



UNE FILIERE BLE-FARINE-PAIN DE QUALITE ET 100 % LOCALE DES CHAMPS DE BLE A NOS TABLES

Implantés sur le même territoire, le Moulin de Signy-l'Abbaye et la Coopérative VIVESCIA étaient faits pour se rencontrer et travailler ensemble pour lancer une filière d'excellence : un partenariat vertueux pour l'ensemble des acteurs de la filière blé-farine-pain qui répond aux attentes des consommateurs de nos territoires.

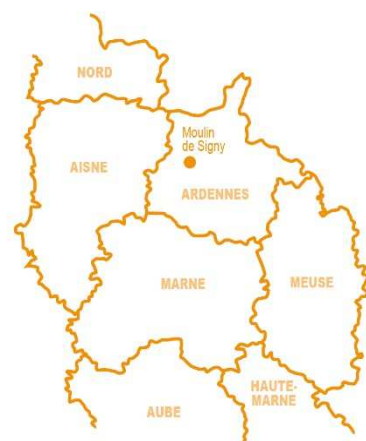
Aujourd'hui, une centaine d'agriculteurs-coopérateurs VIVESCIA alimentent le Moulin de Signy-l'Abbaye en blé ardennais de variété Apache : une variété parfaitement adaptée au terroir des Ardennes et stable dans le temps. La farine est ensuite livrée chez 240 artisans-boulangers de la région : 95 % d'entre eux sont situés à moins de 200 km du moulin. Ils permettent ainsi aux consommateurs de notre région, qu'ils soient situés à Reims, Charleville-Mézières ou encore Châlons-en-Champagne, de profiter de produits locaux et de qualité.

Pour renforcer cette filière et ancrer le partenariat VIVESCIA – Moulin de Signy-l'Abbaye, un contrat triennal est officiellement signé ce 30 juin par Christoph Büren, Président du Groupe coopératif VIVESCIA et Jean-Jérôme Javelaud, Président du Moulin de Signy-l'Abbaye.

Un partenariat qui fait sens, et qui donne du sens !

Grâce à ce partenariat, le Moulin de Signy-l'Abbaye sécurise ses approvisionnements locaux en blé Apache. En 2021, la filière devrait concerner 10 000 tonnes sur les 15 000 tonnes écrasées par le Moulin de Signy-l'Abbaye. A terme, il souhaite atteindre un approvisionnement 100% local pour fournir les boulangers-artisans de la région.

Cette ambition répond pleinement aux démarches filières conduites par la Coopérative VIVESCIA. Pour mieux accompagner les agriculteurs-coopérateurs VIVESCIA dans ces démarches exigeantes, elle fait évoluer son organisation territoriale et adapte son fonctionnement et les flux logistiques en conséquence.



Une stratégie commune au service de la dynamique de la région.

La filière est lancée et la demande existe. L'objectif du Moulin de Signy-l'Abbaye et de la Coopérative VIVESCIA est de promouvoir cette démarche locale auprès de tous les maillons de la chaîne afin d'augmenter les volumes produits pour satisfaire une demande de plus en plus forte.

La signature de ce partenariat entre VIVESCIA et le Moulin de Signy-l'Abbaye, en présence de parties-prenantes locales et des acteurs de la filière, marque aussi le lancement d'une campagne de communication omnicanale pour valoriser cette filière locale auprès du grand public. L'affichage dans les boulangeries des portraits d'agriculteurs, de salariés de la Coopérative et du Moulin, ainsi que de boulangers engagés dans cette démarche 100% locale et de qualité en est une des illustrations.



La filière VIVESCIA-Moulin de Signy-l'Abbaye, c'est :

+ 100 agriculteurs-coopérateurs VIVESCIA engagés dans cette filière

Un contrat de 3 ans pour un accompagnement long terme des agriculteurs-coopérateurs

4 silos VIVESCIA de mises à disposition des blés et **une expertise agronomique** au quotidien

8 000 t de blé Apache écrasées en 2020,
et **10 000 t** prévues en 2021.

240 boulangers
servis dans les Ardennes, mais aussi dans la Marne, l'Aisne, la Somme, l'Aube, la Haute-Marne et le Nord

Une production de farine capable de satisfaire quelque **430 000** consommateurs quotidiens.
(Sur la base de 110 g de baguette/jour pour les hommes et 90 g/j pour les femmes).

DE L'ÉPI AU PAIN : RENCONTRE AVEC LES ACTEURS DE LA FILIÈRE...



3 QUESTIONS A...

Jean-Luc Jonet,
Directeur de la
Coopérative VIVESCIA

| Le développement des démarches filières est un axe fort de la stratégie de VIVESCIA. Pourquoi ?

La mission de la Coopérative VIVESCIA a toujours été – et reste – de connecter les fermes de notre territoire aux acteurs de la transformation. **A l'heure où c'est le marché qui guide la production, cette connexion amont-aval est d'autant plus indispensable.** Et c'est l'un des atouts du Groupe VIVESCIA ! Aujourd'hui, **l'enjeu est de prendre en compte l'évolution des associés coopérateurs et de leurs besoins, tout en étant au plus près des attentes de nos clients et des consommateurs afin de créer plus de valeur ajoutée pour les associés coopérateurs dans un contexte agricole très fragilisé.** C'est l'ambition de notre démarche filière. Le partenariat avec le Moulin de Signy-l'Abbaye l'illustre parfaitement.

| Ces filières qualitatives sont-elles compatibles avec l'organisation traditionnelle d'une coopérative de la taille de la Coopérative VIVESCIA ?

La Coopérative VIVESCIA prend ce virage de manière volontariste à travers son plan d'entreprise MaCoop2025. La stratégie filière est un axe majeur : répondre aux besoins spécifiques d'un marché, voire les anticiper et apporter à l'agriculteur-coopérateur **une plus-value co-construite à trois, le producteur, la Coopérative et le client utilisateur.** Le respect du cahier des charges à la production impose une traçabilité tout au long de la chaîne logistique. C'est dans cette logique **que nous avons lancé un grand plan de transformation logistique pour adapter en conséquence notre fonctionnement et les flux logistiques,** en lien avec le stockage à la ferme qui permet des allotements qualitatifs particulièrement adaptés à ces démarches filières.

| D'autres projets comme ce partenariat avec le Moulin de Signy-l'Abbaye sont-ils à l'ordre du jour ?

Ce type de partenariat prolonge et renforce notre modèle historique fondé sur l'intégration d'une stratégie industrielle régionale. Donc, oui, d'autres projets sont en cours. Au niveau national, nous sommes engagés dans **14 filières blé qualitatives sous cahier des charges**. Depuis plusieurs années, nous travaillons notamment avec de grands acteurs agroalimentaires. Il n'en reste pas moins que monter une filière ne s'improvise pas ! Cela prend entre 12 et 18 mois pour valider un cahier des charges solide et viable, c'est-à-dire à la fois valorisable jusqu'au consommateur et réaliste en permettant de concilier les demandes de l'aval et les possibilités de l'amont. **La Coopérative joue ici pleinement son rôle de lien**. Nous entendons aussi être force de proposition sur les enjeux « carbone » qui sont de plus en plus présents dans les cahiers des charges filières.

La Coopérative VIVESCIA, c'est :



14 filières blé

qualitatives sous cahier des charges

87 %

de céréales collectées sur le territoire de la Coopérative VIVESCIA sont transformées dans un rayon de **moins de 300 km** dans les sites de transformations VIVESCIA Industries ou ceux de grands acteurs agroalimentaires

Un accompagnement agronomique avec :

- **27 agronomes** expérimentateurs experts agro terrain qui accompagnent les agriculteurs au rythme des cultures et des saisons
- **+ de 11 000** microparcelles d'essais et d'expérimentations sur 80 ha
- **+ de 15 000** observations annuelles réalisées par les équipes de la Coopérative sur **600 parcelles pour 12 espèces** différentes



3 QUESTIONS A...

Jean-Jérôme Javelaud, Président
du Moulin de Signy-l'Abbaye

| Le partenariat entre le Moulin de Signy-l'Abbaye et VIVESCIA a commencé il y a 3 ans. Pourquoi ? Et comment ?

Le Moulin de Signy-l'Abbaye travaille à plus de 95 % avec et pour la boulangerie artisanale. Or, **pas de baguette de qualité sans blé de qualité !** Nous nous appuyons uniquement sur la qualité panifiable des blés et nous travaillons exclusivement à partir de variétés pures. Nous partons du produit souhaité par le consommateur et nous concevons des gammes de baguettes avec les diagrammes de panification associés. Nous privilégions le blé local car pourquoi faire parcourir des centaines de kilomètres aux grains alors qu'ils peuvent être cultivés près du moulin ? Nous sommes habitués à travailler avec VIVESCIA depuis plus de 20 ans : **notre partenariat s'imposait**. Bien que nous représentions des volumes modestes (15.000 t), VIVESCIA a été réceptif à ma demande. Il y a 3 ans, nous avons mis en place cette filière sur la variété de blé Apache, avec toutes les exigences qui s'y attachent : allotements spécifiques, gestion rigoureuse du stockage, traçabilité, appui technique auprès des agriculteurs...

| Il existe près de 80 variétés de blé panifiable. Pourquoi cette variété Apache plus particulièrement ?

Tout simplement parce qu'**aucune variété n'offre autant de qualités compte tenu de notre positionnement et de notre terroir**. Elle permet l'agrément d'une mie jaune et d'une croûte bien croustillante pour les consommateurs, la souplesse du travail en pâte pour les artisans-boulangers. Aussi, la variété Apache est **éprouvée**, parfaitement **adaptée aux conditions pédoclimatiques des Ardennes : le rendement y est stable** d'une année à l'autre, d'un terroir à l'autre. D'ailleurs, dès le début, plus de 100 agriculteurs, majoritairement dans les Ardennes, se sont engagés dans la filière. Entre la garantie des débouchés de la production et la prime apportée par VIVESCIA, ils sont de plus en plus nombreux à nous rejoindre.

Quels sont les avantages de cette filière créée avec VIVESCIA ? Et quelles en sont les perspectives ?

Tous les acteurs de la filière y gagnent. Travailler avec VIVESCIA nous permet de **sécuriser localement nos approvisionnements en valeur, en quantité et en qualité**. Ce blé local crée de la **valeur ajoutée pour la filière Blé-Farine-Pain**. Et les agriculteurs sont fiers de voir, chaque jour, le résultat de leur travail sur la table des habitants de leur région. **Cette filière « fait sens » pour toute la communauté**. Et c'est bien ça l'esprit filière : des acteurs et des métiers très différents qui jouent chacun leur rôle et qui bénéficient à chacun. La dynamique est lancée. Le besoin existe. Pour mieux la faire connaître et inciter les agriculteurs à produire ce blé sur le territoire, nous démarrons une campagne de communication. Notre objectif est d'atteindre 100 % d'approvisionnement local. Et pour cela, VIVESCIA est un partenaire précieux !

Entreprise familiale depuis 1894, le Moulin de Signy-l'Abbaye, c'est :



Moulin
SIGNY-L'ABBAYE

8 à 10 %

de croissance /an

46

salariés

240

boulangers servis dans les Ardennes, mais aussi dans la Marne, l'Aisne, la Somme, l'Aube, la Haute-Marne et le Nord

15 000 t

de blé écrasé

dont **1 400 t**

de blé bio écrasé

Une production de farine capable de satisfaire quelque **430 000** consommateurs quotidiens.

(Sur la base de 110 g de baguette/jour pour les hommes et 90 g/j pour les femmes).

« Les Français, aiment le bon pain. Ils savent le reconnaître. Dès qu'un pain de qualité est proposé localement, le marché réagit bien et les volumes augmentent vite ! »

TEMOIGNAGE

Nicolas Carpentier,

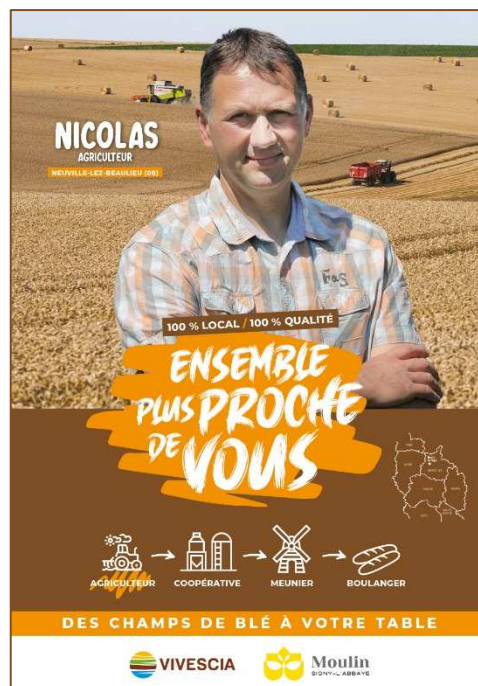
agriculteur associé-coopérateur VIVESCIA et
Conseiller de section
(Nord Ardennes)

Installé à Neuville-lez-Beaulieu (08), Nicolas a repris la ferme familiale en 2005, aux côtés de son père avec deux associés et une salariée. Particulièrement actif – il est aussi Président de sa Cuma, maire de sa commune – et entrepreneur dans l'âme, il livre son blé Apache au Moulin de Signy-l'Abbaye. Cette proximité avec les consommateurs de la région est bien sûr source de fierté. Mais ce n'est pas le seul avantage !

« J'ai commencé à cultiver la variété Apache avant même le contrat filière il y a 3 ans : pour son intérêt agronomique et pour sa facilité de stockage long terme à la ferme. Le blé occupe 50 % des 225 hectares que nous cultivons. Pour arbitrer entre les cultures, je suis très attentif aux raisonnements agronomiques qui permettent de réduire le désherbage et aux prix des céréales.

Aujourd'hui, je maîtrise bien cette variété Apache. C'est une variété ancienne : elle a été inscrite en 1998 au catalogue. Elle répond bien à un pilotage technique et présente de nombreux avantages : elle est tolérante aux fusarioses, elle est précoce et nous permet de séquencer les moissons. Certes, elle décroche de 10 % environ en rendement par rapport à des variétés plus modernes qui ont 4 à 5 ans en moyenne, mais en adaptant notre conduite grâce aux analyses de sol et aux Outils d'Aide à la Décision (OAD), au final, nous parvenons à des résultats très proches des autres variétés. Et sur le plan économique, VIVESCIA accorde une prime de 15 €/t et l'engagement en contrat filière sécurise le débouché.

Enfin, à titre personnel, je pense que les agriculteurs doivent s'impliquer dans la vie locale. Expliquer que le pain d'ici est fait à partir de la farine d'ici, produite avec le blé d'ici, ça parle aux gens ! »



La ferme de Nicolas à Neuville-lez-Beaulieu, c'est :

225 ha

dont 50 % est
cultivée en blé

90 ha

de pâtures et
un troupeau de
90 vaches laitières

600 t

de capacité en stockage à la ferme en
trois cases qui correspondent à 3 lots
différents : BPMF, amidonniers, et
Apache.

TEMOIGNAGE

Nabil Sbaï,

artisan-boulangier et fondateur
des boulangeries Case à Pain

Nabil est né au Maroc mais sa passion pour la pâtisserie lui vient de sa grand-mère Haut-Marnaise. C'est en France qu'il choisit de faire ses études et son apprentissage en pâtisserie-boulangerie. En 1999, il décide de créer sa boulangerie pâtisserie. La première Case à Pain voit le jour l'année suivante. Depuis, 5 autres ont ouvert leurs portes à Reims et dans la région, 2 nouvelles Case à Pain sont prévues au printemps 2021. Sa philosophie ? Pérenniser les savoir-faire de la tradition boulangère, proposer des produits sains et de qualité, et s'impliquer dans le développement du territoire local.



« Chez nous, la baguette dite « tradition », c'est en fait la baguette courante... Je travaille avec la farine la plus pure possible. Et c'est exactement ce que propose le Moulin de Signy : une farine sans adjuvant, sans améliorant. Pour un boulangier, c'est important de faire confiance à son meunier ! La farine à base de blés locaux assemblée par le Moulin de Signy-l'Abbaye est agréable à travailler : c'est une farine qui se laisse faire... On peut la retourner encore et encore, elle ne se déchire pas, elle ne se contracte pas. Et comme je fais mon levain moi-même, elle n'a pas besoin d'être forte en protéines. Avec sa mie jaune si caractéristique, elle est riche en goût. Enfin elle se conserve très bien, et s'adapte au pain (baguette et pain de campagne) comme aux pâtisseries (fonds de tarte pâte brisée ou sablée, biscuits, génoises...). D'ailleurs, les clients de nos boulangeries en ont fait l'expérience lors du premier confinement : quand il y a eu une pénurie de farine dans les magasins, nous avons ensaché de la farine (format 2kg) pour qu'ils puissent continuer de faire leurs propres pâtisseries maison. Ils ont été tellement séduits par ses qualités qu'aujourd'hui, certains en demandent encore !

Autre point important pour moi, le circuit court : à la fois pour des raisons économiques et environnementales. C'est tout l'intérêt de cette filière qui a commencé de manière informelle mais sur des bases solides : une confiance mutuelle, des valeurs communes, la volonté de contribuer au développement local et de faire des produits de qualité, sains, locaux, équitables pour aujourd'hui et pour demain...

Aujourd'hui, cette filière permet de démultiplier les sources d'approvisionnement en blé auprès de plusieurs agriculteurs-coopérateurs. Elle sécurise à la fois leurs revenus et les approvisionnements du Moulin. Elle me garantit une qualité homogène conforme à mes besoins. L'aventure Case à pain dure depuis plus de 20 ans. Avec la filière qui grandit et se structure, j'aborde l'avenir avec confiance. Nous avons actuellement six magasins et nous allons en ouvrir deux autres dans des petites villes de la région qui sinon auraient perdu leur boulangerie de proximité ! ».

Case à pain, c'est :

3 000 baguettes

par jour en moyenne, de 51 à 55 cm de long, 10 cm de diamètre

6 magasins :

- **Case à Pain Sillery**, la 1^{re} boulangerie-pâtisserie, ouverte en 2000 ;
- **Case à Pain La Fabrique** (avec son atelier, sa salle à manger, son salon et sa terrasse, à deux pas du siège VIVESCIA) : c'est là que les pâtes où sont travaillées avant d'être livrées dans les boulangeries Case à pain où elles sont divisées, façonnées et cuites sur place ;
- **Case à Pain Forum**, au cœur de Reims ;
- **Case à Pain Cormontreuil**, au cœur de la zone commerciale ;
- **Case à Pain Villiers Marmery**, au cœur de la Montagne de Reims ;
- **Case à Pain Campus**, dans le secteur du Chemin Vert.

2 ouvertures à venir :

- **Case à Pain Verzy**
- **Case à Pain Val-de-Vesle**

Contacts presse

MOULIN DE SIGNY L'ABBAYE : Jean-Nicolas Javelaud – jean-nicolas.javelaud@lemoulindesigny.fr – 06.62.74.36.12

VIVESCIA : Guillaume FREGNI – guillaume.fregni@vivescia.com – 07.72.31.00.18

A propos de VIVESCIA

Groupe coopératif céréalier de premier plan, VIVESCIA conjugue ancrage territorial et développement en France et à l'international. Notre cap, depuis presque 100 ans, ne change pas : créer de la valeur pour les 10 500 agriculteurs-coopérateurs, propriétaires de VIVESCIA, et les accompagner à exercer durablement leur métier d'entrepreneur agricole sur ce territoire. Présent sur toute la chaîne du grain, VIVESCIA collecte en moyenne entre 3 à 3,5 millions de tonnes de céréales sur un million d'hectares soit près d'un grain sur deux, répartis majoritairement sur les départements de la Marne, l'Aube et les Ardennes.

A propos du Moulin de Signy-l'Abbaye

Dynamique moulin familial depuis 1894, ce sont sept générations qui se succèdent pour accompagner avec passion ses clients : les artisans boulangers. Le Moulin de Signy l'Abbaye écrase aujourd'hui 15 000 tonnes de blé conventionnel pour livrer ses 240 boulangeries majoritairement réparties en région Champagne-Ardenne. Le Moulin se démarque par son savoir-faire, ses process meuniers de haute technologie et son exigence qualitative. Un rigoureux travail de sélection variétale, un contrôle qualité des plus performant, des expertises techniques et commerciales ; l'ensemble de l'équipe du Moulin de Signy l'Abbaye est dévoué à la réussite de ses clients.