



# ACTU

## 2020

# CONSTRUISONS ENSEMBLE LE MONDE DE DEMAIN !

## LES MEUNIERs LABELLISÉS AGRI-ÉTHIQUE S'EXPRIMENT SUR LE COMMERCE ÉQUITABLE FRANÇAIS

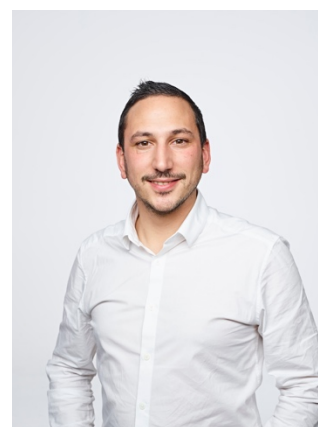
Installée depuis 1912 au cœur de la Vendée, la Minoterie Planchot travaille en famille depuis 5 générations. Se définissant comme un « moulin de proximité », c'est tout naturellement qu'il a choisi de se tourner vers le commerce équitable français et de labelliser sa production avec Agri-Éthique.

Pour la minoterie, favoriser la production locale, assurer un juste revenu aux agriculteurs français et les aider à évoluer vers de nouvelles pratiques sont les clés pour construire les échanges de demain.

La crise sanitaire que nous traversons a bouleversé les entreprises mais aussi les modes de consommation. Xavier Planchot, directeur général de la Minoterie Planchot (85), nous fait part de sa vision de l'après et de la nécessité de construire des filières équitables en France pour l'avenir.

**Quels ont été les changements majeurs que vous avez pu décrypter pendant le confinement dans les boulangeries qui utilisaient de la farine Agri-Éthique ?**

Comme beaucoup, nos boulangeries labellisées Agri-Éthique ont subi de fortes variations de fréquentation. Quand le confinement a été déclaré, nous nous sommes réunis avec l'équipe pour trouver des solutions pour épauler nos clients. Certains perdaient jusqu'à 50% de leur chiffre d'affaires. Notre but a été de les aider à passer ce cap difficile. Nous ne nous percevons pas comme un simple fournisseur, ce qui nous anime c'est d'être un véritable partenaire selon les valeurs Agri-Éthique. C'est pourquoi nous souhaitons renforcer l'accompagnement de ces artisans boulangers par des audits (autour des budgets, des produits, des formations) qui les aideront à traverser la crise et à toujours innover et valoriser leur métier.



**Quelles ont été les répercussions sur votre activité ? Comment vous êtes-vous adapté ? Avez-vous proposé des approvisionnements différents ?**

Nous avons élargi la gamme aux particuliers avec des contenants de 10 kg mais nous ne sommes pas équipés pour faire du plus petit conditionnement.

Pourtant, beaucoup de personnes habitant aux alentours se sont déplacées directement à la minoterie pour venir s'approvisionner en farine Agri-Éthique. Voir une file d'attente devant le moulin, c'était pour nous totalement inédit. Cela nous a permis de renforcer le lien avec les consommateurs et de mieux connaître leurs souhaits.

Cette nouvelle demande nous a incité à créer un site web afin d'y vendre notre farine labellisée Commerce Équitable France. Il est d'ailleurs d'ores-et-déjà accessible à l'adresse [monsacdefarine.com](http://monsacdefarine.com). Cette démarche de proximité et de lien direct avec le consommateur local fait écho à notre engagement avec le label Agri-Éthique, afin de toujours trouver ensemble des solutions pour un meilleur partage.

**Agri-Éthique est basé sur des valeurs humaines et de solidarité. Dans cet esprit, avez-vous mis en place des initiatives solidaires de votre côté ?**

Bien sûr, nous avons eu l'occasion de donner de la farine à deux reprises. Nous avons ainsi participé, avec les meuniers de la région Pays de la Loire, à un don de dix tonnes de farine pour la Croix Rouge, les Restos du Cœur, le Secours Populaire et la Banque Alimentaire régionale.

Et, naturellement, nous avons donné aux hôpitaux de la région du matériel en notre possession, et notamment des blouses.

**Vous avez, dès le début, adhéré au label de commerce équitable français Agri-Éthique, en quoi est-ce plus que jamais une démarche importante pour vous ?**

Lorsque nous avons rejoint le label Agri-Éthique à sa création, nous avons été séduits par l'idée de construire une filière où l'on ne parle plus de cours du blé et où chacun puisse s'y retrouver : l'agriculteur, la coopérative, le meunier, le boulanger. Rentrer dans cette démarche nous a permis de mettre en place de nouveaux projets avec les agriculteurs, tous autour d'une table, chacun exprimant sa problématique, sans jamais rien imposer.

Grâce à Agri-Éthique, nous avons également pu prendre le temps d'accueillir des groupes d'agriculteurs pour leur expliquer, par exemple, pourquoi nous privilégions une variété plutôt qu'une autre. Le label a permis de souder et de renforcer la filière. Nous avons tous intérêt à ce que chacun puisse vivre correctement de son travail, avancer dans ses projets et investir dans l'innovation.

L'autre sujet important avec Agri-Éthique, c'est encore une fois la proximité. Les blés viennent d'exploitations agricoles situées à **un maximum de 80 kilomètres autour du moulin**. Ces circuits courts et locaux sont en parfaite adéquation avec nos valeurs et avec celles du consommateur aujourd'hui.

**Quelle est votre vision de l'« après » ? Cette crise va-t-elle transformer durablement les mentalités de chacun, l'envie de consommer local, plus solidaire, plus éthique ?**

Quand on choisit de labelliser sa production Agri-Éthique, c'est parce que l'on croit à ces valeurs d'équité et de solidarité. Je souhaite en effet que l'ensemble des

acteurs de la filière en France se tourne vers le commerce équitable, mais il faut le faire par conviction et non par opportunisme. Si l'on veut construire quelque chose pour l'avenir, il faut le construire ensemble. C'est en croisant nos connaissances et nos compétences que la filière évolue et c'est ce qui permet de se tourner vers de nouvelles méthodes plus vertueuses. Aujourd'hui et depuis toujours, notre farine vient du blé, qui lui-même vient de la Terre. Nous devons sauvegarder et protéger notre filière dans son ensemble pour l'avenir.

Pour moi le prix du commerce équitable c'est le juste prix, celui qui doit pouvoir garantir un revenu décent à tous en restant accessible au consommateur qui souhaite acheter local et soutenir le producteur.



AVEC



JE M'ENGAGE...

#LE FIER  
TRADE

Caramel  
GROUPE

Contact presse Caramel RP  
[marine.taffu@groupecaramel.com](mailto:marine.taffu@groupecaramel.com) & [camille.heras@groupecaramel.com](mailto:camille.heras@groupecaramel.com)  
02 40 69 89 00 – 06 27 99 38 44