



eurea**liser**

Réaliser des actions qui ont du sens
pour faire croître nos ambitions



eurea
l'empreinte coopérative



DOSSIER DE PRESSE

Inauguration du silo
de Savigneux



SOMMAIRE

Filière C.R.C ®	p.3
Production de blé C.R.C ®	p.4
Production de farine C.R.C ®	p.6
Silo de céréales de Savigneux	p.8

FILIÈRE C.R.C.®

DÉFINITION DE LA FILIÈRE C.R.C.®

CRC® = Culture Raisonnée Contrôlée®

Culture conduite selon un cahier des charges contrôlé par Qualité France, économe en intrants et respectueuse de l'environnement.

Filière

Une organisation humaine – agriculteurs, coopératives et négoce, meuniers, artisans boulangers, industriels, distributeurs – engagée des champs à l'assiette.

Culture

Une filière pensée dès son origine par des agriculteurs français.

Raisonnée

Une 3ème voie d'avenir.

Contrôlée

Une démarche validée par le Ministère de l'Agriculture, contrôlée et certifiée par un organisme indépendant.

UNE FILIÈRE ENGAGÉE

Pour le consommateur

- Sécurité sanitaire
- Transparence
- Produit de qualité

Pour le producteur

- Meilleure valorisation de ses céréales
- Appartenance à une filière de qualité
- Certification de Conformité Produit, délivrée par le Ministère de l'Agriculture

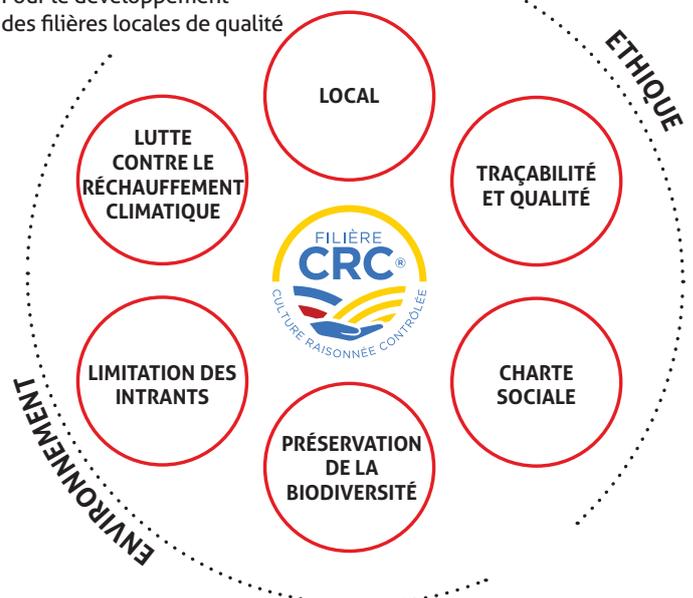


Pour le groupe Eurea

- Développement de l'agriculture locale
- Valorisation de ses producteurs
- Respect de l'environnement
- Qualité et traçabilité

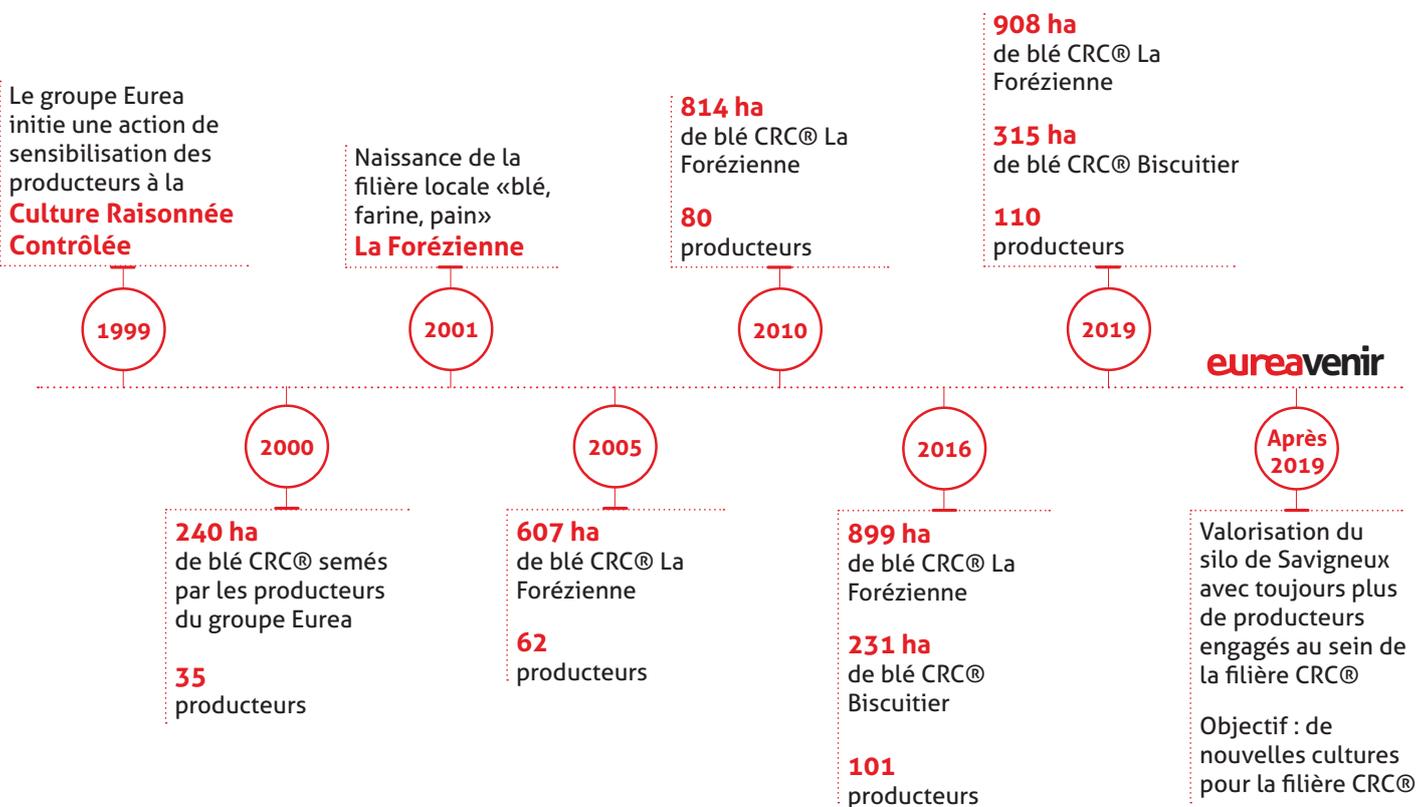
eureagir

Pour le développement
des filières locales de qualité



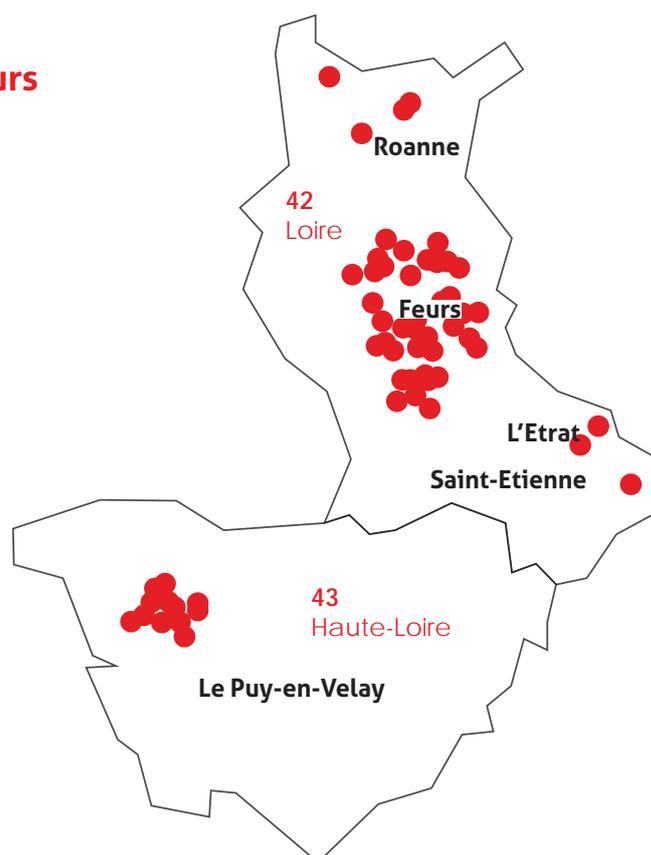
PRODUCTION DE BLÉ C.R.C.®

HISTOIRE DU C.R.C.® AU SEIN D'EUREA



DES PRODUCTEURS LOCAUX

Près de 110 producteurs de blés CRC® au sein du groupe Eurea



EXIGENCES POUR LES PROCUTEURS

1. CHOIX DE LA PARCELLE

La parcelle doit être située à **plus de 250 mètres** des grands axes de circulation et de toute source de pollution.

2. CHOIX DES SEMENCES

La semence choisie doit répondre au cahier des charges des variétés recommandées pour la meunerie : **VRM**.

3. LIMITATION DES INTRANTS

Chaque intervention est raisonnée, justifiée et enregistrée : pilotage de la fertilisation azotée avec Farmstar, liste de produits phytosanitaires à respecter, irrigation limitée.

4. RÉCOLTE ET TRANSPORT

Le matériel agricole ainsi que les bennes de transport sont **nettoyés**.

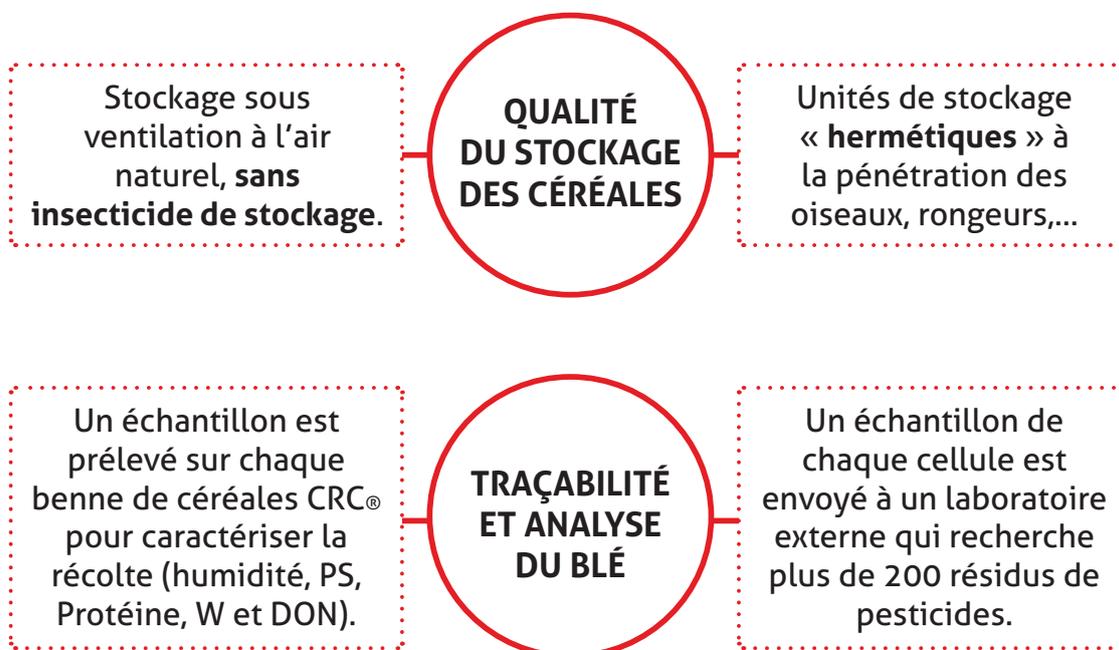
5. LIVRAISON AU SILO

Le producteur indique son n° de parcelle et la variété de son blé sur le bon de réception, afin de garantir une **traçabilité** optimale. Eurea effectue ensuite des tests de **qualité**.

LES CÉRÉALES CRC® SONT PARFAITEMENTS TRACÉES.
A L'ARRIVÉE AU MOULIN, LE BLÉ EST GARANTI SANS AUCUNE TRACE DE PESTICIDE.

STOCKAGE DU BLÉ C.R.C®

CULTURE RAISONNÉE,
SANS TRAITEMENT APRÈS RÉCOLTE



PRODUCTION DE FARINE C.R.C.®

LE GROUPE EUREA PRÉCURSEUR AU SEIN DE LA FILIÈRE CRC®

Depuis 2001, Eurea Coop basé à Feurs (42) et la Minoterie Dupuy-Couturier basée à L'Etrat (42) ont créé la filière de meunerie locale CRC®, 100% made in Loire : la Forezienne.



FILIÈRE «LA FORÉZIENNE»



Une farine de **Terroir** issue de blés origine Loire et Haute Loire

Une sélection de blés **Certifiés, Contrôlés et Tracés** (Certification de Conformité Produit)

Une filière Courte et **locale**

Une gamme de farines avec des **signatures goût, couleur et nutritionnelles**

Des services d'**accompagnement**

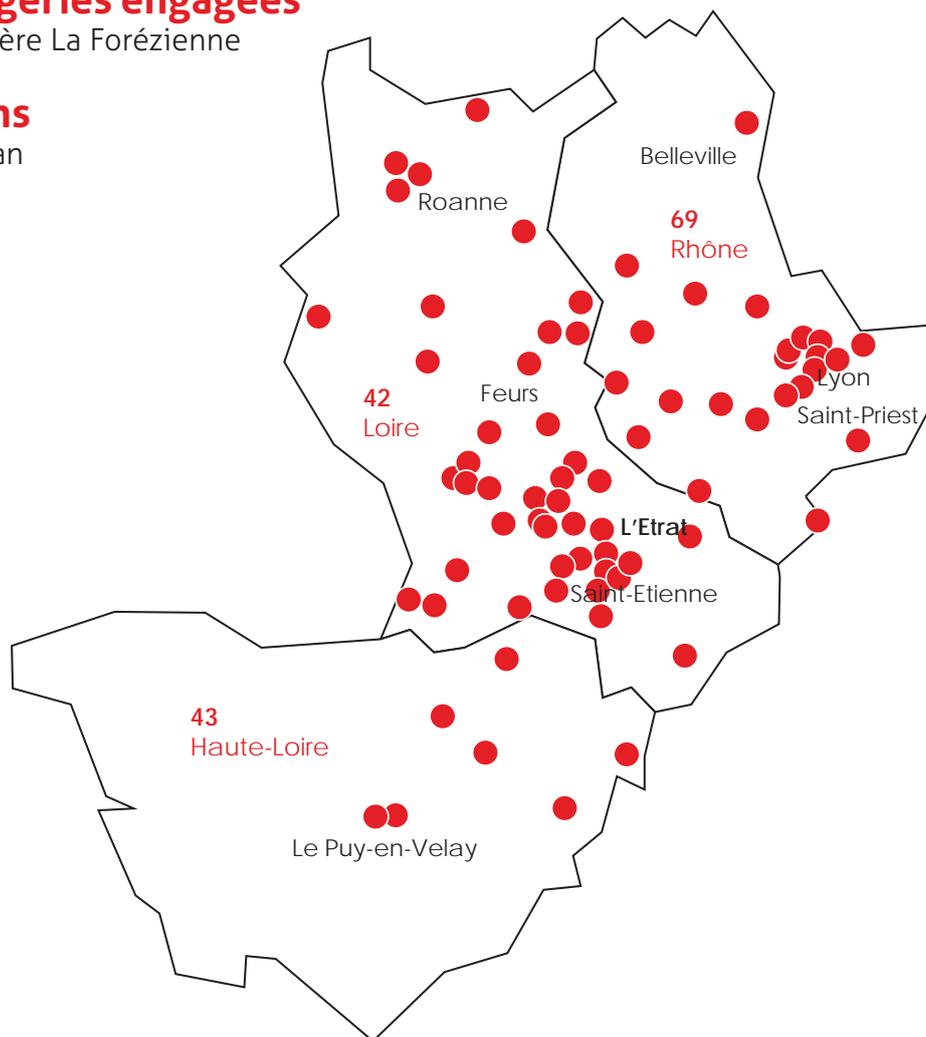


125 boulangeries engagées

au sein de la filière La Forézienne

11,2 millions

de baguettes / an



LA FILIÈRE CRC® BLÉ BISCUITIER

- Naissance de la filière en 2015
- Transformation à Annonay de biscuits sous la marque Gerblé
- 41 producteurs – 315 hectares, soit 1037 T de blé
- En moyenne, une plus-value de 40€/t pour les agriculteurs par rapport à un blé standard

SILO DE CÉRÉALES DE SAVIGNEUX

NAISSANCE DU PROJET DE CONSTRUCTION DU SILO DE SAVIGNEUX

+27%

Développement des surfaces de blés CRC® biscuitier et la Forézienne entre 2015 et 2016

Cela oblige le groupe Eurea à utiliser 3 silos de stockage des céréales distincts car le silo de Savigneux est devenu trop petit.

Le projet de construction d'un nouveau silo de collecte de céréales à Savigneux devient ainsi incontournable.



FONCTIONNEMENT DU SILO DE SAVIGNEUX

ETAPE N°1 : RÉCEPTION, ÉCHANTILLONNAGE ET CLASSIFICATION DU LOT

1/ Détermination du poids de la benne

2/ Bon de livraison

Ce bon garantit la traçabilité du grain car il indique :

- > le **nom du client**
- > le **n° de la parcelle** de l'agriculteur
- > la **variété qui doit être sur la liste** des variétés CRC® pour être acceptée = **certification CRC®**

3/ Prise d'échantillon

Prélèvements automatiques en 3 points (canne-sonde)

Analyses effectuées :

- > **Humidimètre** : humidité et poids spécifique (PS). Le PS doit être >76 et l'humidité doit être <15
- > **Infralyseur** : protéines. La protéine doit être >11,5 (C.R.C® Forézien)
- > **Mycotoxines**. La mycotoxine doit être <1000 ppp

Le blé répond à tous ces critères = stocké au sein du silo

1 échantillon moyen gardé en stock pour le meunier
2 échantillons /producteur et /benne conservés 2 ans = **TRAÇABILITÉ**

4/ Commande et gestion du silo

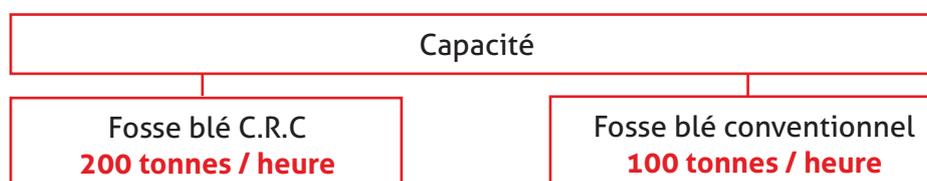
L'ensemble du silo est **piloté par informatique**.

Contraintes de plus en plus exigeantes (sécurité du silo, traçabilité du grain)
+
Multiplicité des circuits de transfert au sein du silo
=
Besoin **d'automatismes sans faille** et d'**optimiser** l'occupation des capacités de stockage
LE SILO EST DONC GÉRÉ PAR UN AUTOMATE

SÉCURITÉ, TRAÇABILITÉ ET EFFICACITÉ

ETAPE N°2 : FOSSES DE RÉCEPTION

Le silo de Savigneux est doté de deux fosses de réception. L'une est dédiée à la culture C.R.C® et l'autre aux cultures conventionnelles.



ETAPE N°3 : NETTOYEUR - SÉPARATEUR

1/ Nettoyage du grain

- > Suppression des grosses impuretés
- > Aspiration des poussières

Tout ce qui n'est pas du grain est trié pour être éliminé

2/ Expédition au sein des cellules

Après nettoyage expédition au sein des **14 cellules**

Capacité totale = **10 300 tonnes**

6 cellules de
1000 tonnes

4 cellules de
645 tonnes

4 cellules de
430 tonnes

ETAPE N°4 : GALERIE DE VENTILATION ET DE VIDANGE DES CELLULES

1/ Ventilation

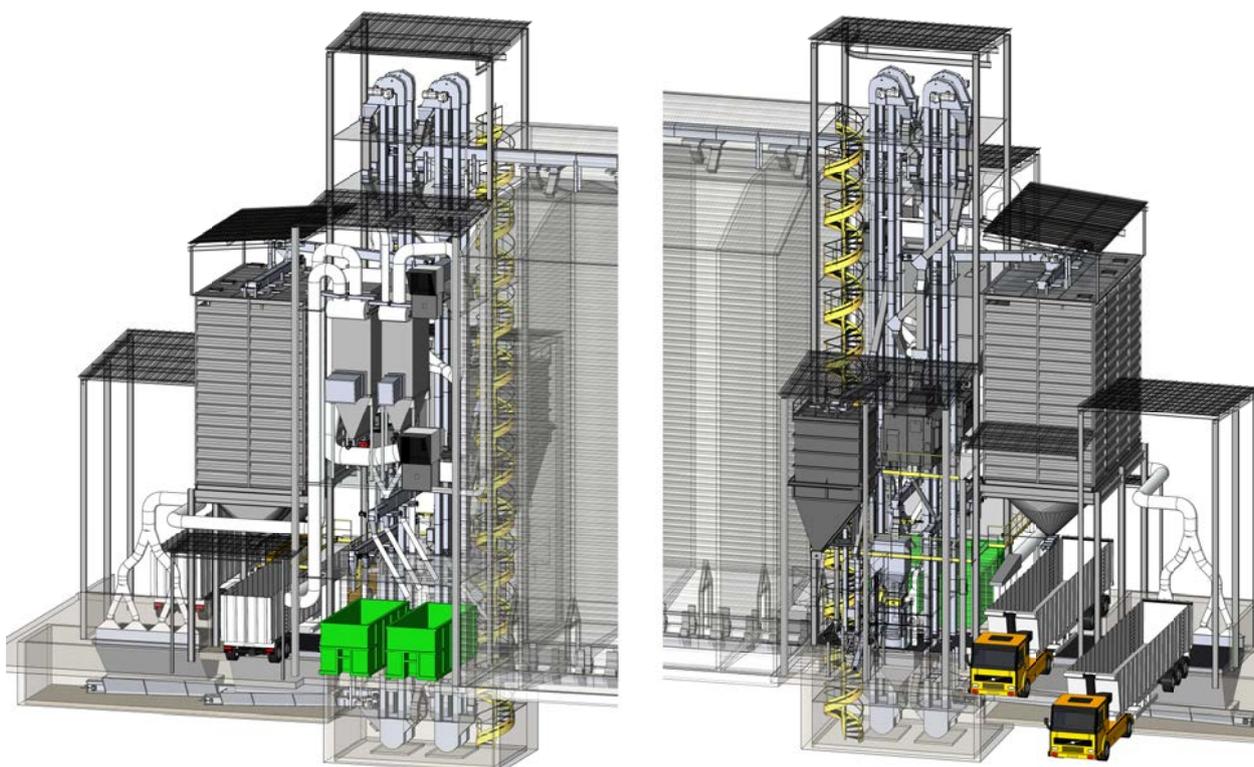
Ventilation = seul moyen de conservation et de lutte contre les insectes.

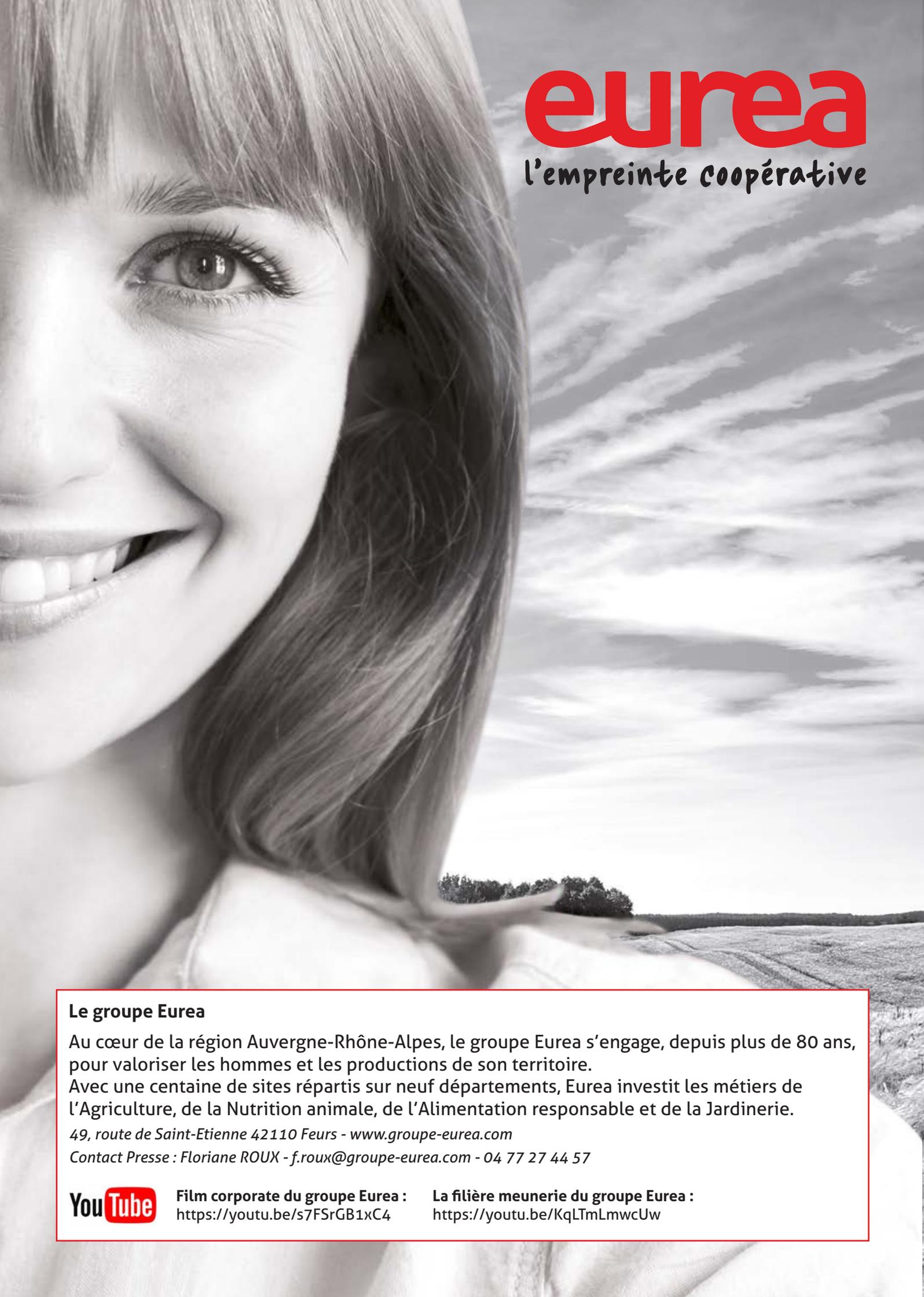
En CRC® = aucun produit de traitement n'est autorisé

2/ Vidange des cellules

Capacité = **6 cellules à la fois**

6 cellules à la fois peuvent être mélangées pour constituer une farine à la carte





eurea

l'empreinte coopérative

Le groupe Eurea

Au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes, le groupe Eurea s'engage, depuis plus de 80 ans, pour valoriser les hommes et les productions de son territoire.

Avec une centaine de sites répartis sur neuf départements, Eurea investit les métiers de l'Agriculture, de la Nutrition animale, de l'Alimentation responsable et de la Jardinerie.

49, route de Saint-Etienne 42110 Feurs - www.groupe-eurea.com

Contact Presse : Floriane ROUX - f.roux@groupe-eurea.com - 04 77 27 44 57



Film corporate du groupe Eurea :
<https://youtu.be/s7FSrGB1xC4>

La filière meunerie du groupe Eurea :
<https://youtu.be/KqLTmLmwcUw>