7 raisons de s'installer à agriPOLIS

Former. Innover. Développer.

LE DYNAMISME

- Une école de musique communautaire
- Un espace culturel multimédia
- Un centre d'animation cantonale
- Un Office de Tourisme **
- Une vitalité associative…

LA MAIN-D'ŒUVRE

- Une maison pour l'emploi :
  - Pôle Emploi
  - Plan d'Action pour l'Emploi (services aux entreprises)
  - La Mission Locale
  - Le Bureau d'Information Jeunesse
- Une main d'œuvre qualifiée et compétente
- Un service dédié au développement économique

LA DIVERSITÉ LOCALE

- Le patrimoine rural et agricole de l'art Roman
- Le patrimoine hydraulique
- La splendeur romane en Aunis
- Les traditions locales
- Les sites fortifiés
- Le site archéologique…

LES VOIES DE COMMUNICATION

- La gare TGV de Surgères (La Rochelle/Paris)
- L'autoroute A10 (Paris/Bordeaux) à 15 minutes
- L'autoroute A83 (Nantes/Bordeaux) à 15 minutes par l'A10
- Le port de Rochefort/Tonnay-Charente
- Le Grand Port Maritime de La Rochelle
- L'aéroport de La Rochelle…

LE CADRE DE VIE

- Le littoral de la Charente-Maritime
- Les nombreuses villas « Belle Époque »
- Les produits du terroir
- Le riche passé historique
- Les nombreuses animations
- Le label « Grand site »
- Le Marais Poitevin…

L'ÉCONOMIE

- Situé au cœur de l'Arc Atlantique
- Les commerces de proximité, les PME, les industries…
- La richesse agricole
- Les entreprises agroalimentaires…

LA VIE QUOTIDIENNE

- La Maison de l'Enfance
- Le Centre de loisirs et le relais assistante maternelle
- Les collèges, le lycée professionnel du Pays-d'Aunis, l'ENILIA-ENSMIC
- Plus de 250 associations sportives, culturelles et sociales
- L'espace info-énergie…

ÖVIVIV ICS 8 PROGRAM WEB - Tous droits de reproduction interdits. Crédit photos : Comité départemental du Tourisme de la Charente-Maritime.

Communauté de Communes de SURGÈRES • 16 rue Robert Plantiveau • BP 89 • 17700 SURGERES
Tél 05 46 07 22 33 • Fax 05 46 07 72 60 • www.agripolis.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

RÉGION Poitou Charentes la démocratie participative

la Charente Maritime

SURGÈRES Communauté de Communes

Terre d'Excellence

Toute l'info économique de la Communauté de Communes de **Surgères**

agriPOLIS
Former. Innover. Développer.

Un Pôle d'Excellence Agroalimentaire à la conquête du monde

Unique en France
Découvrez le Moulin Expérimental

L'Enilia

De multiples compétences laitières au service des industries agroalimentaires.

L'Ensmic

Un établissement unique en France pour les métiers de la meunerie.

Actilait

L'ensemble des savoir-faire laitiers et fromagers leader en Europe pour son pôle caprin

Arvalis

Avec l'Institut du végétal les agriculteurs récoltent les fruits de leurs travaux.

agriPOLIS
Former. Innover. Développer.

Un Pôle d'Excellence Rurale
unique dans l'Hexagone…
…et un Moulin Expérimental unique au monde !

La région de Surgères a toujours montré un dynamisme exceptionnel concernant les activités agroalimentaires. En effet, c'est ici que fut créée la première coopérative laitière agricole de France en 1988 ! Aujourd'hui, à travers **Agripolis**, labellisé **Pôle d'Excellence Rurale**, la tradition se perpétue en offrant de nouvelles perspectives à la Communauté de Communes de Surgères.

«Autour d'**Agripolis**, se sont rassemblés tous les acteurs des différentes filières concernées présentes sur nos terres et les structures agroalimentaires d'enseignement, de recherche et de développement : l'**ENILIA-ENSMIC, ACTILAIT** et **ARVALIS-Institut du végétal**. Le **Pôle d'Excellence Rurale** (PER) a généré une nouvelle dynamique entre ces différents partenaires et permet de fédérer l'ensemble de leurs actions. Ce nouveau souffle va bénéficier au territoire dans son ensemble en créant une plateforme de développement économique novatrice et porteuse d'une image valorisante. **Agripolis** suscite déjà un vif intérêt de la part des professionnels de la meunerie, des entreprises et des publics concernés. De plus, tout est mis en œuvre pour attirer les nouvelles initiatives, les nouveaux talents et les nouvelles entreprises du secteur agroalimentaire qui vont s'épanouir naturellement dans un environnement qui leur est favorable.

Premier succès et symbole de la pertinence d'**Agripolis** : l'implantation d'un **Moulin Expérimental** à la pointe des innovations, outil d'expérimentation et de recherche unique au monde au service des professionnels et de l'enseignement. Et ce n'est qu'un début…»

Guy BEUGNON,
Président de la Communauté de Communes de Surgères

Guy BEUGNON <
Président de la Communauté de Communes de Surgères

> Céline DRILLAUD-MARTEAU
Ingénieur régional,
Arvalis-Institut du végétal

> *Jean-Pierre BODIN*
Directeur de l'atelier technologique de l'Enilia-Ensmic

Paul REVOLLON <
Directeur de l'ENILIA-ENSMIC

Alexandre LAURET <
Responsable du Pôle Caprin d'ACTILAIT,

Un Moulin Expérimental
qui rallie tous les suffrages

Le Moulin Expérimental a été construit par le Conseil Régional de Poitou-Charentes et financé avec l'aide de la Communauté de Communes de Surgères. Le matériel, acheté et installé par l'ENILIA-ENSMIC avec l'aide de ses partenaires :

- Communauté de Communes de Surgères.
- État (dans le cadre du PER),
- Conseil Général de la Charente-Maritime,
- Pays d'Aunis,
- Société BÜHLER Group,
- Association Nationale de la Meunerie Française,
- ARVALIS - Institut du végétal,
- France Export Céréales
- Crédit Agricole…

Agripolis, c'est aussi un Parc d'Activités au cœur des industries agroalimentaires pour les industries agroalimentaires…

Donner du grain à moudre
pour cultiver l'esprit d'innovation et favoriser la croissance de la filière Céréales.

Jean-Pierre BODIN, Directeur de l'atelier technologique de l'ENILIA-ENSMIC nous explique tout l'intérêt pour Agripolis de compter parmi ses équipements cet outil aux performances et aux caractéristiques uniques.

> Jean-Pierre BODIN,
Directeur de l'atelier technologique de l'ENILIA-ENSMIC

En quoi le Moulin Expérimental de Surgères est-il unique ?
C'est un Moulin Expérimental qui permet de tester de nouvelles farines, avec une capacité de 200 kg de céréales par heures travailler à une si petite échelle cela n'existe nulle part ailleurs ! Il y en a bien un aux États-Unis mais il travaille sur une capacité supérieure. De plus, notre équipement, conçu avec la société BÜHLER leader mondial du secteur de la minoterie, comporte des broyeurs à cylindres, une trieuse optique en amont de toute l'installation et c'est vraiment inédit ! Il fonctionne en continu alors que les infrastructures existantes sont des moulins à reprise.
L'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) a validé la concordance du moulin avec les procédés industriels actuels et c'est un gage de fiabilité !

Quels sont les utilisateurs privilégiés de cet outil ?
Il y en a beaucoup ! France Export Céréales qui peut notamment y accueillir les acheteurs étrangers et leur démontrer en s'appuyant sur les performances du moulin, tous les avantages qu'ils ont à acheter des blés français. En effet, il peut reproduire les conditions d'utilisation dans d'autres pays : au Portugal, au Maroc, en Égypte par exemple… Et comme c'est un outil idéal pour la recherche et le développement, les entreprises sont aussi vivement intéressées ! Il faut dire que les moulins existants, sans ce procédé continu, présentent toujours un décalage avec la réalité ! À Surgères, le process, très flexible, est représentatif de ce qui se fait en industrie. De plus, les professionnels bénéficient de conseils et d'un accompagnement personnalisé. À noter que le bâtiment possède également un accès sécurisé. C'est important pour préserver la confidentialité des expérimentations ! Enfin, une des autres vocations de l'outil, c'est la recherche fondamentale et la prospective.

Parlez-nous de sa vocation pédagogique ?
Concernant la pédagogie, vous savez qu'en France, les seules formations dédiées aux industries céréalières ont lieu à l'ENSMIC à Surgères sur le site du moulin… Évidemment, des utilisations diverses, notamment au travers de nouveaux stages sont au programme !

Salle de commande

Trieuse optique

À savoir

- Reproductibilité des process industriels
- Souplesse des diagrammes de mouture
- …

Contact 05 46 27 69 00

Le moulin en bref

Équipé par BÜHLER, leader mondial du secteur de la minoterie, il comprend notamment :
- une préparation des blés avec nettoyeur combiné et trieuse optique,
- un ensemble de moutures inédites : 3 machines et 4 cylindres représentant 12 passages, alimentés et motorisés spécifiquement,
- un ensemble de supervision et d'échantillonnage automatique.

Partenaires engagés dans le financement du Moulin Expérimental

Lait de vache et lait de chèvre les deux mamelles de la région

Jadis, les Charentes étaient essentiellement des terres de vignoble. Les ravages du phylloxéra ont constitué un drame économique sans précédent mais ils ont aussi permis le développement de l'activité laitière dans la région. D'ailleurs, la première coopérative laitière en France a été créée en 1988 à Chaillé près de Surgères sous l'impulsion d'Eugène BIRAUD, désormais figure historique.

À l'heure actuelle, la région Poitou-Charentes produit du lait de vache et du lait de chèvre en utilisant les techniques les plus avancées au service d'une qualité unanimement reconnue. Deux coopératives principales regroupent une grande partie de la production : le GLAC et EURIAL.

Logos à nous fournir

La qualité, il en est aussi question avec le célèbre beurre haut de gamme Appellation d'Origine Contrôlée Charentes-Poitou qui bénéficie d'une très forte notoriété et d'une excellente réputation auprès des gourmets.

> Jean-Pierre SECQ, Directeur de l'Association Centrale des Laiteries Coopératives des Charentes-Poitou depuis plusieurs décennies. Il pose devant la sympathique mascotte qui a fait la renommée du beurre AOC Charentes-Poitou.

Les terres de la région Poitou-Charentes sont propices aux cultures céréalières et à l'élevage. Vaches et chèvres s'épanouissent ici pour le plus grand plaisir des amateurs de bons beurres et de fromages. De nombreux savoir-faire liés à l'agroalimentaire existent déjà, Agripolis va conforter la légitimité du territoire de la Communauté de Communes de Surgères dans ce domaine.

Chiffres clés

Le lait, beau succès de la région Poitou-Charentes

- Le territoire de Surgères : pôle laitier régional,
- 1 milliard 700 millions de litres de lait de vache produits chaque année sur 5 départements
- 240 millions de litres de lait de chèvre produits chaque année,
- Beurre AOC Charentes-Poitou créé en 1979…

Filière Céréales une belle moisson d'atouts économiques !

Chiffres clés

Les céréales dans la région Poitou-Charentes*

- 80 % de la collecte régionale est destinée à l'exportation,
- 710 000 hectares dédiés aux céréales (370 000 ha au blé tendre 164 000 ha au maïs),
- 1er source de revenus agricoles : la filière Céréales,
- N° 1 de la productivité dans la région : la Charente-Maritime…

* Sources Agreste Poitou-Charentes 2007

Les généreuses terres argilo-calcaires, caractéristiques de la région et dites « terres de groies » conviennent parfaitement à l'élevage et à la culture des céréales. Dans ce contexte favorable, cette filière céréales s'est aussi naturellement développée.

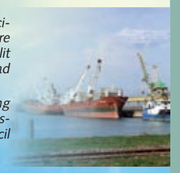
Exploitations agricoles, coopératives, négociants, métiers de la meunerie, transformation agroalimentaire, etc. Tout un tissu économique prospère a ainsi vu le jour au fil du temps. Parallèlement, La Rochelle-Pallice et Tonnay-Charente sont devenue deux des principaux ports céréaliers de France : ce n'est pas un hasard ! Les blés embarquent pour des destinations lointaines, achetés par des clients particulièrement exigeants, conscients de leurs qualités exceptionnelles.

Lait, beurre et céréales… des ingrédients qui vont très bien ensemble et qui ont toujours su faire fructifier leurs atouts respectifs au service du développement économique sur le territoire de Surgères. Avec aujourd'hui notamment le Moulin Expérimental, l'ENILIA-ENSMIC, ACTILAIT et ARVALIS-Institut du végétal, tous solidement enracinés au cœur d'Agripolis !

Le lait et le beurre : des « instants plaisirs » que l'on retrouve dans notre vie de tous les jours.

«Wisit el ex eugiatem irit, sis duiscilit eratet,my nullut praestisim iriure dol… at alit lorp… um ad tati… Mag… incing eu … ipsuscip… or incil dolutpat.»

TÉMOIGNAGE Michel GIRET À VENIR



Chiffres clés

- Le port de La Rochelle-Pallice a une capacité de stockage de 350 000 tonnes.
- 50% des céréales et protéagineux produits en France sont exportés de la Rochelle-Pallice et Tonnay-Charente.

L'ENILIA-ENSMIC fertilisent l'avenir d'Agripolis !

À la fois école, centre de formation, centre de recherche et développement… ces deux établissements partagent une seule et même volonté : unir leurs énergies au profit du Pôle d'Excellence Rurale « Excellence Agro» de la Communauté de Commune de Surgères.

> Paul REVOLLON
Directeur de l'ENILIA-ENSMIC

Le moulin sème à tout vent pour la promotion du blé !

« Le Moulin Expérimental représente un bel exemple de collaboration efficace entre tous les acteurs territoriaux publics et privés autour d'un projet économiquement porteur. **En effet, le Moulin Expérimental va participer à la promotion de la qualité des blés français consommés dans l'hexagone mais aussi à l'étranger.** Et grâce à lui et à son atelier technologique attenant, les industriels vont pouvoir expérimenter de nouvelles farines afin de mieux répondre à l'évolution des attentes des consommateurs. Cet outil, ultramoderne, va également contribuer à conforter la légitimité de notre territoire au sein de la filière Céréales tout entière ! ».

> « Ici, on travaille, on se forme et on fait de la recherche avec un seul objectif : optimiser la qualité et les performances économiques des produits de la filière agroalimentaire comme le lait, le beurre, les viennoiseries, les biscuits, etc. »

L'ENILIA : de multiples compétences au service des industries agroalimentaires

Créé en 1906, l'établissement est devenu École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires au fil du temps… Elle appartient comme l'ENSMIC au Pôle Agroalimentaire de Surgères. Lycée professionnel, les élèves peuvent y suivre un cursus complet de formations diplômantes et qualifiantes du CAP à la préparation de diplômes supérieurs. La formation professionnelle continue est aussi présente.

L'originalité de l'école tient aussi à son Département Recherche et Développement Industriel matérialisé par son atelier technologique entretenant des liens privilégiés avec l'ensemble des professionnels des filières agroalimentaires. En phase avec les attentes des entreprises, l'école intervient sur la mise au point de nouveaux produits, sur des programmes de recherche appliquée concernant les matières grasses, sur la mise en place de démarches Qualité, etc.

À savoir

Domaines de compétence

- Industrie laitière (vache et chèvre) : fromage, yaourt, beurre,
- Transformation des produits de la mer,
- Plats cuisinés…

Contact 05 46 27 69 00

Des équipes impliquées et engagées pour la réussite des jeunes et des programmes dédiés aux entreprises.

Un laboratoire d'évaluation sensorielle

L'Enilia possède un laboratoire spécialisé effectuant des analyses afin de mieux connaître les caractéristiques des produits, tout en travaillant sur leur perception par le public. Ses points forts : 2 salles et 450 dégustations/an, 1200 consommateurs mobilisés (adultes et enfants), un panel d'experts et 5 collaborateurs permanents, des formations professionnelles proposées… Le tout au service du bon goût et de la qualité !

L'ENSMIC, un établissement unique en France pour les métiers de la meunerie

À savoir

Domaines de compétence

- La meunerie, la boulangerie industrielle,
- La biscuiterie, les pâtes alimentaires, la viennoiserie,
- l'alimentation animale…

Contact 05 46 27 69 00

Créée en 1924, l'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières s'est installée au sein du Pôle Agroalimentaire de Surgères en 2006. C'est le seul établissement en France préparant aux diplômes spécifiques de la Meunerie et des Industries Céréalières par la voie scolaire ou l'apprentissage ! On y prépare notamment un BTS Industries Céréalières qui fait référence dans la profession. L'école propose aussi des cursus de formation professionnelle continue.

Dans le cadre du Pôle d'Excellence Rurale, l'école dispose désormais d'un hall technique optimisé concernant la meunerie et la seconde transformation dédiées à l'alimentation humaine et animale. Le Moulin Expérimental lui apportant également une légitimité nouvelle tant au niveau de l'enseignement que de son expertise auprès des professionnels de la filière céréales.

De nombreux ateliers pédagogiques où les jeunes utilisent du matériel à la pointe de l'innovation.

Le chèvre, un fromage au goût des consommateurs !

Alexandre LAURET, Directeur du Pôle Caprin d'ACTILAIT, a de quoi être satisfait. En effet, le fromage de chèvre bénéficie d'une très bonne image, ses ventes progressent régulièrement et il s'exporte de plus en plus. « On l'apprécie pour son goût et il est perçu comme un produit naturel, sain, de qualité… » précise-t-il.

Dans le cadre du Pôle d'Excellence Rurale, les équipes d'ACTILAIT et de l'ENILIA ont eu l'opportunité de renforcer leurs collaborations déjà fructueuses en créant des synergies nouvelles. Les deux entités développent notamment un projet en commun concernant la matière grasse issue du lait de vache et du lait de chèvre. En schématisant un peu, l'ENILIA va plutôt travailler sur le beurre, ses arômes, les émulsions… et ACTILAIT sur le goût, les qualités nutritionnelles et la texture des fromages de chèvre. « Notre but c'est d'innover ! Et de répondre aux nouvelles attentes de tous les professionnels et des entreprises ! ».

Au titre de ses contributions, ACTILAIT a notamment participé à des travaux sur la stabilité du lait de chèvre au traitement thermique… Dans le cadre de l'AOC Chabichou du Poitou, l'institut a aussi été sollicité. À ce propos, et pour conforter l'avenir de la production régionale, deux nouvelles AOC sont à l'étude, l'une concerne le « chèvre boîte », l'autre le Mothais sur feuille, sympathique fromage rond aux flaveurs des plus engageantes.

> Alexandre LAURET dirige le Pôle Caprin d'ACTILAIT, l'institut technique du lait et des produits laitiers.

Le fromage de chèvre sort de sa réserve !

« Dans le cadre de nos recherches, nous travaillons aussi beaucoup sur de nouvelles utilisations du fromage de chèvre en explorant son comportement en cuisine et au four notamment ! De nouvelles recettes pour accompagner les viandes, les légumes ont été créées… Nous collaborons même avec un pâtissier parisien sur une recette de dessert ! Par des actions de marketing, nous voulons aussi faire « sortir » le chèvre du plateau de fromages pour qu'il soit aussi dégusté en hors-d'œuvre, au goûter, en sandwich… ».

Patrick CHARPENTIER,
Éleveur dans les Deux-Sèvres et vice-président d'ACTILAIT.

> Patrick CHARPENTIER possède un troupeau de 300 chèvres laitières (mais aussi des vaches parthenaises). Très impliqué dans le mouvement coopératif laitier, outre ses fonctions à ACTILAIT, c'est le Président de l'interprofession caprine au niveau national.

À savoir

Le Poitou-Charentes

- Premier bassin laitier de France,
- Première région française concernant la transformation industrielle du lait de chèvre.

CHIFFRES À VENIR le jeudi 9 avril à 9h

Contact 05 46 27 69 80

Filière beurre / lait

Au bon beurre AOC Charentes-Poitou !

> Jean-Pierre DAVION, éleveur à Matha (17), s'engage pour promouvoir la qualité de la production laitière Charentes-Poitou.

Jean-Pierre Davion est éleveur par passion et il a même transmis l'amour de son métier à une de ses filles qui travaille dans le Gaec dont il fait partie ! Cette exploitation produit 900 000 litres de lait/an sur 150 hectares, comporte une centaine de vaches à lait et 70 génisses environ : « Il y a de quoi s'occuper ! » affirme cet homme affable avec une pointe d'humour… Surtout que côté occupations, Monsieur Davion les multiplie ! Voici quelques-unes des fonctions qu'il assume : il est président de Charentes Lait (coopérative), vice-président du Glac (groupement de coopératives), vice-président de la Fédération Nationale des Coopératives Laitières…

Ce qui motive son engagement ? « Il faut se mobiliser et tout mettre en œuvre pour conforter la notoriété de nos produits laitiers et de notre région ! À ce titre aussi, Agripolis et le pôle d'excellence rural vont nous aider ! Il faut dire que notre production a de sérieux atouts. Avec 240 000 tonnes, c'est la première AOC Beurre de France, la deuxième ne produisant que 3 000 tonnes ! À noter que c'est aussi la première qui a été mise en place en 1979 ! Depuis cette époque, nous nous battons pour optimiser la qualité signée Charentes-Poitou et pour conserver une population locale d'éleveurs ! À travers des campagnes de communication et de publicité régulières qui mettent en avant nos valeurs, nous veillons toujours à maintenir l'intérêt des consommateurs pour l'AOC Charentes-Poitou ! Nous entreprenons même des actions ludiques pour sensibiliser les plus petits à ses qualités gustatives ! Aujourd'hui, notre beurre est présent sur les meilleures tables, il est plébiscité par les plus grands cuisiniers et les boulangers-pâtissiers les plus exigeants le préfère pour concocter leurs viennoiseries : c'est une formidable reconnaissance de notre travail à tous ! »

Conformément aux exigences d'une AOC, il est vrai que le beurre Charentes-Poitou est fabriqué selon des méthodes traditionnelles nées de savoir-faire ancestraux. À l'image de la région dont il est issu, il est authentique et ne demande qu'à être apprécié…

La pépinière d'entreprises : le terreau de votre réussite !

L'un des objectifs principaux d'Agripolis : aider les jeunes entreprises à s'implanter pour se développer et prospérer en profitant de sa dynamique. La pépinière d'entreprises va donc accueillir tous les créateurs désireux de bénéficier, de manière mutualisée, des services d'exception disponibles sur place : le Moulin Expérimental, l'ENILIA-ENSMIC, ACTILAIT, ARVALIS, les laboratoires d'analyses (le L.A.B.C.O. et le LILCO)…

Tous ceux qui suivent des cursus dans les écoles et qui souhaitent se lancer sont bien entendu les premiers bénéficiaires de la logistique mise en place. Au total, c'est 6 hectares (et certainement plus demain) qui seront consacrés à cet aménagement.

Profiter d'outils, d'infrastructures et d'appuis humains qualitatifs sans mettre en danger sa trésorerie : c'est important quand on démarre une activité ! Sachant qu'Agripolis est également amené à accueillir des entreprises du secteur déjà existantes attirées par la somme des atouts rassemblés, et certains organismes de formation représentatifs des filières du Pôle Agroalimentaire aussi, l'avenir s'annonce donc prometteur à tous les points de vue !

Service Développement Économique

Contact 05 46 07 72 57

> L'équipe de la Communauté de Communes prête à accueillir tous vos projets.
De gauche à droite : Caroline SAGNIER, Cédric BOIZEAU, Laurence FANTON et Sophie BARTHÉS.

ARVALIS - Institut du végétal : l'innovation au service des producteurs et des entreprises des filières céréalières

Céline DRILLAUD-MARTEAU est Ingénieur régional pour ARVALIS, sur le site de l'INRA, au Magneraud à Saint-Pierre-d'Amilly près de Surgères. L'établissement se met au service des agriculteurs afin d'améliorer la compétitivité et la productivité des exploitations en tenant compte de l'impact de la production agricole sur l'environnement.

Ses moyens d'action : la recherche appliquée en agriculture et l'expérimentation évidemment mais aussi l'information, la formation, l'expertise. « Comme notre travail doit répondre aux attentes des professionnels de la région, ARVALIS oriente une grande partie de son activité vers les filières céréales, maïs, protéagineux et cultures fourragères… En complément de l'adaptation permanente des itinéraires techniques de production deux grandes thématiques sont développée, la première concerne la qualité des produits. La seconde relative à la gestion de l'eau et de la gestion de l'irrigation en ressources limitante qui permet d'assurer une plus grande régularité à la production aussi bien en quantité qu'en qualité » précise-t-elle. Bien entendu, la station expérimentale d'ARVALIS est associée au Pôle d'Excellence Rurale.

> Céline DRILLAUD-MARTEAU Ingénieur régional pour ARVALIS « Les expérimentations terrains c'est ma passion ».

> Michel BESSON, producteur de céréales de l'Aunis, Président de la Commission ARVALIS - Institut du végétal de Poitou-Charentes.

Le dispositif des serres mobiles montées sur rail viennent couvrir les cultures automatiquement en cas de pluies pour mener à bien des expérimentations. On peut créer des sécheresses à souhait : c'est un dispositif unique et très innovant mis au point par ARVALIS.

À savoir

- 4 ingénieurs, 5 techniciens, une secrétaire et l'implication de tous les ingénieurs spécialisés au niveau national (ARVALIS en France : environ 400 personnes),
- 2 500 parcelles expérimentales au Magneraud (17) et à Lusignan (86),
- 250 participants agriculteurs et 150 prescripteurs aux réunions techniques annuelles,
- 600 à 1 200 participants aux colloques destinés aux producteurs,
- Norme qualité ISO 9001 version 2000 certifiée par l'AFAQ pour l'ensemble des activités d'ARVALIS, institut du végétal.

Contact 05 46 07 44 64

Légende à nous fournir

Filière Céréales

Le Moulin Expérimental : atout commercial et outil de formation idéal !

Pour Agripolis, Érik MORNET, Directeur des Meuniers du Littoral-Grands Moulins de Paris et fervent défenseur du Moulin Expérimental, exprime son enthousiasme.

> Érik MORNET
Directeur des Meuniers du Littoral Grands Moulins de Paris

« Nous disposons de deux Moulins, l'un à Mauzé sur le Mignon qui s'adresse principalement à la clientèle artisanale et l'autre à Saint-Germain-de-Marencennes sur le territoire de la Communauté de Communes de Surgères, lui dédié à la clientèle industrielle. Comme la région produit des blés d'excellente qualité, nous nous approvisionnons dans un rayon de 50 kilomètres aux alentours en apportant entière satisfaction à nos clients ! Sur notre territoire, la création d'un Moulin Expérimental est totalement justifiée.

D'un point de vue commercial, la proximité du moulin va constituer un atout de plus dans les négociations avec nos partenaires. Il va rendre les essais de nouvelles variétés de blé plus faciles ! Un outil à faible débit fidèle à la production industrielle, c'est pratique ! Un autre intérêt du moulin, c'est sa filiation avec l'École de Meunerie, l'ENSMIC ! En effet, nous sommes sans cesse demandeurs de main-d'œuvre spécialisée et jusqu'à présent nous avions du mal à recruter du personnel formé aux techniques de pointe. Les performances du moulin représentent un gage de qualité important concernant les formations dispensées.

Et ce genre d'initiative fait avancer toute la profession ! ».

Le moulin de Saint-Germain-de-Marencennes est au 9e rang des PMI-Industries des Charente-Maritime avec plus de 13 millions d'euros de chiffres d'affaires.

Sources : copace services/l'observation des entreprises - décembre 2008