

## Communiqué de presse

Olivet, le 3 février 2020

### « Savoir Terre » : 1<sup>ère</sup> farine tracée dès le champ et sécurisée par Blockchain !

Quelques mois après son lancement en GMS, la farine « Savoir Terre », issue d'une agriculture française et durable, offre pour la première fois dans son rayon la possibilité pour les consommateurs de tracer avec précision l'origine et les étapes de fabrication de leur paquet de farine.

#### Scannez et découvrez l'origine de cette farine issue de l'agriculture durable.

Depuis la chandeleur 2020, moment qui ravit chaque année les plus gourmands, les adeptes de la farine « Savoir Terre » peuvent découvrir simplement et avec précision l'identité des agriculteurs ayant cultivé le blé tendre utilisé pour fabriquer la farine de leur paquet, ainsi que la localisation de leur exploitation. Ils pourront aussi connaître les lieux de conservation des grains, d'écrasement du blé, de conditionnement de la farine, et également des recettes gourmandes proposées par les agriculteurs eux-mêmes. Pour y avoir accès, rien de plus simple : en « scannant » le QR code avec leur mobile et en indiquant la date limite de consommation inscrite sur le paquet, chaque consommateur accède aux informations de leur farine de manière sécurisée par la technologie Blockchain.



« La mise en place de cette application s'inscrit dans l'ADN de la marque Savoir Terre, engagée par nature dans la valorisation de l'agriculture durable, en rapprochant notamment les consommateurs et les agriculteurs. Elle est une réponse concrète aux attentes consommateurs sur les questions sociétales, environnementales et économiques », explique David Hubert, Directeur Général d'Axiane, activité meunerie du groupe Axéreal.

Pour mettre en place cet environnement sécurisé, Axiane Meunerie s'est appuyé sur l'expertise de l'entreprise française *Connecting Food*, spécialisée dans le déploiement de blockchain dans le secteur alimentaire, qui assurera également les audits de la « supply chain » du produit, afin d'en garantir le cahier des charges.

#### Une farine issue de la démarche d'agriculture durable CultivUp



« Savoir-Terre » est l'un des produits issus de la démarche CultivUp, initiative d'agriculture durable du groupe Axéreal. Elle est basée sur le respect de bonnes pratiques agricoles, couvrant aussi bien des thématiques environnementales, sociales, qu'économiques. 2500 agriculteurs sont aujourd'hui engagés dans cette démarche.

« Notre groupe coopératif se positionne comme un acteur majeur de la transition agroécologique et alimentaire. Nos associés coopérateurs, consommateurs avant tout, souhaitent désormais s'impliquer davantage dans des démarches filières, qui leur permettent de faire avancer leur modèle agricole en cohérence avec les attentes sociétales, et de mieux valoriser leurs productions », explique Jean-François Loiseau, Agriculteur et Président d'Axéreal.

## Information produit

Savoir Terre est une farine ménagère de type T55 généraliste, idéale pour réussir toutes vos recettes sucrées ou salées.



Disponible en sachets de 1 Kg dans les grandes et moyennes surfaces.

A savoir sur la farine Savoir Terre :

- Farine issue de blés 100% français
- Sans traitement sur grains de blé récoltés
- Rémunération agriculteurs garantie
- Savoir Terre reverse 1% de son chiffre d'affaires à des associations pour la protection de l'environnement avec 1% for the Planet

[Visuels téléchargeables ICI](#)

**Contact presse Axéreal/Axiane – Demandes d'interviews**  
Antoine Part – [antoine.part@axereal.com](mailto:antoine.part@axereal.com) – 06 31 85 13 12



### Sur le Salon International de l'Agriculture

**Venez participer à notre conférence « Et si la confiance passait par la blockchain ? » et rencontrer les équipes d'Axiane Meunerie.**

Le jeudi 27 février à 15h, sur le stand de La Coopération Agricole (Hall 4) – *durée 40 min*

> inscriptions presse : [antoine.part@axereal.com](mailto:antoine.part@axereal.com)

### **À propos d'Axiane Meunerie**

Axiane Meunerie, filiale d'Axéreal, est un des leaders de la fabrication et de la commercialisation de farines en France. Environ 450 collaborateurs, dont les savoir-faire s'exercent dans 8 moulins, commercialisent des farines auprès des professionnels de l'industrie, des rayons boulangerie des grandes surfaces et des artisans boulangers (sous les marques Banette, la Croquoise, Lemaire). Axiane commercialise également des farines auprès des consommateurs via la grande distribution sous les marques Cœur de Blé, Treblec, Lemaire et Savoir Terre.  
[www.axiane.com](http://www.axiane.com)

### **A propos d'Axéreal**

Axéreal est un des tous premiers groupes coopératifs céréaliers français, présent en France et à l'international et spécialisé dans la culture et la transformation de céréales pour les marchés de la brasserie, boulangerie et élevage. Axéreal rassemble 12700 agriculteurs et 4 000 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires d'environ 3 milliards d'euros. Premier collecteur de matières premières céréalières durables, Axéreal contribue à une offre alimentaire de qualité et a l'ambition de devenir La coopérative agricole durable. Présent à l'international, Axéreal opère dans 21 pays (Allemagne, Algérie, Argentine, Australie, Belgique, Bulgarie, Croatie, Canada, Etats-Unis, Éthiopie, Espagne, France, Hongrie, Inde, Irlande, Japon, Pays-Bas, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie et Slovaquie).  
[www.axereal.com](http://www.axereal.com)