

POINT DE VUE



Blé bio : « la meunerie devra importer 30 % à 35 % de ses besoins »

Olivier Deseine, président de la commission bio de l'ANMF.

Les Marchés Hebdo : Comment s'annonce la récolte de blé bio cette année ?

Olivier Deseine : Nous attendons encore les derniers chiffres, mais la récolte de cette année ne sera pas bonne, comme pour le blé conventionnel. On annonce entre 30 et 40 % de volumes en moins. Nous n'avions pas beaucoup de stocks et ils sont vite partis. Depuis quelques années, nous sommes dans une logique d'augmentation des surfaces de culture de blés bio qui devrait nous permettre d'atteindre l'autosuffisance en 2018. Les importations de blés bio étaient en diminution et certains meuniers avaient même complètement cessé leurs importations. Mais cette année, on estime que la meunerie française devra importer 30 à 35 % de ses besoins en blé bio contre 25 % l'an dernier. Cette mauvaise récolte devrait toutefois rester accidentelle et les importations devraient diminuer de manière importante en 2017 pour être nulles en 2018.

LMH : Quelles sont les conséquences sur les prix ?

O. D. : Le blé bio français est déjà 10 % plus cher que l'an dernier. Nos frais de production augmentent aussi car les grains sont petits, donc nous devons en utiliser environ 5 % de plus pour fabriquer la même quantité de farine. Il nous faudra absolument pouvoir répercuter au moins une partie de ces surcoûts sur nos clients. Cette année va être très difficile pour l'ensemble de la filière.

Propos recueillis par Alice Flores

Les Fruits détendus parient sur le snacking sain

La start-up, spécialisée dans les bouchées à base de fruits séchés et graines, est en discussion avec Naturalia pour un référencement national.



Photos Alice Flores



> Charles d'Oléon a déjà vendu 15 000 boîtes de 40 grammes, conditionnées à la main.

À presque 30 ans, Charles d'Oléon décide fin 2014 de quitter son emploi dans un cabinet de conseil pour se lancer dans l'agroalimentaire. « J'avais envie de travailler les fruits séchés, avec des saveurs originales, car ces produits sont souvent sous-valorisés », explique-t-il. Le jeune entrepreneur mise sur la tendance du snacking sain et s'entoure de la cuisinière consultante, Félicie Toczé, pour élaborer ses bouchées, sous la marque Les Fruits détendus. Après trois mois de recherche, la première recette voit le jour, à base de bananes, baies de goji et feuilles de thym citron. Trois autres références sont ensuite élaborées : abricot aronia, mangue physalis et datte cacao cru. « Nos produits ne contiennent que des fruits séchés et des graines. Aucun sucre ou corps gras n'est ajouté pour faire le liant, qui se fait via une purée de fruits séchés, que nous préparons nous-mêmes, et aux graines de lin partiellement réhydratées qui émettent des molécules mucilagineuses », précise le fondateur. Les produits sont ensuite déshydratés à basse température (42 °C), puis conditionnés sous-

vide en sachet de 40 grammes (soit dix bouchées) ou destinés à une commercialisation en vrac. Ils sont naturellement sans gluten, certifiés bio et vegan, et conviennent aux adeptes de la « raw food » – le fait de manger des produits qui n'ont pas subi de cuisson.

Une quarantaine de points de vente

La commercialisation débute fin novembre 2015, dans la supérette Welcome Bio et dans un bar à jus pressés à froid, à Paris. Aujourd'hui, les Fruits détendus sont commercialisés dans une quarantaine de points de vente, principalement en région parisienne, mais aussi sur Internet et dans le sud de la France. La start-up, qui a déjà vendu 15 000 boîtes, espère maintenant passer à la vitesse supérieure. « Nous sommes en discussion avec Naturalia pour un référencement national. D'ici à la fin de l'année, nous allons aussi lancer une gamme de bouchées salées, plutôt destinée à l'apéritif, et nous travaillons sur des granolas à base de sarrasin, pour le petit-déjeuner », confie le jeune entrepreneur.

Alice Flores

“ Nous allons aussi lancer une gamme de bouchées salées ”

Textos

>> Solina a fini l'acquisition du fabricant britannique de sauces culinaires New Ivory, qui réalise un chiffre d'affaires de 20 millions de livres sterling.
>> Maîtres laitiers du Cotentin a dégagé un bénéfice net de 13 millions d'euros sur l'exercice 2015-2016.

>> Tereos a commencé sa campagne betteravière 2016. Le groupe coopératif espère transformer 15 millions de tonnes de betteraves.
>> Maître Prunille a réalisé une augmentation de capital auprès d'Unigrains, qui détient une participation minoritaire.

>> La société Fleury Michon a annoncé qu'elle apposerait le logo du système d'étiquetage nutritionnel simplifié retenu à l'issue de l'expérimentation.
>> Le pôle volailles de Terrena, créé par l'addition de Doux et Gastronom, devient Galliance.

>> L'Autorité de la concurrence a autorisé la prise de contrôle d'Agri-Négoce par Axérial Participations sous réserve de la cession de six silos de collecte.

Toutes ces informations sont développées sur le site lesmarcheshebdo.fr