

Comptoir agricole

Du blé bio pour les mauricettes Burgard

Comment créer des valeurs tout en répondant aux enjeux du développement durable et aux attentes de la société ? Lors de son assemblée générale du 21 décembre dernier, le Comptoir agricole a apporté des éléments de réponse lors de la table ronde qui a réuni Régis Anceaux, responsable qualité FSA, Emmanuel Goetz, PDG de Bretzel Burgard, Pascal Figuerio, responsable logistique céréales, Christian Lux, responsable agronomie et environnement, et Matthieu Luthier de Saint-Martin, responsable développement et communication du Comptoir agricole.

En mai 2017, Nestlé a ouvert toutes grandes les portes de ses usines françaises Mousline, Purina, Nescafé, Naturness et Vit-tel pour permettre à ses clients de venir fabriquer avec les salariés. 50 clients ont participé à l'opération #CestMoiQuiFabrique. Leur mission : fabriquer des petits pots pour bébé, de la purée, de l'eau, des aliments pour chat, du café. Une expérience à revivre sur cestmoiquifabrique.fr.

Plus localement, le Comptoir agricole cultive depuis longtemps le champ du développement durable. La stratégie RSE du groupe en témoigne, de même que les nombreuses certifications. Auparavant, les audits se concentraient principalement sur la sécurité alimentaire et le management de la qualité. La nouveauté, c'est que ces certifications portent sur les trois piliers du développement durable, la performance économique, la dimension sociale et l'environnement.

De nouveaux référentiels sont venus s'ajouter récemment à la liste existante, comme SAI-FSA (Social Accountability International). « Les grands groupes, comme Tereos, Cargill ou Heineken, sont demandeurs du certificat SAI-FSA qui qualifie la durabilité des exploitations », explique Régis Anceaux. 39 jours d'audit ont été nécessaires pour obte-

La stratégie RSE du Comptoir agricole

Dans le cadre de sa stratégie RSE, la coopérative alsacienne a pris une série de mesures pour réduire son empreinte carbone. Cela commence par l'optimisation des flux logistiques, explique Pascal Figuerio. « Durant la campagne de collecte, nous faisons tout pour acheminer le maïs directement vers les sites portuaires. » Le Rhin joue un rôle central dans ce dispositif. 70 % du flux voyage par voie fluviale, le reste en camion et en train, un mode de transport économiquement peu rentable.

Le Comptoir agricole s'efforce également de réduire la consommation énergétique de ses séchoirs. Il en possède 27, pour une consommation totale de 130 gigawatts et une facture de 4 M€. « Nous avons abaissé la vitesse de ventilation des séchoirs sans pour autant modifier la vitesse de séchage, ce qui a permis de réaliser une économie d'énergie de 5 à 8 % sur certains sites », indique Pascal Figuerio. Le prix du gaz augmentant sans cesse, certaines solutions techniques vont devenir rentables. L'agronomie et l'accompagnement des agriculteurs sont deux éléments importants. Un accompagnement au quotidien pour aider les agriculteurs à produire plus et mieux, explique Christian Lux. « Ma mission consiste à améliorer la compétitivité des exploitations, la technicité des agriculteurs et la technologie mise à leur disposition pour leur permettre d'être encore plus pointus. »

nir cette certification, explique-t-il. Les résultats sont arrivés le 12 décembre. « Les audits ont porté sur un échantillonnage de nos producteurs de maïs, blé, houblon. En maïs, par exemple, 9 % des producteurs ont obtenu une médaille d'or, ce qui nous laisse des marges de progrès. » « C'est la grande distribution qui exige ces certificats avant d'ache-

ter nos produits », confirme Emmanuel Goetz. « Les attentes des consommateurs évoluent. Ils s'intéressent de plus en plus à l'origine des produits et à leur mode de fabrication », raconte Emmanuel Goetz. Il en veut pour preuve le succès des dernières portes ouvertes de son établissement, qui ont attiré 4 500 personnes.



Emmanuel Goetz (au micro) : une bretzel bio Savourez l'Alsace Produit du terroir pour contrer la concurrence allemande. © Germain Schmitt

Des bretzels bios à base de farine alsacienne

En décembre dernier, Bretzel Burgard a lancé un nouveau produit, les bretzels bios, élaborées avec de la farine de blé bio produit et transformé en Alsace. « C'est notre réponse à la concurrence étrangère : la plupart des bretzels sont en effet produites en Allemagne. » Cette filière a été montée en partenariat avec la Chambre d'agriculture d'Alsace et Alsace Qualité. Un accord a été signé en septembre 2017 avec le Comptoir agricole et le moulin Meckert-Diemer de Krautwiller pour la farine bio nécessaire à la fabrication de ces bretzels qui bénéficient du label « Savourez l'Alsace Produit du terroir... » et qui continuent à être nouées à la main dans l'usine de Hoerd. « Nous utilisons également de l'huile bio, mais qui n'est pas produite localement. » L'industriel ne désespère pas de trouver dans la région un moulin capable de faire de l'huile de colza bio.

« Dans nos magasins, nous avons un contact direct avec les consommateurs qui nous demandent d'où viennent les différents ingrédients comme le jambon, le saumon, la malicette, indique Emmanuel Goetz. Nos grands clients aussi ont ces préoccupations : ils veulent réduire leur empreinte carbone. » L'entreprise ne fabrique pas que des bretzels, précise-t-il. Cela ne représente que 5 % du chiffre d'affaires. « Nous proposons principalement des produits autour de l'apéritif et du snacking. Dans nos magasins, nous développons des salade-bars où nous souhaitons proposer des produits alsaciens, mais ce n'est pas évident sur le plan logistique. Notre objectif est de réduire la durée de transport entre le lieu de production et de transformation. » L'approvisionnement local est fondamental pour les industriels de l'Aria, qui sont en train de travailler sur la question en partenariat avec Alsace Qualité, affirme-t-il.

Anny Haeffelé