

SPIC ET ALBERT

55, boulevard de Sébastopol

75001 Paris

2 01.42.33.62.673 01.42.33.22.96✓ vboulat@spic-albert.com

Ventes - Conseils - Expertises

MINOTERIES: CONTINGENTS, DROITS DE MOUTURE

Paris, le 10 mai 2016

Madame, Monsieur,

Campagne de Meunerie 2015

L'association de Paris et de sa baguette représente une belle image et cela a quelques retombées à l'étranger, particulièrement en Asie, mais également an Amérique du Sud, où la demande commence à devenir plus importante. Si l'on prend l'Inde comme exemple, marché vierge et en évolution constante de 300 millions de consommateurs, on voit aisément le potentiel que peut représenter ce pays. « Comme la qualité de la farine locale fluctue tout le temps, nous sommes passés à la farine importée. », dit un français à la tête de plusieurs boulangeries-pâtisseries dans ce pays. Ceci peut donc expliquer en partie que nos exportations de blé tendre soient en légère augmentation.

Concernant notre campagne meunerie 2015, achats et locations ont subi des baisses substantielles. Elle a démarré au prix de 4,50 € pour l'achat et la demande étant faible, il fut difficile de faire évoluer le prix vers le haut. Pour les locations, le prix moyen s'est situé à 0.23 € du quintal. Toutefois, quelques vendeurs potentiels ont été en attente d'un frémissement à la hausse car ils pensent qu'à ce prix de 4,50 € leur fond de commerce n'est pas mis en valeur.

On peut se demander quelles sont les raisons de cette baisse qui perdure. Le dernier Annuaire de la Meunerie confirme cette tendance par rapport à l'an dernier avec une diminution du nombre de moulins au vu des concentrations qui continuent mais aussi du plafond d'écrasement national. L'utilisation de blé tendre est stable depuis deux ou trois ans même si on lit ici ou là des articles sur la diminution de la consommation de pain en France.





Les grands industriels prennent des parts de marché importantes mais un certain nombre de minotiers ont préféré arrêter de travailler avec la grande distribution pour se concentrer sur l'artisanal et les farines de qualité. Toutefois, la boulangerie artisanale perd, quant à elle, des parts de marché au profit des nombreux points chauds et autres produits surgelés.

En parallèle, nous avons des demandes de reprises de moulin ou de propositions d'accompagnement avant départ en retraite ainsi que des souhaits d'investissement dans l'activité meunerie, souvent dans l'optique d'aller vers des farines d'exception.

De part notre lien avec la profession depuis de nombreuses années, il nous semble important de maintenir et renforcer ce contact avec tous les minotiers et les associations professionnelles afin de vous accompagner au mieux dans vos projets.

Nous restons à votre entière disposition pour tous services et conseils et n'hésitez pas à nous consulter.

Veuillez croire, Madame, Monsieur, à l'expression de notre très sincère considération.

Véronique BOULAT

M. de BECDELIEVRE