

Saint-Beauzire ● 8 septembre 2022

Inauguration du nouveau moulin à blé de Limagrain à Saint-Ignat : un investissement au service de l'avenir de sa filière blé

Situé sur la commune de Saint-Ignat (Puy-de-Dôme), le nouveau moulin à blé de Limagrain représente un investissement de 24 millions d'euros. Il s'inscrit dans la stratégie de circuit-court agro-alimentaire mise en place par le Groupe pour valoriser les productions de blé des agriculteurs adhérents de la Coopérative. Avec ce nouveau moulin, Limagrain concourt à la vitalité et à la performance durable des exploitations agricoles de Limagne Val d'Allier et démontre son engagement pour l'avenir.

Un moulin performant au service des adhérents

Le nouveau moulin permet d'une part, d'assurer aux agriculteurs adhérents une transformation de leur blé pour les décennies à venir sur leur territoire et, d'autre part, de poursuivre le développement de l'activité meunerie de Limagrain portée par sa Business Unit Limagrain Ingredients.

Aujourd'hui, **la filière blé représente 20 000 ha en Limagne. Au total, 180 000 tonnes de blé par an sont produites en contrat avec 738 exploitations.** Ce blé est transformé à 50 % localement.

Ce nouveau moulin rassemble les **dernières innovations** nécessaires pour répondre aux exigences de qualité, de régularité et de sécurité alimentaire :

- Un moulin automatisé ;
- Un moulin pressurisé pour limiter les risques liés aux insectes ;
- Un transport pneumatique dernière génération sans zone de rétention pour limiter le risque sanitaire ;
- Un pré-nettoyage des blés avant le stockage pour la suppression des impuretés.

Grâce à sa **grande polyvalence**, il permet de produire **tous les types de farines** (de la farine complète à la farine ultra-blanche), adaptées à la fois aux attentes des **clients industriels** et des **clients de la boulangerie artisanale**.



Sébastien VIDAL
Président de Limagrain

« Alors que la question de la souveraineté alimentaire est sur toutes les lèvres, nous devons créer les conditions qui permettront de produire durablement en France notre alimentation. »

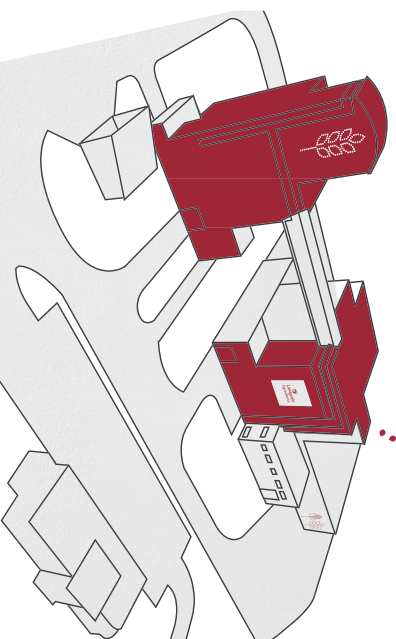
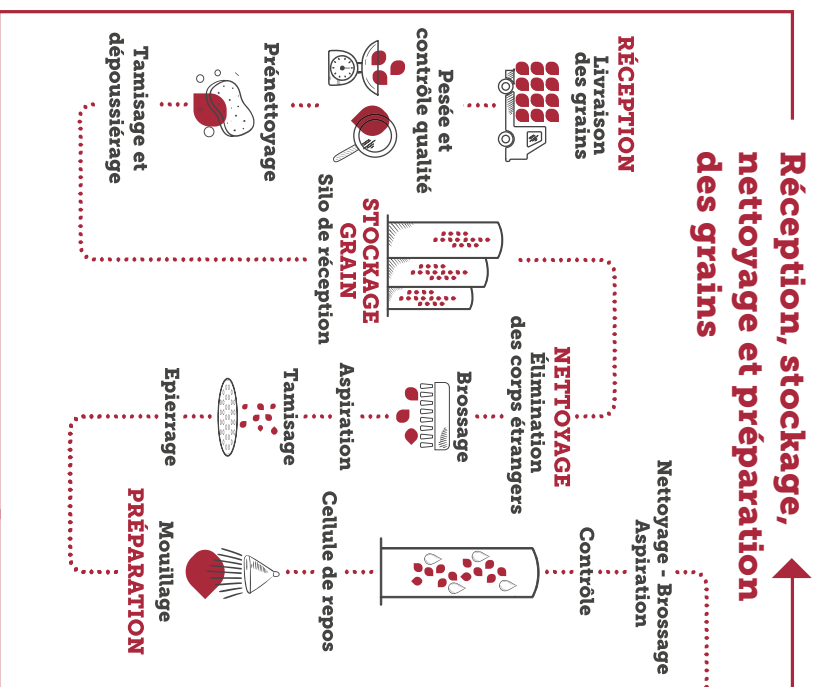
Le moulin de Saint-Ignat remplace les deux moulins existants (à Bouzel et à Gerzat) et se veut aussi beaucoup **plus performant**. Sa capacité d'écrasement est portée à **110 000 tonnes de blé par an** (350 tonnes par jour), soit un **rendement de + 1 à + 1,5 %** par rapport aux anciens moulins.

**CONTACTS
PRESSE**

ROSE MOREIRA
Service de Presse Limagrain
rose.moreira@limagrain.com
+ 33 (0)4 73 63 40 66

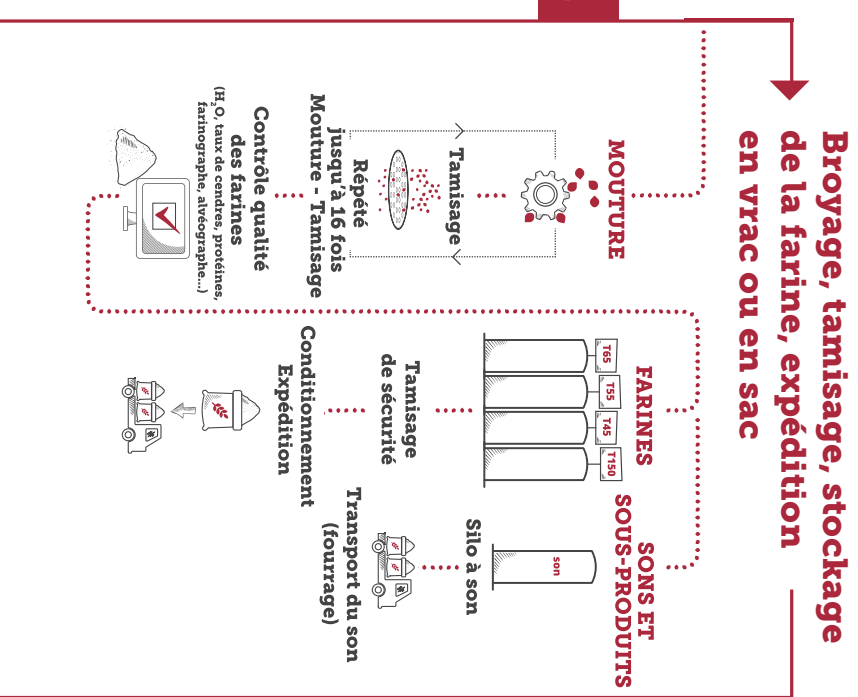
DELPHINE BEAUCHESNE
Consultante
dbeauchesne@articleonze.com
+33 (0)6 27 06 06 65

... Comment fonctionne le moulin ?



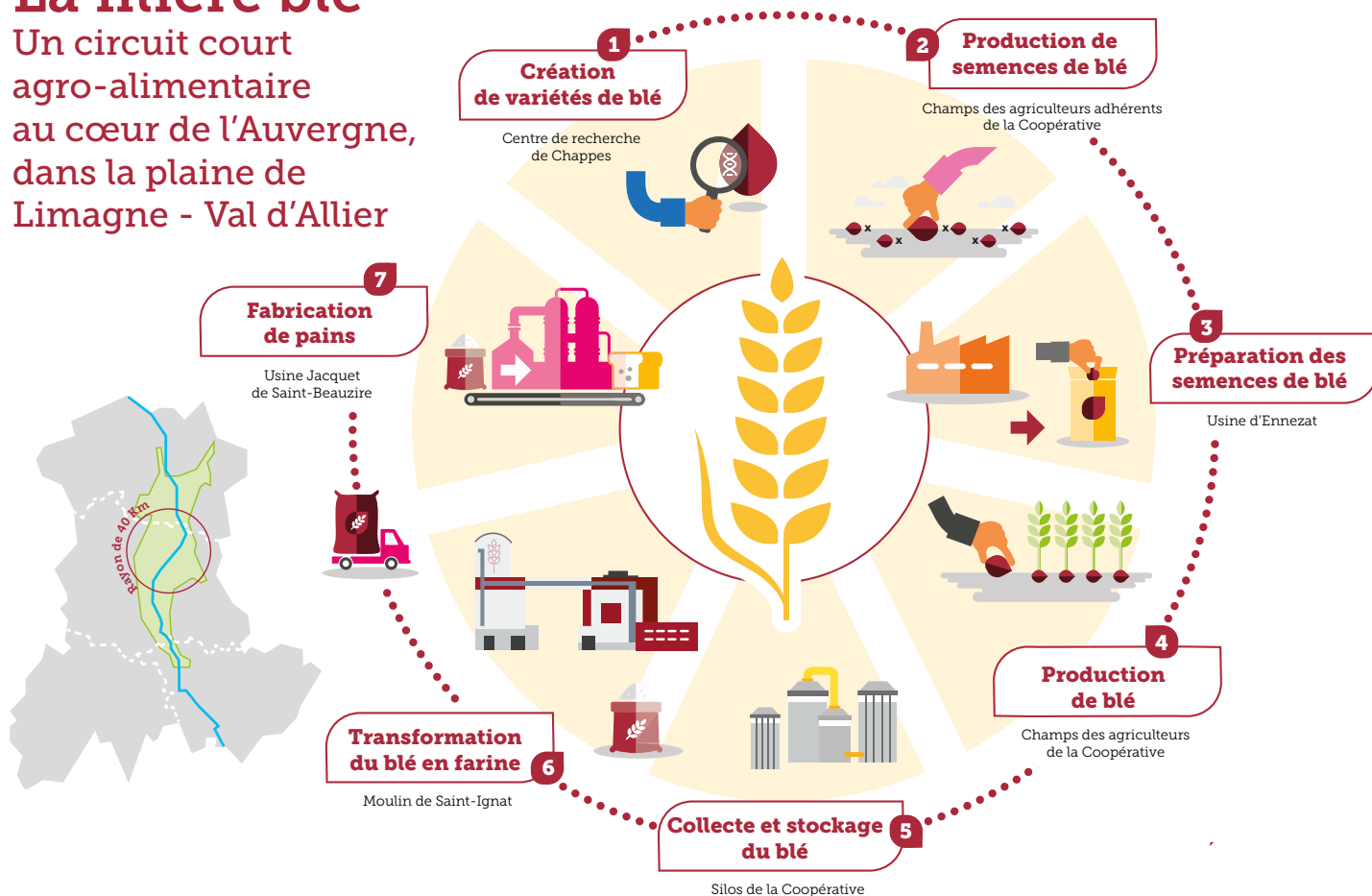
ICI

LÀ



La filière blé

Un circuit court agro-alimentaire au cœur de l'Auvergne, dans la plaine de Limagne - Val d'Allier



Le blé transformé par le moulin de Saint-Ignat est destiné à :

- la boulangerie industrielle à 88 % dont Jacquet Brossard à 82 % ;
- la filière régionale de boulangerie artisanale. Limagrain accompagne près de 200 boulangers traditionnels en Auvergne-Rhône-Alpes au travers de la marque « Avernoise, terroir de Limagne » qui symbolise ses engagements en termes de qualité, de régularité, de proximité et de goût.

Le nouveau moulin assure à ses clients :

- une **traçabilité optimum**, de la recherche à la commercialisation en passant par la production ;
- et une **grande maîtrise de la qualité**, dans le respect des plus hauts standards européens et internationaux.

Situé à côté des capacités de stockage de la Coopérative, le moulin de Saint-Ignat, s'inscrit dans une démarche de **circuit court agro-alimentaire**.

Les variétés de blé, sélectionnées par les chercheurs du Groupe à Chappes, cultivées par les adhérents sur plus de la moitié de la surface de la plaine de Limagne, sont transformées en farine dans le nouveau moulin puis en pain dans l'usine Jacquet de Saint-Beauzire, le tout **dans un rayon de 40 km**.

● Le transport des grains a pu être optimisé : **70 000 km par an parcourus en camion seront économisés**.

CHIFFRES CLÉS DU MOULIN

24 M€

Investissement stratégique

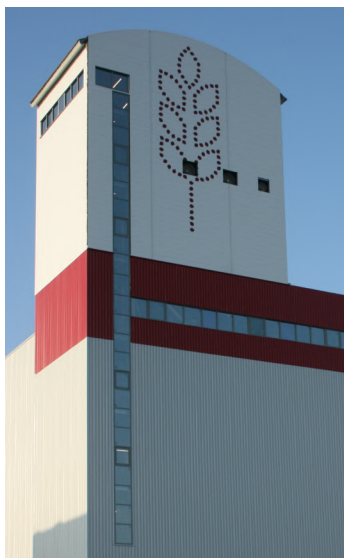
350 T/24h

(soit 110.000 T/an)

Capacité de blé écrasé

+1 à 1,5%

par rapport aux moulins actuels
Performance de rendement attendu



Une filière blé unique en France, caractérisée par l'innovation

Limagrain est le seul acteur du marché capable de maîtriser l'intégralité de sa filière blé, de la création de la semence à la production de pain.

L'innovation est au cœur de la stratégie de la filière. La Coopérative s'appuie sur le dispositif de recherche variétale du Groupe pour développer de nouvelles variétés de blés spécifiques, adaptées au terroir auvergnat, capables de répondre aux exigences des agriculteurs, aux qualités recherchées par les clients et aux attentes des consommateurs.

Grâce à l'innovation variétale, Limagrain a par exemple développé un blé totalement unique aux bénéfices nutritionnels améliorés sous la marque Lifywheat. Celui-ci est transformé au sein de ce nouveau moulin.

Le moulin à blé Limagrain Ingrédients est cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) **et le Gouvernement** dans le cadre du plan de relance.



Financé par



Limagrain, un maillon essentiel du développement territorial

Cette logique de filière permet d'apporter de la valeur ajoutée aux agriculteurs, de maintenir des exploitations familiales en Limagne et de contribuer au développement du territoire, notamment par l'emploi. Au total, **1 300 emplois sont générés localement par Limagrain**. Il peut s'agir d'emplois industriels notamment au sein du moulin et de l'usine Jacquet de Saint-Beauzire mais aussi d'emplois en recherche et développement liés aux deux centres de recherche basés dans le Puy-de-Dôme.

Au travers de ses différentes activités, Limagrain réalise **435 millions d'euros de chiffre d'affaires localement**.

Le Groupe occupe des positions significatives :

- Limagrain est **leader européen en farines fonctionnelles** ;
- **N°2 boulanger-pâtissier industriel français** avec les marques Jacquet et Brossard ;
- **N°1 français** sur les pains hamburgers, les pains festifs, les brownies et les cakes aux fruits.

POUR ALLER PLUS LOIN

Sites Internet :

www.limagrain-ingredients.com

www.jacquetbrossard.com

www.lifywheat.com

Vidéos :

• [Construction du moulin](#)

• [Présentation du moulin](#)

• [Présentation de la filière blé](#)

À PROPOS DE LIMAGRAIN

Limagrain est une coopérative agricole et un groupe semencier international détenus par près de 1 300 agriculteurs installés en Limagne Val d'Allier (au centre de la France). Présent dans 57 pays et rassemblant plus de 9 000 collaborateurs, le Groupe sélectionne, produit et commercialise des semences de grandes cultures, des semences potagères et des produits agroalimentaires. Focalisé sur le progrès génétique des plantes, il est guidé par une raison d'être : **coopérer pour le progrès de l'agriculture partout, pour tous**. Quatrième semencier mondial, Limagrain réalise, à travers des marques reconnues sur leurs marchés comme LG, Vilmorin, Hazera, Harris Moran, Jacquet, Brossard, **un chiffre d'affaires de 1 984 M€ auxquels s'ajoutent 680 M€ de chiffre d'affaires des activités réalisées conjointement avec ses partenaires stratégiques**.

www.limagrain.com - #Limagrain

crédits photos : Limagrain et ses filiales – Jérôme Chabanne