

Corbeil-Essonnes, les Moulins Soufflet se réinventent avec une minoterie ultramoderne

<https://www.lesechos.fr/pme-regions/ile-de-france/a-corbeil-essonnes-les-moulins-soufflet-se-reinventent-avec-une-minoterie-ultramoderne-1952773>



L'entreprise a inauguré un nouveau moulin ce mercredi 15 juin, situé à une vingtaine de kilomètres au sud de Paris. Après avoir vu ses débouchés à l'international se réduire, les Moulins Soufflet comptent sur cette nouvelle installation pour faire monter leur production en qualité.

Par [Mathilde Piqué](#)

Publié le 15 juin 2023 à 18:42 Mis à jour le 15 juin 2023 à 18:45

Un moulin ultramoderne et digitalisé en plein centre-ville de Corbeil-Essonnes (Essonne). L'entreprise Moulins Soufflet a inauguré ce mercredi 15 juin sa nouvelle minoterie de plus de 6.000 m², construite sur 5 étages... Bien loin de l'image des traditionnels moulins à vent. Ce nouveau bâtiment, le plus grand du groupe, a nécessité [5 ans de travaux](#) et un investissement de 45 millions d'euros.

Fonctionnel depuis février dernier, il remplace l'ancien moulin Soufflet, situé à une cinquantaine de mètres seulement et datant du XIXe siècle. Ce dernier sera [réhabilité pour accueillir bureaux et logements](#). « Cette précédente installation devenait obsolète par sa taille. Elle était adaptée à l'époque où nous produisions beaucoup pour l'export. Mais depuis 10 ans, beaucoup de blés viennent [de Russie](#) et d'Ukraine », explique Bertrand Guilloteau, le directeur général.

Le volume de production annuel des Moulins Soufflet avait alors diminué de 100.000 tonnes de farine. La capacité de production de cette nouvelle installation à Corbeil-Essonnes a donc été adaptée : de 1.300 tonnes de farine par jour pour l'ancien moulin, le plus récent passe à 900 tonnes journalières - soit 5 millions de baguettes majoritairement à destination d'artisans

boulangers et d'industriels agroalimentaires. Les Moulins Soufflet produisent aujourd'hui 830.000 tonnes de blé par an dans leurs 10 moulins en France et en Belgique.

Filière qualité

Avec sa nouvelle minoterie, les Moulins Soufflet misent sur une montée en qualité et la [digitalisation de sa production](#). Le site dispose par exemple de trieurs optiques pour nettoyer les blés au laser avant qu'ils ne soient écrasés. « Cela va nous permettre de produire des farines ultra-blanches à destination de l'industrie. Très peu de moulins savent le faire aujourd'hui », vante Bertrand Guilloteau.

Une attention particulière est portée à la qualité du blé utilisé, récolté dans un rayon de moins de 80 kilomètres autour de Corbeil-Essonnes. Plus de 50 % des farines utilisées proviennent également de filières responsables, sans être pour autant être toutes issues de l'agriculture biologique. En partenariat avec 3.200 agriculteurs, Soufflet a établi un cahier des charges fondé sur une plus grande traçabilité des produits, une meilleure rémunération des agriculteurs ou encore des cultures à moindre empreinte carbone.

540 millions d'euros de chiffre d'affaires

Cette recette tournée vers la qualité a permis aux Moulins Soufflet de renouer avec la croissance. « Nous réalisons un chiffre d'affaires moins important qu'il y a 10 ans, mais notre activité est en progression ces dernières années », fait valoir Bertrand Guilloteau. Si le groupe n'a pas vu ses débouchés commerciaux modifiés par la guerre en Ukraine, la hausse du cours du blé impacte bel et bien ses coûts de production depuis un an.

Rachetée il y a deux ans par Episens, la filiale consacrée au blé du groupement de coopératives agricoles InVivo, les Moulins Soufflet réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires annuel de 540 millions d'euros. Elle emploie 515 salariés et prévoit, avec l'ouverture de ce site à Corbeil-Essonnes, 20 recrutements.

Mathilde Piqué

Soufflet Corbeil-Essonnes : un moulin 4.0 dédié aux farines de qualité

Quelques mois après sa mise en production, le nouveau moulin Soufflet de Corbeil-Essonnes a été inauguré le 14 juin 2023.

Publié le 14 juin 2023 - Par
Rodolphe de Ceglie

<https://www.reussir.fr/ladepeche/farine-inauguration-du-moulin-soufflet-de-corbeil-essonnes-taille-pour-les-productions-de-qualite>

Après un chantier de cinq années, le nouveau **moulin Soufflet (InVivo)** de **Corbeil-Essonnes** se présente comme le fer de lance de la stratégie d'**Episens**, pôle **Blé** du groupe coopératif InVivo qui a acheté le groupe Soufflet fin 2021, consistant à "valoriser la chaîne de valeur du blé avec une approche durable".

Un moulin "High Tech" et plus durable

La nouvelle structure, qui aura coûté en tout près de 45 millions d'euros selon **Thierry Blandinières**, DG d'InVivo, entièrement neuve, dispose de technologies de pointe permettant au moulin de Corbeil-Essonnes de produire des **farines** très qualitatives, allant de la **type 38** (ultra purifiée) à la **type 65**, notamment grâce à des techniques d'**étuvage** et de **tri optique** performantes. *"Peu de moulin en France sont capables de proposer une farine de type 38"*, explique Bertrand Guilloteau, directeur général des Moulins Soufflet. *"Elle est notamment utilisée pour la fabrication des fonds de tarte"*, précise le dirigeant.

La conduite du moulin bénéficie aussi "des dernières **innovations** possibles en **meunerie** en étant à la fois **automatisé, informatisé, connecté et digitalisé**", indique Moulins Soufflet. Les opérateurs de production peuvent ainsi mesurer l'impact de tel ou tel réglage, dans telles ou telles conditions, les sauver et ainsi les conserver ou non en fonction des productions à venir par la suite.

Construit sur 5 étages, le moulin bénéficie d'une "motorisation innovante permettant de redistribuer l'énergie électrique non consommée, pour une économie d'énergie électrique de 30% par rapport à un moulin traditionnel".

L'outil inauguré ce mercredi dispose d'une **capacité** d'écrasement de **900 tonnes de blé par jour**, sur deux lignes de 450 t/j totalement séparées et étanches, permettant de garantir une absence de contamination croisées des produits. Pour l'heure, le moulin ne tourne que 5 à 6 jours sur 7 mais devrait passer à une activité continue dans l'année. A terme le moulin pourra produire jusqu'à **250 000 à 300 000 t de farines par an**.

Blés 100% locaux

L'approvisionnement en blé du moulin de Corbeil est **100% local**, *"dans un rayon de 80 km autour du site"*, assure Bertrand Guilloteau. *"Soufflet Agriculture nous apporte une grande majorité des blés écrasés à Corbeil, au moins 80%, afin de garantir un approvisionnement en blé sous cahiers des charges contractualisés. Le reste provient de coopératives avoisinantes"*, explique-t-il. *"Environ 15% des blés sont livrés par des péniches sur la Seine (blé conventionnel), et le reste en camion (pour des blés de qualité particulière, nldr)"*, poursuit-il.

Le moulin dispose de 68 cellules de stockage pour le blé (6000 t) et de 46 cellules pour la farine (7500 t).

L'ancien moulin, dont le bâtiment est toujours en place, écrasait près de 1300 tonnes de blé par jour avant son arrêt. Sa structure ne sera pas détruite et se verra transformer en habitations et commerce, afin de redynamiser cette zone proche de la Seine et de la gare de Corbeil-Essonnes. L'occasion aussi pour Soufflet de communiquer auprès du grand public et de faire connaître les métiers du secteur de la meunerie, qui peine tant à attirer les jeunes actifs. Actuellement, 90 salariés travaillent sur le site, et 20 postes devraient s'ouvrir dans les mois à venir, a assuré Thierry Blandinières.

MEUNERIE

A Corbeil-Essonnes, Moulins Soufflet dévoile son nouveau site

Publié le 14/06/2023 |

Moulins Soufflet, invivo, meunerie, entreprise

<https://www.lemondedesboulangers.fr/content/a-corbeil-essonnes-moulins-soufflet-devoile-son-nouveau-site>

En février dernier, une discrète révolution s'est opérée en plein coeur de Corbeil-Essonnes (91). **A l'abri des regards, le bruit des machines s'est éteint dans le site historique des Moulins Soufflet, remplacé par un silence définitif, mettant fin à l'activité d'un outil emblématique de la meunerie française.** Bercée par la Seine, le coeur de cette ville francilienne s'est façonné autour de ses Grands Moulins, dont les bâtiments à l'architecture caractéristique accompagnent le quotidien de la population depuis des décennies.

Il y a cinq ans, la famille Soufflet prenait une décision majeure pour l'avenir du site : face à l'évolution du marché, l'entreprise souhaite construire un nouveau bâtiment, abritant un moulin de dernière génération. En effet, l'outil historique se révélait mal adapté pour le développement des filières qualité, son fonctionnement était particulièrement énergivore et mal optimisé, et sa capacité d'écrasement (de 1300 tonnes de blé/jour) se correspondait plus aux besoins du secteur, particulièrement depuis la chute des activités d'export de farine (vers le continent africain notamment).

[Un reportage réalisé par la Région Île-de-France et Grand Paris Sud est disponible en ligne depuis fin 2022.](#) Il retrace l'épopée de ce moulin imposant, d'une taille appartenant à un autre temps. Les pages d'histoire se tournent : celle de la famille Soufflet d'une part, qui a cédé la structure à l'union de coopératives InVivo, mais aussi celle de l'activité industrielle d'une partie du site. Pour autant, la mémoire de l'actionnariat familial demeure forte dans les esprits des salariés locaux : Jean-Michel Soufflet était très attaché à la meunerie, activité par laquelle il avait débuté son activité au sein des métiers du grain. **La population et les élus locaux, le maire de Corbeil-Essonnes, Bruno Piriou en tête, ne peuvent que saluer le choix réalisé ici : non seulement l'emploi est préservé (avec 90 collaborateurs, et 20 embauches prévues), mais les bâtiments historiques vont connaître une nouvelle vie grâce au concours du promoteur Cogedim et d'Histoire & Patrimoine, expert de la rénovation de bâtiments historiques.** Comme ce fût le cas à Paris 13^e ou à Pantin, les murs accueilleront de nouvelles activités et logements, dont la livraison est prévue en 2026.

Cinq ans après le projet, une inauguration

Ce mercredi 14 juin, les équipes de Moulins Soufflet, d'Episens et plus largement d'InVivo étaient rassemblées pour inaugurer un moulin "4.0", dédié au développement des filières vertueuses dans lesquelles le groupe est engagé. La démarche Semons du Sens, initiée par l'ancienne direction, représente d'ores et déjà plus de 50% des 1000 tonnes de blé réceptionnés chaque jour à Corbeil. **L'outil est riche en aspérités : il renferme en réalité deux moulins, d'une capacité d'écrasement de 450 tonnes de blé/jour chacun, disposant d'un circuit dédié de bout en bout (y compris à la réception).** Le premier est dédié aux filières (Label Rouge, ...), le second au blé conventionnel / IRTAC. Ainsi, les contaminations croisées sont évitées. **Sur 5 niveaux, l'ensemble du processus de mouture est réalisé grâce**

aux équipements conçus par le constructeur italien Omas, parmi lesquels on compte des sasseurs ou encore 2 trieuses optiques. L'objectif : obtenir un produit fini le plus "propre" possible, avec des farines adaptées aux utilisations industrielles, dont les cahiers des charges peuvent être très pointus. Cela permet notamment d'obtenir une farine très pure, de type T38, particulièrement adaptée pour la réalisation de fonds de tarte. Un produit très technique et rare sur le marché, qui s'inscrit pleinement dans la stratégie de différenciation de l'entreprise. L'industrie représentant 60% de sa clientèle, le sujet revêt un caractère particulièrement stratégique.

Un écosystème parfait à Corbeil

"Nous disposons ici d'un écosystème parfait" détaille Bertrand Guilloteau, directeur général des Moulins Soufflet *"la Seine nous permet de recevoir 15% de nos approvisionnements en blé, nous sommes proches du silo Soufflet Agriculture de Pézarches (situé à 50 km, ndlr) et de nombreuses équipes sont implantées sur le site de longue date. La proximité de Paris nous permet de livrer les artisans efficacement"*. **La traçabilité et les économies d'énergie ont été placées au coeur du projet** : grâce à sa motorisation, l'outil redistribue automatiquement l'énergie non utilisée, ce qui permet de réduire de près de 30% la consommation du site. 68 cellules de stockage en réception et 46 pour la farine offrent une grande souplesse d'exploitation et garantissent l'isolement de chaque lot de blé puis de produit fini.

Pour autant, le chemin du projet n'a rien eu d'un long fleuve tranquille *"En reprenant le groupe Soufflet, nous nous sommes posés la question de la pertinence de l'investissement"* se souvient Thierry Blandinières, directeur général d'InVivo *"ce sont pas moins de 45 millions d'euros qui auront été nécessaires pour bâtir ce nouvel outil : il nous fallait être persuadés des perspectives dans la filière."* **InVivo choisit alors de faire appel à du sang neuf** *"Nous avons pris six mois pour constituer une nouvelle équipe de direction et déterminer une stratégie claire, basée sur le renforcement du management pour améliorer la productivité de l'activité, placée au service d'une vision durable des champs à l'assiette. Il faut savoir parler au consommateur valoriser des produits issus d'une filière intégrée, proposés à des prix abordables."*. Les pieds dans la terre, la tête tournée vers l'avenir, l'entreprise dispose ici d'un outil connecté, avec mémorisation des paramétrages de mouture pour garantir la régularité des farines. **L'équipe de 17 meuniers a entre ses mains le "moulin le plus moderne de France" selon l'entreprise, avec près de 80 pages sur leurs outils de supervision entièrement informatisés.**

La boulangerie artisanale, un marché à reconquérir

Ainsi, Moulins Soufflet poursuit une mue profonde, visant notamment à rétablir une image qualitative dégradée auprès d'une partie de la boulangerie artisanale. Si l'entreprise compte aujourd'hui près de 4000 clients sur ce segment (20% de son activité totale), elle a adopté une stratégie de conquête. Une position définie par Daniel Hideux, Directeur Commercial Boulangeries Artisanales, Chainés, Investisseurs et Foodservice depuis juin 2022 *"Nous nous positionons à présent comme des partenaires de la réussite des artisans, avec un accompagnement permanent des clients par nos équipes commerciales. L'objectif est de développer son chiffre en lui apportant des outils adaptés à ses problématiques."* **Le soin porté aux filières compte parmi les atouts de la nouvelle offre du meunier, avec notamment la farine Terre de Sens, certifiée Label Rouge, pour laquelle les agriculteurs se sont engagés sur des pratiques vertueuses à l'échelle de l'exploitation (et non pas de la parcelle comme c'est le cas pour les démarches classiques).** Cette référence "native" (sans ajout de gluten sec ou d'enzymes) est recommandée pour le travail en

méthode **RESPECTUS PANIS®**. Pour aller plus loin, le déploiement d'un centre de formation dédié aux artisans est envisagé sur le site de Corbeil.

Au delà de la meunerie, InVivo croit en son projet de relance pour les activités positionnées au sein la filière blé-farine-pain héritées du groupe Soufflet "*Le rebond est là*" affirme Thierry Blandinières. En regroupant Neuhauser, AIT Ingrédients et Moulins Soufflet sous la bannière d'Episens, **l'union de coopératives a bâti un plan de transformation ambitieux, détaillé en début d'année lors du Sirha Lyon**. La prochaine étape aura lieu à la rentrée 2023, avec la réouverture à Folschviller (57) du site Neuhauser Furst 1 "*nous croyons au dynamisme du marché et à la pertinence de notre travail en filière, qui permet un meilleur partage de la valeur et reconnecte les producteurs avec les consommateurs*". Autre chantier d'ampleur : **la transformation du réseau de boulangeries Louise**, rattachées quant à elles à TERACTION, la division retail d'InVivo, dont un point de vente "vitrine" pourrait également voir le jour à Corbeil. **En choisissant d'être au four et au moulin, l'entreprise aura du pain sur la planche pour de nombreuses années.**