



# FICHE LAURÉAT

**MOULIN PICHARD**  
**PRIX COUP DE COEUR**

## FICHE D'IDENTITE DE L'ENTREPRISE

<b>Date de Création</b>	1992 (meunier depuis six générations)
<b>Secteur d'Activité</b>	Meunerie biologique
<b>Effectif</b>	10
<b>CA</b>	4 400 000€ en 1997
<b>Adresse</b>	04350 Malijaï



## PRÉSENTATION

Le moulin de Malijaï est situé sur les bords de la Bléone, affluent de la Durance. Il existait avant la révolution Française. Il a été acheté en 1992 par la famille Pichard, et c'est le dernier moulin Bio des Alpes de Haute Provence.

Stéphane PICHARD a pris la suite de son père, il est diplômé de l'École Nationale supérieure de la Meunerie et des industries Céréalières. Les céréales qui rentrent au moulin ont fait peu de route et sont exclusivement issues de l'agriculture Biologique. Un grand nombre de qualités de farines y sont produites. Outre les farines de blé, seigle, sarrasin, on y trouve du petit épeautre (ancêtre du blé, présent 9 000 ans avant Jésus Christ) et du blé KHORASAN, céréale datant de l'antiquité Égyptienne.

## POINTS PARTICULIERS REMARQUÉS PAR LE JURY

### VOLET SOCIÉTAL

- La stratégie est déclinée en politique de responsabilité sociétale. Elle est communiquée en interne et en externe. Les objectifs et indicateurs établis font l'objet d'un suivi régulier et d'une communication aux parties prenantes.
- L'entreprise prend part à des actions sur le territoire et encourage l'implication de ses salariés dans la vie locale
- L'entreprise travaille uniquement des produits Bio, certifiés. Les fournisseurs sont certifiés BIO.
- Partenariat avec les producteurs afin qu'ils plantent des légumineuses lors des rotations des cultures pour enrichir le sol en azote et les récoltes de blés suivants, en protéine.
- Vente de farine à tarif très attractif à PAIN et PARTAGE, association de réinsertion, formant des ouvriers boulangers.
- Des actions ont été menées pour favoriser l'ancrage territorial de la structure.

### VOLET SOCIAL

- La structure répond aux demandes de promotion interne, accompagnement à la montée en compétence et formation aux enjeux RSE.
- Elle assure une gestion des carrières afin de contribuer à l'épanouissement professionnel (montée en compétence d'un opérateur pour devenir un chef meunier).
- Réunions pour la formation RSE, bien être, valeurs et stratégie.
- L'entreprise est dotée d'un système de gouvernance qui favorise l'implication de tous dans la prise de décision.
- Elle dispose d'outils permettant une concertation régulière.
- Il est établi des objectifs pour chaque salarié.
- Plusieurs actions ont été menées en faveur de la diversité et de l'égalité des chances.
- L'entreprise a adopté plusieurs mesures destinées à favoriser la qualité de vie au travail des collaborateurs.
- Fidélité des salariés. Ancienneté moyenne supérieure à 5 et 10 ans.

### VOLET ENVIRONNEMENTAL

- L'entreprise a sensiblement réduit la consommation énergétique. Elle privilégie les sources d'eau pluviale et les eaux usées.
- Chauffeurs formés à l'éco conduite.
- 80 % des collaborateurs viennent à pieds ou en vélo.
- L'air est filtré avant d'être rejeté.
- Réintroduction ou suivi de certaines espèces, la réhabilitation ou la création d'habitats.

- L'adaptation de l'entreprise pour ne pas déranger le rythme biologique des animaux.
- Les résidus de blés, sont broyés finement pour éviter la germination des mauvaises herbes et rendus aux agriculteurs, qui s'en servent.

## **CE QUI A EMPORTÉ L'ADHÉSION DU JURY**

- Des solutions innovantes sont proposées en matière de santé et de sécurité des consommateurs.
- Volonté incontestable de travailler avec les petits producteurs locaux, en leur portant en plus des conseils. Actions RSE auprès de ses clients.
- Achat de camion récent pour le confort des chauffeurs.
- Achat de plusieurs machines automatiques pour éviter la pénibilité.
- Tournée de livraisons bien organisées, pour ne pas rouler peu chargé.
- Défendre le métier d'agriculteurs et de meuniers qui restent fidèles à leur métier, en évitant
- Les pesticides et autres produit nocifs pour la santé.
- Aide aux clients artisans boulangers.