

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MAI 2021

Farine Ménagère

DURABILITE, QUALITE ET TRANSPARENCE POUR LES « FARINES DU TERROIR » de MOULINS SOUFFLET



Pionnier des filières durables, Moulin Soufflet élargit sa gamme de farines ménagères « Farines du Terroir » avec une nouvelle référence Label Rouge, issue de la filière Excellence Semons du Sens qui s'inscrit dans l'ambition agro-environnementale du Groupe Soufflet. L'enseigne Lidl France, engagée dans la valorisation des filières françaises, proposera « Farines du Terroir - Excellence » en exclusivité à partir de mai 2021.

Pour répondre aux attentes des consommateurs sur l'origine et l'empreinte environnementale des aliments qu'ils consomment, Moulin Soufflet a choisi des blés issus de la filière Excellence Semons du Sens* pour sa nouvelle référence « Farines du Terroir ».

Cette filière, repose sur des pratiques culturales durables à l'échelle de l'exploitation agricole et non de la parcelle. Les agriculteurs engagés à produire des blés issus de cette filière mettent en œuvre des pratiques agricoles favorables à :

- La protection de la biodiversité
- L'amélioration de la fertilité des sols
- La gestion raisonnée de la protection des plantes
- La gestion des ressources en eau
- La réduction de l'empreinte sur le climat



« Né au cœur de la Brie, la pérennité de mon exploitation agricole est ma priorité, c'est pourquoi j'entrepris des actions durables : préservation des sols avec moins de labour et implantation de couverts végétaux pour nourrir la biodiversité, essentielle à la croissance de mes céréales. »

Frédéric CLEMENT, producteur de blé excellence en Seine et Marne.

Une farine française 100% transparente grâce à la technologie Blockchain

Afin de garantir la transparence de l'information au consommateur, Moulin Soufflet se dote de la technologie Blockchain pour sa nouvelle référence « Farines du Terroir - Excellence », en partenariat avec la start-up Connecting Food. La blockchain donne accès aux informations clés sur chacun des acteurs de la filière qui participent à l'élaboration de la farine, les agriculteurs et le meunier notamment. Le QR Code imprimé sur les sachets « Farines du Terroir » permet d'informer le consommateur sur :

- L'ORIGINE de production des blés,
- LE LIEU DE CONSERVATION des blés,
- LA DATE ET LE LIEU de la fabrication de la farine.

La garantie de l'origine, accessible via la blockchain est l'une des promesses fortes de notre démarche Semons du Sens* pour répondre à cette attente forte du consommateur.



Une juste rémunération pour les agriculteurs français

Moulin Soufflet s'engage pour une juste répartition de la valeur d'amont en aval. Dans le cadre de la filière Excellence, la juste rémunération repose sur un contrat triennal avec l'agriculteur qui lui garantit un prix fixe au-delà des coûts de production.

Cette garantie assure sécurité et visibilité aux agriculteurs engagés dans la production des blés issus de la filière Excellence Semons du Sens

Une farine de qualité supérieure certifiée Label Rouge, engagée vers le zéro résidu.

« Farines du Terroir - Excellence » est une farine de haute qualité, certifiée Label Rouge. Les blés sont issus de variétés recommandées par la meunerie (VRM), cultivés et stockés selon des pratiques conformes au cahier des charges Label Rouge.

La rigueur de l'itinéraire cultural et l'absence de traitement des blés après récolte engage la marque dans une démarche vers le zéro résidu d'ici la récolte 2023.

Farines du Terroir-Excellence sera distribuée dans environ 400 magasins de l'enseigne LIDL dans les régions Ile-de-France et Nord. La nouvelle marque s'inscrit dans le cadre des engagements communs de LIDL et du Groupe Soufflet.

A propos de « Farines du Terroir »

« Farines du Terroir » est une marque de farine ménagère de Moulins Soufflet, destinée aux grandes et moyennes surfaces.

La marque qui s'inscrit dans la démarche de filières durables Semons du Sens, propose :

- Une farine T65 issue de la filière Excellence
- Une farine T65 issue de la filière Biologique
- Une farine T80 issue de la filière Biologique

A propos de la démarche Semons du Sens

Semons du Sens est la démarche des filières durables du Groupe Soufflet.

Elle a pour mission de valoriser dans la durée les productions de ses partenaires agriculteurs, afin de proposer à ses clients et aux consommateurs les meilleurs produits issus de filières durables.

Elle repose sur 5 piliers (origine, environnement, naturalité, répartition de la valeur, qualité) pour proposer des produits bons, sains et porteurs de sens.



A propos de Moulins Soufflet

Moulins Soufflet est l'un des tout premiers meuniers européens. L'entreprise, experte de la sélection et de la transformation des blés, formule et commercialise des farines sur-mesure, tracées, issues de filières pour ses clients artisans boulangers, grande distribution et industriels de l'agroalimentaire, en France comme à l'export. Avec sa marque Baguépi Farine Responsable, Moulins Soufflet accompagne les artisans boulangers pour développer l'excellence de leur savoir-faire dans le cadre de la démarche de durabilité des filières blés « Semons du Sens ».



CONSULTEZ LA PAGE [MOULINS SOUFFLET](#)

CONSULTEZ LA PAGE [SEMONS DU SENS](#)

CONTACT PRESSE :

Célestine GENET

Chef de projet Marques & Communication

Pôle Bakery Soufflet

Fixe : **03 25 39 44 28** - Mobile : **06 26 47 50 25** - E-mail : cgenet@soufflet.com