

La meunerie



La profession présente un maillage d'un peu moins de **400 moulins**, répartis sur tout le territoire. Elle est issue de la vocation agricole française, tout comme de l'implantation régionale des plus de 34 000 boulangeries. Cette implantation est un atout fort quand on parle de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, mais aussi de protection de l'environnement.

Les types de farine

Typologie de la profession

La meunerie française regroupe différents types d'entreprises.

La plupart sont des entreprises familiales, petites et moyennes. Elles ont un rayon d'activité départemental et représentent un dixième du blé écrasé en France.

Quelques grandes entreprises disposent d'unités de production au niveau national et écrasent plus de la moitié du blé.

Entre les deux, on trouve des entreprises régionales ou couvrant plusieurs régions.

À partir des années 80, des meuniers ont créé des "marques" de farine aux propriétés définies. Les pains qui portent les noms de ces mêmes

marques sont promus auprès des consommateurs via des opérations de communication spécifiques. Certains groupements de meuniers ou entreprises de meunerie ont leurs propres écoles de boulangerie.

Taille des moulins fonction de leur capacité d'écrasement (blé transformé en farine) :

- **Très petits (< 1000 t/an) :**
± 185 moulins représentant à peine 1% du volume total;
- **Moulins intermédiaires (entre) :**
± 174 moulins représentant environ 43% du volume total;
- **Très grands (> 50 000 t/an) :**
± 34 moulins représentant environ 64% du volume total.

Le marché

Avec près de 4 millions de tonnes de farine produites, la meunerie française se place dans le **trio de tête européen (Allemagne, France et Italie)**.

La meunerie française, c'est aussi plus de **deux milliards d'euros de chiffre d'affaires**, dont environ 10 % réalisés à l'export.

La consommation de farine panifiable est relativement stable et la panification reste le débouché principal de la farine aux alentours de 70 %.

Mais, l'évolution des marchés du blé et notamment l'évolution des cours du blé ont des fortes répercussions sur le prix de la farine puisque l'achat du blé représente 60 à 70 % du coût de production de la farine.



Le moulin et son environnement

Sécurité du moulin

Avec tous les appareils de mouture en action, le moulin est un univers qui fut historiquement dangereux. Depuis de nombreuses années, tous les meuniers ont l'obligation de sécuriser leurs installations selon différentes normes. La sécurité est par conséquent un point sur lequel le meunier est très vigilant. Les machines sont sécurisées (impossibilité de les ouvrir tandis qu'elles sont en marche, mise en place de "boutons stop" en cas d'accident, remplacement des courroies par des moteurs...).



Préservation de l'environnement

Les moulins sont traditionnellement situés près de cours d'eau. Les meuniers s'engagent à les préserver, à limiter et maîtriser leurs rejets du moulin (par exemple l'air évacué est filtré).

Le risque d'incendie fait l'objet d'une grande prévention car les matières premières, comme les produits, sont sensibles ; il faut par exemple une autorisation écrite du responsable pour souder, et des surveillances doivent être effectuées plusieurs heures après l'opération. Des sondes sont installées afin de détecter les éventuels dysfonctionnements ; elles permettent au meunier d'intervenir rapidement en cas de besoin.

La réflexion environnementale fait partie intégrante des préoccupations des meuniers en termes d'économie d'énergie, de diminution des gaz à effet de serre, la décarbonation, ...

Dans le cadre de sa démarche « objectif 100% des moulins engagés RSE », L'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) a lancé fin 2022 une campagne d'autodiagnostic RSE destinée à évaluer l'engagement RSE des meuniers et à sensibiliser de façon pédagogique ses adhérents sur la responsabilité sociale.

Le(s) métier(s) et les formations

Pour devenir meunier, il existe plusieurs filières mais les principales formations sont faites à l'Enilia-Ensmic¹, à Polytech'Paris ou au Cnam².

Les diplômes délivrés vont du BTS au diplôme d'ingénieur en passant par la licence professionnelle.

Deux options : la voie scolaire ou l'apprentissage.

Bien sûr, les professionnels de la meunerie font des formations continue tout le long de leur carrière fonction des évolutions du secteur et du métier.

On trouve dans un moulin **les principaux métiers suivants** :

- **Un chef meunier**, responsable de la production, parfois secondé par un conducteur de moulin.
- **Un ou des technico-commerciaux**. Plus qu'un commercial, ce salarié trouve des solutions par rapport aux problématiques des boulangers et a un rôle de conseil.
- **Un responsable qualité/laboratoire** qui analyse les blés qui sont livrés et la farine fabriquée ; il fait aussi des audits de clients.
- **Un ou des chauffeur(s)-livreur(s)**, une fonction qui est parfois sous-traitée.
- Et parfois, il y a **un boulanger d'essai** qui teste la conformité des farines produites et réalise des nouvelles recettes.

1 École nationale supérieure de la meunerie et des industries céréalières (Ensmic-Enilia). Elle est située à Surgères (Charentes-Maritime)
2 Conservatoire national des arts et métiers (Paris)