

Voyage d'études en Allemagne 2005

Ce voyage en Allemagne a été organisé dans le cadre du salon BIOFACH à Nuremberg, le rendez-vous annuel mondial du bio.

Cela a également été l'occasion de visiter le groupe allemand MARTIN BAUER, leader mondial de la plante à infusion, des thés et des extraits de plantes destinés aux applications alimentaires (boissons, produits laitiers, confiseries) et pharmaceutiques.

L'Agriculture et le marché bio allemand

(Sources : Site du Ministère fédéral de la Protection du Consommateur, de l'Alimentation et de l'Agriculture, données juillet 2005)

Avec 767 891 ha, l'agriculture est pratiquée sur près de la moitié de la superficie totale allemande (48 % des surfaces sont cultivées). 4,5 % de ces surfaces sont conduites en bio par 16 603 exploitations (4,1 % des exploitations allemandes).

Les produits bio sont, principalement, vendus par l'intermédiaire du commerce alimentaire de détail (36,5 %), des magasins spécialisés dans l'alimentation naturelle (26 %) et au travers de la vente directe (16 %).

L'Allemagne fait partie des pays les moins chers en Europe de l'Ouest dans le secteur du commerce alimentaire conventionnel et bio : tant dans les magasins d'alimentation naturelle que dans le commerce traditionnel, les prix à la consommation des aliments bio en France dépassent d'environ 30 % les prix pratiqués en Allemagne.

Les aliments bio représentent environ 2,4 % de l'ensemble du marché des produits alimentaires allemands (France : 1,3 %).

Salon BIOFACH

Des produits agro-alimentaires aux produits non-alimentaires, tous les secteurs, dans lesquels la notion de « produit biologique ou naturel » existe, étaient représentés : alimentation, produits de beauté, cosmétiques mais aussi produits d'entretien, literie, vêtements, accessoires, jouets ou matériaux de construction...

Toutefois, un engouement certain se vérifie pour les cosmétiques (30% des visiteurs) et les produits naturels (20%).



MARTIN BAUER (visite du site de Vestenbergsgreuth)

La société MARTIN BAUER a été fondée en 1930 pour la production, la transformation et la commercialisation de la menthe poivrée.

Aujourd'hui, le groupe allemand regroupe 2 500 personnes réparties dans 50 pays différents dont la France. Son chiffre d'affaire est de 320 à 330 millions d'euros.

MARTIN BAUER est un fournisseur reconnu de plantes entières, de plantes transformées (poudres, coupes à façon) et d'extraits pour les activités alimentaires, pharmaceutiques et vétérinaires.

La société traite 35 000 tonnes de plantes séchées par an. Ces plantes (de quelques kilos pour les plantes « précieuses » de type safran à plusieurs tonnes pour les plantes communes) proviennent de tous horizons ; elles sont issues pour 80 % de cultures et pour 20 % de cueillettes. MARTIN BAUER dispose d'une gamme de 250 espèces de plantes différentes. La plante majoritaire reste cependant la menthe poivrée avec plus de 5 000 tonnes travaillées (90 % des tonnages sont destinés à la fabrication de tisanes).

La part des produits bio a été multipliée par 10 en 6 ans : elle est passée de 150 tonnes de matières premières à plus de 1 000 tonnes actuellement (soit environ 5 % des tonnages traités). L'approvisionnement en plantes issues de l'agriculture biologique s'avère cependant plus difficile.

De plus en plus, la société développe les cultures sous contrats (plus de 50 % à ce jour) : pour MARTIN BAUER, cela est une garantie de traçabilité et une possibilité plus grande d'influer sur la qualité du produit demandé. Cette qualité est d'ailleurs systématiquement vérifiée par des analyses visuelles, bactériologiques ; la teneur en huile essentielle est déterminée au moment de l'achat et décidera de la durée de stockage possible pour certaines plantes. Par ailleurs, les fournisseurs sont régulièrement suivis et notés en fonction de la qualité proposée.

Privilégiant la sécurité de l'approvisionnement, MARTIN BAUER peut stocker sur son site allemand (25 000 m²) l'équivalent de son besoin annuel en matière première.

Toujours sur ce site, MARTIN BAUER dispose d'une unité de transformation de la matière première : tri, coupe, mélange (station de mélange gérée informatiquement), conditionnement $\frac{1}{2}$ gros (15 à 300 kg). La matière première est tracée tout au long du processus.

Tous les lots conditionnés sont passés à l'autoclave afin de détruire les nuisibles. Seuls les produits présentant des résultats microbiologiques non-conformes ou étant dit « sensibles » sont débactérisés.

La société dispose de son propre laboratoire : les exigences des clients et réglementaires sont telles que le personnel du laboratoire est passé, en quelques années, de 35 à 130 personnes. Le laboratoire assure également des analyses en prestation de service.

MARTIN BAUER, au travers d'un pôle recherche-développement important s'implique fortement dans la recherche (sélection de variétés dont la société devient propriétaire, recherche sur la mise en culture de plantes) et le développement de produits « novateurs » (thé et tisane aromatisés, tisane adaptée à chaque moment de la journée, thé soluble prêt à consommer, mélanges nouveaux...).

Recherche et développement sont de plus en plus menés à la demande des clients et en collaboration avec eux.

Pour faire face à la concurrence internationale accrue, la société MARTIN BAUER se démarque par une politique de « fidélisation du client » :

- En lui proposant d'avantage de services (traçabilité, analyses, stockage...),
- En lui garantissant la qualité sur le produit,
- En lui vendant des concepts d'avantage « innovants »