DOSSIER DE PRESSE

LA NOUVELLE AGRICULTURE® LANCE LA 1ÈRE APPLICATION WEB DE TRAÇABILITÉ FARINE EN BOULANGERIE ARTISANALE

Contact presse : Marine LHOMMEDÉ marine@mediapolitain.com 06 03 89 56 58

LA NOUVELLE AGRICULTURE
LA BOULANGERIE ARTISANALE

SOMMAIRE

Le contexte Page 3

La 1ère application de traçabilité pour la farine en boulangerie artisanale Page 4

Une filière engagée Page 5

Un travail coopératif Page 6

Le webinaire du 26 octobre Page 7

Contact presse : Marine LHOMMEDÉ marine@mediapolitain.com 06 03 89 56 58

LE CONTEXTE

La crise sanitaire que nous traversons renforce le besoin de traçabilité des consommateurs dans le choix de leurs produits. Aussi, les besoins de clarté et d'engagement de la part des marques apparaissent comme des priorités.

Pendant le confinement du début d'année, les français ont pris le temps de cuisinier et de réfléchir à leur consommation. La tendance du mieux-manger a explosé, tout comme l'envie de consommer des produits locaux. Selon une étude réalisée par Kantar en mai 2020, 77% des consommateurs souhaitent acheter des produits locaux aussi souvent que possible. Pour 53% d'entre eux, c'est le meilleur moyen de connaître l'origine des produits.

LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS :

- Consommer des marques engagées, responsables et transparentes.
- Favoriser un produit fabriqué dans le respect des hommes et de l'environnement.
- Privilégier les produits locaux et le Made in France.
- Manger plus sainement, plus naturellement.

LES ATTENTES DES PROFESSIONNELS :

- Répondre aux nouvelles tendances de consommation.
- Mettre en avant leur savoir-faire à travers les produits.
- Pérenniser la clientèle et élargir leur gamme de produits.
- Générer de nouvelles ventes en captant de nouveaux consommateurs.

Contact presse : Marine LHOMMEDÉ marine@mediapolitain.com 06 03 89 56 58

LA 1ÈRE APPLICATION DE TRAÇABILITÉ POUR LA FARINE EN BOULANGERIE ARTISANALE

Pour répondre aux nouvelles tendances de consommation et accompagner les artisans-boulangers, les équipes de La Nouvelle Agriculture® ont développé la 1ère Application Web de Traçabilité Farine en boulangerie artisanale.

Une application pour le sourcing

Cette solution digitale inédite et innovante permet aux consommateurs à l'aide d'un QR Code présent dans son point de vente, de connaître l'origine de la farine utilisée par l'artisan-boulanger.

Les informations de l'application sont actualisées chaque jour en fonction de la commande de l'artisan-boulanger. Elle permet au consommateur d'identifier chaque maillon de la filière, de l'agriculteur au silo de stockage en passant par le moulin.

Cette solution digitale valorise le travail de l'ensemble des acteurs de la filière, de l'agriculteur à l'artisan-boulanger. Elle répond également aux besoins de traçabilité et de réassurance des consommateurs sur l'origine et la transformation des matières premières.

Pour mettre en place cette solution de traçabilité, le boulanger peut se rapprocher des équipes de Terrena Meunerie.

LES BÉNÉFICES POUR LES CONSOMMATEURS :

- Une connaissance de l'ensemble de la filière farine sélectionnée par son artisan-boulanger, du champ de blé au produit fini.
- Une application simple et facile pour satisfaire les besoins de transparence et d'origine des matières premières utilisées.

LES BÉNÉFICES POUR LES ARTISANS-BOULANGERS :

- Un outil d'aide à la vente mis à jour par les équipes La Nouvelle Agriculture®.
- Une réponse au besoin de traçabilité des consommateurs.
- Aider nos artisans à trouver les bons mots dans la mise en avant du savoir-faire et de la sélection de la farine

Contact presse : Marine LHOMMEDÉ marine@mediapolitain.com 06 03 89 56 58

UNE FILIÈRE ENGAGÉE

Réalisée par les équipes de La Nouvelle Agriculture®, l'Application Web de Traçabilité Farine a été construite en collaboration avec les agriculteurs de Terrena et la filière meunerie de la coopérative, Terrena Meunerie.

La Nouvelle Agriculture® est une démarche innovante de la coopérative agricole Terrena, 1ère coopérative française, conciliant l'alliance du progrès et de la nature. Elle prône la transparence et donne une place centrale aux agriculteurs. Son défi est de produire mieux avec moins, en proposant des produits plus sains, avec une traçabilité du champ à l'assiette.

Créée en 1887, la coopérative Terrena relève depuis ses débuts de nombreux défis et déploie sur l'ensemble de ses 6 filières, dont Terrena Meunerie, les enjeux de La Nouvelle Agriculture®.

LA COOPÉRATIVE TERRENA EN QUELQUES CHIFFRES (EN 2019) :

- 1ère coopérative agricole et agroalimentaire française.
- Plus de 21 500 adhérents à la coopérative.
- 13 838 salariés.
- 5 767 fermes utilisant les solutions La Nouvelle Agriculture®.
- 4,9 Md€ de chiffre d'affaires.

Contact presse : Marine LHOMMEDÉ marine@mediapolitain.com 06 03 89 56 58

LA NOUVELLE AGRICULTURE
LA BOULANGERIE ARTISANALE

UN TRAVAIL COOPÉRATIF

Terrena Meunerie est la filière meunerie de la coopérative Terrena. Elle compte aujourd'hui 8 moulins répartis dans le Grand Ouest qui offrent des services pour répondre aux attentes de chacun des marchés clés de la meunerie :

- Les artisans-boulangers
- Les industriels de l'agroalimentaires
- La grande distribution
- Les acteurs internationaux

Terrena Meunerie s'engage à valoriser l'ensemble de la filière, avec pour principal objectif la fabrication de farines saines, gourmandes et respectueuses des hommes et de l'environnement.

TERRENA MEUNERIE C'EST :

- 8 moulins répartis sur la Grand Ouest : Moulin d'Andrezé, Grand Moulin de Ballan, Moulin Centre Atlantique, Moulin de Faymoreau, Moulin de Jugon-Les-Lacs, Moulin de La Varenne, Moulin de Moisdon-La-Rivière et Moulin de Teillé.
- 1 service dédié à la recherche et au développement.
- 222 600 tonnes de blés écrasés.
- 221 collaborateurs.
- 72,3 M€ de chiffre d'affaires en 2019.

TERRENA LA NOUVELLE AGRICULTURE MEUNERIE

Contact presse : Marine LHOMMEDÉ marine@mediapolitain.com 06 03 89 56 58

LE WEBINAIRE DU 26 OCTOBRE

Le 26 octobre 2020, les équipes de La Nouvelle Agriculture® ont organisé un webinaire avec la participation exceptionnelle de Thierry Marx. De l'épi de blé à la baguette de pain, de l'agriculteur au consommateur, c'est l'ensemble des acteurs de la filière du pain qui ont échangé lors de ce webinaire.

La mise en lumière de la chaîne du vivant

Premier acteur de la chaîne du vivant, Samuel Brault, agriculteur et responsable de la filière céréales de Terrena, se définit comme un éleveur de plantes, sélectionnant et nourrissant les cultures. Pour avoir des produits de qualité, il associe l'agronomie et les nouvelles technologies afin d'obtenir une plante bien nourrie et bien soignée. Il favorise également la Biodiversité et la richesse naturelle du sol.

Second acteur, la meunerie est un maillon essentiel de la chaîne du vivant. Terrena Meunerie sélectionne des céréales et réalise un stockage 100% naturel pour offrir aux boulangers une qualité de farine parfaite pour la panification.

Dernier maillon de cette chaîne, l'artisan-boulanger qui est au plus près des consommateurs, sélectionne sa farine et façonne le pain pour impulser l'ensemble de la chaîne du vivant, comme l'a rappelé Thierry Marx, boulanger et chef de cuisine.

Les 80 participants au webinaire ont pu découvrir l'Application Web de Traçabilité Farine développée par La Nouvelle Agriculture®. Cet échange a été riche et nous remercions l'ensemble des intervenants : Thierry Marx, boulanger et chef de cuisine, Alexis Flipo, directeur général de Terrena Meunerie, Samuel Brault, agriculteur et responsable de la filière céréales de Terrena, Thierry Villelegier, responsable du développement BtoB de Terrena et Yannick Tanqueray, responsable marketing de Terrena Meunerie. Retrouvez le replay de ce webinaire en cliquant ici.

Contact presse : Marine LHOMMEDÉ marine@mediapolitain.com 06 03 89 56 58