

Communiqué de presse
Corbeil, le 14 juin 2023

Moulins Soufflet inaugure son nouveau moulin à Corbeil-Essonnes Un moulin 4.0 pour des farines durables de haute qualité



Précurseur et pionnier des filières durables en France, Moulins Soufflet confirme sa position de meunier innovant et engagé avec l'inauguration ce jour de son nouveau moulin à Corbeil-Essonnes. Après cinq ans de travaux de construction, ce moulin ultra moderne a démarré sa production il y a quelques mois. Il incarne la volonté de Moulins Soufflet de continuer à investir pour innover et moderniser ses outils de production ainsi que l'ambition d'Episens, pôle blé du groupe InVivo, de valoriser la chaîne de valeur du blé avec une approche filière durable.

Un moulin ultra moderne pour une empreinte carbone réduite et une traçabilité renforcée

Construit sur 5 étages au sein d'un bâtiment entièrement neuf et équipé des dernières technologies, ce nouveau moulin réunit les dernières innovations possibles en meunerie en étant à la fois automatisé, informatisé, connecté et digitalisé (4.0). Ce nouvel outil, doté d'un process meunier de pointe, plus écologique, permet de répondre aux nouvelles attentes des clients de Moulins Soufflet : une offre de farine plus diversifiée, de la T38 à la T65 et la garantie de nouveaux standards de management de la qualité, de l'énergie et de la sécurité alimentaire.

Les infrastructures du site de Corbeil-Essonnes bénéficient d'une importante capacité de stockage de blé et de farine (68 cellules de stockage pour le blé et 46 cellules pour la farine) ce qui permet en effet d'isoler chaque lot de blé et de farine, et ainsi de garantir une traçabilité parfaite des produits du champ au fournil, notamment par le biais de la technologie blockchain.

Afin de réduire la consommation énergétique et l'empreinte carbone du process, le moulin est érigé sur 5 étages afin de bénéficier de la force gravitationnelle pour travailler les produits. Aussi, l'outil est doté d'une motorisation innovante permettant de redistribuer l'énergie électrique non consommée, pour une économie d'énergie électrique de 30 % par rapport à un moulin traditionnel. Par ailleurs, son implantation à une cinquantaine de kilomètres du silo Soufflet Agriculture de Pézarches (site de collecte et de stockage sans traitement des blés après récolte) optimise l'approvisionnement du moulin, avec des blés destinés à la fabrication des farines Baguépi Farine Responsable notamment. Enfin, 15% des blés du site sont acheminés via des péniches.



900 tonnes de blés écrasées par jour, soit l'équivalent de 5 millions de baguettes

Le moulin de Corbeil a une capacité totale d'écrasement de 900 tonnes par jour (270 000 tonnes sur l'année en 7/7), ce qui représente environ 5 millions de baguettes. Il permet de réaliser toutes les farines pâtisseries et boulangères usuelles (T45, T55, T65) et des farines plus techniques, comme la T38 pour les pâtes à dérouler.

L'expertise unique du grain au produit fini, propre à Episens, porte une ambition forte sur les filières agricoles durables en amont (blés) et les productions responsables en aval (farines courantes et spéciales, ingrédients de panification, levains et produits de boulangerie surgelés).

Sur les 1000 tonnes de blés réceptionnées chaque jour, plus de 50 % sont issues des filières durables Semons du Sens pour produire notamment, les références de la gamme Baguépi Farine Responsable - l'Authentique, la Tradition Artisan, la Sélection d'Antan, la Sélection Ambrée, la Tradition Prestige Label Rouge et Terre de Sens Label Rouge.



Moulins Soufflet pionnier des filières tracées et durables avec Semons du Sens

Moulins Soufflet enregistre une croissance continue depuis 18 ans sur le segment des farines durables. Les volumes de farines issues de filières durables ont été multipliés par 12 en 12 ans pour atteindre 300 000 tonnes, avec des blés cultivés en filière responsable par 3200 agriculteurs partenaires.

Inscrite au cœur des ambitions du groupe InVivo, la vocation de la démarche Semons du Sens est d'accompagner et de valoriser les changements des pratiques agricoles afin d'offrir une alimentation plus durable et responsable aux consommateurs. La démarche rassemble plus de 8500 agriculteurs engagés dans de multiples filières, en blé, en orge et en vigne.

Sur la filière blé, il existe plusieurs cahiers des charges élaborés selon les attentes des clients. La filière responsable, filière durable référente de Moulins Soufflet repose sur un cahier des charges reconnu niveau 2 de la certification environnementale avec les engagements suivants :



- l'origine, avec des blés tracés 100 % français ;
- l'environnement, avec de bonnes pratiques agricoles qui le préservent et favorisent la biodiversité ;
- la naturalité des blés, sans traitement après récolte ;
- la répartition de la valeur, avec une prime filière versée aux agriculteurs ;
- la qualité, avec des variétés de blés soigneusement sélectionnées pour leurs vertus panifiables et organoleptiques.

Une nouvelle vie pour les Grands Moulins de Corbeil

L'ancien moulin, manufacture de la fin du XIX^{ème} siècle va être réhabilité en logements tout en préservant son caractère historique. La proposition de Cogedim (promoteur de logements neufs) et Histoire & Patrimoine (expert de la rénovation de bâtiments historiques) a été retenue pour sa pertinence et sa cohérence avec les enjeux urbains, patrimoniaux et industriels. Des logements neufs vont donc être aménagés tout en assurant la valorisation du bâti. La livraison est prévue en 2026.



A propos de Moulins Soufflet

Moulins Soufflet regroupe 9 moulins en France répartis sur tout le territoire, et 1 moulin en Belgique pour une production annuelle globale de 830 KT de farine. Moulins Soufflet réunit 515 collaborateurs (434 en France et 81 en Belgique), avec un chiffre d'affaires 2021-22 de 540 M€.

Moulins Soufflet achète et transforme chaque année plus d'1 M de tonnes de blé, dont 41 % sont issues de filières durables Semons du Sens.

Sa mission : valoriser le meilleur de nos terroirs et notre savoir-faire meunier, pour offrir des farines durables de qualité et inspirer une boulangerie responsable

A propos d'Episens

Pôle blé du groupe InVivo, Episens propose une valeur ajoutée « filière », du grain au produit fini, en réunissant la meunerie avec Moulins Soufflet, les ingrédients avec AIT Ingrédients et Soufflet Biotechnologies et la boulangerie/viennoiserie/pâtisserie (BVP) avec Neuhauser, avec l'ambition de valoriser la chaîne de valeur du blé avec une approche filière durable.

Présent en France et à l'international, Episens réunit 24 sites de production et 2400 collaborateurs, avec un chiffre d'affaires global de 892 M€ en 2021-22.

Pour en savoir plus : invivo-group.com - [@InvivoGroup](https://www.instagram.com/InvivoGroup)

Contacts presse :

Groupe InVivo – Charlotte de Lattre

M. 06 01 06 12 74 - cdelattre@invivo-group.com

Krystel Valaydon

M. 06 78 06 23 21 - kvalaydon@invivo-group.com

