

Juillet 2012

*Générale des Farines, groupement de meuniers indépendants, s'engage
dans une démarche de progrès continu, dans le respect des valeurs du Pacte Mondial.*

Générale des Farines, société coopérative, de services et de mutualisation, confère à ses meuniers adhérents une visibilité nationale, sur les secteurs de l'industrie, des sachets, des laboratoires en hypermarchés, sans oublier celui de l'artisanat.

Le groupement évolue dans son actionnariat, il est aujourd'hui composé d'une dizaine de meuniers indépendants répartis sur l'ensemble du territoire, et compte douze sites de production : la minoterie Girardeau, la minoterie Suire, le moulin des Gaults, les moulins Dormoy, les minoteries du Château, les minoteries du Bocage, le moulin Maury, la minoterie Mignot, la minoterie Vulliermet, les Ets Larroulet, et Limagrain Meunerie site de Gerzat et site de Bouzel.

Générale des Farines regroupe des meuniers de profils et de tailles différents, néanmoins les entreprises se rejoignent dans le but commun de développer une alimentation durable pour demain, afin que chaque maillon de la filière blé-farine-pain soit respecté, de l'agriculteur au consommateur.

*JM Poncey en qualité de Directeur Général, renouvelle son engagement
et celui de Générale des Farines en faveur du Pacte Mondial.
Adhérent depuis 2003 au Pacte Mondial, Générale des Farines compte parmi les entreprises
françaises pionnières de la démarche. Elle figure dans les cent premiers adhérents français
et les dix premiers industriels de l'agroalimentaire français.
Le groupe meunier réaffirme donc aujourd'hui encore son implication
dans des démarches de progrès en accord avec les 10 principes du Pacte Mondial.*

Nos actions portent particulièrement sur les principes du Pacte suivants :

3. Respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective
6. Elimination de la discrimination en matière d'emploi et de profession
7. Appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement ;
8. Entreprendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement
9. Favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement.

Générale des Farines n'ayant pas d'activité internationale, la société est moins concernée par les autres principes du Pacte Mondial. Toutefois, l'entreprise exprime sa volonté d'œuvrer en faveur du respect des autres principes liés au droit de l'homme, au droit du travail et à la lutte contre la corruption. Cela passe par l'application stricte de la législation française ainsi que par une sélection des fournisseurs et partenaires.

Ainsi, Générale des Farines applique par exemple l'ensemble des normes du travail, telles que le préconise le Pacte Mondial du simple fait de l'application des dispositions réglementaires : existence d'un délégué du personnel, pas de discrimination en matière d'emploi, mise en œuvre des dispositions hygiène et sécurité, formation d'un salarié en tant que sauveteur secouriste du travail en liaison avec la médecine du travail.

Environnement

- **Principe 7 : Appliquer l'approche de précaution aux problèmes touchant à l'environnement**
- **Principe 8 : Entreprendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement**

Promouvoir et développer une agriculture respectueuse de la Terre et des Hommes

Le développement d'un approvisionnement en blé issu d'un mode de culture respectueux de la Terre et des Hommes, reste la préoccupation majeure dans notre activité meunière, où cette céréale représente la matière première essentielle.

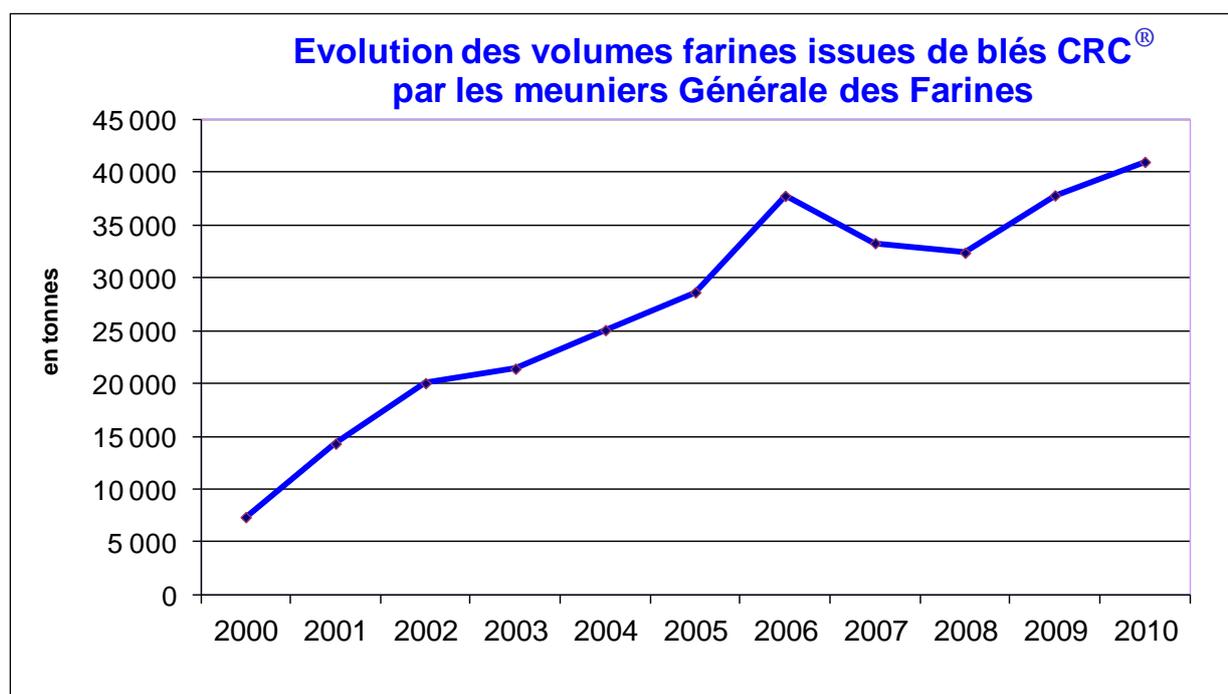
Générale des Farines s'est impliquée dans le GIE CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) dès sa création, afin de promouvoir une agriculture durable.

Conscients des enjeux liés au développement durable, à la traçabilité, au respect de l'environnement, à la qualité sanitaire des céréales, les meuniers s'engagent quotidiennement à accroître l'utilisation de blés CRC®.

La communication sur le « Progrès 2009 » rappelle les caractéristiques du mode de culture des blés CRC®, dont le cahier des charges précis vise à réduire au maximum les contaminations chimiques, fongiques (mycotoxines) et environnementales sur les céréales, avec des exigences de moyens et de résultats.

De plus, à partir de la récolte 2012, ce mode de culture des blés est déclaré favorable à la Biodiversité. Concrètement, le référentiel CRC® CC37/98 évolue vers des pratiques favorables à la Biodiversité, ainsi les agriculteurs engagés dans la démarche prennent des engagements pour la faune et la flore environnantes : entretien des points d'eau, rotation des cultures, préservation des habitats naturels, non-utilisation des produits toxiques sur les cultures, etc. Cet engagement a été validé par le parrainage du Ministère de l'Agriculture.

En tendance globale, la figure ci-après rend compte d'une progression de l'utilisation de blés CRC® jusqu'à la récolte 2010. Sur les 5 dernières années, le volume de farine issue de ces blés a augmenté de 50 %.



Promouvoir le développement durable et une filière blé-farine-pain responsable

C'est dans cette dynamique de développement d'une agriculture durable, et d'une alimentation plus responsable que Générale des Farines a été à l'initiative de la création de son label « Alliance Durable® ».

Alliance Durable® est un label privé (marque déposée par Générale des Farines) développé pour promouvoir le développement durable dans la filière blé-farine-pain, dans le respect des volets environnement social et économique, de la matière première utilisée jusqu'aux emballages.

Le respect de la charte Alliance Durable® passe par :

- L'utilisation de céréales et graines produites exclusivement en France,
- Et plus particulièrement pour le blé, l'utilisation de blé provenant de Culture Raisonnée contrôlée,
- La transformation du blé en farine effectuée sur le territoire français,
- L'utilisation d'emballages éco-conçus,
- Le soutien à des associations caritatives à travers une part du chiffre d'affaires des ventes de farines reversée par GF, sur les produits sous marque Alliance Durable,
- La mise en vente de produits finis à un prix accessible aux consommateurs.

A travers ces engagements, Générale des Farines en collaboration avec ses partenaires, souhaite œuvrer en faveur du développement durable.

Tout produit de la filière (de la farine aux produits transformés) peut être référencé s'il respecte les critères précités.

Initiatives œuvrant en faveur du respect du volet environnemental

- L'utilisation de blés cultivés selon des pratiques de Culture Raisonnée Contrôlée, qui respectent l'environnement et l'équilibre des écosystèmes. (par exemple, les blés ne sont traités que s'ils en ont besoin, les grains sont stockés sans insecticides,...)
- La Biodiversité étant un point majeur dans les problématiques du développement durable, les partenaires souhaitent encourager la recherche dans ce domaine en soutenant la Fondation pour la recherche sur la Biodiversité. www.fondationbiodiversite.fr
- L'utilisation d'emballages éco-conçus. Ils doivent être issus de matériaux recyclés, ou recyclables, matières premières provenant de filières éco-gérées, et imprimés avec des d'encres non-polluantes.
 - Ainsi les emballages de pain tels que ceux des baguettes Bleuette et de la gamme Malicia, ainsi que les sacs de farine, sont faits en papier certifié FSC® ou PEFC® issu de forêts éco-gérées, et imprimé avec des encres non-polluantes. Ces emballages sont ainsi 100% recyclables et biodégradables. La présence de fenêtre plastique sur les étuis à pain est par exemple proscrite.
 - Des sacs à pain coton biologique certifié, issus du commerce équitable ont aussi été développés, pour permettre aux artisans boulangers partenaires de la Bleuette® de proposer aux consommateurs de réduire l'utilisation de sacs jetables. Chacun peut réduire jusqu'à 1 kg de déchets par an.

Initiatives œuvrant en faveur du respect du volet social

- L'utilisation de céréales et graines produites exclusivement en France et la production de farine par des meuniers français, permet de contribuer à soutenir le tissu économique et social de nos régions.
- Le mode de culture des blés Culture Raisonnée Contrôlée, créé initialement pour l'alimentation infantile permet de garantir aux consommateurs, une production de céréales saines et de qualité, avec une traçabilité du champ au moulin.
- La solidarité étant aussi une préoccupation importante du développement durable, Alliance Durable® soutient les initiatives qui contribuent au bien-être de notre société. La Générale des Farines s'engage

ainsi à reverser une part du chiffre d'affaires réalisé sur la vente de farine utilisée pour produire les produits labellisés, à des associations et fondations comme la Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité (précitée) et le Rire Médecin.

Cette association fait intervenir des clowns professionnels dans les services pédiatriques. A travers le rire et le jeu, les clowns aident les enfants à mieux vivre leur hospitalisation.

www.leriremedecin.asso.fr

- Grâce aux ventes des produits de la gamme Malicia[®] et Bleuette[®], ce sont près de 5000 € qui ont été reversés en 2011 à la Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité et au Rire Médecin.
 - La donation à l'association du Rire Médecin représente par exemple l'équivalent de 20 visites de clowns.
 - Les dons aux associations étant indexés sur les ventes de produits référencées Alliance Durable[®] ; en achetant ces produits, les consommateurs contribuent aussi à soutenir les associations partenaires.
- Informer et sensibiliser les consommateurs sur les enjeux du développement durable, à travers des animations ludiques, en particulier chez les artisans boulangers ambassadeurs de la Bleuette[®].

Initiatives œuvrant en faveur du respect du volet économique

- Garantir une rémunération équitable aux agriculteurs. Les exigences de production demandées aux agriculteurs induisent des coûts supplémentaires. Pour les rémunérer au plus juste, le surcoût lié à la garantie d'une haute qualité est rémunéré par le biais de prime aux agriculteurs sur l'achat des blés Culture Raisonnée Contrôlée. Le montant de cette prime est indépendant de la volatilité des prix des céréales.
- Mettre à disposition des consommateurs des produits Alliance Durable[®], à des prix accessibles, tout en adoptant des bonnes pratiques de relation client à fournisseur, afin que chaque intervenant de la filière soit rémunéré au juste prix.
De plus, des efforts sont mis en place tout au long de la filière pour que les produits vendus sous le label Alliance Durable[®] soient accessibles à tous les consommateurs.

Où trouver les produits référencés Alliance Durable[®] :

- Près de 300 boulangeries partenaires proposent la Bleuette[®] lancée fin 2009. Le site internet www.bleuette.fr, répertorie les boulangeries qui s'engagent à utiliser uniquement la farine Bleuette[®] pour leur production de pain courant. Et depuis septembre 2011, les consommateurs peuvent aussi y trouver la Bleuette Epeautre.
- La gamme Malicia[®] est également référencée sous le label Alliance Durable[®] depuis près d'un an. Cette gamme est distribuée dans différentes grandes enseignes d'hypermarché qui produisent le pain sur place, du pétrissage à la cuisson.

Alliance Durable[®] représente aujourd'hui l'équivalent de plus 5 millions de baguettes vendues par mois. L'objectif est de permettre au plus grand nombre de consommateurs d'accéder à une alimentation plus responsable et durable, à travers le déploiement des produits existants ou par le référencement de nouveaux produits de la filière blé-farine-pain tels que des sachets de farines ménagère, ou des biscuits.

Condition de travail

- **Principe 3 : Respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective**
- **Principe 6 : Elimination de la discrimination en matière d'emploi et de profession**

Développer les compétences

- Les meuniers adhérents de Générale des Farines accueillent chaque année une dizaine de jeunes en alternance, permettant ainsi de favoriser leur employabilité et de développer leurs connaissances du secteur de la meunerie.
- Au niveau de Générale des Farines, le personnel participe régulièrement des formations pour améliorer les compétences. En 2011, 5 salariés sur 11 ont reçu une formation, pour un total de 119 h.

De plus, Générale des Farines procède à une valorisation des compétences en interne, faisant appel au partage de connaissances entre salariés de Générale des Farines et ceux des meuniers adhérents. Ainsi, des formations aux logiciels de pack office ou aux techniques de vente sont régulièrement organisées pour les équipes des moulins.

Veiller à la parité

Générale des Farines est sensible à la non discrimination en matière d'accès à l'emploi, et veille au maximum à respecter la parité homme / femme. A ce jour, la société compte 7 femmes pour 5 hommes, soit près de 60% de femmes.

Favoriser au travail de personnes handicapées

Générale des Farines est une entreprise de moins de 20 salariés, elle n'est donc pas soumise à l'obligation d'employer l'équivalent de 6% de travailleurs handicapés. Toutefois, la société souhaite contribuer indirectement à favoriser l'insertion professionnelle de travailleurs handicapés. Ainsi chaque année les commandes de fournitures de bureau sont attribuées au moins 2 fois par an à des ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail).

Focus sur la Minoterie Girardeau (44)

L'engagement en faveur du pacte mondial est également une évidence sur les sites des moulins, en particulier sur la problématique environnementale. La Minoterie Girardeau a d'ailleurs initié la construction d'un nouveau bâtiment sur le principe de la HQE.

Ce bâtiment de 1000 m² a pour vocation d'accueillir des bureaux, un centre de formation et un laboratoire.

L'architecture a été étudiée afin de répondre au mieux aux différents critères de la norme :

- Travail de l'intégration du bâtiment dans son environnement
- Exposition solaire optimisée
- Chauffage par double pompe à chaleur en géothermie et chauffe-eau alimenté à l'énergie solaire
- Vitrage spécifique permettant de bénéficier d'un faible éblouissement et d'une bonne isothermie tout en gardant les espaces de travail clairs et agréables d'utilisation
- Stores en bois et brises-solaires pour limiter les apports caloriques en période estivale
- Parois de murs permettant une faible déperdition de chaleur
- Isolation renforcée composée de fibres minérales, dont le coefficient de résistance thermique est supérieur à 2020. Les fibres végétales permettent de plus une meilleure régulation hygrométrique du bâtiment pour améliorer le bien-être des utilisateurs.
- Toiture blanche afin de minimiser la réflexion solaire
- Eclairage par des ampoules basse consommation et installation d'éclairage par détecteur de présence et de luminosité.
- Surventilation nocturne en été pour limiter les besoins en journée
- Maîtrise de l'étanchéité pour économiser les besoins en énergie de chauffage et de refroidissement.
- Isolation acoustique renforcée

Cette construction est ainsi cohérente avec les principes 7, 8 et 9 du Pacte Mondial, l'impact environnemental ayant été pris en compte dans la conception du bâtiment, mais aussi dans son fonctionnement au quotidien, tout en respectant le bien-être des salariés.

