propriano, une des deux seules qui, en Corse, ont rejoint cette démarche équitable.

À l'origine du premier label de commerce équitable 100% origine France, Agri-Ethique est née du constat de quelques agriculteurs qu'il devenait de plus en plus difficile de vivre de sa production. Officiellement lancée en 2013 avec la filière de blé tendre, cette démarche anti-spéculative se diversifie au cours des années avec d'autres filières telles que la viande, les œufs, le lait ou le blé noir. *«Le principe, c'est qu'on a un contrat pluriannuel de minimum trois ans, où s'engagent tous les acteurs. Et surtout, le prix d'achat du blé doit être rémunérateur. Ça veut dire qu'au tout début, on prend le temps de calculer le coût moyen de production du blé pour chacun des systèmes d'exploitation et on fixe un prix pour toute la durée du contrat»*, indique Jean-Luc Poisson, chargé de communication de Agri-Ethique. De plus, le label se fixe également des engagements sociétaux et environnementaux: *«On n'est pas encore sur du bio, mais on est sur de l'agriculture raisonnée, avec des cahiers des charges très exigeants. Chaque intervention sur une parcelle est suivie par l'organisation de producteurs. Les producteurs connaissent même leur bilan carbone. Il y a un réel accompagnement des exploitants et une approche globale de l'environnement »*. Actuellement, la filière blé tendre comprend une cinquantaine de producteurs, qui ont été repérés par la minoterie Forest et l'organisation de producteurs Descréaux, partenaires du label. La démarche Agri-Ethique, elle, rassemble 19 moulins et environs 650 boulangeries. Aussi bien pour André que pour Agri-Ethique, il y aussi la volonté de retravailler avec des variétés de blé anciennes.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'Informateur CORSE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 03 mai 2019
Page de l'article : p.8-9
Journaliste : Déborah BARON

Photo Jean-Luc Poisson

Photo Déborah Baron

«Mais cela implique de travailler la pâte à la main», souligne le boulanger. En effet, les farines de blé moderne ont une teneur plus forte en gluten, pour que la pâte puisse résister à la mécanisation. *«En utilisant des variétés de blé plus anciennes, on n'aura pas les rendements qu'on a avec les autres variétés. La question est donc comment réussir à garantir un revenu aux agriculteurs si les rendements sont plus faibles. Mettre en place une filière où on va garantir une rémunération aux producteurs, cela permet aussi aux agriculteurs d'utiliser des variétés rustiques. Par conséquent, il y a un réel effort environnemental parce que le cahier des charges est plus strict. L'enjeu de la démarche, c'est aussi d'encourager et d'accompagner dans cette voie. En sécurisant les revenus, on donne forcément la possibilité d'investir dans des manières de faire plus respectueuses de l'environnement»*, observe Jean-Luc. Tous les acteurs jouent le jeu: les minoteries mais aussi les boulangers s'adaptent pour pouvoir travailler le blé ancien. Ainsi, toutes les échelles de la production garantissent une meilleure qualité du produit. *«Ce n'est pas à la nature de s'adapter à nous, c'est à nous de s'adapter à elle»*, dit André.

Pour André, le commerce équitable, c'est un état d'esprit: *«J'aimerais pouvoir montrer que l'on peut consommer de bons produits, mais aussi des produits justes. Je suis sûr que l'avenir, il est là»*, affirme-t-il en constatant que les personnes sont de plus en plus attentives à la provenance et la composition des produits qu'elles consomment. Agri-Ethique a d'ailleurs mené auprès de son réseau de boulangeries une enquête de laquelle il ressort particulièrement deux critères: le local et l'équitable. Pour les acteurs de la démarche, une réelle transition est en train de s'opérer dans les manières de consommer: *«Les gens sont prêts à payer un peu plus, si les critères du local et de l'équitable sont réunis»*, remarquent-ils.

Pour l'heure, il n'y a pas de filière de production Agri-Ethique en Corse, mais André espère qu'un jour il pourra travailler avec des producteurs locaux, aussi bien pour la farine que pour le lait et les œufs. Un beau projet qui favoriserait encore plus la production et les commerces locaux. ■ ***Déborah BARON***

À L'HEURE ACTUELLE, AGRI-ETHIQUE, C'EST:

1266 *agriculteurs engagés au travers des différentes filières (blé tendre, blé noir, viande, œufs, lait, légumes secs);* ***44*** *éleveurs;* ***19*** *moulins;* ***68 000*** *tonnes de blé;* ***1*** *fromagerie;* ***7*** *industriels;* ***18*** *organisations de producteurs. Pour la construction des prix, l'organisation de producteurs (coopérative, négoce, etc) et l'agriculteur étudient ensemble le coût de production de la matière première. Ce coût inclut celui des investissements – intrants, matériel, énergie, salaires, autres charges sociales et financières – ramené à la tonne produite. La méthode de calcul utilisée est contrôlée par un organisme certificateur indépendant. Le prix d'achat établi dans le contrat pluriannuel entre l'agriculteur et l'organisation de producteurs couvre alors obligatoirement ces coûts de production calculés, et prend également en compte d'autres facteurs comme la qualité de la matière première, le contexte économique... Le prix versé par l'acheteur doit permettre de couvrir les coûts de production; de verser une rémunération suffisante pour satisfaire les besoins fondamentaux et améliorer le niveau de vie des travailleurs ainsi que de leurs familles; de dégager une marge permettant aux travailleurs de réaliser les investissements nécessaires à l'amélioration de l'efficacité de leur outil de production. Par ailleurs, au-delà de l'activité de commercialisation, les partenaires mettent en place un fonds de développement destiné à financer les projets collectifs des agriculteurs. Ce fonds a pour vocation de soutenir des projets de développement des agriculteurs portant sur des aspects techniques, environnementaux, sociaux, ou encore le bien-être animal.* ■

Tous droits réservés à l'éditeur

VAUCLUSE MATIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 241620
Edition : SUD-VAUCLUSE

Date : 31 mai 2019
Page de l'article : p.9
Journaliste : Geneviève RACHEX

La boulangerie “Convert” adhère au label agri-éthique

L'Isle-sur-la-Sorgue

Geneviève RACHEX
Le commerce l'islois a fait découvrir mercredi le premier label de commerce équitable français auquel désormais elle souscrit. Il garantit un revenu aux agriculteurs français. Deux autres boulangeries ont signé cet engagement…

La boulangerie que dirige Éric Convert à L'Isle-sur-la-Sorgue, a organisé une matinée d'information mercredi, avec tous les acteurs engagés dans la démarche des signataires du Label Agri-Éthique France.

Ce label est très important car il garantit un revenu aux agriculteurs français grâce au prix sécurisé, sur une durée déterminée (3 ans minimum).

Une filière 100 % France

C'est la construction d'un prix de revient de la matière première entre tous les maillons, qui apporte la confiance pour investir et stabiliser directement les emplois pour tous les acteurs. Le label agri-éthique soutient tous les professionnels labellisés dans la mise en place d'actions environnementales ou sociétales responsables et durables.

Pour Éric Convert, l'adhésion à ce label était une évidence. Il soutient à fond la filière agricole.

Mais cela ne va rien changer à sa façon de travailler, puisqu'il utilise déjà les produits des différents acteurs de ce label. « C'est une valorisation de mon travail qui est artisanal et c'est surtout un geste solidaire envers le savoir-faire français. Je suis très fier de présenter ma fabrication faite avec des farines issues de blés 100 % français, sans OGM. C'est un vrai engagement pour soutenir la filière Blé », souligne-t-il.

Pierre-Olivier Carnat, agriculteur dans l'Allier, Christophe Decreaux collecteur de céréales dans l'Allier, la minoterie Forest, Jean-Luc Poisson représentant du label agri éthique et Éric Convert, chacun maillon de ce label, étaient présents devant la boulangerie pour répondre aux questions des consommateurs. « Pour moi, c'est important de pouvoir garantir une partie de ma production à un prix de revient réel ce qui assure une sécurité et la valorisation de mon travail. En échange, je m'engage à fournir du blé de qualité en respectant les nouvelles pratiques agricoles raisonnées et innovantes, pour l'environnement et la santé. Je sais qu'une partie de ma récolte ne subira pas la volatilité des cours du marché financier, qu'elle rémunérera mon travail effectif et cela n'a pas de prix. Une traçabilité 100 % française qui va de l'agriculteur au collecteur, en passant par le meunier et le boulanger », affirme Pierre-Olivier Carnat.

Deux autres boulangeries en Vaucluse, “Olines” à Monteux et “Affigliati” à Carpentras, ont signé cet engagement et ce n'est que le début pour ce premier label de commerce équitable en France, au côté de 600 autres boulangers déjà engagés dans ce soutien à toute la filière blé pour le mieux manger des consommateurs de pain.

0dDKH7S6uTiecvvstsmfAE07672gSyDwSeIJ5PJrKYoZru0JTBQiZ7-VdiTDuwak1NGMw

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie

Date : 1er juin 2019

Pays : FR
Périodicité : Toutes les deux semaines
OJD : 5495

Ces boulangeries qui s'engagent dans le commerce équitable

Coup double pour « L'arbre à Pain » et « Côté Soleil » à Moriani Plage en Corse : toutes premières boulangeries à s'être engagées dans la démarche Agri-Éthique avec Minoterie Forest et l'organisation de producteurs Descréaux SAS.

La Quinzaine du commerce équitable s'est tenue dans toute la France du 11 au 26 mai. Agri-Éthique est le premier label de commerce équitable 100 % français. Intégré au collectif du Commerce équitable France depuis septembre 2018, ce label repose sur trois engagements : économique, social et environnemental. Chaque acteur de la filière s'engage sur un volume, un prix et une durée contractuelle de trois ans minimum. Une démarche qui apporte aux producteurs une réelle sérénité en leur garantissant un revenu, préservant ainsi l'emploi local. Les agriculteurs impliqués dans la démarche s'engagent, pour leur part, à mettre en œuvre des pratiques agro-écologiques. Plusieurs boulangeries se sont engagées dans cette démarche. C'est le cas de « L'Arbre à Pain », en Corse, qui vient d'adhérer au label Agri-éthique – réunissant, à ce jour, 600 autres boulangeries. André Sales, son propriétaire, se fournit en farine à la Minoterie Forest. Un marché de 1 000 quintaux annuels, qui le rassure. En mesurant à tout moment la traçabilité du produit, il permet à ces clients de « consommer Agri-éthique » et pour lui *« c'est à la fois faire un geste solidaire pour les agriculteurs et proposer une consommation responsable »*.

Franck et Karina Guérin ont présenté la démarche Agri-éthique à leurs clients dans leur boulangerie « Au Fournil du Scorff » à Lorient (Morbihan). L'occasion idéale pour participer à la tombola pour gagner un vélo durant la Quinzaine du Commerce équitable.

Présentation de la démarche Agri-Éthique aux clients de la Boulangerie du Port à Port-Joinville sur l'Île d'Yeu (Vendée).

Tous droits réservés à l'éditeur

La Minoterie Giradeau

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 06 fevrier 2019

La Bruffière

Le Pétrin Ilais adhère à la charte Agri-éthique France

De gauche à droite : Magalie Groisard, gérante du Pétrin Ilais ; Élodie Limousin, serveuse ; Maurice Dylan, pour la Minoterie Girardeau et Jérôme Gilbert, boulanger.

| CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

« Notre boulangerie choisit des farines produites localement », révèle Magalie Groisard, gérante du Pétrin Ilais, **« dans un partenariat durable avec les agriculteurs de la région ».**

Pour le faire savoir, elle avait organisé, vendredi, une rencontre de sa clientèle avec un agriculteur engagé dans la démarche commerce équitable.

« La charte d'engagement Agri-ethique est une démarche de commerce unique en France, qui regroupe tous les acteurs de notre filière : agriculteurs, organismes stockeurs, meuniers, industriels et artisans boulangers. Ensemble, nous nous engageons sur un volume, un prix et une durée contractuelle. Nous participons ainsi, à promouvoir une forme de commerce plus éthique, plus stable et éloigné des marchés financiers. » Garantir le revenu des agriculteurs, préserver l'emploi local, agir en faveur de l'environnement est les trois piliers de cet engagement.

Magalie Groisard a profité de cette rencontre pour informer : **« Jérôme Gilbert, ouvrier boulanger qui a toujours fabriqué le pain sur place, prends des congés que je lui dois. La boulangerie sera fermée du 18 au 25 février inclus. »**

Tous droits réservés à l'éditeur

le Courrier vendéen
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 7420
Date : 18 avril 2019

Les Pays du Pont d'Yeu

L'ÎLE D'YEU

INITIATIVE. Du pain solidaire à la Boulangerie du port

Signataire du pacte de commerce équitable Agri-Éthique, le 9 avril, Sylvie Mollé a accueilli Dylan Maurice et Jean-Luc Poisson, représentant respectivement la Minoterie Girardeau et le label Agri-Éthique, dans sa Boulangerie du port. Durant toute la matinée, les clients et passants ont pu en apprendre davantage sur l'engagement lié au label Agri-Éthique, et profiter d'une dégustation de pain solidaire.

« En devenant un acteur du commerce équitable, j'avais envie de m'inscrire dans une démarche solidaire et écoresponsable, car à l'Île d'Yeu, nous sommes nombreux à nous sentir concernés par ces problématiques. C'est pourquoi j'ai choisi de m'approvisionner auprès de la Minoterie Girardeau, qui commercialise des farines issues d'une filière de proximité, respectueuse de la rémunération des agriculteurs, ainsi que de l'environnement », explique Sylvie Mollé.

Dylan Maurice, Sylvie Mollé et Jean-Luc Poisson.

En plus de son engagement au sein de la filière Agri-Éthique, la Minoterie Girardeau a choisi de ne travailler qu'avec des agriculteurs qui produisent du blé répondant aux exigences CRC® (culture raisonnée contrôlée). « Cette certification reconnue par le Ministère de l'Agriculture met l'accent sur la santé du consommateur, la qualité des produits, le maintien de la biodiversité, la réduction des sources de pollution, ainsi que la traçabilité », précise Dylan Maurice.

La démarche de Sylvie Mollé ne s'arrête pas aux farines, car elle travaille aussi à la réduction des emballages. « J'aimerais pouvoir remplacer les sachets utilisés pour le pain prétranché par des petits sacs en coton que les clients pourraient réutiliser ». De là à convaincre les clients de ne plus faire emballer leur pain dans des poches en papier il n'y a qu'un pas, qu'elle espère bien pouvoir franchir d'ici quelque temps.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Pays Malouin

Date : Du 16 au 22 mai 2019

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 10254

Ville de **Saint-Malo**

BOULANGERIE DE CHÂTEAU-MALO. Acheter sa baguette permet de sauver des emplois agricoles

Dans la boulangerie de Château-Malo, on fabrique du pain répondant au label Agri-étique, un label commerce équitable 100 % français.

Yoann Hirel, le gérant de la boulangerie de Château-Malo, s'est engagé depuis la fin du mois d'octobre 2018 pour Agri-éthique. « Il s'agit d'un engagement sur trois ans avec un agriculteur et le minotier Girardeau du château Ernée (53) pour lesquels je m'engage à acheter de la farine française de qualité à un prix bloqué pendant trois ans. C'est aussi l'assurance pour le client de manger un pain de qualité 100 % français et fait maison avec notre savoir-faire ».

Concrètement, « en achetant une baguette qui porte le label agri-éthique, cela permet de rémunérer la production agricole à sa juste valeur avec un prix sécurisé sur la durée contractuelle. De plus, cela permet de préserver l'emploi local grâce à la fixation d'un prix de la matière première pour que chaque acteur puisse investir et stabiliser les emplois. Du côté environnemental, Agri-éthique France s'engage à accompagner les agriculteurs en vue d'assurer un gain environnemental pour l'eau, l'air et le sol » souligne Alexandra Bothereau, chargée de développement Agri-éthique.

Alexandra Bothereau, chargée de développement Argi-éthique, Alexis Rafin, qui tenait le stand, Yoann Hirel, gérant de la boulangerie de Château-Malo, Emmanuel Guilleneuc, commercial pour la minoterie Girardeau et des clients de la boulangerie.

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 24 juin 2019

Chavagnes-en-Paillers

La Fabrique à pain rejoint le label Agri-Ethique

À gauche, Florian Petit-Grégoire et Cynthia Bruneau, les responsables de la Fabrique à pain, le personnel, Dylan Maurice, minoterie Girardeau, et Jean-Luc Poisson d'Agri-Ethique. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Intégré au collectif du commerce équitable France, Agri-Ethique **« s'impose comme un label innovant qui repose sur trois engagements : économique, social et environnemental. Chaque acteur de la filière, agriculteur, organisme stockeur, meunier et boulanger, s'engage sur un volume, un prix et une durée de trois ans minimum. Les agriculteurs qui cultivent le blé s'engagent à mettre en œuvre des pratiques agro-écologiques en culture raisonnée »,** explique Jean-Luc Poisson, chargé du développement du label.

« Ça nous intéresse de travailler à partir de produits locaux, faire vivre tout le monde convenablement et limiter les spéculations. Nous voulons communiquer sur notre démarche, informer nos clients et apporter des précisions entre le bio, la culture raisonnée et le commerce équitable », souligne Florian Petit-Grégoire, le boulanger.

Du côté des agriculteurs, Luc et Tony Remaud (père et fils) du Gaec Boisménard de Saint-Georges-de-Montaigu : **« C'est une première récolte soumise à cette convention avec un prix sécurisé. Elle va nous permettre de régler nos charges. C'est aussi important pour un jeune qui s'installe, comme Tony. »**

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Minoteries Bellot

la Nouvelle République DU CENTRE-OUEST
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 180176

Date : 06 avril 2019

économie

La farine Bellot sélectionnée chez “ C’est qui le patron ? ! ”

Les Minoteries Bellot ont été choisies par la nouvelle marque des consommateurs pour commercialiser une farine.

Le concept « C’est qui le patron ? ! » a séduit non seulement les consommateurs mais aussi les Minoteries Bellot, à Saint-Martin-de-Saint-Maixent. Louis-Marie Bellot, 26 ans, seizième génération, est à la tête de cette entreprise familiale créée en 1789, au moulin de Geoffrey. La minoterie est toujours implantée sur le même site à proximité des régions céréalières et dispose d’un moulin dernière génération d’une capacité de production de 75.000 tonnes. Elle dispose d’une ligne d’enseichage à La Crèche, lui permettant ainsi de maîtriser la chaîne de la fabrication et de garantir les certifications bio et label rouge.

La farine produite à la minoterie Bellot est en cours de référencement.

Les consommateurs eux-mêmes choisissent les critères de la farine

« *Pour entendre, au quotidien, les inquiétudes des producteurs de céréales, confrontés à une crise majeure en raison des fluctuations des cours mondiaux, j’ai été contacté il y a plus d’un an par l’épouse d’un agriculteur qui n’arrivait pas à finir ses fins de mois* », indique Louis-Marie Bellot. Sensible à cet appel, le chef d’entreprise s’est orienté vers la coopérative « C’est qui le patron ? ! », au moment où celle-ci s’interrogeait sur le lancement d’une farine. Les Minoteries Bellot sont ainsi devenues le partenaire fabricant de la marque. Après plusieurs échanges, un questionnaire en ligne a permis aux consommateurs, sociétaires de cette coop, de définir le cahier des charges (origine du blé, conditions de stockage, type de farine, emballage...) assorti d’explications sur la rémunération des producteurs, le prix final. « *7.915 votants ont choisi un blé tendre, produit en France, en agriculture raisonnée, une farine de type T65, idéale pour tout type de cuisine, conditionnée dans un papier recyclable au prix conseillé de 1,36 €* », détaille Louis-Marie Bellot. En lien avec la Cavac, la minoterie s’est engagée à garantir aux producteurs « *une rémunération de 205 € la tonne quelles que soient les fluctuations du marché sur trois ans* ». Le label Agri-Ethique certifie que la farine « C’est qui le patron ? ! » respecte la réglementation du commerce équitable, notamment la juste rémunération de l’agriculteur. La farine est en cours de référencement dans les grandes enseignes. « *Le démarrage est plutôt encourageant. Ce sont les clients eux-mêmes qui en font la publicité. Les Minoteries Bellot tablent sur un prévisionnel de 1.000 tonnes vendues par an, soit un million de sachets par 1kg.* »

lamarqueduconsommateur.com

repères

La marque « C’est qui le Patron ? ! » a été créée en novembre 2016, à l’initiative de Nicolas Chabanne et Laurent Pasquier, et repose sur une structure Scic (Société coopérative d’intérêt collectif). Environ 9.000 sociétaires ont rejoint la Société des consommateurs et commercialisent 17 produits et 32 références.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/04/2019
Heure : 16:52:12
Journaliste : CR

Le Petit économiste

www.lepetiteconomiste.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La farine "C'est qui le patron ?" fabriquée par la Minoterie Bellot

Visuel indisponible

Effervescence la semaine dernière à la Minoterie Bellot à Saint-Martin de Saint-Maixent en Deux-Sèvres, avec la visite de sociétaires de la société de consommateurs attachée à la SAS "C'est qui le patron ?" La commercialisation d'un nouveau produit via cette marque qui valorise le travail des producteurs est toujours un événement.

La Minoterie Bellot est dans le Top 3 des moulins indépendants de France. C'est une entreprise familiale qui est implantée depuis 230 ans sur le site historique du moulin de Geoffret et qui emploie 90 personnes. Louis-Marie Bellot, 26 ans, en est le dirigeant depuis un peu plus d'un an. C'est sous l'oeil bienveillant de son père Jean-Paul Bellot qu'il a expliqué la démarche engagée au printemps 2017. " *J'ai été contacté par des agriculteurs en difficulté et j'ai pensé que le concept de la marque "C'est qui la patron ?" pouvait être une solution pour allier plusieurs paramètres : mettre sur le marché un produit de qualité qui rémunère au juste prix ces producteurs. J'ai alors posté un message via le site "C'est qui le patron ?", sorte de bouteille à la mer. La réponse est arrivée assez vite avec un accueil favorable. Nous avons alors travaillé avec les équipes de Nicolas Chabanne, l'un des fondateurs de la marque, à établir un questionnaire ouvert aux sociétaires mais aussi au grand public. Grâce à ce questionnaire en ligne, ce sont les consommateurs qui font leurs choix : type de farine, avec ou sans additifs, type d'emballage, origine du blé... Chaque réponse ayant une influence sur le prix final, ce qui nous a demandé un gros travail de calcul des prix de chaque prestation ou produit. Notre usine d'ensachage, ouverte fin 2018 à La Crèche, à quelques kilomètres du moulin, nous permet de maîtriser l'ensemble de la chaîne de production.* "

Louis-Marie Bellot pilote la fabrication et la commercialisation de la farine "C'est qui le patron ?" C'est le consommateur qui choisit
Au final, près de 8000 consommateurs ont choisi :

- à 52,6% une farine qui permette au producteur de se payer convenablement
- à 54,1% un blé d'origine France
- à 97,5% un blé garanti sans OGM
- à 53,8% un blé provenant d'une agriculture raisonnée (contre 32,6% pour le BIO)
- à 92,5% l'absence de traitement en stockage
- à 83,3% un moulin français

Tous droits réservés à l'éditeur

- à 64,2% une farine T65, la plus utilisée, notamment en boulangerie
- à 93% sans traitement anti grumeaux
- à 72% sans additif ni ingrédient supplémentaire
- à 56,4% conditionnée dans un sachet de 1kg recyclable

Le prix en résultant est de 1,36€ le sachet et c'est un prix constant qui se retrouvera quelle que soit l'enseigne de vente Intermarché, Leclerc ou autre.
Plus sur www.lamarqueduconsommateur.com

Louis-Marie Bellot ajoutait " *cette farine est labellisée Agri-Ethique et est issue de la filière d'excellence CRC®. Elle* ***garantit au producteur un prix fixe d'achat de son blé à hauteur de 205€ la tonne pendant 3 ans*** *. Un sacré confort quand on sait que les prix peuvent fortement fluctuer et descendre à 150€ la tonne.* "

Nicolas Chabanne, co-fondateur de "C'est qui le patron ?"

" *Depuis la date de lancement le 15 mars, 5000 sachets ont été vendus, et ce n'est qu'un début puisque toutes les enseignes ne disposent pas encore du produit* " ajoutait Nicolas Chabanne qui avait fait le déplacement. " *Aujourd'hui, nous avons 19 produits qui ont suivi le même circuit, que de chemin parcouru depuis le lancement du lait en 2016 !* "

Une délégation était donc à pied d'oeuvre ce mercredi 3 avril pour une visite de la minoterie ; une sorte d'audit citoyen. " *Ils sont très attentifs à tous les détails (contrats d'achat du blé, factures, analyses, mode de fabrication...), mais avec bienveillance* " notait Louis-Marie Bellot. " *Ce sont eux qui communiquent ensuite, et toujours bénévolement, notamment sur les réseaux sociaux. le succès de nos produits s'est fait grâce à cette démarche, nous n'avons fait aucune communication en parallèle. Pour le lait par exemple, de 50 producteurs au départ, nous sommes passés à 2000 aujourd'hui !* " rappelait Nicolas Chabanne.

La Minoterie Bellot fêtera ses 230 ans en juin prochain !
Avec ses deux moulins, la Minoterie Bellot écrase 90000 tonnes de blé chaque année, puis s'en suit un travail précis d'assemblage, un peu comme pour le vin. " *Il existe 300 formules de farines et la tendance est clairement à un produit sain équitable et de qualité. Les boulangers, qui représentent une part importante de nos clients, reviennent aussi à un travail traditionnel, respectueux du produit* ."

Tous droits réservés à l'éditeur

Si la Minoterie Bellot fournit également des boulangeries industrielles, elle a mis en place un accompagnement complet pour ses clients boulangers : conseils, formations (techniques et de gestion, management...), soutien financier à l'installation. Des fonds de boulangeries à vendre sont même mis en avant sur le site de l'entreprise : www.bellotminoteries.fr/fond-a-la-vente

Louis-Marie Bellot, qui pilote aujourd'hui l'entreprise familiale, a fait un long apprentissage avant d'en arriver là : " *Quand j'étais ado, je passais mes étés au moulin, mais mon père ne m'a jamais forcé à reprendre. J'ai fait des études, je me suis forgé une première expérience professionnelle et je suis passé par tous les postes ou presque avant de devenir directeur général puis de présenter ma candidature aux 4 actionnaires de l'entreprise* ."

La minoterie Bellot prépare aujourd'hui son projet à l'horizon 2025 et avec 15% de croissance ces 5 dernières années, elle pourrait envisager de s'étendre en Vendée ou en Bretagne avec le rachat d'un moulin ou la construction d'une nouvelle entité. " *C'est un énorme challenge, une grosse responsabilité, sachant qu'en parallèle nous avons des problèmes de recrutement sur la logistique : difficile de trouver des chauffeurs-livreurs quand il faut porter des sacs de 25 kgs de farine pour livrer le client !* "

Une présence à l'international qui se renforce
Ce développement passe aussi par des débouchés à l'export. La Minoterie livre le réseau de boulangeries " Mon époque ", piloté par un Français à Ningbo en Chine depuis 5 ans.
Depuis 2018, le Royaume Uni est également un pays d'exportation grâce au partenariat avec un jeune meunier Anglais qui a repris les rênes d'un moulin familial.
Enfin, depuis février 2019, la Minoterie Bellot accompagne la chaîne de boulangeries " Marie Blachère " à New York.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Manager de l'alimentaire
Pays : FR
Périodicité : Toutes les deux semaines

Date : Du 12 au 26 avril 2019
Page de l'article : p.1

LE TRIO

Louis-Marie Bellot, 26 ans, décroche la farine "C'est qui le Patron ?!"

Créé il y a 230 ans, les Minoteries Bellot (Azay-le-Brûlé, 79) ont décroché la fabrication de la farine de la marque "C'est qui le Patron ?!" Objectif : 1 000 T, soit 1 million de sachets CQLP de 1kg.

Louis-Marie Bellot, 26 ans, a rencontré les équipes de CQLP dès le printemps 2017.

En mai 2018, le questionnaire a été mis en ligne pour définir le cahier des charges. Les 7 915 votants ont choisi un blé français stocké sans traitement chimique, issu de l'agriculture raisonnée dans un sachet papier recyclable à 1,36€. Le blé est livré par la Cavac. Il est payé 205€/T (prix garanti 3 ans, label Agri-Ethique).

Depuis mars, les sachets sont chez Leclerc (national) et Intermarché (grand Ouest).

Nicolas Chabanne (cofondateur de "C'est qui le Patron ?!"), Louis-Marie et Jean-Paul Bellot

Suite à la page 11

Tous droits réservés à l'éditeur

Les MARCHES

Date : 19/04/2019
Heure : 14:59:24
Journaliste : Sylvie Carriat

lesmarches.reussir.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Bellot Minoteries produit pour « C'est qui le patron ? ! »

La minoterie Bellot, des Deux-Sèvres, produit une farine en paquet de 1 kilogramme conforme au vote des consommateurs de la Société des consommateurs.

De gauche à droite, Nicolas Chabanne, cocréateur de "C'est qui le patron?!", Louis-Marie et Jean-Paul Bellot, respectivement directeur général et président de Bellot Minoteries. © DR

En mai 2018, la Société des consommateurs, propriétaire de la marque « C'est qui le patron ? ! », adressait à ses adhérents un questionnaire visant à déterminer les caractéristiques d'une farine et de son conditionnement. Près de 8 000 votants ont très majoritairement désiré une farine de type 65 – la plus utilisée par les boulangers – issue de blé tendre cultivé en France à moins de 200 km du moulin, selon les principes de l'agriculture raisonnée (choix préféré de 5 258 des votants contre 2 578 pour la culture biologique). Le blé est stocké sans traitement chimique et moulu au cylindre (plutôt qu'à la meule).

Cette farine devait être sans aucun additif ou autre ingrédient que le blé (5 699

votants) à la différence du pain de tradition française qui tolère quatre adjuvants et une enzyme. Elle ne devait subir aucun traitement anti-grumeaux et être ensachée au kg dans du papier recyclable.

Label Agri-Éthique
La société Bellot Minoteries, dans les Deux-Sèvres, s'était déclaré partenaire de la démarche avant son lancement. L'entreprise familiale avait fait le choix en 2011 de s'approvisionner en blés CRC (Culture raisonnée contrôlée). L'enjeu était de rémunérer convenablement les producteurs pour un prix de détail conseillé de 1,36 euro le paquet. Bellot Minoteries a passé un contrat avec la coopérative Cavac voisine selon lequel les producteurs (une trentaine pour commencer) reçoivent pendant 3 ans 205 euros la tonne de blé indépendamment des cours.

Le label Agri-Éthique vient certifier que la farine sous la marque de consommateurs respecte bien ces engagements. Bellot, qui fait partie des trois premières minoteries familiales indépendantes de France, écrase 90 000 tonnes de blés récoltés à 70 km en moyenne. Elle produit une gamme de farines (label Rouge, CRC) réservée aux artisans boulangers, une gamme bio 100 % française et des farines sur mesure.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Minoteries du Château

ouest france

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 23 janvier 2019
Journaliste : Virginie PACAUD.

Laval

La boulangerie fait battre le cœur de Thévalles

Pas de quartier vivant sans commerce. À Thévalles, quartier situé route d'Angers, peu de commerces subsistent. Mais, à côté du bar-tabac-presse, Aux Plaisirs de la gourmandise résiste.

Sébastien Le Gall se lève chaque matin à 2 h. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

La boulangerie est très importante pour les habitants du quartier qui n'ont plus que deux commerces à Thévalles. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

« J'étais trop gentille pour continuer dans la finance ! » Isabelle Le Gall avait très peu de chance de devenir boulangère à Thévalles, à Laval (Mayenne). Master de finances en poche, cette Auvergnate de 43 ans a finalement épousé le métier avec le mari !

« Je travaillais dans une banque de Dublin quand j'ai rencontré Sébastien qui était boulanger là-bas. On ne s'est plus quitté. J'ai lâché mon métier sans regret quand j'ai compris qu'être conseiller financier relevait plus du commerce que du conseil... » Depuis, la boulangerie lui a permis de redevenir elle-même. Ce qu'elle savoure chaque jour avec plaisir à Thévalles où le couple s'est installé il y a sept ans avec ses enfants, Jane et Alan.

Du pain bio

« Si les gens savaient tout ce qu'il y a dans une farine complète, ils se mettraient vite au bio ! » Sébastien Le Gall n'est pas du genre à faire semblant. Son penchant pour le bio ne date pas d'hier. Le boulanger propose cinq pains spéciaux bios chaque jour. Seigle et norvégien font même faire des détours aux amateurs. **« Nous travaillons en agri-éthique (un pacte de commerce équitable, 100 % origine France, N.D.L.R.) avec un meunier d'Ernée. À titre perso, nous avons toujours privilégié le petit commerce, les marchés »**, défendent Isabelle et Sébastien.

Ceux qui veulent un fraisier pour Noël n'ont qu'à faire demi-tour ! **« J'essaie d'expliquer calmement que ce n'est pas possible. On travaille avec des produits de saison. »**

Sébastien étant seul avec son apprenti, la boutique ne regorge pas de produits car, comme l'indique le panneau dès l'entrée, tout est fait maison. **« Je vends ce que je fabrique sinon je ne vends pas. »**

Fidèle à ses valeurs, Sébastien Le Gall fabrique aussi ses chocolats. **« Notre fournisseur a investi dans une plantation au Vietnam suivant le principe de *Cacao Trace*, un programme qui garantit un salaire décent aux producteurs »**, poursuit le boulanger de 41 ans.

Quant aux pains invendus mais encore bons, le couple a décidé de les offrir aux Restos du cœur deux fois par semaine.

Chaque midi, la boulangerie propose six sandwiches différents, dont un vegan (2,50 €) et un végétarien, réalisés sur demande. Et à la sortie des classes, Isabelle Le Gall se réjouit chaque jour de voir les petits venir chercher leur goûter à la boulangerie. **« Je ne m'en lasse pas de voir leurs yeux qui pétillent devant la vitrine »**

Virginie PACAUD.

Aux Plaisirs de la gourmandise, 240, avenue d'Angers. Tél. 02 43 53 61 06. Ouvert du mardi au samedi de 7 h à 13 h 30 et de 15 h à 19 h 30 et le dimanche, de 7 h à 13 h.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 05 mars 2019

Bocage

Le commerce équitable s'étend dans le Bocage

Athis-Val-de-Rouvre (Athis-de-l'Orne) — La boulangerie Gougeon vient d'adhérer au pacte Agri-équitable. Elle proposera du pain issu de blés produits par l'agriculture raisonnée.

Les gens d'ici

Évelyne et Stéphane Gougeon, boulangers à Athis-de-l'Orne, viennent d'adhérer au pacte Agri-équitable. **« Ce label, privé, est une démarche du commerce équitable, 100 % d'origine France. La boulangerie Gougeon s'inscrit auprès des 600 autres engagés en France. Cet engagement soutiendra donc l'ensemble de la filière blé et proposera à ses clients de consommer du pain plus solidaire »,** présentent Jean-Luc Poisson, chargé de développement agri-éthique, et Jean-Jacques Gervaise, attaché de clientèle des Minoteries du Château, fournisseur de la boulangerie en farines.

Des pains bio également

« Ce qui m'a intéressé, c'est de travailler main dans la main avec les producteurs et les transformateurs. Le prix du blé est stable pendant au minimum trois ans pour les acteurs, donc équitable pour tous. C'est une démarche de solidarité et l'important pour moi, c'est d'offrir à ma clientèle un produit local, de proximité, avec une traçabilité bien visible et, aussi, de participer à l'amélioration du processus cultural, puisque les céréaliers pratiquent la culture raisonnée », explique Stéphane Gougeon, boulanger artisan.

« Je propose aussi une gamme étendue de pains bio (blés cultivés selon le cahier des charges de l'agrobiologie excluant le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse et les organismes génétiquement modifiés) **qui, pour moi, est l'étape au-dessus de l'Agri-Equitable. Elle est complémentaire dans une boulangerie comme la mienne qui souhaite proposer de la diversité avec toujours comme point de mire le rapport qualité prix ».**

Contact : 02 33 66 42 42.

De gauche à droite : Jean-Luc Poisson, chargé de développement Agri-Ethique ; Stéphane et Evelyne Gougeon ; et Jean-Jacques Gervaise, attacheé de clientèle des Minoteries du Château. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Raisonnée L'agriculture raisonnée est un système de production agricole dont l'objectif premier est d'optimiser le résultat économique en maitrisant les quantités d'intrants, et notamment les substances chimiques utilisées (pesticides, engrais) dans le but de limiter leur impact sur l'environnement.

Agri-Ethique en chiffres
55 000 tonnes de blé
12 coopératives signataires
600 boulangeries
1000 agriculteurs engagés
16 moulins partenaires
5 industriels

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ORNE combattante
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 11843

Date : Du 07 au 13 mars 2019

Le commerce équitable à la boulangerie Gougeon

Evelyne et Stéphane Gougeon, à gauche, en compagnie de Jean-Jacques Gervaise (minoteries du château), au centre, et de Jean-Luc Poisson (Agri-éthique).

Athis-de-l'Orne. Pendant toute une matinée, les clients de la boulangerie Gougeon, ont été conviés à déguster les produits du label Agri-éthique fabriqués sur place.

Initié par un collectif d'agriculteurs vendéens, le label Agri-éthique a vu le jour en 2013. Il s'agit de rémunérer plus justement les agriculteurs concernés dans une sorte de commerce équitable à la française.

C'est ainsi que Stéphane Gougeon, boulanger, place Saint-Vigor, s'est engagé à utiliser la farine provenant de cette filière de commerce équitable à la française.

Une farine produite par les minoteries du Château, à Ernée, dans la Mayenne, représentée pour l'occasion par Jean-Jacques Gervaise.

Mardi 26 février, les nombreux clients de la boulangerie étaient conviés à une dégustation gratuite des produits maison en venant faire leurs achats à la boulangerie. Une initiative généralement bien perçue et fort appréciée.

Aux côtés du couple de boulangers, outre Jean-Jacques Gervaise, il y avait Jean-Luc Poisson, chargé de développement du label Agri-éthique.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MANCHE LIBRE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 62396

Date : 09 mars 2019

CERISY-LA-SALLE

Le pain Ethique chez le boulanger

CERISY-LA-SALLE
Sur la place de la mairie, mercredi 27 février, Aurélie et Xavier Poullain ont créé une animation dans leur boutique. *"Nous avons voulu faire connaître à nos clients la provenance et la qualité de la farine que nous utilisons pour la fabrication de notre pain et pour ceci, nous avons invité notre meunier et le représentant d'Agri Ethique le commerce équitable 100 % origine France. De ce fait, nous proposons à nos clients de consommer du pain plus solidaire"* indiquent-ils.
Les boulangers sont installés à Cerisy-la-Salle depuis 15 ans et achètent leur farine depuis 12 ans aux minoteries du château à Ernée en Mayenne.

Michel Philippe

Aurélie et Xavier Poullain, les boulangers, Jean-Jacques Gervaise, le meunier et Jean-Luc Poisson de Agri-Ethique accueillaient les clients.

Une meilleure traçabilité

Jean-Jacques Poisson, le meunier et Jean-Luc Poisson chargé du développement Agri-Ethique ont expliqué : *"Les céréales proviennent d'une agriculture raisonnée et contrôlée pour une meilleure traçabilité"*.
Agri-Ethique met en œuvre les moyens nécessaires pour garantir le prix du blé à l'agriculteur pendant trois ans, le meunier et le boulanger s'engagent réciproquement sur le volume de farine et un prix fixe pour trois ans.
Les clients ont pu goûter les différentes sortes de pain.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA PRESSE DE LA MANCHE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 21046

Date : 18 mars 2019
Page de l'article : p.20

BRICQUEBEC-EN-COTENTIN. Papagato s'engage dans le commerce équitable

Ils scellent un pacte pour du pain plus solidaire

DEPUIS le début du mois d'août, Aymeric et Noémie Vavasseur ont pris les rênes de la boulangerie de la rue Paul Philippe, désormais baptisée Papagato (8, rue Paul Philippe). En ce mercredi 13 mars, une animation particulière attire l'attention de la clientèle : la présence de Jean-Luc Poisson, chargé de développement Agri-éthique et de Jean-Jacques Gervaise, des Minoteries du château.

Les patrons de Papagato expliquent : « Aujourd'hui, nous adhérons au pacte Agri-éthique, une démarche de commerce équitable 100 % Origine France, aux côtés de plus de 600 boulangers déjà engagés. » L'idée est de soutenir la filière blé tout en proposant aux clients de « consommer du pain plus solidaire ».

Comment fonctionne cette idée ? « Agri-éthique s'impose comme une démarche innovante reposant sur trois engagements : économique, social et environnemental », expliquent les responsables, ajoutant : « Avec Agri-éthique, dont Papagato portera désormais le label, chaque acteur de la filière s'engage sur un volume, un prix et une durée contractuelle de trois ans. »

600 boulangeries

Agri-éthique c'est plus de 600 boulangeries, 5 industriels, 55 000 tonnes de blé, 1 000 agriculteurs engagés, 16 moulins partenaires et 12 coopératives signataires.

Il est intéressant de souligner qu'une étude a démontré qu'Agri-éthique a permis de préserver 6 500 emplois sur le territoire français : « Preuve que la démarche est un réel soutien de l'économie ! »

Il s'agit donc d'un parcours de commerce équitable s'adressant aux consommateurs.

Un acte engagé

Par son acte d'achat, il permet à l'agriculteur de vivre de son travail et de maintenir l'emploi de l'ensemble de la filière. « Agri-éthique change la relation entre les partenaires. Le prix n'est plus un sujet puisque tout le monde doit être gagnant. »

Cela change quoi pour le consommateur ? « En achetant des produits issus du pacte Agri-éthique, vous faites le choix de pérenniser les filières agroalimentaires françaises, de préserver les emplois locaux et de garantir à des agriculteurs français un revenu fixe leur permettant d'investir avec une vision à long terme dans leurs exploitations. »

▶ Papagato est ouverte du lundi au samedi, de 7 heures à 19 h 30. Fermé le dimanche

Tous droits réservés à l'éditeur

LA PRESSE DE LA MANCHE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 21046

Date : 18 mars 2019
Page de l'article : p.20

➔ La boulangerie Papagato a signé le pacte Agri-éthique, dans une démarche de commerce équitable.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Pays d'Auge
Pays : FR
Périodicité : Tous les 3 jours
OJD : 10065

Date : 29 mars 2019

CAMBREMER

Cambremer accueille de nouveaux boulangers en commerce équitable

Après quelques jours de fermeture qui ont permis à la boulangerie de Cambremer de se refaire une beauté, cette dernière a rouvert ses portes ce mardi. À sa tête, Clémentine Delisle et Corentin Desmarais qui ont repris ce commerce local avec dynamisme.

Corentin Desmarais, le boulanger, est un enfant du Pays d'Auge, plus précisément de Saint-Laurent-du-Mont. Il a travaillé à Paris pour les meilleurs ouvriers de France puis à Caen chez Alban Guilmet. Clémentine Delisle, quant à elle, travaillait à Paris, dans une boutique de maroquinerie Louis Vuitton.

Ayant appris que Morgan et Samuel Hébert, les boulangers de Cambremer vendaient leur boutique, ils ont saisi l'occasion pour se lancer

et réaliser ce projet qui leur tenait à cœur. Pour fabriquer ses pains Corentin Desmarais utilise des farines des Minoteries du Chateau d'Ernée : farines bio, farines de blé agri-éthiques (non traitées, issues de cultures raisonnées et contrôlées, label rouge). Toutes sortes de pains sont proposés aux clients : pains à la coupe, pains bio, pains de seigle, épeautre, pains norvégiens, pains sans blé.

Pour la pâtisserie, les gâteaux sont entre les mains de Lucie, qui travaillait déjà avec les anciens boulangers et qui est restée fidèle à Cambremer.

Une petite animation commerce équitable est déjà prévue pour le 16 mai, afin de faire découvrir les produits de cette boulangerie.

Corentin et Clémentine se sont lancés dans le grand bain avec la reprise de la boulangerie.

PRATIQUE

Ouvert tous les jours sauf le dimanche après-midi et le lundi.

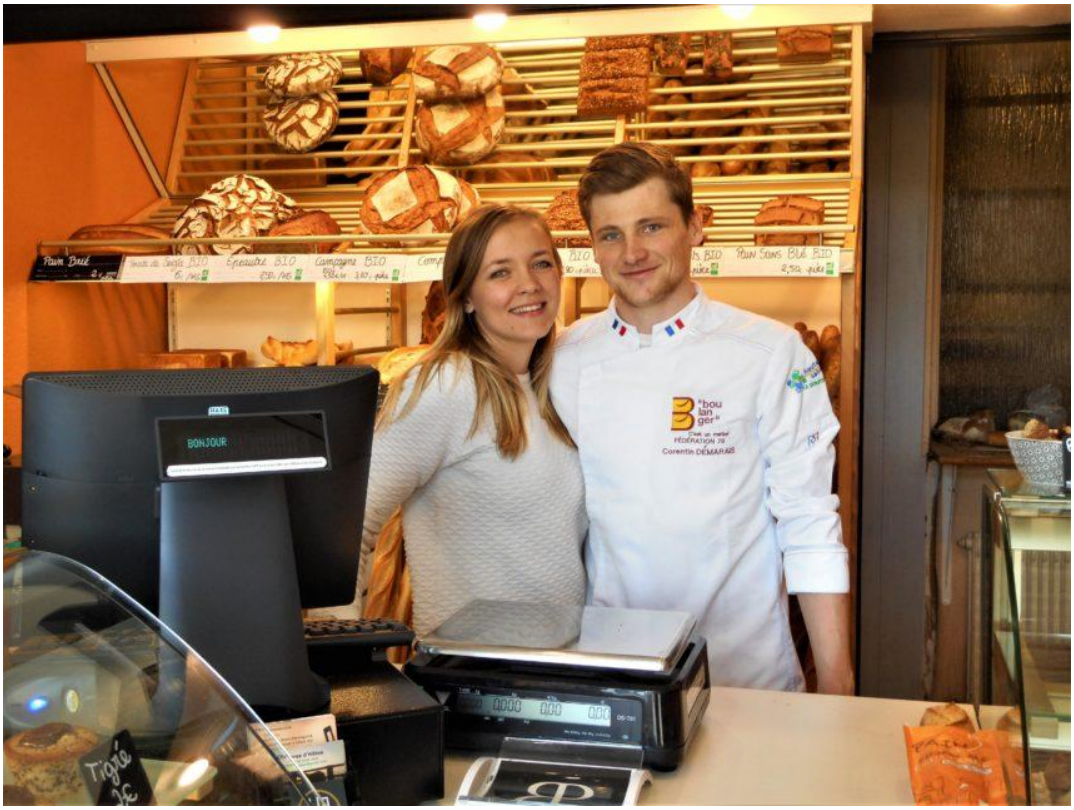
Tous droits réservés à l'éditeur

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Commerces. Cambremer accueille de nouveaux boulangers en commerce équitable

La boulangerie de Cambremer a été reprise par un jeune couple qui travaille la farine bio et agri-éthiques.



Corentin et Clémentine se sont lancés dans le grand bain avec la reprise de la boulangerie, c'est leur toute première installation. (©Le Pays d'Auge)
Après quelques jours de fermeture qui ont permis à la boulangerie de Cambremer (Calvados) de se refaire une beauté, cette dernière a rouvert ses portes mardi 26 mars 2019. À sa tête, Clémentine Delisle et Corentin Desmarais qui ont repris ce commerce local avec dynamisme.

Corentin Desmarais, le boulanger, est un enfant du Pays d'Auge , plus précisément de Saint-Laurent-du-Mont (Calvados). Il a travaillé à Paris pour les meilleurs ouvriers de France puis à Caen chez Alban Guilmet . Clémentine Delisle, quant à elle, travaillait à Paris, dans une boutique de maroquinerie Louis Vuitton.

Ayant appris que Morgan et Samuel Hébert, les boulangers de Cambremer vendaient leur boutique, ils ont saisi l'occasion pour se lancer et réaliser ce projet qui leur tenait à cœur. Pour fabriquer ses pains Corentin Desmarais utilise des farines des Minoteries du Chateau d'Ernée : farines bio, farines de blé agri-éthiques (non traitées, issues de cultures raisonnées et contrôlées, label rouge). Toutes sortes de pains sont proposés aux clients : pains à la coupe, pains bio, pains de seigle, épeautre, pains norvégiens, pains sans blé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour la pâtisserie, les gâteaux sont entre les mains de Lucie, qui travaillait déjà avec les anciens boulangers et qui est restée fidèle à Cambremer. Une petite animation commerce équitable est déjà prévue pour le 16 mai, afin de faire découvrir les produits de cette boulangerie.

Pratique
Ouvert tous les jours sauf le dimanche après-midi et le lundi.

Tous droits réservés à l'éditeur

Domfront. Le Fournil du château rejoint le label agri-éthique

Antoine et Muriel avec Jean-Luc Poisson, d'agri-éthique, Bertrand Romé, des Minoteries du château, ainsi que Simon. | OUEST-FRANCE

Ouest-France

Publié le 19/05/2019 à 17h41

Lire le journal numérique

ÉCOUTER

Recherchez

Installés depuis deux ans dans cette boulangerie, Antoine et Muriel poursuivent leur engagement dans le commerce équitable.

Antoine et Muriel, installés au Fournil du château depuis deux ans, continuent leur engagement d'une démarche solidaire en rejoignant le label agri-éthique. Ce label innovant, créé en 2013, repose sur trois engagements : économie, social et environnement.

« Parmi eux, il y a une juste rémunération des producteurs français. Chaque acteur de la filière s'engage pour une période de trois ans. Cet engagement permet de préserver l'emploi local et d'instaurer une confiance entre tous les acteurs de cette démarche, souligne Jean-Luc Poisson, chargé de développement chez agri-éthique. **Qu'ils soient agriculteurs, transformateurs, commerçants ou consommateurs, chaque acteur contribue à une vraie démarche solidaire. Notre action vise à favoriser une agriculture respectueuse de l'humain et de l'environnement. »**

Actuellement, agri-éthique compte 1 300 agriculteurs et éleveurs dans le Grand Ouest en partenariat, ainsi que près de 700 boulangeries et une vingtaine de moulins.

Deux commerçants déjà engagés

Alors qu'ils travaillent déjà des produits locaux tels que le lait, les œufs ou le miel, pour leurs pâtisseries, Antoine et Muriel veulent poursuivre leur démarche solidaire **« en utilisant une farine qui vient des Minoteries du château, installée à Ernée, en Mayenne ».**

Représentant cette minoterie, Bertrand Romé souligne **« que notre production vient d'agriculteurs installés principalement en Mayenne et Sarthe, départements ou l'on cultive un blé tendre et adapté à notre démarche. Nous avons rejoint le label agri-éthique en 2014 ».**
Une démarche encourageante pour les deux commerçants et leurs employés, ainsi que leur clientèle.

Le Fournil du château, 56, rue du docteur Barrabé, tél. 02 33 38 51 18. www.agriethique.fr

19/05 Domfront. Le Fournil du château rejoint le label agri-éthique

18/05 À Domfront-en-Poiraie, le Lions club a remis 16 000 € à la lutte contre le cancer

17/05 À Domfront-en-Poiraie, le guide des 100 plus beaux détours est paru

16/05 Groupement hospitalier. « Une direction commune, mais pas une fusion »

16/05 Domfront. Une voiture et un tracteur entrent en collision

14/05 Une délégation domfrontaise s'est rendue à Hanovre

Ailleurs sur le Web Contenus Sponsorisés

ouest france

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 20 mai 2019

Bocage

Le Fournil du château rejoint le label agri-éthique

Domfront-en-Poiraie (Domfront) — Installés depuis deux ans dans cette boulangerie, Antoine et Muriel poursuivent leur engagement dans le commerce équitable.

L'initiative

Antoine et Muriel, installés au Fournil du château depuis deux ans, continuent leur engagement d'une démarche solidaire en rejoignant le label agri-éthique. Ce label innovant, créé en 2013, repose sur trois engagements : économie, social et environnement.

« Parmi eux, il y a une juste rémunération des producteurs français. Chaque acteur de la filière s'engage pour une période de trois ans. Cet engagement permet de préserver l'emploi local et d'instaurer une confiance entre tous les acteurs de cette démarche, souligne Jean-Luc Poisson, chargé de développement chez agri-éthique. **Qu'ils soient agriculteurs, transformateurs, commerçants ou consommateurs, chaque acteur contribue à une vraie démarche solidaire. Notre action vise à favoriser une agriculture respectueuse de l'humain et de l'environnement. »**

Actuellement, agri-éthique compte 1 300 agriculteurs et éleveurs dans le Grand Ouest en partenariat, ainsi que près de 700 boulangeries et une vingtaine de moulins.

Deux commerçants déjà engagés

Alors qu'ils travaillent déjà des produits locaux tels que le lait, les œufs ou le miel, pour leurs pâtisseries, Antoine et Muriel veulent poursuivre leur démarche solidaire **« en utilisant une farine qui vient des Minoteries du château, installée à Ernée, en Mayenne ».**

Représentant cette minoterie, Bertrand Romé souligne **« que notre production vient d'agriculteurs installés principalement en Mayenne et Sarthe, départements ou l'on cultive un blé tendre et adapté à notre démarche. Nous avons rejoint le label agri-éthique en 2014 ».**

Une démarche encourageante pour les deux commerçants et leurs employés, ainsi que leur clientèle.

Antoine et Muriel avec Jean-Luc Poisson, d'agri-éthique, Bertrand Romé, des Minoteries du château, ainsi que Simon.

| CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Le Fournil du château, 56, rue du docteur Barrabé, tél. 02 33 38 51 18. www.agriethique.fr

La vie des entreprises de l'Ouest sur ouestfrance.fr/economie/entreprises

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 20 mai 2019

Lisieux Normandie

Cambremer

La boulangerie adhère au label agri-éthique

Jean-Luc Poisson, Clémentine Delisle, Corentin Desmarais et Jean-Jacques Gervaise. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Jeudi matin, devant la vitrine de la boulangerie-pâtisserie de Corentin Desmarais et Clémentine Delisle, 6, rue du Commerce, un étal avait été installé, proposant des pains au levain, des pains spéciaux, tel le Norvégien aux fruits secs, figues et cranberries, autour de deux kakémonos agri-éthique. **« Le label agri-éthique est le premier label de commerce équitable français,** indique Jean-Luc Poisson, chargé du développement du label. **Il repose sur trois engagements : économique, social et environnemental. »**

« Chaque acteur de la filière s'engage sur un volume et un prix, précise Jean-Jacques Gervaise, attaché de clientèle des Minoteries du Château à Ernée (Mayenne). **Cela apporte une sérénité aux producteurs de blé panifiable en leur garantissant un revenu. »** Les agriculteurs qui cultivent ce blé panifiable dans un rayon de 150 km de la Coopérative agricole du Maine-et-Loire s'engagent à mettre en œuvre des pratiques agroécologiques (gain environnemental pour l'eau, l'air et les sols) en Culture raisonnée contrôlée, certifiée par un organisme de contrôle indépendant.

Jusqu'au 29 mai, date du tirage au sort, il est possible de gagner un VTT en se rendant à la boulangerie-pâtisserie de Cambremer, 6, rue du Commerce pour retirer un bulletin de participation. Accueil du mardi au samedi, de 6 h 30 à 13 h 30 et de 15 h à 19 h 30, et le dimanche, de 6 h 30 à 13 h. Tél. 02 31 61 22 13.

Agri-éthique en quelques chiffres

67 000 tonnes de blé, 1 290 agriculteurs et éleveurs, 15 organisations de producteurs sur la filière blé signataire, 19 moulins partenaires, plus de 600 boulangeries en France, dont cinq dans le Calvados, avec celle de Cambremer, et sept industriels.

Tous droits réservés à l'éditeur

lemainelibre.fr
Le Maine libre
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 40004

Date : 07 juin 2019

ANIMATION

Du pain éthique à la Pause gourmande

Animation inhabituelle hier, rue Alfred-Marchand. Jérémy Naudon, l'artisan boulanger, a décidé d'adhérer au label agri-éthique. *« Il s'engage ainsi dans une filière solidaire. C'est un partenariat entre les agriculteurs de la région, le meunier et le boulanger qui s'entendent pour garantir une stabilité de prix sur trois ans »*, explique Romé Bertrand, de la minoterie du Château, à Ernée. *« Nous sommes là pour lancer cette démarche ».*

Tous droits réservés à l'éditeur

l'agriculteur normand
(CALVADOS - MANCHE - ORNE)
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 06 juin 2019
Page de l'article : p.6

AU FIL DE LA SEMAINE

A Domfront, le label éthique local convainc

Bertrand Romé de la minoterie du château, basée à Ernée en Mayenne, n'a pas eu besoin de beaucoup de salive pour convaincre Muriel Chrétien de signer la charte Agri-éthique. La patronne de la boulangerie Le Fournil du château de Domfront l'assure : « *depuis notre ouverture il y a deux ans, on se bat pour tout ce qui est naturel* ». Son associé Antoine Serais travaille avec des produits locaux : miel, lait, crème, et naturels : colorants et poudres végétales. Si pour les boulangers, l'adhésion à la charte n'engage pas plus de frais, elle apprécie la juste rémunération des céréaliers.

Mais c'est la qualité de la farine qui l'a encouragée à intégrer cette démarche.

La charte d'engagement est affichée dans le magasin, les pochettes des baguettes comportent le logo et des flyers d'explication sont à la disposition des clients. « *Il est important de continuer à apprécier les bonnes choses* », résume-t-elle.

Agri-éthique en chiffres

Créée en 2013 par une coopérative vendéenne, la filiale Agri-éthique représente en ex-Basse Normandie, 8 agriculteurs (ornais) et 11 boulangeries (dont 3 ornaises). Ils ont signé le pacte qui implique, pour les agriculteurs, un prix sécurisé sur une durée contractuelle.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'agriculteur normand
(CALVADOS - MANCHE - ORNE)
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 06 juin 2019
Page de l'article : p.6

De gauche à droite : Muriel Chrétien, gérante de la boulangerie Le Fournil du château ; Simon, apprenti, Antoine Serais, l'associé ; Bertrand Romé, patron de la Minoterie du Château. DR

Tous droits réservés à l'éditeur

L'avenir agricole
Mayenne, Sarthe, Maine-et-Loire
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 4665

Date : 21 juin 2019
Page de l'article : p.6

En Sarthe, la Pause Gourmande adhère au label Blé Agri-éthique

Le 6 juin, la boulangerie La Pause Gourmande à La Ferté-Bernard (Sarthe) a adhéré au label Agri-éthique France. Il s'agit du premier label de commerce équitable français. Celui-ci fixe pour trois ans le prix du blé, garantissant ainsi les revenus des agriculteurs engagés dans la démarche aux côtés des meuniers, coopératives et boulangers. Les Minoteries du Château et la coopérative CAPL sont les deux autres partenaires impliqués avec la boulangerie. Cet engagement apporte un soutien à l'ensemble de la filière blé, tout en proposant aux clients de consommer un pain plus responsable.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les moulins Fouché

PRESSE ONLINE

Date : 24 février 2019
Tirages : 27 029 164 visiteurs/mois

Le Parisien

Seine-et-Marne : du blé à la baguette, le commerce équitable gagne la campagne

Île-de-France & Oise > Seine-et-Marne | **Faustine Léo (avec Hugues Tailliez)** | 24 février 2019, 18h27 | 0

Chailly-en-Bière, ce mercredi. Autour du boulanger Sylvain Biot, l'agriculteur Pierre Sorot et le directeur commercial des Moulins Fouché, Arnaud Monteillet. Ils sont tous les trois fiers de contribuer à l'élaboration d'une baguette locale et surtout éthique. LP/Faustine Léo

Alors que s'ouvre ce samedi le Salon de l'Agriculture, des céréaliers ont opté, via le label Agri-Ethique, pour un nouveau mode de rémunération qui leur garantit un juste revenu.

Une équipe de choc réunie pour fabriquer la plus belle des baguettes. Au meilleur goût possible mais aussi la plus équitable. Pierre Sorot agriculteur à Noisy-sur-Ecole et Sylvain Biot, boulanger à Chailly-en-Bière, ont pour point commun d'avoir souscrit un contrat Agri-Ethique auprès des Moulins Fouché en Essonne. Le premier pour leur vendre son blé, le second pour leur acheter de la farine. Ainsi dans chaque baguette de Sylvain Biot, il y a sans doute un peu du blé de Pierre Sorot. Tous les deux bénéficient d'un prix garanti durant trois ans. Loin de la spéculation boursière et des cours mondiaux qui fluctuent chaque jour.

AGRI-ETHIQUE UN LABEL DE COMMERCE EQUITABLE

Créé il y a six ans, par Ludovic Brindejonc, Agri-Ethique a pour but de « donner une dimension sociétale aux productions ». Depuis septembre 2018, le label a rejoint le collectif Commerce équitable France.

« Le prix n'est plus un sujet puisque tout le monde doit être gagnant », assure-t-il. En France, 600 boulangeries se fournissent en farines produites sous ce label et 1 130 agriculteurs et éleveurs ont rejoint ce mouvement.

On peut d'ores et déjà acheter du porc, du lait mais aussi des œufs Agri-Ethique. L'idée c'est de « renforcer la durabilité économique des systèmes de production et assurer la souveraineté alimentaire de la France ».

Avec 67 000 t de blé collectés l'an dernier sur les 35 millions de tonnes produites dans l'Hexagone, Agri-Ethique fait encore figure de Petit Poucet.

YAHOO! ACTUALITÉS

Date : 24/02/2019
Heure : 18:53:19
Journaliste : Faustine Léo/ Hugues Tailliez

fr.news.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Seine-et-Marne : du blé à la baguette, le commerce équitable gagne la campagne

Chailly-en-Bière, ce mercredi. Autour du boulanger Sylvain Biot, l'agriculteur Pierre Sorot et le directeur commercial des Moulins Fouché, Arnaud Monteillet. Ils sont tous les trois fiers de contribuer à l'élaboration d'une baguette locale et surtout éthique. LP/Faustine Léo

Alors que s'ouvre ce samedi le Salon de l'Agriculture, des céréaliers ont opté, via le label Agri-Ethique, pour un nouveau mode de rémunération qui leur garantit un juste revenu.

Une équipe de choc réunie pour fabriquer la plus belle des baguettes. Au meilleur goût possible mais aussi la plus équitable. Pierre Sorot agriculteur à Noisy-sur-Ecole et Sylvain Biot, boulanger à Chailly-en-Bière, ont pour point commun d'avoir souscrit un contrat Agri-Ethique auprès des Moulins Fouché en Essonne. Le premier pour leur vendre son blé, le second pour leur acheter de la farine. Ainsi dans chaque baguette de Sylvain Biot, il y a sans doute un peu du blé de Pierre Sorot. Tous les deux bénéficient d'un prix garanti durant trois ans. Loin de la spéculation boursière et des cours mondiaux qui fluctuent chaque jour.

« On me garantit un achat à 180 € la tonne, apprécie Pierre Sorot. Certes, le cours peut monter à 250 € mais aussi tomber à 120 €. Cela sécurise une partie de ma production et m'assure un revenu. J'aime aussi savoir où va mon blé et travailler pour faire de la qualité ».

Tous droits réservés à l'éditeur

En Seine-et-Marne, 6 agriculteurs et 15 boulangers adhèrent déjà
Pour le moment, l'agriculteur n'a engagé que 10 % de ses 80 ha de blé. « Mais j'essaie le plus possible de me détacher des cours mondiaux, explique-t-il. J'ai aussi un contrat avec une société de fast-food ». En Ile-de-France, ils sont ainsi une centaine d'agriculteurs (dont six en Seine-et-Marne parmi lesquels trois à Tousson, un à Noisy-sur-Ecole, un à Juilly et un à Rozay-en-Brie) et 71 boulangeries (dont 15 en Seine-et-Marne) à avoir rejoint les rangs d'Agri-Ethique.

De son côté, Sylvain Biot est assuré d'avoir un prix de farine qui ne varie pas. « La baguette qui de toute façon n'est pas plus chère qu'ailleurs (0,90 €), sera au même prix durant trois ans, souligne-t-il. J'aime l'idée de faire un produit local ». Car les Moulins Fouché ne se fournissent que dans un rayon de 40 km.

« On est tous ensemble, on est solidaire, ajoute Arnaud (...)

Lire la suite sur LeParisien.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 25 fevrier 2019
Journaliste : FAUSTINE LÉO (AVEC HUGUES TAILLIEZ)

Du blé à la baguette, le commerce équitable gagne la campagne

Des céréaliers ont opté, grâce au label Agri-Ethique, pour un nouveau mode de rémunération qui leur garantit un juste revenu.

LP/F.L.É.

Chailly-en-Bière, mercredi. Autour du boulanger Sylvain Biot, l'agriculteur Pierre Sorot et le directeur commercial des Moulins Fouché, Arnaud Monteillet. Ils sont fiers de contribuer à l'élaboration d'une baguette locale et surtout éthique.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 25 fevrier 2019
Journaliste : FAUSTINE LÉO (AVEC HUGUES TAILLIEZ)

AGRICULTURE

PAR FAUSTINE LÉO (AVEC HUGUES TAILLIEZ)

UNE ÉQUIPE DE CHOC réunie pour fabriquer la plus belle des baguettes. Au meilleur goût possible mais aussi la plus équitable. Pierre Sorot, agriculteur à Noisy-sur-Ecole et Sylvain Biot, boulanger à Chailly-en-Bière, ont pour point commun d'avoir souscrit un contrat Agri-Ethique *(lire encadré)* auprès des Moulins Fouché en Essonne.

Le premier pour leur vendre son blé, le second pour leur acheter de la farine. Ainsi dans chaque baguette de Sylvain Biot, il y a sans doute un peu du blé de Pierre Sorot. Tous les deux bénéficient d'un prix garanti durant trois ans. Loin de la spéculation boursière et des cours mondiaux qui fluctuent chaque jour.

NOUS NE SOMMES PAS LÀ POUR FAIRE DU BUSINESS MAIS POUR DÉFENDRE LES ACTEURS LOCAUX »
ARNAUD MONTEILLET, LE DIRECTEUR COMMERCIAL DES MOULINS FOUCHÉ

« On me garantit un achat à 180 € la tonne, apprécie Pierre Sorot. Certes, le cours peut monter à 250 € mais aussi tomber à 120 €. Cela sécurise une partie de ma production et m'assure un revenu. J'aime aussi savoir où va mon blé et travailler pour faire de la qualité ».

Pour le moment, l'agriculteur n'a engagé que 10 % de ses 80 ha de blé. « Mais j'essaie le plus possible de me détacher des cours mondiaux, explique-t-il. J'ai aussi un contrat avec une société de fast-food ».

EN SEINE-ET-MARNE, 6 AGRICULTEURS ET 15 BOULANGERS ADHÈRENT DÉJÀ

En Ile-de-France, ils sont ainsi une centaine d'agriculteurs (dont six en Seine-et-Marne parmi lesquels trois à Tousson, un à Noisy-sur-Ecole, un à Juilly et un à Rozay-en-Brie) et 71 boulangeries (dont 15 en Seine-et-Marne) à avoir rejoint les rangs d'Agri-Ethique.

De son côté, Sylvain Biot est assuré d'avoir un prix de farine qui ne varie pas. « La baguette qui de toute façon n'est pas plus chère qu'ailleurs (0,90 €), sera au même prix durant trois ans, souligne-t-il. J'aime l'idée de faire un produit local ». Car les Moulins Fouché ne se fournissent que dans un rayon de 40 kilomètres.

« On est tous ensemble, on est solidaire, ajoute Arnaud Monteillet, le directeur commercial des Moulins Fouché. Nous ne sommes pas là pour faire du business mais pour défendre les acteurs locaux. C'est une démarche vertueuse ».

Attention cependant, tous les agriculteurs ne peuvent prétendre à signer un contrat Agri-Ethique, prévient Vincent Fouché, le propriétaire des Moulins. On s'assure avant que les terres produisent de la qualité. Car il faut être capable d'honorer notre commande ».

C'est à la fin le consommateur qui a la clé du développement de ce label. Pierre Sorot aimerait bien vendre plus de son blé sous le label Agri-Ethique, mais il faut pour cela une plus grande demande des boulangers.

Agri-Ethique cherche sa place

CRÉÉ IL Y A SIX ANS par Ludovic Brindejonc, Agri-Ethique a pour but de « donner une dimension sociétale aux productions ». Depuis septembre 2018, le label a rejoint le collectif Commerce équitable France. « Le prix n'est plus un sujet puisque tout le monde doit être gagnant », assure-t-il. En France, 600 boulangeries se fournissent en farines produites sous ce label et 1 130 agriculteurs et éleveurs ont rejoint ce mouvement. On peut d'ores et déjà acheter du porc, du lait mais aussi des œufs Agri-Ethique. L'idée c'est de « renforcer la durabilité économique des systèmes de production et assurer la souveraineté alimentaire de la France ». Avec 67 000 tonnes de blé collectées l'an dernier sur les 35 millions de tonnes produites dans l'Hexagone, Agri-Ethique fait encore figure de Petit Poucet.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les moulins Joseph-Nicot

le journal de Saône et Loire

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 53825
Edition : Toutes éditions

Date : 04 fevrier 2019
Journaliste : Th. D.

Ces boulangers solidaires des paysans

Pascal Grandjean, le boulanger du début de l'avenue Boucicaut à Chalon, travaille en farine Agri-Éthique depuis que les moulins Joseph-Nicot s'y sont engagés en 2015. Il le fait pour une raison technique : « La qualité de la farine est très bien suivie du début à la fin de l'année, de l'agriculteur jusqu'au boulanger en passant par le meunier. » Et pour une raison éthique : « Je participe mieux à la plus-value pour l'agriculteur », dit le boulanger qui a déjà accueilli une animation du label dans son magasin. « L'impact au début n'a pas été aussi important que ce que j'espérais parce que mes clients s'attendaient à un pain nouveau. Maintenant, ils commencent à comprendre l'intérêt du label. » Le choix du label n'a pas fait augmenter le prix du pain chez lui.

À Fragnes, Karine et Thierry Duvernay l'ont aussi adopté : « Il y a ici des agriculteurs avec qui nous travaillons à travers le moulin Nicot. À l'époque, il y a bientôt 3 ans, le prix du blé était un gros sujet de tourment pour les céréaliers. Nous voulions montrer à notre clientèle que nous travaillons avec eux avec un contrat qui leur garantit un prix bloqué (ainsi qu'à nous) sur 3 ans. Nous payons une cotisation Agri-Éthique de 3,50 €/quintal de farine. Et c'est une farine mieux tracée, un blé bien régulier. »

Th. D.

Pascal Grandjean, boulanger à Chalon, travaille en farine Agri-Éthique depuis le début (2015) avec les moulins Joseph-Nicot. Photo Thierry DROMARD

Tous droits réservés à l'éditeur

le journal de Saône et Loire

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 53825
Edition : Toutes éditions

Date : 04 fevrier 2019
Journaliste : Th. DROMARD

BRAY AGRICULTURE

Jean-Philippe Nicot
directeur des moulins Nicot à Chagny

« Dans la filière, il faut que tout le monde gagne sa vie »

« Agri-Éthique est un label né dans l'Ouest en 2013. Mais nous, les moulins Joseph-Nicot de Chagny, sommes le premier moulin à l'est du Massif Central à avoir adopté la démarche, en 2015.

Nous l'avons fait pour plusieurs raisons. Historiquement, nous sommes les cofondateurs de Banette, nous avons toujours eu une démarche commerciale de partenariat avec nos clients. Nous pensons que pour que la filière vive bien, il faut que tout le monde y vive bien ! Le premier partenariat avec le monde agricole date de mon grand-père. Dans les années 1950, il avait déjà institué une fixation des prix à l'avance en contrepartie de certaines quantités et qualités. On est donc loin du système fournisseurs répondant à un appel d'offres, loin du MATIF (le marché financier du blé) où l'on cherche à acheter le grain au plus bas prix. Vers 2008, le blé avait connu une grosse augmentation de prix puis une baisse régulière.

« Avec Agri-Éthique, il n'y a ni perdant ni gagnant. Ce label donne du sens à notre travail »

C'était une espèce de yoyo très stressant : quand on achetait, on pouvait vite avoir des regrets. Ce yoyo des prix ne satisfaisait personne, ni le meunier, ni l'organisme collecteur vendeur, ni le boulanger agacé de ces changements de tarifs. C'était polluant dans nos relations : on passait plus de temps à parler prix que qualité, choix variétal ou limitation des intrants.

■ Photo DR

C'était la bagarre au lieu de la coopération ! Avec Agri-Éthique, il n'y a ni perdant ni gagnant. Ce label donne du sens à notre travail, il offre de la visibilité à tous, il valorise le travail de l'agriculteur*, il nous fait parler d'outils de développement. Il faut que tout le monde gagne sa vie. Même si on paie le blé un peu plus cher que sur le MATIF (la farine étant vendue un peu plus chère aussi), ça ne pousse pas forcément les boulangers à augmenter le prix de la baguette. »

Th. DROMARD

* **Pour des raisons de confidentialité commerciale, J.-P. Nicot, qui travaille avec la coopérative Bourgogne du Sud, ne souhaite pas communiquer la plus-value de prix du blé Agri-Éthique.**

Tous droits réservés à l'éditeur

AGGLOMERATION DIJONNAISE : Le pacte Blé d'Agri-éthique fait s'accorder agriculteurs, meuniers et artisans boulangers

C'est un accord de filière basé sur le commerce équitable et développé localement qui a été souligné ce mardi devant la Maison Roger, avenue Kennedy à Longvic.

«Agri-éthique, c'est un label de commerce équitable créé par des agriculteurs en Vendée il y a 6 ans», nous dit Alexandra Bothereau, chargée du développement de celui-ci, en ajoutant que l'objectif permanent est de «construire des partenariats durables sur les territoires entre les agriculteurs, les meuniers et les artisans boulangers», selon un principe primordial, celui de fixer des volumes mais surtout des prix garantis pour les agriculteurs. Les partenariats sont signés sur trois ans et renouvelables après la mise à jour des calculs.

«Que le blé soit haut ou bas, l'agriculteur est sûr d'être payé»

Yann Joly, représentant la coopérative agricole Bourgogne du Sud, insiste sur la démarche : «Dans un contexte où les marchés céréaliers sont très fluctuants, la démarche Agri-éthique permet de stabiliser le prix pour l'agriculteur pendant trois ans et de payer le blé à partir du coût de revient. L'agriculteur est rémunéré au juste prix de son travail. C'est notre but premier. Que le blé soit haut ou bas, l'agriculteur est sûr d'être payé». La coopérative adhérente au label fédère aujourd'hui environ 1 200 agriculteurs-livreurs en Saône-et-Loire et dans le sud de la Côte-d'Or. Sur 500 000 tonnes de collecte annuelle, 220 000 le sont en blé.

«Garantir le prix du blé sur trois ans, c'est très important pour un agriculteur», peut confirmer Pierre Margeon, engagé sur son exploitation à Marigny-lès-Reullée en Côte-d'Or. Et il poursuit : «Quand on sème en octobre et qu'on ne sait pas pour combien on va récolter en juillet, ce n'est pas facile... On fait des blés de qualité et quand les prix chutent, on travaillent à perte. Là, on couvre au moins nos frais». Pierre Margeon ajoute même : «Ça sécurise aussi le boulanger qui peut acheter sa farine, même si le prix du blé est très haut».

Michel Zanetta pour la Maison Roger : «C'est un engagement militant»

A la visibilité et une certaine sérénité de l'agriculteur, s'exprime une solidarité de filière, un équilibre financier, de l'exploitation agricole à la vente en boulangerie, en passant par le meunier.

Devant la Maison Roger de Longvic ce mardi, c'est la meunerie Nicot qui s'affichait aussi dans cette démarche Agri-éthique, de même que la boulangerie citée qui compte renouveler son adhésion à ce pacte Blé pour trois nouvelles années. Directeur de la Maison Roger, Michel Zanetta réaffirme une conviction : «C'est un engagement militant. Je ne trouve pas normal que la paysannerie ne puisse pas vivre de son métier. Avoir un accord intelligent entre les différents acteurs de la filière, ça me semble avoir du sens».

Il s'agit aussi selon lui d'une défense des circuits locaux et n'hésite pas à dire implicitement que la dynamique est plus saine : «On est face à des acteurs qui sont des mondialistes... Ça altère toutes les relations qu'on peut avoir au quotidien, ça dénature toutes nos campagnes. Mon grand-père était paysan dans le Haut-Doubs, donc ça a du sens. On va chercher bien loin ce qu'on a sous le coude aujourd'hui. On a des enseignes multinationales portées par des fonds de pension et on voit les limites de tout ça…».

Sur le territoire de l'agglomération dijonnaise, la Maison Roger est présente au travers de 23 points de vente, sans oublier les approvisionnements de multiples établissements publics dijonnais tels que les écoles, les collèges, les hôpitaux…

«Construire local» et accentuer la démarche

Ce sont ces partenariats, au plus près des territoires, que le label Agri-éthique entend encore élargir, en insistant sur l'intérêt évoqué de «construire en local» et en y intégrant également des prérogatives environnementales sur lesquelles les agriculteurs sont enclins à s'engager (cahier des charges, méthodes d'exploitation tenant davantage en compte des aspect environnementaux…). La question de la préservation de l'emploi local est également inscrite dans le dispositif, économique, social et environnemental.

Agri-éthique, intégré au collectif du Commerce équitable France depuis septembre 2018, compte aujourd'hui 35 partenariats en France, dont 25 concernant le blé. 1 300 agriculteurs sont concernés par la démarche, de même que plus de 650 boulangeries dans toute la France, 19 moulins et 17 organismes stockeurs. A Dijon, une trentaine de boulangeries est engagée dans le pacte.

Alix Berthier

Photos : Alix Berthier

"On perd moins de temps
à ranger qu'à chercher."

BANETTE
Maison ROGER
Le Fournil de l'Ovalie

LA VOIX DE LA HAUTE MARNE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 2052

Date : Du 03 au 09 mai 2019
Page de l'article : p.2

La photo de la semaine de la semaine

LANGRES
Lundi 29 avril, Fabienne et Eric Munier de la boulangerie Diderot ont organisé une animation à l'occasion de leur adhésion à Agri-éthique, label de commerce équitable français. Pascal Gremeret, agriculteur à Champdotre, l'entreprise Bresson et le Moulin Nicot sont partenaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'AVENIR agricole et rural de la Haute-Marne

Date : 10/05/2019
Heure : 12:58:59
Journaliste : T. Morillon

www.avenir52.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Du pain éthique à Langres

Agri-Ethique engage tous les acteurs d'une agricole filière dans une démarche solidaire. La boulangerie Diderot à Langres vient d'adhérer à ce label de commerce équitable qui permet aux producteurs de blé d'avoir une juste rémunération avec une visibilité sur 3 ans.

Tous les acteurs de la filière se sont réunis pour échanger et présenter le label aux clients. - © T.M.

La naissance d'Agri-Ethique a eu lieu en 2013 au sein d'une coopérative vendéenne. Des agriculteurs l'ont créée pour faire face à la forte fluctuation du prix du blé. « Ils voulaient trouver un moyen de sécuriser leurs prix et de construire une filière durablement» explique Alexandra Bothereau, chargée de développement pour Agri-Ethique. Le principe du label repose sur trois objectifs : tout d'abord garantir un revenu correct pour les agriculteurs, grâce à un prix sécurisé sur une durée contractuelle. Concrètement, chaque acteur de la filière s'engage sur un volume, un prix et une durée de trois ans minimum.

3 adhérents en Haute-Marne

À Saint-Dizier, deux boulangeries adhèrent déjà au label : la Maison Dervaux et la Boulangerie Ange. Dernièrement c'est la boulangerie Diderot à Langres, tenue par Fabienne et Eric Munier, qui a décidé de rejoindre la démarche. Elle organisait une animation le 29 avril pour présenter Agri-Ethique et rassembler tous les acteurs de la filière : Pascal Gremeret, agriculteur à Champdotre (21), Florian Minot, technicien, et Damien Racle de l'entreprise Bresson, ainsi que Nicolas Villot du Moulin Nicot. Les clients ont pu rencontrer toutes les personnes qui permettent d'élaborer leur baguette de pain et découvrir les engagements d'Agri-Ethique.

EN QUELQUES CHIFFRES :

-67 000 t de blé
-1 290 agriculteurs et éleveurs

Tous droits réservés à l'éditeur

-15 organisations de producteurs sur la filière blé signataire
-19 moulins partenaires
-Plus de 650 boulangeries artisanales
-7 industriels

Tous droits réservés à l'éditeur

L'AVENIR agricole et rural de la Haute-Marne

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 10 mai 2019
Page de l'article : p.4
Journaliste : T MORILLON

AU FIL DE LA SEMAINE

COMMERCE EQUITABLE Agri-Ethique engage tous les acteurs d'une agricole filière dans une démarche solidaire. La boulangerie Diderot à Langres vient d'adhérer à ce label de commerce équitable qui permet aux producteurs de blé d'avoir une juste rémunération avec une visibilité sur 3 ans.

Du pain éthique à Langres

Tous les acteurs de la filière se sont réunis pour échanger et présenter le label aux clients.

La naissance d'Agri-Ethique a eu lieu en 2013 au sein d'une coopérative vendéenne. Des agriculteurs l'ont créée pour faire face à la forte fluctuation du prix du blé. « *Ils voulaient trouver un moyen de sécuriser leurs prix et de construire une filière durablement* » explique Alexandra Bothereau, chargée de développement pour Agri-Ethique. Le principe du label repose sur trois objectifs : tout d'abord garantir un revenu correct pour les agriculteurs, grâce à un prix sécurisé sur une durée contractuelle. Concrètement, chaque acteur de la filière s'engage sur un volume, un prix et une durée de trois ans minimum.

Ensuite Agri-Ethique veut préserver l'emploi local, en fixant un prix de la matière première entre tous les maillons d'une filière on sécurise celle-ci, ce qui entraîne une stabilité de l'emploi et encourage les entreprises à investir.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'AVENIR agricole et rural de la Haute-Marne
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 10 mai 2019
Page de l'article : p.4
Journaliste : T MORILLON

Enfin, la démarche est également en faveur de l'environnement puisque le label accompagne les agriculteurs dans la mise en place d'actions innovantes permettant un gain environnemental pour l'eau, l'air ou encore le sol. Tous les points de cette démarche sont contrôlés par un organisme indépendant qui évalue tous les partenaires de la filière: agriculteur, coopérative (ou négoce), transformateur et commerçant.

3 adhérents en Haute-Marne

À Saint-Dizier, deux boulangeries adhèrent déjà au label: la Maison Dervaux et la Boulangerie Ange. Dernièrement c'est la boulangerie Diderot à Langres, tenue par Fabienne et Eric Munier, qui a décidé de rejoindre la démarche. Elle organisait une animation le 29 avril pour présenter Agri-Ethique et rassembler tous les acteurs de la filière: Pascal Gremeret, agriculteur à Champdotre (21), Florian Minot, technicien, et Damien Racle de l'entreprise Bresson, ainsi que Nicolas Villot du Moulin Nicot. Les clients ont pu rencontrer toutes les personnes qui permettent d'élaborer leur baguette de pain et découvrir les engagements d'Agri-Ethique.

« *Le prix est négocié en prenant en compte les coûts de production des agriculteurs, la rentabilité est calculée pour que chacun s'y retrouve. Tous nos échanges se font en parfaite transparence* » explique Damien Racle de l'entreprise Bresson (négoce agricole). « *La qualité du produit est au centre de nos attentions, les variétés utilisées sont particulièrement adaptées à la boulangerie artisanale* » poursuit Florian Minot, « *nous avons une traçabilité millimétrée, on connaît la date de la récolte, la parcelle d'où vient le blé, le silo dans lequel il est stocké et à quel client il est vendu. Les bonnes pratiques culturales comme l'agroécologie sont encouragées, par exemple on utilise des drones pour faire de la modulation intra-parcellaire* ». Pour l'agriculteur Pascal Gremeret, c'est une véritable aubaine : «*avoir une visibilité de 3 ans sur des volumes et des prix, c'est tellement sécurisant pour nos exploitations*».
Agri-Ethique a déjà noué plus de 28 partenariats sur les céréales et commence à se tourner vers le commerce de viande et de légumes, toujours dans sa démarche équitable. « *Nous voulons que ça fonctionne dans le temps tout en répondant aux attentes des consommateurs souligne Alexandra Bothereau, «nous sommes vers de la montée en gamme tout en apportant des garanties aux clients, demain on produira moins, mais on produira mieux»*.

AGRI-ETHIQUE

EN QUELQUES CHIFFRES

- **-67 000 t de blé**
- **-1 290 agriculteurs et éleveurs**
- **-15 organisations de producteurs sur la filière blé signataire**
- **-19 moulins partenaires**
- **-Plus de 650 boulangeries artisanales**
- **-7 industriels**

T MORILLON

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

CÔTE-D'OR : De nouvelles boulangeries adhèrent au label Agri-Éthique

Elles sont désormais 28 boulangeries en Côte-d'Or à adhérer au label.

C'est sur la place de l'église à Pontailler-sur-Saône que les représentants et partenaires du label Agri- Éthique ont officialisé un partenariat avec la boulangerie-pâtisserie de Fabien Bruckert, «Tendre et Craquant». Trois de ses autres boulangeries adhèrent au label : la boulangerie Bruckert à Lamarche-sur-Saône (24 rue du Général de Gaulle, «Au Pain d'Or» à Binges (2 rue du Vieux Dijon) et «Tendre et Craquant» à Pesmes (32 Grande Rue).
Sur place ce lundi matin, différents partenaires étaient au rendez-vous : le dirigeant de la boulangerie «Tendre et Craquant» à Pontailler-sur-Saône Fabien Bruckert et son équipe, Jean-François et Dominique, agriculteurs à Tanay à côté de Mirabeau, Sylvie et Joël de l'entreprise de collecte de céréales Bresson, Patrick et Jérôme, boulangers formateurs au moulin de Parcey (Nicot Meunerie), Coralie et Sylvie, animatrice et formatrice au moulin de Parcey (Nicot Meunerie) et Alexandra, chargée de développement pour le label Agri- Éthique.
Fin avril, nous avions rendu visite à la Maison Roger devant l'une de ses boulangeries, à Longvic (retrouvez notre article en cliquant ici). Aujourd'hui, 28 boulangeries de Côte-d'Or adhèrent au label.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Agri-éthique : 1er label de commerce équitable français

Intégré au collectif du Commerce Équitable France depuis septembre 2018, Agri- Éthique s'impose comme un label innovant reposant sur trois engagements : économique, social et environnemental.

Véritable action citoyenne, ce label joue un rôle fondamental en revalorisant et en sécurisant le métier de l'agriculteur et ses productions. Avec Agri- Éthique, chaque acteur de la filière s'engage sur un volume, un prix et une durée contractuelle de trois ans minimum ; une démarche qui apporte aux producteurs une réelle sérénité en leur garantissant un revenu, préservant ainsi l'emploi local.

Les agriculteurs impliqués dans la démarche s'engagent à mettre en œuvre des pratiques agroécologiques.

Ludovic Brindejonc : «Maintenir l'équilibre financier entre les différents acteurs de la filière»

Le directeur du label souligne : «L'ambition d' Agri- Éthique est de changer les pratiques commerciales conventionnelles, en créant des partenariats entre les acteurs de chaque filière agroalimentaire sur le marché français. Consommer Agri- Éthique, c'est non seulement faire un geste solidaire pour ces agriculteurs, mais c'est aussi participer à garantir leurs revenus et leurs emplois, tout en ayant une consommation responsable. Ce type de démarche est indispensable pour maintenir l'équilibre financier entre les différents acteurs de la filière.»

Plus d'informations sur le label et les engagements à retrouver en cliquant ici.

Tous droits réservés à l'éditeur

Minoterie Planchot

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 24 juin 2019

Pays de Retz

Rouans

Anthony Babu, un boulanger agri-éthique

Lundi, à 9 h, Anthony Babu invite sa clientèle à échanger sur la démarche agri-éthique. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Anthony Babu et Vanessa Rottier tiennent la boulangerie-pâtisserie Les gourmandises du marais. Ils invitent leur clientèle, et les personnes intéressées, à venir s'informer sur la démarche agri-éthique à laquelle ils adhèrent. **« Jean-Michel Douillard, qui représente notre moulin, la minoterie Planchot qui se trouve à Saint-Paul-en-Parèdes, en Vendée, et Alexis Raffin de la Cavac** (Coopérative agricole vendéenne d'approvisionnements et de ventes de céréales) **amèneront des informations sur la filière agri-éthique »,** précise Anthony Babu.

La filière rassemble les agriculteurs qui produisent les céréales, les coopératives qui stockent, les minoteries qui font la farine et les boulangers qui fabriquent le pain. **« Les agriculteurs produisent un blé de culture biologique ou raisonnée »,** explique Jean-Michel Douillard. **« Il sera question de l'utilisation de la farine biologique avec laquelle nous fabriquons notre pain »,** ajoute Anthony.

Lundi 24 juin, à 9 h, à la boulangerie-pâtisserie Les gourmandises du marais. Tél. 02 40 64 21 96

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 26 juin 2019

Rouans

La boulangerie renouvelle son label Agri-éthique

Jean-Michel Douillard et Alexis Raffin (Agri-éthique) et Anthony et Vanessa Babu, boulangers. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Lundi matin, les clients pouvaient savourer quelques produits d'Anthony et de Vanessa Babu et s'informer de la démarche Agri-éthique à laquelle ils adhèrent depuis six ans. **« Les farines T80, de meule et intégrale que nous utilisons sont issues de l'agriculture biologique »,** précise Anthony Babu, qui renouvelle pour trois ans son adhésion au label Agri-éthique.

« Le commerce équitable au goût France s'engage à rémunérer à juste prix la production agricole, travailler avec des acteurs locaux et durables qui ont des pratiques écoresponsables », argumente Jean-Michel Douillard, pour la minoterie Planchot. **« Avec Agri-éthique, chaque acteur de la filière s'engage sur un volume, un prix et une durée contractuelle de trois ans, une démarche qui apporte aux producteurs une sérénité en leur garantissant un revenu »,** complète Alexis Raffin, d'Agri-éthique France. Agri-éthique, c'est 67 000 t de blé produites par 1 290 agriculteurs et éleveurs, 19 moulins partenaires et plus de 600 boulangeries.

Contact. www.agriethique.fr et boulangerie « Les gourmandises du marais » à Rouans. Tél : 02 40 64 21 96.

Tous droits réservés à l'éditeur