



GRUPE
soufflet

NOUS VALORISONS Les potentiels de la terre

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2016 | 2017



UNE STRATÉGIE DE FILIÈRES

«La maîtrise des filières constitue le socle de notre vocation : la valorisation des agroressources. Le Groupe se développe dans la collecte, le négoce international, la transformation et la recherche de nouvelles valorisations des céréales. L'entreprise s'inscrit dans une démarche de développement durable »

Préambule
de la Charte d'entreprise
du Groupe Soufflet

6_Le mot de Michel Soufflet

8_Le mot de Jean-Michel Soufflet

10_Le directoire :
la force d'un positionnement unique

18_Le Comité Exécutif

20_Les temps forts d'une année atypique

34_RSE : donner une nouvelle impulsion

52

_LES ACTIVITÉS DU GROUPE



54

_Agriculture & marchés

56_Agriculture

60_Vigne et espaces verts

63_Négoce



66

_Industries & services

68_Filière blé

81_Filière orge

85_Filière riz & légumes secs

88_Biotechnologies

LE GROUPE SOUFFLET



Soufflet est un groupe familial agroalimentaire français de dimension internationale. Il intervient notamment sur les filières blé, orge, et riz et légumes secs. Premier collecteur européen de céréales à capitaux familiaux en Europe, il est présent également sur les marchés internationaux de céréales via sa filiale Soufflet Négoce. Sur la filière orge, c'est un des premiers producteurs mondiaux de malt avec 28 usines en Europe, en Asie et en Amérique du Sud.

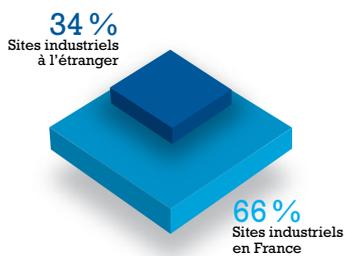
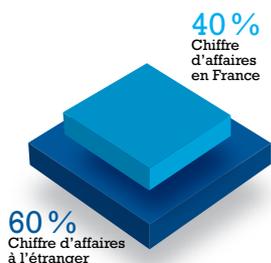
Sur la filière blé, il est l'un des tout premiers meuniers européens avec huit moulins en France et en Belgique et expert, avec AIT Ingredients, d'ingrédients sur mesure. C'est également un industriel significatif de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie en France et au Portugal. Il est présent sur le marché de la restauration rapide.

Sur la filière riz et légumes secs, Soufflet Alimentaire est un industriel spécialisé dans la transformation et le conditionnement des riz, légumes secs, mélanges de graines et la production de farines fonctionnelles.

Avec Soufflet Biotechnologies, le Groupe Soufflet investit fortement dans la recherche de nouvelles valorisations des agroressources.

Le Groupe emploie 7 520 collaborateurs dans 18 pays. ◆

CHIFFRES CLÉS & IMPLANTATIONS



- ◆ Siège
 - ◆ Agriculture
 - ◆ Vigne (siège)
 - ◆ Négoce
 - ◆ Meunerie
 - ◆ Ingrédients
 - ◆ Boulangerie
Viennoiserie-
Pâtisserie
 - ◆ Malterie
 - ◆ Riz & Légumes secs
 - ◆ Biotechnologies
 - ◆ Silos portuaires
-
- Implantations
Soufflet Agriculture
 - Implantations
Soufflet Vigne
 - Implantations
Pomme de Pain
 - Implantations
Le Crobag



Implantations du Groupe Soufflet





« Les bons résultats de l'exercice montrent que notre Groupe bénéficie de fondamentaux solides et d'une capacité d'adaptation pour résister à une mauvaise conjoncture. »

MICHEL SOUFFLET, PRÉSIDENT DU CONSEIL DE SURVEILLANCE

Nous annonçons depuis longtemps les profonds changements du contexte dans lequel notre Groupe se développe. Chaque année, chaque mois confirment qu'ils sont en œuvre, au-delà de ce que chacun a pu imaginer.

Notre entreprise prend bien évidemment en compte ces bouleversements qui touchent aussi bien les technologies, les marchés, les attentes des consommateurs que les besoins de nos agriculteurs.

Ainsi voyons-nous bien que le développement des filières est inéluctable. C'est ce à quoi nous nous préparons depuis longtemps puisque notre stratégie est fondée sur la maîtrise et le développement des filières des céréales.

Je me félicite qu'au sein de l'entreprise chacun ait pris conscience de cette ligne directrice pour intégrer les multiples facteurs de changement dans les domaines de la production avec le numérique notamment, des marchés de plus en plus mondialisés qui influencent

considérablement les revenus des agriculteurs, des produits alimentaires qui sont l'objet d'attentes nouvelles des consommateurs finaux, des exigences en matière de protection de l'environnement.

L'exercice a ainsi été marqué par le lancement d'importants projets de transformation.

Les bons résultats de l'exercice, réalisés dans un contexte particulièrement défavorable en France, montrent que notre Groupe bénéficie de fondamentaux solides et d'une capacité d'adaptation pour résister à une mauvaise conjoncture.

Ils confirment également la pertinence de notre vision stratégique qui repose sur deux grands piliers – la construction de filières et l'aptitude à les développer, tant en France qu'à l'international.

Enfin, ils soulignent la capacité de la Direction de l'entreprise à mettre en œuvre cette vision stratégique.

Voilà de quoi renforcer la confiance en l'avenir du Groupe Soufflet. ◆



« Avec des résultats plus qu'honorables malgré un contexte exceptionnel, notre Groupe démontre sa pleine capacité de résilience. »

JEAN-MICHEL SOUFFLET, PRÉSIDENT DU DIRECTOIRE

La moisson 2016 en France aura été la pire connue depuis de nombreuses décennies.

Je retiendrai cependant pour ma part de cet exercice la capacité de résilience de notre Groupe à un tel accident climatique, puisque nos résultats s'avèrent plus qu'honorables malgré ce contexte exceptionnel. Plusieurs raisons expliquent cette solidité.

En premier lieu, l'internationalisation de nos métiers, issue d'une stratégie de longue date, qui a permis de réduire à l'échelle du Groupe les effets d'une situation atypique limitée à la France.

En second lieu, notre portefeuille d'activités diversifiées qui s'inscrivent dans une démarche de maîtrise des filières des céréales. Nos capacités et nos expertises logistiques, les synergies entre les différents maillons des filières ont été des atouts majeurs pour faire face à la forte baisse de production et à la mauvaise qualité de la récolte française. Le succès de Malteries Soufflet illustre parfaitement la pertinence de ce modèle basé sur notre développement international, notre partenariat avec les clients, notre capacité à construire des filières d'excellence pour les orges de brasserie sur différents continents.

Notre volonté est également de renforcer la filière blé au sein de laquelle le Groupe couvre aujourd'hui tous les maillons de la chaîne. Ainsi sommes-nous particulièrement bien placés pour répondre aux attentes des consommateurs, tant au niveau des produits que dans le domaine sociétal : qualité, traçabilité, respect de l'environnement. La création du Pôle Bakery s'inscrit dans cette stratégie.

En troisième lieu, l'exercice a montré la bonne réactivité de l'entreprise qui a à la fois pris des mesures de limitation des frais et investissements, mis en œuvre un plan d'accompagnement pour ses agriculteurs avec l'appui des banques et apporté satisfaction à l'ensemble de ses clients artisans, industriels ou importateurs.

Si les résultats de l'exercice sont satisfaisants, je considère que notre Groupe dispose encore d'un potentiel significatif de progrès dans certains de ses métiers qui doivent améliorer leur efficience.

Le renforcement du Directoire du Groupe, avec l'entrée de Didier Thierry pour l'amont des filières et de Christophe Passelande pour l'excellence industrielle, contribuera sans nul doute à faire progresser encore notre entreprise. ◆



De gauche à droite :

Jean-Michel SOUFFLET

Président du Directoire

Olivier CLYTI

Directeur des Opérations

Jean-François LÉPY

Directeur Général de Soufflet Négoce

Christophe PASSELANDE

Directeur Général de Malteries Soufflet

Marie-Ange MATHIEU

Directrice Administrative et Financière

Didier THIERRY

Directeur Général de Soufflet Agriculture



LA FORCE D'UN POSITIONNEMENT UNIQUE

L'internationalisation des activités et la maîtrise des filières renforcent la capacité de résistance du Groupe aux aléas climatiques notamment.

En France et à l'international la construction de filières qualitatives, durables et performantes, contribue à la satisfaction du consommateur et à la création de valeur tout au long de la chaîne, pour l'industriel comme pour l'agriculteur/producteur.

LA MOISSON 2016

Quelles sont les caractéristiques de la moisson 2016, historiquement mauvaise en France ?

Didier Thierry : Les conditions climatiques particulières de 2016 – hiver sec, printemps froid, mois de juin pluvieux, été caniculaire – ont été dramatiques pour la moisson française. En chute de 24,5 %, la récolte française de céréales a connu des volumes et des rendements en baisse de 10 à 50 % suivant les produits et les régions.

En baisse de 32 %, la production française de blé tendre a tout juste atteint 27,5 millions de tonnes, avec des rendements moyens en baisse. La mauvaise qualité des blés a entraîné le déclassement de plus de 70 % de la récolte française en utilisation fourragère, pour 15 à 20 % en année normale.

Christophe Passelande : Comme pour le blé, la France a été le pays le plus impacté par la météo pour la récolte des orges, tant en termes de volume que de qualité. En baisse de 21 % par rapport à 2015, la production française d'orge d'hiver s'est élevée à 7,8 millions de tonnes. À 2,3 millions de tonnes, la production d'orge de printemps affiche un recul encore plus important (-24,5 %).

Les orges d'hiver, enrichies de nouvelles variétés très appréciées ces dernières années en France comme à l'étranger, ont donc été en partie remplacées par des orges de printemps.

Les mauvais calibrages et les fortes teneurs en protéines ont rendu une grande partie de ces orges non brassicoles. Les qualités en recul, notam-



« L'accident climatique français n'a pas eu d'impact sur les équilibres mondiaux et a été atténué par le niveau croissant de nos activités hors de France. »

Jean-François Lépy

ment pour les orges d'hiver, ont également impliqué un travail supplémentaire et des surcoûts de production pour les malteries.

Et dans le reste du monde ?

Didier Thierry : Au sein de l'Union européenne, la récolte de blé a également été moins importante, en raison des baisses de volumes en France, en Allemagne, au Royaume-Uni et en Pologne. En revanche, les très bonnes conditions climatiques ailleurs dans le monde ont engendré des récoltes exceptionnelles sur le continent américain (États-Unis, Canada et Argentine), sur le bassin de la mer Noire (Russie, Ukraine et Pays Balkans) et en Australie. Au final, l'année 2016 signe un record pour la production mondiale de blé avec plus de 754 millions de tonnes !

Christophe Passelande : Dans le bassin de la mer Noire, les rendements en orge ont été supérieurs de 1 à 2 tonnes/hectare par rapport à la moyenne. Au plan mondial, la production est restée stable en 2016 à 149,7 millions de tonnes, avec une légère baisse au sein de l'Union européenne.

Jean-François Lépy : Ce record de production mondiale a engendré un stock de fin de campagne historiquement haut à plus de 250 millions de tonnes. Dans ces conditions, l'année a été marquée par le maintien du faible niveau des prix du blé, à 165 € la tonne en moyenne, et le poids de plus en plus conséquent des pays du bassin de la mer Noire dans la production.

754MT
Production
mondiale
de blé

Les autres céréales ont connu des évolutions similaires, à l'exception des orges, dont la production, la consommation et les échanges sont restés stables.

Quelles ont été les conséquences sur l'activité de négoce pour le Groupe ?

Jean-François Lépy : Les excédents de production en Russie, Australie, Argentine et Europe de l'Est, combinés aux déficits de quantité et de qualité enregistrés en Europe de l'Ouest, au Maghreb et en Chine, ont favorisé les échanges intracommunautaires et mondiaux. Le déclassé-

ment important de la récolte en orges et en blés fourragers a également conduit Soufflet Négoce à trouver de nouveaux débouchés.

Le manque de céréales, notamment de blés de qualité meunière et d'orges brassicoles, a fortement impacté l'activité des silos portuaires, avec une chute des exportations. Dans ce contexte, l'activité négoce du Groupe a plutôt bien résisté, grâce à sa force commerciale et à la pertinence de sa stratégie de filières.

Quelles ont été les actions du Groupe dans ce contexte ?

Didier Thierry : L'abondance de l'offre mondiale combinée à des prix bas a conduit Soufflet Agriculture à prendre des mesures exceptionnelles pour accompagner les agriculteurs. Afin de valoriser au mieux la collecte, la Division a également réalisé un travail spécifique d'allotement dans ses silos. Avec un taux de protéines en hausse, mais une qualité boulangère insuffisante, Moulins Soufflet et AIT Ingrédients se sont adaptés au contexte de l'année en apportant des solutions à leurs clients industriels.

Christophe Passelande : La faiblesse des volumes d'orges brassicoles disponibles en France n'a pas affecté l'approvisionnement de Malteries Soufflet. Seul le surplus destiné à l'export a été impacté.



« Atypique à bien des égards, la récolte de blé 2016 a été marquée en France par des volumes en recul de l'ordre de 30 % et des problèmes qualitatifs. La baisse des quantités et des qualités, combinée à des niveaux de prix bas, a pénalisé les agriculteurs français, ainsi que la collecte du Groupe. »

Didier Thierry

L'INTERNATIONALISATION DU GROUPE

Quelle est la logique du développement international des activités du Groupe ?

Christophe Passelande : Le Groupe a fait le choix d'accompagner ses grands clients brasseurs en sécurisant leurs approvisionnements locaux et en améliorant la qualité du maltage. ♦♦♦

♦♦♦

C'est ainsi que Malteries Soufflet s'est implanté d'abord en Europe centrale. Aujourd'hui, l'entreprise est présente dans 12 pays avec 19 usines, en Roumanie, en Pologne, en Russie et puis en République tchèque et au Kazakhstan, en Ukraine, en Serbie, en Bulgarie. Grâce à ses implantations, Malteries Soufflet profite aujourd'hui de l'augmentation de la collecte sur cette zone pour développer ses exportations de malt. Cette même logique a conduit à l'acquisition de malteries au Brésil et en Inde – où le Groupe est devenu le premier producteur étranger de malt. Ce pays, qui compte 100 millions d'habitants, dispose d'un potentiel prometteur et de bonnes conditions pour l'implantation d'une filière orge locale.

Didier Thierry : Nous avons développé nos activités de collecte hors France pour assurer la fourniture d'orge aux malteries. Aujourd'hui, notre filiale Soufflet Agro connaît une forte dynamique sur d'autres filières, la collecte des orges représentant 65 % de l'activité (pour 81 % en 2015). En 2016, la collecte globale a progressé de 21 % (orge, blé, maïs, colza). Ce développement hors France renforce la capacité du Groupe à résister aux accidents climatiques tels que celui de 2016, en

+250^{MT}
Un stock mondial
historiquement
haut

France. L'entreprise a atteint une dimension significative dans plusieurs pays, notamment en République tchèque. En Russie, Soufflet Agro consolide ses positions sur le territoire de Lipetsk, où la collecte de maïs, de blé et de colza est en pleine croissance.

Quels sont les atouts du Groupe à l'international ?

Didier Thierry : Le positionnement unique du Groupe, du conseil technique à la collecte des productions et à la transformation, lui permet de se démarquer de la concurrence auprès des agriculteurs et industriels. Soufflet inscrit son développement hors France dans le cadre des synergies Groupe, en s'appuyant sur les expertises de Soufflet Agro, l'excellence de la filière orge de la Division Malterie et les débouchés export proposés par la Division Négoce. Autant de conditions favorables à un développement durable du Groupe en Europe centrale et de l'Est.

« En 2016, le Groupe a consolidé et renforcé sa présence dans le très dynamique bassin de la mer Noire en augmentant et en diversifiant sa collecte. C'est en Roumanie et en Ukraine que Soufflet Agro a le plus de potentiel de développement, ainsi qu'en Russie et en Bulgarie, où une filiale vient d'être créée. »

LA STRATÉGIE DE FILIÈRES

Le développement du Groupe a toujours reposé sur la maîtrise des filières céréalières. En quoi cette stratégie reste-t-elle pertinente ?

Olivier Clyti : Sur un marché des céréales de plus en plus concurrentiel et soumis aux aléas climatiques, la stratégie de filières du Groupe se révèle plus pertinente que jamais. Aujourd'hui, la construction de filières qualitatives, durables et performantes contribue à la satisfaction du consommateur et à la création de valeur tout au long de la chaîne, pour l'industriel comme pour l'agriculteur/producteur. Les partenariats noués sous la forme de « contrats chartés » à moyen terme réduisent les risques pour tous les acteurs tout en apportant de la valeur. La maîtrise des filières, de la collecte au négoce, de l'agronomie à la première

« L'activité négoce a bien résisté au mauvais contexte français grâce à sa force commerciale et à la pertinence de sa stratégie de filières. »

transformation, a permis aux Divisions Agriculture, Meunerie, Malterie et Négoce de trouver des solutions pour réduire les impacts de la mauvaise récolte française en 2016.

Pourquoi le Groupe souhaite-t-il renforcer cette stratégie ?

Olivier Clyti : Sur la filière blé-farine-pain, la construction du nouveau centre d'expertise du Pôle Bakery, à Corbeil-Essonnes, est une importante étape dans la mise en œuvre des synergies : nos expertises techniques, moyens marketing et R&D sont désormais regroupés en un unique lieu. Ce Pôle a déjà développé et lancé de nombreux nouveaux produits pour les clients des Divisions Ingrédients, Meunerie et Boulangerie Industrielle.

Nous investissons également dans le domaine essentiel de la logistique, des équipements destinés à l'amélioration de la qualité et à l'augmentation des capacités d'allotement des filières. La prochaine mise en service du silo Chef de Baie à La Rochelle doit également contribuer à l'exploitation des filières pour nos clients à l'export.

Qu'en est-il des filières hors France ?

Christophe Passelande : L'internationalisation de nos activités de malterie s'inscrit toujours dans une démarche de filière via des partenariats avec des agriculteurs pour la collecte et le développement de nouvelles variétés, en synergie avec Soufflet Agro pour le sourcing, Soufflet Négoce pour la logistique et l'export, et parfois AIT Ingrédients pour la mise au

point de nouveaux produits maltés. Malteries Soufflet accompagne ainsi le développement de l'activité de collecte hors de France. La Division investit régulièrement dans l'amélioration et la modernisation de ses sites de production à l'étranger, afin de proposer une régularité et une qualité de maltage conformes aux attentes de ses clients et aux standards du Groupe.

Didier Thierry : Présent depuis de nombreuses années en Europe centrale, Soufflet Agro s'est implanté cette année en Bulgarie, afin d'étendre sa présence sur le bassin de la mer Noire, avec l'ambition de se faire connaître auprès des agriculteurs pour mieux les conseiller techniquement. L'objectif est d'y développer les ventes d'intrants et la collecte, mais aussi les synergies avec la malterie et le négoce. ♦♦♦

+21%

Progression de la collecte globale hors France



« Plus important exportateur de malt au plan mondial, Malteries Soufflet continue de s'implanter dans des pays où ses clients sont présents et d'y développer la filière orge. »

Christophe Passelande

« À l'avenir, le développement des surfaces cultivées avec de nouvelles variétés en France devrait permettre de mieux répondre à la demande des brasseurs, même en cas d'aléas climatiques. »

+65 %
de farines tracées
sur 5 ans

gement a fait preuve, celui-ci ayant, dès après la récolte, pris les mesures d'économie adéquates pour faire face à la situation.

Le Groupe bénéficie également pleinement de la diversification géographique et métiers de ses activités. Les performances de nos implantations étrangères, et de nos activités de négoce et de malterie, elles aussi largement tournées vers l'international, ont en effet compensé la dégradation ponctuelle des résultats de notre activité Agriculture en France. Dans le même temps, les équipes ont su optimiser la génération de cash et les capitaux employés, de sorte que les équilibres financiers du Groupe se maintiennent, à l'issue de cette campagne atypique, à un excellent niveau.

◆◆◆

Quelles sont les conséquences du renforcement des filières ?

Olivier Clyti : Cela nous incite à revoir l'ensemble de nos systèmes de traçabilité des produits, et nous a conduits, cette année, à lancer des projets de refonte de certains de nos outils CRM et les projets de modernisation de nos systèmes d'informations.

Ces projets nous inscrivent dans une démarche d'amélioration continue, d'optimisation des process, d'harmonisation des standards conformes aux exigences d'excellence opérationnelle du Groupe.

LA PERFORMANCE FINANCIÈRE

La mauvaise moisson en France a-t-elle affecté la performance du Groupe ?

Marie-Ange Mathieu : Malgré un contexte économique difficile affectant plusieurs de ses activités, le Groupe affiche un recul très limité de sa profitabilité, avec un EBITDA à 205 M€, contre 210 M€ l'an passé. L'entreprise doit cette belle performance à la réactivité dont son mana-



« Les filières durables et tracées sont un levier de développement pour l'agriculture et les différents maillons de la chaîne des industries agroalimentaires. Elles sont aussi un vecteur de valeur et de fidélisation pour nos clients tant industriels qu'agriculteurs. »

Olivier Clyti



« Dans un environnement économique atypique et difficile, le Groupe Soufflet a prouvé sa capacité de résilience, grâce à la diversification géographique et métiers de ses activités, et à une gouvernance permettant une grande réactivité dans l'adaptation de sa gestion. Engagé par ailleurs dans plusieurs chantiers de transformations, il dispose de nombreux atouts pour répondre à l'évolution des attentes de ses clients et partenaires. »

Marie-Ange Mathieu

L'entreprise a-t-elle dû renoncer à mener ses projets structurants ?

Marie-Ange Mathieu : Cette mauvaise conjoncture n'a pas empêché le Groupe de poursuivre ses chantiers de fond, notamment son plan de restructuration de la boulangerie industrielle, dans l'objectif d'améliorer sa compétitivité sur ce marché en croissance. Dans le même temps, des travaux importants ont été engagés sur la refonte de son modèle de reporting, opérationnel et financier, ainsi que sur l'évolution de son système d'information (ERP) ou de gestion de la relation clients (CRM). L'optimisation du besoin en fonds de roulement

continue également de faire l'objet d'un focus particulier de la part de toutes les équipes, opérationnelles et financières. L'objectif commun de tous ces projets est de gagner toujours plus en efficacité et en productivité.

205 M€
d'EBITDA
pour l'année
2016/2017

Le Groupe a-t-il les moyens de poursuivre son développement ?

Marie-Ange Mathieu : Plus que jamais ! Engagé dans un plan à moyen terme ambitieux, le Groupe mise aujourd'hui sur ses relais de croissance organique, au premier rang desquels l'innovation et le développement des filières, pour créer de la valeur et répondre aux attentes de ses clients et partenaires. Le savoir-faire accumulé par ses équipes depuis de nombreuses années dans ces domaines en fait un des groupes les mieux placés pour répondre à cette demande des consommateurs. Le Groupe continue également de développer ses activités sur les différents marchés en croissance sur lesquels il opère, et étudie notamment un certain nombre de projets d'implantation de nouvelles activités dans les pays émergents. ♦

LES RÉSULTATS DU GROUPE

En M€	♦ 2014-2015	♦ 2015-2016	♦ 2016-2017
CA	4 812	4 650	4 359
EBITDA	203	210	205
Investissements	102	167	110



LE COMITÉ EXÉCUTIF

Créé pour dynamiser les synergies intermétiers, le Comité Exécutif (Comex) pilote les politiques du Groupe et assure la réalisation des objectifs définis par le Directoire. Il a vocation à être la courroie de transmission entre le Directoire et les Comités de Direction de chacune des Divisions.



1 ♦ **Jean-François Lépy**
Directeur Général de Soufflet
Négoce

2 ♦ **Olivier Clyti**
Directeur des Opérations
du Groupe Soufflet

3 ♦ **Jean-Michel Soufflet**
Président du Directoire
du Groupe Soufflet

4 ♦ **Christophe Passelande**
Directeur Général de Malteries
Soufflet

5 ♦ **Jean-Marc Ferullo**
Directeur Général de Soufflet
Biotechnologies

6 ♦ **Benoît Ferrari**
Directeur du Contrôle
de Gestion du Groupe Soufflet

7 ♦ **Thierry Berger** Directeur
Général de Soufflet Vigne

8 ♦ **Frédéric Brognart**
Directeur Général
d'AIT Ingrédients

9 ♦ **Marc Auclair** Directeur
Général de Neuhauser

10 ♦ **Marie-Ange Mathieu**
Directrice Administrative et
Financière du Groupe Soufflet

11 ♦ **Georges Cohen-Adad**
Secrétaire Général du Groupe
Soufflet

12 ♦ **Erick Roos**
Directeur Général de Moulins
Soufflet

13 ♦ **Xavier Rossignol**
Directeur des Ressources
Humaines du Groupe Soufflet

14 ♦ **Didier Thierry**
Directeur Général de Soufflet
Agriculture

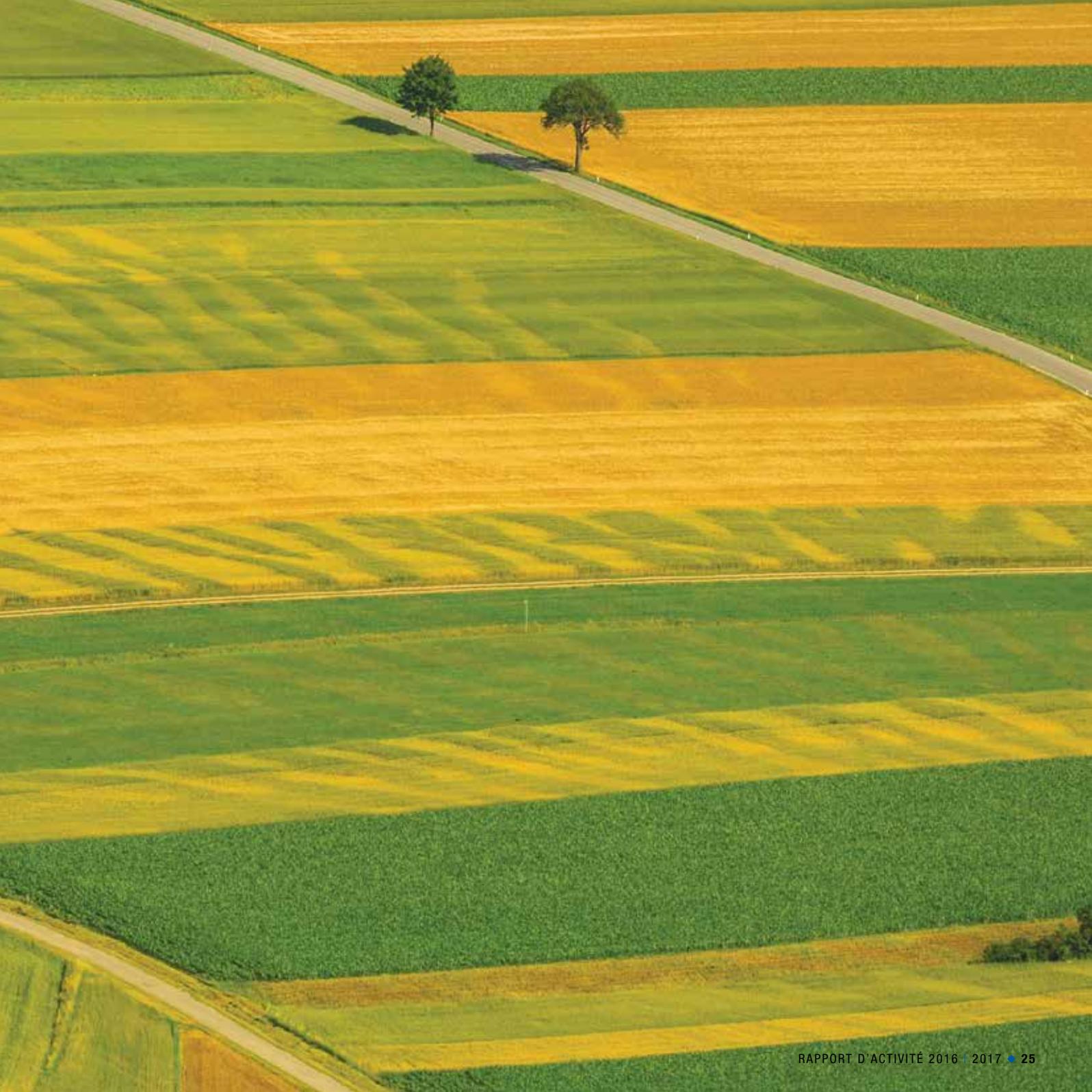
15 ♦ **Christophe Malvezin**
Directeur Relations Extérieures
du Groupe Soufflet

16 ♦ **Thierry Lievin**
Directeur Général Soufflet
Alimentaire



TEMPS FORTS D'UNE ANNÉE ATYPIQUE





◆ **LA R&D POUR L'INDUSTRIE ET LA DISTRIBUTION**

La R&D du Pôle Bakery a développé et lancé cette année, en support à l'industrie ou en réponse aux appels d'offres et demandes de ses clients distributeurs et industriels, plusieurs produits : des pains au chocolat avec crème et des viennoiseries mixtes et de nouveaux produits de panification comme les baguettes express et les baguettes régionales. Il a également finalisé la mise au point de deux farines pour les industriels de la panification, dont des farines micronisées offrant un meilleur comportement.

◆ **FLORILÈGE DE NOUVEAUTÉS**

Pour Neuhauser, le Pôle Bakery a développé de nouveaux pains précuits et crus surgelés, des viennoiseries crues, des brioches et des beignets, ainsi que les spécialités portugaises *pastéis de nata*.

◆ **LA PARISETTE POUR L'EXPORT**

Pour l'export de la Division, le Pôle Bakery a développé la marque Parisetta. Cette marque, destinée à l'Asie et au Moyen-Orient, propose une gamme de six références qui couvrent les différents niveaux de maîtrise du savoir-faire boulanger.

◆ **DE NOUVEAUX LEVAINS ET AMÉLIORANTS**

Le Pôle Bakery a mené avec les équipes de Soufflet Biotechnologies des projets de développement de levains pour les besoins des marchés des Divisions Ingrédients, Meunerie et Boulangerie Industrielle. Le levain actif liquide de seigle *Bakelyve Cézembre* a été lancé avec Neuhauser, de même qu'un projet de développement de deux levains biologiques pour AIT Ingrédients.

◆ **DÉVELOPPEMENT DE LA LIGNE EATPOSITIV**

L'équipe R&D du Pôle Bakery a participé pour AIT Ingrédients au développement de la ligne de produits EatPositiv, déclinée en trois gammes : EatHealthy (prémixes pour la fabrication de pains spéciaux ou de viennoiseries avec des ingrédients naturels), EatOrganic (nouveaux améliorants pour le moelleux et prémixes à base de céréales et de levains), et EatFree (améliorants spécifiques *clean label* et sans gluten).

◆ **COLLECTION GOURMANDE**

L'équipe Marketing et Distribution du Pôle Bakery a piloté la refonte complète de l'offre surgelés « Collection Gourmande » de Neuhauser, destinée aux artisans boulangers, en proposant une gamme optimisée, une nouvelle identité de marque et un positionnement étendu aux terminaux de cuisson et à la GMS de proximité.

◆ **DÉVELOPPEMENT ET LANCEMENT DE LA BELLAMIE**

Les équipes du Pôle Bakery ont finalisé le développement de la Baguépi « La Bellamie » pour Moulins Soufflet, une offre complémentaire de farine issue d'une filière qualitative IRTAC, certifiée Blé Français et tracée du champ au fournil.

◆ **RELANCE DU PETIT FRANÇAIS**

La marque de produits précuits surgelés « Le Petit Français », vendue aux consommateurs finaux et notamment à l'export, a également fait l'objet d'un relookage complet (identité, logo, gamme) par le Pôle Bakery, en vue d'un lancement sur l'ensemble des États-Unis, en Europe, au Moyen-Orient et en Asie.

◆ **ENQUÊTE QUALITÉ BLÉ**

La R&D du Pôle Bakery s'est associée aux Divisions Ingrédients et Négoce du Groupe pour l'Enquête Qualité Blé. Diffusée pour la première fois sous la forme d'un Flash Enquête Premiers Jours, cette enquête a synthétisé les premiers résultats analytiques et de panification, ainsi que les principales informations de marché pour neuf zones de production : France, Allemagne, Espagne, Russie, Ukraine, Roumanie, Bulgarie, Pologne et Pays Baltes.

◆ **COMMUNICATION**

Les équipes Marketing et Distribution ont multiplié les communications dans la presse professionnelle, amélioré la notoriété du site « ruedesboulangers.com » et participé à de nombreux salons sous les bannières de Moulins Soufflet, de Neuhauser et d'AIT Ingrédients : SIAL (Paris), SIRHA (Lyon), Gulfood (Dubai), CFIA (Rennes), Sandwich & Snack Show (Paris), PLMA (Amsterdam), SFFS (New York)...



100 000 tonnes

La collecte d'orge brassicole au Kazakhstan a dépassé 100 000 tonnes en 2016.

GROUPE ◆ **APRÈS LA MAUVAISE MOISSON** **JEAN-MICHEL SOUFFLET** **RENCONTRE LE MINISTRE** **DE L'AGRICULTURE**

Jean-Michel Soufflet, Président du Directoire, a rencontré le 31 août 2016 Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Au menu de la rencontre : les conséquences de la très mauvaise récolte céréalière française. Jean-Michel Soufflet a attiré l'attention du Ministre sur la

conjugaison exceptionnelle de trois phénomènes de la moisson 2016 : des niveaux de prix particulièrement faibles, une forte chute des rendements, une qualité décevante des céréales. Face à l'ampleur de cette crise, Jean-Michel Soufflet a notamment demandé au Ministre de prendre différentes mesures pour soutenir conjoncturellement la trésorerie des agriculteurs et leur environnement économique, et renforcer l'investissement dans la compétitivité de ces filières.

GROUPE ◆ **AUX CÔTÉS DES** **AGRICULTEURS**

Pour accompagner les céréaliers en difficulté après la moisson 2016, le Groupe a pris différentes mesures exceptionnelles, tel le versement de compléments de prix. Pour sa part, pour soulager la trésorerie des exploitations, Soufflet Agriculture a notamment décalé des échéances de factures appros.

FILIÈRE BLÉ ◆ **BVP** **PLAN DE RÉORGANISATION**

Une mission d'analyse économique, stratégique, industrielle, et commerciale a conduit à présenter un projet stratégique de rationalisation, portant sur la production et les

fonctions supports. Ce projet prévoit une reconquête commerciale dans le cadre d'une stratégie nouvellement définie, une réorganisation de la production et des fonctions supports.

VIGNE ◆ **PREMIER CATALOGUE POUR** **L'ŒNOLOGIE**

Soufflet Vigne a lancé son premier catalogue dédié à l'œnologie au salon Vinitech Sifel de Bordeaux. Au sommaire : les innovations produits qui enrichissent la gamme de solutions dédiée à l'œnologie, des informations (commerciales, pratiques, techniques), ainsi qu'un certain nombre d'analyses et de résultats comparatifs issus des travaux d'expérimentation de Soufflet Vigne.



Jean-Michel Soufflet, Président du Directoire a rencontré la Ministre de l'Agroalimentaire indienne Harsimrat Keur Badal.

FILIERE ORGE ◆ **MALTERIE**

FERMETURE DE LA MALTERIE D'ARCIS-SUR-AUBE

Malteries Soufflet a décidé de transférer ses volumes de production d'Arcis-sur-Aube vers les sites de Nogent-sur-Seine, Pithiviers et Rouen. Un choix qui s'explique par l'obsolescence d'un outil industriel qui ne répondait plus aux attentes de qualité et de sécurité alimentaire des clients brasseurs.

Un plan d'accompagnement a permis de reclasser 15 des 21 personnes concernées, au sein du Groupe, sur d'autres sites ou au sein d'autres activités.

AGRICULTURE ◆

BORDAGE REJOINT SOUFFLET AGRICULTURE

Avec l'acquisition des Établissements Bordage, Soufflet Agriculture élargit sa zone de collecte de céréales et de vente de produits d'approvisionnement pour renforcer son maillage territorial. Basée au nord de Beauvais, l'entreprise familiale Bordage rayonne dans l'Oise, la Somme, la Seine-Maritime et le Val-d'Oise, et réalise une collecte annuelle de 140 000 tonnes sur quatre sites principaux. Cette opération prolonge la coopération commerciale et logistique nouée de longue date entre Soufflet Négoce et Établissements Bordage, et favorise la démarche de filière du Groupe Soufflet.

FILIERE BLÉ ◆ **MEUNERIE**

MÉLIOR CHRONO 72 H, NOUVEL AMÉLIORANT DE PANIFICATION

Pour répondre aux besoins des clients boulangers de Moulins Soufflet qui souhaitent proposer du pain à toute heure de la journée, un nouveau produit a été commercialisé : Mélior Chrono 72 h. Mis au point avec le Pôle Bakery, il complète une gamme d'améliorants techniques et de mixtes de panification appréciée des artisans.





AGRICULTURE ◆
**SOUFFLET AGRO RUSSIE,
 10 ANS DE SUCCÈS SUR
 LA FILIÈRE ORGE**

Le 18 novembre dernier, Soufflet Agro Russie a fêté une décennie de développement au cœur des terres noires (tchernoziom), où l'entreprise s'est implantée en 2006. Basée à Griazy au sud de Moscou, près de Lipetk, Soufflet Agro Russie (56 collaborateurs)

assure une collecte de 175 000 tonnes et couvre les besoins en orge de brasserie de la malterie de Saint-Petersbourg, construite par Malteries Soufflet en 1998. Présente dans huit régions du pays, Soufflet Agro Russie inscrit son activité dans la logique de la filière orge que le Groupe Soufflet déploie en Europe centrale et en CEI depuis les années 2000.

FILIÈRE BLÉ ◆
AIT INGREDIENTS

**GROUPE SOUFFLET SE DOTE
 D'UN OUTIL DE PRODUCTION
 EN RUSSIE**

Sphera, société spécialisée dans la fabrication de mélanges d'ingrédients (mixes, prémixes et améliorants) pour les industriels de la panification entre chez AIT Ingredients. Avec cette acquisition, le Groupe Soufflet renforce sa présence sur le marché russe pour mieux servir ses clients.

AGRICULTURE ◆
**SOUFFLET AGRO RUSSIE
 LANCE « SOUFFLET SEEDS »**

Après avoir créé en 2015 sa gamme de fertilisants sous le label Soufflet Agro, Soufflet Agro Russie lance sa gamme de produits pour semences (de maïs, tournesol et colza), sous la marque « Soufflet Seeds ».

FILIÈRE BLÉ ◆
**RESTAURATION RAPIDE
 POMME DE PAIN OUVRE**

« LA MAISON DU SANDWICH »
 À Lille et à Belle-Épine en région parisienne, deux premiers restaurants au nouveau concept « La Maison du Sandwich » ont été ouverts par Pomme de Pain. Positionné sur les attentes des

consommateurs en quête d'« une restauration rapide, agréable et gourmande », le concept propose un nouveau parcours client avec une cuisine-atelier ouverte, visible dès l'entrée, et un libre-service laissant plus de liberté dans le processus d'achat. Objectif : transformer 20 % du parc d'ici à la fin 2017.

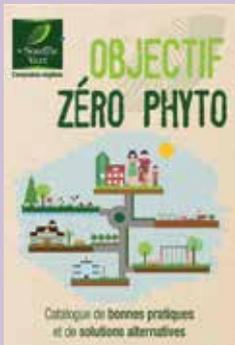


**FILIÈRE RIZ & LÉGUMES
 SECS** ◆

**DES PRODUCTEURS DE
 LENTILLES À VALENCIENNES**

Le 7 décembre, une cinquantaine de producteurs de lentilles ont visité l'usine Soufflet Alimentaire de Valenciennes, et découvert le

savoir-faire à l'origine des recettes de la marque Vivien Paille. Un coup de projecteur sur la lentille, de plus en plus prisée des consommateurs, qui montre l'ambition du Groupe de développer une filière lentille « made in France ».



ESPACES VERTS ◆
OBJECTIF ZÉRO PHYTO

Marque exclusive de Soufflet Vigne pour les marchés des espaces verts, Le Souffle Vert est le partenaire privilégié des collectivités locales, paysagistes et gestionnaires d'espaces verts. Avec son catalogue *Objectif Zéro Phyto*, Le Souffle Vert répond aux professionnels en quête de solutions après l'entrée en vigueur de la loi de transition énergétique qui interdit l'utilisation en voirie de produits phytosanitaires d'origine chimique. Il propose bonnes pratiques, solutions alternatives (semences, engrais, paillage, désherbage mécanique, etc.) et produits de protection des plantes.

VIGNE ◆
OPT'IFT, CONSEIL ET EXPERTISE PERSONNALISÉS

Soufflet Vigne lance après deux ans d'essais sa nouvelle offre destinée aux viticulteurs : Opt'IFT (Indicateur de Fréquence de Traitement). Son objectif est de réduire l'usage des intrants de 15 à 35 % suivant les parcelles. Outre une observation régulière et une analyse détaillée des vignobles, le service préconise la quantité d'intrants adaptée à chaque situation, consultable via une application sur smartphone.



FILIÈRE BLÉ ◆ **MEUNERIE**

HUIT NOUVELLES FARINES BIO CERES

Ceres complète son assortiment avec huit variétés de farines biologiques – dont six sont broyées

sur une meule de pierre, selon la méthode traditionnelle. Bénéfices : ni additifs ni améliorants, plus de nutriments naturels, une meilleure conservation, un goût de grain riche et ample.

FILIÈRE BLÉ ◆ **MEUNERIE**
« LA BELLAMIE », LA NOUVELLE BAGUETTE 100 % TRACÉE

Mie alvéolée et lumineuse, croûte dorée, goût toasté : présentée au SIRHA 2017, la Baguëpi "La Bellamie" est une préparation pour baguette spéciale, qui peut se décliner selon plusieurs diagrammes de fabrication. Surtout, « La Bellamie » est élaborée à partir de blé français 100 % tracé, issu de la filière IRTAC ARVALIS synonyme de respect des bonnes pratiques culturales et de traçabilité des matières premières, du champ à la boulangerie. Une démarche filière qui diversifie l'offre Soufflet, valorise le savoir-faire des agriculteurs en amont, et répond aux attentes des consommateurs et des clients boulangers.



FILIERE BLÉ

SOUFFLET AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2017

La filière blé du Groupe Soufflet a organisé plusieurs conférences dans le cadre de sa participation au Salon International de l'Agriculture 2017. Objectif : valoriser ses différentes démarches innovantes autour du thème principal de la transformation digitale. Au programme : des ateliers-conférences sur l'agriculture de conservation, la digitalisation, la durabilité, l'innovation en agriculture...

FILIERE BLÉ

RESTAURATION RAPIDE POMME DE PAIN S'AFFICHE EN 3D AU SALON DE LA FRANCHISE

Pomme de Pain était présent au Salon Franchise Expo, avec un stand aux couleurs de sa nouvelle identité visuelle. Et par l'image, grâce à la projection d'un film en réalité virtuelle sur son nouveau concept de restauration rapide, « La Maison du Sandwich ». Une immersion en 3D dans le premier restaurant ouvert à Lille, fin 2016.

FILIERE BLÉ

RESTAURATION RAPIDE POMME DE PAIN À DUBAÏ

L'enseigne de restauration rapide Pomme de Pain a inauguré au printemps 2017 un nouveau restaurant à Dubaï (Émirats arabes unis).



FILIERE BLÉ

LA PARISSETTE AU SALON GULFOOD À DUBAÏ

Le bon goût français s'exporte : développée par Moulins Soufflet pour les pays asiatiques et le Moyen-Orient, la nouvelle marque de farine haut de gamme pour l'exportation, la Parisette, a été lancée lors du Salon Gulfood, à Dubaï. Élaborée à partir de blés et d'ingrédients dédiés à ces marchés, elle propose trois références de farines panifiables (baguette, tradition, premium) et trois pâtisseries (viennoiserie, pâtisserie, baklava).



FILIERE BLÉ

AIT INGREDIENTS SOUFFLET À LA RENCONTRE DE SES PARTENAIRES SUD-AMÉRICAINS

Au printemps dernier, le Groupe Soufflet a présenté en Argentine les résultats de la dernière récolte, et les solutions pour

valoriser les produits.

Ces 1^{res} Rencontres Sudamerica ont permis aux participants d'échanger des informations, et d'assister à différents ateliers (sur l'amidon endommagé, l'adaptation des farines de blés argentins au marché brésilien, etc.).

AGRICULTURE ◆

**CRÉATION DE SOUFFLET AGRO
BULGARIE**

En s'implantant en Bulgarie sur le bassin de la mer Noire, deuxième zone de production céréalière au monde après les États-Unis, Soufflet Agro a l'objectif d'offrir des débouchés aux agriculteurs bulgares, notamment pour les orges de brasserie, en synergie avec Malteries Soufflet.

GROUPE ◆

**SESSION DE JOBDATING
AU SIA 2017**

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture (SIA) 2017 à Paris, le Groupe Soufflet a participé avec d'autres opérateurs à une session de jobdating qui a rencontré un franc succès.

NÉGOCE ◆

RÉNOVATION DE PROLAC.FR

Exportateur de produits laitiers vers l'Afrique, Prolac a rénové son site internet destiné aux distributeurs et industriels. Quatre critères facilitent la recherche : l'usage, le produit, le conditionnement, la marque.



GROUPE ◆

**VOIES CAPILLAIRES:
PARTENARIAT AVEC LA SNCF**

Le Groupe Soufflet apporte son aide au programme de maintenance de la ligne « capillaire » Coolus (Marne) – Charmont (Aube) par un accord signé avec SNCF. Il participe ainsi à la pérennisation de la ligne par un financement avec les autres chargeurs à hauteur de 2 €/t.



BIOTECHNOLOGIES ◆

« ENJOY », PROJETS R&D POUR DES JUS DE FRUITS

Dans l'industrie des jus de fruits, les solutions enzymatiques sont couramment utilisées pour améliorer les produits. Lancé par le Centre technique agroalimentaire (CTCPA), en partenariat notamment avec Soufflet Biotechnologies et l'université de Picardie Jules-Verne, le projet « ENJOY » (2017-2021) se donne pour objectif d'élaborer de nouveaux cocktails enzymatiques, pour une production de jus de fruits plus économique et plus écologique.

FILIÈRE BLÉ ◆

AIT INGREDIENTS EAT POSITIV, L'INNOVATION PANIFICATION

AIT Ingrédients innove dans le domaine de la panification, en lançant la gamme de nouveaux produits à haute valeur nutritionnelle, « Eat Positiv ». Un concept destiné aux boulangers, aux industriels et aux meuniers, décliné en trois lignes de produits : Eat Healthy (Manger sain), Eat Organic (Manger bio), Eat Free (Manger sans : matière grasse, sel, sucre).

FILIÈRE BLÉ ◆

AGRICULTURE MMS 2018, POUR MIEUX MAÎTRISER LA RÉGULARITÉ DES FARINES

C'est une première en meunerie : le Groupe Soufflet a lancé un mélange de variétés de blé prêt à semer, baptisé « MMS 2018 » (pour mélange meunier Soufflet, récolte 2018). Le mélange MMS est composé de cinq variétés meunières, certifiées individuellement puis mélangées pour optimiser le mix obtenu, et mieux maîtriser la régularité des farines.

INVESTISSEMENTS ◆

COLLECTE : RENFORCEMENT DES OUTILS

Afin de répondre aux besoins de ses clients, Soufflet Agriculture renforce ses outils : extension du silo de stockage de Pézarches (Seine-et-Marne), installation d'un séchoir sur le site, d'un hangar de réception... pour une capacité totale de stockage portée à plus de 12 000 tonnes. Par ailleurs, Soufflet Agriculture a transformé l'ancien site de la malterie d'Arcis-sur-Aube en un lieu de stockage de plus de 3 700 tonnes 100 % dédié au bio.

FILIÈRE BLÉ ◆ **BVP**

**PANPOR (PORTUGAL):
NOUVELLE LIGNE POUR LES
PASTÉIS DE NATA**

La nouvelle ligne de production de l'usine de Panpor a atteint sa pleine capacité en janvier 2017 pour servir de nouveaux clients tant sur les marchés

traditionnels qu'à l'export. Petit flan fondant et croustillant particulièrement apprécié par les Lisboètes, le *pastéis de nata* est une pâtisserie typique de la cuisine portugaise, très tendance aujourd'hui à l'ère du snacking.



NÉGOCE ◆

**POURSUITE DES TRAVAUX
DU SILO DE CHEF DE BAIE**

Investissement majeur pour la Division Soufflet Négoce, la construction du silo Chef de Baie au port de La Pallice (La Rochelle) sera achevée pour la campagne 2017/2018. Sa mise à disposition complètera et fluidifiera les capacités de stockage et d'allotement des expéditions vers l'Afrique.

GROUPE ◆

**SILO D'EXPÉDITION AU PORT
DE BRAY SUR SEINE (77)**

Situées en bordure de fleuve, à Bray-sur-Seine, les installations acquises fin 2016 par le Groupe Soufflet permettront de stocker à terme 50 000 tonnes de céréales; et de disposer d'un port d'expédition capable de charger des péniches de 2 000 tonnes, à un débit de 300 tonnes/heure.

FILIÈRE ORGE ◆

**MALTERIE
NOUVEAU TORRÉFACTEUR
POUR LA MALTERIE DE
PITHIVIERS**

Le développement de la brasserie artisanale entraîne l'augmentation de la demande en malts torréfiés; c'est pourquoi Malteries Soufflet a investi à Pithiviers (45) dans un

nouveau torréfacteur. L'objectif est de porter la capacité de production de malts spéciaux de 9 300 à 12 500 tonnes. L'automatisation complète du procédé apporte une plus grande régularité en sortie de fabrication, un niveau de sécurisation très élevé, ainsi qu'une baisse de la consommation énergétique.



FILIÈRE RIZ & LÉGUMES SECS

« VIVIEN PAILLE », 25 ANS DE DÉVELOPPEMENT

Lancée en 1991 dans les rayons de la grande distribution et en restauration collective, la marque « Vivien Paille » apporte cohésion et lisibilité aux produits de Soufflet Alimentaire.

La marque a ainsi permis à Soufflet Alimentaire de s'imposer sur le marché du riz et des légumes secs. Vivien Paille répond aux nouvelles attentes de consommateurs en offrant une gamme de produits et de packaging dans les tendances du moment tout en conservant son authenticité et la naturalité de ses produits.



VIGNE ♦ CEMIR : UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

Dans le cadre du développement de ses offres de services, Soufflet Vigne enrichit son catalogue d'offres et son périmètre d'action notamment avec la gestion de domaines, via sa filiale CEMIR. Forte de son succès dans le Beaujolais et Mâconnais, la Cemir se donne une ambition nationale. Elle compte ainsi se développer notamment dans la Vallée du Rhône et le Languedoc en s'appuyant sur le maillage national de Soufflet Vigne et ses équipes : ingénieurs, techniciens, spécialistes de la gestion administrative et commerciale, experts en œnotourisme.

BIOTECHNOLOGIES ♦

« FEEDLYVE », À LA CONQUÊTE DES AVICULTEURS LATINO-AMÉRICAINS

Soufflet Biotechnologies a développé et breveté une formule enzymatique innovante pour l'alimentation animale, spécialement conçue pour les productions avicoles élevées sur ration maïs/soja. Baptisée « Feedlyve CS ultimate », cette solution a été présentée en Argentine aux éleveurs de volaille latino-américains. Sa mise au point est le fruit des travaux menés dans les laboratoires de Colombelles et de Nogent-sur-Seine, qui ont poursuivi leurs programmes de R&D pour répondre aux attentes des différents marchés.



FILIÈRE RIZ & LÉGUMES SECS

L'AUDIT INOPINÉ, GAGE DE QUALITÉ

En optant pour des audits inopinés Soufflet Alimentaire renforce son dispositif qualité : après l'audit BRC inopiné, référentiel technique britannique de sécurité alimentaire pour fabricants de produits MDD (marque de distributeur), Soufflet Alimentaire a demandé l'audit IFS inopiné, référentiel défini par les distributeurs allemands, français et italiens.

FILIÈRE BLÉ ◆

**RESTAURATION RAPIDE
CROBAG, LANCEMENT
DE LA GAMME « PRÊT-À-
PORTER »**

Classiques Salades, Superfood Salades, Smoothies, Le Crobag développe une gamme complète de produits frais à emporter qui prend en compte les nouvelles tendances alimentaires (végétarienne et vegan) et les nouveaux modes de consommation en mobilité.



FILIÈRE BLÉ ◆ **AIT BRÉSIL**

AIT BRÉSIL SUR LE PODIUM

Le prix du meilleur fournisseur de matières et d'ingrédients pour la boulangerie ainsi que le prix de la meilleure publicité (pour la campagne AIT/Qualimix) ont été décernés à AIT Brésil. Des récompenses remises par la revue professionnelle *Pani canção brasileira* à la toute jeune filiale d'AIT. Ils saluent la reconnaissance professionnelle dont bénéficie le Groupe dans ce pays.



INVESTISSEMENTS ◆

**LES MOULINS DE LE THOR
ET DE DIENVILLE RÉNOVÉS**

D'importants investissements ont été réalisés à Le Thor (Vaucluse) et Dienville (Aube), soit respectivement la mise en place d'une nouvelle ligne d'ensachage, et l'installation d'un nouveau système de granulation et de stockage. Un atelier pour la préparation des mixes est également en cours d'étude à Dienville.



RSE : DONNER UNE NOU

HOMMES

—
EMPLOI

—
SÉCURITÉ

SÉCURITÉ
SANITAIRE

VELLE IMPULSION

ENVIRONNEMENT

PRÉSERVATION
DES ÉCOSYSTÈMES

DÉVELOPPEMENT
DES TERRITOIRES

LA RSE DEVIENT L'UN DES LEVIERS DE LA TRANSFORMATION DU GROUPE



**Xavier
Rossignol**
Directeur des
Ressources
Humaines

« La fonction Ressources Humaines est plus que jamais au cœur de la dynamique de développement du Groupe Soufflet avec comme mission d'assurer la cohésion de l'entreprise tout en participant à construire l'avenir du Groupe et celui de ses collaborateurs. »

Quels ont été pour vous les temps forts de l'année ?

Ce que je retiendrai de l'exercice, c'est avant tout la solidarité dont ont su faire preuve l'ensemble des collaborateurs du Groupe Soufflet tout au long d'une année particulièrement atypique pour le Groupe. En effet, trois de nos métiers ont eu à faire face à des Plans de Sau-

vegarde de l'Emploi, ou à des restructurations importantes. Je pense bien sûr à la réorganisation de Neuhauser mais aussi aux conséquences directes de la fermeture des moulins de Lozanne, de Strasbourg et de la malterie d'Arcis-sur-Aube. Au total, 330 postes ont été concernés et nous avons pu proposer près de 700 offres de reclassement, soit plus de deux postes par salarié. En parallèle, les Ressources Humaines ont contribué au plan d'économies mis en place par la Direction du Groupe. Pour faire face à cette contrainte, nous avons décidé, d'une part, de recourir à des contrats de courte durée pour préserver les possibilités de reclassement et, d'autre part, de reporter des recrutements prévus pour générer des économies. Coordonné par la DRH, cet effort collectif, auquel ont pris part toutes les Divisions, a porté ses fruits et le Groupe Soufflet a pu terminer l'exercice sur un bilan honorable.

Cette année atypique a-t-elle également eu un impact sur les grands projets RH ?

Non, ce contexte particulier n'a pas empêché le Groupe de continuer à construire son avenir ! Ainsi, nous avons maintenu l'effort de formation engagé il y a plusieurs années – notamment en ce qui concerne les formations au management, axe prioritaire de notre politique – tout en poursuivant la transformation digitale des ressources humaines. Nous avons ainsi déployé différents modules de Ressource'S, notre SIRH : recrutements et évaluation de la performance. Nous avons également automatisé et amélioré l'efficacité de différentes fonctions des RH et des services généraux.

Soufflet est un Groupe d'envergure internationale dans la plupart de ses métiers; cette dimension se traduit-elle également dans les projets RH ?

Oui, et nous avons engagé cette année deux actions importantes. Tout d'abord, nous avons finalisé une étude sur la « compliance RH » auprès de l'ensemble des filiales. Ce travail nous a permis d'identifier des axes d'amélioration tout en constatant que, dans la totalité des pays où nous sommes implantés, la situation est globalement satisfaisante. Parallèlement, nous avons mené à bien un chantier sur la sécurité et la santé des personnes qui se déplacent à l'étranger. Dans les mois qui viennent, nous compléterons ces travaux par des actions de prévention.

Comment se profile le nouvel exercice ?

Nous allons engager d'importants chantiers autour du Développement RH, en particulier sur la gestion des talents et la marque

employeur. Pour l'heure, nous préparons la montée en puissance des équipes qui nous permettront de mener à bien ces chantiers.

Vous avez lancé en 2015 la démarche filières durables. Quelles sont les lignes directrices de votre politique RSE ?

Nous avons intensifié notre plan « filières durables » avec l'objectif de développer la valeur de nos filières et en particulier celle de la filière blé, pour laquelle nous allons de la semence au pain.

Par ailleurs, nous avons engagé la préparation de notre plan RSE 2022, qui répond à la décision de notre Président de donner une nouvelle impulsion à cette démarche, dans le cadre du renforcement des filières. Ce plan s'articulera autour de cinq chantiers économiques et six chantiers sociétaux.

La prise en compte de la RSE est devenue incontournable, mais nous ne l'abordons pas comme une contrainte. Elle devient au contraire un des leviers de la transformation du Groupe.

SIX CHANTIERS SOCIÉTAUX



CINQ CHANTIERS ÉCONOMIQUES



UNE PROMETTEUSE PERFORMANCE SOCIÉTALE



Bruno Cothenet
Directeur RSE Groupe

« Le secteur de l'agroalimentaire est particulièrement concerné par les mutations à l'œuvre dans la société contemporaine. Qu'elles soient climatiques, sociétales, réglementaires ou économiques, elles provoquent de profonds changements dans la conduite des entreprises. Notre vocation – "valoriser les potentiels de la terre" – place notre activité à la base de l'alimentation des hommes, ce qui nous confère une responsabilité croissante de plusieurs points de vue. En matière de sûreté sanitaire, pour garantir des produits sains à nos consommateurs, mais aussi dans le domaine de l'environnement, par la protection des sols et des écosystèmes, la maîtrise de la consommation d'eau et d'énergie, la réduction des émissions de gaz à effet de serre pour lutter contre le réchauffement climatique. Sur le plan social et sociétal, nous avons également le devoir de porter attention à nos collaborateurs, à nos clients et aux territoires dans lesquels le Groupe est implanté. Notre implication dans les filières des céréales de la semence au consommateur nous engage à répondre au quotidien aux principaux enjeux de durabilité tels qu'ils sont inscrits dans notre démarche "filières durables". En outre, notre Groupe inscrit aujourd'hui la démarche RSE dans sa dynamique de changement. C'est ce qui conduira notre réflexion dans la préparation de notre plan RSE 2022. »

PERFORMANCE SOCIÉTALE : UNE PREMIÈRE ÉVALUATION

Par souci de transparence, le Groupe Soufflet a fait évaluer sa performance RSE par un tiers indépendant et a choisi la plateforme française EcoVadis, qui a évalué plus de 30 000 sociétés dans le monde entier. Cette évaluation est fondée sur quatre chapitres : ressources humaines, environnement, éthique des affaires, achats. Un questionnaire spécifique est établi en fonction des caractéristiques de chaque société (taille, type, internationalisation...).

Sur la base des déclarations et des justifications fournies, les analystes d'EcoVadis – constitué de professionnels expérimentés de la RSE – évaluent les performances pour chaque thème sur

POSITION ECOVADIS DES DIVISIONS DANS LEUR CATÉGORIE

	Classement par métier
◆ Soufflet Alimentaire	Top 3 %
◆ Malteries Soufflet	Top 8 %
◆ AIT Ingrédients	Top 10 %
◆ Soufflet Agriculture	Top 12 %
◆ Soufflet Négoce	Top 13 %
◆ J. Soufflet / Groupe	Top 19 %
◆ Biotechnologies	Top 20 %
◆ Moulins Soufflet	Top 26 %

LA POSITION ECOVADIS

	Moyenne mondiale	Moyenne générale Divisions évaluées	J. Soufflet (Groupe)
RH	43,8	58	70
Environnement	43,3	58	60
Loyauté des affaires	39,6	44	40
Achats responsables	35,9	42	40
Moyenne pondérée 2017	42,2	52	56

une échelle de 1 à 100. L'entreprise est classée en bronze, argent ou or en fonction des scores obtenus. Sept Divisions – Malteries Soufflet, Moulins Soufflet, Soufflet Alimentaire, Soufflet Négoce, Soufflet Agriculture, AIT Ingrédients, Soufflet Biotechnologies – ont été évaluées, ainsi que le Groupe dans son ensemble (management général). Les résultats obtenus sont satisfaisants : deux médailles d'or (Malteries et Alimentaire), cinq médailles d'argent (Moulins, Négoce, AIT, Biotechnologies, Groupe), et une médaille de bronze (Agriculture). Le Groupe dans son ensemble se positionne avec une note de 56/100, bien au-dessus de la moyenne mondiale de 42,2 points. L'ambition est de voir toutes ses Divisions évaluées atteindre le niveau or à l'horizon 2020. ♦

RESSOURCES HUMAINES

FORMATION

Développement de carrière, montée en compétence, maintien de l'employabilité... Le Groupe Soufflet consacre chaque année un budget significatif pour former ses collaborateurs. En 2016, l'entreprise a proposé 37 000 heures de formation à 3 741 stagiaires, pour un montant total de 2,508 millions d'euros, soit 2,09 % de la masse salariale brute, dont 0,7 % sur la sécurité et 1,07 % de formations « métiers ».

HANDICAP

Sur le périmètre français, le Groupe améliore d'année en année le taux d'emploi des personnes en situation de handicap : de 32 % en 2013 à 46 % en 2016.

ATTRACTIVITÉ DU GROUPE

Sur les deux dernières années, le taux de démission des employés en CDI est stable (2,7 % contre 2,6 %), ainsi que le taux de rupture conventionnelle (1,2 % contre 1,1 %).

INNOVATION

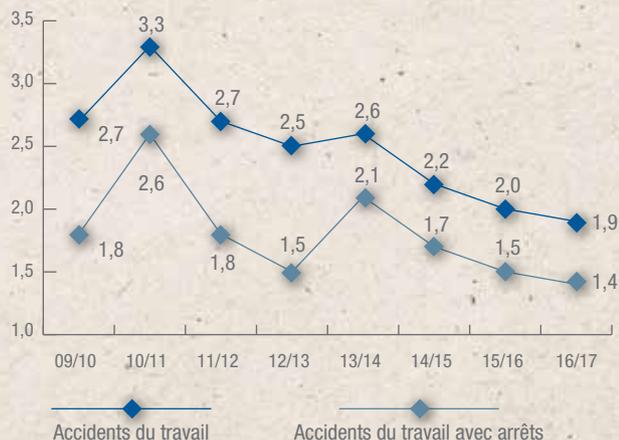
Lancée en 2016, la démarche innovation du Groupe est montée en puissance avec la création d'une plateforme destinée aux échanges sur les idées d'innovation proposées par les collaborateurs. La cellule innovation est également tournée vers l'extérieur, particulièrement dans ses relations avec différentes start-up sélectionnées.

SÉCURITÉ : DES PROGRÈS CONSTANTS

La sécurité est une priorité absolue pour le Groupe. Les résultats progressent vers l'objectif de 1 % d'accidents du travail (AT) et de nouvelles actions sont mises en œuvre pour y parvenir.

La sécurité des hommes est un sujet prioritaire depuis toujours pour la Direction du Groupe. Les efforts déployés depuis plusieurs années ont ainsi permis de réduire significativement les accidents du travail. Chez Neuhauser, les résultats sont en progrès avec 6,8 accidents pour 100 salariés, contre 11 en 2015.

ACCIDENTS DU TRAVAIL – INDICE DE FRÉQUENCE (POUR 100 SALARIÉS)



Le comportement humain est la cause principale des accidents. C'est pourquoi le Groupe déploie depuis deux ans des « visites comportementales de sécurité ». Ces visites consistent en une réunion de courte durée autour d'un opérateur en action au cours de laquelle

une action est analysée. L'objectif est de sensibiliser les opérateurs aux risques induits par un comportement inapproprié au travail.

La démarche porte ses fruits : Soufflet Biotechnologies, qui a réalisé 115 visites sur l'exercice, a ainsi significativement réduit le nombre d'accidents avec arrêt de travail de 4,2 pour 100 salariés à 0,8.

Pour compléter l'approche comportementale, le référentiel d'audit sécurité a été revu. Il comprend désormais une mesure de l'implication des managers dans la sécurité des équipes et une évaluation de la maîtrise des risques. Deux audits ont d'ores et déjà été réalisés sur ce nouveau référentiel et l'objectif est d'en réaliser six par an.

Le Groupe a poursuivi ses campagnes de sensibilisation/prévention sur la responsabilité – « Je suis responsable de ma sécurité et de celle des autres » – sur deux approches : la conduite automobile et la consignation des équipements. ♦

865 000 €

Budget consacré
aux formations sécurité,
soit 0,7 % de la masse
salariale du Groupe.

DES ACTIONS ET DES AUDITS POUR LA SÉCURITÉ INDUSTRIELLE

Dans nos activités, incendies et explosions sont des risques majeurs qui sont suivis avec une attention particulière. Cette année, un plan d'action sur les EIPS (équipements indispensables pour la sécurité) a été mis en place dans chaque Division. Le nombre de départs de feu a sensiblement baissé, de 32 à 25 sur le dernier exercice.

Deux autres chantiers ont également été lancés cette année :

- ◆ le management de la sécurité des entreprises extérieures, plus exposées aux accidents en raison de leur moindre connaissance des métiers ;
- ◆ la mise en place d'une procédure spécifique « sécurité » au moment de la réception de machines.

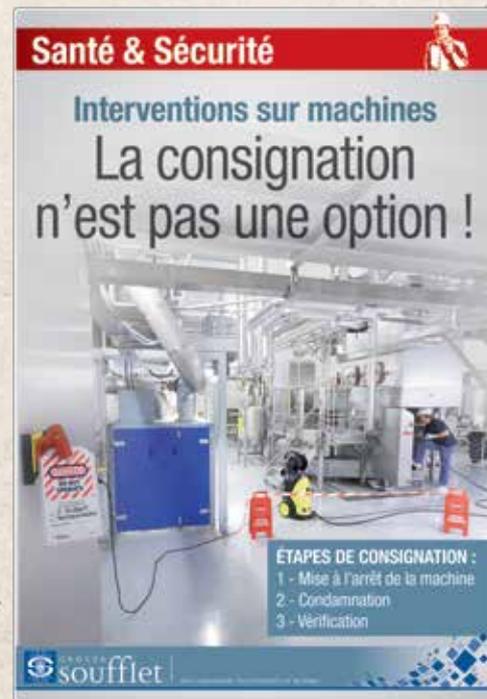
Les assureurs participent également à l'amélioration de la sécurité de nos sites industriels. 33 audits sécurité industriels ont été menés sur nos sites par leurs experts.

PILOTAGE

Pour progresser dans l'appropriation des impératifs de sécurité par les collaborateurs des sites, des comités de pilotage ont été mis en place chez Soufflet Vigne, AIT Ingrédients, Soufflet Biotechnologies et Soufflet Atlantique. L'objectif est de favoriser l'appropriation de la sécurité par les sites et leur responsabilisation. Ces instances favorisent la prise de conscience et contribuent aux améliorations constatées.

JOURNÉE SÉCURITÉ

Pour la première fois cette année, le Responsable Sécurité du Groupe a réalisé une enquête d'évaluation des Journées Sécurité. Les thèmes des campagnes de communication interne menées depuis trois années ont été jugés pertinents par la quasi-totalité des sondés. Six sujets ont été proposés pour l'avenir : gestes et postures, électricité et risques incendie, bien-être au travail, risques chimiques, pollution et santé, espaces confinés et danger CO₂, gestion des entreprises extérieures.



LA SÉCURITÉ SANITAIRE POUR CHAQUE MAILLON DE LA FILIÈRE

Enjeu de santé publique de premier plan, la sécurité sanitaire est un engagement essentiel pour le Groupe Soufflet, organisé sur l'ensemble de sa chaîne de valeur pour garantir l'innocuité et la qualité des produits qu'il transforme ou qu'il vend.

Renforcement des réglementations et des procédures de contrôle par les pouvoirs publics, attentes des consommateurs sensibilisés par la médiatisation croissante des crises sanitaires... La sécurité sanitaire des aliments est devenue un sujet sociétal de premier plan, indissociable des démarches de développement durable des acteurs des filières agroalimentaires. Au sein du Groupe Soufflet, la sécurité alimentaire fait l'objet d'une politique de maîtrise des risques structurée et déployée dans tous ses métiers : la collecte, les transports, le stockage et la transformation des produits commercialisés, qu'ils soient destinés à l'alimentation humaine ou animale. Cette démarche s'appuie en particulier sur la méthode HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point –, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Elle repose sur plusieurs points clés tels que l'analyse des dangers et des points critiques, la fixation de seuils, la mise en place d'un système de surveillance, l'élaboration de mesures correctives en cas d'anomalie... Au-delà de la méthode HACCP, les différents acteurs du Groupe Soufflet disposent de panels d'outils complémentaires pour garantir la sécurité des produits. Parmi ces outils figurent, notamment, plusieurs référentiels adaptés aux spécificités des activités :

- ◆ la norme ISO 9001 (management de la qualité) ;
- ◆ l'International Food Standard, référentiel commun en matière de sécurité des aliments comprenant un système d'évaluation uniforme utilisé pour sélectionner et qualifier les fournisseurs ;
- ◆ la norme globale du British Retail Consortium, dédiée à la certification de la sécurité sanitaire des aliments.

160 000 €

Montant de l'investissement réalisé par Soufflet Biotechnologies pour l'installation d'une unité de microfiltration sur la ligne enzymes dans l'objectif de réduire la flore intrinsèque à un niveau proche de « 0 ».

Par ailleurs, depuis 1995, le Groupe met en œuvre chaque année un plan de surveillance systématique de la qualité sanitaire de ses matières premières. Confiés à des laboratoires extérieurs, les plans d'analyse portent sur les mycotoxines, les résidus de produits phytosanitaires et autres traces de métaux lourds et de contaminants susceptibles de présenter un danger à la consommation. En 2016, 7 000 analyses ont été réalisées dans ce cadre.

TRAÇABILITÉ ET PARTAGE DE DONNÉES

Parce qu'il n'y a pas de sécurité sanitaire sans traçabilité, le Groupe Soufflet déploie depuis longtemps des dispositifs destinés à garantir l'origine des produits et la méthode de production.



300 000 €

investis par Soufflet
Alimentaire pour améliorer
le dispositif du triage des
lentilles.

200

Plus de 200 agriculteurs ont été audités par Soufflet Agriculture France sur leurs pratiques dans le cadre de la filière blé.

Par ailleurs, le Pôle Bakery (R&D et Marketing de la filière blé) participe par ses recherches à l'amélioration des garanties relatives à la sûreté sanitaire à chaque étape de production.

L'exigence de traçabilité intra-entreprise pour suivre l'histoire d'un produit depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition est intégrée à chaque maillon de la chaîne au sein du Groupe. La traçabilité totale du champ au consommateur est assurée sur plusieurs filières spécifiques : farines Fleuriane, Bellamie, malts, riz de Camargue, lentilles de Champagne, quinoa.

Chaque Division du Groupe dispose de ses propres systèmes de traçabilité, adaptés à son métier. La meunerie, par exemple, peut tracer l'origine de chaque lot de farine livré dans un délai moyen de deux heures.

L'outil de partage et de compilation de données, « Clever », géré par le Département Qualité, permet de suivre l'ensemble des événements survenus dans toutes les Divisions. ♦

◆ CERTIFICATION

En 2016, Soufflet Agro (Agriculture Internationale) a obtenu la certification ISO 9001 version 2015, qui tient compte des attentes de toutes les parties prenantes.

◆ DES AUDITS RÉGULIERS

Depuis plus de 20 ans, les équipes Soufflet réalisent des audits hygiène, propreté et sécurité sur tous les sites, sur la base d'un référentiel interne fondé sur de bonnes pratiques. Ces audits permettent de contrôler et d'analyser la bonne marche des sites, et de mettre en place des plans d'actions correctives. Sur l'exercice, 87 % des sites audités se trouvaient dans l'objectif fixé.

TOUJOURS MIEUX PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

La protection de l'environnement est prise en compte par tous les métiers du Groupe : réduction de la consommation énergétique, valorisation des déchets, gestion des transports, préservation des ressources en eau.

PILOTAGE DE LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE

La gestion de la consommation énergétique représente un double enjeu pour le Groupe : sur le plan environnemental, d'une part, sur la compétitivité, d'autre part. Les dépenses d'énergie représentent en effet jusqu'à 50 % du coût de production pour certains métiers, comme la Malterie. En 2015, dans sa Déclaration de Politique Énergétique, la Direction de l'entreprise a fixé l'objectif de réduire les consommations d'énergie de 10 % à l'horizon 2020. Pour atteindre ce cap, le Comité Énergie créé en 2007 a été réorganisé. Il est désormais chargé de la structuration de la démarche, de la centralisation des achats, de la veille réglementaire et technologique. Ses orientations sont relayées sur le terrain par 16 référents énergie, 14 pour l'opérationnel et deux pour la holding. Formés selon le référentiel DEREFEI (Devenir Référent Énergie en Industrie) de l'Ademe, ils ont pour mission d'assurer la mise en œuvre de la politique énergétique du Groupe et d'évaluer la performance énergétique de leur entité.

LES DIVISIONS À L'HEURE DE LA CERTIFICATION ISO 50001

Toutes les Divisions industrielles du Groupe ont obtenu la certification ISO 50001 (management de l'énergie) pour leurs principaux sites français. Les Malteries d'Allemagne et les usines de Neuhauser avaient déjà été certifiées. En 2016, les Divisions Malterie et Agriculture ont décidé d'engager la démarche vers cette certification pour leurs sites à l'international, pour 2017 ou 2018 selon les implantations. ♦♦♦

-4 %

Soufflet Alimentaire s'est fixé pour objectif de réduire ses consommations électriques de 4 % par tonne produite à l'horizon 2020

19 %

des investissements de la Division Malteries sont consacrés à la réduction des consommations d'énergie



Dans le cadre du programme de rénovation de ses outils industriels, la Division Meunerie a lancé la mise en place de moteurs électriques haute performance et de dispositifs de récupération d'énergie sur les sites de Saint-Genest, Châtellerault et Pornic, après ceux de Dienville (Aube) et de Bruxelles (Belgique).



Soufflet Alimentaire a intégré de nombreuses bonnes pratiques en matière de gestion de l'énergie (éclairage à Led, chaudière efficiente, dispositif de récupération des calories...) dans la conception de son atelier Doypack® consacré aux lentilles.

100 %

- ◆ 100 % des sites Malteries Soufflet certifiés ISO 9001 (management de la qualité), 14001 (management environnemental), 18001 (management de la sécurité et de la santé en milieu de travail), 50001 (management de l'énergie)
- ◆ 100 % des sites Moulins Soufflet certifiés ISO 9001, 50001, IFS (International Food Standard)
- ◆ 100 % des sites Soufflet Alimentaire certifiés ISO 50001, IFS, BRC (British Retail Consortium Food)
- ◆ 100 % des sites AIT Ingrédients certifiés ISO 50001, IFS, BRC
- ◆ 100 % des sites classés pour la protection de l'environnement (ICPE) du Groupe ont réalisé leur étude d'impact environnemental

◆ RATIO FAVORABLE POUR LES ÉMISSIONS DE CO₂

Trois sites industriels (Nogent-sur-Seine en France, Kroměříž en République tchèque et Burton Upon Trent au Royaume-Uni) sont soumis au système communautaire d'échange de quotas d'émissions de gaz à effet de serre. En cumul à décembre 2016, le ratio émissions de CO₂/droit à émettre s'établit à 86 %. Le Groupe dispose donc d'un stock de quotas suffisant pour couvrir les émissions des trois installations d'ici à 2020.



- ◆ Au Kazakhstan, l'arrivée prochaine du gaz sur le site de Tekeli remplacera l'utilisation du fuel, ce qui réduira ainsi fortement les émissions de GES et le coût des consommations énergétiques.

◆ QUOTAS ALLOCATIONS/ÉMISSIONS DE CO₂

Tonnes CO ₂	Allocation	Émission
2013	45 767	41 567
2014	44 972	40 085
2015	44 168	35 757
2016	43 355	36 304
Total	178 262	153 713
Ratio émissions/allocations		86 %

♦♦♦

TRANSPORTS : LE GROUPE S'ENGAGE POUR LA PÉRENNITÉ DES LIGNES FERROVIAIRES CAPILLAIRES

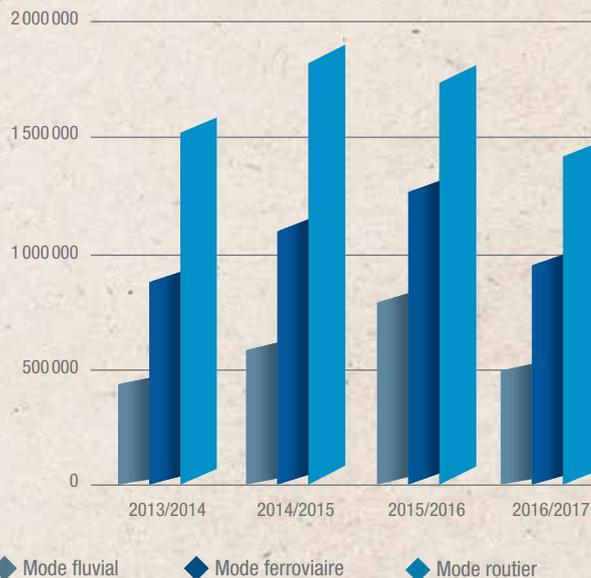
L'efficacité logistique concerne tous les métiers du Groupe tant du point de vue des attentes des clients que de celui de l'impact sur l'environnement, en particulier les émissions de gaz à effet de serre liées au recours aux véhicules à moteur thermique. C'est pourquoi les modes ferroviaire et fluvial sont privilégiés. Le Groupe est donc attentif à la préservation des lignes de fret (dites « capillaires ») qui desservent les silos de collecte et qui sont menacées de fermeture en raison de leur état et des coûts de maintenance/rénovation associés. La signature en 2016 d'un accord avec SNCF Réseau destiné à pérenniser la ligne qui relie Coolus (Marne) à Charmont (Aube) s'inscrit dans cette politique. Cette ligne permet en effet le transport de 60 000 tonnes de grain par an – soit l'équivalent de 2 400 camions – auxquelles il convient d'ajouter la réception d'une vingtaine de trains d'engrais par campagne. Par cet accord, le Groupe – ainsi que trois autres chargeurs concernés –, participe au financement du programme de maintenance de la ligne à hauteur de 2 €/tonne. D'autres accords locaux ont également été signés en 2016 pour maintenir les lignes de Polisot et Luyères (Aube), pour une période de cinq ans.

Dans l'objectif d'optimiser ses modes de transport, le Groupe a également lancé un projet de quantification des émissions de GES sur le périmètre transport de Soufflet Agriculture pour évaluer le potentiel de réduction des émissions dans les prochaines années. Enfin, un contrat-cadre route intégrant de nouvelles exigences en matière de RSE, sécurité et hygiène a été mis en place. Il concerne l'ensemble des Divisions du Groupe.

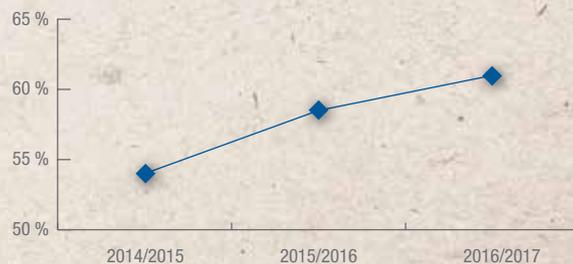
MODE DE TRANSPORT : EFFICACITÉ DÉCISIONNELLE

L'analyse des flux réalisée cette année par Soufflet Transports montre que sur 1 785 675 tonnes de grain transportées par la route, seulement 82 176 auraient pu être transportées par fer ou en mode fluvial, soit un taux d'efficacité décisionnelle de 95,40 %. Ce très bon taux illustre le niveau de performance atteint par le Groupe dans le domaine de l'efficience environnementale de sa logistique.

TONNAGE TRANSPORTÉS PAR ROUTE, FER ET FLEUVE SUR 4 ANS (SOUFFLET NÉGOCE)



TAUX DE REMPLISSAGE DES CAMIONS SOUFFLET



x 2,9

Chez Soufflet Alimentaire, le transfert de riz en mode fluvial depuis Arles vers Valenciennes a été multiplié par 2,9 depuis 2015 (478 tonnes en 2015/2016 à 1387 tonnes en 2016/2017).

40

En 2016, 40 camions équipés de moteur Diesel à la norme Euro 6 ont rejoint la flotte de Soufflet. La norme Euro 6 divise par deux les rejets de particules et réduit de 77 % les émissions d'oxyde et de dioxyde d'azote.

GESTION DE L'EAU : LA PERFORMANCE EN CONTINU

La gestion de l'eau concerne essentiellement la Division Malteries dont les activités – en particulier lors du processus de maltage – sont fortement consommatrices. La maîtrise des process et les investissements de la Division dans de nouvelles technologies ont considérablement réduit ses consommations en eau. À périmètre constant, elles ont ainsi baissé de 17 % entre 2007 et 2016. L'objectif pour 2020 est de les réduire de 25 % supplémentaires. Plusieurs projets sont à l'étude, dont certains en coopération avec des clients brasseurs, en particulier pour optimiser l'étape de trempage.

En matière de gestion des eaux usées, toutes les malteries du Groupe en Europe et au Brésil sont soit reliées à une station d'épuration publique, soit dotées d'une station d'épuration individuelle. En France, la totalité des stations individuelles de la malterie font l'objet d'un suivi régulier agréé par les agences de bassin. À l'étranger, elles sont soumises aux réglementations locales, auxquelles elles se conforment.

ÉVOLUTION DES CONSOMMATIONS D'EAU DE LA DIVISION MALTERIE BASE 100 EN 2007/2008



DÉCHETS : COLLECTE À GRANDE ÉCHELLE

Selon le principe de la responsabilité élargie des producteurs, les fabricants de produits générant des déchets doivent prendre en charge la gestion de ces derniers. Le Groupe Soufflet est membre de la filière Adivalor, créée en 2001 pour collecter et valoriser les différents déchets (emballages vides, produits phytopharmaceutiques non utilisables, films agricoles usagés, ficelles...) de l'industrie agroalimentaire. En 2016, 742 tonnes de déchets agricoles ont ainsi été collectées auprès des différentes implantations de Soufflet Agriculture en France, 107 tonnes par Soufflet Vigne, dont une grande partie recyclée en sacs-poubelles et plaques d'isolant. ♦

◆ Chez Neuhauser, un plan de réduction des déchets a été déployé avec la mise en place d'un pilotage, de formations, d'un dispositif de maintenance et d'investissements dédiés. Au total, ce programme a entraîné la diminution de 13 % de la production de déchets sur l'exercice.

DE LA POUSSIÈRE COMME SOURCE D'ÉNERGIE

Les activités du Groupe Soufflet génèrent d'importantes quantités de poussières de céréales. Pour les valoriser, deux chaudières biomasse innovantes ont été installées sur les sites de Nogent-sur-Seine (France) et de Slavuta (Ukraine), dans le cadre d'un projet mené en partenariat avec l'Ademe. En utilisant les poussières issues du nettoyage de l'orge, ces chaudières fournissent la chaleur nécessaire au séchage du malt des usines. Cette initiative, fondée sur le principe de l'économie circulaire, a permis de réduire la dépendance au gaz pour le séchage de 75 % en France et de 45 % en Ukraine.

SOLS ET BIODIVERSITÉ : PRÉSERVER LES ÉCOSYSTÈMES

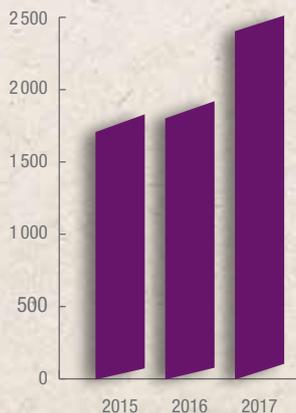
Le Groupe Soufflet structure son offre de produits et de services pour promouvoir une agriculture et une viticulture performantes et plus respectueuses de l'environnement.

VIGNE : DE LA MAÎTRISE DES PRODUITS DE PROTECTION AU « ZÉRO PHYTO »

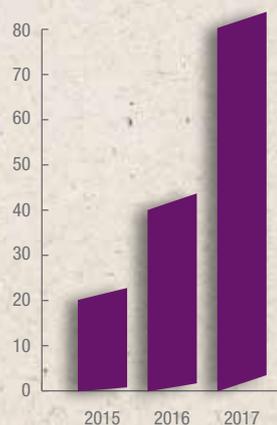
Mildiou, oïdium, botrytis, tordeuses de la grappe... Les ennemis de la vigne sont nombreux et pour protéger leurs cultures, les viticulteurs utilisent des produits de protection des plantes, pesticides et fongicides. Depuis plusieurs années, Soufflet Vigne propose des solutions alternatives plus protectrices de l'environnement et de la biodiversité pour accompagner la filière vers une viticulture durable.



◆ HECTARES « CONFUSÉS »



◆ NOMBRE DE VITICULTEURS SUIVIS



La Division a mis en place un dispositif expérimental pour tester la méthode de confusion sexuelle pour lutter contre les papillons eudémis et cochylys, dont les chenilles – dites « tordeuses de la grappe » – ravagent la vigne. La technique vise à éviter la reproduction des papillons en désorientant les mâles grâce à l'accrochage de petites capsules de phéromones entre les pieds de vigne. Cette méthode de biocontrôle permet de maîtriser efficacement la population d'insectes et de lutter indirectement contre un autre fléau de la vigne : la pourriture grise due à la prolifération d'un champignon (botrytis) sur les blessures infligées par les chenilles. Les surfaces « confusées » ont augmenté de 28 % sur l'exercice, contre une moyenne nationale de 15 %, pour atteindre plus de 2300 hectares. Selon les situations, un à deux traitements de protection (insecticide et fongicide) ont été économisés. Soufflet Vigne déploie également le programme Opt'IFT, qui comprend un suivi très précis des parcelles de vignoble par ses experts. L'enjeu principal est de réduire la fréquence des traitements phytosanitaires. Cette analyse permet de préconiser la quantité d'intrants adaptée aux

situations agrotechniques et d'assurer un contrôle visuel de la répartition de la pulvérisation, via une application pour smartphone, mise en place en partenariat avec l'entreprise BASF.

Le nombre de viticulteurs suivis dans le cadre des protocoles d'essais a significativement augmenté depuis 2015 et l'usage des produits de protection a baissé de 15 à 35 % selon les situations. Par ailleurs, l'offre Opt'IFT facilite l'accès au label national HVE (haute valeur environnementale), mis en place par le Gouvernement.

Enfin, Soufflet Vigne a également lancé, sous sa marque Le Souffle Vert, un catalogue « Zéro Phytô » pour répondre aux évolutions réglementaires de la gestion des espaces verts par les collectivités territoriales. Fertilisation, développement de la biodiversité animale, gestion de l'eau, lutte contre les adventices et les insectes... Le catalogue est organisé en 11 chapitres orientés terrain, et propose de nombreux conseils pratiques, ainsi qu'une centaine de produits issus des marques distributeur du Souffle Vert et de son réseau de fournisseurs.

SOILTEQ : UN PROGRAMME POUR PRÉSERVER LA FERTILITÉ DES SOLS

Pour lutter contre la dégradation et la baisse de fertilité des sols agricoles dans certaines régions d'Europe, des techniques de conservation des sols telles que le couvert hivernal, le semis direct ou les rotations de culture sont développées depuis plusieurs années par Soufflet Agro sous le nom de programme « SoilTeQ ». Ces méthodes sont bénéfiques au stockage de carbone dans les sols et à la biodiversité et consomment moins d'énergie. SoilTeQ est aujourd'hui déployé dans les cinq pays d'Europe centrale et de l'Est où Soufflet Agro est présent : République tchèque, Roumanie, Pologne, Ukraine et Russie. Avec le soutien d'agronomes spécialisés en agriculture de conservation, SoilTeQ est également un « club » qui réunit des agriculteurs innovants et volontaires autour des techniciens Soufflet. Une plateforme de partage d'informations et d'expérience en ligne est par ailleurs en préparation. ♦



Le premier fournisseur de bouteilles de Soufflet Vigne est certifié ISO 14001 (management de l'environnement).



Pour accompagner les agriculteurs dans la lutte contre la sclerotinia du colza et la pyrale du maïs, Soufflet Agriculture réalise des tests sur des solutions de biocontrôle élaborées à base de champignons pour les unes, et de bactéries pour les autres.



En France, les ventes de CIPAN (semences de couvert hivernal) ont permis de couvrir 60 319 hectares en juin 2017 (contre 48 700 hectares en juin 2013).



Les analyses de sol et de reliquats azotés ont été multipliées par trois en trois ans.

PARTICIPER AU DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES

Le Groupe Soufflet s'attache à renforcer ses liens avec son environnement socio-économique afin de maximiser les bénéfices mutuels.

UN NOUVEAU SOCLE DE PARTENARIAT AVEC LES AGRICULTEURS

En 2016, Soufflet a fait évoluer la « charte du producteur Soufflet » en vue de son déploiement à l'international. Signée par les agriculteurs et pilotée par des audits réguliers, elle fixe les règles en matière de protection de la diversité, de raisonnement des interventions, de sécurité sanitaire lors du stockage et du transport, de traçabilité... Avec l'objectif d'adapter les pratiques aux nouvelles attentes des clients, la nouvelle charte s'inscrit désormais dans l'esprit du référentiel SAI (Sustainable Agriculture Initiative).

PROTÉINES VÉGÉTALES : LE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES LOCALES

Mise en place il y a une dizaine d'années, la filière lentilles est en plein essor. Soutenue par Soufflet Alimentaire et Soufflet Agriculture, qui offrent aux producteurs une garantie de prix et d'enlèvement des productions à la moisson, la filière connaît une croissance significative : de 1 000 hectares contractualisés en 2015 à plus de 3 000 pour la récolte 2017, principalement dans les régions Champagne, Bourgogne et Berry. Par ailleurs, depuis 2015, Soufflet Agriculture structure une filière de lentilles bio en accompagnant les agriculteurs dans leur conversion : fourniture des intrants, collecte des produits, conseils et préconisations culturales. Un an après la signature des premiers contrats agricoles, plus de 150 tonnes de lentilles bio ont été collectées l'an



dernier. Avec la conversion de nouveaux agriculteurs soucieux de diversifier leurs cultures, 2017 devrait entraîner le doublement du volume de production.

UN ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT DES CULTURES DE CÉRÉALES DE QUALITÉ À L'ÉTRANGER

Dans les pays d'Europe centrale, le Groupe s'attache à apporter une stabilité commerciale aux agriculteurs. Dans cet objectif, il leur assure la sécurité de livraison et de paiement avec des engagements de préfinancement et d'enlèvement des récoltes. Cette démarche a contribué à la relance de la culture de céréales de qualité dans de nombreux pays et a favorisé le développement des fermes. Elle contribue aussi au développement local. Le développement de la filière orge de brasserie au Kazakhstan illustre parfaitement la contribution du Groupe aux économies locales : Malteries Soufflet a initié la culture de l'orge de brasserie dans ce pays il y a plusieurs années. La collecte d'orge a dépassé cette année les 100 000 tonnes.

INDE : DÉVELOPPER LES CULTURES LOCALES

De même, au Rajasthan, Malteries Soufflet a engagé depuis 2011 un travail de terrain destiné à structurer l'amont d'une future filière orge. À Kota, dans le sud de la région, l'équipe créée sur place a conduit un programme d'expérimentations de variétés d'orge de brasserie et développé l'activité commerciale avec les agriculteurs locaux (vente de semences, conseils techniques et contrats d'achat de récoltes). Pour les agriculteurs indiens, ce modèle de développement se révèle fructueux : la collecte, de 850 tonnes en 2015, atteint 6 500 tonnes en 2017.

UN CONTRAT POUR SÉCURISER LES AGRICULTEURS

Après un premier test en récolte 2016, l'offre « Secur » a été déployée sur différentes cultures en récolte 2017, sur plusieurs milliers d'hectares. L'objectif est de mettre en place un contrat Collecte qui garantit un chiffre d'affaires minimum à l'hectare à l'agriculteur quels que soient les aléas subis par son exploitation (baisse de rendement et/ou baisse de prix et/ou réfaction qualité). Ce contrat sécurise l'investissement des charges opérationnelles dès les semis, tout en offrant une meilleure visibilité financière. Pour la récolte 2018, l'offre concernera de nouvelles cultures : blé tendre, escourgeon, colza, orge de printemps et maïs.

COUP DE POUCE POUR JEUNES POUSSÉS

Soufflet Agriculture propose aux jeunes agriculteurs qui s'installent un accompagnement personnalisé pendant plusieurs années, pour répondre à leurs besoins spécifiques. Cette offre comprend un dispositif d'accompagnement financier (solutions aux problèmes de trésorerie inhérents à une installation, remise ou gratuité sur certains services et prestations) ainsi qu'un appui technique (accès facilité à l'information technique, aux flashs d'information et aux plateformes d'expérimentation). ♦



Le Président du Directoire a parrainé la promotion 2016 du lycée agricole de Sainte-Maure (Aube). Les sites de l'entreprise participent également à la vie locale par l'accueil d'étudiants stagiaires ou à des initiatives d'animation ou de promotion de la vie locale dans différents domaines.



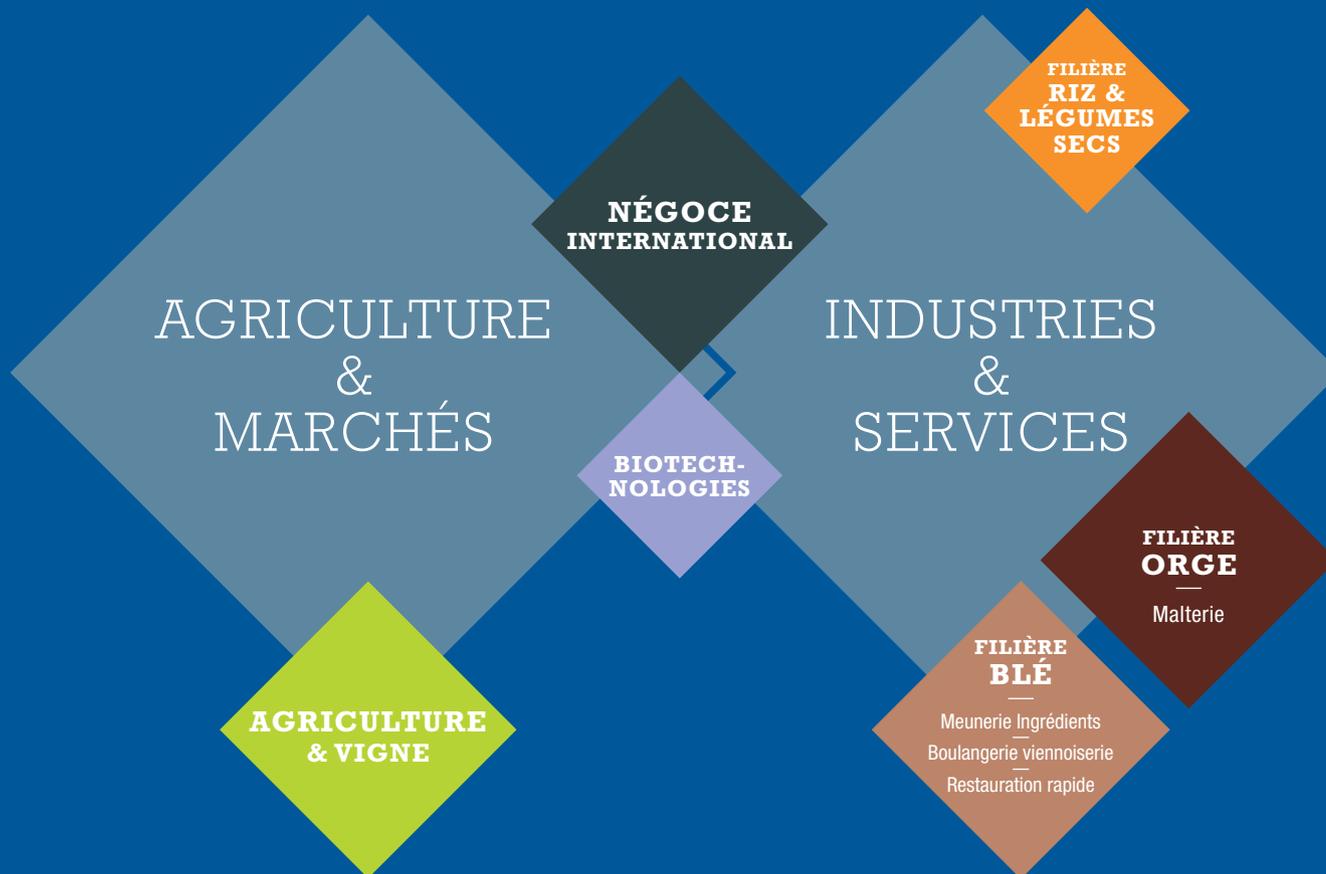
Le Groupe a concouru à hauteur de plus de 20 millions d'euros en taxes foncières et en contribution économique territoriale.



Moulins Soufflet poursuit l'accompagnement de boulangers qui souhaitent s'installer, en proposant un appui administratif, financier, formation, recherche de locaux, notamment via son site ruedesboulangers.com



LES ACTIVITÉS DU GROUPE





AGRICULTURE & MARCHÉS

56_Agriculture

60_Vigne et espaces verts

63_Négoce

AGRICULTURE

LA DIMENSION INTERNATIONALE ET LA MAÎTRISE DES FILIÈRES CORRIGENT LES EFFETS DE LA TRÈS MAUVAISE MOISSON EN FRANCE



Didier Thierry
Directeur Général
de Soufflet Agriculture

« La capacité d'anticipation et de résistance de Soufflet Agriculture combinée à ses implantations à l'international et à sa maîtrise des filières ont réduit l'impact de la collecte 2016. Le développement de nos capacités logistiques et commerciales, et la poursuite de l'innovation nous permettent de préparer l'avenir en nous adaptant aux demandes des consommateurs et aux évolutions sociétales. »

La très mauvaise moisson française a eu des impacts sur la collecte et les approvisionnements de Soufflet Agriculture sur tout le territoire. Cette baisse a, en partie, été compensée par l'augmentation de l'activité à l'international dans la plupart des pays où Soufflet Agro est présent, à l'exception de la Russie, où la pluie lors de la moisson a dégradé la qualité des orges.

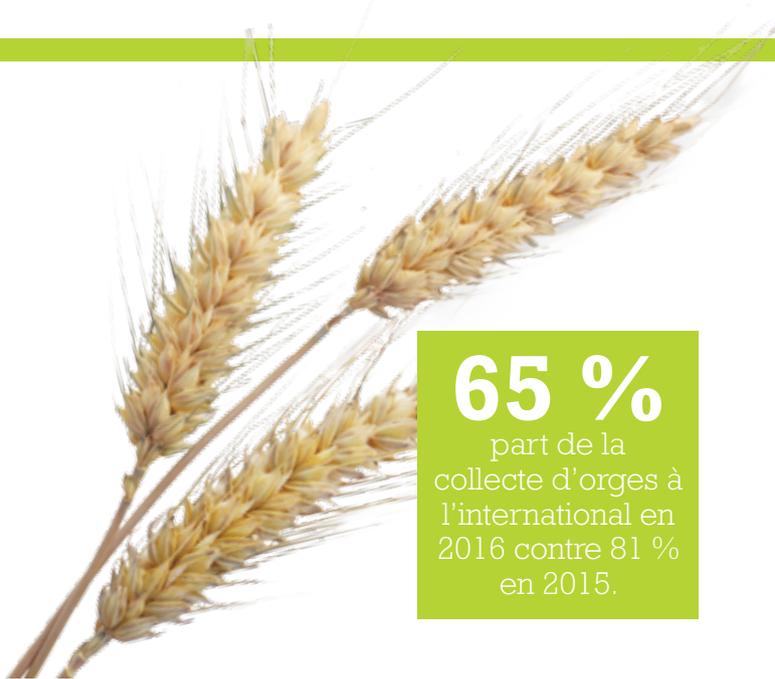
UNE COLLECTE ET DES APPROS EN BAISSÉ

En France, la collecte de Soufflet Agriculture a chuté de 28 %, avec des tonnages en baisse de 35 % pour le blé, de 23 % pour les orges, de 24 % pour le maïs et de 15 % pour le colza. Elle a, en revanche, progressé de 21 % en Europe centrale, grâce notamment au développement de la collecte de blé, de maïs et de colza en Roumanie et en Ukraine en synergie avec Soufflet Négoce.

Avec plus de 70 % de la récolte française en classe fourragère, contre 15 à 20 % pour une année normale, Soufflet Agriculture s'est organisé pour trouver de nouveaux débouchés avec Soufflet Négoce afin de valoriser au mieux sa collecte.

Confrontées à une chute des rendements et à la baisse des cours, les exploitations agricoles françaises ont, par ailleurs, réduit leurs achats de semences certifiées et de fertilisants.

Cependant, les ventes de produits de protection des cultures se sont maintenues, compte tenu des aléas climatiques, et les volumes en nutrition animale ont progressé grâce aux efforts commerciaux



65 %
part de la
collecte d'orges à
l'international en
2016 contre 81 %
en 2015.

déployés. L'activité intrants de Soufflet Agro s'est également développée dans tous les pays d'implantation hors France.

UN PLAN D'ACCOMPAGNEMENT DES AGRICULTEURS

Face à la situation particulièrement difficile dans laquelle se sont retrouvés la majeure partie des céréaliers, le Groupe Soufflet a décidé de mettre en place des mesures exceptionnelles d'accompagnement avec le versement de compléments de prix, avancé en octobre, avril et juin. Pour soulager la trésorerie des exploitations, Soufflet Agriculture a également décalé ses échéances de factures appros, dans le respect de la Loi de Modernisation de l'Économie, et développé des offres de crédit appros, en partenariat avec les banques. Dans une démarche préventive pour réduire les risques économiques pour les agriculteurs, une offre exclusive couvrant les coûts de production quels que soient les aléas de rendement, de qualité et de prix a par ailleurs été mise au point pour la prochaine campagne.

POURSUITE DU DÉVELOPPEMENT EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

En dépit d'un contexte difficile, Soufflet Agriculture a poursuivi sa croissance externe, en finalisant l'acquisition des sociétés Bordage (Oise) et Approflex (Sarthe). Ces opérations renforcent le maillage du territoire dans l'Oise, la Somme, la Seine-Maritime, l'Orne, l'Eure-et-Loir et la Sarthe.

♦♦♦



AGRICULTURE DURABLE

Agriculture de conservation SoilteQ



Lancée en République tchèque, la démarche SoilteQ, basée sur l'agriculture de conservation des sols, a été déployée en Russie, Ukraine et Roumanie. Ce programme, initié par Soufflet Agro, consiste à partager les bonnes pratiques culturales, économes en intrants. Cette approche repose sur un mode d'agriculture à la fois plus simple (réduction du travail du sol) et plus technique en termes agronomiques (optimisation des rotations, choix des espèces pour améliorer la fertilité et la lutte contre les résistances aux mauvaises herbes...).



4,7 MT
collecte globale
2016 en tonnes,
dont France,
étranger, blés,

Baisse de
28 %
de la
collecte
en France.

Hausse de
21 %
de la
collecte à
l'international.



ACQUISITION

Maillage renforcé

Soufflet Agriculture a finalisé, en novembre 2016, l'acquisition des Établissements Bordage, dont le siège est à Fouquerolles (Oise), et de leur filiale Approflex, basée à Vibraye (Sarthe). Avec ces deux entités, Soufflet Agriculture élargit son activité de collecte de céréales et de vente de produits d'approvisionnement (produits de protection des plantes, engrais, semences, carburants) à un nouveau territoire : de la Somme au Val-d'Oise, de la Sarthe à l'Eure-et-Loir. Cette opération prolonge la coopération commerciale et logistique de longue date entre Soufflet Négoces et les Établissements Bordage. Elle renforce ainsi les synergies de filière avec Soufflet Négoces.

♦♦♦

En parallèle, Soufflet Agriculture a investi dans de nouvelles capacités de stockage et d'expédition à Bray-sur-Seine (77) et Grigny (91), et s'est doté d'un silo de stockage dédié aux produits bio à Arcis-sur-Aube (10). À l'étranger, la Division a également développé ses implantations en Ukraine, avec l'embauche de nouvelles équipes commerciales, et en

Roumanie, où elle accélère sa production de semences hybrides sous licence et diversifie sa collecte. Elle a, enfin, renforcé son implantation dans le bassin de la mer Noire en créant une filiale en Bulgarie.

TOUJOURS PLUS D'INNOVATIONS

Pour répondre aux évolutions réglementaires et aux tendances du marché, Soufflet Agriculture développe ses expertises pour sélectionner et proposer les espèces variétales, les produits de protection des plantes et les solutions de biocontrôle garantissant les meilleurs rapports productivité/qualité/prix aux agriculteurs.

Conformément aux exigences réglementaires sur l'utilisation des produits phytosanitaires, la Division a, par ailleurs, mis en place un système de traçabilité par code-barres des produits de protection des plantes. Convaincu des atouts du numérique pour l'agriculture de demain, Soufflet Agriculture a également poursuivi ses essais de technologies dans le cadre de son projet de « ferme connectée » : outils d'aide à la décision, drones, capteurs embarqués, systèmes de guidage et d'alerte, logiciels de gestion parcellaire... La Division prépare dans le cadre d'Agrilab le lancement d'une application multiservices pour les agriculteurs.

DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES DU GROUPE

Pierre angulaire de la construction des filières au sein du Groupe, Soufflet Agriculture continue de développer cette démarche en partenariat avec les autres métiers : développement de la filière lentilles (augmentation des surfaces cultivées) et de la filière bio (élargissement à de nouveaux produits) avec Soufflet Alimentaire, mise en place de nouveaux contrats blés tracés avec les industriels et Moulins Soufflet, pérennisation des sources d'approvisionnement pour la filière malterie, recherche de nouveaux débouchés commerciaux avec Soufflet Négoces... Sur la filière blé, la Division a créé MMS

79 %
des exploitants
connectés
reconnaissent
l'utilité des
nouvelles
technologies pour
l'agriculture.



PIERRE COTHENET
DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT
INTERNATIONAL (SOUFFLET AGRO)

« En 2016, le bassin des pays de la mer Noire est devenu la deuxième zone de production mondiale de céréales derrière les États-Unis. Le potentiel de croissance, ainsi que l'appétit des agriculteurs à optimiser leurs rendements apportent une

réelle dynamique à cette zone depuis deux ans. Soufflet accélère sa croissance dans cette zone en s'appuyant sur son savoir-faire français et son expérience internationale, acquise depuis une dizaine d'années en Pologne, République tchèque, Russie, Ukraine et Roumanie. La Division renforce significativement ses opérations en Roumanie et en Ukraine, où l'activité a doublé sur l'exercice. Elle a réalisé ses premières ventes en Bulgarie au printemps 2017. Sur l'ensemble des pays d'implantation, l'entreprise a ainsi développé de nouvelles filières, la collecte des orges représentant aujourd'hui 65 % de l'activité, pour 81 % en 2015.

Les enjeux de ce développement sont de deux ordres : bien connaître les clients agriculteurs pour mieux les conseiller techniquement et maîtriser les risques d'opération pour satisfaire les clients industriels. Une stratégie qui repose sur l'excellence de la filière orge de la Division Malterie et les expertises de Soufflet Négoce pour les débouchés des productions céréalières. »

2018, un mélange spécifique de semences de blés panifiables certifiées, particulièrement adapté aux attentes de la meunerie. En parallèle, Soufflet Agriculture travaille à la mise en place de nouvelles filières sur le lin, le sarrasin, l'épeautre, les pois chiches et le soja. Fort de cette organisation et d'un savoir-faire maîtrisé en France comme à l'étranger, Soufflet Agriculture aborde l'avenir avec confiance, d'autant que la récolte 2017 s'annonce favorable en quantité comme en qualité, malgré des niveaux de prix encore peu élevés. ♦

INTERNATIONAL

Nouvelle filiale bulgare

En créant une filiale en Bulgarie, Soufflet Agro renforce son implantation sur le bassin de la mer Noire, deuxième zone de production céréalière du monde. Avec cette nouvelle entité, Soufflet Agriculture va développer la collecte d'orges et la vente d'approvisionnements dans le pays, en accompagnant les agriculteurs en vue d'améliorer la rentabilité de leurs exploitations.

FILIÈRE

MMS 2018, un mélange de semences pour la meunerie

Soufflet Agriculture commercialise auprès de ses clients agriculteurs un mélange de semences de blés panifiables de qualité supérieure certifiées pour répondre aux besoins de la filière meunerie du Groupe. Ce choix de variétés correspond à la fois aux contraintes agronomiques et aux besoins qualitatifs de nos moulins.



VIGNE ET ESPACES VERTS

UN DÉVELOPPEMENT SOUS LE SIGNE DU CONSEIL ET DES SERVICES



Thierry Berger
Directeur Général
de Soufflet Vigne

« En développant des produits et des services pleinement en phase avec l'environnement et la réglementation, Soufflet Vigne se positionne en précurseur sur le marché et ambitionne d'aider ses clients à mieux valoriser leur production par des solutions agronomiques, œnologiques ou marketing personnalisées. »

Marquée par une baisse des volumes et une perte de compétitivité au plan mondial, la production vinicole française est régulièrement bousculée par les aléas climatiques. Dans un contexte concurrentiel rude et une consommation mondiale qui stagne, elle doit se différencier par sa spécificité et la qualité de ses vins d'appellation. Fort de ce constat et de son expertise, Soufflet Vigne renforce sa stratégie d'accompagnement des viticulteurs avec un objectif : les aider à créer de la valeur.

LE DÉVELOPPEMENT DES OFFRES DE SERVICES

Du suivi parcellaire de précision à l'accompagnement dans l'optimisation des intrants ou la différenciation par le packaging, Soufflet Vigne a poursuivi le développement des offres de services pour protéger et mieux valoriser la production des viticulteurs. La Division assure désormais le suivi parcellaire d'une centaine de domaines, et développe par ailleurs la protection par confusion sexuelle (sans insecticides chimiques) sur près de 2 400 hectares de vigne. Le déploiement du service de packaging Design Impact comme l'élargissement du champ d'intervention de sa filiale CEMIR⁽¹⁾ à de nouveaux vignobles et domaines en Bordelais et dans les Côtes du Rhône se sont également accélérés en 2016. L'ensemble de l'activité de conseil rencontre son public avec une croissance de 49 % des ventes.

UNE ACTIVITÉ VITI-VINICOLE EN MUTATION

Si la présence du mildiou avait fortement marqué la campagne 2016, l'excellent état sanitaire du vignoble en 2017, permis par une saison particulièrement sèche, a un impact négatif conséquent sur les ventes de produits de protection des plantes.

Pour poursuivre sa transition et répondre au nouveau cadre réglementaire des CEPP, la Division est très attentive aux nouvelles solutions en matière de bioprotection pour former ses équipes afin d'accompagner les clients dans la mise en œuvre de ces nouvelles techniques.

(1) CEMIR, la gestion, le conseil et la formation au service des exploitations viticoles et agricoles. <http://www.cemir.com>

Cette démarche porte ses fruits: la vente de produits de biocontrôle a progressé de 22 %. Après deux années de forte fertilisation, les viticulteurs, dont la trésorerie se tend du fait de plusieurs petites vendanges consécutives, ont marqué le pas, cette année. Les ventes d'engrais de Soufflet Vigne sont en recul de 8 % sur l'exercice. Dans cette même logique de recherche de résultats tangibles pour ses clients, le Service Technique de Soufflet Vigne conduit depuis plusieurs années des études sur l'impact des pratiques de fertilisation – foliaires ou biostimulants – sur le profil aromatique des vins. Sur la base de son intégration verticale dans la filière, de la vigne au vin, Soufflet Vigne a poursuivi ce travail de recherche et innovation avec l'appui de partenaires institutionnels, pour développer une nouvelle gamme de produits. L'entreprise a ainsi lancé cette année quatre fertilisants foliaires à marque propre avec effets potentiels sur la maturité des raisins, la couleur ou l'acidité des vins.

L'activité de fournitures vinicoles (œnologie, matières sèches) a connu une année difficile en raison des impacts climatiques de l'an dernier. Elles offrent cependant à la Division un fort potentiel

de développement, tout comme le matériel de cave que France AgriMer soutient par des aides à l'équipement des chais.

Dans le cadre de son développement, Soufflet Vigne a lancé une activité viticole dans le Languedoc, qui complète son offre vinicole.

ESPACES VERTS : DES PRODUITS ADAPTÉS AUX COLLECTIVITÉS

Sur le marché des espaces verts, touché depuis le 1^{er} janvier 2017 par l'arrêt des produits phytosanitaires d'origine chimique en voirie, la Division a rassemblé son offre alternative dans un ♦♦♦



SERVICE

Opt'IFT : des premiers résultats encourageants

Après deux années d'essais, Soufflet Vigne a lancé, début 2017, la nouvelle offre Opt'IFT (Indicateur de Fréquence de Traitement). Ce service, destiné aux viticulteurs, comprend une analyse détaillée et une observation régulière des parcelles, un suivi météo et un diagnostic pointu des maladies, des conseils sur les traitements et un accompagnement sur le terrain. L'objectif de cette démarche vertueuse pour la vigne et le viticulteur est de réduire l'usage des intrants de 15 à 35 % suivant les parcelles.



+ 22 %

pour la vente
de produits
de biocontrôle.

◆◆◆
catalogue, « Zéro Phyto ». Sa vocation est d'aider les collectivités locales à répondre à la problématique posée par la Loi de Transition Énergétique, au moyen d'un panel de solutions naturelles, mécanique et en biocontrôle qui connaît une croissance significative. Son objectif est également de développer son activité de vente à distance de produits pour les espaces verts et l'horticulture.

L'OPTIMISATION LOGISTIQUE ET COMMERCIALE

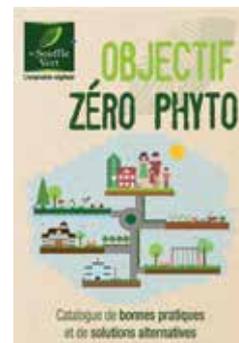
Après la mise en place d'une nouvelle organisation par marché, l'optimisation logistique de la Division s'est poursuivie avec le renforcement du management logistique, la fermeture de certains dépôts et la création de nouveaux pôles viti-vinicoles.

Pour un meilleur pilotage de l'activité commerciale, un outil de suivi du chiffre d'affaires en temps réel et une redynamisation des plans d'actions commerciales ont été mis en place. Pour plus d'efficacité, ils ont été complétés par une refonte du dispositif de rémunération des forces de vente, ouvrant la voie à un variable plus incitatif.

Fort de son expertise du marché viti-vinicole et des transformations initiées depuis deux ans, Soufflet Vigne a l'ambition de doubler son chiffre d'affaires en conseil et services en 2017.

ESPACES VERTS

Zéro Phyto



Édité en février 2017 par Soufflet Vigne sous la bannière du « Souffle Vert », le catalogue *Objectif zéro phyto* recense l'ensemble des bonnes pratiques et solutions alternatives pour réduire l'utilisation des pesticides et phytosanitaires : semences, engrais, paillage, produits de protection des plantes, solutions de désherbage mécanique...

Élaboré pour et avec les collectivités locales, il sert de support d'animation pour leur proposer des conseils techniques.

NÉGOCE

UNE DYNAMIQUE COMMERCIALE BÉNÉFIQUE POUR L'EXPORT



Jean-François Lépy
Directeur Général
de Soufflet Négoce

« En 2016, Soufflet Négoce est devenu le premier exportateur français de céréales, grâce à sa dynamique commerciale et à la stratégie de filières du Groupe, qui ont permis de compenser une partie de la baisse d'activité liée à la mauvaise moisson française. »

Dans un contexte de chute des exportations nationales de près de 50 % en raison de la mauvaise récolte 2016, Soufflet Négoce a bien résisté en limitant la baisse globale de son activité export. Avec des sorties commerciales à hauteur de 8 millions de tonnes de céréales, dont 4,6 millions d'origine française, les silos portuaires de la Division ont chargé 1,25 million de tonnes à La Pallice et 1,32 million de tonnes à Rouen.

DIVERSIFICATION DES ORIGINES

Déjà riche d'un portefeuille de clients fidèles en Europe, au Maghreb, en Afrique de l'Ouest et dans les pays du golfe Persique, la Division a démarché et conquis de nouveaux partenaires industriels et meuniers en Inde, en Égypte, en Afrique centrale et au Moyen-Orient. En répondant à la forte demande en orges fourragères du Maghreb et du Proche-Orient, Soufflet Négoce a également contribué à valoriser une partie de la collecte française déclassée du Groupe en l'exportant vers ces pays. Sa filiale Prolac, qui intervient sur le secteur des produits laitiers, a mené une politique rigoureuse de sélection de ses fournisseurs et développé la commercialisation de ses produits vers les marchés africains.

POURSUITE DES INVESTISSEMENTS

Soufflet Négoce a poursuivi les importants travaux de construction de son silo Chef de Baie au port de La Pallice, ♦♦♦



PROLAC

Partenariats

Prolac a significativement diversifié son panel de fournisseurs, notamment avec des industriels laitiers européens, pour proposer à ses clients du continent africain des produits aux fonctionnalités spécifiques de ce marché.



Part de marché de
Soufflet Négoce

20 %

du marché
français
et

20 %

des exportations
pays tiers.



♦♦♦

en cours d'achèvement pour la campagne 2017/2018. Cet investissement majeur pour la Division viendra compléter et fluidifier les capacités de stockage et d'allotement des expéditions vers l'Afrique. Enfin, la modernisation des équipements sur le port de Rouen a été poursuivie.

PERSPECTIVES FAVORABLES

Fort de ses équipements portuaires, de ses implantations à l'international et de son expertise produits, Soufflet Négoce entend poursuivre sa démarche de partenariat client à long terme et de conquête de nouveaux marchés. Cette stratégie s'appuie notamment sur le renforcement des synergies avec Soufflet Agro et AIT Ingrédients, via la consolidation des originations blés en mer Noire et la mise en place d'une Enquête Qualité Blé sur cette zone. Prévus pour la prochaine moisson, cette cartographie des blés sera un atout supplémentaire pour démarcher et conseiller de nouveaux clients sur différents continents.

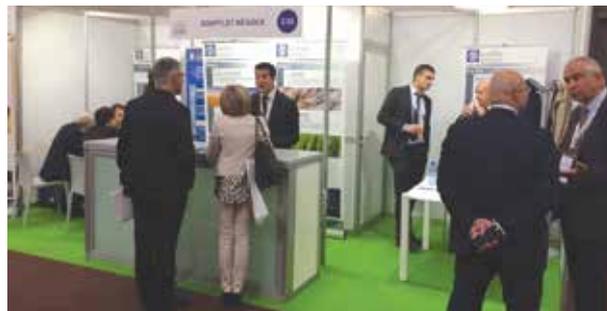
Par ailleurs, la qualité et le volume de la récolte 2017 sont de nature à favoriser l'exportation des céréales françaises. ♦



DÉVELOPPEMENT

Salons

Soufflet Négoce a orienté ses actions commerciales vers de nouvelles régions par sa participation à de nombreux salons en Afrique et au Moyen-Orient, notamment.





INVESTISSEMENTS

Nouveau pôle de réception à La Pallice

En complément de la construction du nouveau silo de Chef de Baie, Socomac a mis en service son nouveau pôle de réception. Situé à mi-chemin entre les installations existantes et le futur nouveau silo, il est doté de deux lignes parallèles de prise d'échantillon, ainsi que d'un laboratoire. Ce nouvel équipement va permettre d'importants gains de productivité dans l'agrèage des marchandises, mais aussi dans l'optimisation des flux entre les sites de stockage et de chargement de Socomac.

7,9 MT

Volume total des sorties commerciales de Soufflet Négoce.

3,6 MT

Exportations origine France de Soufflet Négoce.



FABRICE ROUX
DIRECTEUR DU
DÉVELOPPEMENT GRAND
EXPORT POUR
AIT INGREDIENTS

« Les meuniers étrangers ont à leur disposition des origines variées de blé et attendent une teneur en protéines différente d'un pays à l'autre, en fonction

des habitudes locales et des types de panification pratiqués. Le seul taux de protéines n'est cependant pas suffisant pour garantir la qualité d'un blé et son aptitude à produire un beau pain. Il convient en effet de prendre en compte également la qualité de la protéine, qui peut être évaluée par différentes analyses en laboratoire (gluten index, par exemple). Le test de panification est l'analyse la plus pertinente pour valider la qualité des protéines. Le blé français vaut ainsi plus que sa simple teneur en protéines parce qu'il permet un bon rapport élasticité/extensibilité, une bonne tenue et une bonne tolérance à la mise au four. À titre d'exemple, les blés allemands, avec des teneurs en protéines supérieures à 13 %, donnaient de moins bons résultats en panification africaine qu'un blé français à 12 % de protéines. C'est pourquoi les enquêtes QualiT AIT Ingrédients, qui évaluent la qualité intrinsèque des blés en fonction de leur utilisation, constituent pour le Groupe de précieux atouts dans la commercialisation des blés sur nos différents marchés. »

<https://www.youtube.com/watch?v=6vevjeGam04>





INDUSTRIES & SERVICES

- 68**_ Filière blé
 - Meunerie
 - Ingrédients
 - Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie
 - Restauration rapide
- 81**_ Filière orge
 - Malterie
- 85**_ Filière riz & légumes secs
- 88**_ Biotechnologies

MEUNERIE

UNE NÉCESSAIRE ADAPTATION AUX CONDITIONS ET ATTENTES DU MARCHÉ



Erick Roos
Directeur Général de
Moulins Soufflet

« Dans un contexte de récolte difficile, Moulins Soufflet a parfaitement géré la campagne. Son savoir-faire et son réseau lui ont permis de mettre en œuvre des solutions adaptées afin que l'ensemble de ses engagements filières soient respectés. La Division a parallèlement développé de nouveaux produits et optimisé son dispositif industriel. »

Marquée par une dégradation de la qualité et une baisse du taux d'extraction de l'ordre de 5 %, la moisson française a fortement impacté l'activité meunerie en 2016.

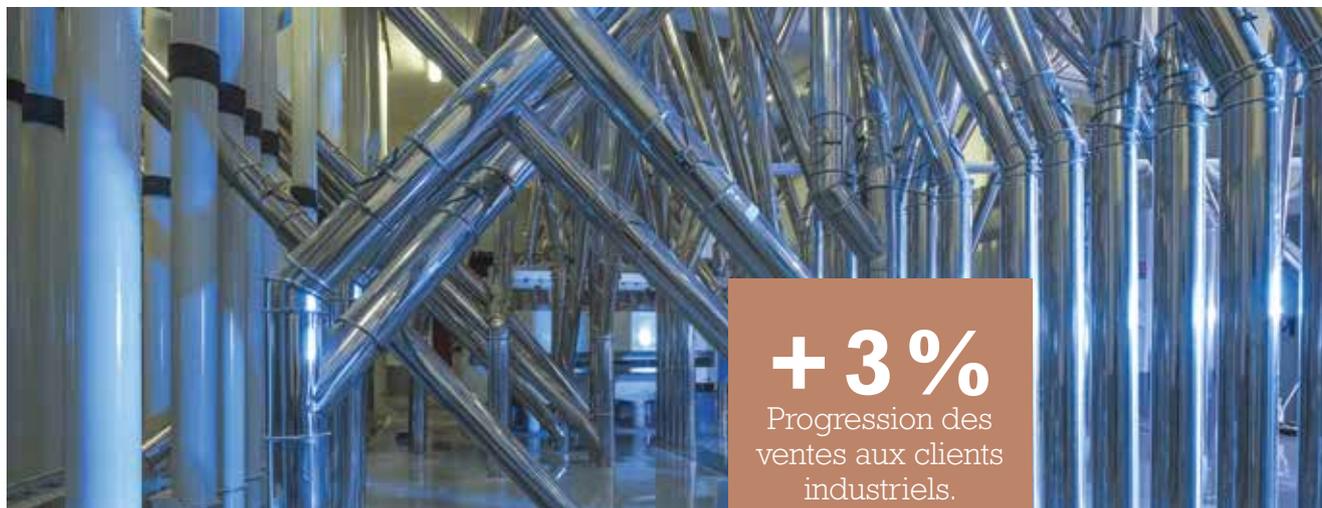
Pour garantir les spécifications de ses clients en fonction des marchés, la Division a entrepris un important travail d'adaptation des formulations de farine, tout en recherchant de nouvelles sources d'approvisionnement, ce qui a entraîné une augmentation du coût de revient de ses produits.

Que ce soit en boulangerie, en biscuiterie ou en viennoiserie, Moulins Soufflet a ainsi parfaitement géré cette campagne auprès de ses clients industriels en termes de qualité et de disponibilité, malgré les perturbations logistiques.

COCONSTRUIRE LES FILIÈRES

Afin de répondre aux exigences de régularité et de sécurité des industriels, il a également accéléré la modernisation de ses process et la certification IFS de l'ensemble de ses sites.

Engagé depuis plusieurs années dans une démarche de coconstruction de filières avec ses clients, Moulins Soufflet entend poursuivre ce développement qui répond à la fois aux exigences de traçabilité des consommateurs, de préservation de l'environnement, de pérennité des approvisionnements et de rémunération des acteurs de la filière.



+ 3 %
Progression des
ventes aux clients
industriels.



FABRICE BOURJOT
RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT
BLÉ, MOULINS SOUFFLET

« Après une récolte 2016 atypique, l'urgence était de préserver un maximum de blés pour nos "filières tracées" synonymes de bonnes pratiques agricoles. Pour atteindre cet objectif, Soufflet Agriculture a joué un rôle important de

mise aux normes de la marchandise. Cependant, faute de quantités suffisantes, Moulins Soufflet a rapidement proposé à ses clients farine (industriels, boulangeries artisanales, GMS) des solutions parfois alternatives permettant de maintenir les engagements vis-à-vis du consommateur. Cette situation a conforté la position de Soufflet en tant qu'expert des « filières tracées ». Depuis 2016, le Groupe s'est engagé dans un processus de renforcement de ses filières auprès de ses clients, en tant que partenaire capable de coconstruire ce type de démarche responsable de l'amont à l'aval, pour ainsi, toujours mieux anticiper les besoins des consommateurs. »

**UNE PRÉSENCE RENFORCÉE AUPRÈS
DE LA BOULANGERIE ARTISANALE**

Sur un marché de la boulangerie artisanale en mutation, Moulins Soufflet a adapté son organisation et sa gamme de produits. La mise en place d'une nouvelle Direction du Développement Commercial, avec des moyens marketing et merchandising supplémentaires, a renforcé l'accompagnement de proximité de ses clients. Cette évolution s'est accompagnée d'une nouvelle segmentation clients pour mieux cibler les réponses de Moulins Soufflet à leurs attentes. Par ailleurs, la Division renforce sa présence sur ce marché en développant les animations du « Cercle Baguépi » (kit événementiel, animations points de vente, supports digitaux, mailings...) et en s'appuyant sur son site ruedesboulangers.com. Cette plate-forme d'échanges entre vendeurs et acquéreurs, devenue incontournable sur le marché des transactions de fonds de commerce de boulangeries, compte désormais plus de 1 400 annonces en ligne.

NOMBREUX LANCEMENTS DE PRODUITS

En 2016, Moulins Soufflet a poursuivi le développement de nouvelles applications pour les farines et les produits de panification, en étroite collaboration avec les équipes du Pôle Bakery, d'AIT Ingrédients et de Neuhauser.

♦♦



NOUVEAUTÉ

« La Bellamie », la nouvelle baguette tracée

Dévoilée au SIRHA 2017, la Baguéli « La Bellamie » met en avant sa mie alvéolée et lumineuse, sa croûte dorée et son goût toasté. Élaborée à partir de blé français 100 % tracé issu de la filière IRTAC, « La Bellamie » se démarque par son aspect authentique et artisanal. Elle s'inscrit dans un marché qui exige qualité et traçabilité, mais aussi respect de l'environnement et qui demande des aliments « healthy ».

Plus de
500
clients adhérents
au Cercle
Baguéli.

Plus de
1 000
clients ont testé
la Baguéli
« La Bellamie ».

◆◆◆

Pour répondre aux attentes des boulangers qui demandent une flexibilité maximale dans l'organisation de leur travail, Moulins Soufflet a lancé Mélior Chrono 72, un améliorant mis au point par le Pôle Bakery et AIT Ingrédients. Également développée par le Pôle Bakery pour Moulins Soufflet, la Baguéli « La Bellamie » élargit la gamme des farines tracées, dans le respect des bonnes pratiques culturelles et de la traçabilité des matières premières du champ à la boulangerie. Enfin, grâce à la mutualisation de la logistique avec Neuhäuser, la gamme surgelés a continué de croître, aidée par le lancement du nouveau catalogue « Collection Gourmande », présentant 289 références, dont plus de 20 % de nouveautés.

85 %
des volumes de
farines produites
par Moulins
Soufflet sont issus
de blé français.

POURSUITE DES INVESTISSEMENTS INDUSTRIELS

Moulins Soufflet a poursuivi son plan de rénovation et d'adaptation de son dispositif industriel sans dégrader sa performance opérationnelle.

La fermeture effective des moulins de Strasbourg et de Lozanne s'est traduite par un transfert de production vers nos autres moulins.

Plus de
2 000
clients pour
la gamme de
produits surgelés.

Les investissements les plus importants ont porté sur la mise en place d'une nouvelle ligne d'ensachage au Thor et d'un nouveau système de granulation et de stockage à Dienville. D'autres projets sont en cours d'étude : création d'un atelier pour la préparation des mixes à Dienville, adaptation du chargement et de l'ensachage à Rouen, rénovation du moulin de Corbeil.

Pour mieux piloter ses flux et ses capacités de production, la Division étudie une organisation sur le modèle du Supply Chain Management, avec une équipe dédiée dotée d'outils de prévision des ventes, de planification et d'ordonnancement. Ces investissements vont dans le sens d'une meilleure gestion opérationnelle et prévisionnelle des flux logistiques de la Division.

Ces évolutions vont se poursuivre pour pouvoir mieux accompagner le développement des clients sur nos marchés intérieurs et en développant des filières d'approvisionnement en phase avec les nouvelles attentes des clients et consommateurs. ♦

100 000 T

Les farines tracées commercialisées
auprès de nos clients dépassent les 100 000 t.



LA « PARISETTE »

La gamme de farines dédiée à l'export

Lancée au salon Gulfood 2017 à Dubaï, la Parisette est la nouvelle marque de farines haut de gamme pour l'export. Cette gamme de farines, dont la qualité d'origine est contrôlée, répond à la demande des pays d'Asie, du Moyen-Orient et du golfe de produits « à la française ». Élaborée à partir de blés et d'ingrédients rigoureusement sélectionnés par Moulins Soufflet pour ces marchés, elle comporte six références de farines : trois panifiables (baguette, tradition, premium) et trois pâtisseries (viennoiserie, pâtisserie, baklava).



MéliOr

MÉLIOR CHRONO 72

Pour du pain frais toute la journée

Lancé en octobre 2016, Mélior Chrono 72 est le nouvel améliorant des boulangers qui travaillent en « poussé bloqué ». Cet améliorant haute performance permet de travailler en froid jusqu'à 72 heures, en corrigeant les effets de blocage de la pousse. Mélior Chrono 72 offre également un meilleur rendu produit (effet anticloque, volume, couleur et grigne) et un meilleur confort de travail.



INGRÉDIENTS

UNE PRÉSENCE À L'INTERNATIONAL QUI PORTE SES FRUITS



Frédéric Brognart
Directeur Général
d'AIT Ingredients

« Avec son offre de solutions techniques et créatives, AIT Ingredients convainc toujours plus de clients industriels et meuniers de lui faire confiance. Après plusieurs années de forte croissance, AIT Ingredients a entrepris une consolidation de son portefeuille dans la perspective de conquérir de nouveaux marchés à l'international. »



ÉVÉNEMENT

1^{res} Rencontres ActualiT en Argentine

Après la France et l'Afrique, l'Amérique du Sud a bénéficié pour la première fois des Rencontres ActualiT, organisées en Argentine. Dans un contexte de moisson exceptionnelle, les 1^{res} Rencontres Sudamerica ont accueilli 40 professionnels le 4 avril 2017, à Córdoba, et 49 clients et prospects le 7 avril, à Buenos Aires. Ces journées d'échange et d'information ont été, pour AIT Ingredients, l'occasion de présenter les résultats de son enquête sur la qualité des blés argentins et de proposer quatre ateliers thématiques en phase avec les attentes des clients sud-américains.

Très attendue sur les solutions techniques à proposer aux boulangers artisans, aux industriels et aux meuniers, la Division a réaffirmé son savoir-faire et développé sa notoriété sur tous les marchés où elle est présente.

La conquête de nouveaux clients à l'export a été poursuivie en Amérique centrale et en Afrique, en Russie et au Moyen Orient, mais aussi en Europe, et notamment en Espagne, où la dynamique de croissance reste très forte. Les synergies avec Soufflet Négoce, qui nous confèrent un positionnement unique, ont été à la base de ce développement. La prospection intensive engagée en Asie du Sud-Est laisse entrevoir également des perspectives de croissance pour les prochaines années dans cette zone géographique. Enfin, la Division a rénové ses lignes de production à Creil en s'équipant de nouveaux mélangeurs et outils de traçabilité.

LES ENQUÊTES QUALITÉ BLÉ À L'INTERNATIONAL

Créateur de solutions techniques (correcteurs et améliorants de panification, ingrédients technologiques) et de solutions créatives (levains, ingrédients céréaliers, mixes et prémixes) pour les artisans, les industriels et les meuniers, AIT Ingrédients a, une nouvelle fois, présenté les résultats de son Enquête annuelle Qualité Blé auprès des acteurs de la filière blé-farine-pain, lors des 3^{es} Rencontres ActualIT Afrique à Douala, au Cameroun, et à Dakar, au Sénégal. Nées en France en 2010, ces rencontres ont été organisées en 2016 pour la première fois en Amérique du Sud. L'occasion de présenter le positionnement d'AIT Ingrédients et la force du Groupe Soufflet sur ces marchés, et de nouer des contacts avec des industriels et meuniers locaux. Elles seront déployées sur de nouveaux territoires à l'occasion de la prochaine moisson.

POURSUITE DU DÉVELOPPEMENT À L'INTERNATIONAL

AIT Ingrédients a poursuivi son développement à l'international. Au Brésil, AIT Ingrédients a mis en place une nouvelle organisation commerciale qui a porté ses fruits. L'entreprise a également conçu une gamme spécifique pour l'industrie, lancée lors de salons et de nombreuses tournées de prospection. La Division a doublé le nombre de ses clients dans le pays et les perspectives sont très prometteuses.

En Russie, l'acquisition de la société Sphera, spécialisée dans la fabrication de mélanges d'ingrédients pour les industriels de la panification, permettra à AIT Ingrédients de proposer des solutions à la carte pour les mixes et les améliorants, les enzymes correcteurs et les farines corrigées pour pizzas, tout en optimisant les coûts de production locaux. ♦♦♦



NOUVEAUTÉ

Lancement de Pizzamix

En Russie, les équipes d'AIT Ingrédients ont lancé Pizzamix, un prémix comprenant une farine de qualité stable, un correcteur et un levain produit par le Groupe. Présenté à l'occasion du salon Modern Bakery à Moscou, sous la marque Grand Chef, Pizzamix est destiné aux fabricants de pizzas (chaînes de pizzerias, GMS, HoReCa), un marché important dans le pays.



CHIFFRES REPÈRES

Chiffre d'affaires en Afrique

+12%

Chiffre d'affaires en Europe

+10%

Chiffre d'affaires en Amérique du Sud

+14%

Chiffre d'affaires en Asie Moyen-Orient

+13%



CONCEPT

La révolution « Eat Positiv »

Partant du constat que plus de la moitié des consommateurs attendent des produits bons et sains, AIT Ingrédients lance la révolution « Eat Positiv ». Ce concept universel, destiné aux boulangers, industriels et meuniers, sera progressivement décliné en trois lignes de produits sous les bannières Eat Healthy (Manger sain), Eat Organic (Manger bio) et Eat Free (Manger sans matière grasse, sans sel ou sans sucre).

AIT Ingrédients propose également dans le cadre de ce programme une offre EFree.

SALONS

Forte présence à l'international

Sur tous les continents, AIT Ingrédients a multiplié sa présence lors des salons alimentaires pour y présenter ses produits et solutions : à São Paulo, au Brésil (FIPAN en juillet 2016, FISA en août 2016, ABITRIGO le salon des Meuniers, et ABIMAPI le Salon des Industriels de la Panification en Septembre 2016), à Addis-Ababa, en Éthiopie (IAOM en octobre 2016), à Dubaï, aux Émirats arabes Unis (Gulfood Manufacturing en novembre 2016), à Téhéran, en Iran (IBEX en décembre 2016), à Lagos, au Nigeria (AGROFOOD en mars 2017), à Rennes, en France (CFIA en mars 2017), à Moscou, en Russie (Modern Bakery en mars 2017), à Barcelone, en Espagne (BIET en juin 2017) et à Buenos Aires, en Argentine (FITHER, juin 2017).

◆◆◆

En Afrique du Sud, pour répondre à la forte demande des industriels du pain de mie et aux meuniers de l'Afrique de l'Est, AIT Ingrédients a également investi dans un outil de mélange sécurisé, dans le but de réaliser des formulations et des tests de contrôle spécifiques.

LES ATOUTS DE L'INTÉGRATION DANS LA FILIÈRE

Expert en solutions améliorantes pour ses clients, AIT Ingrédients continue de développer des synergies avec le Pôle Bakery, ainsi que les Divisions Négoce et Biotechnologies pour commercialiser ses produits et développer de nouvelles offres. C'est dans cet esprit qu'ont été lancés le concept « Eat Positiv » dans le domaine de la panification, après une étude menée par le Pôle Bakery sur les tendances alimentaires, et le prémix Pizzamix, développé conjointement par les équipes R&D d'AIT en Russie et en France. Deux innovations qui démontrent la capacité d'AIT Ingrédients à s'adapter à ses marchés en profitant de l'expertise R&D et marketing des métiers de la filière blé du Groupe Soufflet. ◆



GAUTIER QUERUAU LAMERIE RESPONSABLE DE ZONE FRANCE- EUROPE DU SUD BASÉ À MADRID

« Depuis 2013, AIT Espagne a multiplié son chiffre d'affaires par deux en développant fortement le nombre de ses clients industriels en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie, mais aussi en meunerie, tant en Espagne qu'au Portugal.

Et les perspectives de croissance de l'économie espagnole nous offrent encore de belles opportunités de développement des ventes d'améliorants chez les principaux fabricants, en particulier industriels. C'est pourquoi la filiale espagnole de la Division Ingrédients envisage de développer son implantation pour continuer à répondre aux demandes de proximité et de réactivité des principaux industriels ibériques. Toutes ces conditions nous donnent confiance dans l'avenir et le potentiel d'AIT Ingrédients en Espagne. »

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

UN BON POTENTIEL D'EXPANSION À L'INTERNATIONAL



Arnaud Lacour
Directeur des Opérations

« Dans un contexte marqué par des perturbations sur les prix des matières premières, Neuhauser a mené de front son plan de réorganisation, le renouvellement de ses offres produits et la redynamisation de ses activités à l'export. »

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie industrielle se caractérise par une concurrence qui reste forte dans un marché en faible croissance en France. L'international, où Neuhauser est présent, offre cependant un potentiel significatif d'expansion pour l'entreprise. Les tendances alimentaires qui émergent – snacking, bio, non-allergènes – constituent également des opportunités de développement.

LE RENOUVELLEMENT DES OFFRES DE PRODUITS

L'exercice a été marqué par des perturbations fortes sur les matières premières et particulièrement le beurre. La hausse sans précédent du prix du beurre a nécessité de nouvelles négociations avec les clients. L'entreprise a cependant gardé la confiance de clients fidèles tant en France qu'à l'export, par sa capacité accrue d'innovation via le ♦♦♦



◆ SURGELÉS

Les beignets en pleine croissance

L'unité de production de Ploërmel spécialiste de la fabrication de beignets surgelés cuits et garnis a poursuivi sa dynamique de développement grâce à sa capacité à fabriquer une large gamme de produits avec l'appui du Pôle Bakery Soufflet. L'usine, qui produit toutes les catégories de beignets, affiche une croissance significative de ses volumes.

◆◆◆

Pôle Bakery Soufflet. Celui-ci dispose en effet d'un département dédié à Neuhauser et a activement participé au renouvellement des offres produits pour répondre aux attentes des clients et aux évolutions des marchés en pain, viennoiserie et pâtisserie pour la France et l'export.

FRANCE: UNE PROFONDE RÉORGANISATION

Dans ce contexte, et compte tenu du trop faible niveau de compétitivité de certaines usines, une mission d'analyse économique, stratégique, industrielle et commerciale a été menée. Elle a débouché sur l'adoption d'un projet stratégique qui conduit à redéployer les forces de l'entreprise: reconquête commerciale, sélection de certains marchés prioritaires, et redimensionnement de l'outil industriel.

Ce projet implique ainsi la réorganisation de la production et des fonctions supports avec la fermeture de certaines lignes ou usines. L'objectif est d'améliorer le taux de charge des lignes restantes, les plus compétitives, d'adapter la production aux nouvelles gammes de produits et de renforcer la position de l'entreprise sur ses produits phares. Cette réorganisation industrielle a fortement mobilisé les équipes.

UN HAUT NIVEAU DE CONCERTATION

Ce projet a été mené au cours de l'exercice par une équipe dédiée, avec un très haut niveau de concertation avec les Instances Représentatives du Personnel qui a permis de déboucher sur un accord majoritaire avec les organisations syndicales en juin 2017. Il entraîne la suppression d'un certain nombre de postes et comprend un plan complet d'accompagnement social, des reclassements en interne, un plan de formation, un plan de revitalisation ainsi qu'un plan de départs volontaires.

PRODUCTION TOTALE (France et hors France)

627 881 254

baguettes.

907 572 729

viennoiseries.

Total

1 535 453 983

NOUVELLE DYNAMIQUE POUR COLLECTION GOURMANDE

L'activité de micro-distribution a également été profondément réorganisée avec le rapprochement des activités de distribution de produits surgelés de Moulins Soufflet. L'objectif est d'améliorer la compétitivité de l'activité et de construire les bases d'un développement pérenne, tant en termes de services que d'offres produits. L'opération de rapprochement lancée en avril comprend la mutualisation des moyens logistiques, la création d'un nouveau catalogue pour tous les marchés adressés (Boulangerie Artisanale, Terminaux de Cuisson, GMS Proxi), la massification des achats et la mise en place de synergies entre les forces de vente.

PANPOR POURSUIT SA CROISSANCE

Au Portugal, Panpor poursuit son développement avec un niveau d'activité en croissance par la montée en puissance de la nouvelle ligne de production, qui a atteint sa pleine capacité en janvier 2017. Panpor constitue un relais industriel significatif pour l'entreprise, notamment sur la technologie des *pastéis de nata*, mais également sur celle du pain Four à Sol. L'exercice, marqué par la conquête de nouveaux clients, tant sur les marchés traditionnels qu'à l'export, confirme l'excellence opérationnelle et commerciale de cette filiale. ◆



OFFRE

De nombreux lancements de produits

Avec le concours du Pôle Bakery, l'entreprise a dynamisé sa politique de renouvellement de ses offres produits tant en pain qu'en viennoiserie et pâtisserie pour ses différents marchés :

- ◆ la baguette rustique Four à Sol Polka à la mie crémeuse et alvéolée ;
- ◆ le pain choc crème pour l'export ;
- ◆ le croissant et le mini-croissant mixte beurre/margarine, comme alternative au pur beurre, qui rencontrent un vrai succès en Turquie et en Croatie ;
- ◆ les mini-beignets avec de nouveaux fourrages, caramel et vanille ;
- ◆ la brioche tressée beurre et crème fraîche sous la marque Le Petit Français pour les États-Unis ;
- ◆ les briochettes emballées individuellement pour le retail, aux États-Unis ;
- ◆ les chinois carrés pour le Royaume-Uni.

x2

De mai 2016 à juillet 2017, le prix du beurre est passé de 3 € à 6 €.



EXPORT/SALONS

Redynamisation de la marque Le Petit Français à l'export

Pour exploiter tout le potentiel de la Boulangerie Made in France à l'export, l'entreprise a relancé Le Petit Français (pain précuit surgelé) pour la transformer en véritable marque de Retail pack, pour une large gamme de produits en pains, viennoiseries et brioches avec une nouvelle identité de marque. Elle a été présentée au Summer Fancy Food Show de New York, au mois de juin. Neuhauser a participé à de nombreux salons en France et hors France : SIRHA (Restauration Hôtellerie) au mois de janvier à Lyon, Gulfood à Dubai au mois de février, Sandwich & Snack Show au mois de mars à Paris, Bakery China à Taïwan au mois de mai via son distributeur en Chine.



RESTAURATION RAPIDE

MONTÉE EN GAMME EN FRANCE, DIVERSIFICATION EN ALLEMAGNE



Jean-François Curé
Directeur Général
Opérationnel

« En France, le nouveau concept Pomme de Pain opère une montée en gamme de son positionnement et relance la dynamique de l'enseigne, alors qu'en Allemagne, Le Crobag consolide sa position et diversifie son offre. »



En France, le secteur de la restauration rapide a continué de subir sur le premier semestre les effets de la baisse de la fréquentation touristique. Ce secteur connaît également un accroissement de la pression concurrentielle avec l'apparition de nombreux nouveaux acteurs spécialisés et de groupes de distribution qui diversifient leurs activités.

Dans ce contexte, la capacité de résistance de l'enseigne Pomme de Pain a été altérée par une notoriété encore insuffisante et le décalage

au second semestre du déploiement du concept. L'effet a été plus marqué à Paris, tandis que l'activité a mieux résisté en province et en Île-de-France.

En Allemagne, sur le marché très disputé du « food service », Le Cro-bag a consolidé ses positions.

NOUVEAU CONCEPT POUR POMME DE PAIN

L'année a été marquée par le lancement du nouveau concept Pomme de Pain, avec les premières rénovations de magasins au mois de novembre. Ce renouvellement s'inscrit dans une stratégie de relance de l'enseigne et affirme son positionnement qualitatif sur le sandwich à la française.

Le déploiement du nouveau concept « fast Good and Casual » traduit clairement une montée en gamme de l'enseigne : « La Maison du Sandwich » valorise le « Fait sur Place ».

La carte, intégralement rénovée, affirme ce nouveau positionnement et exprime pleinement la culture produits frais de qualité avec des recettes réalisées tous les jours et sur place, inspirées des tendances du marché. Le parcours client a, par ailleurs, été totalement repensé : cuisine ouverte et espace libre-service qui laisse plus de liberté aux consommateurs, création de différents espaces de consommation adaptés à une clientèle pressée et connectée ou qui souhaite se détendre dans un espace convivial.

COMMUNICATION ET DIGITALISATION

Le lancement du nouveau concept a été soutenu par plusieurs campagnes de publicité avec un dispositif radio, et un affichage en Île-de-France, à Lyon et Lille. ◆◆◆



INNOVATION

La Maison du Sandwich en 3D

Avec l'appui de la cellule Innovation du Groupe, le service marketing de Pomme de Pain a réalisé un film en réalité virtuelle sur son nouveau concept : « La Maison du Sandwich ». Tourné dans le premier restaurant ouvert à Lille, le film permet de visualiser toutes les composantes du concept en 3D, le parcours client optimisé, l'atelier de cuisine visible de l'extérieur du restaurant, et les espaces de consommation adaptés en zones cosy et connectées.

Présenté lors du Salon de la Franchise et sur d'autres événements, cet outil de différenciation au service de la marque a particulièrement séduit les bailleurs et les franchisés, pour la France et l'étranger.

https://youtu.be/Ac0oHhS_QN4

Pomme de Pain classé à la 1^{re} position par les lecteurs *UFC Que choisir* pour les sandwiches

Publiée en novembre 2016, l'enquête de satisfaction menée par le magazine *Que choisir* auprès de ses lecteurs sur les chaînes de restauration rapide place Pomme de Pain en numéro 1 des enseignes pour les sandwiches.

REPÈRES



- ◆ **13** restaurants rénovés.
- ◆ **9785525** tickets Pomme de Pain en 2016/2017.
- ◆ **15** nouvelles recettes.
- ◆ **Novembre 2016:** inauguration du premier magasin « La Maison du Sandwich » à Lille.
- ◆ **Mars 2017:** inauguration de Pomme de Pain à Dubaï.



- ◆ **10** restaurants rénovés.
- ◆ **28026027** tickets Crobag en 2016/2017.
- ◆ **70** nouvelles recettes.
- ◆ **Novembre 2016:** début du déploiement du nouveau concept ultra-frais.
- ◆ **Janvier 2017:** lancement de la gamme libre-service ultra-frais.

◆◆◆

La présentation d'un film en réalité virtuelle sur « La Maison du Sandwich » au Salon de la Franchise a également permis de nouer de nombreux contacts qui ouvrent des perspectives de développement en franchises indépendantes et concédées.

Déployée en septembre 2017 pour générer du trafic et piloter la « revisite » du client, l'application Pomme de Pain, qui comprendra un programme de fidélité, viendra renforcer la nouvelle dynamique de l'enseigne. La commande en ligne en sera la prochaine étape.

LES EFFETS POSITIFS DE LA TRANSFORMATION

Avec l'objectif de rénover 20 % du parc d'ici la fin 2017, les perspectives de déploiement de cette nouvelle image sont ambitieuses et concernent aussi bien le réseau de succursales que les nouvelles concessions sur autoroutes ou le réseau en franchise. L'international est également concerné avec le développement des franchises en Tunisie et au Maroc.

Les premiers effets de cette transformation sont déjà tangibles : recrutement de nouveaux clients, rajeunissement de la clientèle et hausse du ticket moyen.

UNE BONNE DYNAMIQUE EN ALLEMAGNE

De son côté, l'activité de l'enseigne Le Crobag est restée dynamique en Allemagne. Essentiellement implanté dans les lieux de passage, Le Crobag a consolidé le niveau de fréquentation de ses points de vente. L'enseigne a poursuivi son déploiement en Allemagne, en s'implantant dans trois nouvelles gares (les gares centrales de Leipzig, Munich et Münster), mais aussi dans d'autres pays, avec l'étude de projets de franchises.

Le Crobag a également continué d'innover en lançant de nouvelles offres de produits et services : modification des « menus Boards », déploiement d'une gamme libre-service ultra-frais (salades et smoothies), nouveaux modèles de comptoirs.

Alors que le concept Le Crobag continue de mettre en avant « le savoir-faire à la française de produits de qualité », le nouveau concept « Good Canteen », dont le lancement est prévu en 2018, est destiné à positionner Le Crobag dans les nouvelles tendances de consommation, plus *green* et plus naturelles. ◆

MALTERIE

UN BILAN SATISFAISANT AVEC DE NOUVEAUX PROJETS DE DÉVELOPPEMENT



Christophe Passelande
Directeur Général
de Malteries Soufflet

« Malgré un contexte français perturbé, Malteries Soufflet a réalisé un exercice très satisfaisant du fait de sa présence internationale. Toujours à l'écoute de ses clients industriels et artisanaux, la Division poursuit son développement hors Europe, en continuant d'améliorer ses process industriels et la gestion de l'énergie dans toutes ses usines. »

18 %

des échanges mondiaux de malt sont réalisés par Malteries Soufflet.

25 %

des consommations énergétiques proviennent de sources renouvelables contre 19 % en 2015.

En 2016, le marché mondial de la bière a affiché un nouveau recul de 0,6 %, avec une progression confirmée des marques premium et de la brasserie artisanale. Le secteur a également été marqué par la fusion entre le leader mondial belgo-brésilien Anheuser-Busch InBev et le numéro deux SABMiller, dont l'ensemble représente désormais 28 % du marché mondial. L'obligation de cession d'activité dans certains pays fut une opportunité pour des acteurs de taille plus modeste de se développer, et en quelque sorte de participer au mouvement de consolidation. Molson a repris l'activité Millers aux États-Unis. Concernant plus directement les activités de Malteries Soufflet, Asahi a repris les brasseries ex-SAB en Union européenne. Le numéro 2 mondial Heineken ne reste pas inactif, reprenant les activités de Kirin au Brésil. L'évolution du marché ♦♦





THOMAS ENGUEHARD
 AGRONOME EN CHARGE DU
 DÉVELOPPEMENT DES ORGES
 BRASSICOLES CHEZ MALTERIES
 SOUFFLET

« Pour répondre à la demande des grands brasseurs internationaux, Malteries Soufflet a entrepris de développer, il y a une dizaine d'années, les rendements et la

qualité des orges au Kazakhstan. Grâce à l'apport de variétés brassicoles, à la mise en place d'un programme de multiplication des semences sur place, au désherbage des cultures, à l'importation de matériels et à la généralisation des engrais, les rendements ont atteint deux tonnes à l'hectare l'an dernier. En sept ans, la collecte d'orges de Malteries Soufflet est ainsi passée de 23 000 à 100 000 tonnes, et la malterie de Tekeli a, pour la première fois, tourné à pleine capacité, en produisant du malt de qualité européenne.

Le principal challenge a été d'implanter des orges deux rangs de printemps dans des conditions extrêmes, entre le dégel et les premières neiges, avec des températures qui dépassent les 40 °C en été. Mais la progression des rendements a convaincu les agriculteurs de changer leurs méthodes culturales, de sorte qu'en quelques années, toutes les variétés sont devenues brassicoles. Dans le même temps, nos partenaires ont vu leurs revenus progresser plus vite que ceux du pays, avec une garantie de sécurité particulièrement appréciable. »

◆◆◆

vers une meilleure qualité et des malts plus spécifiques, combinée à une redistribution des cartes au plan mondial, offre de belles opportunités de développement pour Malteries Soufflet, bien positionné pour s'inscrire dans ce contexte. Le renouvellement de plusieurs contrats pluriannuels avec de grands brasseurs montre la confiance accordée au Groupe Soufflet.

UN BON NIVEAU D'ACTIVITÉ

La baisse des volumes et des qualités de la récolte française d'orges n'a que peu impacté l'activité en France de la Division qui, malgré des surcoûts de logistique et de production, a réussi à livrer tous ses clients. Un travail rigoureux de sélection et d'allotement des

PRODUCTION

Plan d'accompagnement

En septembre 2016, la malterie historique d'Arcis-sur-Aube a cessé sa production. Cette décision a été justifiée par l'obsolescence de l'outil industriel, qui ne répondait plus aux attentes de qualité et de sécurité alimentaire de nos clients brasseurs.

Sur les 22 collaborateurs concernés par cette cessation d'activité, 15 personnes ont été reclassées au sein du Groupe, sur d'autres sites ou dans d'autres activités. Des aides à la mobilité, à la formation et au financement de projets personnels ont également été mises en place.

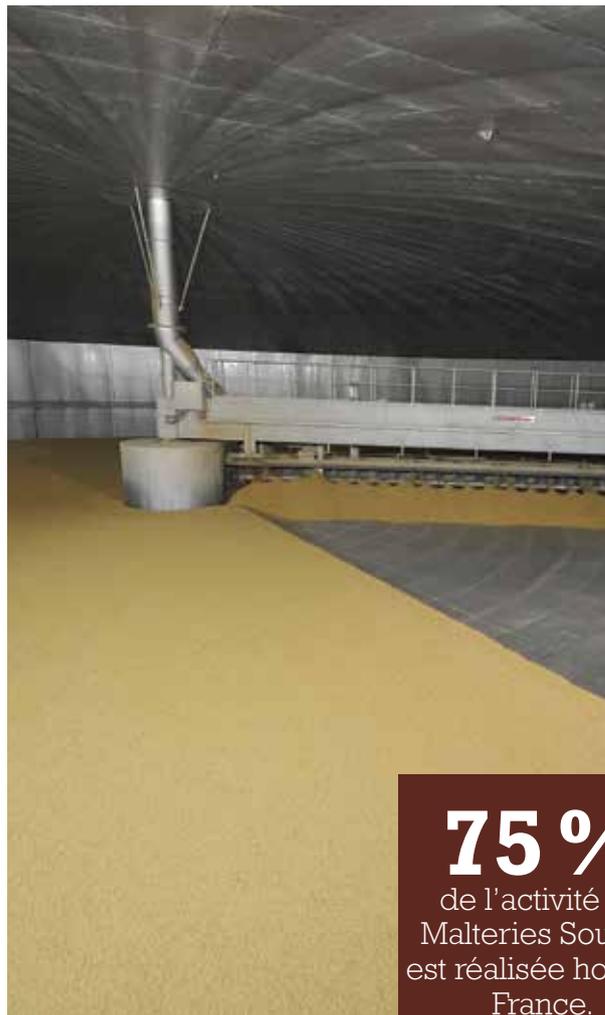
orges a en effet été mené, notamment avec les équipes de Soufflet Agriculture, pour satisfaire aux normes brassicoles de calibrage et de teneur en protéines des grains.

Avec les deux tiers de son activité à l'international, Malteries Soufflet affiche son meilleur taux d'utilisation de ses usines et une performance jamais réalisée. En Europe, les malteries allemandes et tchèques, qui ont fonctionné à pleine capacité, sont venues en complément de la production française pour les exportations pays tiers, tandis que les usines du Royaume-Uni et d'Inde ont poursuivi leur montée en puissance. En Inde, la Division a doublé sa collecte au sud du Rajasthan et prévoit de la développer dans d'autres provinces du nord du Rajasthan. Des investissements sont également prévus en Bulgarie, où les deux anciennes unités de production seront remplacées par une nouvelle malterie.

ADAPTATION DE SES OUTILS

La démarche d'optimisation des process et de réduction des coûts, engagée depuis plusieurs années en vue d'améliorer la productivité et la compétitivité de la Division, s'est poursuivie. C'est dans ce cadre que la Division a cessé l'activité de la malterie d'Arcis-sur-Aube, devenue obsolète, et opéré des transferts de production vers les usines plus modernes de Nogent-sur-Seine, Rouen et Pithiviers. Cette dernière a bénéficié de la mise en service d'un nouveau torrificateur pour augmenter la capacité de production et la régularité de fabrication de malts spéciaux, tout en réduisant sa consommation d'énergie. Malgré les aléas climatiques, les surfaces de culture d'orge six rangs d'hiver continuent de croître en France. Les variétés ♦♦

La collecte d'orges
de brasserie au Kazakhstan
est de
100 000 T.



75 %
de l'activité de
Malteries Soufflet
est réalisée hors de
France.



JEAN-FRANÇOIS FÈVRE DIRECTEUR RÉGION HORS EUROPE MALTERIES SOUFFLET

« Présentes presque partout en Europe, Malteries Soufflet a décidé d'étendre son implantation hors des frontières européennes, d'abord au Brésil en 2012, puis en Inde en 2016 et maintenant en Éthiopie. Ce développement combine, pour

chaque implantation, l'installation d'une malterie avec la mise en place d'un programme de culture d'orges brassicoles. L'approvisionnement de la malterie brésilienne de Taubaté se fait en partie localement, ainsi que par bateau depuis l'Argentine, où une équipe du Groupe sur place assure la vente des semences et la récolte d'orges, principalement de variétés européennes. En Inde, le programme, qui comprend également le lancement de variétés européennes, est en plein développement, avec un doublement des volumes chaque année. Et en Éthiopie, où la production est essentiellement fourragère et alimentaire, une équipe nouvellement implantée déploie une production d'orge deux rangs de printemps, dans la perspective de notre future malterie. »

◆◆◆

actuelles connaissent toujours un bon succès à l'export et représentent un avantage concurrentiel pour les industries. De nouvelles variétés, plus performantes encore, sont également en cours d'homologation.

OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE

Après la modernisation de la malterie de Kroměříž, en République tchèque, celle de Burton au Royaume-Uni a été dotée de nouveaux équipements pour améliorer son efficacité énergétique.

La Division a, par ailleurs, augmenté sa part d'utilisation des énergies renouvelables grâce à de nouvelles cogénérations et à l'amélioration des performances des unités de biomasse. Déjà certifiée pour la qualité et l'environnement, elle a obtenu la certification globale ISO 50001 pour son système de management de l'énergie.

La politique d'harmonisation des outils de production du Groupe a également été renforcée en Europe. Elle est destinée à assurer une qualité de produits et de services homogène quel que soit le site de production, permettant plus de flexibilité entre les sites. Enfin, le lean management a été déployé sur de nouveaux sites et dans de nouveaux services au siège.

PERFORMANCE AMÉLIORÉE

Malgré des surcoûts de production et de logistique en France, Malteries Soufflet a ainsi réussi à améliorer sa performance, grâce aux gains de productivité réalisés sur ses principaux sites et à la baisse de ses coûts énergétiques. Fort de ses implantations dans des zones à fort potentiel de croissance, tant pour la collecte d'orges que du point de vue du potentiel de la consommation de malt, Malteries Soufflet prépare l'avenir avec sérénité, sur la base d'une stratégie de croissance continue et d'une politique d'amélioration de ses performances. ◆



CERTIFICATION

Des malts bio



L'atelier de torréfaction est certifié bio depuis mars 2017. Malteries Soufflet sera le seul producteur de malt en France à proposer, à partir de la récolte 2017, l'ensemble de sa gamme de malts en bio. La gamme est disponible sur le site de vente en ligne www.artisan-brasseur.com.



RIZ & LÉGUMES SECS

LA CROISSANCE DU BIO ET DES PRÊTS-À-CONSOMMER SE CONFIRME



Thierry Liévin
Directeur Général
de Soufflet Alimentaire

« Soufflet Alimentaire continue de se développer en répondant aux tendances de ses marchés – bio, protéines végétales, cuisson rapide – et en sécurisant ses approvisionnements par la création de nouvelles filières. »

x2,5

Les volumes de l'activité bio de Soufflet Alimentaire ont été multipliés par 2,5 depuis 2013.



Le riz, les légumes secs et les graines en général s'inscrivent pleinement dans les nouvelles tendances de consommation. Le boom du bio et la diminution de la consommation de protéines animales au profit des protéines végétales dans les pays développés sont autant de tendances sur le long terme qui confortent les choix adoptés par Soufflet Alimentaire depuis plusieurs années. Avec une activité qui couvre les trois segments du marché agroalimentaire, Soufflet Alimentaire accompagne les tendances et répond aux besoins de tous les modes de consommation : en grande distribution, en restauration hors foyer lors de repas au restaurant, à la cantine ou en collectivité ; mais également par le biais des industries utilisatrices qui transforment les produits livrés par la Division.

DES APPROVISIONNEMENTS SÉCURISÉS

En 2016, le cours du riz basmati a souffert d'une très forte volatilité et, en Inde comme au Pakistan, de nombreux exportateurs se sont retrouvés en difficulté. Dans ce contexte tendu, Soufflet Alimentaire a dû renégocier les contrats commerciaux avec ses ♦♦♦

◆◆◆

clients, tout en cherchant de nouvelles sources d'approvisionnement sûres et pérennes.

Par ailleurs, pour répondre à la demande toujours plus forte en protéines végétales, Soufflet Alimentaire développe et privilégie les filières locales de production « du champ à l'assiette », notamment pour les lentilles, le quinoa ou les féveroles.

En doublant chaque année la surface cultivée en lentilles vertes françaises, la Division s'est fixé comme objectif de couvrir la totalité de ses besoins dès la récolte 2017. Elle peut également s'appuyer désormais sur la filière lentilles bio du Groupe Soufflet, récemment certifiée.

LE MARCHÉ PORTEUR DES PROTÉINES VÉGÉTALES

Sur le marché du bio, en croissance de 20 % en 2016, Soufflet Alimentaire a continué d'élargir ses gammes et de gagner des parts de marché. Toujours plus présente au niveau de l'offre produits, la Division répond aux demandes des consommateurs, des distributeurs et des restaurateurs avec un large choix de riz bio (étuvé, basmati, long blanc, thaï...) et de légumes secs bio prêts-à-consommer (lentilles, quinoa, boulgour, pois chiches, haricots...).

Engagé depuis plusieurs années dans le développement des protéines végétales, Soufflet Alimentaire multiplie ses références sous la marque Vivien Paille, mais également ses offres à destination de l'industrie agro-alimentaire. La Division a ainsi lancé la production de farines de légumineuses, natives ou prégélatinisées, adaptées au marché du snacking.

ACCÉLÉRATION DES VENTES DE DOYPACK®

En 2016, le développement des ventes de poches micro-ondables Doypack®, qui connaissent toujours un franc succès aux États-Unis et au Royaume-Uni, s'est accéléré au-delà des prévisions : forte augmentation des volumes, diversité des recettes proposées, lancement de nouvelles références.

Afin de répondre à cette forte demande, Soufflet Alimentaire a, dans un premier temps, complété ses équipes de production de l'atelier de Valenciennes. L'augmentation de sa capacité de production, combinée à son automatisation, permettra, à terme, de doubler la quantité de sachets produits.

POURSUITE DES INVESTISSEMENTS

La stratégie de développement des filières de légumineuses françaises entraîne l'adaptation de l'outil de production aux caractéristiques du produit local. La ligne de fabrication de légumes secs a ainsi été aménagée pour la mise en conformité de la matière première métropolitaine.

Dans le même objectif, une première phase de travaux a augmenté la capacité de l'outil pour texturer les légumineuses (farines prégélatinisées). Une seconde phase d'investissement devrait être engagée au cours du prochain exercice. ◆



MARCHÉ

Toujours plus de bio !



Évolution des volumes bio de Soufflet Alimentaire entre 2015 et 2016

- + 70 % sur la gamme Doypack® bio
- + 36 % sur la gamme riz bio
- + 30 % sur la gamme mélanges de graines bio



Les 25 ans de Vivien Paille



Lancée en 1991, la marque Vivien Paille a fêté ses 25 ans en 2016. Cette marque, créée par le Groupe Soufflet, a réussi à s'imposer sur le marché du riz et des légumes secs par la qualité de ses produits et sa capacité d'innovation. Elle compte aujourd'hui de nombreuses références dans plusieurs gammes : les riz, les semoules, les légumes secs, les mélanges de céréales, les chapelures, les prêts-à-consommer Doypack®, les purées de lentilles et pois cassés.

Commercialisés en grande distribution et en restauration collective, les produits Vivien Paille s'adaptent aux goûts et attentes alimentaires des consommateurs. La gamme s'est ainsi enrichie de plusieurs recettes telles que « Mélange couscous et épices d'Orient », « Mélange tradition » et « Mélange 5 céréales », ainsi que les Mijotés Minute « Petit épeautre à la tomate », « Quinoa façon Amérique du Sud » et « Boulgour aux petits légumes ».



◆ SALONS

Dynamique commerciale

Afin de présenter ses produits et nouveautés aux professionnels de l'agroalimentaire, Soufflet Alimentaire a, cette année encore, participé à de nombreux salons en France et à l'étranger : SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) à Lyon, INTERNORGA à Hambourg, ECRM à Orlando, aux États-Unis, Gulfood à Dubaï.

◆ AUDIT

Efficacité du système qualité

Après avoir opté pour l'audit BRC inopiné – référentiel technique britannique de sécurité alimentaire pour les fabricants de produits MDD (marque de distributeur) –, Soufflet Alimentaire a demandé l'audit IFS – référentiel défini par les distributeurs allemands, français et italiens – également en inopiné. Par ce choix, et avec l'obtention du grade le plus élevé pour ces deux certifications, la Division a devancé les attentes de ses clients et prouvé l'efficacité du système qualité de l'entreprise.

BIOTECHNOLOGIES

UNE STRATÉGIE DE RECENTRAGE



Jean-Marc Ferullo
Directeur Général
de Soufflet Biotechnologies

« Soufflet Biotechnologies a consolidé et développé ses positions sur ses marchés en optimisant ses gammes, ses procédés et sa démarche commerciale. Ces actions lui ont permis d'améliorer sa performance. »

Pour s'adapter à la nouvelle réglementation sur l'usage des enzymes alimentaires et à la suprématie de grands acteurs mondiaux sur ce marché, Soufflet Biotechnologies a concentré ses efforts sur ses produits les plus différenciants, favorisant le haut de gamme et le non-OGM.

La Division a poursuivi la croissance de son activité sur ses principaux marchés – panification, œnologie, nutrition animale et jus de fruits – en accompagnant au plus près ses clients et distributeurs. Elle a également renforcé sa contribution à la filière blé du Groupe, en fournissant les Divisions Ingrédients, Meunerie et Boulangerie Industrielle en enzymes et levains de qualité.



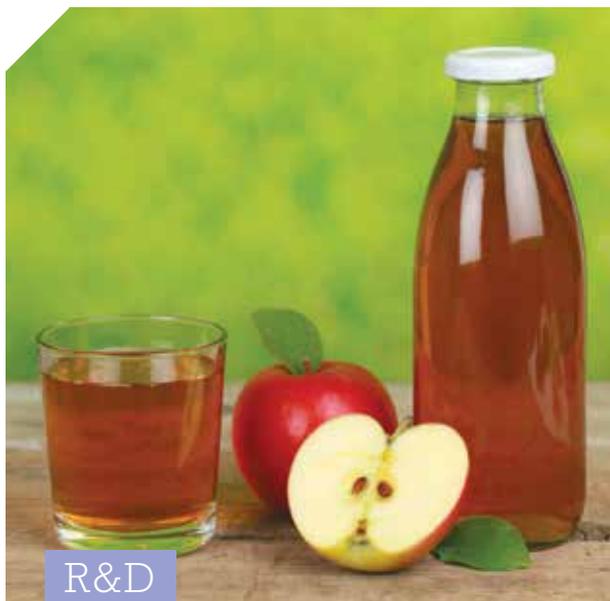
UN SOURCING RENFORCÉ

Dans le secteur de la panification, la demande croissante en enzymes de grande fiabilité a conduit Soufflet Biotechnologies à renforcer sa démarche de sourcing et de sélection des souches. La Division a mis son expertise de l'analyse biochimique au service des meuniers et d'AIT Ingrédients, avec qui l'activité a fortement progressé au cours de l'exercice.

Tout en rationalisant fortement sa gamme dès 2015, la Division a maintenu, voire développé, ses positions sur ses marchés extérieurs en panification et brasserie.

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Sur le marché des enzymes destinées à l'œnologie et à la transformation des fruits, Soufflet Biotechnologies a continué de valoriser ses spécialités de pectinases non-OGM produites par fermentation en milieu solide, pour répondre aux besoins des utilisateurs en matière de filtration et de clarification.



R&D

Projet de recherche sur les jus de fruits

En partenariat avec le CTCPA (Centre Technique Agroalimentaire) et l'université de Picardie Jules-Verne, Soufflet Biotechnologies vient de s'engager pour quatre ans dans le projet baptisé ENJOY : new ENzymes for Juice Optimal Yield. Ce projet, labellisé et financé par France AgriMer, a pour objectif d'élaborer de nouveaux cocktails enzymatiques plus efficaces et compétitifs, afin de produire des jus de fruits plus économiques et plus respectueux de l'environnement.

+ 30 %

Progression des ventes d'Avimalt et Bovimalt en 2016/2017.

L'expertise reconnue de Soufflet Biotechnologies, associée à un effort d'optimisation de cette gamme de produits, a permis de maintenir une activité soutenue sur ce marché.

DES SOLUTIONS ALTERNATIVES

Dans le secteur des compléments pour la nutrition animale, la Division a profité du succès croissant de ses deux spécialités : Avimalt et Bovimalt. Le volume des ventes de ces produits fermentés, issus de matières premières agricoles favorisant la digestibilité des aliments et améliorant la performance zootechnique des élevages, a doublé en deux ans. Ce résultat est le fruit de deux décisions déterminantes :

- ◆ la mise en service du nouveau fermenteur haute performance (FHP) à Nogent-sur-Seine, qui a amélioré la productivité et la qualité de la production ;
- ◆ le renouvellement des équipes commerciales, qui a favorisé le développement de la clientèle en France, en Europe et en Asie.

UNE RECHERCHE ACTIVE

Les laboratoires de Colombelles et de Nogent-sur-Seine ont poursuivi leurs programmes de R&D pour répondre aux attentes des différents marchés.

La Division a ainsi créé, dans le domaine des enzymes pour l'alimentation animale, le concept « Feedlyve CS ultimate », une solution enzymatique innovante spécifiquement destinée aux élevages de volailles latino-américains.

◆◆

◆◆◆

Par ailleurs, afin de répondre à la demande croissante de produits stables sans additifs, une nouvelle étape de micro-filtrage stérilisant a été ajoutée à la ligne de fabrication d'enzymes liquides. Une nouvelle référence de levains liquides, développée en partenariat avec les équipes R&D du Pôle Bakery, complète désormais les six références de levains secs et va permettre d'améliorer significativement la rentabilité de l'activité levain.

UNE ACTIVITÉ INDUSTRIELLE EN PROGRESSION

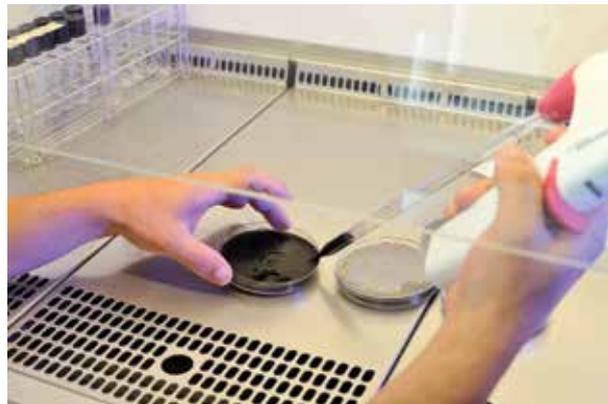
Après deux années de mise en œuvre de sa stratégie de rationalisation et de montée en gamme, la Division a réussi à développer son activité tout en améliorant sa profitabilité. Elle entend poursuivre dans cette voie en s'appuyant sur de nouvelles opportunités des marchés. ◆



BERTRAND CLERC
ACHETEUR CHEZ
AIT INGREDIENTS

« Depuis plus de dix ans, le développement et la production de solutions enzymatiques pour la filière blé sont le fruit du travail des équipes de Soufflet Biotechnologies, en coopération avec AIT Ingredients. La mise

en commun de l'expertise technique de Soufflet Biotechnologies et de l'expertise applicative d'AIT Ingredients nous permet de sélectionner les meilleurs ingrédients et enzymes pour les clients Bakery. Cette relation de partenariat privilégiée contribue à renforcer les positions d'AIT Ingredients sur ses marchés. »



+21%

Progression
des ventes
d'enzymes de
brasserie.

+12%

Progression
des ventes
d'enzymes de
panification.



INNOVATION

Solution brevetée

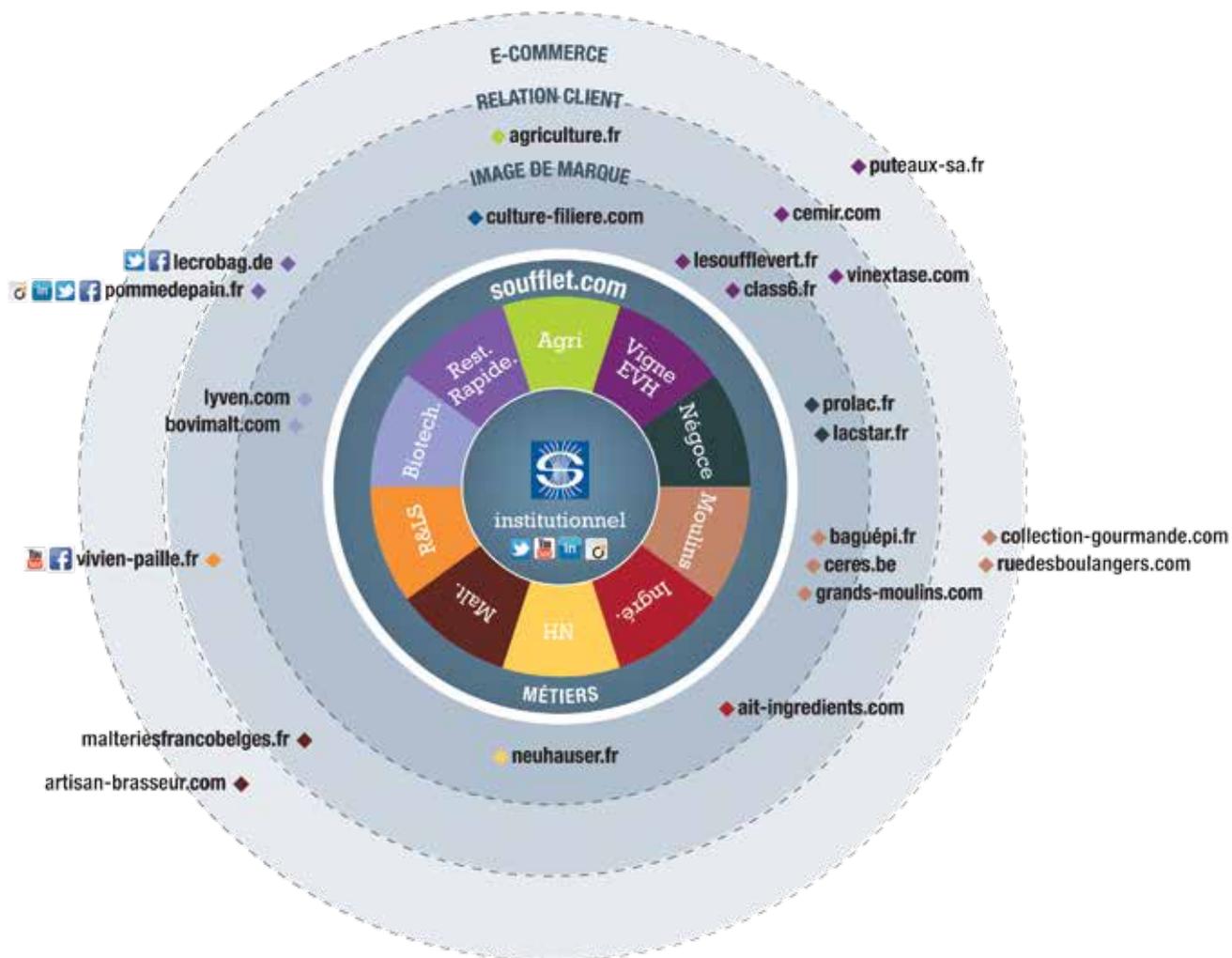
En alimentation animale, Soufflet Biotechnologies a développé et breveté sa formule enzymatique « Feedlyve CS ultimate ». Présentée en Argentine, cette solution a été spécialement conçue pour les productions avicoles élevées sur ration maïs/soja.



Nos marques

AGRICULTURE				NEGOCE			
VIGNE & ESPACES VERTS			Vinextase®				
MEUNERIE					INGRÉDIENTS		
BOULANGERIE- VIENNOISERIES-PÂTISSERIE			RESTAURATION RAPIDE				
MALTERIE				RIZ & LÉGUMES SECS			
BIOTECHNOLOGIES							

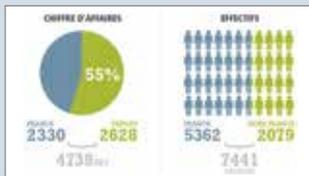
Le Groupe Soufflet sur le Web



Partir à la découverte du Groupe Soufflet



◆ LE FILM INSTITUTIONNEL
<http://bit.ly/filmsoufflet>



◆ LA CARTE DE VISITE DU GROUPE SOUFFLET
<http://bit.ly/filmsoufflet>



◆ LA MAÎTRISE DE LA FILIÈRE
http://bit.ly/film_Nogent



◆ Haropa – Rouen, le port de la filière orge : découvrez le fonctionnement de la Malterie du Groupe Soufflet à Haropa
<https://www.youtube.com/watch?v=idUMJGLnXDo>



◆ La collecte des déchets par Soufflet Agriculture
<https://www.youtube.com/watch?v=uojrG1yFg5g>



◆ Soufflet Négoce, nouveau silo portuaire de La Rochelle
https://www.youtube.com/watch?v=_ZWFwiG-PWA



◆ Kazakhstan : la construction de la filière orge
<https://www.youtube.com/watch?v=J7uzXSchBs8>



◆ Blé 2016 : des protéines, oui, mais ?
<https://www.youtube.com/watch?v=6vevjeGam04>



◆ La filière lentilles françaises
<https://www.youtube.com/watch?v=higagqEF8vQ>



◆ L'agriculture du futur – Nouvelles technologies
<https://www.youtube.com/watch?v=A1cN2P0mEIM>



◆ Les plateformes d'essais 2017, innovations
<https://www.youtube.com/watch?v=f5ImBSUx46U>



@GroupeSoufflet



/groupe-soufflet



/groupesoufflet

Rapport d'activité et RSE du Groupe Soufflet – Octobre 2017

Groupe Soufflet, quai du Général-Sarrail – BP 12 – 10402 Nogent-sur-Seine Cedex – France

Tél.: +33 (0)3 25 39 41 11 – Fax.: +33 (0)3 25 39 00 87

Coordination : Direction de la Communication / Claudine Revolio – Conception graphique, rédaction et réalisation : **ANAKA** – Impression : Imprimerie Utim

Crédits photos : Groupe Soufflet, Antoine Buisson, Gabor Chris, Thomas Enguehard, Olivier Frajman, Helena Kadlcikova, Jean-Charles Martel, Philippe Martin, Philippe Masson, Philippe Montagny/Filimages, Gilles Rolle, Le Crobag, Shutterstock.

