



Association nationale de  
la **meunerie**  
française

Rapport  
**annuel**  
• **2021** —————



# SOMmaire

4

## CHIFFRES clés 2021

5 - 9

## L'ANMF en action

- Assurer la performance des moulins
- Prévenir les risques, augmenter l'égalité
- Transmettre les savoir-faire
- Assurer une farine de qualité

10 - 11

## L'ANMF communique

- Le métier de meunier et la farine en vidéos et sur les réseaux sociaux
- La convention de la meunerie
- Les publications de l'ANMF

12 - 14

## L'ANMF au service des adhérents

- Les nouveaux statuts : équilibre, représentativité et ouverture
- Le nouveau Conseil d'Administration, élu en juin 2021
- Les délégations territoriales
- Informer et former (circulaires, analyse du marché)
- L'organisation de l'ANMF





# ÉDITOrial



## L'année 2021, une année de transition

Transition entre la fin espérée mais toujours reportée de la pandémie et un retour à la « normale » qui n'a pas eu lieu.

Transition avec le début d'un cycle de hausse historique du prix du blé et de l'énergie. Hausses encore accentuées en 2022 avec la guerre qui sévit en Ukraine et bouleverse le monde.

Dans ces temps troublés, qui interrogent une nouvelle fois la résilience des entreprises, les meuniers peuvent compter sur leurs forces : une organisation en filière, avec un approvisionnement en blé français ; une activité économique créatrice de valeur, ancrée dans les territoires et une production de farines diversifiées et qualitatives pour tous nos marchés. Nos savoir-faire sont à la fois ancestraux et innovants, nous devons le faire savoir.

Vous découvrirez, dans ce nouveau rapport d'activité, les principales actions que nous avons menées en 2021 pour accompagner les entreprises et qui couvrent 3 grands enjeux :

- faire connaître nos entreprises et leurs métiers,
- accompagner la transformation durable des entreprises, et
- promouvoir la qualité et la diversité des farines.

2021 aura également été marquée par des évolutions de notre organisation. L'ANMF s'est dotée d'une nouvelle gouvernance qui reflète la diversité des entreprises de la meunerie et notre ambition collective. Nous avons aussi amélioré l'organisation de l'équipe. Le Conseil d'Administration et l'équipe sont mobilisés, à mes côtés, pour poursuivre nos travaux collectifs à votre service.

**Jean-François LOISEAU,**

Président de l'Association Nationale de la Meunerie Française



# CHIFFRES clés 2021



- 2<sup>e</sup> rang européen
- 10<sup>e</sup> rang mondial



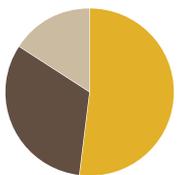
- 3,9 millions de tonnes de farines produites
- 155 000 tonnes de farines bio produites
- 5 millions de tonnes de blé utilisées
- 184 700 tonnes de farines exportées



- 387 unités de production



- 6 100 emplois directs
- 52 000 emplois induits



- Plus de 99 % de blés français utilisés
- 63 % de farine utilisée pour la panification (sur les utilisations intérieures)
- 28 % de la farine utilisée par les industries alimentaires (sur les utilisations intérieures)



L'ANMF représente :

- 94 % des volumes produits
- 96 % des emplois de la meunerie

Données 2021/2022



## Assurer la performance des moulins

### • L'optimisation de l'énergie dans les moulins

L'étude sur l'optimisation des consommations d'énergie en meunerie lancée en 2020, en collaboration avec Tecaliman, s'est poursuivie en 2021 avec l'installation des analyseurs portatifs dans la moitié des 15 moulins du panel.

Une première rencontre de partage des résultats a été organisée. Très attendue dans le contexte de l'augmentation des coûts énergétiques, cet échange a permis d'identifier les indicateurs pertinents de performances énergétiques, économiques, et de productivité ainsi que d'échanger sur les bonnes pratiques qui pourront être diffusées à la meunerie au terme du projet.

### • Quelles énergies alternatives pour le transport de demain ?

Actuellement les ZFE (Zone à Faibles Émissions) se mettent en place dans les plus grandes agglomérations et limitent, à différentes échéances, les entrées de véhicules les plus polluants sur la base des vignettes Crit'Air. Les flottes des meuniers doivent donc s'adapter à ces nouvelles contraintes, ce qui nécessitent de bien connaître les énergies alternatives au gazoil (électrique, gaz, hydrogène, oleo100). Certains meuniers ont déjà favorisé la décarbonation de leur transport logistique, en optimisant leur flotte et en privilégiant des carburants biosourcés.

La Commission Transport de l'ANMF a été réactivée en 2021 sous l'impulsion de son président Julien Bourgeois, pour anticiper les évolutions des transports qu'elles soient réglementaires ou environnementales, et en particulier accompagner les meuniers dans le cadre de leurs futurs achats de véhicules.

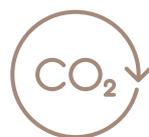
L'AUTF (Association des Utilisateurs de Transport de Fret), à laquelle adhère l'ANMF, a été sollicitée pour faire part de son expertise sur les énergies alternatives comme sur les ZFE.



### 100% DE MEUNIERSENGAGÉS DANS DES DÉMARCHES RSE DANS 3 ANS

En 2021, 65% de la farine est produite par des meuniers engagés dans des démarches RSE. Cet engagement a été mis à l'honneur lors de la Convention nationale de la meunerie de 2021 avec des tables rondes dédiées au partage d'actions concrètes des entreprises.

L'objectif de l'ANMF est d'atteindre 100% des meuniers engagés d'ici 3 ans et la Commission Développement Durable de l'ANMF poursuit ces travaux dans cet objectif.



49 g équivalent CO<sub>2</sub> émis  
/100 g de farine

L'analyse du cycle de vie de la farine montre un impact environnemental limité : son empreinte carbone est faible et le process de fabrication ne génère aucun rejet d'eau.

# Prévenir les risques, renforcer l'égalité

## • Un plan de prévention ambitieux

L'ANMF est engagée depuis plusieurs années dans une politique active de prévention des risques professionnels. Cette démarche s'inscrit dans une logique de solidarité et de responsabilité pour améliorer les conditions de travail des salariés, mais aussi dans une logique de gestion du risque afin d'améliorer les taux de fréquence des sinistres.

A cet effet, en 2021, un plan d'action de prévention a été construit en 3 temps avec la contribution d'un groupe d'entreprises pilotes qui apportent leurs expériences et expertises métiers :

- 1. Renforcement des fondamentaux réglementaires :** accompagner les entreprises dans l'établissement et la mise à jour du Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER). Un guide méthodologique sera développé au niveau de la Branche et mis à disposition des entreprises adhérentes en septembre 2022.
- 2. Formation :** audit et renforcement des actions de prévention dans les formations existantes. Développement d'une formation « référent santé sécurité au travail » spécifique aux métiers de la Branche.
- 3. Amélioration continue :** création d'une communauté des référents santé sécurité au travail, afin de connaître les retours d'expérience et d'adapter au mieux le plan de prévention aux attentes des entreprises.

Ce projet est piloté paritairement et géré en collaboration avec le SNIA, la Coopération agricole Nutrition animale, TECALIMAN et IDQUATION.



**LA CULTURE DE LA PRÉVENTION DES RISQUES EN ENTREPRISE EST UN LEVIER DE PERFORMANCE POUR LES ENTREPRISES, TOUS LES PROFESSIONNELS PEUVENT S'IMPLIQUER**



## • L'égalité Femmes/Hommes

Les partenaires sociaux de la Branche des métiers de la transformation des grains ont signé, le 2 juillet 2021, un avenant à l'accord de 2012 relatif à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes, qui représentent respectivement 26 % et 74 % des effectifs.

Cet avenant a pour objectif :

- D'une part, de reconduire et mettre en valeur les champs sur lesquels les dynamiques constatées mériteraient d'être soutenues et renforcées sur différentes thématiques, telles que la mixité des emplois, l'égalité salariale ou l'équilibre entre la vie professionnelle et la vie personnelle des salariés.
- D'autre part, d'ajouter des mesures pertinentes incluant des actions de sensibilisation permettant de lutter contre les stéréotypes de genre en matière de parentalité, de lutte contre les discriminations, et de lutte contre le harcèlement, notamment de nature sexuel et agissements sexistes au travail. Enfin, il a été décidé d'enrichir, dans la mesure du possible, chaque thématique d'objectifs nouveaux et de proposer des indicateurs de suivi à mettre en place au niveau des entreprises et/ou de la Branche.

Une bibliothèque de liens utiles vers les différents guides mis en ligne par le gouvernement a également été créé.

## • Revalorisation des salaires minima

L'année 2021 a été marquée par l'augmentation automatique du SMIC en octobre en raison de l'inflation. Les partenaires sociaux ont été réactifs, après avoir accordé une augmentation de 1 % en février 2021, ils se sont mis d'accord pour réévaluer l'ensemble de la grille à + 35 euros (applicable sur tous les niveaux). Malgré un contexte économique incertain suite à la crise sanitaire, les partenaires ont su trouver un accord, preuve de la qualité du dialogue social dans la Branche.

## Transmettre les savoir-faire



### • La bibliothèque des métiers : logiciel Savoirs meuniers et e-learning mis à disposition

Initié conjointement par l'ANMF et l'AEMIC, la Bibliothèque des métiers est née de la nécessité de recenser les savoirs et savoir-faire des postes de production en meunerie, en vue de renforcer la formation et l'attractivité des métiers de la meunerie.

Deux outils numériques issus de cette Bibliothèque ont été mis à disposition de la meunerie en 2021 :

- **le logiciel Savoirs meuniers** : un outil d'aide à la décision de la réception à la mouture ;
- **le e-learning** : composé de 12 modules de formation à distance, accessibles sur ordinateur, tablette ou mobile, destinés aux chefs meunier, conducteurs de cylindres, conducteurs de ligne, et opérateurs de réception. L'ANMF prend en charge les frais d'accès à cette formation, qui est de ce fait gratuite pour les apprenants et les entreprises pendant un mois, renouvelable une fois.



### • La formation aux métiers de la meunerie

La formation des jeunes est également un sujet d'importance pour la meunerie qui participe à l'attractivité du secteur et au maintien des compétences dans les entreprises : pour la formation initiale, la meunerie a la chance de pouvoir compter sur l'**École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC)**.

En 2021, le Ministère de l'Agriculture (DGER) a entamé la révision du BTS STA (Science et Technologie des Aliments) prévoyant une suppression de l'option « produits céréaliers », qui serait applicable dès la rentrée 2023. Grâce aux messages forts portés en septembre 2021 par l'ANMF et l'ENSMIC, le Ministère a annoncé maintenir pour 5 ans une classe spécifique pour les « produits céréaliers », ce qui va permettre de travailler sur le projet engagé pour maintenir une formation solide dédiée à la filière. Des échanges ont débuté en 2022 pour associer les autres maillons de la filière intéressés par ce BTS.

Pour la rentrée 2022, l'enjeu est de mobiliser plus de jeunes en voie scolaire comme en apprentissage. L'ANMF a élaboré un « **kit de présentation du métier et des formations** » par les meuniers pour leurs portes ouvertes, des présentations dans les lycées agricoles...



### LE CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL (CQP)

L'ANMF s'implique dans la rénovation du référentiel du CQP « Conducteur d'Installation de Transformation des Grains » qui est en cours. Les blocs de compétences seront revus et il sera toujours possible de les passer individuellement. En 2021, ce sont 11 salariés qui ont été formés.



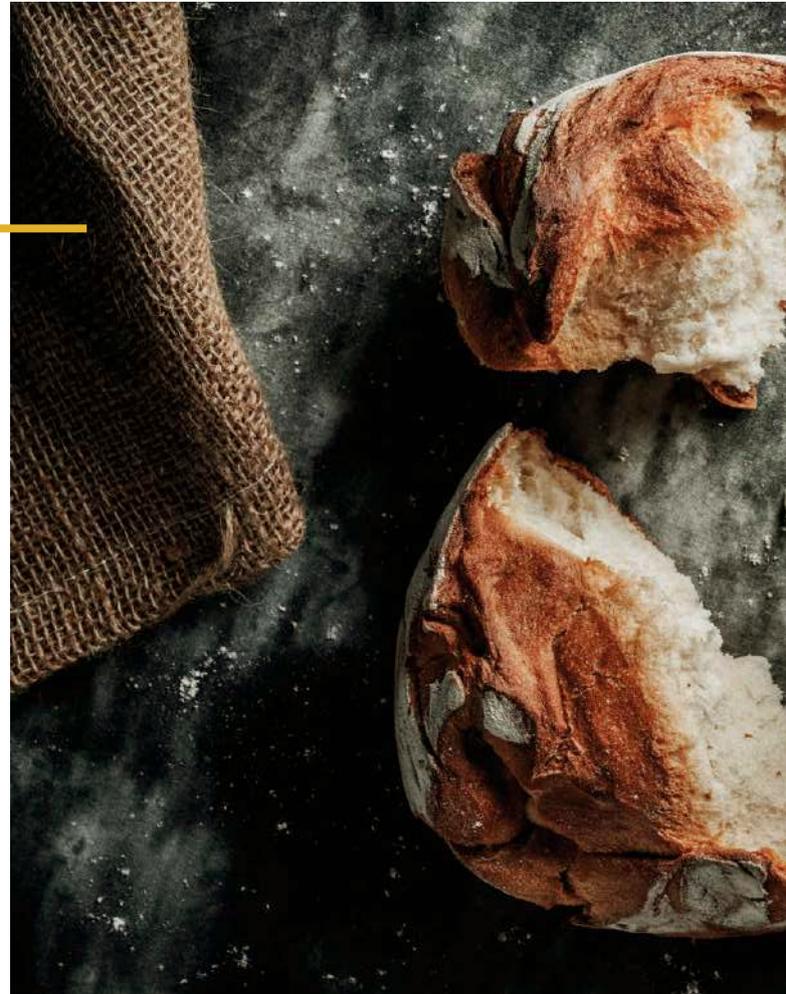
## Assurer une farine de qualité

### • La réglementation des contaminants

Au cours de l'année 2021 le règlement contaminants 1881/2006 applicable sur les céréales et produit céréaliers a été modifié à plusieurs reprises : ont diminué ou été instaurées des limites maximales de résidus (LMR) de plusieurs contaminants.

Le premier règlement 2021/1323 publié concerne le principal métal lourd pour le blé : **le cadmium**, avec un abaissement des teneurs sur le son, le gluten de blé tendre, le blé dur, le seigle et l'orge. La valeur pour le blé tendre brut n'a, en revanche, pas été modifiée grâce à une action concertée de l'ANMF et d'Intercéréales. L'ANMF, en collaboration avec Intercéréales, a défendu auprès de la Commission Européenne le maintien de la limite réglementaire existante déjà très basse.

Vient ensuite la publication le 24 août du règlement 2021/1399 qui va impacter le plus significativement la filière : **l'ergot**. Le champignon en question appelé *Claviceps purpurea* produit 12 alcaloïdes différents contenus dans les sclérotés d'ergot. Appelé au Moyen-Âge le « mal des ardents », ce champignon était à cette époque régulièrement responsable d'intoxications alimentaires, provoquant des hallucinations : la dernière date de 1951 à Pont-Saint-Esprit. Depuis lors, la réglementation sanitaire s'est drastiquement renforcée et l'évolution des techniques culturales de désherbage ont permis de contrôler ce fléau des céréales à paille. Cette réglementation s'est ainsi de nouveau durcie avec un abaissement de la teneur en sclérotés dans les grains (de 0,5 g/kg à 0,2 g/kg pour le blé tendre) mais aussi avec la mise en



place d'une concentration maximale pour la somme des 12 alcaloïdes sur produits de mouture, applicable en particulier aux farines de blé, d'épeautre et de seigle. Le principe de précaution sur l'abaissement de ces teneurs est tel que peu de kits d'analyse rapide arrivent à détecter des LMR si basses. L'ANMF travaille activement en partenariat avec le laboratoire de FranceAgriMer sur la fiabilité de ces kits afin de faciliter les contrôles sanitaires dans les moulins.

Le sarrasin est également sujet à un nouveau règlement (RCE 2021/1408) concernant cette fois-ci non plus un champignon mais une adventice des cultures (vulgairement appelé mauvaise herbe) : **le datura**. Cette plante synthétise de l'atropine et de la scopolamine, alcaloïdes dits tropaniques étant des toxines végétales, pour lesquels des teneurs maximales ont été fixées pour le sarrasin mais également pour les produits de mouture du sarrasin. L'application de cette réglementation sera effective pour la récolte de sarrasin 2022.

La réglementation des contaminants s'est ainsi durcie en 2021 : ce sont autant de nouvelles teneurs à respecter, que de procédures de contrôle et de surveillance à mettre en place en sein des moulins. Le travail supplémentaire à accomplir est un nouveau défi que les entreprises de meunerie s'efforcent de relever et elles doivent pouvoir s'appuyer sur la mobilisation de l'ensemble des maillons de la filière.



## LA RECOMMANDATION ANMF SUR LES FARINES BISES ET SEMI-COMPLÈTES

Les dénominations « farine semi-complète » et « farine bise » sont de plus en plus utilisées sur les sachets 1 kg de farine et demandées par les clients des meuniers. L'ANMF a souhaité établir un langage unique au sein de la meunerie pour les dénominations « farine bise » et « farine semi-complète » qui ne sont pas réglementées. Sa recommandation de mars 2021 s'appuie sur les taux de cendres, le Code des usages Farine et la définition des pains bis du Recueil des usages concernant les pains en France.

- La dénomination commerciale « farine bise » peut être utilisée pour des farines de blé tendre de Type 80.
- La dénomination commerciale « farine semi-complète » peut être utilisée pour des farines de blé tendre de Type 110.

Elle a été présentée à la DGCCRF, et partagée avec les syndicats de la filière.

## • Le choix des bonnes variétés / Fiche blés meuniers améliorée

Document de référence, publié depuis 1980, la Fiche "blés meuniers" de l'ANMF identifie les attentes variétales des meuniers en blé tendre à travers les listes VRM (Variétés Recommandées par la Meunerie) et BPMF (Blés Pour la Meunerie Française). L'identification et la catégorisation annuelle des variétés permet de répondre au mieux à la diversité des utilisations de farine : panification, viennoiserie, pâtisserie, biscotterie, biscuiterie et bien d'autres encore. Les variétés recommandées par la meunerie concernent tous les acteurs de la filière, du champ à l'assiette, dont le transformateur est le lien essentiel.

- **Une évaluation collaborative** : Les variétés inscrites au catalogue français en conventionnel ou en agriculture biologique sont évaluées sur la base de deux années d'étude dans le cadre d'une collaboration de l'ANMF avec ARVALIS – Institut du végétal et le GEVES (Groupement d'Etude et de contrôle des Variétés Et des Semences). Les variétés inscrites sur des catalogues européens sont également évaluées sur la base de deux années d'études par Arvalis – Institut du végétal. En outre, les variétés adaptées à l'agriculture biologique, quand elles ne sont pas inscrites au catalogue français agriculture biologique, sont évaluées dans le cadre du réseau de post-inscription co-animé par ITAB/APCA/ARVALIS.

- **L'extensibilité**, un critère important de l'évaluation: le caractère extensible des blés est apprécié sur la base des résultats de deux années d'étude de la variété selon 3 critères, l'indice d'élasticité mesuré à l'alvéographe de Chopin, la note d'allongement au façonnage et la note de pâte mesurées à l'essai de panification NF V03-716. L'ANMF a ainsi poursuivi au cours de l'année 2021 son travail de caractérisation de l'extensibilité mais aussi de définition d'un BAF (Blé Améliorant de Force) souple, nouvelle liste variétale de la fiche blés meuniers qui devrait aboutir prochainement.





## Le métier de meunier et la farine en vidéos et sur les réseaux sociaux



Suivre l'ANMF

Faire connaître les métiers des meuniers, leurs savoir-faire, et communiquer sur le produit d'excellence qu'est farine, sont les axes prioritaires de communication de l'ANMF depuis 2020. Cet engagement s'est concrétisé en 2021 par la réalisation de 5 vidéos capsules diffusées sur les réseaux sociaux qui mettent en lumière le travail des meuniers :

- Devenir meunier
- L'assemblage du blé
- La farine, noble et essentielle
- Se reconverter en meunier
- Être meunier et s'engager en RSE

Ces vidéos sont à retrouver sur notre chaîne YouTube et sur nos réseaux LinkedIn et Twitter.



## LA CONVENTION DE LA MEUNERIE

Près de 150 participants, meuniers, partenaires, intervenants et institutionnels réunis autour de la thématique « La RSE, une dynamique positive pour nos entreprises » à la Cité du Vin de Bordeaux. Des retrouvailles réussies et attendues, après 2 années de COVID.

La conférence de presse organisée à cette occasion a réuni une quinzaine de journalistes.





## ZOOM SUR LA CONVENTION DE 2022 À DIJON

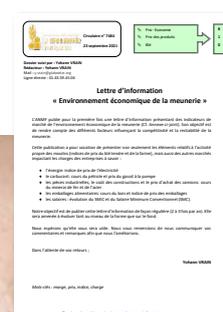
La convention 2022 a pour thème « **La farine, un produit de sens et de sensations** » à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin nouvellement inaugurée à Dijon et symbole de l'excellence de la gastronomie française.



## Les publications de l'ANMF

En 2021, l'ANMF a publié 4 documents accessibles à tous :

- **Rapport d'activité**
- **Fiche statistique**
- **Fiche Blés meuniers et note technique**
- **Lettre d'information "Environnement économique de la meunerie"**





# L'ANMF

## au service des adhérents



### LE NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION, ÉLU EN JUIN 2021

#### 1<sup>re</sup> ligne en partant du haut de gauche à droite :

Philippe ROCHE, Frédéric FAUCHER, Didier SAUVIN, Karine FOREST, Guillaume GUENEGO, François Claude CHOLAT, Lionel DELOINGCE, David BOURGEOIS, Jean-François JAFFRES, Thierry DUBACH.

#### 2<sup>e</sup> ligne de gauche à droite :

Jean-Jérôme JAVELAUD, Jean-françois LOISEAU, Anne-Céline CONTAMINE, Alexandre VIRON, Erick ROOS, Lionel CHEVRIER, Jean-Philippe NICOT.

#### Dans l'encadré, de gauche à droite :

Claude GAGNOL, Bertrand GIRARDEAU, Jean-Pierre PASSAGA, Olivier DUBOIS, Pierre GARCIA-BENQUE, Alexis FLIPO, Yvon FORICHER.

Le conseil d'administration est représentatif des 3 collèges d'adhérents et est composé de 26 administrateurs :

- **23 dirigeants d'entreprises de la meunerie élus pour 3 ans** par l'Assemblée Générale. Ils représentent la diversité des entreprises adhérentes présentes sur tout le territoire français.

#### Ils sont répartis en 3 collèges :

- **Collège A** : 4 représentants des meuniers livrant plus de 200 000 tonnes de farine,
- **Collège B** : 6 représentants des meuniers livrant entre 40 000 tonnes et 200 000 tonnes de farine,
- **Collège C** : 13 délégués territoriaux, représentants les meuniers livrant moins de 40 000 tonnes. Les délégués territoriaux assurent le relais des actions de l'ANMF en région et identifient les besoins des professionnels sur le terrain.

- **3 membres invités** : Le Président du syndicat de la petite et moyenne meunerie française, le Président des Jeunes Meuniers et le représentant de l'ANMF à l'association européenne : European Flour Miller.

La nouvelle répartition des votes assure un équilibre et la collégialité des décisions.

## Les nouveaux statuts : équilibre, représentativité et ouverture

L'ANMF avait entamé une réforme majeure de ses statuts et de son fonctionnement en 2019, qui s'est achevée à l'Assemblée Générale de juin 2021 par la mise en place du nouveau Conseil d'Administration du syndicat.

Cette réforme a eu pour objectif de moderniser le fonctionnement de l'organisation et d'assurer une gouvernance représentative de la diversité des meuniers.

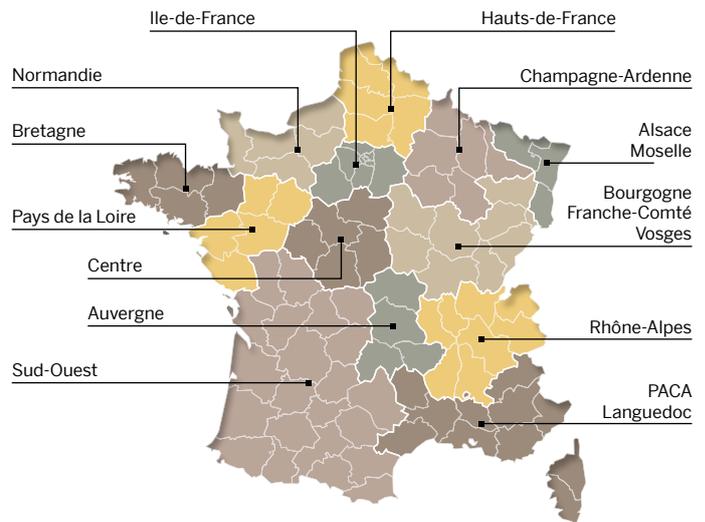
A présent, les meuniers adhèrent directement à l'ANMF, sans passer par une adhésion à un syndicat régional. L'ANMF renforce ainsi ses relations directes avec ses adhérents ; et anime le réseau des meuniers en région, via les 13 délégations territoriales nouvellement constituées, qui remplacent les anciennes entités régionales qui représentaient auparavant l'ANMF en région.

## Les délégations territoriales

A l'automne 2021, se sont tenus les premières réunions des 13 délégations territoriales avec une très bonne participation des meuniers.

Les délégations regroupent l'ensemble des moulins d'un territoire donné : Alsace Moselle, Auvergne, Bourgogne Franche-Comté Vosges, Bretagne, Centre, Champagne-Ardenne, Hauts-de-France, Ile-de-France, Normandie, PACA Languedoc, Pays de la Loire, Sud-Ouest, Rhône-Alpes.

Deux fois par an, ces réunions ont pour objectif de diffuser de l'information, et surtout de susciter des échanges et discussions entre les participants.

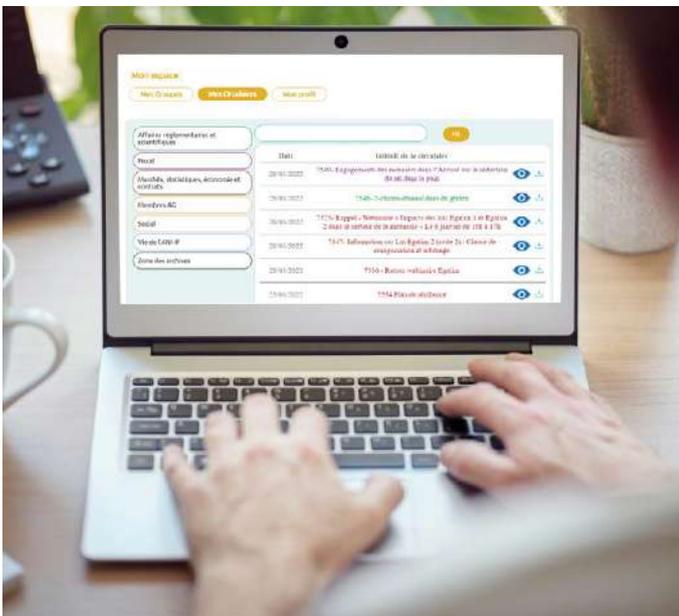


La délégation Rhône-Alpes au Moulin de Trièves



La délégation Ile-de-France au Moulin de Cherisy

## Informier et former (circulaires, analyse du marché)



• En 2021, **165 circulaires ont été publiées**, elles ont portées sur une diversité de thématiques :

- **80** ont concerné les "Affaires réglementaires et scientifiques"
- **15**, les "Marchés, statistiques, économie et contrats"
- **70**, le "Social"

• Le service aux adhérents est une priorité pour l'ANMF. En 2021, une **refonte complète de notre portail adhérent** a été lancée, qui a abouti début 2022.

Ce nouveau portail se veut plus lisible, plus accessible, il facilitera la diffusion de nos informations.

## L'organisation de l'ANMF

### • Les travaux de l'ANMF sont organisés via des commissions thématiques

Les commissions constituent les instances de réflexion et de suivi des dossiers. Lieu d'informations et de dialogue, elles permettent aux entreprises adhérentes de contribuer aux avancées des grands dossiers de la profession.

Les commissions sont ouvertes à tous les adhérents de l'ANMF et composées d'experts reconnus. Elles sont présidées par un professionnel qui anime la Commission, en binôme avec un membre de l'équipe.

- Commission Matières Premières,
- Commission Process et Produits,
- Commission Sociale,
- Commission Transport,
- Commission Développement Durable

Les résultats des travaux des commissions sont diffusés à l'ensemble des adhérents, et disponibles sur l'extranet dédié.

En complément du travail des commissions, des groupes de travail ad-hoc sont constitués pour aborder des sujets spécifiques. En 2021, cela a été le cas pour le suivi du projet « Optimisation de l'énergie dans les moulins » et du projet « Bibliothèque des métiers ».



## L'ÉQUIPE



### 1<sup>re</sup> ligne en partant du haut de gauche à droite :

Anne-Céline CONTAMINE, Chrystèle FRANÇOIS, Marie-Cécile LEROUX, Cassandra HOULLIER.

### 2<sup>e</sup> ligne de gauche à droite :

Stéphane BENOÎT, Flavie SOUPLY, Irène BRUZEAU, Yohann VRAIN.

L'équipe de l'ANMF est le relais quotidien entre les meuniers et les différentes instances.

En 2021, l'équipe a évolué avec l'arrivée d'Anne-Céline Contamine, en tant que Directrice générale et d'Irene Bruzeau en tant qu'Assistante administrative et comptable.

- Anne-Céline CONTAMINE : Directrice générale

### Réglementation, technique et durabilité

- Flavie SOUPLY : Directrice technique et durabilité
- Yohann VRAIN : Responsable affaires économiques et réglementaires
- Marie-Cécile LEROUX : Responsable affaires réglementaires et normalisation / relation adhérents

### Economie et marché

- Yohann VRAIN : Responsable affaires économiques et réglementaires

### Social

- Cassandra HOULLIER : Responsable des affaires sociales –CCN MTG

### Administration et finances

- Stéphane BENOIT : Directeur administratif et financier
- Chrystèle FRANÇOIS : Assistante de direction et communication
- Irene BRUZEAU : Assistante administrative et comptable

# Découvrez l'engagement d'AG2R LA MONDIALE auprès des branches professionnelles



00003293-220506-01 - Crédits photos : Stocksy - AG2R Prévoyance - Institution de prévoyance régie par le code de la Sécurité Sociale - Membre d'AG2R LA MONDIALE et du GIE AG2R - 14-16, boulevard Malesherbes 75008 Paris - Siren 333 232 270.



**AG2R LA MONDIALE**  
Prendre la main  
sur demain

**culture  
branches**



66, rue La Boétie - 75008 Paris  
tél. 01 43 59 46 04

 : [anmf@glaboetie.org](mailto:anmf@glaboetie.org)

[www.meuneriefrancaise.com](http://www.meuneriefrancaise.com)

 @LaMeunerieFr

