

Industries des Céréales

mars • avril 2018

La seule revue technique, scientifique et économique dédiée aux filières céréalières

n° 206



DOSSIER

FORMATIONS ET
STRATÉGIES RH

L'ÉVOLUTION du CV

SCIENCE &
TECHNOLOGIE

MIEUX CERNER
L'HYPERSENSIBILITÉ
AU GLUTEN

PROCESS &
MARCHES

QUELS LEVIERS
POUR CONFORTER
LA FILIÈRE BLÉ DUR?

MÉTIER

RESPONSABLE
DE LABORATOIRE

INTERVIEW

JEAN-FRANÇOIS
LOISEAU PRÉSIDENT
D'INTERCÉRÉALES



Licence professionnelle - LP 108 02A

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Industries des céréales

Public concerné

- Être titulaire d'un diplôme scientifique ou technique homologué de niveau III (BTS, DUT, RNCP*- Cnam, L2, etc).
- Être de nationalité française ou disposer d'un titre de séjour autorisant un travail à temps plein.

Rythme de l'alternance

- 1 mois en formation, 2 mois en entreprise

Apprentissage

- Contrat à durée déterminée (apprentissage ou professionnalisation) avec rémunération calculée sur la base du Smic en fonction de l'âge.
- Encadrement de l'apprenti.e par un double tutorat en entreprise et au Cnam.

Durée de la formation

- 12 mois

Conditions d'admission

- Admissibilité sur dossier de candidature.
- Admission définitive à la signature du contrat avec l'entreprise.

Dates limites de dépôt des candidatures

9 mars 2018, pour le 1 ^{er} jury d'admissibilité.	27 avril 2018, pour le 2 ^e jury d'admissibilité.	29 juin 2018, pour le 3 ^e jury d'admissibilité.
------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

Date de rentrée

- 17 septembre 2018

Perspectives professionnelles

- Technicien-ne expert-e en industries des céréales (IdC)
- Responsable gestion de production en IdC
- Responsable d'une ligne de production en IdC
- Responsable qualité en IdC
- Technico-commercial-e en IdC

LA FORMATION

La licence professionnelle se compose de

- 4 mois de formation, soit 500 heures réparties en 9 unités d'enseignement :
 - Génie industriel céréalier
 - Biochimie céréalière
 - Gestion de production en industries céréalières (IdC)
 - Qualité et sécurité alimentaire en IdC
 - Statistiques appliquées aux IdC
 - Action commerciale en IdC
 - Expression-communication-connaissance de la profession céréalière
 - Anglais
- Une période en entreprise (8 mois)
- Un projet tutoré en entreprise (100h minimum)

Évaluation

- 1 examen par unité d'enseignement
- Mémoire et soutenance pour le projet tutoré
- Évaluation de l'activité professionnelle par l'entreprise

Pour en savoir plus, consulter le site

[iaa.cnam.fr/Enseignements/Licencespro/Parcours Industries des céréales](http://iaa.cnam.fr/Enseignements/Licencespro/Parcours%20Industries%20des%20c%C3%A9r%C3%A9ales)

Contact

Cécile Courtois-Viollet
Cnam-Industries agroalimentaires
Case EPN7-Labo IAA
292, rue Saint-Martin
75141 Paris Cedex 03
01 58 80 88 92
industries-des-cereales@wanadoo.fr

Alternance et apprentissage
avec le CFA Formasup Paris

Cfa  Paris

*RNCP : Répertoire national des certifications professionnelles

édito



A fond sur l'origine France

Marianne Roumégoux
Rédactrice en chef

Un virage semble se dessiner sur les filières agro-alimentaires. Les marques de lait ne mettent plus en avant la notion de prix toujours moins cher, mais se vantent désormais d'être celles qui rémunèrent le mieux les éleveurs. Effet des Etats généraux de l'Alimentation (EGA) ou conséquence du succès rencontré par la démarche "C'est qui le patron" (cf. p. 61), dans laquelle le consommateur définit le cahier des charges des produits ? Quoi qu'il en soit une prise de conscience semble s'opérer : la guerre des prix est délétère pour l'agriculture de notre pays. Sur des marchés mondialisés, les filières agroalimentaires cherchent des solutions, de nouveaux relais de croissance. Jouer la carte de l'origine France est l'une des stratégies privilégiées, les consommateurs semblant réceptifs à cet argument (cf. p. 9 et p. 63). Déjà, sur les écrans télé, les spots ne vantent plus le chocolat au bon lait, mais au lait de nos campagnes françaises !

Cette piste conduit à d'autres idées qui marqueraient un vrai changement : réinstaller plus d'unités de transformation sur l'ensemble du territoire ! Le président l'Intercéréales, Jean-François Loiseau, qui a dirigé le groupe de travail sur l'exportation des EGA, défend ainsi une densification du tissu industriel (cf. p. 48). Les enquêtes d'opinion menées pour la filière blé dur encouragent aussi, pour mieux vendre les pâtes, la valorisation de l'origine locale des matières premières (cf. p. 46). Le développement d'un réseau de micro sites de fabrication, au plus près des consommateurs, est ainsi évoqué. Une transcription du phénomène spontané observé en brasserie.

Sur des secteurs plutôt habitués à des phénomènes de concentration, c'est un véritable changement de paradigme qui pourrait se jouer. Chimère ou solution durable ? L'avenir nous le dira...

Depuis la dernière édition...



© M.H. RÉGO-LOPÈS

Le stand de l'AEMIC à Européen a été un vrai lieu d'échanges intergénérationnel.



© A. BATTISSE

L'équipe de l'AEMIC a rencontré une trentaine de candidats lors du 2^e Meeting for job organisé au Sia.

Et dans les prochains numéros...



© FRANCE EXPORT CÉRÉALES

La rédaction d'Industries des Céréales reviendra sur la journée de France Export Céréales.

sommaire

AGENDA

PROCESS & MARCHÉS

- 9 Trouver des leviers pour développer la consommation de blé dur
- 14 « Le blé français peine à retrouver sa place sur les marchés à l'export »
- 16 Le blé au prisme de l'agro-écologie
- 18 Toute la planète en bio en 2050, c'est possible !
- 19 En roulant à l'E10, la Chine deviendra un importateur insatiable
- 21 Nouvelle nomenclature pour les Installations classées en meunerie
- 22 Produits | Matériels | Services



SCIENCES & TECHNOLOGIE

- 26 Comprendre la sensibilité au gluten et développer une offre dédiée
- 28 Caractérisation rhéologique du Triticordeum
- 31 Phloème : la recherche céréalière s'inscrit dans la co-construction

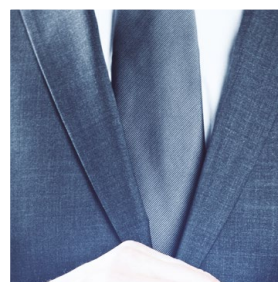
MÉTIERS

Dossier

- 34 Formations et stratégies RH s'adaptent à l'évolution de la société
- 46 Journée Blé dur : diversifier la valorisation pour consolider la filière
- 48 Interview de Jean-François Loiseau, président d'Intercéréales
- 50 La boulangère à la rescousse du temps libre des femmes
- 52 Infographie : Evolution de la consommation de pain
- 54 Le digital assoit sa place dans l'univers boulanger
- 56 Focus métier : responsable de laboratoire
- 58 Une filière en mouvement
- 60 Actualités



26



48



34



52



54



56



60

Les Français et le BLÉ DUR

étude réalisée par



en 2016

pour



Le 8 février 2018

Les Français apprécient les pâtes comme un aliment



ont une **BONNE** ou **TRÈS BONNE** image des pâtes.

Les Français sont des consommateurs réguliers de pâtes et de grains de couscous.



des Français consomment des pâtes au moins **UNE FOIS PAR SEMAINE**.



aiment les **CUISINER** et les **ASSOCIER** avec d'autres produits.



trouvent que c'est un aliment **RAPIDE** et **FACILE** à préparer.

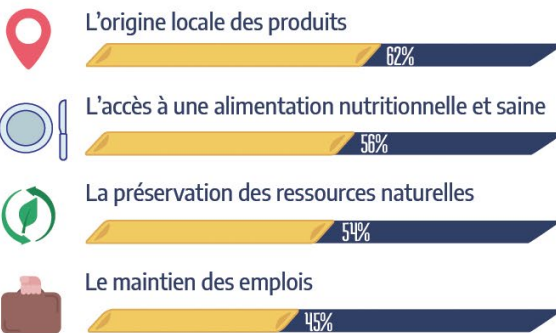


les consomment pour **LE PLAISIR**

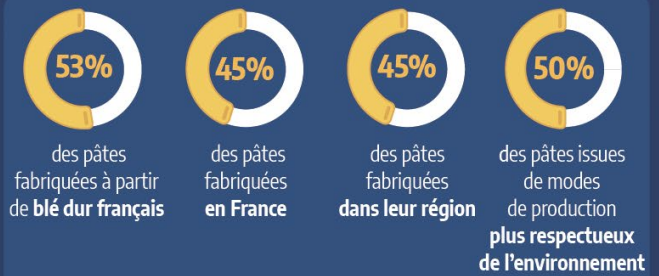
EN FRANCE, LES PÂTES ET LES GRAINS DE COUSCOUS SONT FABRIQUÉS **EXCLUSIVEMENT AVEC DU BLÉ DUR**.



Pour développer/conforter la filière blé dur française les consommateurs priorisent 4 dimensions :



Les Français se déclarent prêts à payer un peu plus cher pour :



Ce sont les **GROS CONSOMMATEURS** et les plus **ENGAGÉS DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE** qui soutiennent le plus ces propositions.

Si les pâtes et les grains de couscous disposent d'une **TRÈS BONNE IMAGE**, les démarches permettant de renforcer l'accès à une alimentation **NUTRITIONNELLE ET SAINE** et de préserver les **RESSOURCES NATURELLES** sont de nature à conforter l'**ATTRACTIVITÉ** des produits.

L'association de la naturalité du produit aux dimensions nutritionnelle et santé constitue, à ce titre, une **PISTE DE VALORISATION** à approfondir.



Pages Ouvertes | ANR DUR-DUR

Trouver des leviers pour développer la consommation de blé dur

Les pâtes et couscous, issus de blés durs, sont largement consommés par la population française. En vue de guider la filière dans ses choix d'innovation pour développer le marché, le projet ANR Dur-Dur a cherché à mieux cerner les usages et perceptions du consommateur de ces produits, d'une part, et la vision du consommateur sur la durabilité de la filière blé dur française d'autre part. L'enquête exclusive réalisée par BVA ouvre des pistes pour la filière.

La filière blé dur française est relativement récente puisqu'elle s'est structurée autour des activités de première et seconde transformation à partir des années 1950. Les utilisations du blé dur concernent presque exclusivement l'alimentation humaine avec la fabrication des pâtes et des grains de couscous, suite à une première transformation en semoule. Le blé dur est le composant majoritaire de ces produits finis¹. Cette culture est souvent concurrencée par d'autres, moins risquées ou plus rentables. De plus, les pâtes et grains de couscous sont des produits de base largement consommés, ce qui questionne de nouvelles motivations d'achat pour renouveler et développer la consommation de blé dur. De par la forte dépendance entre les acteurs de l'amont à l'aval, l'enjeu est d'appréhender les perspectives d'évolution de l'ensemble de la filière vers plus de durabilité. Dans un contexte de préoccupations environnementales et nutritionnelles croissantes, les acteurs de la filière s'interrogent sur des propositions qui permettraient de mieux positionner la filière par rapport à ces attentes sociétales. Si les pâtes alimentaires sont reconnues par les consommateurs comme un produit pratique, sain, convivial, bon marché et gourmand, quels leviers permettraient de développer les ventes et la consommation des pâtes et du couscous français ?

La piste de la durabilité

Si les dimensions technologiques et réglementaires jouent fortement sur les dynamiques d'innovation, notamment quand la dimension environnementale est concernée, mieux connaître et anticiper les besoins du marché constituent aussi des éléments moteurs (Abécassis et Rousset, 2012²). Les enquêtes récentes montrent une attention croissante des consommateurs à la qualité des produits alimentaires malgré un contexte budgétaire tendu (enquête Credoc de 2015³ ; enquête Obsoco de 2016⁴). Elles pointent les nouvelles attentes des consommateurs en matière de sécurité alimentaire et de qualité environnementale. Ces démarches de qualité globale impliquent l'ensemble des acteurs de la filière et nécessitent de bien percevoir les attentes des utilisateurs sur ces dimensions

de durabilité. Les notions multidimensionnelles de la qualité sont difficiles à mesurer et relèvent notamment des jugements et perceptions individuelles. Cela a conduit les opérateurs du blé dur et de sa transformation à chercher à définir ce que le concept d'une filière durable, pour les pâtes et couscous, signifierait pour le consommateur français. Elle s'est pour cela appuyée sur une enquête exclusive réalisée sur internet par la société de sondage BVA auprès d'un échantillon représentatif de la population. Le questionnaire a été conçu par un groupe projet composé de chercheurs et d'acteurs économiques impliqués dans le projet ANR Dur-Dur, avec l'appui de BVA (cf. article « *Une enquête co-construite...* »). Cette étude permet de tester, pour un ensemble de propositions partant du produit fini, la perception des consommateurs, leur niveau d'intérêt et leur capacité à modifier leur comportement d'achat.

« Les consommateurs prêts à payer plus pour des pâtes d'origine nationale »

Les principaux résultats confirment que les tendances générales s'avèrent vraies pour les marchés des pâtes et couscous. L'enquête révèle notamment que les consommateurs seraient prêts à payer plus pour des pâtes fabriquées en France, en lien avec une agriculture régionale (cf. Infographie et article : « *Les pâtes...* »). Soutien au blé dur cultivés dans l'Hexagone et aux usines du territoire, mais aussi préservation des ressources naturelles justifieraient pour eux une surcote. Les sondés se disent également sensibles aux dimensions santé-nutrition et aux pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. Ce sont les gros consommateurs et les plus engagés dans le développement durable qui soutiennent majoritairement ces propositions. Les personnes interrogées associent aussi la dimension naturalité du produit — produit peu processé, ne contenant pas d'additif et issu du traitement des grains entiers de blé dur — et la dimension nutrition.

Communiquer auprès des consommateurs - citoyens

Prendre en compte les aspirations des consommateurs permet aux acteurs des filières agricoles de développer leurs stratégies de différenciation des produits. Les industries, qui sont un intermédiaire majeur avec le client final, y occupent une place clef. Cela s'est d'ailleurs traduit par un poids croissant de l'aval des filières dans la définition et la mise en œuvre de standards et labels englobant des dimensions toujours plus larges de la qualité des produits (sanitaire, environnementale, sociale,...). Historiquement, les innovations Produit ●●●

En roulant à l'E10, la Chine deviendra un importateur insatiable



© TRUJIRA/FOTOLIA

19

La nouvelle stratégie industrielle de l'Empire du milieu vise à développer la production de véhicules roulant à l'E10 issu du maïs transformé en éthanol. Elle créera un appel d'air sur les marchés mondiaux des céréales. Les volumes en jeu sont colossaux.

Tous les experts internationaux prédisent une stagnation des prix des commodités agricoles pour 2018 et durant la prochaine campagne céréalière. La raison : le niveau très élevé des stocks mondiaux de céréales.

Mais à moyen terme, la nouvelle stratégie industrielle de la Chine pourrait changer la donne. Elle s'est engagée dans un vaste programme de réduction

des émissions de gaz à effet de serre produits par ses dizaines de millions de véhicules en circulation. Cette stratégie industrielle a été présentée par Jean-Yves Chow (Mizuho, Singapour), un des experts invités à la deuxième édition du Paris grain day, la conférence parisienne dédiée aux marchés des grains organisée par Agritel le 26 janvier 2018.

Selon Jean-Yves Chow, l'Empire du milieu se lance en toute discrétion dans la production d'E10, un carburant composé de 10 % de bioéthanol issu de céréales. Le premier signe de cette transition écologique est le déstockage opéré en maïs. Mais la mauvaise qualité des grains soustrait les stocks détenus de toute utilisation alimentaire pour les

animaux. En conséquence, la distillation du maïs est un débouché inespéré pour la planète agricole. Elle désengorgera les marchés, sans avoir à craindre leur reconstitution au niveau des années passées, puisque la production de maïs en Chine est moins attractive depuis qu'elle est moins soutenue.

Des répercussions attendues sur l'ensemble des marchés

L'économie agricole mondiale est à la veille d'un tournant. Le passage à l'E10 de la Chine bouleversera indéniablement les équilibres des marchés des commodités. La transition ●●●

Réglementation

Nouvelle nomenclature pour les Installations classées en meunerie



© C. DELLIÈRE

Le critère de classement de la rubrique 2260 des installations classées a récemment évolué dans la réglementation française. Ce n'est notamment plus la "puissance installée" qui est prise en considération, mais la "puissance maximale simultanée" (Décret 2017-1595 du 21 novembre 2017) dans le cadre de cette rubrique qui s'applique aux meuniers. « Il s'agit d'une évolution réglementaire qui tient compte de la puissance réellement utilisée par les sites, fait remarquer Flavie Souply, chargée de mission Process et Produits de l'Association nationale de la meunerie française (ANMF). En pratique en effet, « les moteurs d'une unité de production ne tournent pas tous simultanément et certains s'avèrent surdimensionnés par rapport aux besoins réels » remarque l'experte. Cette évolution concerne les moulins, qu'ils soient soumis à déclaration (entre 100 et 500 kW) ou à autorisation avec des puissances supérieures à 500 kW. Cette modification, défendue

par l'ANMF auprès du ministère de la Transition écologique et solidaire, vient d'être retenue, en sachant que « la loi française en matière d'environnement est la plus contraignante d'Europe ». S'il ne permet pas un "déclassement" pour les sites qui se trouveraient à passer sous un seuil, ce nouveau critère est favorable pour les projets d'extensions, de travaux touchant au process ou lors de la construction de nouveaux moulins.

Fin de la double taxe pour les grosses unités

Les moulins fabricant plus de 300 t de produits finis par jour étaient également classés au titre d'une autre rubrique, la 3642, et de ce fait assujettis aux taxes générales sur les activités polluantes (TGAP). Désormais, ces structures n'ont plus à se référer à la rubrique 2260. « Cette modification supprime donc le double classement et

la double taxe pour les sites qui étaient classés dans les 2 rubriques », précise Flavie Souply, soulignant que « les autorités sont vigilantes quant aux difficultés d'application des différentes mesures sur le terrain et sollicitent un retour d'expérience des professionnels et de l'ANMF ». Cette consultation de la profession se poursuit actuellement sur le projet d'arrêté Enregistrement 2260, souhaité par le ministère qui concernera les sites dont la puissance est supérieure à 500 kW et dont la capacité de production ne dépasse pas 300 t/j de produits finis (actuellement soumis à autorisation).

Vigilance au niveau européen

L'ANMF a également été « largement consultée » dans le cadre de la révision du Bref FoodDrinkMilk qui formalise, littéralement, les "meilleures techniques disponibles" concernant les impacts environnementaux, mais au niveau de l'UE cette fois. L'enjeu n'est pas anecdotique car les décisions qui seront prises s'appliqueront aux sites soumis à la rubrique 3642.

Or, certains protagonistes d'autres nationalités essaieraient de généraliser, à l'ensemble des entreprises, des technologies qui ne sont nécessaires que pour certaines unités de production et certaines fabrications, explique la spécialiste de l'ANMF. « Sans compter qu'elles impliqueraient des investissements lourds injustifiés » prévient-elle. La France est le pays consultant le plus ses industriels. « En janvier, nous avons organisé la visite d'un moulin de plus de 300 t/j à l'attention des représentants du ministère de la Transition écologique et solidaire. Notre objectif était de leur permettre de mieux comprendre nos problématiques et contraintes pour nous défendre au mieux, alors que les dernières discussions seront menées en mai pour décider des applications définitives. » ● M. R.

Nutrition & Process

Comprendre la sensibilité au gluten et développer une offre dédiée



26

© LOLOSTOCK/FOTOLIA

Comprendre les mécanismes de la sensibilité non cœliaque au gluten, évaluer sa prévalence et en rechercher des marqueurs cliniques pour proposer des produits de panification adaptés, telles sont les perspectives du projet GlutN coordonné par l'Inra.

Essentiel à la structure des produits céréaliers, et notamment de panification, le gluten est à l'origine de plusieurs pathologies, comme l'allergie et la maladie cœliaque, dont les causes et symptômes sont bien décrits. Mais une autre manifestation liée à la consommation de cette fraction protéique dérout

la communauté scientifique et professionnelle : la sensibilité non cœliaque au gluten (SNCG). Caractérisée par des troubles divers liés à des difficultés de digestion, elle s'avère encore mal définie et est, de fait, difficile à diagnostiquer. Par le buzz anxiogène qui entoure la consommation de gluten,

Dossier | Formations et stratégies RH

Formations et stratégies RH s'adaptent à l'évolution de la société



© PESHKOV / FOTOLIA

Les entreprises élargissent leurs viviers de candidats au-delà des milieux agroalimentaires. Elles s'appuient de plus en plus sur les outils

Manque de visibilité, mauvaise image des filières techniques, implantation en zone rurale ont depuis une décennie éloigné les étudiants des filières céréalières et compliqué la tâche des recruteurs. Désormais, le fossé se creuse dans l'esprit des candidats qui imaginent que le secteur n'a pas su embrasser le virage du digital. Et c'est sans compter sur la relation au travail des nouvelles générations de professionnels qui ne voient plus l'emploi comme source d'épanouissement et n'hésitent pas à changer de job quand ils l'entendent. Face à cette nouvelle donne, les intervenants de la filière céréalière doivent repenser leurs politiques de gestion des ressources humaines et bousculer leurs habitudes. Cela se traduit aussi par l'essor de nouvelles logiques de formations.

Tecaliman se penche sur les recrutements

Les métiers de la transformation des grains souffrent souvent de difficultés à recruter puis à fidéliser leurs salariés. Pourtant, nutrition animale envisage à elle seule 1.550 embauches en 2018.

Soigner sa marque employeur, fidéliser ses salariés, former aux compétences nécessaires à l'entreprise mais aussi aux métiers sous tension : Tecaliman consacrait son symposium 2018 à l'attractivité des professions et à la transmission des savoirs dans les métiers de la nutrition animale et de la meunerie. Le choix du thème s'est imposé face aux difficultés de recrutement dans les fonctions de production et maintenance.

« Nous nous intéressons aux compétences et à la personnalité des candidats plus qu'à leurs diplômes »

Olivier Lesourd-Kontolios, Directeur Développement RH groupe d'Axéreal

Les filières agroalimentaires peinent à recruter. Est-ce également votre cas ?

Olivier Lesourd-Kontolios : Oui, en allant sur les forums d'étudiants, on constate qu'il y a un décalage entre la perception de notre secteur et de nos métiers par les candidats et ce que l'on vit. Notre univers est fardé de clichés liés à l'imaginaire collectif mais aussi aux échos médiatiques. Nous sommes un groupe agricole et agro-industriel, les candidats ne se rendent pas compte de la diversité de nos métiers. Nous avons fait, il y a deux ans un état des lieux, pour recenser les fonctions qui auraient évolué différemment selon les secteurs. Nous dénombrons 350 métiers différents au sein d'Axéreal ! L'idée est désormais de travailler sur notre attractivité externe et sur l'évolution des compétences de nos collaborateurs, en parallèle.

Comment vous y prenez-vous ?

O. L.-K. : Nous avons engagé des actions de digitalisation de nos pratiques RH pour être plus pertinents dans l'identification des candidats et l'accompagnement de nos collaborateurs. Cela passe par plus de visibilité sur les réseaux sociaux et une communication externe qui nous permettent de repérer et chasser des candidats qui ne sont pas naturellement dans notre réseau professionnel. Nous avons proposé des ateliers LinkedIn à l'ensemble de nos collaborateurs pour qu'ils prennent conscience qu'ils peuvent être des ambassadeurs de notre entreprise dans leurs univers respectifs. Cela s'est fait sur la base du volontariat. Ils



sont 900 à y contribuer. Une dynamique forte portée par les collaborateurs a été enclenchée : nous avons atteint les 5.000 Followers !

Cela permet de gagner en visibilité, en réputation mais aussi, évidemment, de toucher des personnes partout, en France et hors de nos frontières. Une nécessité puisque le groupe est implanté à l'international. Aller chercher des candidats en dehors de notre environnement naturel permet aussi d'insuffler un vent de nouveauté. Les réseaux

sociaux sont indispensables pour intégrer des profils complémentaires et enrichissants pour nos activités.

De nouvelles fonctions ont-elles ainsi vu le jour ?

O. L.-K. : Oui, à commencer par la mienne, la fonction de Responsable Développement RH groupe ayant été créée il y a deux ans. Celle de directeur innovation groupe l'a été l'année dernière.

Tendance

Le digital assoit sa place dans l'univers boulanger



©RAPIDLE

Des écrans fleurissent sur les vitrines et les bornes destinées à fluidifier les commandes aux heures de pointe, à l'image de l'offre dévoilée par Rapidle lors du salon Européen, devraient arriver dans les boutiques .

Le DOOH, Digital Out Of Home soit, en français, publicité extérieure numérique, s'impose comme une des grandes tendances actuelles en matière d'affichage publicitaire. Le phénomène n'est pas nouveau mais s'amplifie. Arrivé à Paris en sous-terrain, dans le métro, il est sorti de terre pour coloniser les rues. Sur les abribus, mais aussi sur les vitrines du commerce urbain de proximité par excellence : les boulangeries. Concrètement, il s'agit d'écrans digitaux diffusant des contenus animés pour attirer l'œil des passants. L'utilisation d'un support innovant permet aux commerçants de se démarquer. C'est en tout cas ce qu'estiment 40% des utilisateurs (étude Displayce nov. 2017). Cela augmenterait aussi le trafic en point de vente (drive-to-store) de 64% !

Les boulangers conquis y affichent leurs menus phares, intercalés, parfois, de vidéos de mains farinées en train de façonner. C'est de la PLV dynamique. Pour un meilleur engagement, et dans une logique économique, ces slides propres à la boutique sont entrecoupés de séquences publicitaires généralistes. Elles y annoncent la tenue d'une nouvelle exposition dans la région, promeuvent un site de voyage ou diffusent même pour certaines des interviews des derniers chanteurs à la mode. Ces outils d'affichage 4.0 sont gérés en réseau par les spécialistes (professionnels de l'affichage et régies publicitaires). Ils sont proposés à des annonceurs qui accèdent ainsi à une mise en avant massive, étendue et qui permet une grande réactivité en matière de ciblage des prospects. En effet, le

choix des écrans qui diffusent telle ou telle pub va être optimisé par l'exploitation de données par géolocalisation des populations, de s flux... Du big-data en somme. On peut par exemple très bien imaginer qu'en cas de grève des transports en commun, tous les écrans à proximité des gares affichent une réclame pour Uber !

Le digital ouvre le champ des possibles en matière de communication

Appli de click & collect (comme Rapidle ou Speedle), anti-gaspi (Optimiam ou To good to go), de compte/ardoise virtuels (Les Habités) et même de formation (Baguette Academy), le numérique diffuse petit à petit dans

Une filière en mouvement



Olivier Chauvron est depuis juillet 2017 chargé de mission Application Farine d'**Axiane Meunerie**. Il a auparavant assuré pendant 15 ans les fonctions de responsable Production et Qualité au Moulin du Gallardon qui fait partie du groupe coopératif. Diplômé de l'Ensmic (SPE 6), il a précédemment exercé en production aux Grands Moulins de Paris.



Marc Bonnet assure depuis la fin janvier la direction du **GIE CRC**, succédant à ce poste à Fouzia Smouhi. Diplômé de l'ESC Clermont en Master en Management et d'AgroParisTech (Master of Engineering), après 9 ans en direction commerciale pour des groupes agroalimentaires français (Limagrain et Naturex) à l'international (Afrique de l'Est, Europe

du Nord et Italie), Marc Bonnet reprend l'exploitation agricole familiale en 2010 et crée en parallèle sa structure de conseil en organisation au service de PME et de grands groupes.

Appelé entre 2016 et 2017 par Axérial pour manager le réseau de la coopérative, il initie une démarche digitale auprès des hommes du terrain.

Alain Caekaert assure depuis novembre 2017 la direction commerciale, achat et innovation de **Malteurop**. Ce dernier a déjà exercé pour cette filiale de Vivescia en tant que directeur des approvisionnements, poste qu'il a occupé pendant 5 ans avant de prendre en charge la commercialisation des grains du groupe coopératif, en 2014. Diplômé d'un Master de LaSalle Beauvais, il a exercé au Gabon pour la Somdiaa dans le secteur de la production avicole pour son service national, puis pour Purina avant de



rejoindre le groupe Lesaffre International. Cette expérience l'a conduit jusqu'aux Etats-Unis et le secteur de la malterie. C'est dans ce pays qu'il valide un second master en business administration auprès l'université de Milwaukee.



Après deux années à la direction des achats du groupe **Axiane Meunerie**, **Pierre Clément** est désormais Manager Achats chez **McDonald's**, qu'il a intégré en septembre 2017. Diplômé d'UniLasalle, il a précédemment exercé le poste d'acheteur chez Lesieur avant de rejoindre le groupe Axereal en tant que responsable des achats Bio.



David Hubert a été nommé au poste de directeur général d'**Axiane Meunerie** depuis le 22 janvier 2018. Il est membre du COMEX du groupe.

David Hubert a rejoint le groupe coopératif en 2011 pour diriger la société Galys, laboratoire d'analyses. En 2014, il prend la direction de la branche Activités spécialisées et participe notamment au regroupement des tâches d'Agralys Distribution dont il conduit la vente au groupe InVivo.

Cette rubrique est à votre service !

Entreprises, n'hésitez pas à nous faire part de l'arrivée de nouveaux collaborateurs au sein de vos équipes.

Professionnels de la filière céréalière, informez le réseau de votre évolution de carrière...

presse@aemic.com



Le **SNBI** (Syndicat national des brasseurs indépendants) étoffe son équipe de permanents avec notamment l'arrivée de **Céline Marnier** qui sera chargée des sujets stratégiques, réglementaires et juridiques (lancement du label, réglementation, formation promotion des métiers et de la bière, fiscalité des entreprises...). Diplômée d'un Master en biologie cellulaire complété

d'une spécialisation de l'école nationale supérieure en génie des systèmes de l'Innovation, elle a exercé en Qualité, Sécurité Environnement. **Sonia Rigal** prend quant à elle la communication et les relations adhérents valorisant son expérience du secteur.



Jean-Philippe Girard, président de la société **Eurogerm**, a été nommé, par le Ministre de l'économie et des Finances, Bruno Le Maire, **président du Comité stratégique filière Alimentaire du Conseil national de l'industrie** (CNI). Cette filière fait partie des dix labélisées « *autour de projets concrets dont la dynamique est pilotée par les industriels, avec pour but d'améliorer la compétitivité, l'attractivité, le rayonnement de l'industrie en France* ».



Jean-Philippe Girard a aussi été désigné **Fédérateur agroalimentaire du Commerce extérieur** par le ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, Jean-Yves Le Drian. Avec l'ambition de « *faciliter la capacité des entreprises de se projeter à l'export de manière collective et organisée* », cette fonction suppose « *donc d'organiser des opérations concrètes et régulières de promotion à l'étranger sur certains projets, de regrouper, dans les territoires, les acteurs pour faciliter la capacité à mutualiser les coûts de l'exportation ou à s'unir sous une bannière commune.* »

Ces nominations « *s'inscrivent dans la stratégie du gouvernement en matière de commerce extérieur* ». Celui-ci entend « *transformer le modèle d'accompagnement des entreprises à l'export, afin que l'international constitue maintenant le débouché naturel de l'économie française* ».



Offres d'emplois

ADJOINT RESPONSABLE DE SITE (56)

Professionnel de l'Industrie Agro-Alimentaire. Formation scientifique (bac+5) + 1 expérience industrielle.

RESPONSABLE EXPLOITATION (28)

Formation supérieure dans le domaine agricole / Maîtrise des outils informatiques / Aisance relationnelle, sens des responsabilités / Capacité à organiser différentes activités / Première expérience de management d'une équipe requise.

CONDUCTEUR DE MOULIN (27)

Diplômé de l'ENSMIC de préférence ou disposant d'un CQP CITG. CDD avec la perspective d'un CDI

RESPONSABLE MAINTENANCE ET TRAVAUX NEUFS

Méthodologique. Sens du diagnostic. Sérieux dans la gestion de projets

RESPONSABLE QUALITÉ & PROCESS (94)

Formation BTS/DUT Qualité minimum. 2 à 3 ans d'expérience. Connaissance du milieu des ingrédients dans le domaine alimentaire. Anglais indispensable, l'Allemand serait un plus.

INGÉNIEUR COMMERCIAL (77)

Bac+ 5 ingénieur Agroalimentaire. Connaissance du secteur professionnel et de ses interlocuteurs (expérience B to B de minimum 2 ans dans le secteur des ingrédients / sucré / pâtisserie). Anglais courant minimum

RESPONSABLE PROCESS (10)

Titulaire d'un diplôme en Gestion de production / Génie Industriel ou expérience sur un poste similaire. Une maîtrise des outils informatiques est indispensable.

INGÉNIEUR QUALITE ET VALORISATION (91)

Formation agro, agri ou similaire, bac +5 ou doctorat avec une spécialité en agroalimentaire et/ou en physico-chimie et biochimie fonctionnelle et avec, éventuellement, une première expérience dans le domaine des analyses de laboratoire et/ou des céréales.

SELECTIONNEUR DE MAÏS

Doctorat ou master génétique et amélioration des plantes, ou diplôme assimilé avec un contexte rigoureux en biologie des plantes et agronomie. Maîtrise courante de l'anglais et du français – obligatoire. Volonté de voyager et de se localiser dans le Sud-ouest de la France.

RESPONSABLE D'ÉQUIPE R&D (75)

De formation Ingénieur, vous possédez une expérience d'environ 10 ans dans le domaine agroalimentaire et plus particulièrement dans le domaine de la transformation de matières premières céréalières. Vous disposez d'un bon niveau anglais.

COURTIER ASSOCIÉ (51)

Formation supérieure. Anglais obligatoire. Connaissance secteur agro-industrie, meunerie / malterie / amidonnerie / Fab. Connaissance des marchés céréaliers / marches à terme. Anglais obligatoire. Capacité de négociation

DIRECTEUR COMMERCIAL (56)

Professionnel de la vente de produits alimentaires au commerce de détail, justifiant de 5 à 10 ans d'expérience de vente et d'encadrement. Il est de formation commerciale (bac+2 mini) et idéalement maîtrise les impératifs inhérents de notre filière.

Toutes nos offres en France et à l'international sont consultables sur www.aemic.com (sous réserve d'adhésion à l'AEMIC, contactez emploi@aemic.com)



Stand D140

Capteurs d'Humidité numériques pour l'alimentation animale, les céréales & le riz



Sonde Hydro-Mix HT

Sonde Hydro-Mix XT

- Monobloc, module autonome incluant toutes les fonctionnalités en interne.
- Fabriqué en matériaux compatibles alimentaire.
- Facile à installer dans des séchoirs, goulottes, convoyeurs ou malaxeurs.
- Technologie numérique Hydronix fournissant un signal linéaire précis.
- Large échelle de mesure de l'humidité.
- Insensible à la poussière ou la couleur.

demande@hydronix.com

www.hydronix.fr



Comment mélanger 80 grs de levure par tonne de farine en **3 minutes ?**

Entremets / Fond de sauce /
 Epices / Epices charcutière
 / Soupes liofilisées /
 Compléments alimentaires /
 Substitut de repas / Produits
 vitaminés / Alimentation bébé
 / Colorants / Edulcorants /
 Préparations pour boissons
 / Oligo éléments / Levure
 farine pour meunerie



Contactez:

Mr YVON

Tél. Direct : 06 85 67 76 69

melangeur-wam.com

melangeur-occasion.com

EXCELLENT RAPPORT
 QUALITÉ / PRIX

ROBUSTESSE

FACILITÉ
 DE NETTOYAGE
 SIMPLICITÉ
 D'UTILISATION



Annonces

Vend ensacheuse



Ensacheuse gueule ouverte 25 kg avec vis et balance peseuse Bühler (2006), présentateur de sac automatique Rova (2010) avec magasin de sac vide

automatique double avec convoyeur et basculeur de sac plein, banc couseur New Long (marque japonaise).

Vidéo disponible sur demande.

- Broyeur à marteaux Promill 7,5 kW
- Ventilateur FEVI INTERNATIONAL avec moteur 22 kW
- 4 distributeurs à blé
Tripette et Renaud + 1 pour pièces

Contact : Brice Lorin (06 12 24 80 52)
brice.lorin@moulinlorin.com

Moulin à vendre

Région Auvergne, Vend, pour cause de départ en retraite, un moulin à farine en activité, avec une bonne situation géographique en bordure de route départementale à 15 km, région céréalière, fonds de commerce avec un bon CA avec murs, comprenant : moulin 4.250 q turbine hydraulique + grands dépôts + stockage céréales 1.500 q, matériels de nettoyage des grains + 2^e moulin en cours d'installation, camion de livraison et camion benne céréales, grande maison d'habitation attenante le tout sur 2,5 ha de terrain plat.

Prix : 290.000 euros

Si vous êtes intéressés, contactez l'AEMIC qui fera suivre (info@aemic.com / 01 47 07 20 69).



Oui, je m'abonne à *Industries des Céréales*

1 AN – 5 NUMÉROS
PAPIER + NUMÉRIQUE : 140 € TTC

Règlement :



Pour des raisons de sécurité,
nous refusons les paiements par chèques.

Règlement par Virement sur le compte référencé ci-dessous :
(l'abonnement débutera dès la réception de votre paiement).

IBAN / SWIFT	FR57 3000 2004 6100 0000 9294 L56
CODE B.I.C	CRLYFRPP
TITULAIRE DU COMPTE : AEMIC	

Date et signature :

Société :

Nom :

Prénom :

E-mail du contractant :

Tél. :

Adresse :

.....

Pays :

Pays :

E-mail lecteurs :

(3 maximum, réservé aux souscriptions entreprise)

E-mail 1 :

E-mail 2 :

E-mail 3 :



BTSA BAC +2

École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières

Sciences et technologies des aliments

Produits céréaliers

- Formation en 2 ans dont 16 à 30 semaines de stages en entreprises. Apprentissage.

L PRO BAC +3

Conception-Production-Management

Meunerie et Transformation Céréalière

- Formation Licence Professionnelle en 1 an. Apprentissage.

OBJECTIF DE LA FORMATION

Parce que l'avenir de notre alimentation se décide aujourd'hui, le lycée ENILIA-ENSMIC propose un panel de formations en transformation alimentaire, allant de la mise au point de nouveaux produits à la mise en place de démarches qualité.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef Meunier • Conducteur de cylindres • Responsable de production • Responsable d'atelier ou de laboratoire • Chef de projet • Chargé de qualité-sécurité-environnement • Responsable recherche & développement • Chef de produit

NIVEAU DE RECRUTEMENT

Condition d'admission en BTSA : Bac scientifique, technologique ou professionnel, d'un autre bac ou de niveau bac.

Conditions d'admission en Licence Pro : Avoir entre 16 et 26 ans pour la formation en apprentissage. Être titulaire d'un Bac+2 validé et avoir moins de 26 ans pour l'alternance.



CONTENU DE LA FORMATION

BTSA

Domaine commun :

- Techniques d'expression, de communication d'animation et de documentation • Organisation économique, juridique et sociale • Anglais • Éducation Physique et Sportive • Mathématiques, Statistiques et Informatique

Connaissances scientifiques, techniques et économiques :

- L'entreprise de transformation et son environnement • L'atelier de transformation • Le processus de fabrication • La composition et les évolutions des produits alimentaires • Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement • Les applications

Module d'Initiative Locale (MIL) :

- Transformation des produits issus de l'agriculture biologique, innovation • Conduite d'un moulin industriel

Activités pluridisciplinaires et projet de formation professionnel :

- Innovation produit ou mise au point de produit • Gestion de production, réalisation d'un diagnostic technique et économique • Analyse sensorielle • Conception d'un atelier à partir d'un cahier des charges : choix des matériels, flux matières, fluides, réalisation de plans • Hygiène et sécurité • Contrôle de la qualité...

LICENCE PRO

Domaine commun :

- Informatique et communication • Anglais • Qualité • Environnement et analyse sensorielle • Statistiques et plans d'expériences • Aliments et santé

Parcours Meunerie et Transformation Céréalière :

- Gestion de production • Maintenance et sécurité des installations et des personnes • Sécurité sanitaire • Analyses et qualité technologiques des farines • Technologies filière blé tendre • Projet tuteuré transformation céréalière • Missions en industries céréalières

Parcours Conception :

- Développement industriel • Marketing • Développement de projet • Technologies • Gestion • Immersion démarche innovation • Projet tuteuré conception



INSECTES AU STOCKAGE : LA SOLUTION ALTERNATIVE



LES + PRODUIT

**Pas de limite maximale de résidu
Pas de classement de danger
Barrière efficace contre tous les insectes
Utilisable pour toutes les denrées
Peut être utilisé en agriculture biologique
Aucune incidence sur la qualité
des produits transformés**

UN CONCEPT INNOVANT

**PROCrop S est une barrière physique
qui empêche les insectes d'accéder
à leur nourriture (brisures et poussières
de grains).
Sans nourriture, ces insectes meurent
en moins de 18 jours.
Produit non phyto, ni biocide.**

neodis

10, rue Clément Ader - CS 60611 - 78519 Rambouillet cedex
Tél : 01 34 94 19 22 - Fax : 01 30 59 86 32 - Email : adv@neodis.eu.com
NEODIS - RCS Paris 438 183 170 - 83 avenue de la Grande-Armée, 75 782 paris cedex 16 France