

PROTOCOLE ROQUETTE POUR UNE PRODUCTION DE POIS JAUNE DE HAUTE QUALITÉ



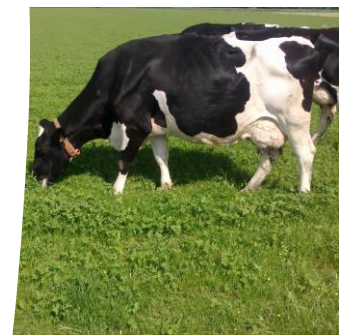
Pierangelo MARCONI

Global Category Manager



ROQUETTE

Offering the best of nature™



**DANS LE CONTEXTE
D'UNE DEMANDE CROISSANTE**



A la recherche d'une sécurité alimentaire mondiale durable



La **population mondiale** devrait **augmenter** à hauteur de

La **demande de nourriture** va **augmenter** ...

Améliorer **durablement** la **productivité agricole** pour répondre à la demande

9,7 milliards
de personnes

... ainsi que les attentes
des consommateurs !



En 2012, la FAO a estimé que la **production alimentaire devait augmenter de 60 à 70%** pour nourrir ± 9,7 milliards de personnes d'ici 2050.



A la recherche d'une sécurité alimentaire mondiale durable



La demande en protéines devrait **doubler** d'ici 2054



Croissance démographique, nouvelles habitudes de consommation



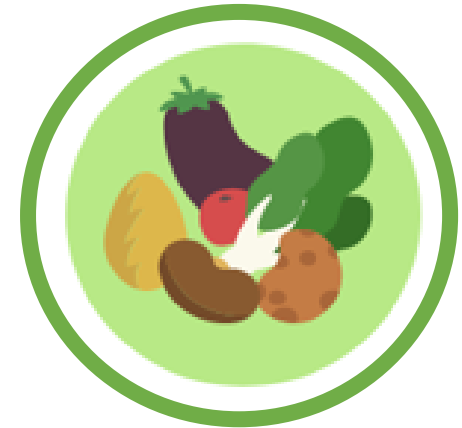
Production de **haute qualité**



Traçabilité et Durabilité

La demande en protéine végétale pour le marché de l'alimentation humaine est en

croissance de **15%** par an



A la recherche d'une sécurité alimentaire mondiale durable



investit et **innove** pour construire une véritable **filière pois** pour répondre à la demande des marchés européens et nord-américains de **l'alimentation humaine**.



Avantages
de la culture du pois
protéagineux



Matière première **locale** et **durable**



Riche en **protéines**



Faible **impact environnemental**



➔ La protéine de pois NUTRALYS® offre de nombreux **avantages nutritionnels** (*non OGM, haute digestibilité...*) et **fonctionnels** (*goût, texture...*) pour les marchés de l'alimentation humaine.



UN PARCOURS CULTURAL SPECIFIQUE



Une usine dédiée au pois en France: Vic-sur-Aisne



Vic-sur-Aisne



- Qualité et sécurité alimentaire: **ISO9001 / ISO22000**
- Douane-Logistique: **OEA**
- La sécurité alimentaire: : **Halal / Kasher**
- Sécurité des aliments: **EFISC / GMP+ Feed**
- Energie: **ISO 50001** (2016)
- Environnement: **ISO 14001** (2018)



Traçabilité complète



Normes de très haute qualité



POIS



2015
40 M€

2017
40 M€

→ Renforcer notre **position de leader**





Le développement de la filière pois

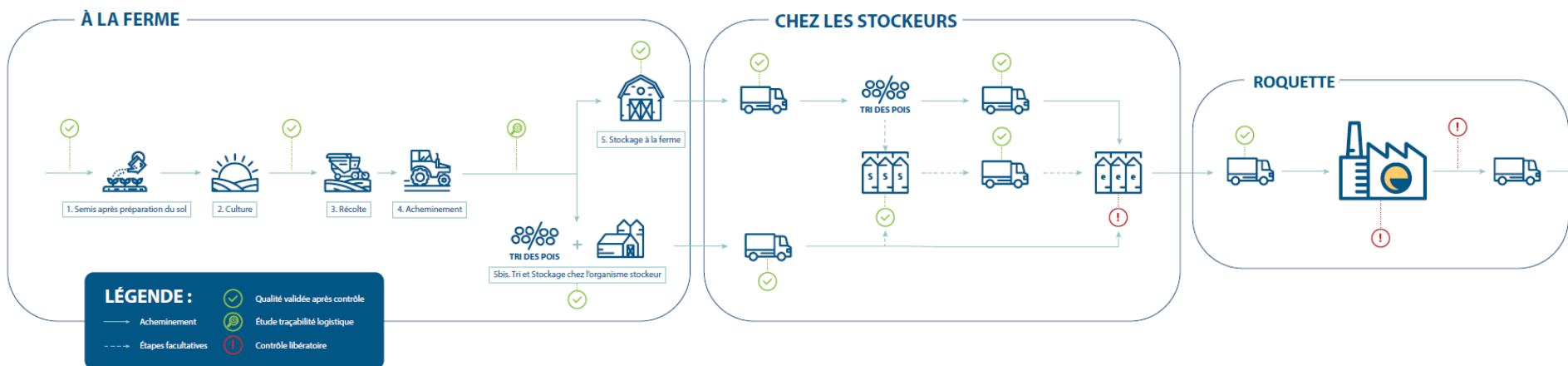


Le *Protocole Roquette*, un *parcours cultural spécifique*

- ✓ *Sélection variétale*
- ✓ *Pratiques agricoles* optimisées
- ✓ *Gestion maîtrisée* des produits de protection des plantes
- ✓ *Traçabilité* depuis les semences
jusqu' au site de production Roquette
- ✓ Une *Logistique dédiée*



Une logistique dédiée



Du champ à l'usine

1. Mise en culture du pois
2. **Stockage** à la ferme *ou* livraison chez l'organisme stockeur
3. **Regroupement** sur des silos satellites
4. Roquette planifie la **logistique** entre les silos expéditeurs et l'usine.

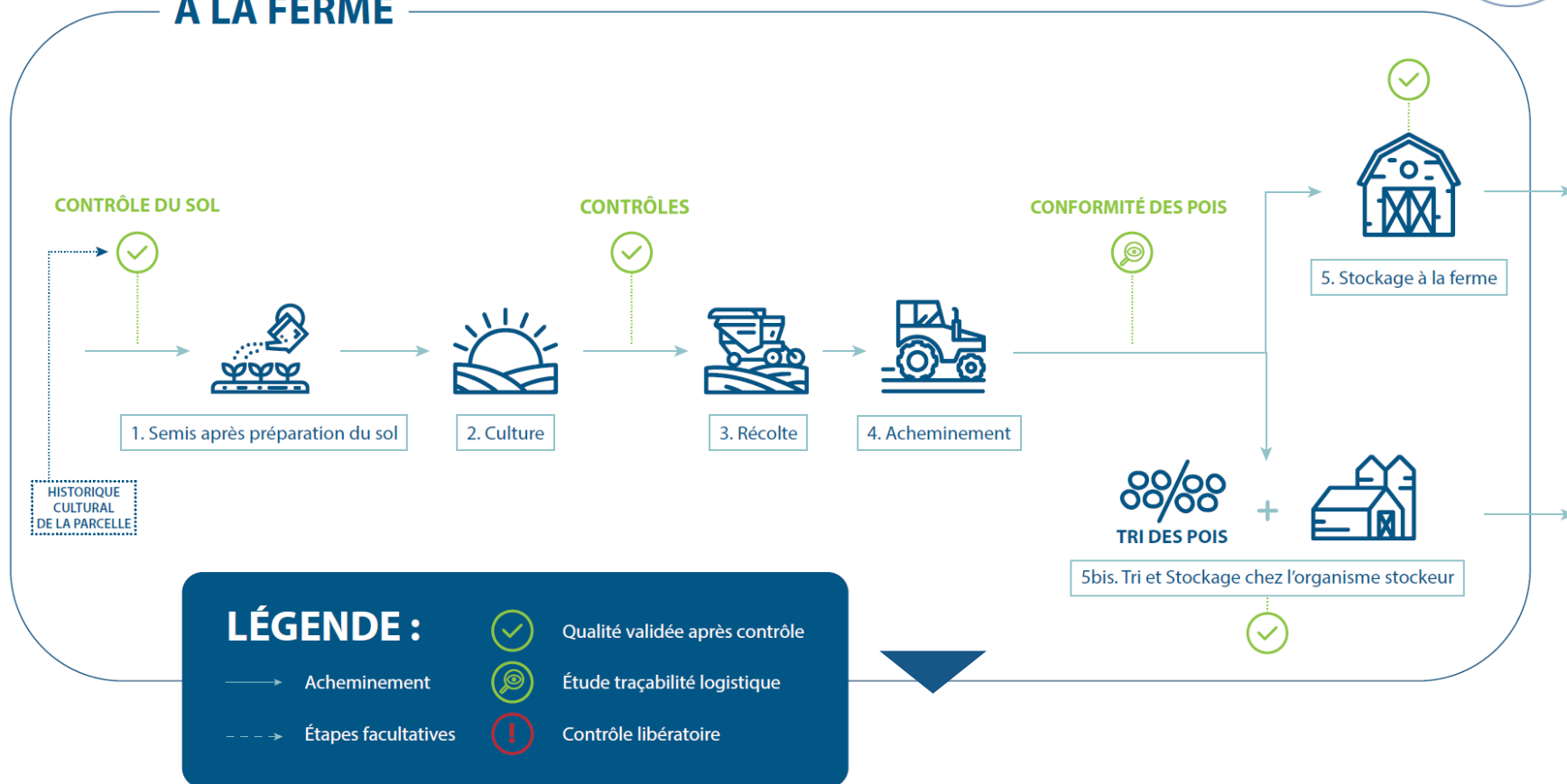
La récolte du pois est extrêmement **dispersée** et **fragmentée**.
Rôle majeur des silos pour gérer la logistique fournisseurs.



1. A la ferme



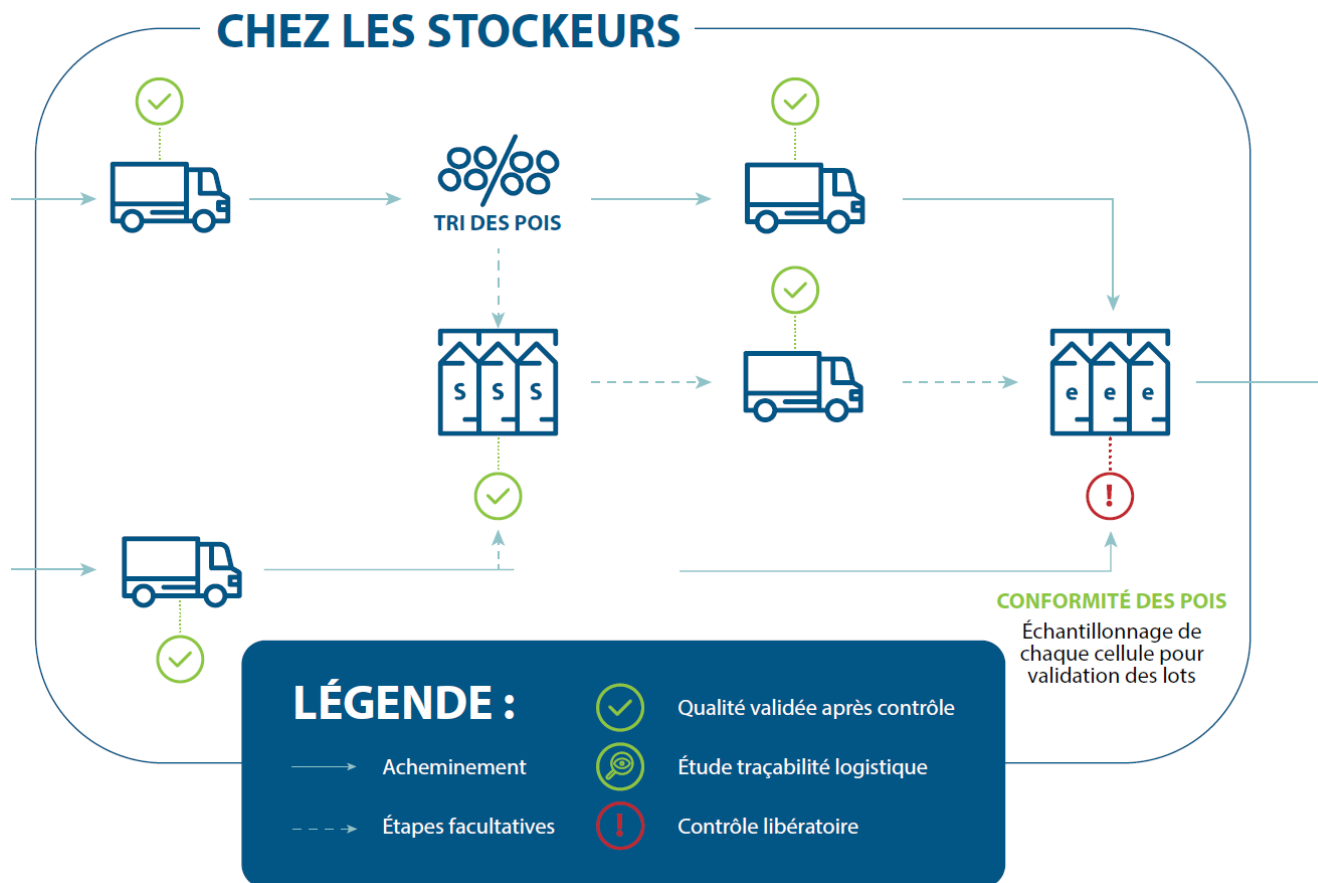
À LA FERME



Les parcelles sont **recensées, enregistrées** et **communiquées** à Roquette par les organismes stockeurs (OS). Avant la récolte, les OS vérifient et confirment la **propreté des équipements** des agriculteurs.



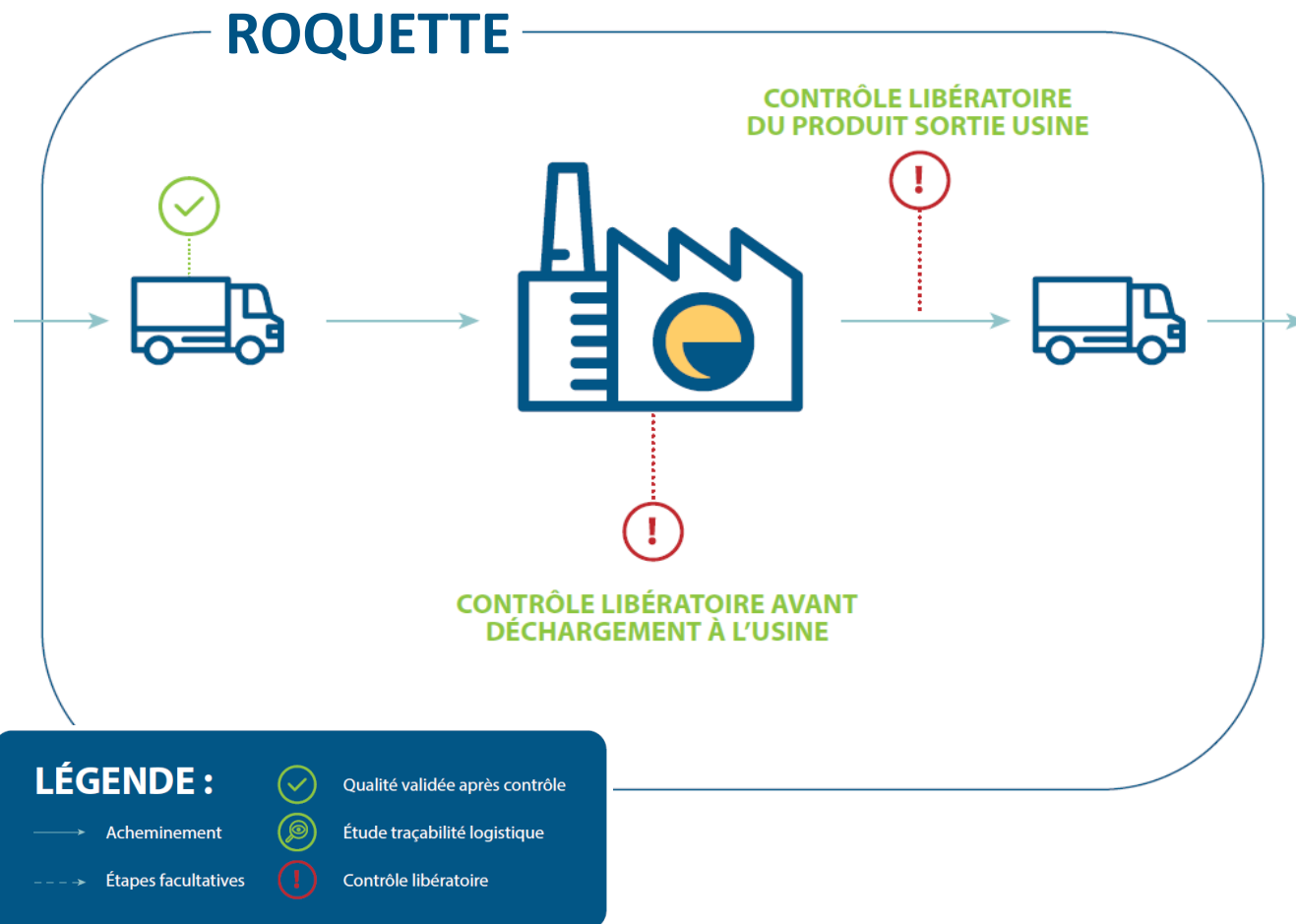
2. Chez les Organismes Stockeurs



Contrôle visuel de la propreté des camions.



3. Roquette



La création d'une filière d'excellence française



Le développement de la filière pois

Mise en place d'une *Certification*
sur base de



60% du pois approvisionné en France est déjà certifié

100% du pois approvisionné en France sera certifié dans *2* ans.



Conclusions



Déploiement à plus grande échelle

Pistes d'amélioration du protocole

Succès du lancement de notre Protocole





MERCI DE VOTRE ATTENTION

