# Harmony autour

Harmony ou l'assemblage (harmonia) de différents acteurs et de pratiques d'univers variés au sein d'une filière pionnière lancée chez Mondelez international, fait toujours école aujourd'hui.



Entretien avec Flora Schmitlin \*

Harmony, le programme de développement durable de Mondelez International, fut lancé en 2007. Quelles sont les raisons qui ont présidé à la création de cette filière ?

Flora Schmitlin: Harmony est un programme de développement durable de Mondelez concernant la culture du blé en Europe. Il repose sur un partenariat avec des agriculteurs situés le plus près possible des usines de fabrication de biscuits et sur un cahier des charges établissant des bonnes pratiques agricoles, portant sur la protection de l'environnement et de la biodiversité locale. Ce programme a pour origine la volonté de l'entreprise, en 2007, de réduire son empreinte environnementale. Une analyse du cycle de vie des biscuits a alors révélé que 70 % de son empreinte environnementale provenait des matières premières, au nombre desquelles le blé figure au premier rang en volume. Aussi avons-nous lancé un programme de développement durable autour de la culture blé.

#### La marque LU était-elle en ce domaine la première dans l'univers des biscuits ?

**F. S. :** Elle fut la première à concevoir un programme propriétaire. D'autres marques ont des référentiels comme

CRC (Culture raisonnée contrôlée), mais n'en sont pas propriétaires. Ces chartes sont utilisées par des entreprises d'univers variés.

#### Dix ans plus tard, quel bilan faites-vous? Les acteurs et experts de la filière sont-ils plus nombreux aujourd'hui?

F. S.: Le bilan est très positif. C'est un vrai succès, car ce programme répond, non seulement aux attentes des consommateurs actuels, mais également à celles de nos institutions, comme le montrent les conclusions des États généraux de l'alimentation (EGA). Il est souvent cité en exemple et est devenu un cas d'école : une filière qui travaille avec tous ses maillons, qui permet aux agriculteurs de connaître la destination de leur blé, d'appartenir à un programme de développement durable pour valoriser les bonnes pratiques agricoles et d'être mieux rémunérés à travers une prime à la tonne de blé pour le respect de ces bonnes pratiques. En France, pour la récolte 2016, nos neuf usines ont travaillé avec 1 700 agriculteurs partenaires, quand ils étaient 68 en 2008. Au niveau européen, cela représente plus de 2 000 agriculteurs. Harmony est aujourd'hui un pilier dans la stratégie « impact for growth » de Mondelez International.

\* Harmony & Sustainability Manager, Mondelez International

# de la culture du blé!

#### La filière concerne-t-elle toutes les marques de la gamme LU ? Ouels objectifs vous fixez-vous dans les prochaines années ?

F.S.:Aujourd'hui, 98 % du portefeuille de biscuits LU vendus en France fait appel à du blé Harmony, et la filière a représenté 91 000 tonnes de blé (une trentaine de variétés de blé sont utilisées) pour la récolte 2016. Mondelez International se place au premier rang des acteurs de biscuits en France et au niveau mondial, ce qui nous donne une grande responsabilité. Pour continuer à réduire notre empreinte environnementale, le programme a été étendu depuis 2013 à nos usines d'Europe avec des marques patrimoniales telles que Fontaneda en Espagne, Liga en Belgique, Oro en Italie. Ainsi, le programme représente aujourd'hui 75 % du portefeuille des biscuits (sucrés, salés et biscottes) Mondelez International de l'Europe de l'Ouest. Forts de ce succès, nous réfléchissons à aller encore plus loin dans l'expansion.

#### Avez-vous fait école chez d'autres biscuitiers, dans d'autres activités alimentaires ?

**F. S.**: De nombreux industriels qui souhaitent lancer un programme de développement durable viennent nous

Notre Véritable Petit Beurre est fait avec du blé français.
Comme Petit Écolier,
LUU l'Ourson, Paille d'Or,
Napolitain, Pépito,
LUU la barquette.

Lu belle est le proppe invédient qui compose nos Biscuits IU. Cent pourque nous de let bépons durable.

Le bél est le proppe invédient qui compose nos Biscuits IU. Cent pourque nous dévetopons depuis tô ans le propperme formony : une charbe de bornes proteçues oprobles por nos appadeurs portrons pour une culture du blé plus especialeurs de l'environnement de la brothodient de la brothodient boose.

PAR 1700 agriculturus français partenaires, malas le propose de financier pour l'est plus protegues pour une quiture du blé plus especialeurs pour le culture du blé plus especialeurs pour le respect de la charte hammon.

PAR 2000 agriculturus français partenaires de caracteriste de les propiers (au la control à la de 200 Manse de l'épondel.

demander conseil. Nous sommes interrogés sur la manière dont nous avons construit la filière et sur nos facteurs clés de succès. Nous sommes considérés comme pionniers, notamment sur l'intégration de la préservation de la biodiversité dans un programme de développement durable en agroalimentaire.

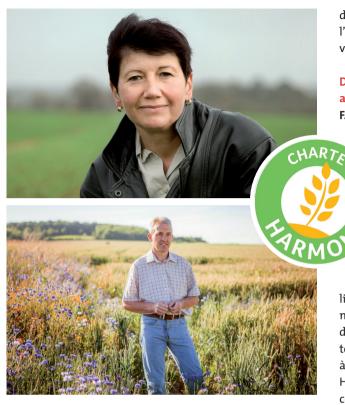
### Quelles différences la filière Harmony présente-t-elle en termes de process avec l'agriculture raisonnée ?

F.S.: Son cahier des charges regroupe des bonnes pratiques issues de la réglementation, des pratiques issues du cahier des charges de l'agriculture raisonnée et des pratiques spécifiques, comme celles sur la biodiversité. Ainsi Harmony va-t-elle plus loin que l'agriculture raisonnée : la philosophie de notre charte est de mettre en place des pratiques préventives, de cultiver le blé dans les meilleures conditions possibles pour éviter le risque de maladies et donc le besoin d'utiliser des pesticides et fertilisants. Ces pratiques participent à la préservation de la biodiversité locale, de la qualité de l'eau et du sol, et à la réduction des émissions de carbone. La charte a été co-construite avec toute la filière, des experts agronomes et des ONG et est retravaillée tous les ans pour être toujours plus respectueuse de l'environnement. En 2014, nous avons lancé des fermes pilotes pour tester des innovations agricoles comme les mélanges variétaux de blé ou les associations d'espèces et couverts de légumineuses, afin de les intégrer à terme dans la charte selon les résultats obtenus.

En 2017, nous avons engagé un travail de refonte de cette charte avec Agrosolutions (cabinet d'expertise conseil du groupe coopératif Bioline by InVivo) pour son expertise agronomique. Nous avons retravaillé chacune des pratiques pour qu'elles soit encore plus claires, synthétiques, avec un impact environnemental systématique fort. Depuis le début du programme, nous calculons l'indice de fréquence de traitement (IFT), qui nous permet de constater que nos agriculteurs partenaires utilisent en moyenne 20 % de moins de produits phytosanitaires par rapport à une agriculture conventionnelle'. Depuis la récolte 2016, nous souhaitons aller plus loin en mesurant et analysant

1- Moyenne de l'IFT des campagnes Harmony 2009 à 2016 vs moyenne nationale de l'IFT de référence blé 2008 (ministère de l'Agriculture).





Elisabeth et Christophe sont signataires de la charte Harmony ayant permis de réduire de 20 % l'utilisation de produits phytosanitaires

des indicateurs environnementaux tels que les gaz à effet de serre, la balance globale azotée ou encore l'eutrophisation marine. Notre objectif étant de voir concrètement l'impact de nos pratiques sur l'environnement. Agrosolutions nous a ainsi aidés dans l'automatisation de la collecte de données terrains pour mesurer et analyser nos impacts environnementaux et également l'impact de nos pratiques sur la marge brute des agriculteurs partenaires.

#### Comment sensibilisez-vous les consommateurs à la préservation de la biodiversité dans les villes ?

**F. S. :** Depuis le début de notre partenariat avec l'ONG Noé, spécialisée dans la préservation de la biodiversité locale, nous organisons des campagnes de sensibilisation des consommateurs urbains aux bonnes pratiques de biodiversité en distribuant par exemple des graines de fleurs à planter dans les jardins ou par des opérations en magasin pour parler de notre engagement. En 2016, nous avons organisé un jeu-concours avec Noé en créant un parcours à la découverte de la biodiversité parisienne.

En 2017, nous nous sommes engagés avec la société d'architecture paysagère MUGO à financer un jardin sur le toit

d'un parking rue Lacordaire, à Paris, dans le cadre de l'opération Parisculteurs, lancée par la mairie de Paris pour végétaliser la capitale.

### Dans l'univers du bio, L'arbre à biscuit et La Clé des champs, aujourd'hui disparus, ont-ils des successeurs?

F. S.: Nous n'avons pas pour l'heure de gamme bio au sein de la gamme LU, car, selon nous, le plus décisif d'un point de vue environnemental est de proposer un blé plus respectueux sur l'ensemble de notre portefeuille de biscuits plutôt que de se focaliser sur une petite gamme en bio.

## Mesurez-vous l'impact de Lu Harmony sur la fidélité et la fréquence d'achat des consommateurs ?

**F. S. :** Ce programme vient nourrir la perception qualité de nos produits à long terme. Le retour sur investissement ne s'observe pas forcément dans l'année même, mais dans la durée. Nos items de perception qualité augmentent, ainsi que la préférence consommateur. Nous voyons, à travers nos analyses qualitatives, que lorsque notre logo Harmony est visible sur nos packs, cela augmente la perception de qualité de nos produits.

#### Y aura-t-il un jour une opération du type de celles menées par Fleury Michon ou Nestlé, qui ouvrent la porte de leurs usines aux consommateurs ?

**F. S.:** L'une des forces du programme Harmony est la reconnexion des agriculteurs au débouché de leur produit. Ainsi, nous les invitons depuis le début du programme à visiter nos usines pour rencontrer nos collaborateurs, comprendre nos contraintes de biscuitier et renforcer leur sentiment d'appartenance au programme. Nous proposons également à des journalistes de participer au « chemin du grain de blé au biscuit » via la visite d'une parcelle Harmony, la visite d'une meunerie et celle d'une usine de biscuits.

En 2016, nous avons proposé aux consommateurs de notre programme de fidélité « Ma Vie En Couleurs », destiné à cinq millions de foyers français, de participer à un jeu concours pour gagner un « parcours du grain de blé au biscuit » à l'image de celui organisé pour les journalistes. Cette journée a été l'occasion de réaliser des films courts sur les étapes de fabrication de nos biscuits, avec en prime un passage au musée LU, qui se situe au château de Goulaine, près de Nantes. Les gagnants étaient ravis de cette expérience et sont devenus de vrais ambassadeurs du programme. Les vidéos réalisées ont permis à l'ensemble de la communauté de témoigner de cette journée et de découvrir notamment nos lignes de production.