

LESIEUR (GROUPE SOFIPROTEOL) ORGANISE LA FILIERE FLEUR DE COLZA AVEC 1000 AGRICULTEURS FRANÇAIS

ANNEE
2014

CATEGORIE
Bonne pratique d'affaires

RUBRIQUE
Achats responsables

SOUS-RUBRIQUE
Partenariat responsable avec des fournisseurs

SECTEUR D'ACTIVITE
Agroalimentaire

TAILLE DE L'ENTREPRISE
> 500

PAYS (DE LA PRATIQUE)
France

ENTREPRISE



Groupe Sofiprotéol

Chiffres d'Affaires (2013):
697 millions euros

Effectif (2013) : 707

Pays (siège social) : France

Site internet : www.lesieur.fr
www.sofiproteol.com

Fiche rédigée par :
Marie-Noëlle DUFREST

CONTEXTE

Créé en 1908 à Coudekerque, dans le Nord de la France, par Georges Lesieur et ses 3 fils, la société Lesieur (dont le logo symbolise les 4 fondateurs) est le premier producteur d'huiles de table en France. Intégrée en 2003 au groupe Sofiprotéol, l'entreprise lance en 2004 l'huile « fleur de colza », s'appuyant sur l'expertise du groupe dans la filière pour construire autour de ce produit un partenariat durable avec ses agriculteurs fournisseurs.

OBJECTIF(S)

- Assurer la traçabilité de l'huile de colza tout au long de la filière
- Associer les agriculteurs partenaires par un cahier des charges précis
- Garantir une qualité nutritionnelle au consommateur

DÉMARCHE

La présence de Sofiprotéol sur l'ensemble de la filière oléagineuse permet à Lesieur de maîtriser les différentes étapes de fabrication: achat de matières premières, trituration, raffinage et embouteillage. La filière fleur de colza repose sur un cahier des charges précis, contrôlé par des organismes indépendants, qui engage Lesieur et Saipol (groupe Sofiprotéol), les organismes collecteurs de graines et les agriculteurs partenaires.

La traçabilité est ainsi assurée de la graine à la mise en bouteille

- les graines pressées proviennent uniquement des 1000 agriculteurs engagés, tous situés en France (Ile de France, Centre et Bourgogne)
- au moment de la livraison dans les silos, chaque lot de graines est identifié par une codification spécifique (« Fleur de Colza », « identité préservée » « colza tracé »)
- les 7 organismes collecteurs respectent des procédures pour isoler les lots « Fleur de Colza » des autres graines stockées dans les silos
- les lots « Fleur de Colza » sont vérifiés conformes puis livrés vers le site de transformation/extraction de l'huile ; le bon de livraison indique Fleur de Colza, le site de stockage et le numéro de cellule
- enfin, sur les sites de production Lesieur, un ensemble de procédures évite aussi tout mélange avec d'autres lots.

La qualité nutritionnelle et environnementale est ainsi garantie.

Les agriculteurs effectuent les semis avant le 10 septembre, limitent les intrants par la télédétection, récoltent 11 mois après les semis. La teneur en oméga 3 est vérifiée (avec 2 cuillères à soupe : 90% des besoins quotidiens pour un cholestérol normal).

L'embouteillage opaque facilite la conservation.

Une fiche nutrition santé explique la composition pour le consommateur.

Une fiche environnementale informe sur les émissions CO2 (15 teq/10g fleur de colza contre 15,4 huile de colza de référence) et consommations en eau (0,10l pour 10G)

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Appui de l'expertise du groupe Sofiprotéol sur la filière oléagineuse
- Motivation des agriculteurs engagés et réponse à une attente des consommateurs

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- Filière créée en 2004, 30% du marché grand public l'huile de colza en 2014
- approvisionnement régulier et de qualités, assuré par les agriculteurs partenaires
- réponse à une attente du consommateur : traçabilité qualité, santé, consommer local

BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET/OU DE GOUVERNANCE

- approvisionnement en France ; moins de CO2 transport, ancrage territorial
- valorisation du métier et sécurité des débouchés/revenus pour les 1000 agriculteurs partenaires
- qualités nutrition ; et santé pour le consommateur (teneur en omega3)