



FILIÈRES CÉRÉALES EN CIRCUITS COURTS

COMPTE-RENDU VISIO CONFÉRENCE 7 JANVIER 2021

LES ÉCHANGES ONT ÉTÉ ENREGISTRÉS ET SONT DISPONIBLES VIA LE LIEN :

DÉBUT 20H00 AVEC PRÉSENTATION DU DÉROULEMENT DE LA SOIRÉE, DU CONTEXTE FOOD WAPI SUIVI D'UN TOUR DE TABLE ET PRÉSENTATION DES PARTICIPANTS

A PRÉSENTATION D' "HISTOIRE D'UN GRAIN ":

Projet commencé en 2018 sous l'impulsion de 4 personnes

Objectifs :

- 1. faire du pain artisanalement**
- 2. Recréer le lien avec les agriculteurs cultivant les céréales, les citoyens et les boulangers.**
Actuellement les boulangers sont complètement déconnectés de leur matière première.
- 3. Susciter le retour des artisans boulangers dans les villages avec des produits de qualité**

Premier frein : comment s'approvisionner en matière première de qualité ?

Réunion avec Li Mestère qui est à la recherche de cultivateurs et de jardiniers pour pérenniser des variétés anciennes. Ils se sont rendus compte de la difficulté de s'approvisionner et ont décidé de cultiver par eux même. Ils ont eu l'opportunité d'acheter **4 ha de terre agricole au Pays de Herve**.

Ils se sont renseignés sur l'historique de l'assolement du pays de Herve pour avoir une crédibilité auprès des agriculteurs et des citoyens. Ils ont découverts qu'au temps de Charles-Quint le territoire était essentiellement emblavé de céréales.

Un agriculteur bio les a suivi dans l'aventure. Ce dernier est également intéressé de trouver un outil de transformation local.

Financement :

Au vu du prix des terres, ils ont créé une coopérative pour pouvoir financer le projet. Un besoin de 165 000 euros comme capital de départ a été évalué. Ce capital devait être récolté en 2 mois.

Ils ont fait appel à Walter et leur **outil Brasero** : pour un 1 euro privé investi 1 euro est public est investi.

Ils ont réalisé leur première présentation grand public à Val Dieu et d'autres ont suivi. En 1 mois, ils ont réussi à récolter 100 000 euros. En tout, ils ont récolté 220 000 euros et ont pu acheter les 4 ha de terres agricoles. Ces terres sont utilisées pour expérimenter plusieurs choses.

Problèmes rencontrés :

Quelques mises aux normes ont été exigées par l'**Afsca**. L'intérieur de leurs bâtiments devaient être peint avec de la peinture blanche lavable. Sur les sachets de farine, il fallait indiquer « contient du gluten ». Une porte était rouillée, elle a dû être repeinte.

En 2019, ils n'ont **plus eu accès au hangar** pour stocker les récoltes. Ils ont dû démonter la meunerie. Ils ont eu plusieurs autres propositions (église, moulin à eau) mais pas sérieuse. Ils ont perdu 25 000 euros dans cette mésaventure.

L'agriculteur qui travaille avec eux leur a proposé de s'installer près de la ferme. Ils se sont installés dans des **containers maritimes**. C'est bon pour stocker les grains mais pas pour la meunerie. Il y a de la condensation qui fait augmenter le taux d'humidité et rend la farine trop humide. Pour le moment, ils font moudre leur farine dans un moulin à façon à Ferrière.

Perspectives :

2020 est une année de transition. Ils n'ont pas pu profiter de la grande demande de farine connue lors du premier confinement. Maintenant, ils vont pouvoir s'installer, ils ont reçu le subside des Halls relais agricole pour trier, nettoyer, moudre les grains. L'idée est ne pas faire que de la meunerie mais aussi de produire sur le lieu. La meunerie se trouve dans une ancienne étable.

Il y a une grande communauté de coopérateurs qui les soutient.

D'autres agriculteurs peuvent leur fournir leur céréale, des petites quantités et des qualités spécifiques. Ils rachètent à 450 euro/tonne/bio au vu des problèmes financiers qu'ils ont connus mais au départ le plan financier prévoyait de racheter les céréales à 540 euros/tonne/bio.

Il vise un prix de pain à 5 à 6 euro/kg à partir d'une farine de froment. 7 à 7.5 euros/kg pour un pain d'épeautre et 9 à 10 euros/kg pour un pain fait avec du petit épeautre. Au pays de Herve, le niveau de vie est très élevé.

Les éléments déclencheurs au projet :

- 4 personnes motivées pour devenir paysans-boulangers
- Le fait d'avoir emmené 298 personnes dans le projet et qui l'ont financé
- S'intéresser aux gens autour du projet et communiquer sur celui-ci. Il y a un engouement citoyen autour de ce type de projet
- Il ne faut pas compter ses heures
- Il faut un porteur de projet, une locomotive qui communique sur ce dernier

B. PRÉSENTATION DE "EPIS DE HESBAYE" :

Point de départ : Une agricultrice qui veut avoir plus de contrôle sur les prix des céréales produites mais aussi sur tous les maillons de la chaîne.

Le GAL Jesuishesbignon.be (Simon Duquesne) a permis d'accompagner le développement de la filière de 4 associés en SRL.

Etapes du projet :

- Choix des variétés : liste du CRA-W et de Végémar
- Identification des maillons de la chaîne (meunier, stockage, conditionnement)
- Analyses des terres (pour ajuster au mieux les amendements)
- Suivi cultural : important quand on s'associe (amendement, réduction des produits phyto, rédaction d'un mode d'emploi, évaluation des résultats)
- Elaboration d'une charte de production (engagements) : variétés (qualité panifiable, résistance aux maladies, résistance à la verse, variété non hybride), agriculture raisonnée (pas d'additif, pas de conservateur) 100 % locale
- Enquête boulanger : connaître leurs contraintes et faire connaître les contraintes des producteurs
- Création d'une marque (Epi de Hesbaye) et d'une charte graphique
- Législation : ensachage et commercialisation
- Constitution d'une SRL (société à responsabilité limitée). Ils ont travaillé avec un notaire
- Groupement s'est fait en juin 2020 retard pris à cause du covid

Points d'attention :

- **activité chronophage**
- **stockage** (attention à la chaleur et aux ravageurs)
- aptitude à la communication, à la transparence
- suivi de traçabilité (lot de mouture, commercialisation)
- **essentiel : accompagnement** et la formation (visite de moulin, comprendre comment cela fonctionne)
- calcul du **coût de revient**
- choix des farines les plus porteuses (analyse de la qualité de la farine)
- faire les bons choix en ce qui concerne le **déclassement** (on garde seulement les grains qui ont des qualités boulangères). On ne décline pas uniquement en fonction du taux de protéines mais en fonction des critères panifiables. Il faut réaliser un mélange de grains pour que les différents critères (taux de protéines, temps de chute d'Hadberg et indice de sédimentation de Zélény soient bons). La mouture est importante : mélange de différentes variétés. Il est important de travailler avec un meunier qui a un savoir-faire.
- les 4 associés sont assez éloignés les uns des autres ce qui permet de mieux gérer les risques climatiques
- **choix de la mouture**. Sur cylindre : produit stable
- important d'avoir des infrastructures pour stocker les céréales
- mise en réseau avec des personnes ayant des projets similaires est importante

Quelques chiffres :

- achète les grains à 250 euros/t pour le froment et 300 euros pour l'épeautre (60 à 80 euros en plus que sur le marché)
- le prix de vente de la farine aux boulangeries (grande quantité c'est-à-dire 500 kg tous les 15 jours) : 90 cent/kg pour le froment et 1.8 kg pour l'épeautre
- le prix de vente aux revendeurs par sac de 2 kg est de 2.95 euros froment et de 3.95 pour épeautre. Le prix conseillé au revendeur est 3.8 et 4.8 euros. La farine est assez compétitive par rapport aux autres
- facture le transport des grains au moulin. Fait 1 tonne et demi de farine / semaine. Fait 1 mouture/semaine plus ou moins 75 /an. L'épeautre blanche : 15 à 20 t/an. Livre 6 boulangeries et 12 points de vente dont 3 Delhaize mais le plus gros débit c'est à la ferme.
- Ils ont créé du lien social autour de la farine. Leur page Facebook et leur site internet reprend des recettes

C. PRÉSENTATION DE "BEL'GRAINS" (FWA):

La première année : état des lieux avec mise en avant des freins et leviers de la filière céréale panifiable en RW.

La deuxième année : réunion de 10 agriculteurs essentiellement basés sur la province de Liège mais aussi quelques-uns à Namur.

Le groupe a avancé lentement ce qui a découragé certains agriculteurs. Mais un agriculteur est vraiment motivé et ils ont pu lancer la production avec ce dernier.

Définition d'un **cahier des charges** pour cette marque : bio, local, juste et équitable, authenticité pour le goût et la qualité, transparence et traçabilité, respect de l'environnement.

Quelques chiffres :

Deux types de farines : une farine blanche et une farine complète d'épeautre.

Conditionnement : 2,5 kg sans additif ni conservateur.

La farine est moulue au moulin de Montigny et est vendue dans 8 magasins.

10 tonnes sont moulues par an pour faire 5 tonnes de farine (la moitié de la production est perdue).

Produire 1 kg de farine bio coûte très cher. Les coûts sont de plus ou moins 800 euros/ha avec un rendement de 4 t/ha. Le stockage, la transformation, l'ensachage a un coût (0.75 euro/kg).

L'ensachage des farines est également sous-traité.

Problèmes :

- Déclassement des céréales
- Stockage, triage, décorticage
- 6 moulins bios à façons sont saturés (les autres industriels ne s'intéressent qu'à de grands volumes à moudre)

Difficile de trouver un chemin rémunérateur pour le producteur et juste pour le consommateur mais pas impossible.

La **coopérative comme levier** : nouveaux débouchés, plus gros volumes, mutualisation de certains coûts, lissage des risques de déclasserment. Diversification de la gamme de produits, les canaux de commercialisation.

Perspectives :

Le premier objectif est de construire la coopérative et peut être après d'avoir leur propre outil de transformation.

Q/R :

Une plateforme numérique pourrait faciliter le travail pour connecter les boulangers, les supermarchés.

La société à responsabilité limitée regroupe uniquement les associés et permet de décider plus facilement qu'une coopérative.

Belgrains n'est pas fermé à de nouveaux agriculteurs mais il est tout de même limité en nombre.

Clôture de la soirée avec réflexions et interventions de plusieurs participants sur les présentations et ce qu'elles leur ont inspiré.

Plusieurs personnes ont eu un réel intérêt pour le projet Epi de Hesbaye et la manière dont il s'est développé.

Un rendez-vous est pris le 26 janvier pour aller plus loin dans la réflexion.