



Grands Moulins  
de Paris

Groupe VIVESCIA

Information presse – Mars 2021

## GRANDS MOULINS DE PARIS INTÈGRE LA BLOCKCHAIN SUR SES PAQUETS DE FARINE FRANCINE BIO : VISIBILITÉ ET TRANSPARENCE, DE LA FOURCHETTE À LA FOURCHE !

En janvier dernier, Grands Moulins de Paris, entreprise du Groupe coopératif VIVESCIA, révélait sa nouvelle plateforme de marque, illustrée par une nouvelle identité graphique et une nouvelle signature : « un grain d'audace, un choix d'avenir ». L'occasion pour l'entreprise de réaffirmer ses fondamentaux et, au-delà du plaisir gustatif proposé à travers ses produits, de donner à voir plus précisément trois de ses engagements clés : transparence, vérité et sens. Une volonté qui se concrétise notamment par l'intégration de la technologie blockchain, disponible aujourd'hui sur la farine BIO Francine.



Francine BIO 1kg

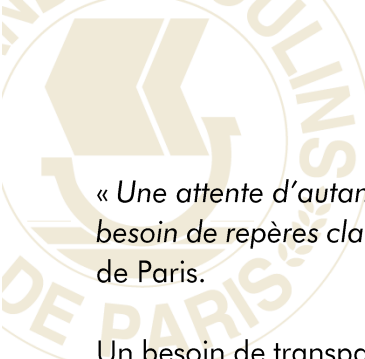


Francine BIO 500g

### Une évolution des attentes de l'ensemble des parties prenantes de la chaîne alimentaire

Si les attentes des consommateurs en matière d'alimentation ont toujours été fortes, leurs priorités ont évolué en même temps que les changements de la société dans laquelle nous vivons. Aujourd'hui, les enjeux de confiance, de traçabilité sont au cœur de ces attentes et nombreux (91%<sup>1</sup>) sont ceux à réclamer plus de transparence concernant les produits alimentaires.

<sup>1</sup> Etude Kantar Food 360° – 2020



« Une attente d'autant plus marquée dans un contexte sanitaire inédit et anxiogène, où les consommateurs ont besoin de repères clairs et accessibles, de vérité » souligne Pierre Garcia, directeur général de Grands Moulins de Paris.

Un besoin de transparence porté également par les acteurs de l'industrie agro-alimentaire.

« Aujourd'hui, un climat de méfiance affecte parfois les acteurs de la filière qui s'investissent pourtant sans compter au quotidien et dont le travail n'est pas toujours mis en avant à sa juste valeur. Rendre accessible et visible, l'engagement et le savoir-faire des agriculteurs partenaires et plus globalement de l'ensemble des maillons de la chaîne, proposant aux consommateurs de remonter le parcours de la fourchette à la fourche, devient alors un choix bénéfique à tous », poursuit Pierre Garcia.

La technologie Blockchain au service de la démarche « À TABLE »

« À table », c'est le nom de la démarche RSE de Grands Moulins de Paris lancée en 2019 à l'occasion de son centenaire. Tournée vers l'avenir, cette démarche repose sur 3 engagements forts pour répondre aux aspirations des consommateurs français et guider les actions de Grands Moulins de Paris vers une AlimenTation Responsable :

- Manger équilibré
- Améliorer la qualité de vie
- Contribuer à un avenir plus sain

L'intégration de la technologie blockchain vient aujourd'hui contribuer pleinement à cette démarche.

## Traçabilité et mise en avant des savoir-faire : Francine adopte la technologie blockchain pour sa farine BIO

En partenariat avec Connecting Food, entreprise française classée 1<sup>ère</sup> dans la catégorie « Sécurité et traçabilité des aliments »<sup>2</sup>, Grands Moulins de Paris a donc choisi de mettre en place la technologie Blockchain pour la farine BIO Francine. Un QR Code permet de rendre accessible au consommateur la traçabilité complète du produit via un simple scan.

Le principe est simple : le scan du QR code disponible sur le devant de chaque sachet affiche une webapp dans laquelle le consommateur renseigne le numéro de lot pour révéler la traçabilité complète et transparente du produit, de l'origine des blés utilisés à l'ensachage de la farine.

La plateforme digitale utilisant la technologie blockchain joue le rôle de tiers de transparence. Elle permet de garantir la fiabilité des données de la chaîne de valeur et d'apporter les preuves des promesses de la marque affichées sur le sachet.

« La technologie blockchain garantit des données vérifiées et inaltérables. Elle permet la traçabilité de notre farine BIO lot par lot, détaillant le parcours du produit depuis le grain jusqu'à l'ensachage de la farine. Elle permet également de mettre en avant le respect du cahier des charges – blé 100% origine France, issu d'une agriculture biologique – et de valoriser l'engagement de nos agriculteurs partenaires au travers de vidéos témoignages. Autre avantage, la webapp propose un accès à l'univers Francine et, via un chatbot, des idées recettes sont proposées pour varier les plaisirs ! », explique Claire Madoré, directrice marketing & e-business et directrice commerciale GMS chez Grands Moulins de Paris.

<sup>2</sup> Classement FoodTech 500 – Janvier 2020





## UNE TRAÇABILITÉ TOTALE DE LA FARINE FRANCINE BIO *de la fourchette à la fourche*

Origine des blés de **ce paquet** de farine Francine BIO et témoignages d'agriculteurs engagés dans la démarche

Lieu et date de mouture des grains de blés à l'intérieur de **ce paquet**

Lieu et date d'ensachage de **ce paquet** de farine Francine BIO

Un chatbot pour découvrir des recettes & des actualités sur **la marque Francine**

### À propos de Grands Moulins de Paris :

Depuis plus de 100 ans, Grands Moulins de Paris sélectionne les meilleurs blés français pour produire des farines et des mélanges meuniers de qualité. Nous mobilisons des femmes et des hommes de terrain, opérationnels, passionnés, qui allient compétences, savoir-être et savoir-faire pour accompagner au quotidien la réussite de nos clients : boulangerie artisanale, industrie agro-alimentaire, grande distribution et international. Nous faisons rayonner le savoir-faire boulanger à la française au travers notamment des marques grand public Francine et Campaquette. Nous sommes fiers d'appartenir à 10 500 agriculteurs du Nord-Est de la France, propriétaires du Groupe coopératif VIVESCIA, qui cultivent avec soin le grain.

### À Propos de Connecting Food :

Entreprise française créée en 2016 par deux experts de l'industrie agro-alimentaire, Connecting Food est la première plateforme blockchain en Europe exclusivement dédiée au secteur alimentaire. Capable d'assurer une traçabilité en temps réel des filières de production et un audit digital de leurs cahiers des charges, la plateforme est aujourd'hui utilisée par de grands acteurs du monde coopératif comme industriel. En 2021, l'équipe de Connecting Food compte 30 collaborateurs, basés à Paris en France, et à Milan, en Italie.

**Contact Presse :** Marjolaine Alary – [malary@grandsmoulinsdeparis.com](mailto:malary@grandsmoulinsdeparis.com) - 06 81 70 21 79

