



PRODUCTEUR

ENTREPRISE

GROUPE SOUFFLET

Chiffre d'Affaires (2017) :
1 587 millions d'euros

Effectif (2017) : 1492

Pays (siège social) :
France

Site internet :
www.soufflet.com/Le-Groupe

Contact :
Claudine REVOLIO
06 08 75 89 45
crevolio@soufflet.com



Pour en savoir plus

file:///C:/Users/Toshiba/Downloads/CP_filierer_eponsable%20vf.pdf

<https://www.soufflet.com/Meunerie/Actualites/Moulins-Soufflet-developpe-ses-filieres-tracees-et-lance-Baguepi-Farine-Responsable>

Une farine qui conjugue qualité, traçabilité et respect de l'environnement avec le Groupe SOUFFLET

CONTEXTE

Après avoir démarré en 1990 par le négoce de grains à Nogent sur Seine, en région Parisienne, le groupe Soufflet développe son activité de collecte, négoce et transformation en céréales et oléo-protéagineux principalement en France et en Europe, puis en Asie et Amérique Latine.

Acteur majeur de la filière céréales, présent également sur le marché de l'alimentation animale, Soufflet contribue à l'alimentation de qualité, au travers de filières tracées, en particulier par son initiative BAGUEPI.

OBJECTIF(S)

- Garantir la qualité des produits
- Promouvoir des pratiques plus respectueuses de l'environnement
- Répondre aux attentes des clients : filière agro-alimentaire et consommateurs



DÉMARCHE

Soucieux de répondre aux attentes sociétales et de valoriser les productions, le Groupe développe depuis plus de 20 ans des filières blé tracées pour garantir la qualité et promouvoir des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Dans une logique de développement permanent des filières, le Groupe lance aujourd'hui une nouvelle gamme de farines en boulangerie artisanale, BAGUEPI Farine Responsable.

Avec 400 agriculteurs partenaires, SOUFFLET permet aux artisans boulangers de s'engager dans une filière garantissant l'origine française des blés, le respect des bonnes pratiques agricoles, l'absence de traitements après récolte et la traçabilité du champ au fournil.

DÉMARCHE (SUITE)

400 agriculteurs sont engagés aux côtés de SOUFFLET pour assurer la qualité et la traçabilité du champ au fournil. 100% des blés sont d'origine France et issus de variétés de haute qualité boulangère.

Avec la filière Baguépi Responsable, les agriculteurs s'engagent à respecter un cahier des charges exigeant contrôlé par un organisme indépendant. L'objectif est de garantir de bonnes pratiques agricoles pour la production des blés.

Pour la fabrication de la farine, le savoir-faire de meunier de Moulins SOUFFLET assure la parfaite maîtrise des assemblages des blés.

Le Groupe poursuit le développement d'une agriculture plus durable. Aucun traitement n'est utilisé sur les blés après récolte, pendant la conservation.

La filière Baguépi Responsable produit cinq farines de haute qualité : l'authentique, la tradition artisan, la tradition prestige, la sélection ambrée et la sélection d'antan. Ces farines sont des assemblages uniques de variétés pures de blés sélectionnées pour leurs qualités panifiables et organoleptiques. Plus faciles à travailler, elles permettent de confectionner des pains de qualité plus aromatiques. Cette gamme de farines offre aux artisans boulangers l'opportunité de se démarquer par la qualité.

Pour valoriser le savoir-faire unique des artisans et la filière, SOUFFLET met à disposition des boulangers des supports de communication.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Forte implication RSE du Groupe SOUFFLET depuis de longues années
- Démarche volontariste du champ à l'assiette, maîtrise des différents échelons
- Réflexion marketing sur les attentes du consommateur et proposition d'une gamme diversifiée

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • 400 agriculteurs impliqués 	<ul style="list-style-type: none"> • Réponses aux attentes de sécurité et de traçabilité des consommateurs • Valorisation et diffusion des meilleures pratiques de l'agriculture durable