

20

R A P P O R T A N N U E L

19

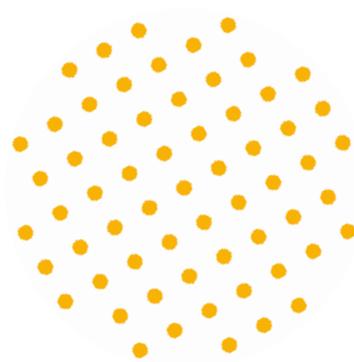


Association nationale de
la meunerie
française

E T A C T U A L I T É S 2 0 2 0

SOMMAIRE

- 3** Mot du Président
- 4** Chiffres clés 2019
- 6** Économie du secteur
- 8** Un secteur en action
- 11** Environnement et développement durable
- 14** Affaires réglementaires et politiques alimentaires
- 17** Le métier de meunier
- 19** Les conditions de travail
- 22** Les faits marquants
- 26** L'ANMF



L'UNION, SOURCE DE NOTRE EXCELLENCE !

Au cours de l'année 2019, je suis allé à la rencontre des meuniers en région, au plus près de leur outil de travail, au plus près de leurs clients, au plus près des consommateurs. J'ai rencontré des hommes et des femmes passionnés par leur métier, tournés continuellement vers l'excellence qualitative des farines qu'ils produisent, engagés dans des réponses aux consommateurs afin de leur fournir des produits toujours plus sains, sûrs et durables.

Ces valeurs d'excellence et d'engagement, tous les meuniers les partagent : près de 200 adhérents de l'ANMF, tournés vers la production de ce produit noble qu'est la farine, ce produit issu d'un savoir-faire basé sur l'assemblage des blés, essentiel pour obtenir des pains de qualité.

En ce début d'année 2020, la crise que nous vivons, cette « guerre », comme l'a qualifiée le Président de la République, que nous menons contre le virus, donne tout son sens à la nécessité de se regrouper et de réaffirmer ensemble nos ambitions.

L'ANMF permet aux meuniers de se fédérer, quels que soit leur taille, leurs clients, leur positionnement géographique. L'ANMF se met au service de chacun de ces meuniers dans leur diversité afin d'assurer le cadre le plus favorable à la compétitivité et à la pérennité de la profession. Chaque projet, chaque action initiée par l'ANMF, a pour ambition de répondre à cette mission. Les articles que vous trouverez dans ce rapport d'activité en témoignent.

Alors restons unis, travaillons ensemble à notre projet commun au travers de l'ANMF et de son l'équipe, au service de chacun d'entre nous. Restons convaincus que l'union permettra de répondre aux attentes du consommateur.



CHIFFRES CLÉS 2019



394

unités de production



6 700 emplois
+ 52 000 emplois induits



5
millions de tonnes
de blé utilisées



98%
de blé français utilisé



Près de **4** millions de tonnes
de farines produites,
dont 214 000 tonnes à l'export



Près de **62%** des farines
utilisées en panification



Près de **28%**
des farines utilisées par
les industries de l'alimentaire



135 906
tonnes de farine biologique



Au **2^e** rang européen
(Production de farine)



Au **10^e** rang mondial
(Production de farine)



L'ANMF représente :

- **93 %** de la production de farine
- **93 %** des effectifs de la meunerie

ÉCONOMIE DU SECTEUR

Suppression de la taxe Farine : résultat de 15 années de travail

Depuis le 1^{er} janvier 2019, les meuniers ne sont plus redevables de la taxe farine dont la suppression - réclamée dès le début des années 2000 - a été votée fin 2018. Il s'agit là d'un grand succès pour l'action collective des meuniers, lesquels, pendant près de 20 ans, se sont mobilisés pour démontrer aux élus et aux ministres concernés le bien-fondé de leur position.

Ce prélèvement de 15,24 € par tonne pesait injustement sur l'économie du secteur. Il créait une distorsion de concurrence vis-à-vis de toute la meunerie européenne, réduisait l'excédent brut d'exploitation des entreprises et constituait une charge fiscale anormale grevant les possibilités d'investissement et de modernisation des entreprises de meunerie.

» Marché des céréales 2019 : la demande mondiale absorbe progressivement le surplus de production

En 2019, les prix du blé sur les marchés à terme se sont effondrés jusqu'au mois d'octobre avant de se redresser et de fleurter avec les niveaux de prix de la campagne précédente. Dans un premier temps, les estimations de forte production au sein de l'Union européenne (UE), puis sur le pourtour de la Mer Noire, ont exercé une forte pression baissière. Dans un second temps, la demande mondiale, tirée par la consommation des principaux pays importateurs africains et par la demande intérieure russe à destination de l'alimen-



tation animale, a totalement contrebalancé cette baisse. Ce mouvement a maintenu les prix « Mer Noire » à des niveaux importants permettant ainsi aux pays membres de l'UE de rester compétitifs à l'export et notamment à la France, dont la moitié des débouchés est dévolue à l'export.

Dès lors, en première partie de campagne, la partie du prix du blé liée aux cours mondiaux (80 à 95 %) a favorisé un prix d'achat à la baisse pour les meuniers, même si cette baisse a pu, selon les cas, être neutralisée par la partie locale du prix soumise à la concurrence des ports exportateurs de blé.

» FranceAgriMer : une gouvernance refondée pour une meilleure concertation entre les filières

En 2019, les conseils de FranceAgriMer ont été modifiés dans le but de rénover et renforcer la concertation entre filières, acteurs économiques, pouvoirs publics et autres parties prenantes.

Le conseil « Grandes cultures » réunit désormais les filières céréales, oléoprotéagineux et sucre. Il a pour vocation de travailler sur les grands enjeux de transformation de ces filières et se réunira trois fois par an dans sa formation plénière. Ses thématiques prioritaires sont : la compétitivité « prix » et « hors prix », la montée en gamme de l'offre, les attentes des acheteurs, l'analyse des débouchés alimentaires et non alimentaires, l'environnement et le changement climatique. Une première réunion s'est tenue le 13 novembre 2019,

sous la présidence de Benoit Piétrement, céréalier dans la Région Grand Est et Secrétaire général adjoint de l'AGPB¹.

Au sein de ce nouveau conseil, l'ANMF est représentée par Jean-Jérôme Javelaud, Président du moulin de Signy l'Abbaye dans les Ardennes, Président de l'association régionale des meuniers de Champagne-Ardenne et membre du conseil d'administration de l'ANMF.

› L'ANMF vigilante face au projet de la nouvelle Politique agricole commune (PAC)

Baisse attendue du budget agricole

Les aides agricoles européennes, qui constituent plus de la moitié des revenus de 11 millions d'agriculteurs français, devraient baisser à l'avenir de 408 milliards d'euros (2014-2020) à 365 milliards d'euros (2021-2027). La coupe claire sur le secteur agricole avoisinerait 15 %, avec une baisse de 10 % pour les paiements directs (aides à l'hectare) et 28 % pour le développement rural (aides bio, environnementales). C'est la conséquence directe du Brexit qui entraîne un manque à gagner annuel de 10 milliards d'euros, ainsi que des nouvelles priorités fixées par l'UE (migration, numérique, défense et sécurité). Si ces informations sont confirmées à l'issue des discussions en cours, le budget de la PAC aura été amputé de 30 % entre 2007 et 2027.

Le risque d'une PAC « renationalisée »

Complexe, lente à réagir face aux crises (climatiques, de marché), pas assez « verte » pour certains, l'actuelle PAC fait l'objet d'une réforme. Le principal changement annoncé est une décentralisation poussée (« subsidiarité »). La Commission ne veut plus décider de tout et laisse les Etats membres définir leur politique agricole dans des plans stratégiques nationaux qui seront ensuite soumis à la validation de Bruxelles. La France, première bénéficiaire de la PAC (62 milliards sur un total de 408), redoute une baisse de sa dotation, ainsi qu'une renationalisation partielle, synonyme de distorsion de concurrence entre pays membres, notamment en matière environnementale.

L'influence prévisible du Green deal sur la future PAC

La nouvelle Commission européenne, installée le 1^{er} décembre dernier, et le Parlement, renouvelé, à 60 % en mai dernier, ne devraient pas voter en l'état les propositions de leurs prédécesseurs. L'entrée en vigueur de la future PAC a déjà été décalée à 2022. Avant un vote en séance plénière au Parlement, puis un accord final en trilogue (Parlement,

Conseil et Commission), la Commission « Agriculture » (Comagri) du Parlement va devoir trouver un compromis avec la Commission « Environnement » (Envi).

En outre, en décembre dernier, la Commissaire Von der Leyen a dévoilé ses ambitions lors de la publication du « Green deal » européen. Ce pacte vert pour l'Europe prévoit que la question du climat, instaurée comme priorité, irrigue l'ensemble des politiques publiques européennes – l'énergie, l'industrie, les transports, l'agriculture, etc. – avec pour objectif final celui d'atteindre la neutralité carbone d'ici à 2050. Dans sa communication, la Commission prévoit déjà que les plans stratégiques nationaux de mise en œuvre de la PAC respectent les objectifs contenus dans le pacte vert. Elle va même plus loin dans un chapitre entier intitulé « De la ferme à la fourchette ». Afin de promouvoir une alimentation européenne de qualité et durable, l'exécutif européen mise sur une diminution significative de l'utilisation des pesticides chimiques et du recours aux engrais et aux antibiotiques. La Commission assure également que les surfaces en bio devraient être augmentées et le bio-contrôle développé comme alternative à l'utilisation de la chimie. Concernant l'information des consommateurs, l'étiquetage environnemental, de même que l'origine des produits, devraient figurer à l'agenda de Bruxelles.

L'ANMF, active via l'IPTA

Face à ces enjeux, l'ANMF, via l'IPTA (organisations de l'industrie de la première transformation agricole), fait connaître ses attentes :

- **sécuriser** la production de matières premières compétitives et durables ;
- **promouvoir** l'innovation afin de faire face aux défis des changements climatiques ;
- **développer** la bio-économie et les énergies renouvelables ;
- **répondre** aux attentes des consommateurs par une production biologique et locale.



(1) AGPB : Association Générale des Producteurs de Blé et autres céréales

UN SECTEUR EN ACTION

» Qualité des matières premières

2019 : un niveau de production historique au détriment de la qualité

Avec 39,6 millions de tonnes, contre près de 34 millions de tonnes en 2018, la production mondiale de blé atteint son deuxième niveau historique après celui de 2015 (40 millions de tonnes). Cette performance a surpris les opérateurs de la filière. En effet, les faibles précipitations printanières du quart Nord-Est de la France, mais aussi la vague de chaleur en fin de remplissage des grains semblaient devoir se traduire par des rendements plus faibles que prévu. Mais si du point de vue quantitatif la production 2019 s'est avérée élevée, la qualité n'a pas toujours été au rendez-vous.

D'un point de vue technologique, la qualité des blés, notamment protéique, a significativement baissé par rapport à la campagne précédente : 50 % des volumes seulement présentaient un pourcentage de protéines supérieur à 11,5 %, contre 84 % en 2018 et le taux de gluten humide, sur l'ensemble de la production, plafonnait à 22 % contre 24,7 % en 2018. Ce double effet s'est fait particulièrement sentir dans le quart Sud-Ouest.

Les conditions sèches durant les phases de développement du blé ont cependant produit deux effets positifs : les teneurs en mycotoxine ont été quasi-nulles et le temps de chute de Hagberg a été préservé grâce à l'absence de germination sur pied à maturité.

Par ailleurs, du fait de la sécheresse, les meuniers ont dû allonger le temps de mouillage et le temps de repos des blés, ce qui s'est traduit par un surplus de travail.

Blés meuniers : de nouvelles variétés BPMF et VRM

L'ANMF publie chaque année la liste des blés meuniers à l'attention des professionnels : meuniers, producteurs et organismes collecteurs. Cette démarche a pour objectif de faire connaître les blés de nature à produire des pains de qualité. Elle permet également d'orienter les programmes de sélection des obtenteurs qui disposent ainsi d'informations sur les teneurs en protéines et les caractéristiques technologiques.

En 2019, l'ANMF a poursuivi les travaux engagés en 2018 pour mieux identifier les variétés à tendance extensible. Celles-ci seront suivies d'un exposant « EXT » sur la fiche blés meuniers 2020. Les travaux de ce groupe ont également conduit à segmenter les blés bio selon leurs différents débouchés : variétés panifiables, biscuitières et blés correcteurs. Les critères définis pour ces nouvelles classes seront précisés sur la fiche blés meuniers 2021.

Par ailleurs, au total, 10 variétés de blé – parmi les variétés étudiées – ont accédé au statut de VRM (variétés recommandées par la meunerie).





› Stockage des grains sans insecticide : bons résultats d'une étude menée auprès de 30 moulins

Dans le cadre du plan filière porté par Intercéréales, la filière céréalière étudie les moyens de limiter les recours aux insecticides de stockage des grains, l'objectif étant zéro insecticide d'ici 5 ans.

Pour sa part, l'ANMF a mené une enquête sur les pratiques en meunerie. 30 moulins ont répondu, représentant 62,5 % de la production totale de farine en France et 53,3 % de la production de farine bio.

De manière très positive, cette enquête a mis en exergue :

- l'absence de traitement insecticide des grains dans les moulins concernés ;
- l'utilisation de méthodes non chimiques pour maîtriser le risque d'infestation, dont le recours à plusieurs techniques alternatives (traitement thermique, par exemple) ;
- de faibles traitements des locaux, réalisés principalement par aspiration ;
- une prise en considération de la lutte contre les insectes lors de la conception ou de la rénovation des locaux.

Cet état des lieux en meunerie constitue une donnée initiale importante pour établir un plan de progrès pour l'ensemble de la filière.

› Allergènes : sensibilisation de toute la filière et lancement d'une étude Intercéréales

Depuis quelques années, les meuniers constatent une augmentation de la présence d'allergènes (soja, moutarde...) dans les blés livrés. Les risques de contaminations en amont de la meunerie se sont multipliés du fait notamment du développement de la filière soja en France. Or, les cahiers des charges des clients exigent désormais l'absence d'allergènes dans les farines. Ceux-ci présentent, en effet, un risque de santé publique : pour une personne allergique, une très faible quantité peut être fatale.

Pour les adhérents de l'ANMF, ce sujet est une priorité : leur objectif est de limiter au maximum tout risque de présence fortuite d'allergènes dans les farines. Dès 2015, l'ANMF a intégré, dans son *Guide de bonnes pratiques d'hygiène*, des mesures de gestion du risque de contaminations des blés. En 2016, elle a alerté les fédérations des organismes stockeurs et rédigé une première note de sensibilisation, co-signée avec Coop de France et FNA², sur les graines allergènes et les mesures à prendre pour maîtriser le risque dans les blés livrés à la meunerie.

En 2019, à la demande des meuniers notamment, l'Interprofession céréalière, Intercéréales, a diffusé une note destinée à sensibiliser tous les acteurs de la filière (producteurs de céréales, transporteurs, organismes stockeurs, meuniers, amidonniers et semouliers de blé dur) à la nécessaire gestion concertée du risque.

Chaque maillon de la filière est incité à :

- identifier ses propres risques de contaminations croisées ;
- mettre en place des bonnes pratiques ;
- transmettre au maillon suivant une information précise sur les pratiques mises en œuvre.

Par ailleurs, les meuniers ont initié le lancement d'une étude Intercéréales, réalisée avec Arvalis, afin d'évaluer le risque de contamination croisée lors des opérations de manutention. Celle-ci devrait être suivie de travaux sur le nettoyage et le process de meunerie.

(2) FNA : Fédération du négoce agricole

» Une année charnière pour la gestion des alcaloïdes (ergot et datura)

Au cours de l'année 2019, la direction générale Santé (DG Santé) de la Commission européenne a engagé un processus de révision à la baisse des LMR (limite maximale de résidus) pour les alcaloïdes de l'ergot et les alcaloïdes tropaniques (datura). Pour les premiers, l'EFM³ s'est chargée de faire connaître aux autorités européennes les problématiques qui découlaient de cette baisse des LMR. Concernant les alcaloïdes tropaniques (atropine et scopolamine), l'ANMF a adressé un argumentaire à la DG Santé, présentant les difficultés de maîtrise du datura à l'échelle de la parcelle. A la suite de cette démarche, la LMR prévisionnelle de ces contaminants dans la farine de sarrasin a été relevée pour se rapprocher de valeurs praticables.

Afin de s'adapter à ces nouvelles réglementations, applicables au 1^{er} juillet 2021, l'ANMF cherche à promouvoir des pratiques préventives en amont de la filière céréalière, telles que l'adaptation variétale et la définition d'itinéraires techniques à l'échelle de la parcelle et au moment du tri des grains.

En 2020, l'ANMF continuera à inciter le groupe de réflexion du Syndicat de Paris, dont elle fait partie, à travailler sur les seuils d'impuretés grains afin d'éviter des dépassements de LMR (alcaloïdes d'ergot et tropaniques) sur les produits finis.

10



» Hypérion : production de données objectives dans les discussions avec les autorités, sur la réglementation sanitaire

Hypérion, l'observatoire de la qualité sanitaire des céréales, recense et traite des analyses sanitaires pour le compte de ses membres. Ces derniers sont au nombre de 180, dont Arvalis, 10 coopératives, 6 entreprises de négoce, 51 meuniers, 4 amidonniers, l'Union des semouliers de maïs (3 entreprises), Oqualim (96 entreprises), 2 seconds transformateurs et 2 firmes de protection des plantes.

Pour la campagne 2019, le nombre d'analyses traitées est resté constant – environ 100 000 – en raison d'un contexte réglementaire exigeant. La majorité de ces analyses portait sur les contaminants habituels (mycotoxines, résidus de produits phytosanitaires et éléments traces métalliques) et, pour une faible part, sur des alcaloïdes ou mycotoxines modifiées ou encore sur les huiles minérales...

Depuis décembre 2018, Hypérion recense également des données « allergènes » portant sur la présence de soja, de moutarde ou de lupin, qui peuvent être présents à des niveaux très faibles dans la farine en raison de contaminations croisées en amont de la filière. Du fait de l'absence de seuil réglementaire sur ces substances, il est, en effet, nécessaire de rassembler les données afin de pouvoir répondre aux clients de plus en plus nombreux à demander des garanties à ce sujet.

Les données d'Hypérion permettent de :

- mener un dialogue avec les pouvoirs publics – DGCCRF (Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des Fraudes), DGAL (Direction générale de l'alimentation) et la DG Santé (Direction générale Santé) de la Commission européenne – lors de la mise en place de nouvelles réglementations ;
- prouver le manque d'adéquation entre de nouvelles limites réglementaires envisagées dans les textes et la faisabilité de leur mise en œuvre dans les entreprises ;
- participer à la surveillance recommandée par l'Union européenne et de créer ainsi des relations de confiance avec les autorités.

(3) European Flour Millers, l'organisation européenne de la meunerie

ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

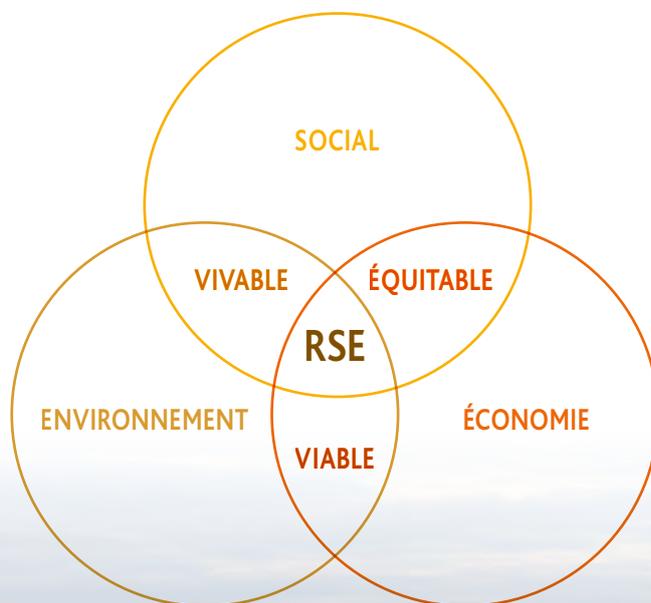


Bien consciente que les questions de développement durable font l'objet de fortes attentes de la part de ses clients et des consommateurs, l'ANMF multiplie les actions permettant aux adhérents meuniers de structurer une démarche RSE.

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE), également appelée responsabilité sociale des entreprises, est définie par la Commission européenne comme l'intégration volontaire, par les entreprises, de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes. Une entreprise qui pratique la RSE va donc chercher à avoir un impact positif sur la société tout en étant économiquement viable.

La norme ISO 26000, standard international, définit le périmètre de la RSE autour de 7 questions centrales : la gouvernance de l'organisation, les droits de l'homme, les relations et conditions de travail, l'environnement, la loyauté des pratiques, les questions relatives aux consommateurs, les communautés et le développement local.



» Diffusion d'un recueil des bonnes pratiques de développement durable



Entre 2013 et 2017, les meuniers ont analysé le cycle de vie de la farine et des issues dans le cadre du programme Acyvia. Ils ont souhaité en valoriser les résultats en publiant un recueil de bonnes pratiques de développement

durable. Edité en mars 2019, ce recueil a été diffusé à tous les adhérents de l'ANMF. Il est constitué d'exemples concrets provenant d'entreprises de meunerie de différentes tailles qui ont – ou non – adopté une démarche structurée de développement durable. Les exemples recensés sont variés : remplacement des ampoules par des led, diagnostic énergétique, méthanisation agricole des refus de nettoyage des grains...

Ce recueil sera progressivement enrichi des expériences menées en meunerie. Dans une seconde édition, il sera élargi aux bonnes pratiques RSE.



» Organisation d'une « Matinée Déclic RSE »

Les meuniers se sont formés à la RSE lors d'une « Matinée Déclic RSE », organisée en septembre 2019, par l'ANMF en partenariat avec BPI France et Greenflex. Les thèmes abordés dans le cadre d'ateliers pratiques ont été : « Les opportunités de croissance et de compétitivité pour l'entreprise engagée dans la RSE », « La priorisation des enjeux et la structuration d'une démarche pérenne et différenciante », « Les aides financières disponibles ».

Au cours de la même journée, s'est tenue une réunion de la commission « Développement durable » de l'ANMF qui a nommé un nouveau Président, Jean Varenne, Minoterie des Bois Olives, et s'est renforcée en intégrant de nouveaux membres.

» Forte présence de la meunerie au sein du nouveau comité RSE d'Intercéréales

Le comité RSE d'Intercéréales a été mis en place en octobre 2019. Il a pour ambition d'engager la filière dans une dynamique de progrès continu en dialoguant avec ses parties prenantes. L'objectif est de constituer un cadre cohérent pour accompagner la transformation de la filière, à partir des engagements collectifs et individuels en matière de durabilité.

Les meuniers souhaitent être force de proposition dans ce comité afin de faire partager à l'interprofession leurs réalisations et leurs projets dans ce domaine. Ils sont représentés par 3 experts d'entreprise : Dominique Moreau (Grand moulins de Paris), Caroline Jeanne (Moulins familiaux), Florence Debroise (Minoterie des Bois Olives).

Tirant partie des enseignements de l'analyse de cycle de vie, les bonnes pratiques rassemblées traitent de différents aspects du développement durable dans l'entreprise :

- s'approvisionner au sein de filières respectueuses de l'environnement ;
- réduire les pertes et le gaspillage, trier et valoriser les déchets, les issues et autres matières organiques ;
- économiser l'énergie et l'eau ;
- raisonner l'ajout d'ingrédients ;
- rationaliser les livraisons de farine et repenser l'ensachage ;
- développer les éco-gestes en entreprise.

Utilisation des meilleures techniques disponibles : publication de la réglementation européenne sur le BREF FDM

Les moulins, dont la production dépasse le seuil de 300 tonnes par jour, relèvent de la directive européenne pour la prévention et la réduction des émissions industrielles (IED). Ce texte repose notamment sur l'utilisation des meilleures techniques disponibles décrites dans le BREF FoodDrinkMilk. Amorcée en 2014, la révision du BREF a finalement vu le jour en décembre 2019.

Aux différentes étapes de ce long processus, le groupe « Sécurité et ICPE » de l'ANMF, composé des directeurs techniques de meunerie, s'est fortement mobilisé :

- en participant au groupe du Ministère de l'environnement et de l'Inéris, interlocuteurs privilégiés de la Commission européenne ;
- en transmettant, sur le site officiel de l'Union européenne, ses positions et argumentaires techniques concernant les enjeux prioritaires de la meunerie,
- en soutenant ses positions auprès d'EFM⁴ et de l'ANIA.

Les interventions de l'ANMF portaient notamment sur les émissions de poussières dans l'air et la mise en place de matériels énergétiquement plus performants. Au terme de ce processus, l'ANMF a obtenu de faire passer la fréquence des analyses de poussières à une fois par an, alors qu'elle devait être fixée à une fois par semestre.

La mise en conformité des sites produisant plus de 300 t/jour est attendue avant décembre 2023, mais une première échéance est fixée par l'administration française : les entreprises doivent fournir un dossier de réexamen avant décembre 2020. Ce dossier doit expliquer comment le site respectera les techniques et les seuils mentionnés dans le BREF au plus tard en décembre 2023.

Optimisation des consommations d'énergie en meunerie

Une enquête, menée fin 2018 par l'ANMF, destinée à identifier des projets collectifs pour développer la compétitivité des moulins, a fait apparaître que l'optimisation des consommations d'énergie était un thème d'intérêt prioritaire pour les meuniers.

Aussi, en 2019, la commission « Process et produits » de l'ANMF a décidé de monter un projet visant à récolter et analyser les données de consommation énergétique d'un panel de moulins volontaires et représentatifs. Le but est d'identifier les postes les plus énergivores grâce à la mise en place de capteurs et d'établir des indicateurs de performances de référence. Le centre technique Tecaliman a été choisi pour accompagner l'ANMF dans ce travail. Un recueil de bonnes pratiques sera publié sur la base des résultats obtenus.

Ce projet sera mis en œuvre dès 2020.



(4) European Flour Millers, l'organisation européenne de la meunerie

AFFAIRES RÉGLEMENTAIRES ET POLITIQUE ALIMENTAIRE



› Restitution de l'étude Céréfibres : faisabilité de l'augmentation des teneurs en fibres, pour le pain notamment

Initiée en 2016, cette étude menée par Intercéréales, soutenue par la DGAL (Direction générale de l'alimentation), avait pour objectif d'établir la faisabilité d'une augmentation de la consommation de fibres dans les régimes alimentaires – pour atteindre les 30 g par jour et par personne recommandés – en proposant des produits céréaliers enrichis en fibres. Céréfibres devait également permettre de définir, pour l'ensemble de la population, le seuil d'acceptabilité maximal de fibres dans les produits céréaliers de large consommation, tel que le pain.

Pour les pains, plusieurs fibres ont été testées : le son de blé blanc micronisé ainsi qu'un mélange audacieux de fibres d'avoine d'intérêt nutritionnel et de psyllium. L'ANMF a participé activement à ces travaux et a été également attentive aux choix de fibres pour les biscuits, biscottes et goûters fourrés, dans la composition desquels entre la farine.

L'étude a montré qu'il était possible, pour certains produits et selon le type de fibres ajoutées, d'accroître la quantité de fibres dans les recettes sans détériorer leur acceptabilité pour les consommateurs. Elle a notamment mis en évidence qu'il était envisageable d'augmenter de 30 % le taux de fibres des baguettes. Sur les 4 produits testés, l'amélioration des teneurs en fibres permettrait d'élever les apports à hauteur de 0,86 g/jour chez l'adulte. Ce résultat peut sembler modeste au regard de l'objectif des 6 à 7 g/jour supplémentaires recommandés, mais les produits céréa-

liers ne contribuent que pour environ 30 % aux apports en fibres. Des efforts peuvent être faits sur les autres produits contributeurs.

Il faut, par ailleurs, tenir compte des contraintes technologiques et économiques qui pourraient rendre difficile l'application des niveaux d'enrichissement envisagés.

› Propreté des citernes : poursuite du travail avec l'ANIA pour l'édition de lignes directrices

Pour défendre les intérêts des meuniers qui font appel à des transporteurs, l'ANMF a initié, en 2010, au sein de l'ANIA et avec la FNTR⁵ et l'APLICA⁶, la rédaction d'un protocole de propreté des citernes. La version 2012 de ce protocole était en cours de révision depuis 2016. Fin 2018, ce projet n'ayant pas abouti, le groupe de travail ANIA, co-piloté par la meunerie et l'USIPA⁷, a décidé d'éditer des « Lignes directrices des Industries agro-alimentaires en matière de propreté intérieure des citernes pour le transport des denrées alimentaires ». Ce document servira de guide de bonnes pratiques à l'ensemble des stations de lavage et aux transporteurs français ; ceci afin de garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires transportés en vrac. Les stations

(5) FNTR : Fédération nationale des transporteurs routiers

(6) APLICA : Association professionnelle des laveurs intérieurs de citernes agréés

(7) USIPA : Union des syndicats des industries des produits amylacés et de leurs dérivés

de lavage doivent identifier les risques spécifiques associés aux produits précédemment transportés (allergène, odeur...). Elles sont soumises à une obligation de résultat.

En 2019, le groupe de travail ANIA a procédé à 6 séances de rédaction et relecture. Ce travail devrait aboutir à une parution des lignes directrices mi-2020.

› Acrylamide : l'ANMF participe activement à la diffusion de l'information



Fin 2017, la Commission européenne a mis en place des teneurs de référence d'acrylamide dans les denrées alimentaires. En parallèle, elle a proposé une série de mesures pour permettre à la filière agroalimentaire de maintenir la teneur en acrylamide de leurs produits en dessous des valeurs de référence.

En 2019, l'ANMF, de son côté, a participé auprès de l'ANIA à :

- la création d'un Webinar destiné à expliquer la nouvelle réglementation aux entreprises ;
- la mise à jour d'un guide pédagogique avec des fiches pour tous les produits concernés (pain, biscuits/gâteaux, café, céréales de petit déjeuner, apéritif à croquer, pommes de terre, chicorée ...). Ces fiches expliquent le processus de formation de l'acrylamide, les mesures applicables à chaque étape de la chaîne de fabrication et proposent des outils spécifiques aux procédés de fabrication et aux caractéristiques des produits.

Ces outils ont été mis à disposition des adhérents afin qu'ils puissent sensibiliser leurs clients boulangers et industriels et, ainsi, permettre à ces derniers de limiter la formation d'acrylamide lors de la cuisson des pains.

› Désormais, des critères microbiologiques sur les farines de seigle et de sarrasin

En 2019, l'ANMF a proposé à la Fédération du commerce et de la distribution (FCD) des critères microbiologiques pour les farines de seigle et de sarrasin, en tenant compte des données d'Hypérion et d'une enquête menée auprès des meuniers. Ces critères ont été acceptés et repris par la FCD. Ils s'appliquent depuis le 1^{er} janvier 2020.

Pour rappel, concernant les farines de blé, l'ANMF met à jour régulièrement depuis 2008, une note d'analyse microbiologique, sachant qu'il n'existe pas de valeurs réglementaires sur les farines, mais qu'il en existe en revanche sur les produits finis. Par ailleurs, dès 2014, une première concertation avec la FCD avait permis d'harmoniser les critères attendus par les GMS avec les valeurs de tolérance établies par l'ANMF pour les farines de blé.

› Des avancées importantes sur la normalisation de la méthode d'essai pour le pain de tradition française

Issu des travaux menés, depuis plusieurs années, par l'ANMF et ses partenaires – la CNBPF⁽⁸⁾, le Lempa et Arvalis –, le projet de normalisation de l'essai de panification de type pain de tradition française a franchi, en 2019, une étape décisive. En effet, la formation des opérateurs à la mise en pratique de la méthode et le « ring test », permettant d'obtenir les données de fidélité (répétabilité, reproductibilité et incertitude) se sont déroulés avec succès. Le travail de normalisation suit son cours et devrait s'achever par la parution de la norme en 2020.

Au cours de l'année écoulée, l'ANMF a également travaillé sur deux autres normes en cours de révision à l'AFNOR : le « filth test » et la norme de détermination du taux de cendres.

(8) CNBPF : Confédération nationale de la boulangerie et pâtisserie française



› Origine des produits : vers un étiquetage obligatoire ?

Le 11 décembre 2019, l'ANMF a participé au colloque « Origine », organisé par le collectif « #BalanceTonOrigine » – mené par diverses personnalités dont le journaliste Olivier Dauvers – et parrainé par le député Jean-Baptiste Moreau, membre de la Commission des affaires économiques, co-rapporteur de la loi Egalim.

Au cours des débats, certaines filières et distributeurs ont clairement affiché leur ambition de rendre obligatoire la mention de l'origine des produits. En clôture de la journée, Mme Agnès Pannier-Runacher, Secrétaire d'Etat aux affaires économiques, a annoncé la mise en place d'un groupe de travail sur ce sujet.

A l'échelle européenne, le sujet est mentionné dans le Pacte Vert de la Commission européenne qui vise la neutralité carbone en 2050. Dans le cadre de sa future stratégie « De la ferme à la fourchette », qui découlera du Pacte Vert, la Commission précise qu'elle « explorera de nouvelles pistes afin de mieux informer les consommateurs [...], sur des aspects spécifiques tels que l'origine ».

L'ANMF, par le biais de ses représentations à l'ANIA et à EFM⁹, veillera à l'évolution de ces débats.



(9) EFM : European flour millers (Association européenne des meuniers)

LE MÉTIER DE MEUNIER

La meunerie française a pour cœur de métier de transformer le blé tendre en farine à destination des boulangeries artisanales et industrielles ou d'autres entreprises utilisatrices de farine (biscuiteries, biscottes...). Elle constitue le maillon central de la filière blé-farine-produits céréaliers.

Les entreprises de meunerie emploient 6 700 salariés répartis sur tout le territoire. De la production à la logistique en passant par le contrôle qualité et la fonction commerciale, les emplois en meunerie sont divers et accessibles à tout niveau de formation.

» Formation initiale : un accès aux métiers de meunier et des industries céréalières

L'ENSMIC (Ecole nationale supérieure de meunerie et des industries céréalières)



L'ENILIA-ENSMIC est un établissement public du Ministère de l'Agriculture regroupant plusieurs entités, dont l'ENSMIC. L'école propose des formations couvrant les différents métiers en 1^{re} et 2^{de} transformation : meunerie, semoulerie, alimentation animale et humaine, boulangerie industrielle, biscuiterie, viennoiserie, mais aussi génie industriel, qualité et contrôle, commercialisation.

L'ENSMIC a présenté cette année 28 candidats aux examens de la filière céréalière : BTS « Sciences et technologies des aliments – option produits céréaliers » et licence



professionnelle « Production et management en meunerie et transformation céréalière ». 20 ont obtenu leur diplôme (15 BTS et 5 Licences pro), soit un taux de réussite de plus de 70 %. L'école a poursuivi le renforcement de son équipe pédagogique en faisant intervenir des formateurs-enseignants en meunerie et en alimentation animale dans les classes de BTS. A noter que, parmi les lauréats du BTS, 2 ont obtenu une mention « Très bien », 3 mentions « Bien » et 3 mentions « Assez Bien ».

Le partenariat étroit entre l'ENSMIC et la profession est historique. Aussi, les installations de l'école, dont le moulin-pilote, destiné à l'enseignement technique des étudiants, sont également à la disposition des entreprises de meunerie pour tous types d'essais, d'analyses, de formations, de prestations de service, d'expérimentations, de recherches ; ceci, dans un cadre neutre et confidentiel.

Le CNAM : licence professionnelle spécialité « Industries des céréales »

le cnam En formation initiale, le CNAM délivre un diplôme national : la licence professionnelle « Industrie agroalimentaire gestion, production et valorisation – parcours Industries des céréales ».

La promotion sortante (2018-2019) a enregistré, en septembre 2019, 89 % de réussite avec un taux d'insertion professionnelle de 33 % et un taux de poursuite d'étude de 55 %, en constante augmentation (il était de 50 % pour la promotion 2017/2018).

POLYTECH 'PARIS : formation AGRAL



La spécialité agroalimentaire (formation AGRAL) est une des 8 spécialités de Polytech Paris-UPMC. En 2018, AGRAL a été à nouveau habilitée, pour une durée de 5 ans, par la commission des titres d'ingénieur qui lui a également attribué le label européen.

Cette formation apporte les connaissances nécessaires en biochimie et microbiologie, de la matière première jusqu'au produit fini. Elle met l'accent sur la maîtrise des procédés de transformation propres aux industries agroalimentaires et sur la gestion de la qualité alimentaire et sanitaire. Un volet important est consacré aux méthodes de gestion de la production et à la gestion de projet industriel incluant les spécificités technologiques des industries céréalières.

» Formation professionnelle continue : un facteur d'attractivité pour la profession

Les employeurs de meunerie proposent des formations professionnelles à leurs salariés afin d'assurer le développement de leurs compétences ainsi que leur employabilité. Les formations peuvent être courtes et généralistes (bureautique etc.) ou longues et spécifiques (formation « métier »).



Le certificat de qualification professionnelle de conducteur d'installation de transformation des grains (CQP CITG)

Le CQP CITG est une formation « métier » qui se déroule sur 30 jours, répartis sur une année.

Il a pour objectif de permettre aux salariés, nouvellement embauchés ou aux salariés déjà présents dans l'entreprise et visant une évolution professionnelle, d'acquérir les compétences nécessaires pour occuper un poste de conduite d'installation de transformation des grains, tel que celui de conducteur de moulin. Les candidats sont évalués plusieurs fois tout au long de leur parcours et le diplôme est définitivement validé par les partenaires sociaux de la branche lors d'une commission nationale paritaire pour l'emploi.

La promotion 2019 comptait 15 stagiaires issus de minoteries. Tous ont obtenu leur CQP.

Création d'une bibliothèque des savoirs et savoir-faire en meunerie

Tout comme les autres secteurs de l'industrie alimentaire, la meunerie rencontre des difficultés de recrutement sur différents métiers et notamment sur les fonctions qualifiées de production (opérateur de réception, conducteur de moulin et chef meunier).

Face à ce constat, en 2018, l'ANMF et l'AEMIC (Association des anciens élèves des écoles et des métiers des industries céréalières) ont identifié la nécessité de recenser les savoirs et savoir-faire des postes de production en meunerie. L'ambition est de constituer une bibliothèque numérique et intelligente des savoirs et savoir-faire comprenant toutes les informations scientifiques, techniques et empiriques utiles et nécessaires pour prendre une décision dans le moulin. Les travaux ont débuté en 2019. Le CEA List¹⁰ a rencontré les experts de l'ANMF et de l'AEMIC et les directeurs techniques de différents moulins, afin de cartographier les chemins de décision de la réception des grains à la mouture. Les travaux se poursuivent en 2020 et la bibliothèque devrait être utilisable dans les entreprises fin 2020. Ce programme est financé par OCAPIAT et le Fonds social européen.

Au cours de l'année écoulée, l'ANMF a également initié une réflexion, aux côtés des autres secteurs de la filière céréalière, pour développer l'attractivité des métiers concernés. Il s'agit principalement d'orienter les étudiants vers la filière céréalière et de trouver des solutions innovantes aux problématiques de recrutement. Ces travaux se poursuivent en 2020.



(10) CEA List : le List est l'un des trois instituts de recherche technologique de CEA Tech. Sa mission est de réaliser des développements technologiques pour le compte de partenaires industriels, afin de créer de la valeur.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

› Audit social : un service proposé aux dirigeants d'entreprise

La protection sociale est un pilier important des démarches de responsabilité sociétale. Toutes les entreprises de meunerie sont bien sûr tenues d'appliquer les règles imposées par la Convention collective nationale des métiers de la transformation des grains, mais elles peuvent renforcer les garanties prévues et les adapter à leurs salariés. C'est dans ce cadre que l'ANMF a conclu, en 2019, une convention avec AG2R-La Mondiale qui offre la possibilité, aux dirigeants des entreprises adhérentes, de bénéficier d'un audit gratuit de leur protection sociale. Ces derniers peuvent ainsi avoir une vision globale de leur situation en matière de retraite et de prévoyance notamment, ceci au regard de leur situation patrimoniale. Sur décision du chef d'entreprise, ce service peut également être proposé aux cadres dirigeants.

Une campagne de communication, destinée à faire connaître ce service, sera lancée auprès des dirigeants en 2020.

Audit social du dirigeant : les étapes

Deux entretiens personnalisés sont organisés entre le dirigeant et un conseiller AG2R-La Mondiale :

- Le conseiller pose un diagnostic de la situation personnelle du dirigeant et lui présente l'ensemble des droits issus des régimes obligatoires ainsi que des solutions complémentaires de celles qu'il a éventuellement déjà mises en place.
- En fonction des conclusions de ce premier rendez-vous (carence de couverture, etc.), le conseiller AG2R-La Mondiale propose un accompagnement personnalisé, des options sur-mesure, sans perdre de vue l'intérêt fiscal et social du dirigeant.



› Observatoire de la Sécurité en Entreprises (OSE) : mise en place d'actions de prévention

Au cours de l'année 2019, l'ANMF s'est engagée dans une importante démarche dont l'objectif est de définir une politique de prévention au sein des entreprises de meunerie.

En 2017, un observatoire de la sécurité en entreprises a été créé au niveau de la branche des métiers de la transformation des grains. Ce dispositif, dont la gestion a été confiée à Tecaliman, permet de collecter des données précises sur l'ensemble du contexte de survenance des accidents du travail ou des maladies professionnelles. En 2018, une première restitution a été faite sur les données 2015-2016-2017. La restitution 2019 – portant sur les données 2018 – a permis, d'une part, de constater une légère baisse du nombre d'accidents et, d'autre part, de confirmer les deux risques principaux du métier : le port de charge et les chutes de hauteur.

Sur la base de ces données statistiques, une étude terrain a été lancée. Un préventeur, Id'Quation, sélectionné par les partenaires sociaux de la branche, visitera 9 sites volontaires représentatifs de la branche au cours de l'année 2020, afin d'étudier les pratiques des salariés. A ce stade, le préventeur n'a pas pour rôle de corriger les façons de travailler, mais de constater les éventuels écarts entre le travail prescrit et le travail réel. Ces analyses devront aboutir à des préconisations d'actions collectives à l'échelle de la branche, puis à l'échelle des entreprises.

» Prévoyance : vers l'amélioration du fonctionnement du régime

En 2016, la branche des Métiers de la Transformation des Grains (MTG) a signé une convention de partenariat avec AG2R-La Mondiale qui permet d'accéder à un régime de prévoyance mutualisé. Ce régime est piloté par les partenaires sociaux – organisations syndicales et syndicats employeurs –. Les excédents de ce régime financent la démarche de prévention actuellement en cours de déploiement.

Chaque année, l'assureur transmet les statistiques (démographies etc.) et les comptes du régime. Ces derniers sont contrôlés et analysés par un actuairé mandaté par la branche. Or, il est apparu que les données remontées ne permettaient pas un pilotage optimal du régime. Par ailleurs, les entreprises rencontrent des difficultés à obtenir les informations nécessaires pour traiter leur demande de prestations et constatent des disparités de traitement selon les régions. En 2019, pour remédier à cette situation et améliorer le fonctionnement du régime, le service social de la branche MTG a réalisé un travail avec AG2R. L'efficacité des actions correctives mises en place sera vérifiée en 2020.

» Avenants à la Convention collective nationale des métiers de la transformation des grains (CCN MTG)

La meunerie dépend de la branche Métiers de la Transformation des Grains. Chaque année, l'ANMF participe activement au dialogue social afin de faire progresser la convention collective applicable.

Revalorisation des salaires : avenant n°9 du 19 mars 2019

En 2019, la délégation patronale – à laquelle appartient l'ANMF – et la délégation salariée, ont négocié les rémunérations minimales applicables dans la branche professionnelle. Ces rémunérations sont fixées en fonction de la classification des salariés, selon les critères prévus par la CCN MGT. Ces négociations ont abouti à la signature de l'avenant n° 9 du 19 mars 2019 qui a prévu des revalorisations à hauteur de +1,8 % pour les non-cadres et de +1,5 % pour les cadres.

Aménagement du temps de travail des chauffeurs livreurs : avenant n°10 du 24 mai 2019

Les partenaires sociaux ont négocié sur le temps de travail et notamment sur l'augmentation du contingent annuel d'heures supplémentaires des chauffeurs-livreurs. En effet, la branche des MTG est confrontée à la concurrence des entreprises de transport dont les dispositions relatives au temps de travail – régies par le code des transports – sont plus souples que celles de la CCN MTG. En portant le seuil de déclenchement du temps de repos obligatoire à 350 heures supplémentaires (contre 220 heures auparavant), l'avenant n°10 du 24 mai 2019 à la CCN MTG permettra aux entreprises de meunerie de trouver plus de souplesse dans l'organisation des tournées de livraison chez les boulangers et ainsi de maintenir les effectifs des chauffeurs-livreurs salariés de la branche. Cela bénéficiera aux chefs d'entreprise, aux chauffeurs-livreurs – qui continueront à bénéficier des avantages sociaux de la branche, plus favorables que ceux des entreprises de transports – et aux boulangers qui continueront à être livrés par des professionnels du secteur.



Forfait jour annuel pour les salariés non-cadres itinérants : avenant n°11 du 17 septembre 2019

Les partenaires sociaux de la branche ont également négocié le forfait-jour annuel pour les non-cadres itinérants. Ces derniers ont une organisation du temps de travail particulière. Selon la CCN MTG, ils sont éligibles au forfait en heures sur l'année. Or, il s'est avéré que ce dispositif manquait de souplesse. Aussi les partenaires sociaux ont négocié un passage possible au forfait jours qui offre plus de souplesse et plus d'autonomie aux salariés dans l'organisation de leur emploi du temps.

En 2019, l'avenant n°11 du 17 septembre 2019 a été ajouté à la CCN MTG, permettant aux employeurs de la branche de proposer à une catégorie de salariés bien identifiée (salariés non-cadres, itinérants, classés niveau 5) de conclure une convention de forfait annuel de 215 jours maximum. Afin d'encadrer cette évolution, un document de suivi des temps de travail et de repos est obligatoirement mis en place par l'employeur qui doit veiller, en particulier, au respect des temps de repos et à la bonne articulation entre la vie privée et la vie professionnelle.

› Les webinars du social : un outil pour faciliter les échanges et les pratiques

Depuis fin 2018, le service social de la branche organise des réunions interactives à distance afin d'échanger sur différents sujets techniques dans le domaine social. Animés par la responsable en droit social, ces rendez-vous d'environ 40 minutes permettent aux responsables des ressources humaines, de la paie notamment, de partager leurs difficultés, leurs besoins et leurs pratiques. En 2019, les entreprises de la branche ont participé à 5 webinars, au cours desquels ils ont traité, par exemple, de la réforme des retraites ou encore de l'application en entreprise des avenants à la CCN MTG.



LES FAITS MARQUANTS



FRANÇOIS-TONY DUPUY, élu Président du Club des jeunes meuniers

A l'occasion des «Rencontres annuelles du Club des jeunes meuniers», du 18 au 20 janvier 2019, François-Tony Dupuy, directeur commercial et produits de la Minoterie Dupuy Couturier à Etrat (Loire), a été élu Président et siège désormais au conseil d'adminis-



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE (SIA) : les meuniers mobilisés sur le stand Passion Céréales

Du 23 février au 3 mars 2019, les membres de l'ANMF ont participé activement au SIA sur le stand Passion Céréales. Meuniers et étudiants de l'ENILIA-ENSMIC ont accueilli le grand public et présenté le métier de meunier. Une maquette, prêtée par les moulins Viron, a permis d'expliquer le fonctionnement d'un moulin.



RESTITUTION DE L'ÉTUDE « MEUNERIE 2020 » Enjeux et impacts de la foodtech

Le 27 mars 2019, les adhérents de l'ANMF se sont réunis à Station F – le plus grand campus des startups au monde – pour assister à la présentation des résultats de l'étude « Meunerie 2020 : enjeux et impacts des nouvelles technologies de la foodtech sur les métiers de la meunerie ».

22

JANVIER

FÉVRIER

MARS

tration de l'ANMF. Depuis 1995, ce club rassemble plus de 100 membres-dirigeants animés par une conviction commune : l'avenir de la meunerie et sa compétitivité passent par la bonne connaissance des enjeux de la profession, par une réflexion partagée et une action collective.



Cette étude prospective, réalisée par le cabinet ShakeUp Factory, pour les meuniers et avec la participation de FranceAgriMer, a débuté en octobre 2017 et mobilisé les expertises variées de nombreux adhérents.

Le rapport de synthèse fait des recommandations sur les actions, outils et projets à mettre en œuvre au sein de l'ANMF et par les entreprises afin d'accélérer leur adaptation à ces mutations.





JEAN-FRANÇOIS LOISEAU, élu Président de l'ANMF

Le 15 avril 2019, Jean-François Loiseau, Président du groupe coopératif Axereal et représentant légal de la société Axiane Meunerie, a été élu Président du conseil d'administration de l'ANMF. Jean-François Loiseau est, par ailleurs, Président d'Intercéréales. Il incarne la volonté d'inscrire les métiers dans une démarche filière « La meunerie est le maillon de la première transformation de la filière blé/

AVRIL

farine/pain, le trait d'union entre la production et les boulangers ou les industriels de la panification et de l'alimentation. En termes de compétitivité, tous ces maillons ont besoin de travailler ensemble et d'être à l'écoute pour répondre aux attentes des clients, des consommateurs et des citoyens » a-t-il déclaré.



CONVENTION DE LA MEUNERIE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

Attentes des consommateurs et compétitivité des entreprises

Le 14 juin 2019, la convention annuelle de la meunerie a réuni les adhérents de l'ANMF, mais aussi les meuniers européens représentés à EFM¹¹, pour échanger sur un thème qui fait actualité : « Les nouvelles attentes des consommateurs : des leviers de compétitivité pour l'entreprise ».

Gérard Bronner, professeur de sociologie, membre de l'Académie des technologies et de l'Académie

nationale de médecine et Céline Laisney, co-fondatrice du cabinet AlimAvenir, sont intervenus sur les effets des peurs et des croyances dans le modèle alimentaire français.

Une table ronde a permis de présenter les signes de qualité permettant aux entreprises de se démarquer : filière CRC¹², Danish Whole Grain Partnership, L'agence bio, Label rouge, Bleu blanc cœur...

Claude Fischler, sociologue français spécialiste de l'alimentation, a clôturé la journée en exposant les résultats d'une étude commandée

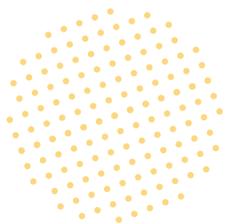
JUIN



par le Cifap/Observatoire du pain visant à comprendre comment le pain influence dès l'enfance notre rapport à l'alimentation. Il a notamment souligné la nécessaire transmission de la « culture du pain », partant pour cela de nombreux exemples tirés des entretiens avec les consommateurs.



(11) EFM : European flour millers (Association européenne des meuniers)
 (12) CRC : Culture Raisonnée Contrôlée.



70^{es} JOURNÉES TECHNIQUES DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES

2 000 professionnels de la filière réunis

Organisées par l'AEMIC (association des anciens élèves des écoles et des métiers des industries céréalières), les Journées techniques des industries céréalières se sont tenues à Lille les **16 et 17 octobre 2019**. Elles ont rassemblé une centaine d'exposants et plus de 2 000 professionnels de la filière. Au côté des meuniers, étaient présents des semenciers, organismes stockeurs, brasseurs,



fournisseurs de matériels, laboratoires d'analyses, startups, écoles... L'événement était organisé autour de conférences technologiques et économiques, d'un salon professionnel, ainsi que d'un pôle consacré à l'emploi.



PME ALIMENTAIRES : l'ANMF mobilisée à l'Assemblée nationale

Le **17 octobre 2019**, l'ANMF était présente à l'événement « Petites entreprises, grands impacts » organisé à l'Assemblée nationale, à l'initiative de l'ANIA et sous le parrainage d'Agnès Pannier-Runacher, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Economie et des Finances.

« Lever les contraintes sur les livraisons dans les villes », « Traiter des normes environnementales avec raison tout en permettant le développement des entreprises », « Aider les agriculteurs en transition vers le bio sur une période de trois ans » sont autant de messages portés avec force par la meunerie française à la tribune,

aux côtés des PME des autres secteurs de l'industrie alimentaire.

David Bourgeois (moulins Bourgeois) a représenté l'ANMF à la table ronde sur « La force des PME dans les territoires » alors que Lionel Deloingce (moulin Paul Dupuis), Yannick Le Cam (moulin d'Étouvry) et Olivier Deseine (moulins de Brasseuil) ont assuré le dialogue avec les décideurs politiques présents et répondu aux interrogations des journalistes.





OPÉRATION DE COMMUNICATION « GRANDE BRASSERIE » : participation très active des meuniers

Les 5 et 6 novembre 2019, douze meuniers se sont mobilisés pour l'opération « La Grande Brasserie », initiée par l'interprofession des céréales (ITC) et Passion Céréales (la structure de communication d'ITC).

L'objectif de l'évènement était d'instaurer des échanges autour de la transformation de la filière céréalière, avec différentes parties prenantes : décideurs politiques

NOVEMBRE

(députés, sénateurs, représentants des ministères), ONG (France nature environnement, WWF...), étudiants (AgroParisTech, Université Paris X Nanterre...), think-tank (Le cercle des économistes...), des journalistes (Le Monde, Le Figaro...).

Nouveau, l'exercice a été un succès. Les meuniers étaient au côté de leurs partenaires de la filière de la « fourche à la fourchette » céréalière. Les échanges ont porté sur différents sujets : le plan de transformation de la filière, la démarche RSE des entreprises, les défis de la compétitivité face à la concurrence mondiale, l'environnement, les investissements nécessaires pour apporter le meilleur aux consommateurs (haute qualité sanitaire, nutrition, aliment plaisir).

A travers sa participation active, l'ANMF a réaffirmé son rôle incontournable au sein la filière céréalière.



COMMUNICATION FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN : un séminaire pour imaginer l'avenir

Le 24 janvier 2020, l'ANMF a participé à un séminaire dont l'objectif était d'assurer le transfert des compétences du CIFAP (Centre d'information des farines et du pain) à Passion Céréales. Les objectifs étaient de réfléchir à l'évolution de la stratégie de communication « blé-farine-pain ». Les échanges ont abouti à un bilan partagé : aujourd'hui, plus que jamais, il est nécessaire de penser "filière". Il faut dépasser les aspirations par métier au profit de l'intérêt collectif et intégrer l'ensemble des acteurs de la filière pour parler d'une seule voix « du grain au pain ».

JANVIER 2020

Les meuniers souhaitent notamment « humaniser » la filière, en donnant à voir et à connaître ses acteurs, mettre en avant la qualité, la durabilité et la proximité de la production - vecteurs de confiance pour le consommateur - et défendre le pain comme élément du patrimoine français culturel et culinaire.

Un second séminaire est prévu dans le courant de l'année 2020 pour formaliser la stratégie et voir quelles actions pourraient être lancées.



L'ANMF



L'ANMF regroupe la majorité des entreprises du secteur, soit 93 % du marché de la meunerie française. Unique structure représentative de la profession, elle réunit des entreprises de tailles très différentes, présentes sur tout le territoire. Elle assure la concertation avec les différents partenaires de son écosystème et joue un rôle d'interface entre les entreprises adhérentes et les organismes techniques.

26

» Les missions de l'ANMF

- **Représenter** la profession dans toutes les instances nationales publiques ou professionnelles. Elle est l'interlocutrice privilégiée des pouvoirs publics français et européens, ainsi que des organisations professionnelles d'amont (producteurs de céréales), d'aval (boulangers, biscuitiers et autres industriels alimentaires) ou de première transformation (malteurs, maisiers, amidonniers...).
- **Apporter** à ses adhérents des services et une expertise dans différents domaines : économique, technique, social et communication.
- **Gérer**, avec les organisations professionnelles de l'industrie de la nutrition animale, de la semoulerie et de la rizerie, la convention collective à laquelle sont rattachés les salariés de ces secteurs.



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION (JANVIER 2020)



Jean-François LOISEAU
Président

MEMBRES DE DROIT

Les 6 plus grandes sociétés ou groupes de sociétés de meunerie, adhérant soit à une association régionale affiliée à l'ANMF, soit directement à l'ANMF



Alexis FLIPO
Evelia



Anne FRECH
Les Moulins Advens



Pierre GARCIA BENQUE
Grands Moulins de Paris



Bertrand GIRARDEAU
Girardeau Minoterie



Jean-François LOISEAU
Axiane Meunerie



Erick ROOS
Moulins Soufflet

ADMINISTRATION

MEMBRES ÉLUS

Les présidents élus pour 3 ans dans chacune des associations régionales.



Christophe BOURSEAU
Président de la région Pays de la Loire



François Claude CHOLAT
Président de la région Rhône-Alpes



Lionel DELOINGCE
Président de la région Normandie



Olivier DESEINE
Président de la région Ile-de-France



Thierry DUBACH
Président de la région Alsace-Moselle



Olivier DUBOIS
Président de la région Hauts-de-France



Frédéric FAUCHER
Président de la région Sud-Ouest



Yvon FORICHER
Président de la région Centre



Claude GAGNOL
Président de la région Auvergne



Jean-François JAFFRES
Président de la région Bretagne



Jean-Jérôme JAVELAUD
Président de la région Champagne-Ardenne



Jean-Pierre PASSAGA
Président de la région PACA-Languedoc



Didier SAUVIN
Président de la région Bourgogne
Franche-Comté et Vosges

MEMBRES COOPTÉS

Ils sont choisis parmi les adhérents soit à une association régionale, soit directement à l'ANMF.



David BOURGEOIS
Représentant ANMF à EFM



François-Tony DUPUY
Président du Club des jeunes meuniers

» La meunerie française en région

Présentes sur l'ensemble du territoire, les entreprises de meunerie répondent aux enjeux du « manger local ».

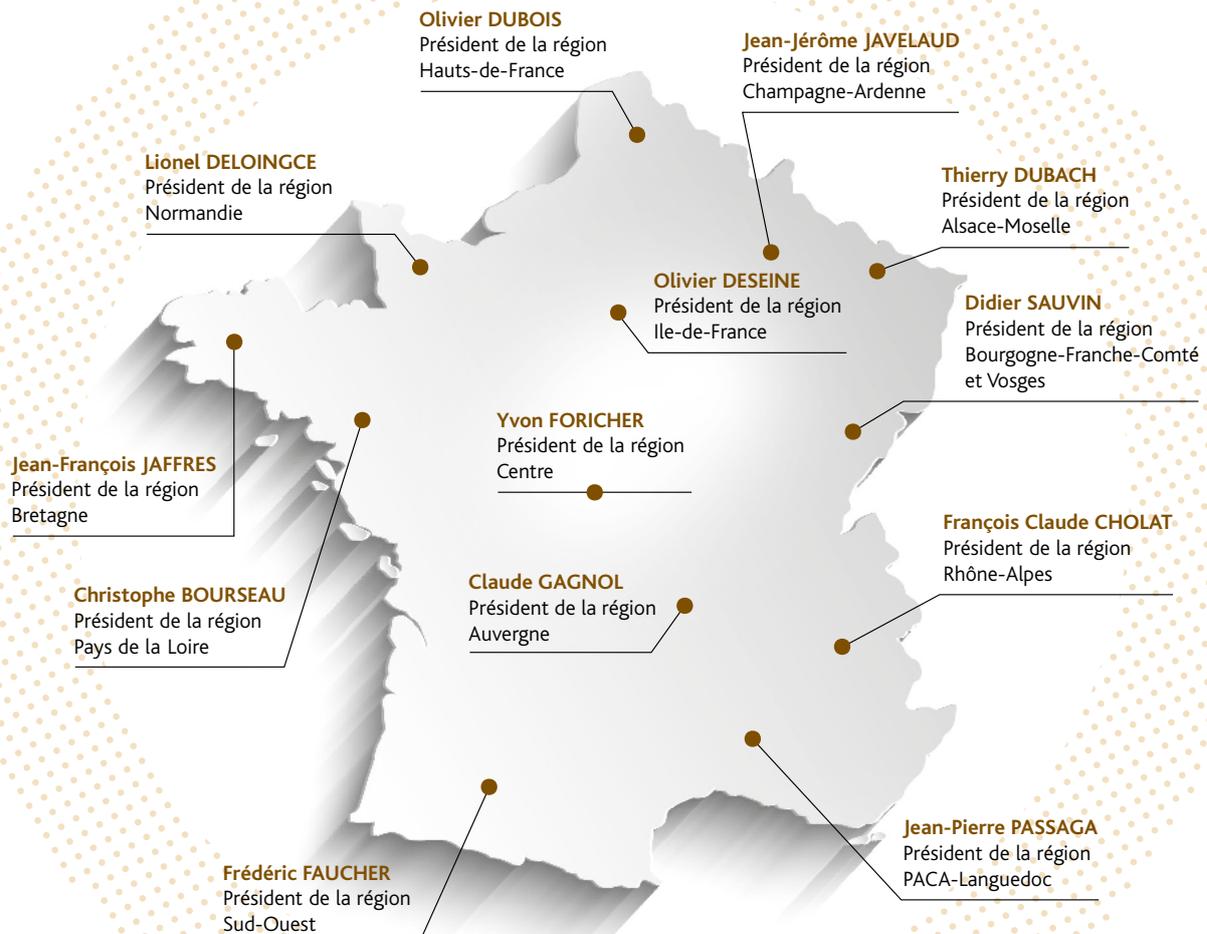
13 régions meunières, dont le découpage diffère légèrement des 13 régions administratives, composent le paysage meunier. Chaque région est représentée par une association dont la vocation est d'animer la vie syndicale locale, d'assurer les relations avec les autorités territoriales et de représenter les meuniers au niveau national. Les présidents de régions sont administrateurs de l'ANMF.

L'action régionale est essentielle à la profession. Tous les ans, des réunions thématiques sont organisées pour nourrir les échanges entre les acteurs locaux et les représentants nationaux. En 2019, près de 30 réunions se sont tenues.

Annuaire de la meunerie française 2020

→ Chaque année, l'ANMF publie un annuaire qui recense l'ensemble des moulins en activité en France, classés par départements.

→ Cet ouvrage de référence est disponible sur : <http://toujoursnous.fr/produit/annuaire-meunerie>





» Une équipe au service de la profession

L'équipe de l'ANMF est le relais quotidien entre les meuniers et les différentes instances. Elle accompagne les entreprises de meunerie dans plusieurs domaines : économique, juridique et technique, social, communication...

Elle anime, aux côtés des présidents, les commissions thématiques, les groupes de travail et les réflexions sur les grands enjeux du secteur.

SECRETARIAT GÉNÉRAL

Anne-Lise LE GUEVEL
Secrétaire générale



Aurore BESCOND
Secrétaire générale adjointe



ADMINISTRATION ET SERVICES GÉNÉRAUX

Stéphane BENOIT
Responsable Administratif et financier



Béatrice CORNE
Assistante Comptable



SECRETARIAT DE DIRECTION ET COMMUNICATION

Chrystèle FRANÇOIS
Assistante de direction et de communication



AFFAIRES RÉGLEMENTAIRES

Matières Premières

Yohann VRAIN
Responsable Affaires économiques et réglementaires



Normalisation

Marie-Cécile LEROUX
Responsable des Affaires réglementaires-normalisation
Responsable des Relations adhérents



Process et Produits

Flavie SOUPLY
Responsable Affaires réglementaires process et produits, Développement durable



AFFAIRES SOCIALES

Christelle FAUJOUR

Responsable des Affaires sociales



L'équipe de l'ANMF

Principales structures où siège l'ANMF pour représenter le secteur de la meunerie

→ AFNOR

L'association française de normalisation représente la France auprès de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et du comité européen de normalisation (CEN). La commission céréales et légumineuses (V30A), dans laquelle siège l'ANMF, travaille sur les normes du secteur des céréales et produits transformés, permettant de définir les règles du marché, tant pour clarifier et faciliter les échanges commerciaux que pour répondre aux enjeux de prévention des risques sanitaires des produits alimentaires.

→ AG2R – Pôle alimentaire

Le Pôle alimentaire de l'AG2R représente et défend les intérêts de la filière en matière de retraite, santé, prévoyance, épargne et engagement sociétal.

→ ANIA – Association nationale des industries alimentaires

L'Ania rassemble plusieurs syndicats métiers représentant les industries agro-alimentaires, dont l'ANMF. Elle représente les entreprises alimentaires françaises, grands leaders mondiaux, ETI et TPE-PME. L'Ania met son expertise au service des entreprises afin de les accompagner vers une alimentation toujours plus saine, sûre, durable et accessible à tous.

→ AUTF

L'Association des utilisateurs de transport de fret apporte à ses adhérents (entreprises et organisations professionnelles) des informations et des conseils pour les aider à appréhender au mieux les évolutions de ce secteur. L'AUTF les représente notamment devant les pouvoirs publics pour un transport plus performant, plus fiable, plus sûr, au service de la compétitivité des entreprises.

L'ANMF siège aux commissions « comptes propres » et « route » de l'AUTF.

→ BIPEA

Le Bipea est un organisateur de circuits de comparaison inter-laboratoires, qui évalue la qualité de leurs résultats. L'ANMF est un membre fondateur du Bipea.

→ CTPS

Le comité technique permanent de la sélection (CTPS) associe tous les partenaires de la filière des variétés et des semences, ainsi que des représentants des consommateurs et des organisations environnementales.

Le CTPS émet des avis qui servent de base pour l'inscription des nouvelles variétés au journal officiel par le Ministère de l'Agriculture.

→ EFM – European Flour Milling Industry

L'European Flour Milling Industry, association européenne des meuniers, est le porte-parole des entreprises de meunerie au niveau européen. Ses membres sont les associations nationales représentatives de 28 pays européens, dont l'ANMF. Sa mission est de représenter le secteur de la meunerie au niveau européen et international pour assurer le cadre le plus favorable à sa compétitivité, tout en renforçant sa responsabilité en matière de sécurité sanitaire, de nutrition et de santé.

→ FranceAgriMer

FranceAgriMer est un établissement public administratif. Il joue un rôle important dans la connaissance des marchés agricoles et facilite la concertation entre les différents acteurs de la filière céréales, notamment.

→ Hypérior

Hypérior est l'observatoire de la qualité sanitaire des céréales et produits céréaliers jusqu'à leur première et seconde transformation. Le plan de surveillance permet la mutualisation des données d'auto-contrôle de toute la filière céréalière.

→ Intercéréales

Intercéréales est l'interprofession de la filière céréales. Elle a pour objet le développement de la filière en France et à l'international. Elle réunit les trois grandes familles que sont les producteurs, les collecteurs et la première transformation, dont la meunerie.

→ IPTA – Association des industries de première transformation de l'agriculture

L'IPTA, qui réunit l'ANMF, la FNCG¹³, le SNFS¹⁴ et l'USIPA¹⁵, a pour objet :

- l'étude et la défense des intérêts économiques et sociaux des professions réunies en son sein, ainsi que leur représentation vis-à-vis des tiers et notamment des pouvoirs publics ;
- la liaison et la coordination permanente entre les structures professionnelles adhérentes.

→ OCAPAT – OPCO

Issu de la fusion de deux ex-OPCA (FAFSEA et de OPCALIM), OCAPAT est l'opérateur de compétences pour l'agriculture, la pêche, l'industrie agro-alimentaire, créé le 18 décembre 2018. Les enjeux d'OCAPAT sont de développer les compétences des salariés (actuels ou susceptibles d'être embauchés), de former une filière économique cohérente et complémentaire, et de trouver des solutions aux forts besoins en recrutement liés aux tensions structurelles de main-d'œuvre dans les filières.

→ Syndicat de Paris

Le Syndicat de Paris du commerce et des industries des grains a pour objet l'harmonisation des règles commerciales en vigueur dans les professions se rattachant au commerce des céréales et produits du sol, dans le but de faciliter les transactions et de réduire les sources de litige entre acheteurs et vendeurs. La révision des contrats types d'achats, les formules Incograins et leurs addendas techniques, sont décidés au sein de cette instance.

(13) FNCG : Fédération des industries des corps gras

(14) SNFS : Syndicat national des fabricants de sucre

(15) USIPA : Union des syndicats des industries des produits amylacés et de leurs dérivés

Économiquement vertueux, socialement indispensable

Ensemble, relevons le défi

d'une culture prévention pour tous et à chaque étape de la vie.

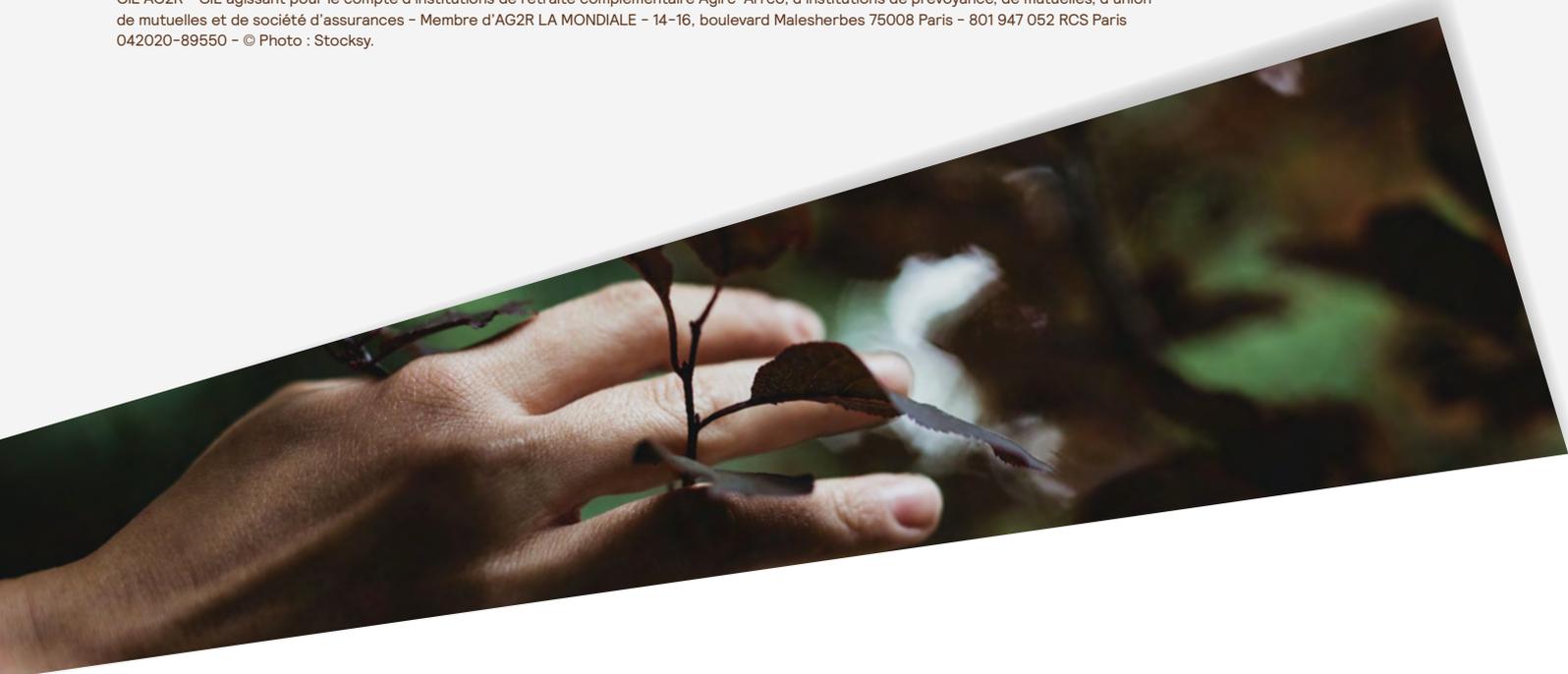
- 4 français sur 10 ne vont pas chez le dentiste. Pourtant, la santé bucco-dentaire est au cœur de la santé globale ⁽¹⁾
- 160 000 cancers évitables sur un total de 400 000 diagnostiqués chaque année ⁽²⁾
- 15,2 % des 3 millions de travailleurs non-salariés en risque d'épuisement professionnel ⁽³⁾

Sources : (1) UFSBD, (2) e-cancer 2017, (3) Étude BPI France Observatoire AmaroK



Plus d'information sur
www.ag2rlamondiale.fr/branchez-vous-sante
bgbranchezvousante@ag2rlamondiale.fr

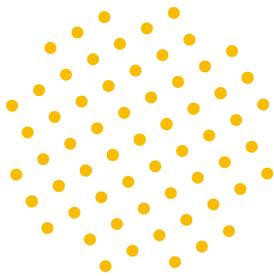
GIE AG2R - GIE agissant pour le compte d'institutions de retraite complémentaire Agirc-Arrco, d'institutions de prévoyance, de mutuelles, d'union de mutuelles et de société d'assurances - Membre d'AG2R LA MONDIALE - 14-16, boulevard Maiesherbes 75008 Paris - 801 947 052 RCS Paris 042020-89550 - © Photo : Stocksy.



**branchez-vous
santé**



AG2R LA MONDIALE



Association nationale de
**la meunerie
française**

66, rue La Boétie - 75008 Paris
tél. 01 43 59 46 04 - fax 01 43 59 46 05
e-mail : anmf@glaboetie.org

www.meuneriefrancaise.com

 [@LaMeunerieFr](https://twitter.com/LaMeunerieFr)



En partenariat avec

AG2R LA MONDIALE