

Communication sur le Progrès

Juin 2009

Les moulins de la Générale des farines poursuivent leur implication en matière de développement durable. Après la mise en place d'une charte interne et d'indicateurs développement durable qui formalisent leur engagement dans cette démarche. Nous avons entrepris de développer une farine qui s'inscrit dans une dynamique de développement durable : du mode de culture des blés à la communication. Le projet repose sur 3 valeurs fondamentales : l'environnement, le social, l'économique. A travers cette initiative nous faisons la promotion d'une plus grande responsabilité en matière d'environnement (principe n°8 du pacte).

Générale des Farines renouvelle son engagement dans le pacte mondial, à mettre en œuvre les moyens nécessaires au respect des principes du pacte, et à communiquer sur nos actions et résultats.

J.M. Poncey
Directeur Général

La Bleuette, au cœur d'une démarche développement durable

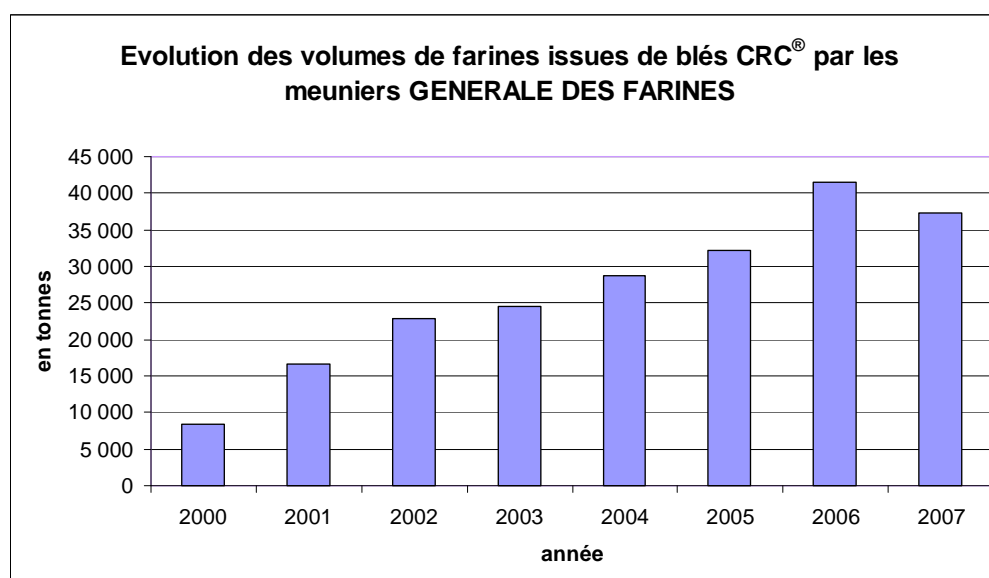
Une farine issue de blés CRC®

La Bleuette est une farine pour pain courant issue de blés CRC® (Cultures et Ressources Contrôlées) cultivés dans des conditions sanitaires et environnementales optimales.

La démarche CRC® s'appuie sur un cahier des charges précis qui vise à réduire au maximum les contaminations chimiques, fongicides (mycotoxines) et environnementales sur les céréales, avec des exigences de moyens et de résultats : les parcelles sont éloignées de toute source de contamination, les blés ne sont traités que s'ils en ont besoin, les grains ne sont pas traités après récolte. De plus, les blés sont suivis et tracés depuis les parcelles jusqu'à leur mise en œuvre au moulin.

Les pouvoirs publics contrôlent régulièrement l'application du cahier des charges avant de délivrer un Certificat de Conformité Produit qui atteste que les exigences décrites par le cahier des charges sont bien significatives et apportent un plus par rapport aux pratiques courantes.

Le lancement de la Bleuette devrait contribuer à dynamiser notre utilisation de blés CRC®, qui a connu en 2007 un léger recul. En effet, nous avons été le premier groupement meunier à intégrer le GIE en 2000 et nous nous mobilisons pour développer l'utilisation de ces blés.



Une communication ancrée dans le développement durable

Au-delà des blés issus d'une agriculture durable, la communication sur La Bleuette s'appuie sur des outils éco-responsables. Pour nos supports de communication et emballages, nous choisissons des solutions conformes au développement durable, en collaborant avec des entreprises inscrites dans cette logique :

- impression avec des encres écologiques non polluantes
- papier éco-labellisé (FSC ou PEFC), issu de forêts gérées durablement, ou papier recyclé
- matériaux recyclables, biodégradables
- gestion durable des déchets
- conditions de travail soucieuses du bien-être des hommes.

Nous mettons également à disposition des boulangeries des sacs à pain en coton biologique certifié, issus du commerce équitable. En incitant les consommateurs à utiliser un sac à pain régulièrement, chacun peut réduire jusqu'à 1 kg de déchets par an.

Sur une moyenne de 3 baguettes achetées par semaine, vendues dans des étuis « baguette entière » (7g), un consommateur réduit sa consommation de déchet de 1,1 kg par an.

De plus, ils permettent également de réduire l'utilisation de sacs plastiques.

Plus de 4000 sacs ont été mis en circulation pour le lancement de la Bleuette.

Ces sacs bénéficient du label EKO attribué par Control Union (ex SKAL international), organisme de certification des produits biologiques aux Pays-Bas, et par les autorités publiques. Le contrôle s'effectue sur toute la chaîne de production : les critères environnementaux et sociaux de la production sont validés par l'organisme de certification.

Respect de l'environnement :

- Une production basée sur la rotation des cultures : alternance avec la culture du sésame, des lentilles et des épices, afin de maintenir la fertilité de la terre et de lutter efficacement contre les maladies
 - Aucune utilisation de pesticides, et autres intrants chimiques
 - Deux fois moins d'eau utilisée par rapport à la culture du coton conventionnelle
 - L'amélioration de la santé des fermiers producteurs de coton (problèmes respiratoires, allergies, vertiges etc...)
- Un travail de surveillance des terres et des cultures certes contraignant, mais des rendements proches de ceux du coton conventionnel
 - Des lignes de confection et le stockage de produits biologiques séparés du reste de l'activité textile conventionnelle.
 - Impression à base d'encres écologiques (aucune utilisation d'agents de métaux lourds prohibés)
- Soutien de l'atelier auprès de jeunes groupements de fermiers bios

Respect des Hommes (conditions équitables) :

- La rémunération du coton est 10% supérieure à celle du marché, sans compter les gains générés par les économies faites sur l'achat d'intrants chimiques
 - Aucun travail d'enfants
 - La fin de l'isolement du paysan : une fois par semaine, les fermiers se réunissent pour partager leur expérience (techniques de compostage biodynamique, solutions face à des maladies tenaces, choix des cultures)
 - Des conditions de vie plus saines, en permettant d'éviter les endettements destinés à financer l'achat des pesticides et insecticides
 - Soutien logistique et financier des initiateurs de GREEN ACRE à 7 écoles et un hôpital de la région de Surendranagar, durement touchée lors du tremblement de terre de 2001.

- Un règlement intérieur éthique qui met en avant l'interdiction de faire travailler les enfants, et de discriminer des salariés en fonction de leur ethnie ou de leur caste, ou de leur obédience religieuse
- Paiement d'un plan de retraite et d'un plan d'assurance vie ; pour information, seules 50% des entreprises indiennes cotisent à ces plans pourtant obligatoires
- Paiement d'un bonus de 14% du salaire annuel, versé une semaine avant Diwali (l'équivalent de Noël).

La Générale des Farines souhaite par ce projet et la commercialisation de la Bleuette, impliquer les boulangeries et par leur intermédiaires les consommateurs, dans la dynamique de développement durable vers une consommation plus respectueuse de la nature et des hommes.

Charte Développement Durable

Des indicateurs ont été mis en place pour accompagner notre Charte Développement Durable qui a fait l'objet de notre publication en 2007. Ils nous permettent d'améliorer la collecte des données pour un meilleur suivi des impacts liés à l'activité des moulins.

Exemples aux Minoteries du Château, et l'identification des impacts de l'activité (traitement des eaux, séparation des déchets et revalorisation).



Séparation des déchets :

Types de déchets	Source des déchets	Mode de récupération ou de tri	Revalorisation
Bureautiques (cartouche encre)	Administration	Carton	Prise en charge par une association de réinsertion
Néon	Ensemble de l'entreprise	Carton	Reprise par le fabricant Recyclage par une société de recyclage
Huile	Production	Bidon	Recyclage par une société agréée



Traitement des eaux :

Types de déchets	Source des déchets	Mode de récupération ou de tri	Enlèvement et revalorisation
Eaux de pluie	Eau des toitures	Collectées par des regards et dirigées sur un filtre séparateur pour hydrocarbures (pour éviter de rejeter des pollutions accidentelles). collectées par des regards et dirigées sur un filtre séparateur pour hydrocarbures (pour éviter de rejeter des pollutions accidentelles).	Entreprise spécialisée et agréée Les eaux filtrées sont réinjecté dans le circuit
Eaux de ruissellement	Eau des parkings		
Eaux de lavage	Lavage des camions		
Eaux usées	Toilettes	Circuit spécifique	Réseau urbain

Chaque année, nous veillerons à poursuivre la collecte des données, sur la base des indicateurs que nous avons mis en place, et à communiquer sur leurs évolutions.