



Association nationale de
la meunerie
française

**RAPPORT
ANNUEL**

**20
18**

— & —

Actualités 2019

SOMMAIRE

- 3 Mot du Président**
- 4 Chiffres clés 2018**
- 6 Économie du secteur**
- 10 De l'approvisionnement en blé à la transformation en farine**
- 15 Réglementation et politique alimentaire**
- 17 Développement durable**
- 20 Dialogue et avancées sociales**
- 22 Formations initiales et professionnelles**
- 24 Relations adhérents**
- 26 Événements 2018**
- 28 Promouvoir la consommation de pain : l'engagement du Cifap**
- 29 L'ANMF : ses missions, son conseil, ses commissions, ses mandats**



Jean-François Loiseau

Président de l'ANMF



S'ENGAGER TOUS ENSEMBLE !

Quelle année ! Que d'actualités ! Que de chantiers ouverts, sur la rampe de lancement ou aboutis !

Je suis fier d'introduire ce rapport annuel 2018 qui présente l'activité de notre organisation professionnelle, d'autant plus que tout cela a été impulsé et mis en œuvre par mon prédécesseur, Lionel Deloingce.

Je le remercie très sincèrement pour tout ce qu'il a accompli, et cela dans un contexte économique et politique des plus délicats. Je suis certain que les meuniers perçoivent l'ampleur de la tâche qu'il a accomplie, avec pour seul objectif : permettre à chaque entreprise, quelle que soit sa taille ou sa spécificité, de disposer de bonnes conditions d'activité. Saluons, en particulier, la suppression, fin 2018, de la taxe farine comme étant l'aboutissement de plusieurs années de mobilisation, d'implication et de combat de l'ensemble de notre profession, ainsi que la finalisation de "Meunerie 2020", qui a permis d'ouvrir l'univers du digital aux meuniers.

Au nom de tous les meuniers et des partenaires de la filière céréalière : MERCI.

Je profite de cette occasion pour renouveler tous mes remerciements aux meuniers qui m'ont accordé leur confiance en m'élisant à la présidence de l'Association nationale de la meunerie française en avril dernier. J'en mesure la portée. Mon engagement sera univoque : il sera au service de toute la profession, dans le respect de la diversité des entreprises.

Le chantier qui s'ouvre devant nous est de grande ampleur. Il s'inscrit dans la dynamique des États généraux de l'alimentation et du Plan de transformation de la filière céréalière. Les fondations de ce chantier, pour être solides, s'appuieront sur le rôle et la nature même du meunier. C'est-à-dire qu'en tant que maillon central de la filière blé tendre, le meunier agit aussi bien en amont qu'en aval de celle-là. Chaque jour, les interdépendances de chaque maillon sont de plus en plus importantes, sachant que chacun de nous a, in fine, le même objectif : celui de satisfaire le consommateur.

Je vous invite à prendre connaissance de la diversité et du caractère innovant des actions conduites par l'ANMF, et vous donne rendez-vous très prochainement.

CHIFFRES CLÉS 2018



417*

unités de production



6 700 emplois
+ 52 000 emplois induits



5

millions de tonnes
de blé utilisées



98,5%
de blé français utilisé



Près de **4** millions de tonnes
de farines produites,
dont 272 000 tonnes à l'export





Près de **64%** des farines
utilisées en panification



Près de **29%**
des farines utilisées par
les industries de l'alimentaire



121 260
tonnes de farines biologiques



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



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



L'ANMF représente :

- 90 % de la production de farine
- 93 % des effectifs de la meunerie

ÉCONOMIE DU SECTEUR



6

2018 : UNE ANNÉE MOROSE

En 2018, la production de farine est passée sous la barre des 4 millions de tonnes (4,15 millions en 2017). L'utilisation de blé tendre par les meuniers a fléchi de 5 % pour s'établir à un peu plus de 5 millions de tonnes, contre 5,3 millions de tonnes en 2017.

Sur le marché intérieur, la panification est toujours, de loin, le principal débouché de la farine, avec 2,3 millions de tonnes, soit 61,4 % du marché. Les ventes à la boulangerie industrielle ont à nouveau progressé à hauteur de 3,4 % (près de 820 000 tonnes), alors que celles la boulangerie artisanale reculaient de 2,1 % (1,18 million de tonnes). Les ventes de sachets ont progressé de 3 % (177 000 tonnes), certainement poussées par la mode du « fait maison ».

Quant aux exportations, elles ont chuté de 36 % (272 000 tonnes) par rapport à 2017, en raison d'une concurrence toujours forte de la Turquie sur les marchés émergents et du retour, sur le marché mondial, du Kazakhstan, qui produit des farines à partir de blés russes. Par ailleurs, les pays traditionnellement importateurs continuent à s'équiper de moulins et importent davantage de grains que de farines.

SUPPRESSION DE LA TAXE FARINE : RÉSULTAT DE 15 ANNÉES DE TRAVAIL

La suppression de la taxe farine a été votée en décembre 2018 dans le cadre de l'adoption par le Parlement français de la Loi de finances 2019. Le gouvernement s'était engagé en 2017 à prendre cette mesure et à compenser le manque de recettes pour le régime retraite de la Caisse centrale de la mutualité sociale agricole (CCMSA).

Exprimée dès le début des années 2000, cette demande de la meunerie française est désormais satisfaite. 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 cette mesure.

Ce prélèvement de 15,24 euros par tonne pesait injustement sur l'économie du secteur. Outre le fait qu'il créait une distorsion de concurrence vis-à-vis de toute la meunerie européenne, il réduisait l'excédent brut d'exploitation des entreprises et constituait une charge fiscale anormale dont l'affectation ne bénéficiait pas aux régimes sociaux de la meunerie.

Cet allègement de charges permettra à la meunerie française de s'investir pleinement dans le plan de transformation de la filière céréales et produits céréaliers, réclamé par les pouvoirs publics à l'issue des Etats Généraux de l'Alimentation.

› Retour sur la taxe farine

En 1962, une taxe sur les céréales avait été mise en place pour financer le budget annexe des prestations sociales agricoles. En 1978, elle a été étendue aux farines à un moment où la France était première exportatrice mondiale. Relevant de la fiscalité indirecte, cette taxe était gérée par la Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) et finançait la Caisse centrale de la mutualité sociale agricole (CCMSA). Avec 65 millions d'euros par an, soit 3 % du chiffre d'affaires de la meunerie française, cette taxe représentait une surcharge fiscale importante affectant la rentabilité des entreprises de meunerie.



LA PRESSE EN A PARLÉ



< Communiqué de presse du 24 septembre 2018

> Paru dans *La Marne Agricole* le 7/02/2018



< Paru dans *L'Express, L'Expansion* le 21/09/2018

> Paru dans *Les marchés* le 11/01/2019



< Paru dans *Le Figaro* le 21/09/2018

> Paru dans *Le Parisien* le 12/07/2018.



MARCHÉS FINANCIERS : UN DÉVELOPPEMENT SANS PRÉCÉDENT DES OPÉRATIONS SUR LES CONTRATS DE BLÉ MEUNIER

La réforme européenne des marchés financiers adoptée en 2016 a produit ses pleins effets en 2018 sur le développement des opérations du marché à terme du blé géré par Euronext. La mise en place et le contrôle des limites de position, d'une part, et la publication hebdomadaire des positions par catégorie d'opérateurs, d'autre part, ont contribué à un développement sans précédent des opérations sur le contrat blé meunier. Ainsi, un record a été atteint en août 2018 avec un volume de 492 123 contrats en positions ouvertes, soit l'équivalent de 24 millions de tonnes traitées.

Par ailleurs, les publications hebdomadaires ont mis en évidence la part dominante des opérateurs non financiers aux valeurs traitées ainsi que, pour ces dernières, la part majoritaire des positions d'arbitrages des positions physiques.

Ainsi la transparence du marché financier et l'exercice des contrôles effectués par l'Autorité des marchés financiers (AMF) ont favorisé la confiance des utilisateurs non financiers envers les contrats à terme et les options.

En 2018, ces nouveaux instruments se sont révélés particulièrement utiles pour les meuniers français qui ont pu gérer les risques de marché dans la séquence de forte volatilité des cours.

> Actions dans le cadre de la finalisation de la réforme des marchés financiers

Au titre de European Flour Millers (EFM) et de FoodDrinkEurope, l'ANMF a poursuivi son action dans le cadre de la finalisation de la réforme des marchés financiers. Elle est intervenue, en particulier, sur l'application de ces nouvelles règles aux marchés à terme de matières premières.

Ainsi, au sein du groupe d'experts des marchés des produits dérivés réuni par la DGAgri à Bruxelles, comme au sein du groupe consultatif de l'Autorité européenne des marchés financiers (ESMA), il s'est agi de finaliser les conditions d'application des limites de position, et plus précisément, de lister les informations à fournir pour renseigner les positions prises afin de pouvoir, le cas échéant, arbitrer les opérations sur les marchés physiques et, enfin, de fixer les conditions de publication des positions ventilées par catégorie d'opérateurs.



POLITIQUES PUBLIQUES ET RÉGLEMENTATIONS CONTRACTUELLES : DÉFENSE DES INTÉRÊTS DE LA MEUNERIE

L'ANMF, active face au projet de la nouvelle PAC

Applicable à partir de 2021, la réforme de la Politique agricole commune s'inscrit dans le cadre budgétaire pluriannuel 2021-2027 de l'Union européenne. Ses axes reposent sur les principes de simplification et de subsidiarité ; la commission conservant le pouvoir de contrôle de l'exécution de la PAC. L'ANMF a d'ores et déjà exprimé ses préoccupations relatives aux risques de distorsions de concurrence du fait de cette renationalisation partielle de la PAC (subsidiarité), même si les enjeux pour la meunerie, comme pour l'ensemble des industries agroalimentaires, résident principalement dans le maintien de conditions favorables à l'approvisionnement en matières premières.

Par ailleurs, et par anticipation, le règlement Omnibus, adopté fin 2017, a prévu entre autres mesures, de déroger aux dispositions de la législation sur la concurrence en donnant la possibilité aux organisations de producteurs de mener des négociations collectives et de rééquilibrer ainsi leurs pouvoirs de négociateur dans la chaîne de valeurs.

Compte tenu du calendrier de renouvellement du parlement européen avec les élections du 26 mai 2019 et de la nomination d'une nouvelle commission à l'automne, la reprise des travaux et l'adoption de la nouvelle PAC n'interviendront pas avant fin 2019 / début 2020.

Participation au Plan de transformation de la filiale céréales d'Intercéréales et à la loi EGalin

Après les Etats généraux de l'alimentation – de juillet à décembre 2017 –, la meunerie a participé activement à la construction du Plan de transformation de la filiale céréales d'Intercéréales. L'ANMF s'est notamment mobilisée autour de la question du stockage des grains sans recours aux insecticides. Par ailleurs, avec les industries de la première transformation, elle a poursuivi – soit dans le cadre de l'Ania, soit dans le cadre de l'Ipta – ses actions pour exclure les secteurs concernés du champ des clauses dites de « renégociation » lors de fortes variations des prix, du fait des arbitrages de positions sur les marchés à terme.



LA PRESSE EN A PARLÉ



< Paru dans *Semence et Progrès*, le 21/09/2018



< Paru dans *La Dépêche, Le petit Meunier*, le 26/06/2018

> Paru dans *La Toque Magazine* en février 2018



Baisse des seuils de tolérance des impuretés dans le contrat Incograin 2018

Afin de toujours mieux répondre aux demandes de qualité sanitaire des grains et des farines de la part des clients et face aux réglementations de plus en plus drastiques, l'ANMF, mandatée par les meuniers, a obtenu l'abaissement de 4 à 3 % des seuils de tolérance d'impuretés dans les contrats types de vente de blé, les Incograins. Les impuretés étant des vecteurs de développement des mycotoxines, notamment lors du stockage, les meuniers demandent à leurs fournisseurs de grains de garantir une qualité sanitaire de plus en plus élevée.

TRANSPORT : ACTIONS EN RÉPONSE AUX RESTRICTIONS RÉGLEMENTAIRES

Le transport est un enjeu stratégique pour les entreprises de meunerie, que ce soit en termes de service, d'organisation ou de coût. En effet, 70 % des livraisons de farines sont assurées directement par les moulins et 20 % des effectifs en meunerie sont affectés aux opérations de logistique, en premier lieu, les chauffeurs/livreurs. Aussi, la multiplication des restrictions à la circulation des poids lourds en France (voir encadré) impacte-t-elle directement les activités de meunerie. Ce contexte mouvant a conduit les meuniers à créer un groupe de travail au sein de l'ANMF pour engager une réflexion sur le transport de marchandises. La feuille de route porte sur les thématiques suivantes : les restrictions à la circulation, les obligations réglementaires, la fiscalité, les coûts logistiques, ainsi que sur le recrutement des chauffeurs. Les premiers travaux, réalisés dans les régions meunières, ont porté sur l'évaluation des alternatives existantes au diesel. Par exemple, face aux pics de pollution récurrents dans l'agglomération grenobloise, les meuniers se sont engagés à faire évoluer leur flotte de camions vers des motorisations à gaz. En contrepartie, et au regard des investissements nécessaires pour renouveler les flottes, ils réclament de la stabilité réglementaire aux décideurs publics.

Par ailleurs, l'ANMF est adhérente à l'AUTF (Association des utilisateurs de transport de fret) qui a pour mission de représenter les entreprises ou les secteurs pour un transport plus performant, plus fiable et plus sûr, au service de la compétitivité des entreprises. Au sein de l'AUTF, l'ANMF siège au conseil d'administration et aux commissions « Routes » et « Comptes propres ».

› Actualité des politiques publiques en matière de transport

- Annonce de la suppression du diesel dans certaines agglomérations comme Paris et Grenoble d'ici 2024/2025 ;
- Instabilité de la fiscalité liée au transport : création éventuelle d'une vignette « poids lourds », remise en question du remboursement de TICPE¹ ;
- Limitation du PTAC² dans des zones concernées par l'usure des routes.

(1) TICPE : La taxe intérieure de consommation sur les produits énergétiques

(2) PTAC : poids total autorisé en charge



TRANSITION DIGITALE : RÉSULTATS DE L'ÉTUDE "MEUNERIE 2020"

En septembre 2016, Lionel Deloingce, président de l'ANMF clôturait les travaux de la convention annuelle de la meunerie sur les propos suivants : « *La meunerie se met en capacité d'aborder ce siècle de manière réaliste et proactive. Après la révolution industrielle du 20^e siècle au cours de laquelle le meunier est devenu minotier, la révolution digitale et numérique du 21^e siècle devra en faire un minotier connecté* ».

C'est dans cette perspective que l'ANMF, en partenariat avec FranceAgriMer, a mené une étude collective sous le titre de "Meunerie 2020". "Meunerie 2020" porte tant sur les procédés de fabrication que sur les modes d'approvisionnement, la gestion du personnel, la recherche et développement et la logistique. Réalisée sur plus de dix-huit mois par le cabinet ShakeUp Factory, l'étude s'est appuyée sur la participation active des meuniers dans le cadre d'ateliers thématiques ainsi que sur des interviews d'experts (qualité, production et procédés de transformation, achats, logistique...).

Le rapport de synthèse présente des recommandations sur les actions, outils et projets à mettre en œuvre au sein de l'ANMF et dans les entreprises, afin d'accélérer leur adaptation aux mutations en cours. Des solutions simples, originales, pertinentes y sont proposées dans des domaines aussi variés que la qualité, la production, les achats, la logistique, l'innovation ou les ressources humaines.

Ces propositions ont été présentées, en mars 2019, aux meuniers dans les locaux de Station F – le plus grand campus de startups au monde inauguré en juin 2017 – autour de tables rondes et de rencontres avec une vingtaine de startups citées dans le rapport.

DE L'APPROVISIONNEMENT EN BLÉ À LA TRANSFORMATION EN FARINE

2018 : UNE RÉCOLTE EN LÉGÈRE BAISSÉ EN QUANTITÉ ET QUALITÉ PAR RAPPORT À 2017

En 2018, la production française de blé a baissé de 7 % par rapport à 2017 pour s'établir légèrement en-dessous des 34 millions de tonnes. Un excès d'eau hivernale a provoqué des phénomènes d'asphyxie des plantes et amoindri les rendements dans la plupart des régions de production. En terme de prix, des inquiétudes au sujet des conditions climatiques des grands pays producteurs et exportateurs de blé (Russie, Etats-Unis, Pologne et Allemagne) ont engendré une hausse de près de 20 % des cours par rapport à l'année précédente. Les craintes climatiques s'étant en partie vérifiées, la production mondiale de blé a baissé de 4 % sur un an.

Malgré une qualité globale satisfaisante, les meuniers ont pu constater quelques défauts dans les blés récoltés. Les grains, bien que de petite taille, étaient bien remplis et de bonne teneur – voire de teneur élevée – en protéines.

Par ailleurs, les meuniers ont dû renforcer le contrôle des blés à leur réception en raison d'une exigence de plus en plus élevée de la part des clients et des autorités publiques sur la qualité sanitaire des produits.



BLÉS MEUNIER : DE NOUVELLES VARIÉTÉS BPMF ET VRM

Comme chaque année, l'ANMF a testé les nouvelles variétés de blé afin d'observer leurs aptitudes à produire des pains de qualité. Depuis plusieurs années, une tendance à la ténacité est observée dans les blés meuniers. Afin de disposer d'un recours naturel d'extensibilité des pâtes, via l'assemblage de variétés à l'entrée du moulin, l'ANMF a démarré, en 2018, un groupe de travail pour mieux identifier les variétés à tendance extensible qui pourraient, à l'avenir, être répertoriées dans la fiche *Blés meuniers*.

Par ailleurs, la segmentation croissante des marchés de la farine bio et l'augmentation de la demande dans ce domaine poussent les meuniers bio à mieux qualifier les blés bio selon les débouchés en créant des classes dans la fiche Blés meuniers. Ont été ainsi définis des critères pour distinguer les variétés panifiables, biscuitières et les blés de force (riches en protéines).

En 2018, 19 nouvelles variétés ont enrichi la liste des blés pour la meunerie française (BPMF). Cette diversité permet aux meuniers de répondre aux différentes attentes de leurs clients et consommateurs. Parmi les BPMF, 9 ont pu accéder au statut de Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM).

► Farines bio : un marché en croissance continue

Avec une croissance de plus de 15 % par an, le marché des farines bio continue son essor. Les cours du blé bio restent très élevés, près du double des cours en conventionnel, car la demande progresse plus vite que l'offre. Ces prix élevés ont suscité des conversions d'exploitations céréalières en bio ; en 2017, ceci s'est traduit par une hausse de 5 % des surfaces occupées. Cependant, si les cycles agricoles imposent un décalage permanent d'au moins un an, entre l'évolution des prix et la réponse de la production, le temps de conversion en bio – trois ans – allonge encore ce temps de réponse et induit des tensions sur le marché.



DE BONNES CONDITIONS DE STOCKAGE DES GRAINS : UNE PRIORITÉ

La demande sociétale croissante pour des produits exempts de résidus de pesticides mobilise toute la filière. La recherche d'alternatives à l'utilisation d'insecticides de stockage est d'ailleurs une priorité du Plan de transformation de la filière céréalière.

En 2018, pour mieux connaître les pratiques en la matière, l'ANMF a mené une enquête auprès de ses adhérents. Les résultats confirment l'absence d'utilisation d'insecticides de stockage en meunerie. Un travail est donc nécessaire au sein de la filière pour trouver les alternatives à ces traitements. Pour favoriser la transition vers le « zéro insecticide », les meuniers ont développé de nouvelles pratiques. La désinsectisation thermique, notamment, semble plébiscitée par la profession. Ainsi, 23 % des meuniers interrogés ont indiqué utiliser cette technique consistant à faire monter la température des locaux à plus de 60 degrés Celsius pendant 24 à 48 h.

Pour l'année 2018, il faut par ailleurs noter l'interdiction du chlorpyrifos-méthyl au niveau européen qui réduit les possibilités de recours aux insecticides de stockage.

ALLERGÈNES : VIGILANCE ACCRUE DES MEUNIERIS

Depuis quelques années, les meuniers constatent une augmentation de la présence d'allergènes (soja, moutarde...) dans les blés livrés. Les risques de contaminations croisées, en amont de la meunerie, se trouvent, en effet, augmentés par le développement de la filière soja en France (la superficie de soja est passée de 28 000 ha à 148 000 ha entre 2008 et 2018). Par ailleurs, les clients sont de plus en plus demandeurs de garanties à ce sujet. Or, il faut souligner qu'il n'existe aujourd'hui ni seuils réglementaires définis pour les allergènes, ni méthode de référence pour les détecter.

En 2018, afin de mobiliser l'amont de la filière, l'ANMF a saisi Intercéréales pour la rédaction d'une position sur « La gestion concertée du risque de contamination croisée avec un allergène ». Par ailleurs, l'ANMF a demandé à ce que les données « Allergènes » soient intégrées dans Hypérior - l'Observatoire de la qualité sanitaire des céréales et des produits céréaliers ; ceci afin de rassembler des données sur les niveaux de contamination involontaire des farines.

Enfin, il est prévu d'introduire un message de sensibilisation à la présence d'allergènes dans l'édition 2019 de la fiche *Blé meuniers*.

Rappelons que le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène*, révisé en 2015, détaille les mesures de gestion des allergènes en meunerie et que, dès 2017, une note d'information signée « ANMF/Coop de France/FNA » a été diffusée aux organismes stockeurs, via leurs fédérations.

UNE QUALITÉ SANITAIRE SATISFAISANTE : OBSERVATOIRE HYPÉRIOR

Hypérior, l'Observatoire de la qualité sanitaire des céréales et des produits céréaliers, regroupe environ 175 entreprises contributrices, dont une cinquantaine de meuniers. Pour la campagne 2017/2018, environ 92 000 analyses ont été réalisées (recherches de mycotoxines, de résidus de produits phytosanitaires, d'éléments traces métalliques, microbiologiques, Filth test sur les farines...).

Les résultats confirment une qualité sanitaire globalement satisfaisante avec un point de vigilance sur les toxines de fusarium (ex : DON), sur l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot.





NETTOYAGE DES CITERNES : POURSUITE DU TRAVAIL D'AMÉLIORATION DU PROTOCOLE

Pour défendre les intérêts des meuniers faisant appel à des transporteurs, l'ANMF a été à l'initiative, en 2010, au sein de l'Ania et avec la FNTR³ et l'Aplica⁴, du renforcement du protocole de propreté des citernes. Il sert de Guide des bonnes pratiques à l'ensemble des stations de lavage et aux transporteurs français. L'objectif est de garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires transportés en vrac.

En 2018, l'ANMF a poursuivi les échanges avec la FNTR pour réviser ce protocole et a proposé d'ajouter aux objectifs de nettoyage, de contrôle et de traçabilité des produits, les éléments suivants :

- une procédure de validation du protocole de nettoyage et la surveillance des pratiques dans les stations de lavage ;
- un complément à la liste des pulvérulents autorisés et des protocoles de nettoyage associés tenant compte des risques (allergène, OGM, coloration, odeur) ;
- de nouvelles exigences concernant le plombage et les scellés des citernes après nettoyage.

La réflexion se poursuit entre la FNTR et Aplica qui souhaitent mettre en avant la certification ISO 22000 et l'évaluation EFTCO Food Assessment des stations, ce qui nécessitera *a minima* un ajustement des critères critiques d'évaluation.

(3) FNTR : Fédération nationale des transporteurs routiers

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

OPTIMISATION DES UNITÉS DE FABRICATION : UN PARTENARIAT AVEC TECALIMAN

En mai 2018, l'ANMF a signé un partenariat avec Tecaliman, centre technique créé en 1981 par l'industrie de la nutrition animale, qui mène des recherches et des travaux technologiques sur les sujets touchant à l'optimisation des unités de fabrication.

Ce partenariat permettra de :

- favoriser les échanges entre Tecaliman et l'ANMF sur les sujets relatifs à l'unité de fabrication en meunerie (maîtrise des procédés et du coût énergétique, sécurité alimentaire, qualité technique des aliments, sécurité des personnels et des installations, impact environnemental des productions) ;
- co-conduire des programmes de recherche et d'innovation ;
- favoriser la préservation et le développement des savoir-faire dans les métiers de la transformation des grains.

Plusieurs réunions de travail et un questionnaire adressé aux meuniers ont permis de dégager les thématiques d'intérêt pour la meunerie : il en ressort que l'énergie ou les contaminations croisées pourraient faire l'objet de projets collectifs en 2019.

ACRYLAMIDE : TENEURS DE RÉFÉRENCE ET MESURES D'ATTÉNUATION DESORMAIS ÉTABLIES

En 2018, l'ANMF a participé à la mise à jour du Guide « Ania Acrylamide », faisant suite à la publication du règlement 2017/2158 qui établit les teneurs de référence de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, ainsi que les mesures d'atténuation appropriées.

Ces nouvelles dispositions sont désormais intégrées au guide, dont l'objectif est d'aider les entreprises à réduire la présence d'acrylamide dans les produits de panification ou dans les biscuits. Il contient plusieurs fiches qui donnent des informations sur :

- le processus de formation de l'acrylamide ;
- les mesures d'atténuation à chaque étape de la chaîne de fabrication ;
- les outils spécifiques aux procédés de fabrication et aux caractéristiques des produits.



› Qu'est-ce que l'acrylamide ?

Il s'agit d'un composé organique qui se forme à partir de précurseurs (asparagine et sucres) présents dans des denrées préparées à des températures supérieures à 120°C et à faible humidité. Il est notamment présent dans les produits transformés à base de céréales.

› Une veille scientifique, sanitaire à l'échelle mondiale

L'ANMF et le Cifap réalisent une veille qui couvre un large champ de sources d'informations : la littérature scientifique, la réglementation, les publications techniques et professionnelles des instances de référence ou encore les médias *on line* et *off line*. Cette veille est principalement axée sur des sujets liés à la santé/nutrition, à la qualité/sécurité et à l'environnement. En 2018, concernant la thématique qualité/sécurité, le sujet de l'acrylamide a été très repris en raison notamment d'une nouvelle réglementation sur sa présence dans l'alimentation. Les pesticides – avec la problématique des néonicotinoïdes, du glyphosate et des perturbateurs endocriniens – ont également donné lieu à de nombreuses publications.

NORMALISATION DE LA MÉTHODE D'ESSAI : PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

En 2018, l'ANMF, en partenariat avec Arvalis, la CNBF (Confédération nationale de la boulangerie française) et le Lempa, a participé aux travaux concernant le projet de normalisation. Le calendrier, établi en 2017, a été respecté. La formation des opérateurs à la mise en pratique de la méthode s'est déroulée avec succès. Le ring test, permettant d'obtenir les données de fidélité, doit être initié courant 2019. Le texte définitif sera ensuite présenté à l'Afnor pour amorcer le travail de normalisation.

RÉGLEMENTATION ET POLITIQUE ALIMENTAIRE

ÉTIQUETAGE DE L'ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRIMAIRE : LES FARINES PEU CONCERNÉES

Attendu depuis plusieurs années, le règlement relatif à l'origine de l'ingrédient primaire a été publié en mai 2018. Lorsque l'origine d'une denrée est indiquée, ce règlement stipule que, si l'origine d'un ingrédient primaire est différente de celle de la denrée elle-même, ceci doit être indiqué, soit en mentionnant explicitement l'origine de l'ingrédient, soit en précisant simplement qu'elle est différente de celle de la denrée.

Les farines françaises sont peu concernées car la quasi-totalité est fabriquée à partir de blés français.

› Qu'est-ce que l'ingrédient primaire ?

Dans le règlement 2018/775, l'ingrédient primaire est défini comme : « *L'ingrédient qui constitue plus de 50 % de la denrée ou est habituellement associé à la dénomination de la denrée par le consommateur, et pour lequel dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise.* »

NUTRI-SCORE : UNE PREMIÈRE CAMPAGNE DE COMMUNICATION

En mai 2018, Santé publique France a débuté la première campagne nationale pour faire connaître le Nutri-Score auprès des consommateurs. Par cette campagne, les pouvoirs publics rappellent que le Nutri-Score est l'étiquetage nutritionnel officiel recommandé en France.

Le Nutri-Score repose sur une formule qui permet de calculer le score nutritionnel des produits alimentaires en se basant sur deux points essentiels :

- les apports à favoriser (fibres, protéines, fruits, légumes) ;
- les apports à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres, sel).

Après la France et la Belgique, l'Espagne est le troisième pays à s'engager en faveur du Nutri-Score au sein de l'Union européenne.



CÉRÉFIBRES : FIN DE L'ÉTUDE SUR L'ENRICHISSEMENT EN FIBRES DES PRODUITS CÉRÉALIERS

Les travaux menés dans le cadre projet Céréfibres, initié en 2016 au sein du Pôle d'accessibilité des céréales et produits céréaliers d'Intercéréales, sont arrivés à leur terme en juin 2018. Soutenue par la DGAL (Direction générale de l'alimentation), cette étude 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. Par ailleurs, Céréfibres devait permettre de définir, pour l'ensemble de la population, le seuil d'acceptabilité maximale de fibres dans les produits céréaliers de large consommation, tel que le pain. Une méthode d'analyse sensorielle innovante en matière d'étude de la texture, dite de « Dominance temporelle des sensations » a été mise en œuvre. Plusieurs fibres ont été testées pour les pains : son de blé blanc micronisés, mélange audacieux de fibres d'avoine d'intérêt nutritionnel et de psyllium.

L'ANMF et le Cifap ont participé activement aux travaux sur le pain et ont été attentifs aux choix de fibres faits pour les biscuits et biscottes, dans la composition desquels entrent les farines.

Les résultats seront présentés au cours du 1^{er} semestre 2019, à Paris.

› Plus forte implication de l'ANMF dans les travaux de l'Ania

L'Ania (Association nationale des industries agroalimentaires) s'est réorganisée et a créé un pôle "Alimentation saine, sûre et durable" en novembre 2018.

L'ANMF s'implique dans plusieurs groupes de travail spécifiques tels que "Qualité nutritionnelle", "Sécurité des aliments et des ingrédients" (dont dépend le protocole de nettoyage des citernes), "Information des consommateurs", "Environnement (Bref)", "Pertes et gaspillage", "Prévention et gestion de crise".

L'ANMF est aussi associée aux travaux consacrés notamment aux allergènes, au règlement bio, à "carry-over"...

Cette implication permet à la meunerie :

- de se positionner avec l'industrie agroalimentaire de manière stratégique sur les sujets de compétitivité des filières agroalimentaires ;
- d'influer sur les positions IAA susceptibles d'impacter la meunerie et sa filière ;
- de disposer d'informations opérationnelles et de veille réglementaire ;
- et de renforcer les contacts avec l'administration.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

RISQUES ENVIRONNEMENTAUX

Arrêté « Enregistrement » pour la rubrique 2260 des installations classées

L'ANMF a défendu les intérêts des meuniers aux différentes étapes de rédaction de l'arrêté *Enregistrement pour la rubrique 2260*. Le remplacement du régime d'autorisation par le régime d'enregistrement était souhaité par le ministère de l'Environnement depuis 2015. Il a été finalisé en octobre 2018.

Au cours des échanges qui ont abouti au texte définitif, l'ANMF a obtenu que les prescriptions générales auxquelles doivent se conformer les meuniers soient établies par la profession et servent de base au dossier d'enregistrement, à l'exclusion de certains articles. Par exemple, pour l'extension d'une installation existante nécessitant un enregistrement, l'ANMF a obtenu l'exclusion de certains articles pour la partie existante de l'installation (distance d'éloignement, disposition constructive...)

Critère de la puissance maximum simultanée défendu par l'ANMF

Fin 2017, l'ANMF avait obtenu une évolution de la rubrique 2260 du régime des ICPE : l'application du critère de « puissance maximale simultanée » qui tenait compte du fait

qu'en meunerie tous les outils ne fonctionnent pas simultanément, ni à pleine puissance. En avril 2018, l'ANMF a dû, à nouveau, défendre cette position lors de la consultation officielle faite par le ministère de l'Environnement sur la modification de la rubrique 2260. En effet, le texte retenait une nouvelle modification du critère de classement en « quantité de produits par jour », avec des seuils associés tellement bas que la quasi-totalité des sites de meunerie, en France, auraient été classés et 100 sites auraient dû changer de régime.

Après enquête auprès du groupe « Sécurité et ICPE » de l'ANMF et avec la collaboration du SPMF (Syndicat de la petite et moyenne meunerie), des courriers ont été adressés aux ministères de l'Environnement et de l'Agriculture. Le Conseil supérieur de la prévention des risques technologiques a finalement confirmé le maintien du critère de classement en « puissance maximum simultanée » ainsi que les seuils associés de 500 kW et 100 kW.

La nouvelle nomenclature pour la rubrique 2260 des installations classées (octobre 2018) se présente désormais comme dans le tableau ci-dessous.

Les sites visés par la rubrique 3642 (production de produits finis supérieure à 300 tonnes par jour) sont exclus de la rubrique 2260 et appliqueront le BREF Food, Drink and Milk révisé.

Rubrique 2260	Régime
Broyage, concassage, criblage, déchiquetage, ensachage, pulvérisation, trituration, granulation, nettoyage, tamisage, blutage, mélange, épluchage, décortication ou séchage par contact direct avec les gaz de combustion des substances végétales et de tous les produits organiques naturels, à l'exclusion des installations dont les activités sont réalisées et classées au titre de l'une des rubriques 21xx, 22xx, 23xx, 24xx, 27xx ou 3642. Pour les activités relevant du travail mécanique, la puissance maximale de l'ensemble des machines fixes pouvant concourir simultanément au fonctionnement de l'installation étant :	
a. Supérieure à 500 kW	Enregistrement
b. Supérieure à 100 kW mais inférieure ou égale à 500 kW	Déclaration sous Contrôle périodique



BREF : DERNIÈRES NÉGOCIATIONS

Pour les sites produisant plus de 300 tonnes par jour et classés dans la rubrique 3642 des ICPE, les seuils d'émissions et les meilleures techniques disponibles à respecter sont définis dans le BREF FDM (Food, Drink and Milk) révisé, dont la publication au Journal officiel de l'Union européenne est prévue pour l'été 2019. La révision de ce texte a débuté en 2014. Depuis cette date, l'ANMF s'est employée à défendre les intérêts de la meunerie auprès du ministère de l'Environnement, de l'Ineris (Institut national de l'environnement industriel et des risques) et de l'Union européenne.

Aux différentes étapes de ce long processus, et en particulier en janvier 2018, l'ANMF a transmis à l'UE ses positions et argumentaires techniques concernant les enjeux prioritaires pour la meunerie que sont les émissions de poussières dans l'air et la mise en place de matériels énergétiquement plus performants.

En juin 2018, un nouveau projet de texte a été l'objet d'un désaccord, de la part de l'Allemagne, de la France, de la Finlande et de la Croatie, sur la valeur d'émission de poussières qui, malgré une dernière négociation en novembre 2018, est restée à 5 mg/Nm³. En revanche, la fréquence des analyses de poussière est passée à une fois par an alors qu'elle aurait pu être d'une fois par semestre.

Les arrêtés d'autorisation des installations concernées seront révisés d'ici fin 2022.

En 2019, l'ANMF s'implique dans la rédaction en français d'un guide explicatif du BREF FDM écrit à la demande du ministère de l'Environnement, avec l'Ania et les secteurs concernés.

PUBLICATION D'UN RECUEIL DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'ANMF a réalisé un Recueil de bonnes pratiques de développement durable à l'attention de ses adhérents. Il est constitué à partir d'actions concrètes mises en place dans des entreprises de meunerie de différentes tailles et qui ont, ou non, structuré leur démarche de développement durable.

Il s'agit d'une boîte à outils regroupant des exemples concrets d'actions pouvant être mises en œuvre en meunerie. Les données du programme Acyvia, qui a permis de réaliser l'analyse du cycle de vie de la farine et des issues, introduisent les différents chapitres du recueil :

- Approvisionnement : filières de qualité respectueuses de l'environnement ;
- Réduire les pertes et le gaspillage ;
- Trier et valoriser les déchets ;
- Valoriser les issues ou autres matières organiques ;
- Économiser l'énergie ;
- Utilisation de l'eau ;
- Raisonner l'ajout d'ingrédients ;
- Ensachage ;
- Rationaliser les livraisons de farine ;
- Développer les éco-gestes en entreprise.

Une large partie du recueil est consacrée aux chapitres « Réduire les pertes et gaspillage » et « Valoriser les déchets ». Parmi les exemples de bonnes pratiques qui y sont donnés, on trouve :

- la valorisation en méthanisation agricole des refus de nettoyage des céréales ;
- la valorisation des poussières extraites au nettoyage sous forme de pellets pour four / insert ;
- la valorisation des issues en matériaux de construction.

Ce recueil s'enrichit des expériences des meuniers et sera élargi aux bonnes pratiques RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) dans une seconde édition.

» Précision concernant les pertes et gaspillages en meunerie

Dans l'hypothèse d'une nouvelle évaluation par l'Ademe, l'ANMF réaffirme que les issues de meunerie ne doivent pas être considérées comme des pertes ou gaspillages car elles sont principalement valorisées en alimentation animale.

ADHÉSION À LA PLATEFORME DURALIM



Le 8 mars 2018, l'ANMF a signé son adhésion à Duralim, une plateforme collaborative

ouverte à tous les acteurs de l'alimentation durable des animaux d'élevage.

Duralim intègre tous les maillons des filières agricoles et agroalimentaires, de la production de matières premières jusqu'à la distribution de produits animaux. Ses membres sont des entreprises ou des organisations professionnelles.

La meunerie et la nutrition animale font cause commune depuis de nombreuses années. En effet, les meuniers sont de longue date engagés dans la durabilité des issues : celles-ci sont valorisées à 99 % en alimentation animale.

Les « issues » (les sons, remoulages et farines basses) sont les coproduits obtenus lors de la fabrication de farine, après extraction de la plus grande partie d'amande du grain. Elles constituent 20 à 22 % du blé mis en œuvre, soit environ 1,2 million de tonnes par an. Les sons (64 % des issues) sont principalement constitués de fragments d'enveloppes, les farines basses (4 %) de particules d'amande, et enfin les remoulages (32 %) ont une composition intermédiaire entre les sons et les farines basses.



DIALOGUE ET AVANCÉES SOCIALES

AVENANTS A LA CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE « MÉTIERS DE LA TRANSFORMATION DES GRAINS » (CCN MTG)

Le secteur de la meunerie est rattaché à la branche Métiers de la transformation des grains. L'ANMF participe activement au dialogue social afin de faire progresser la convention collective applicable. En juillet 2018, les partenaires sociaux se sont accordés sur un agenda social, programmant les dates envisageables d'entrée et de sortie de négociation par thématique.

Revalorisation des salaires : avenant n° 5 du 6 mars 2018

Comme chaque année, la délégation patronale – à laquelle appartient l'ANMF – et la délégation salariale se sont retrouvées pour partager et confronter leurs positions sur les rémunérations minimales prévues par CCN MTG. Ces rémunérations minimales sont fixées en fonction de la classification de chaque salarié, selon les critères de la CCN MTG. Cette année, les négociations ont abouti à la signature de l'avenant n° 5 du 6 mars 2018 qui a prévu des revalorisations de chaque niveau, en valeur et différenciées.

Création d'une Commission paritaire permanente de négociation, d'interprétation et de conciliation (CPPNIC) : avenant n° 6 du 3 juillet 2018

La loi n° 2016-1088 du 8 août 2016 relative au travail, à la modernisation du dialogue social et à la sécurisation des parcours professionnels comporte différentes mesures visant à renforcer la négociation collective au sein des branches. Elle impose notamment aux branches de créer des Commissions paritaires permanentes de négociation et d'interprétation (CPPNI). C'est désormais chose faite pour la branche des MTG (avenant n°6 du 3 juillet 2018). Cette nouvelle commission remplace désormais la Commission paritaire et permettra aux partenaires sociaux de négocier dans un cadre juridique sécurisé.

Organisation des modalités de recours au compte épargne temps : avenant n° 7 de juillet 2018

Faisant suite à une enquête réalisée auprès des entreprises de la branche en 2017, un avenant organisant le recours au compte épargne temps a été signé par les partenaires sociaux en juillet 2018. Créé à titre individuel, sur demande du salarié, le compte épargne temps permet aux salariés d'accumuler des droits aux congés rémunérés ou de bénéficier d'une rémunération, immédiate ou différée, en contrepartie des périodes de congé ou de repos non pris ou des sommes qu'il y a affectées. Les droits ainsi épargnés ne sont pas perdus pour le salarié. Il s'agit d'un dispositif facultatif que les entreprises de la branche peuvent mettre en place par décision unilatérale.



PRÉVENTION DES RISQUES : CRÉATION D'UN OBSERVATOIRE DÉDIÉ

L'Observatoire de la sécurité en entreprises (OSE) a été créé en septembre 2017, à l'initiative des partenaires sociaux de la branche des Métiers de la transformation des grains (MTG) et de la Coopération agricole. Il a pour objectif de mener une étude pour établir les taux d'accidentologie et surtout le contexte des accidents survenus en entreprises. En effet, les données de la CNAMTS – les seules disponibles jusqu'alors – manquaient de précision pour lancer une campagne pertinente de prévention des risques.

Au cours de l'année 2018, l'ANMF a suivi de près la conception et le déploiement de l'étude, avec pour objectif l'amélioration constante des conditions de travail en meunerie.

Les premiers résultats, ont permis de tirer deux enseignements importants :

- les deux risques majeurs dans la branche, compte-tenu des données récoltées, sont les chutes de hauteur et le port de charge ;
- Les accidents surviennent davantage dans les usines, notamment lors de manutentions, que lors du transport de marchandises, par exemple, lors des livraisons.

Les partenaires sociaux, accompagnés par le service prévention d'AG2R-La Mondiale, ont décidé de se concentrer sur ces deux risques pour élaborer un plan de travail. Dans un premier temps, des journées d'observation en entreprises sont prévues pour approfondir et valider les résultats de l'étude. Dans un second temps, des experts proposeront des actions de prévention concrètes et adaptées au secteur.



› Méthodologie de l'étude Accidentologie

Menée par Tecaliman pour le compte de l'Observatoire, l'étude porte sur cinq années de données (de 2015 à 2019) renseignées, sur la base du volontariat, par une trentaine d'entreprises de la branche et de la coopération agricole. Ces dernières ont indiqué, pour chaque unité de travail, les accidents connus et leurs circonstances. Ceci a permis d'identifier les lieux, les postes et les personnels les plus exposés.

LES RDV DU SOCIAL

A l'automne 2018, l'ANMF a lancé des webinaires à l'attention des personnes en charge des questions de droit social. Ce dispositif est réservé aux entreprises adhérentes de l'ANMF et complète les circulaires d'informations sociales. Après un bref rappel des dispositions conventionnelles et réglementaires, les participants échangent entre eux sur la thématique abordée. Un des objectifs est de partager les pratiques, les solutions mises en œuvre ou à mettre en œuvre. Plusieurs thèmes ont été abordés, tels que le prélèvement à la source, les salaires minima de branches (REMM), ou encore le dispositif de maintien de salaire conventionnel. Ce service se poursuit en 2019.

RÉUNIONS RÉGIONALES SOCIALES

En 2018, plusieurs réunions d'information ont eu lieu en région (Bretagne, Alsace, etc.). A cette occasion AG2R-La Mondiale et Opcalim ont été sollicités afin de présenter des dispositifs spécifiques visant à compléter les nouvelles dispositions de la convention collective. Ainsi, les participants ont pu bénéficier d'éclaircissements concernant la R.I.Re (Réunion d'information Retraite) ou concernant les dispositions relatives à l'aide sociale en matière de prévoyance. Ils ont également pu aborder la question de la réforme de la formation professionnelle.

FORMATIONS INITIALES ET PROFESSIONNELLES

FORMATION INITIALE : UN ACCÈS AUX MÉTIERS DE LA MEUNERIE ET DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES

L'ENSMIC



L'Enilia-Ensmic est un établissement public du ministère de l'Agriculture regroupant plusieurs entités, dont l'Ensmic, Ecole nationale supérieure de meunerie et des industries céréalières. L'Ecole propose des formations couvrant les différents métiers du secteur des industries céréalières en 1^{re} et 2^{de} transformations : meunerie, semoulerie, alimentation animale et humaine, boulangerie industrielle, biscuiterie, viennoiserie, mais aussi génie industriel, qualité et contrôle, commercialisation. L'Ensmic a présenté cette année 21 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 ». 19 ont obtenu leurs diplômes (10 BTS et 9 Licences Pro), soit un taux de réussite de plus de 90 %. 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.

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, dans un cadre neutre et confidentiel.



Le CNAM : licence professionnelle spécialité « Industries des céréales »

le cnam En formation initiale ou continue, la licence professionnelle « Industrie agroalimentaire et alimentation – spécialité Industries des céréales », est un diplôme national délivré par le Conservatoire national des arts et métiers (Cnam).

La promotion sortante (2017-2018) a été couronnée en septembre 2018 de 66 % de réussite (2 élèves n'avaient pas validé leur période en entreprise et seront diplômés en septembre 2019, portant ainsi ce taux à 100 %). Le taux d'insertion professionnelle est de 50 % et celui de poursuite d'études de 33 %. La promotion en cours entame sa dernière ligne droite. Les apprentis passeront leur soutenance en septembre 2019 ce qui clôturera leur année.

A noter parmi les nouveautés pour 2019-2020 : la mise en place de nouveaux modules (droit, management, environnement...) et le recrutement de nouveaux intervenants professionnels.

POLYTECH' PARIS



La spécialité agroalimentaire (formation Agral) est une des 8 spécialités de Polytech Paris-UMPC. En 2018, Agral a été à nouveau habilitée, pour une durée de 5 années, par la commission des titres d'ingénieur (CTI) qui lui a également attribué le label européen. La formation Agral 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 LEVIER D'ATTRACTIVITÉ POUR LA PROFESSION

La formation en e-learning QHSE Meunerie (Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement)

En 2018, l'ANMF a participé à la conception du Mooc QHSE meunerie proposée par Coop Academy. Cette formation en e-learning a pour objectif de sensibiliser les opérateurs non spécialistes des QHSE travaillant en meunerie (par exemple : les commerciaux, les opérateurs, le service marketing,...) afin de les impliquer dans la politique QHSE et de garantir ainsi la performance dans l'entreprise. D'une durée de quatre heures, cette formation combine des modules relatifs à la sécurité des personnes, à la qualité sanitaire et au développement durable, à travers la présentation de bonnes pratiques, de dispositifs de maîtrise des risques concernant le personnel et les dangers sanitaires.

A noter : cette formation est financée à 50 % par Opcalim.

Le Certificat de Qualification Professionnelle de conducteur d'installation de transformation de grains (CQP CITG)

Le CQP CITG est une formation qui s'adresse à plusieurs publics (salariés en poste, nouveaux entrants, etc.) et qui se déroule sur plusieurs jours répartis durant l'année. A l'issue du parcours, le candidat au CQP CITG est évalué dans son entreprise par un professionnel (appelé « professionnel évaluateur »). L'étape finale est la validation par les partenaires sociaux, membres de la CPNE (Commission paritaire nationale pour l'emploi de branche). Au niveau national, cette année, 10 personnes ont obtenu leur diplôme. Les sessions de formation CQP CITG se sont également développées en région, en inter-entreprises, voire en intra-entreprise.

Intégration dans le nouvel opérateur de formation : Ocpiat

La loi du 5 septembre 2018 pour « la liberté de choisir son avenir professionnel » a supprimé les Opca (Organisme collecteur paritaire agréé) et leur a substitué les OpCo (Opérateurs de compétences). Pour la meunerie, l'OpCo compétent se nomme « Ocpiat » (Opérateur de compétences pour la coopération agricole, l'agriculture, la pêche, l'industrie agroalimentaire et les territoires).

Les principales missions d'Ocpiat seront :

- gérer les contributions légales, conventionnelles et volontaires relatives à la formation professionnelle ;



- assurer le financement des contrats d'apprentissage et de professionnalisation selon les niveaux de prise en charge fixés par les branches ;
- apporter un appui technique aux branches adhérentes pour établir la gestion prévisionnelle de l'emploi et des compétences.

Opcalim continuera d'assumer ses missions le temps que l'OpCo soit agréé par l'administration.

> Catalogue TPE / PME

Le catalogue TPE / PME propose des formations courtes, adaptées aux métiers du secteur de la meunerie (QHSE, etc.) mais également des formations plus classiques en bureautique ou encore en langues étrangères.

Ce dispositif est réservé aux entreprises de moins de 300 salariés. Les formations sont gratuites pour ces entreprises⁵.

(5) En 2019, les critères de prise en charge seront revus.

RELATIONS ADHÉRENTS

LA MEUNERIE FRANÇAISE EN RÉGION

Présentes sur l'ensemble du territoire, les entreprises de meunerie répondent aux enjeux qu'offre « le 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 2018, près de 30 réunions ont eu lieu au cours desquelles les meuniers ont notamment abordé les sujets suivants : la suppression de la taxe farine, l'impact de la révolution digitale sur la meunerie, les Etats généraux de l'alimentation, la communication institutionnelle, la qualité sanitaire et technologique des blés, le marché du blé, le développement durable et les questions d'environnement, la nutrition, le transport, les évolutions de la réglementation...

L'année 2018 a été une année d'élections pour les 13 régions meunières qui ont élu, pour un mandat de 3 ans, leur président régional.



› Le Club jeunes meuniers EPI

Chaque année, le Club des jeunes meuniers organise un séminaire pour réunir les jeunes chefs d'entreprise du secteur. L'édition 2018 a eu lieu à Val-Thorens. Elle a permis de réunir 50 personnes représentant 28 entreprises. Depuis 1995, ce club est un lieu d'échanges entre les chefs d'entreprises de 25 à 45 ans. Chaque année, il compte de nouveaux membres. Par le biais de son président, élu pour 2 ans et membre coopté au conseil d'administration de l'ANMF, les avis et propositions du Club sont transmis au conseil d'administration.

Annuaire de la meunerie française 2019

Chaque année l'ANMF publie l'Annuaire de la meunerie française, ouvrage de référence, qui recense l'ensemble des moulins en activité en France, classés par département.

L'annuaire 2019 est disponible auprès de l'éditeur :
<http://toujoursnous.fr/produit/annuaire-meunerie>





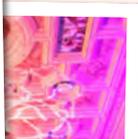
ÉVÉNEMENTS 2018

> LE CONGRÈS DES MEUNIERS EUROPÉENS : PRAGUE 2018

Le Congrès des meuniers européens s'est tenu à Prague en mai 2018, à l'invitation des meuniers tchèques. Les semouliers de blé dur et les fabricants de pâtes européens (UN.A.F.P.A) étaient également présents.

AU PROGRAMME :

- **Le Brexit et ses impacts : futurs de l'agriculture et des échanges au sein de l'Union européenne sans le Royaume-Uni.**
- **Géopolitique et économie du blé dans la zone méditerranéenne – Moyen-Orient et Afrique du Nord – : situation actuelle et prospective ;**
- **Les innovations technologiques agricoles et alimentaires.**



> ÉDITION 2018 DU SALON DE L'AGRICULTURE : UN GRAND SUCCÈS

Nombreux ont été les visiteurs à découvrir le fonctionnement d'un moulin grâce à une maquette de grande dimension présentée, pour la première fois, au salon l'agriculture. A toute heure, les visiteurs ont également pu assister à la fabrication des baguettes de tradition française et à celle de pains du monde grâce au « fournil des céréales » placé au cœur de l'Odyssée végétale. Blé tendre, blé dur, orge, maïs, riz et autres cultures étaient présentées dans ce vaste espace de 900 m² dédié au végétal. De nombreux échanges ont eu lieu entre le public, les boulangers, les meuniers et les agriculteurs. Des lieux, plus confidentiels, ont aussi permis d'accueillir les personnalités officielles, au premier rang desquelles Emmanuel Macron, Edouard Philippe, Bruno Lemaire, Stéphane Travert, Cédric Vilani, l'ambassadrice des Etats-Unis, Daphné Burki.



► LA CONVENTION NATIONALE DE LA MEUNERIE FRANÇAISE : DEAUVILLE 2018

La Convention nationale de la meunerie française s'est tenue à Deauville le vendredi 15 juin 2018. Elle avait pour thème : « Du local au national, à l'international : quels marchés pour la meunerie française ? »



AU PROGRAMME :

• Les économies agroalimentaires et meunières en France et en Europe

Bien que les marchés traditionnels de la meunerie, tant sur le marché intérieur qu'à l'exportation, soient matures, voire en retrait dans certains cas (ex. : la boulangerie artisanale, le grand export...), de réelles opportunités existent avec une demande en augmentation de produits à forte valeur ajoutée et de produits relevant de filières de qualité. Pour profiter à plein de ces opportunités, les meuniers doivent restaurer une partie de leur compétitivité.

Intervenants : Bernard Valluis, président-délégué, ANMF / Xavier Cassedanne, ingénieur d'affaires à la Direction de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Crédit Agricole / Céline Ansart-Lerun, responsable d'études économiques et stratégiques, Unigrains.

• La création de valeur pour les entreprises françaises de l'agroalimentaire

L'industrie agroalimentaire est un secteur industriel majeur dont la meunerie est un des acteurs. Si les fragilités de cette

dernière sont bien identifiées (taux de marge qui s'effondrent, ralentissement de la consommation et perte de compétitivité), les conditions pour recréer de la valeur existent aussi. Cela passe par la nécessité de retrouver des marges de manœuvre économiques pour gagner en compétitivité – et ainsi de mener une politique d'investissement – et pour s'adapter à la révolution digitale.

Intervenants : Sophie Helaine, chef adjointe de l'unité analyses et perspectives, DG Agri, Commission européenne / Stéphane Damanhi, directeur des affaires économiques, Association nationale des industries agroalimentaires / Jean-Bernard Bonduelle, directeur des relations extérieures, Groupe Bonduelle / Eric Villain, directeur Marketing & Sales, Tereos

• Le « faire filière » au service de la compétitivité des entreprises

Faisant suite aux Etats généraux de l'alimentation et à la demande des pouvoirs publics, la filière céréales a présenté en décembre 2018, son Plan de transformation. Issu de réflexions et de travaux conduits par l'ensemble des acteurs de cette filière, l'objectif est de répondre aux attentes des clients /consommateurs /citoyens et de permettre à la filière de créer de la valeur. L'atteinte de cet objectif nécessite de partager les données, de travailler de façon collective à la construction de stratégies et de communiquer collectivement sur les actions menées.

Intervenants : Jean-François Loiseau, président, Intercéréales / Rémi Haquin, président, Conseil spécialisé des céréales, FranceAgriMer / Lionel Deloingce, président, ANMF

PROMOUVOIR LA CONSOMMATION DE PAIN : L'ENGAGEMENT DU CIFAP

Via le Centre d'information des farines et du pain (Cifap/ Observatoire du pain), les meuniers, aux côtés des boulangers, sont engagés dans des programmes de soutien à la consommation de pain et d'amélioration des connaissances scientifiques, notamment sociologiques. Ainsi en 2018, le Cifap a reconduit son action autour des principaux axes fondateurs de sa stratégie.

Observatoire du pain
le pain
Espace Pain Information
le pain



RENFORCER LA CONFIANCE

Donner confiance au consommateur en lui apportant des informations étayées et fiables sur les questions relatives à la farine et au pain, telle est l'une des missions prioritaires du Cifap/Observatoire du pain. Pour ce faire, le Cifap s'appuie sur deux comités scientifiques, un spécialisé en santé-nutrition et l'autre de la problématique du gluten. Des experts accompagnent et orientent les actions menées en matière d'études, que ces études soient initiées par le Cifap lui-même ou qu'il en soit partenaire. Pour documenter son travail, suivre et anticiper les questions à traiter, le Cifap assure également une veille internationale.



Initiative Gluten : une plateforme en ligne, accessible à tous, pour objectiver le débat autour du gluten et combattre les idées reçues.

COMMUNIQUER EN FAVEUR DU PAIN

A l'appui des données scientifiques, le Cifap/Observatoire du pain diffuse de l'information auprès de publics variés : décideurs, leaders d'opinion, jeunes générations et consommateurs en général. Cette information traite des raisons de consommer du pain en termes de qualité, mais aussi de valeurs. Elle traite également de la filière « pain » et de son engagement en faveur de la qualité et de la variété des produits. Elle fournit des arguments de nature à entretenir la confiance des consommateurs.



Événements en ligne : de grands noms parlent du pain

Magazines de l'Observatoire du pain : chaque semestre, des articles de fond autour des rubriques "Consommation", "Nutrition", "Société"

OBSERVER LA SOCIÉTÉ

Le Cifap/Observatoire du pain ne pourrait faire progresser les connaissances sur le pain sans les études scientifiques, sociologiques et économiques qu'il conduit. Ce patrimoine « vivant » de connaissances exige un réexamen régulier afin que l'Observatoire reste la référence pour toutes informations sur le pain.

L'ANMF : SES MISSIONS, SON CONSEIL, SES COMMISSIONS, SES MANDATS

L'ANMF regroupe la majorité des entreprises du secteur, soit près de 90 % du marché de la meunerie française. Unique structure représentative de la profession, elle réunit des entreprises de taille 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.

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, maïsiers, 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.

L'ACTION DE L'ANMF AUPRÈS DES ORGANISMES DE FORMATION ET DE COMMUNICATION/PROMOTION

L'ANMF est aux côtés d'organismes qui mènent des missions de :

- **formation initiale et continue.** L'ANMF est notamment impliquée, avec l'Éducation nationale, dans la vie de l'École nationale de la meunerie et des industries céréalières (Enilia-Ensmic). Elle est partenaire du Cnam et de Polytech Paris ;
- **communication et promotion**, à travers le Cifap (Centre d'information des farines et du pain).

› Le Conseil d'administration (avril 2019)

Président : Jean-François Loiseau, Axiane Meunerie

Membres de droit :

- Pierre Garcia Benque, Grands Moulins de Paris
- Bertrand Girardeau, Minoterie Girardeau
- Anne Frech, Les Moulins Advens
- Jean-François Loiseau, Axiane Meunerie
- Alexis Flipo, Evelia
- Erick Roos, Moulins Soufflet

Présidents des associations régionales :

- Thierry Dubach, Alsace-Moselle
- Claude Gagnol, Auvergne
- Didier Sauvin, Bourgogne/Franche-Comté et Vosges
- Jean-François Jaffres, Bretagne
- Yvon Foricher, Centre
- Jean-Jérôme Javelaud, Champagne-Ardenne
- Olivier Dubois, Hauts-de-France
- Olivier Deseine, Ile-de-France
- Lionel Deloingce, Normandie
- Jean-Pierre Passaga, Paca-Languedoc
- Christophe Bourseau, Pays de la Loire
- François Claude Cholat, Rhône-Alpes
- Frédéric Faucher, Sud-Ouest

Membres cooptés :

- François-Tony Dupuy, Président des jeunes meuniers
- François Hoche, Président du Syndicat de la petite et moyenne meunerie
- David Bourgeois, Moulins Bourgeois

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.

De bas en haut et de gauche à droite :

Anne-Lise Le Guével, Stéphane Benoit, Flavie Souply, Valérie Mousquès-Cami, François Guion, Marie-Cécile Leroux, Béatrice Corne, Chrystèle François, Christelle Faujour.



Principales structures où siègent 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 (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 39 syndicats métiers, 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 d'inter-comparaison des 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 Millers)

EFM, 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 notamment la concertation entre les différents acteurs de la filière céréales.

• Hypérion

Hypérion est l'observatoire de la qualité sanitaire des céréales et produits céréaliers (première et seconde transformations comprises). L'observatoire 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)

Ipta, qui réunit l'ANMF, la FNCG⁶, le SNFS⁷ et l'Usipa⁸, 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.

• Ocapiat – OpCo

Ocapiat est l'opérateur de compétences (OpCo) pour l'agriculture, la pêche, l'industrie agroalimentaire, créé le 18 décembre 2018. Les deux ex-Opca – FAFSEA et Opcalim – deviennent ainsi l'OpCo Ocapiat, opérateur de compétences, le 1^{er} janvier 2019, FAFSEA et Opcalim deviennent ainsi Ocapiat dans le cadre de la loi pour la liberté de choisir son avenir professionnel. Les enjeux d'Ocapiat sont de développer des 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. L'ANMF a signé l'accord constitutif d'Ocapiat.

• 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 addenda techniques, sont décidées au sein de cette instance.

(6) FNCG : Fédération des industries des corps gras

(7) SNFS : Syndicat national des fabricants de sucre

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



AG2R LA MONDIALE

VOTRE PARTENAIRE PRÉVENTION SANTÉ

Avec le soutien d'AG2R LA MONDIALE, les partenaires sociaux des métiers de l'alimentaire se mobilisent pour votre santé.

Des risques professionnels à la santé publique, de nombreuses actions sont mises en places dans les branches de l'alimentaire grâce au pilotage partitaire fort des professions : Hygiène bucco-dentaire, TMS, sommeil, hygiène respiratoire.

Pour nous contacter :
polealimentaire@ag2rlamondiale.fr

Pour en savoir plus, consultez notre site internet :
www.observatoiresante.ag2rlamondiale.fr



PROTÉGER

PRÉVENIR

AGIR

**PRÉVOYANCE
SANTÉ
ÉPARGNE
RETRAITE**



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

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



En partenariat avec **AG2R LA MONDIALE**