

En 2022, la meunerie française :

- ⇒ 395 moulins représentant 337 entreprises
- ⇒ 5,1 millions de tonnes de blé utilisées
- ⇒ 3,96 millions de tonnes de farines produites à plus de 99 % avec du blé français
- ⇒ 2,15 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- ⇒ 6 100 salariés
- ⇒ 97 % de TPE/PME
- ⇒ Se place au 2^e rang européen et au 10^e rang mondial (farine produite)

L'ANMF représente :

- ⇒ 222 moulins, soit 93 % de la production
- ⇒ 176 entreprises adhérentes



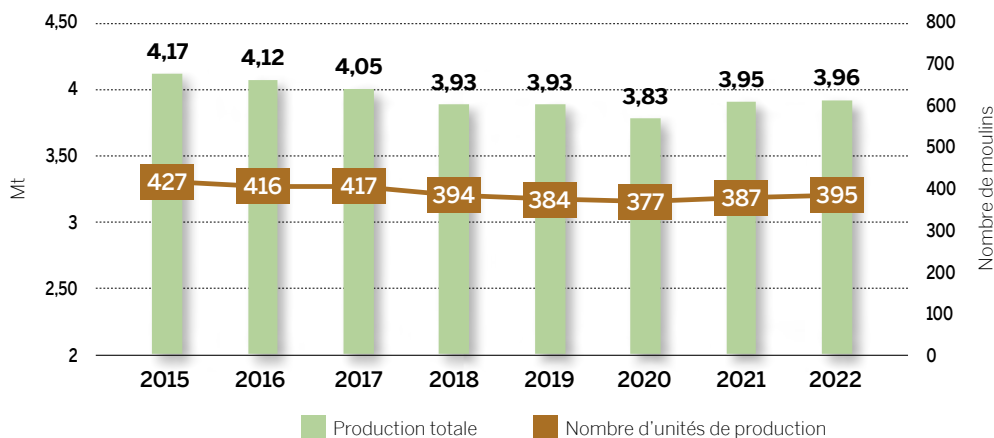
Association nationale de
la **meunerie**
française

Fiche
statistique

2022

La farine

Une production de farine de blé qui se stabilise depuis 2018



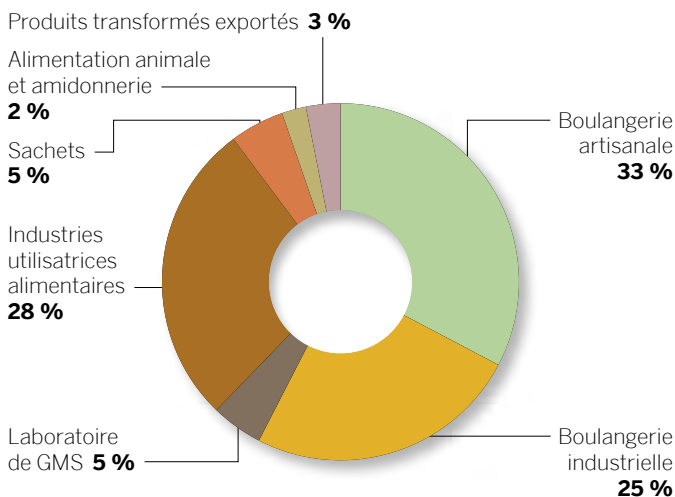
La farine T65 de blé est la principale commercialisée en France

» 14 800 tonnes de farine de seigle ont été produites en 2022, 11 500 tonnes de farine de sarrasin et 7 700 tonnes de farine d'épeautre.

Source : FranceAgriMer

Une répartition stable des utilisations des farines françaises

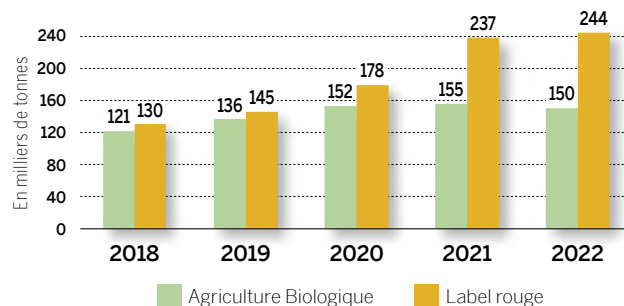
Détail du marché intérieur



» 3,92 millions de tonnes de farine sont commercialisées en France en 2022, dont 63 % pour la panification.

Source : FranceAgriMer

Une production BIO en léger recul, le Label Rouge poursuit sa croissance



Source : FranceAgriMer et PAQ

» Les labels et certifications les plus fréquents*



Mais aussi les normes ISO 22000, ISO 50001, ISO 26000, NFV30001.

Et les filières qualité régionales ou locales.

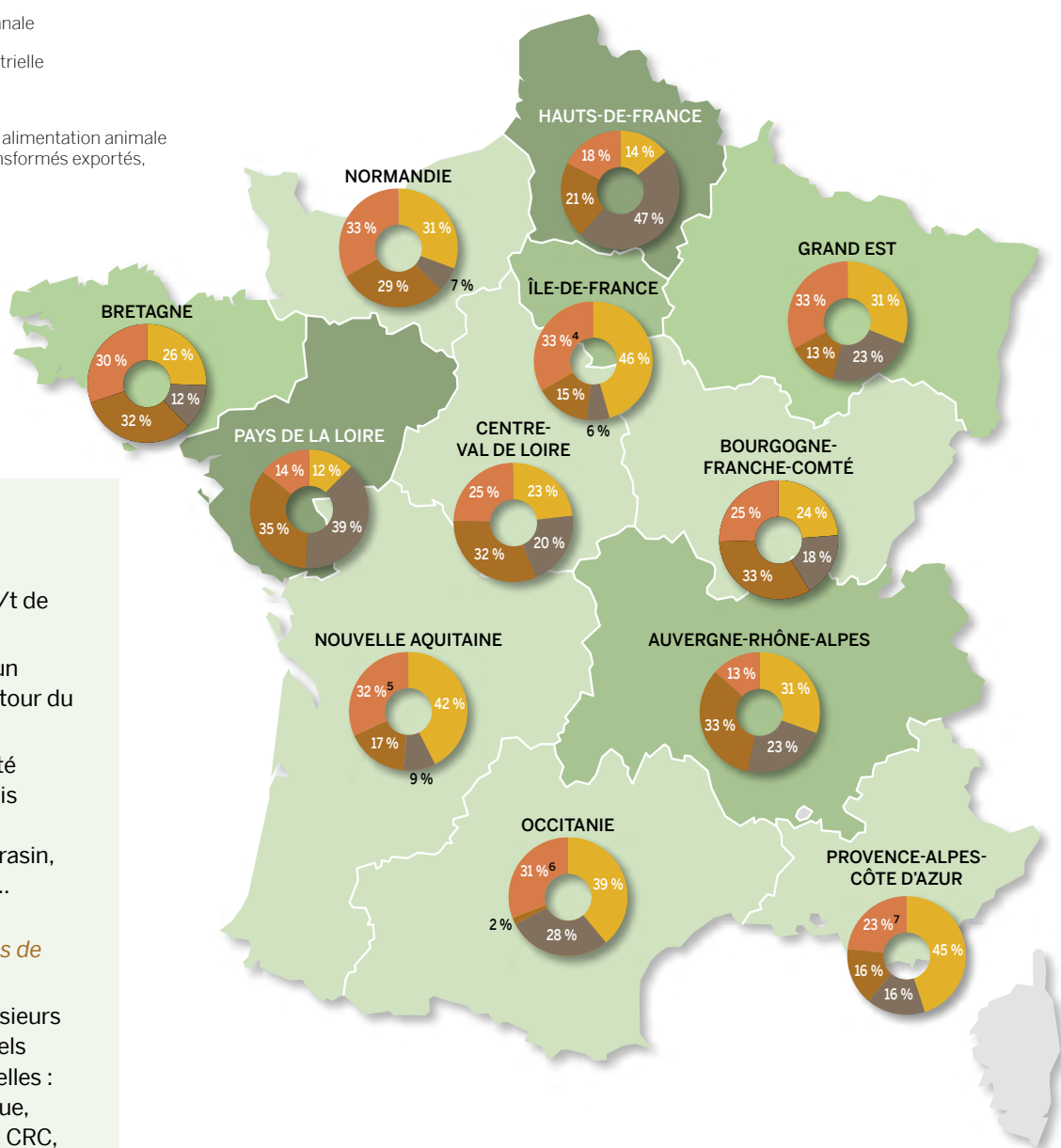
Source : enquête ANMF

* Par ordre décroissant

Utilisations des farines par région

» Les Pays de la Loire, les Hauts-de-France, l'Île-de-France et l'Auvergne-Rhône-Alpes sont les 4 premières régions utilisatrices de farine avec 50 % du volume global.

L'Île-de-France est la première région pour l'utilisation en boulangerie artisanale, les Hauts-de-France pour la boulangerie industrielle, les Pays de la Loire pour les industries utilisatrices (biscotterie/biscuiterie/transformations industrielles) suivis de près par la région Auvergne-Rhône-Alpes.



Un moulin¹ :

- Consomme 85 kWh/t de blé écrasé
- Livre la farine dans un rayon de 200 km autour du moulin
- Propose une diversité de farines de blé mais aussi des farines de seigle, épeautre, sarrasin, châtaigne, maïs, riz...

2/3 des moulins commercialisent plus de 5 farines différentes

- Est engagé dans plusieurs certifications ou labels qualité, parmi lesquelles : Agriculture Biologique, Label Rouge, GMP+, CRC, ISO 22000²...

50 % des moulins ont plus de 3 certifications.

- S'implique dans la RSE³
80 % des farines sont produites par un moulin qui a réalisé un diagnostic RSE.

Source : FranceAgriMer

1 Source : il s'agit de moyennes calculées d'après l'enquête ANMF portant sur un échantillon représentatif de 93 moulins.

2 Good Manufacturing Practice (GMP+), Culture raisonnée contrôlée (CRC)

3 Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)

4 dont 10 % export UE et pays tiers

5 dont 7 % en labos GMS et 6 % en alimentation animale et non alimentaire

6 dont 10 % export UE et pays tiers

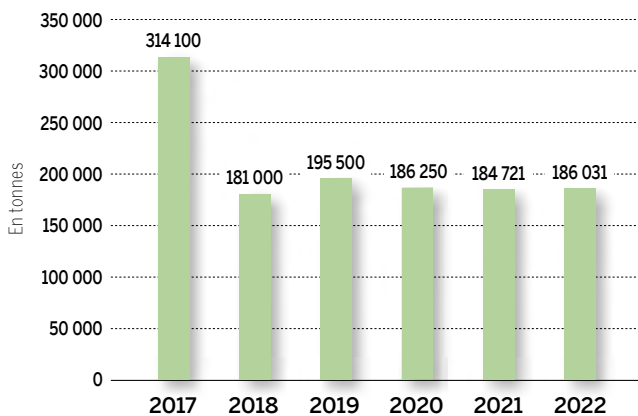
7 dont 13 % sachets

La France importe plus de farine qu'elle n'en exporte depuis 2018

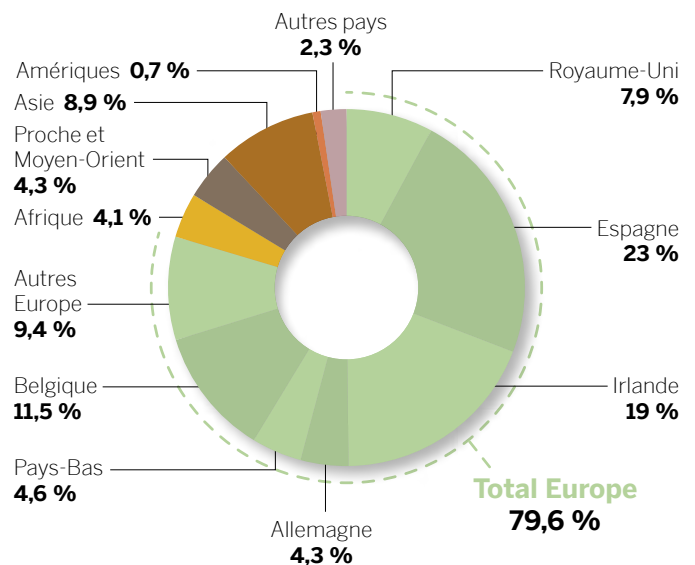
» Des exportations de farines françaises stables depuis 5 ans

L'Europe reste la première destination, avec des volumes stables (80 %), suivi de l'Asie (9 %), de l'Afrique en net recul (4 %) et du Proche et Moyen-Orient (4,3 %).

Evolution des exportations françaises de farine



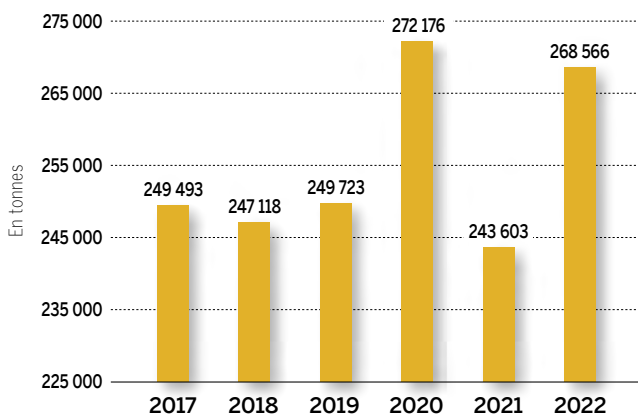
Répartition des exportations par pays/zone



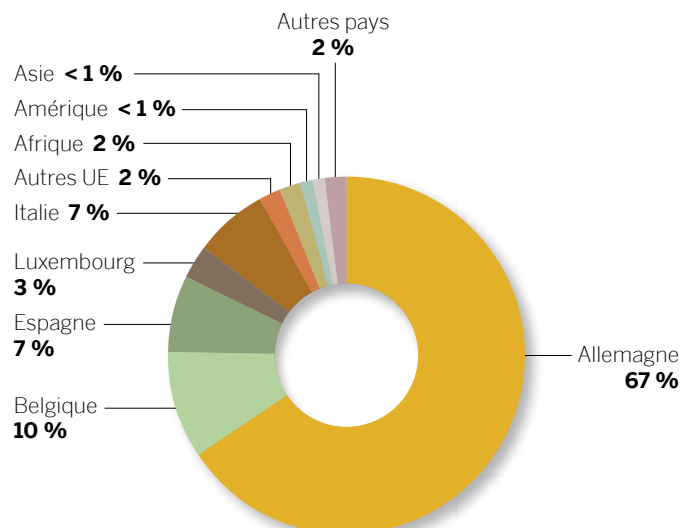
» Importations des farines : l'Allemagne comme principale origine

En 2022, les importations de farines représentent un volume de 268 600 tonnes, soit 6,8 % du total de la farine commercialisée en France. Les imports proviennent à 96 % de l'UE, notamment l'Allemagne (67 %), la Belgique (10 %), l'Espagne (7 %) et l'Italie (7 %). A noter que les imports d'Allemagne concernent principalement les sachets de farine 1 kg.

Evolution des importations françaises de farine



Répartition des importations par pays/zone d'origine



Source : Douanes françaises

La meunerie : une grande diversité d'entreprises

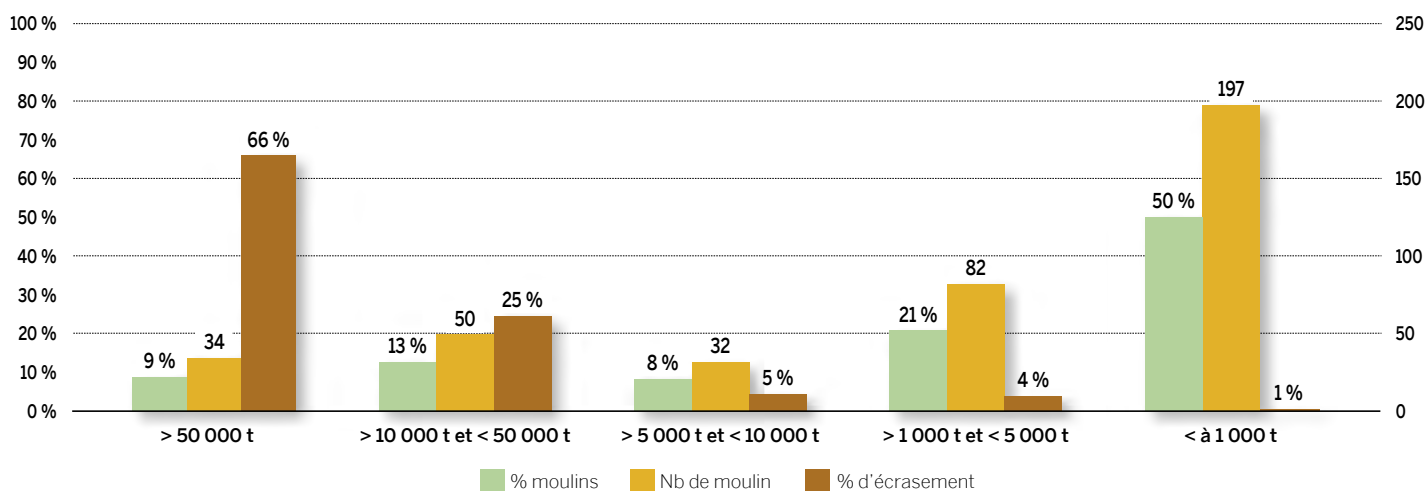
» Structure de la profession par entreprise, selon l'écrasement de blé tendre (entreprises en activité en 2022)

	Entreprises	% entreprises	Écrasement en Mt	% écrasement
> 150 000 t	6	2 %	2,79	55 %
> 50 000 t et < 150 000 t	15	4 %	1,27	25 %
> 5 000 t et < 50 000 t	55	16 %	0,82	16 %
< 5 000 t*	261	77 %	0,22	4 %
Total	337	100 %	5,10	100 %

* 122 moulins déclarent écraser moins de 35 t de blé pour 2 100 tonnes de farines produites.

Source : FranceAgriMer

» Structure de la profession par moulin, selon l'écrasement de blé tendre (moulins ayant eu une activité en 2022)



Source : FranceAgriMer

La meunerie européenne

» Chiffres clés de la meunerie européenne en 2021 :

- Environ **47 millions de tonnes de blé tendre**, seigle et avoine écrasées. Les blés utilisés par la meunerie européenne proviennent principalement de l'EU.
- Environ **35 millions de tonnes de farine** dont 70 % est destiné à la panification.
- **3 800 entreprises** de meunerie dont une majorité de petites et moyennes tailles.
- Près de **45 000 salariés**.
- Un chiffre d'affaires de **15 milliards d'euros**.

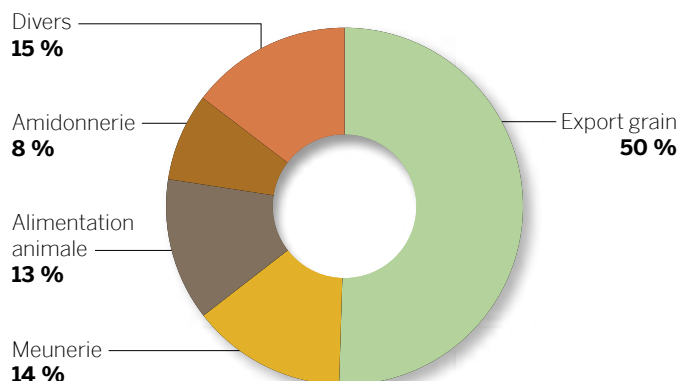
» Podium des producteurs de l'UE - 27+UK (farine de blé tendre produite supérieure à 1 Mt) :

1. Allemagne	5,96 Mt
2. France	3,95 Mt
3. UK	3,9 Mt
4. Italie	3,88 Mt
5. Pologne	3,1 Mt
6. Espagne	2,85 Mt
Autres pays : Turquie	12 Mt

Utilisations de blé tendre en France

» La meunerie écrase 14 % des 33,7 millions de tonnes de blé utilisées en France au cours de la campagne 2022/2023.

Source : FranceAgriMer



Variétés pour la meunerie

» La meunerie française utilise des variétés de blé tendre qu'elle évalue selon leurs caractéristiques technologiques, meunières et boulangères. 197 variétés sont listées sur la fiche blés meuniers publiée par l'ANMF* :



Pour les blés tendres issus de l'agriculture conventionnelle, sont listées :

- 93 Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM). Ce sont les variétés aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité.
- 55 variétés de Blés Pour la Meunerie Française (BPMF). Ce sont les variétés utilisables en mélange pour la panification ou la biscuiterie.

Pour les blés tendres issus de l'Agriculture Biologique :

- 39 Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM).
- 13 variétés de Blés Pour la Meunerie Française (BPMF).

Une même variété peut intégrer plusieurs listes.

* Référence publication : *Blés meuniers 2023*, disponible sur le site internet www.meuneriefrancaise.com

DÉTAIL DES UTILISATIONS SUR LE MARCHÉ INTÉRIEUR ET À L'EXPORT

	2022 provisoire			2021			2020		
	Tonnes	% du total	% de panification	Tonnes	% du total	% de panification	Tonnes	% du total	% de panification
MARCHÉ INTÉRIEUR									
Boulangerie et pâtisserie artisanale ¹⁺²	1 221 503	32,7	52,5	1 249 574	33,6	53,7	1 226 458,4	33,9	55,4
Boulangerie - pâtisserie industrielle (frais et surgelés) ²	927 295	24,8	39,9	898 142	24,2	38,6	798 297,4	22,0	36,0
Atelier de boulangerie - pâtisserie grande surface ²	174 407	4,7	7,5	176 662	4,8	7,6	189 396,1	5,2	8,6
Secteur public	2 482	0,07	0,1	849	0,02	0,0	762,6	0,02	0,0
TOTAL PANIFICATION*	2 325 687	62,2	100,0	2 325 227	62,5	100,0	2 214 915	61,1	100,0
Sachets de farine	184 320	4,9		178 042	4,8		222 967	6,2	
Industries utilisatrices alimentaires ³	1 028 629	27,5		1 026 048	27,6		981 459	27,1	
Alimentation animale et amidonnerie glutennerie	82 203	2,2		89 765	2,4		75 395	2,1	
TOTAL AUTRES USAGES	1 295 153	34,7		1 293 855	34,8		1 279 821	35,3	
Produits transformés exportés ⁴	116 271	3,1		99 569	2,7		127 512	3,5	
TOTAL MARCHÉ INTÉRIEUR	3 737 111	100		3 718 651	100		3 622 248	100	
EXPORTATION									
UE + Pays tiers	186 031			184 721			186 250		

Données FranceAgriMer 2022 provisoires (mars 2023).

Boulangerie Industrielle : la différenciation se fait sur la base de la convention collective à laquelle elle est rattachée. Selon l'avis du ministère du travail, est dite industrielle une boulangerie répondant à 3 au moins des 4 critères suivants : quantité panifiée supérieure à 450 t/an, plus de 20 salariés, moins de 30 % des ventes réalisées au détail, surface de cuisson supérieure à 3 m².

1 Les quantités vendues par les négociants sont intégrées dans cette ligne.

2 Les mixes représentent 89 150 tonnes en 2020 et sont répartis au prorata des volumes entre la boulangerie artisanale, boulangerie industrielle et les ateliers de GMS.

3 Ce sont principalement la biscuiterie et la biscoterie, et comprennent aussi l'alimentation infantile et restaurants...

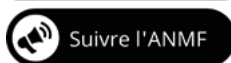
4 Les farines destinées à la fabrication de produits transformés exportés font l'objet d'une déclaration à part ne permettant pas leur affectation par utilisation sur le marché intérieur.

* Le total Panification correspond à l'ensemble des farines destinées à la fabrication de pain réparties par type de client. Cela comprend également quelques volumes de farine destinée à la viennoiserie et la pâtisserie. Ces données sont établies grâce aux déclarations mensuelles des meuniers auprès de FranceAgriMer selon l'activité principale de chaque client/destinataire.

**L'Association Nationale
de la Meunerie Française représente
et rassemble les meuniers dans leur
diversité sur l'ensemble du territoire.**

**Avec 13 délégations territoriales et
176 entreprises adhérentes, l'ANMF
représente 93 % de la production de
farine en France.**

**Elle assure un dialogue constant au sein
de la filière et contribue à construire
un lien privilégié entre ses adhérents et
les partenaires de la meunerie.**



66, rue La Boétie - 75008 Paris

tél. 01 43 59 46 04

 : anmf@glaboetie.org

www.meuneriefrancaise.com

**Retrouvez les données détaillées
sur les sites suivants :**

- Douanes (importations et exportations) :
<https://lekiosque.finances.gouv.fr/>
- FranceAgriMer (Production et utilisations
de farine de blé tendre) :
<https://visionet.franceagrimer.fr/>
 - INSEE (indices de prix farine) :
www.insee.fr/
 - La dépêche le petit meunier
(prix blé tendre et sons) :
<https://www.reussir.fr/ladepeche/>