

PRÉSENTATION DE LA MEUNERIE

CONTEXTE NATIONAL DE LA PRODUCTION DE FARINE

RÉGLEMENTATION JURIDIQUE ET SANITAIRE

JOURNÉE NATIONALE – RÉSEAU DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

Flavie Souply, directrice technique et durabilité - ANMF



L'ANMF représente :

- ⇒ 213 moulins représentant 93 % de la production
- ⇒ 167 entreprises de meunerie

Syndicat professionnel depuis 1886

- Promouvoir le savoir-faire des meuniers et l'excellence de la farine française
- Accompagner les adhérents



LES PRINCIPAUX OBJECTIFS

- Assurer une **farine française de qualité**
- Permettre le **transport dans les villes**, et identifier les **énergies pour le transport de demain**
- **Optimiser les dépenses énergétiques** des moulins
- Engager les meuniers dans les **démarches RSE**
- **Rendre les métiers attractifs**



L'ADHESION À L'ANMF

- **Deux statuts**
 - Membres actifs (meuniers avec contingent)
 - **Membres adhérents (meuniers sans contingent et autres céréales)**
- **Cotisation annuelle de 400 euros pour les agriculteurs - meuniers**
- **Services aux adhérents**
 - Suivi de la réglementation applicable à la meunerie, circulaires
 - Convention annuelle
 - Webinaires thématiques
 - Travaux collectifs



DES PUBLICATIONS DE RÉFÉRENCE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

- Fiche statistique
- Fiche blé meuniers
- Rapport d'activité
- Lettre d'information environnement économique de la meunerie
- Vidéos: faire connaître le métier et la farine
 - <https://www.youtube.com/channel/UC8gQI2USF7DM4sTB2u4dLiA>

- Pour suivre nos actualités

Site internet: <https://www.meuneriefra francaise.com>

Linkedin : ANMF – Association Nationale de la Meunerie Française



Association nationale de
la **meunerie** française



SE FORMER

- En continu

- Via des **CQP** – pour les salariés des moulins
- Via le **e-learning ANMF** – pour les adhérents
- Formations courtes dispensées par **l'ENILIA-ENSMIC à Surgères** (équipements spécifiques)
 - Les bases du process meunier (4 jours) : compréhension du process continu et du pilotage d'un moulin
 - Meunerie et conduite de moulin (2 jours) : compréhension du process meunier continu « du blé à la farine »
 - La Mouture (5 jours en deux 3 sessions)

=> www.enilia-ensmic.fr

- En formation initiale:

- **BTS Bioqualim ENILIA-ENSMIC**, option produits céréaliers

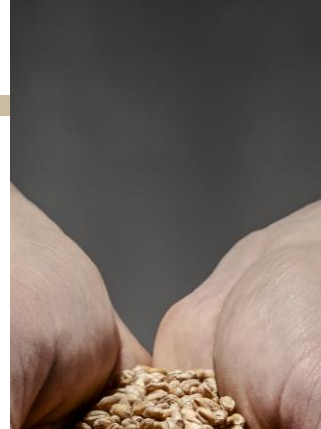
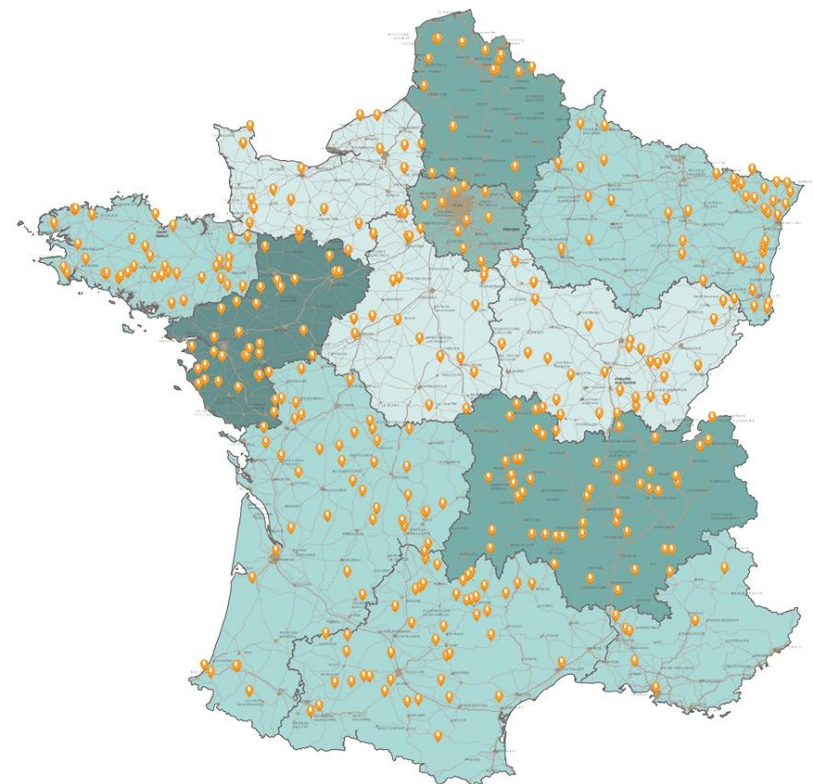


LES ENTREPRISES DE LA MEUNERIE

En 2024, la meunerie française :

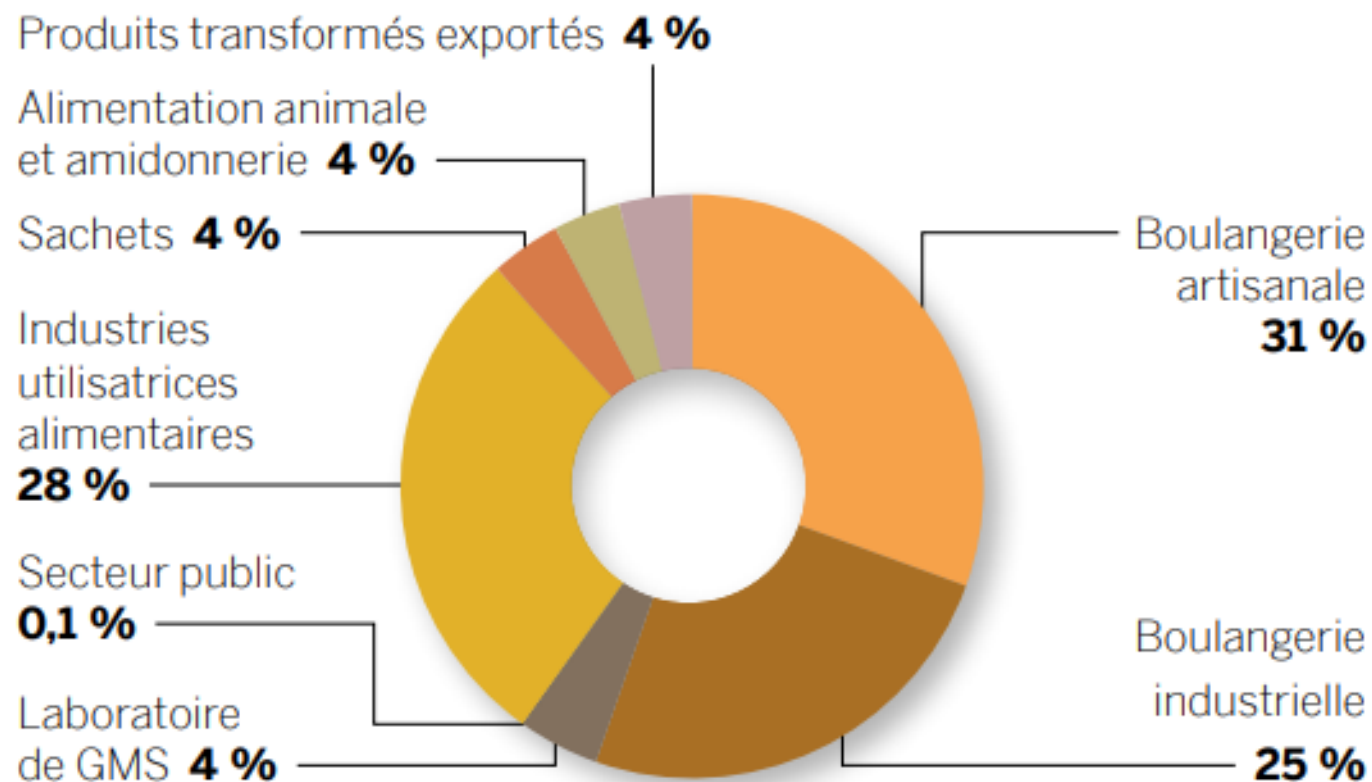
- ➡ 393 moulins représentant 340 entreprises
- ➡ 5,23 millions de tonnes de blé utilisées
- ➡ 4,07 millions de tonnes de farines produites à plus de 99 % avec du blé français
- ➡ 6 200 salariés

- Une diversité d'entreprises avec de très nombreuses entreprises familiales
- 95 % PME / TPE
- 99% blé français
- Approvisionnement et livraison dans un rayon de 200 km en moyenne



LES ENTREPRISES DE LA MEUNERIE

- Un marché principal intérieur: 95%



LE MÉTIER DE MEUNIER ET LES RÉGLEMENTATIONS APPLICABLES



MEUNIER : UN MÉTIER COMPLEXE

- Sélection et **Assemblage des blés**
- Attente de **régularité** des farines
- Marchés diversifiés : panification, biscuiterie, viennoiserie, babyfood ...
- Différentes techniques de **nettoyage des blés**
- Process avec 14 passages de mouture (appareils à cylindres, plansichter...)
- Différents **Cahiers des Charges** (Bio, Label rouge, CRC, spécification clients ...)
- Réglementations en particulier alimentaires



RÈGLES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX PRODUCTEURS DE FARINES DE MOINS DE 350 QX DE BLÉ

Décret n° 2009-319 du 20 mars 2009

■ Les petits moulins écrasant moins de 350 quintaux

- Doivent faire une **déclaration d'existence** 1 mois avant le début d'exploitation (auprès de FranceAgrimer)
- Doivent faire une **déclaration annuelle des mises en mouture** (ETAT8 auprès de FranceAgriMer)
- **Dispensés de détenir un contingent** (écrasement de blé pour la production de farine destinée à l'alimentation humaine pour le marché intérieur)

Si dépassement de 350 qx/an

- Acquérir un contingent
- Déclaration mensuelle des mises en mouture et des livraisons auprès de FAM (ETAT8 auprès de FAM)



Respecter l'ensemble de la réglementation applicable à la meunerie (*sanitaire, technique, fiscale, sociale...*) .



RÈGLEMENT INFORMATION DES CONSOMMATEURS 1169/2011

- Farines destinées à la **vente directe** aux consommateurs (sachets)
- Farines destinées à une seconde transformation alimentaire
- Liste des mentions à mettre sur un sachet de farine
 - **Dénomination** de la denrée,
 - Liste des **ingrédients**,
 - Identification des **allergènes**
 - **Déclaration nutritionnelle**
 - **Quantité** nette de denrée alimentaire,
 - **Date de durabilité minimale**,
 - **Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant**,
 - pays d'origine ou lieu de provenance (s'il est nécessaire),
 - conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation,
 - mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée,



ETIQUETAGE DE LA TENEUR EN CENDRES /DU TYPE DE LA FARINE

- Code des usages farine – octobre 2016
- L'étiquetage de la teneur en cendres ou du type de la farine est obligatoire

Dénomination	Taux de cendres de la farine de blé (% ramené à la matière sèche)
Type 45	Au-dessous de 0,50%
Type 55	De 0,50 à 0,60%
Type 65	De 0,62 à 0,75%
Type 80	De 0,75% à 0,90%
Type 110	De 1,00 à 1,20%
Type 150	Au-dessus de 1,40%

Dénomination	Taux de cendres de la farine de seigle et de méteil (% ramené à la matière sèche)
Type 70	De 0,60 à 1,00%
Type 85	De 0,75% à 1,25%
Type 130	De 1,20 à 1,50%
Type 170	Au-dessus de 1,50%



REGLEMENTATION SANITAIRE

- **Guide de bonnes pratiques d'hygiène en meunerie (règlement 852/2004)**
 - Identifier les **risques** (biologique et microbiologique, allergène, physique et chimique)
 - Mettre en place des **mesures de prévention** pour garantir la sécurité sanitaire des farines
 - Respecter les exigences réglementaires relatives aux **matières premières** et produits achetés, au **personnel**, aux **locaux**, aux **équipements**, à la **maintenance préventive** et au **nettoyage**, à la **maîtrise des nuisibles** et au **transport**
 - Analyse HACCP.
- **Guide interprofessionnel de gestion des mycotoxines dans la filière céréalière**
- **Guide interprofessionnel sur la gestion de la présence fortuite d'allergène**



PLAN DE SURVEILLANCE SANITAIRE

- **Collecter les analyses** de contaminants & en assurer une **exploitation** et une synthèse au bénéfice des entreprises et de l'action collective.
 - 67 entreprises volontaires engagées
 - 79 % des volumes de farine
 - + 250 000 analyses en 2024-2025
- Socle minimum d'analyse
- Liste des moulins engagés disponible
- Marque déposée



SOCLE MINIMAL D'ANALYSES 2025-2026



DON

Ochratoxine A

Zéaralénone

Cadmium

Alcaloïdes d'ergot (sur grain et farine)

Alcaloïdes Tropaniques (uniquement sarrasin)

Salmonelles sur son et farine

E. coli

Bacillus cereus

Allergène Soja (sur farine)

**Chlorpyrifos méthyl, Cyperméthrine,
Deltaméthrine, Pyrimiphos méthyl et
Butoxyde de pypéronyl**

Chlormequat / Mepiquat



CONTAMINANTS À SURVEILLER SUR BLÉS ET SUR FARINES

- **Mycotoxines**

- DON : teneur maximale 600 µg/kg sur farine
- OTA : teneur maximale 3 µg/kg sur farine
- Zéaralénone : teneur maximale 75 µg/kg sur farine ...

- **Métaux lourds**

- Cadmium : teneur maximale 0,15 µg/kg sur Son de blé ...

- **Ergot**

- Sclérote : 0,2 g/kg sur céréales
- Alcaloïdes de l'ergot : 100 – 150 µg/kg selon le type de farine

- **Microbiologie** : bactéries pathogènes (E.coli; Salmonelle),

- **Allergènes** soja, moutarde, lupin

- **Produits phytosanitaires**



ALLERGÈNE

- **Eviter un choc allergique d'un consommateur** de pain ou de biscuit...
- Augmentation de la présence involontaire d'allergènes (soja, moutarde....) dans les blés
- **Règlement INCO 1169/2011**: Chaque maillon de la filière alimentaire est concerné par la gestion des allergènes
- **Guide Intercéréales** de gestion concerté des allergènes dans la filière céréales
- Guide de **bonnes pratiques d'hygiène** en meunerie



GESTION DES ALLERGÈNES AU MOULIN

La gestion des allergènes passe par :

- les **consignes de transport** des matières premières et produits finis ;
- Les **cahiers des charges fournisseurs** et **contrôles à réception**
- la **sensibilisation des stockeurs** via échanges, questionnaire, audit ...
- La **gestion des fabrications avec allergène** (lignes de fabrication séparées ou procédure de nettoyage validée) ;
- L'identification et **l'étiquetage des produits finis** contenant des allergènes
- La mise en place des **zones de stockage dédiée** en fonction des allergènes présents...



ACCORD RÉDUCTION DU SEL DANS LE PAIN

Signé en mars 2022

Seuil de sel dans les pains à atteindre

- **Juillet 2022 :**
 - 1,5 g de sel/100g pour les Pains courants
- **Octobre 2023 :**
 - 1,4 g de sel/100g pour les Pains courants
 - 1,3 g de sel/100g pour les Pains complets ou céréales
 - 1,2 g de sel/100g pour les Pains de mie
- **Octobre 2025 :**
 - 1,1 g de sel/100g pour les Pains de mie



Le 3 mars 2022

LES PROFESSIONNELS DU PAIN SIGNENT UN ACCORD COLLECTIF SUR LA RÉDUCTION DE LA TENEUR EN SEL DE LEURS PRODUITS

Ce jeudi 3 mars 2022, les professionnels du secteur du pain (pain courant, complet, céréales et pain de mie avec ou sans gluten) étaient réunis au Salon International de l'Agriculture pour signer aux côtés des ministères de l'Agriculture et de la Santé le premier accord collectif sur la réduction de la teneur en sel du pain. Cet engagement volontaire est le fruit de 2 ans de travail collectif. Cet accord sur la réduction du taux de sel s'inscrit donc dans une démarche globale pour parfaire le profil nutritionnel du pain, source de fibres et contribuant à une alimentation saine et équilibrée.

En mars 2020, la Direction générale de l'Alimentation (DGAL) et la Direction générale de la Santé (DGS) ont initié des travaux visant à atteindre les objectifs d'amélioration de l'offre alimentaire française, pour réduire notamment la consommation du sel au sein de la population. Cette démarche s'inscrit à la fois dans le cadre des programmes PNA et PNNS 4¹ et dans la stratégie « De la ferme à l'assiette » portée par la Commission européenne qui prévoit la fixation de teneurs maximales pour certains nutriments.

La France s'est par ailleurs engagée auprès de l'Organisation mondiale de la Santé à **réduire la consommation de sel de 30 % d'ici 2025**. Or, le pain – aliment incontournable pour 89 % des Français ² – représente aujourd'hui environ 20 % de leur apport en sel quotidien.

L'ensemble des professionnels du pain a donc été sollicité pour parvenir à un engagement commun. Le texte signé ce jour vient concrétiser un engagement de longue date de ces acteurs pour une alimentation saine et durable et est le fruit d'une approche inclusive et concertée réunissant :

- Association Nationale de la Meunerie Française
- Secteur Diététique du Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée
- Fédération du Commerce et de la Distribution
- Fédération des Entreprises de Boulangerie
- Biscuits, Gâteaux et Panifications de France
- E. Leclerc
- Intermarché
- Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française



Merci de votre attention

La transformation du blé en farine par des agriculteurs ou dans des petites unités de transformation se développe en France sous l'impulsion de nouveaux acteurs.

L'ANMF est régulièrement sollicitée pour expliquer les réglementations qui s'imposent à tous les meuniers quel que soit leur taille, et expliquer les spécificités des moulins écrasant moins de 350 quintaux de blé. Cette note a pour objectif d'apporter un premier aperçu de l'ensemble de ces réglementations.

L'ANMF accompagne tous les acteurs qui souhaitent développer leur activité professionnelle de meunerie. Pour favoriser la diffusion de l'expertise technique et réglementaire, une adhésion spécifique a été mise en place.

- REGLEMENTATION - Toutes les activités de production de farines doivent satisfaire aux réglementations s'appliquant à l'activité de meunerie, notamment :

- **Déclaration d'existence auprès de FranceAgrimer** : En premier lieu, l'opérateur doit contacter le service régional de FranceAgriMer (contacts page 2) afin qu'il lui attribue un numéro FranceAgriMer. Ensuite, il pourra s'inscrire sur [le portail de FranceAgriMer](#), en choisissant Grandes cultures puis VISIOGrains, pour toutes les activités d'écrasement de blé tendre, seigle, sarrasin ou épeautre.

- **Déclaration mensuelle des volumes (écrasements et livraisons) pour le blé tendre, seigle, sarrasin ou épeautre** ([Téléprocédure de déclaration](#) en ligne, Etats 8). Par dérogation, les moulins écrasant moins de 350 quintaux de blé tendre par an peuvent déclarer annuellement leurs volumes (en janvier, sur l'année passée). Dès 350 quintaux et au-delà, la déclaration est mensuelle.

- **Les moulins écrasant moins de 350 quintaux de blé tendre bénéficient d'une dispense de détention d'un contingent¹.**

A noter, le dépassement de la limite de 350 quintaux de blé tendre écrasés par an implique :

- L'acquisition d'un contingent (le Code des impôts prévoit des amendes en cas de non-respect).
- La déclaration mensuelle des volumes (écrasement et livraison) auprès de FranceAgriMer (Etats 8).

- **Paiement de la CVO Farine** de 0,20 €/tonne sur les farines panifiables produites en France et livrées sur le marché français (<https://cvo.intercereales.com/> / jcbuteau@intercereales.com / 06 13 94 43 01)

- **Respect des réglementations sanitaires et techniques** notamment :

- **Le respect des règles d'étiquetage des sacs et sachets** (règlement INCO, étiquetage du type de la farine, affichage de l'info-tri...).

Les mentions suivantes sont obligatoires sur l'emballage :

- Dénomination de la denrée,
- Liste des ingrédients,
- Tout ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies ou intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée,
- Quantité de certains ingrédients,
- Quantité nette de denrée alimentaire,
- Date de durabilité minimale (DDM),
- Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation,
- Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant,
- Mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée
- La déclaration nutritionnelle sauf pour les « denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant, en faibles quantités, au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final ».

- **Le respect des limites réglementaires des contaminants** sur les farines (mycotoxines, produits phytosanitaires...),

- **La mise en place d'un plan de contrôle sanitaire** sur les farines

- **La mise en place de Bonnes pratiques d'hygiène** telles que décrites dans le Guide de bonnes pratiques d'hygiène en meunerie

