

Covid-19

Agriculteurs, meuniers, boulangers : comment se réorganisent les membres de la Filière CRC® ?

Alors que cette crise sanitaire sans précédent immobilise une grande partie de la France, la chaîne agroalimentaire doit continuer de fonctionner pour nourrir les Français. Agriculteurs, meuniers, boulangers : quels sont les impacts sur leurs activités ? Comment font-ils face ? Témoignages de quatre membres de la Filière CRC®, engagés à produire et transformer des céréales 100 % françaises dans le respect de la santé et de la biodiversité.

Thomas Paris – Boulanger à Paris dans le 17^{ème} arrondissement

Une grande partie de ses clients a déserté le quartier, ceux qui restent concentrent leurs achats sur le pain, au détriment des sandwiches, pâtisseries et autres snacking. Néanmoins, Thomas a choisi de rester ouvert et d'assurer la continuité de son activité, en fabriquant chaque jour des pains de haute qualité, issus de farine 100 % française de la Filière CRC®.

Quel est l'impact de cette crise sur votre activité ?

Nous subissons une baisse de fréquentation de l'ordre de 65 % et constatons une baisse de chiffre d'affaires de 70 % en moyenne. Le quartier dans lequel nous sommes installés a commencé à se vider dans la journée qui a précédé l'annonce du confinement. Notre clientèle de travailleurs, habituée à passer à la boulangerie pour le déjeuner, a complètement disparu, la plupart étant désormais en télétravail.

Nous avons la chance d'avoir une équipe qui a bien compris les enjeux pour l'entreprise : seuls les deux responsables de notre équipe sont restés à plein temps, les six autres collaborateurs sont au chômage partiel.

Comment réussissez-vous à maintenir une activité et qu'achètent vos clients en ce moment ?

Nous maintenons l'activité car nous avons juste assez de clients. Vingt de moins et nous fermons...

Nous vivons grâce à nos clients fidèles qui nous remercient de rester ouverts et à qui on a le sentiment d'apporter du réconfort. Les personnes âgées prennent encore la peine de venir nous voir tous les jours.

La qualité de conservation de nos pains permet à de nombreuses personnes d'acheter pour plusieurs jours, ce qui augmente notre panier moyen mais qui diminue le nombre de passages et de ventes additionnelles.

On observe donc une baisse des ventes de baguettes, au profit des pains, plus gros et se conservant mieux, malgré des propositions commerciales pour aider les personnes qui auraient peur de se déplacer.

Qu'avez-vous mis en place pour garantir la sécurité sanitaire ?

Nous étions déjà très soucieux de la sécurité sanitaire avant la crise, entre 400 et 600 personnes passent dans la boutique chaque jour en temps normal, c'est donc une priorité pour nous.

Tous les ans, durant les épidémies de grippe et de gastro-entérite, nous redoublons de vigilance avec nos équipes pour éviter d'être contaminés et de contaminer nos clients.

Bien évidemment, nous avons mis en place les recommandations dès qu'elles ont été dictées : gestes barrières, distance d'un mètre entre chaque client et entre les vendeurs en boutique, etc. De plus, nous avons mis en place un plan d'action sanitaire propre à notre magasin, en listant toutes les parties à désinfecter et à quelle fréquence ; tout ceci est affiché pour l'équipe et pour nos clients. Notre sérieux et notre proactivité ont d'ailleurs été salués spontanément par nos clients.

L'enjeu maintenant est de garder l'équipe concentrée sur ces objectifs sanitaires, au fur et à mesure que le confinement s'allonge.

Louis-Marie Bellot – Meunier dans les Deux-Sèvres

Louis-Marie et ses équipes ont dû faire face à l'explosion des demandes de farine CRC®, notamment la farine de la marque « C'est qui le patron » distribuée en GMS, tout en mettant en place des mesures sanitaires renforcées. Les relations privilégiées tissées au fil des années avec leurs agriculteurs partenaires représentent un atout certain pour continuer à produire. Travailler avec des agriculteurs locaux a permis d'agir avec flexibilité tout en assurant la même transparence, la même traçabilité, pour maintenir la qualité et la sécurité alimentaire de leurs produits.

La demande de farine a-t-elle augmenté depuis le début de la crise ?

Les commandes de farines ont été exponentielles la semaine de l'annonce du confinement, tous secteurs confondus, nos clients faisant des stocks de sécurité et les consommateurs se ruant dans les magasins ou boulangeries.

Depuis, la demande générale a tendance à baisser (de l'ordre de -10 à -15 %). Le seul secteur « épargné » par cette tendance concerne le rayon épicerie pour les farines en 1kg. Nous faisons face à des commandes multipliées par 20 par rapport aux volumes habituels, parfois plus. Nos trois références (Farine Label Rouge blés CRC®, BIO, et farine C'est qui le patron blés CRC®) sont toutes 3 très demandées par toutes les enseignes dont la majorité des rayons farines sont vides.

Faire appel à des approvisionnement français représente-t-il un atout ?

Nos blés sont d'origine 100 % française depuis toujours et le resteront. Nos approvisionnements n'ont donc pas été impactés par la pandémie : tous nos blés sont récoltés dans un périmètre de 80km autour du moulin, en moyenne, et les agriculteurs ainsi que les coopératives ont maintenu leurs activités.

Ces relations privilégiées et de proximité avec nos fournisseurs, dans la crise que nous vivons, nous permettent d'assurer le même niveau de transparence, de traçabilité et d'agir avec flexibilité pour maintenir la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits.

Comment assurez-vous la continuité des approvisionnements ?

Pour maintenir notre production et l'approvisionnement de nos clients, plusieurs décisions ont été prises et mises en place : la création d'une cellule de crise spécifique Covid-19, la rédaction d'un plan de continuité d'activité, la mise en place du télétravail, la réorganisation des factions et du travail en général pour éviter les contacts, la mise à disposition de masques, gel, de procédures de nettoyage et de désinfection renforcées, l'instauration de procédures de livraison sans contact.

Bertrand Girardeau – Meunier dans en Loire-Atlantique

Engagée dans la Filière CRC® depuis 20 ans, la minoterie Girardeau peut compter sur ses approvisionnements locaux pour continuer à produire. Les équipes ont dû se réorganiser complètement pour se recentrer sur la fabrication de farines en petits conditionnements, tout en renforçant fortement les sécurités sanitaires.

La demande de farine a-t-elle augmenté depuis le début de la crise ?

La demande a très fortement augmenté sur le petit conditionnement, ce qui ne représente que 6% du marché français et 2% pour notre meunerie. Il faut savoir qu'en France, 30 à 50% de la farine en conditionnement de 1kg est importée d'Allemagne, pays qui privilégie désormais son marché intérieur. Or, actuellement, le fait-maison explose, les gens cuisinent plus, ce qui explique la pénurie en GMS.

Si la demande de petit conditionnement a augmenté chez nous, ça n'est pas le cas sur une grande partie de nos marchés, globalement, sur les 15 derniers jours nos ventes de farines ont baissé de 20%.

Néanmoins, il y a de grandes disparités en fonction de l'usage final de la farine : nos clients exportateurs de produits de panification (viennoiserie principalement) souffrent beaucoup alors que les fabricants de produits pré-emballés (pain de mie, brioche) sont très sollicités. Sur le petit conditionnement, notre ligne, réservée aux produits biologiques et au sarrasin, est bien évidemment sur-saturée depuis l'annonce du confinement. Pour répondre aux besoins de

CONTACTS PRESSE : Agence Belle Nouvelle !

Angélique Warain – 06 85 54 36 33 – angelique@comunange.com

Laurène Le Norcy – 06 18 68 33 32 – laurene.lenorcy@bellenouvelle.fr

nos clients distributeurs, mais surtout du consommateur, nous proposons de la farine en conditionnement de 10kg. Cette offre de substitution semble répondre en partie à la demande en magasins.

Pour nous adapter à ces changements de production, tout en garantissant la santé de nos collaborateurs et de nos clients, nous avons complètement réorganisé l'entreprise et les rotations. Nos meuniers ne se croisent plus (ils respectent 15 minutes de battement entre chaque prise de poste) et se transmettent les informations par écrit. De plus, nous avons mis en place des précautions très strictes, à titre d'exemple une vitre plastique sépare le chauffeur et son collègue dans les camions. Enfin, laborantins, administratifs : tous ceux qui le peuvent sont en télétravail.

Comment assurez-vous la continuité des approvisionnements ?

A ce jour, il n'y a aucun problème d'approvisionnement en matières premières dans notre région, il faut remercier pour cela l'ensemble de la chaîne : stockeurs comme transporteurs ! Nous ne rencontrons pas non plus de problème de transport pour acheminer nos produits vers nos clients, que ce soit par notre flotte ou par des prestataires extérieurs.

Le respect strict des gestes barrières, et leurs rappels permanents, permettent à nos chauffeurs-livreurs de travailler avec une prise de risques minimum. J'en profite d'ailleurs pour les remercier vivement pour leur engagement à continuer de livrer un produit de première nécessité à nos concitoyens.

Faire appel à des approvisionnement français représente-t-il un atout ?

Il est évident que dans ces périodes compliquées, l'approvisionnement français, voir même local, est un atout indéniable, il garantit d'être livré.

Même pour les transporteurs, il est plus rassurant de rester dans un périmètre restreint, plutôt que de parcourir l'Europe entière...

Notre politique, engagée depuis 5 ans, de rapprochement de nos fournisseurs de nos moulins joue pleinement son rôle dans une situation comme celle-ci. Il y a quelques années, nous dépendions pour partie de blés allemands pour des utilisations spécifiques. Nous sommes depuis 5 ans en approvisionnement 100% français.

Guillaume Chamouveau – Agriculteur en Charente

Guillaume cultive ses blés en Filière CRC® dans le respect de la santé et de la biodiversité. Concentré sur les travaux de la ferme, il travaille presque comme d'habitude pour assurer la prochaine récolte de céréales.

Quel est l'impact de cette crise sur votre activité ?

Si j'étais un peu provocateur je dirais : rien... Mais ça n'est pas tout à fait vrai ! Je travaille dans les champs, comme d'habitude, parce que c'est la météo et la période de l'année qui guident nos productions.

Ce qui change c'est que je ne fais que ça, je n'ai plus de réunions hormis quelques-unes par téléphone ou en visio, je me consacre donc uniquement aux travaux de la ferme. Nous nous adaptons pour continuer à produire, avec des méthodes nouvelles pour éviter les contacts.

Quelles difficultés rencontrez-vous ?

Assez peu finalement, pour le moment, néanmoins j'ai beaucoup d'interrogations sur l'administratif (quid de la PAC, des services de l'Etat, etc.) ou sur la disponibilité des approvisionnements (semences ou pièces détachées pour le matériel par exemple).

Est-ce que cela va impacter votre activité et vos récoltes futures ?

A priori, je subirai peu d'impacts liés au Covid-19 ou au confinement sur la prochaine récolte. Il y aura toujours du blé CRC® pour faire de la farine ! Le juge de paix sera plutôt le climat car nous ne sommes pas épargnés depuis l'automne ! Mon point de vigilance se portera tout de même sur les cours car, avec l'impact de cette crise sans précédent sur l'économie mondiale, on peut craindre une baisse des matières premières agricoles, donc à surveiller.

A propos de la Filière CRC®

La Filière CRC® - Culture Raisonnée Contrôlée® - est née en 1989, sous l'impulsion d'agriculteurs français souhaitant produire autrement des céréales de qualité, bonnes pour les Hommes et pour la Nature. Ces agriculteurs se sont engagés à produire autrement en garantissant des céréales 100 % françaises, cultivées selon de bonnes pratiques favorables à la biodiversité. Une démarche d'excellence qui a été officiellement reconnue en 1999 par le Ministère de l'Agriculture avec l'obtention d'une Certification de Conformité Produit pour ces céréales. La Filière CRC® se donne des objectifs de moyens et de résultats. Elle est contrôlée et certifiée par un organisme indépendant. Outre l'origine de ses céréales et l'assurance de pratiques agricoles favorables à la biodiversité, la Filière CRC® favorise une meilleure rémunération des agriculteurs (système de prime à la tonne). La filière compte 122 entreprises adhérentes (organismes stockeurs, meuniers, industriels et distributeurs) et plus de 3000 agriculteurs, produisant 550 000 tonnes de blés.

Pour plus d'informations : www.filiere-crc.com