

Communiqué de presse
Reims, le 12 septembre 2025

VIVESCIA et le Moulin de Signy-l'Abbaye renouvellent leur partenariat au service d'une filière blé-farine-pain locale et d'excellence

Le Groupe coopératif VIVESCIA et le Moulin de Signy-l'Abbaye annoncent le renouvellement de leur partenariat, confirmant leur engagement commun pour une filière blé-farine-pain locale, durable et de qualité, au service des agriculteurs, meuniers, artisans boulangers et des consommateurs de la région. Christoph Büren, président du Groupe coopératif VIVESCIA et Jean-Jérôme Javelaud, président du Moulin de Signy-l'Abbaye, ont signé officiellement ce nouveau contrat triennal ce vendredi 12 septembre à la Foire de Sedan, illustration d'une stratégie commune, levier de la dynamique régionale.



De gauche à droite : **Paul Venard**, responsable des achats du Moulin de Signy-l'Abbaye, **Pierre Simphal**, responsable ventes céréales VIVESCIA, **Romain Herbelet**, directeur commerce des grains VIVESCIA, **Marie Gailliot**, administratrice VIVESCIA, **Cyril Barrois**, administrateur VIVESCIA, **Pascale Gaillot**, Présidente de la commission environnement – Conseil régional Grand-Est, **Jean-Jérôme Javelaud**, Président du Moulin de Signy-l'Abbaye, **Christoph Büren**, Président du Groupe coopératif VIVESCIA, **Lionel Vuibert**, député des Ardennes, **Mélanie Lesieur**, conseillère départementale et 1^{re} adjointe au maire de Signy-l'Abbaye, **Damien Fosseppez**, administrateur VIVESCIA

Implantés sur le même territoire, VIVESCIA et le Moulin de Signy-l'Abbaye sont engagés depuis plusieurs années dans la valorisation de variétés pures de blé meunier comme la variété Apache. Ce travail collectif mené depuis 4 ans par les associés-coopérateurs partenaires VIVESCIA et Moulin de Signy-l'Abbaye a permis de déployer une large gamme de variétés pures, du blé de force au blé

meunier bio. Ce partenariat vertueux permet à plus de 130 agriculteurs-coopérateurs VIVESCIA d'alimenter le moulin qui fournit chaque jour 250 artisans-boulangers. Un circuit court qui permet de garantir des produits locaux et de qualité aux consommateurs de Reims, Charleville-Mézières, Châlons-en-Champagne et alentours.

Le contrat triennal renouvelé aujourd'hui va permettre de sécuriser les approvisionnements locaux en blé meunier et vise à atteindre, à terme, un approvisionnement 100 % local pour l'ensemble des boulangers-artisans de la région. Une ambition en réponse aux démarches filières conduites par la Coopérative VIVESCIA qui accompagne les agriculteurs-coopérateurs VIVESCIA dans des démarches toujours plus exigeantes au service du consommateur.

La filière, lancée en 2021, répond à une demande croissante des consommateurs pour des produits authentiques et locaux. Elle s'appuie :

- sur l'expertise agronomique de VIVESCIA (24 agronomes, 700 variétés testées annuellement, 240 essais, 11 000 microparcelles) pour accompagner les agriculteurs dans des pratiques durables et adaptées, avec l'intégration d'innovations technologiques et dans une dynamique d'animation territoriale avec la mise en place d'un groupe d'agriculteurs coopérateurs partenaires
- sur le savoir-faire du Moulin de Signy-l'Abbaye, entreprise familiale depuis 1894, qui écrase 43 000 tonnes de blé chaque année pour servir ses clients boulangers.

Chiffres-clés de la filière

- +130 agriculteurs-coopérateurs engagés dans la filière
- 250 boulangers servis dans les Ardennes, la Marne, l'Aisne, la Somme, l'Aube, la Haute-Marne et le Nord

À propos du Groupe VIVESCIA

VIVESCIA est un Groupe coopératif agricole et agroalimentaire de dimension internationale. Ses activités ont généré 4,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 224 millions d'euros d'EBITDA au 30 juin 2024. Spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales, VIVESCIA appartient à 9 500 agriculteurs-entrepreneurs du Nord-Est de la France et compte 7 100 collaborateurs, répartis sur 25 pays.

VIVESCIA s'attache à prendre soin du grain, de la Table aux Champs, avec son collectif d'hommes et de femmes engagé avec ses partenaires dans des filières végétales durables et des programmes innovants d'agriculture régénérative comme TRANSITIONS : 3,4 millions de tonnes de céréales sont collectées par la Coopérative et son négoce agricole, 2 000 bières consommées chaque seconde dans le monde sont brassées à partir de malt Malteurop. Un produit issu de notre marque Francine est acheté chaque seconde en France. Grands Moulins de Paris accompagne 1 artisan boulanger sur 3 en France. Des milliers de consommateurs partagent des pauses salées, sucrées, gourmandes, en France et dans le monde grâce aux croissants, viennoiseries, pâtisseries et pains fabriqués par Délifrance. Nos expertises se déploient aussi dans la filière maïs semoulier avec KALIZEA, la nutrition animale avec NEALIA, et au sein de l'écosystème des biotechnologies et de la chimie du végétal avec ARD.



À propos du Moulin de Signy-l'Abbaye

Dynamique moulin familial depuis 1894, ce sont sept générations qui se succèdent pour accompagner avec passion ses clients : les artisans boulangers. Le Moulin de Signy l'Abbaye écrase aujourd'hui 43 000 tonnes de blé conventionnel et bio pour livrer ses 250 boulangeries majoritairement réparties en région Champagne-Ardenne. Le Moulin se démarque par son savoir-faire, ses process meuniers de haute technologie et son exigence qualitative. Un rigoureux travail de sélection variétale, un contrôle qualité des plus performant, des expertises techniques et commerciales ; l'ensemble de l'équipe du Moulin de Signy l'Abbaye est dévoué à la réussite de ses clients.

Contact presse Groupe VIVESCIA

Marie Pfeiffer – marie.pfeiffer@vivescia.com – 06.81.19.95.18

Jean-Nicolas Javelaud – direction@lemoulindesigny.fr – 06.62.74.36.12