Harmony,
pour une culture du blé plus durable

9 mai 2019

CHARTE HARMONY

Mondelēz International

MONDELĒZ INTERNATIONAL À TRAVERS LE MONDE

North America
United States · Canada

MEU
Europe · Eastern Europe

Latin America
Brazil · Southern Cone · Mexico · WACAM

Asia, Middle East & Africa
MEA · India · China · Southeast Asia · ANZ / Japan

160 PAYS

80 000

26
MILLIARDS $
EN 2017

N° 1
MONDIAL
DES BISCUITS ET
DES BONBONS

N° 2
DU CHOCOLAT ET
DES CHEWING-GUMS

2017 CATEGORY POSITION.. SOURCE: EUROMONITOR

HARMONY : LA GENESE D'UN PROGRAMME

Création du programme **en 2007**

70% de notre impact environnemental provient des matières premières

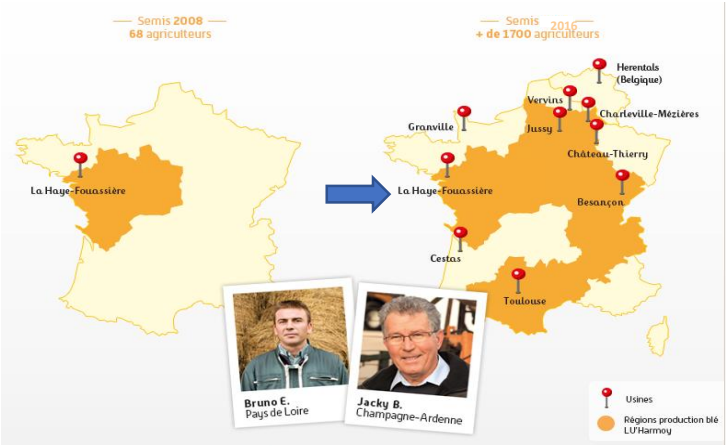
Le Blé, **notre premier ingrédient**

CHARTE HARMONY

1. **1 500 AGRICULTEURS PARTENAIRES EN FRANCE**
   Sélectionnés le plus près possible de nos sites de fabrication
2. **UNE CHARTE EXIGEANTE À CHAQUE ÉTAPE DE LA CULTURE DU BLÉ**
   Des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement
3. **LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ LOCALE**
   3 % des champs de blé Harmony consacrés à l'implantation de zones fleuries

Mondelēz International

PARTENARIAT AVEC LES AGRICULTEURS



17 usines

13 meuniers

1700 agriculteurs

En France, Espagne, Pologne, République Tchèque, Belgique et Italie

Objectif 2022 :
100% de nos besoins EU en blé Harmony

LA CHARTE HARMONY

Ensemble de bonnes pratiques agricoles

Démarche d'amélioration continue depuis 2008

- Sélectionner les parcelles de blé en fonction du précédent cultural, des variétés de blé et du travail du sol, pour limiter les traitements futurs
- L'usage aux pesticides en dernier recours et de façon ciblée
- La participation à la réduction des émissions de carbone via la diminution du recours aux intrants
- La préservation de la qualité de l'eau

100% des traitements, applications enregistrés dans la fiche culture et transmis aux équipes Harmony

Chaque année, des audits réalisés par des Organismes d'audit Indépendants:

10% des agriculteurs

100% des coopératives

100% des moulins

-20% de produits phytosanitaires* pour la culture des blés Harmony

Calcul d'autres KPI's environnementaux (GES, BGA, eutrophisation marine…)

** Source: Moyenne de l'IFT (Indice de Fréquence de Traitement) des campagnes LU Harmony 2009 à 2016 vs. moyenne nationale blé*

Démarche de progrès continue

DES ACTIONS POUR PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ LOCALE

Partenariats

R18:
673 hectares de jachères mellifères
7,5 Millions d'abeilles

- 70 % des fruits et légumes que nous mangeons dépendent directement des insectes pollinisateurs.

- C'est pourquoi Harmony valorise la biodiversité locale et prévoit entre-autre l'implantation de zones fleuries mellifères (3 % de chaque parcelle), permettant aux insectes pollinisateurs de se nourrir tout au long de l'année.

Le mélange doit être composé de mini **5 espèces** et de **3 familles** différentes à choisir dans une liste élaborée par Noé.
Nous allons pousser à utiliser des semences « Végétal local » et « Vraies Messicoles »

ALLER TOUJOURS PLUS LOIN AVEC HARMONY

Continuer à réduire notre empreinte environnementale via

→ Calcul des indicateurs de performance environnementaux

- Partenariat avec Agrosolutions depuis la récolte 2016
- Partage avec la filière pour se servir de ces éléments comme d'un outil pour l'amélioration continue du programme

→ Prise en compte de l'exploitation et plus largement du territoire

Ex : Mise en place d'un démonstrateur à l'échelle du territoire avec Noé et Noriap

L’importance des variétés de blé pour nos biscuits

LES SEMENCES ET VARIETES DE BLE DANS LE PROGRAMME HARMONY

SEMENCES:

- En France, dans le cadre d'Harmony les semences peuvent être :
  - Des **semences certifiées**
  - ou des **semences fermières** directement issues de semences certifiées
- Le choix appartient à la coopérative
- Environ 80% des semences utilisées, au global Harmony, sont certifiées

VARIETES:

- Principalement 2 types:
  - **BPMF**
  - **Biscuitière**
- Les variétés ne sont pas imposées mais doivent être choisies en accord avec le meunier qui connaît le besoin de MDLZ (spécification farine de blé)
  - Sauf cas particulier de la variété biscuitière ARKEOS qui est imposée car nécessaire à la fabrication de certains produits

La recherche blés biscuitiers chez Mondelez

Objectif:

→ Obtenir la farine

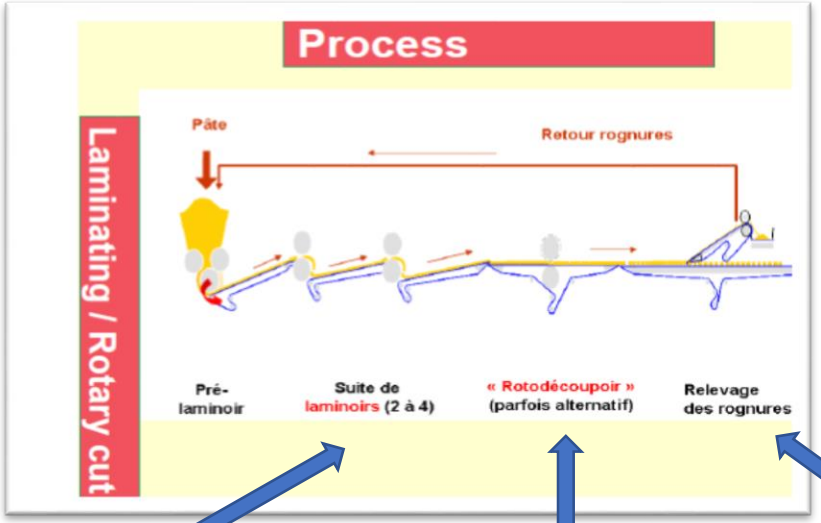
- La plus fonctionnelle, adaptée à chacune de nos technologies,
- En limitant notre empreinte environnementale
- À un cout maitrisé

Des technologies très diverses

Avec ou sans fonctionnalité des protéines

➔ une seule classe de qualité à l'inscription au CTPS

Rôle de l'amidon et des protéines – biscuits laminés

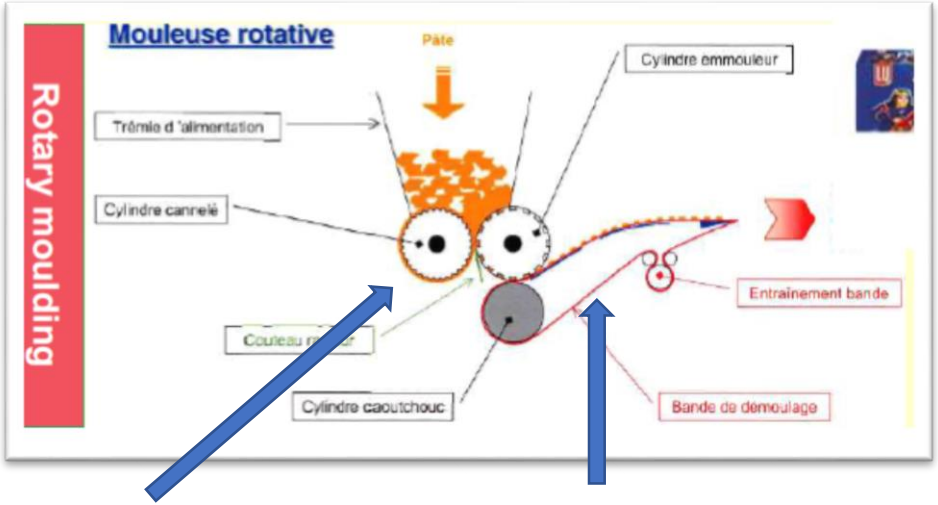


Consistance
Extensibilité

Elasticité

Extensibilité

Rôle de l'amidon et des protéines – biscuits rotatifs



Consistance
Cohésion

Elasticité

Des technologies très diverses

- Nos paramètres majeurs: absorption d'eau et Hagberg
  - L'absorption d'eau doit être la plus faible possible. Elle est la résultante:
    - De la texture du grain :
      - Génétique: allèles de dureté
      - Environnement: teneur en protéines, liée à la fertilisation azotée
    - De la quantité d'amidon endommagé:
      - Mouture: travail avec les meuniers pour régler le diagramme de mouture pour limiter l'endommagement
    - De la quantité de protéines
      - Pratiques culturales: limiter l'accumulation de protéines
    - De la teneur en cendres
      - Mouture: travail avec les meuniers pour limiter les cendres

La bonne farine est la combinaison d'une bonne génétique, cultivée selon des pratiques culturales dédiées et moulue selon un diagramme adapté

CHARTE HARMONY

Limiter notre empreinte environnementale

- Nos paramètres majeurs: besoins en azote et résistance à la fusariose
  - Besoins en azote
    - Des études menées en collaboration avec Arvalis ont montré qu'il est préférable de limiter le troisième apport d'azote pour améliorer la qualité technologique biscuitière
    - La perte en rendement (3% en moyenne) est compensée dans le bilan par la moindre dépense en engrais azoté (- 50U, méthode du bilan)
  - Résistance à la fusariose
    - Ce qui est important c'est l'accumulation de mycotoxines, particulièrement DON

Les variétés biscuitières doivent satisfaire à ces contraintes,
En cohérence avec la démarche Harmony

Cout de farine maitrisé

- Le rendement des variétés est clé
  - Compétitif avec les meilleures variétés cultivées
- Limiter les « sur-primes » nouveautés par une meilleure communication sur les nouvelles variétés
- Les farines sont sourcées localement
  - Cout du transport optimisé
  - Travail de collaboration avec les meuniers pour améliorer le rendement de la mouture
    - Point épineux du poids spécifique

Un travail avec l'ensemble de la filière
En cohérence avec la démarche Harmony

La recherche blés biscuitiers chez Mondelez

Objectif:

→ Obtenir la farine

- La plus fonctionnelle, adaptée à chacune de nos technologies,
- En limitant notre empreinte environnementale
- À un cout maitrisé

→ Principe de liste positive de variétés « biscuitières »

- Les nouvelles variétés biscuitières sont toutes testées chez Mondelez R&D@Saclay
- Toutes les variétés soft sont analysées, y compris si elles ne sont pas biscuitières
- Travail avec les sélectionneurs en amont de l'inscription
- Après 3 ans, validation des variétés pour utilisation dans nos mélanges de blés (sauf BelVita, 5 ans, car utilisée en 100%)

Et demain?

Prendre en compte les évolutions règlementaires:

→ Qualité: par exemple résidus après récolte, teneur en précurseur de l'acrylamide (asparagine)
→ Environnementales: directive Nitrates, Phytos, Glyphosate, perturbateurs endocriniens, **Santé des sols**

Prendre en compte les évolutions des consommateurs:

→ Local: connexion avec les producteurs
→ « Clean label »: la farine doit remplacer les additifs et auxiliaires
→ Non GMO (y compris gene-editing)
→ Sensibilité à l'environnement, à la biodiversité

Agro Media » Conjoncture - Tendance »

Cargill et Mondelez se positionnent sur le non OGM

Selon Prisme, l'analyse de la conjoncture et de l'actualité agricole et agroalimentaire du Crédit Agricole, Mondelez va lancer prochainement une nouvelle gamme de produits snacking à la marque Vea, plus ...

Celine Agromedia | 10 mai 2017 0