

Filière "Du grain au pain" en Belgique

30 mai 2022 – Good Food B2B

*Tartine
et
Boterham*

Les boulangeries en Région de Bruxelles- Capitale

- Selon nos estimations, 1 commerce sur 20 à Bruxelles propose du pain à la vente, soit 1.000 commerces au total (sur 20.000 commerces)
- Moins de 10% de ces enseignes sont des boulangeries artisanales, où la quasi majorité des produits sont fabriqués dans un atelier situé à côté du magasin
- Le nombre de boulangeries artisanales à Bruxelles est en augmentation en cinq ans, contrairement à l'évolution nationale, sur laquelle on observe une baisse

Les boulangeries en Région de Bruxelles- Capitale

- **Le paysage de la boulangerie artisanale à Bruxelles a fort évolué en cinq ans. Citons notamment :**
- Hausse de la qualité, notamment dans le choix des matières premières, pour se différencier de l'offre « précuit »
- Réduction de la gamme dans certaines boulangeries et développement de concepts orientés mono-produit
- Chefs boulangers en reconversion, qui adaptent leurs horaires (vers un travail de jour) et leurs jours d'ouverture (ouverture parfois 3 à 4 jours par semaine)
- Recherche de produits locaux : beurre, crème, œufs et farine
- Le coût matière est sensiblement supérieur, le prix est difficile à faire accepter à un certain type de public, qu'il faut encore sensibiliser

Les boulangeries en Région de Bruxelles- Capitale

- **Les artisans boulangers ont encore de nombreux défis :**
- Trouver une main d'œuvre qualifiée et en suffisance, gestion du personnel
- Faire face à la montée des prix, surtout de l'énergie et des matières premières
- Charges administratives et nouvelles règles (hygiène, urbanisme, etc.)

Les céréales en Belgique

- **La demande en farines locales est en croissance en Région de Bruxelles-Capitale**

Cette demande vient de la part des boulangers eux-mêmes, mais également de la clientèle. Cette offre en farines locales était très restreinte il y a 10 ans mais s'étoffe peu à peu.

Les céréales panifiables demandent beaucoup plus d'étapes et de connaissances que les céréales fourragères et certaines structures se professionnalisent.

Les céréales en Belgique

- **La culture des céréales alimentaires en Belgique est restreinte mais se développe en Belgique**

Seulement 10% des céréales cultivées en Belgique sont destinées à l'alimentaire. La majorité des céréales, soit 90%, sont cultivées pour nourrir le bétail, pour l'industrie de l'amidon et celle des biocarburants. C'est en Wallonie qu'on cultive la quasi totalité des céréales alimentaires.

A l'heure actuelle, la majorité des céréales destinées à l'alimentaire proviennent d'Allemagne, de la France ou des pays de l'est (Ukraine, Russie, etc). Les plus gros producteurs mondiaux sont la Chine ou le Canada.

Les céréales en Belgique

- **Les variétés cultivées : essentiellement le froment, puis l'épeautre**

Comme ailleurs en Europe, le froment est de loin la céréale la plus cultivée et représente la quasi totalité des cultures de céréales alimentaires en Belgique. On retrouve en second lieu l'orge, destinée en Belgique à l'alimentation animale.

Le grand épeautre est la céréale qui revient au goût du jour et dont la Wallonie est un des plus gros producteurs. On retrouve en plus petite partie le seigle, le sarrasin ou même l'engrain/petit épeautre. Citons également les "blés anciens", qui offrent également des opportunités, au niveau nutritif et demandes.

Les moulins

Les moulins industriels : globalement, la toute grande majorité des moulins sont des moulins dit « industriels ». Il y en a 30 en Belgique, dont 17 destinés à la mouture de céréales dites alimentaires. En 2020, la production de farine en Belgique (toutes farines confondues) représentait 950.000 tonnes, soit une diminution en 5 ans (30% de cette farine est exportée).

En Belgique, les principaux moulins se situent en Flandre, dont les plus importants sont Dossche Mills et Paniflower (La Lorraine Bakery Group). Citons également le moulin Cérès (InVivo). Ces 3 moulins représentent 75% de la production.

En Région de Bruxelles-Capitale, citons le Moulin Cérès. Il y a même 2 moulins à vent encore en activité : Woluwe-Saint-Lambert et Anderlecht (Luizenmolen)

En Région wallonne, il existe 5 moulins industriels, dont le plus important est « Les moulins de Statte », situés près de Huy, qui fournit 350 boulangeries artisanales.

Les moulins

- **Les moulins artisanaux se développent en Wallonie. On comptait en 2021 pas moins de 38 moulins artisanaux en Wallonie, alors qu'on en comptait 15 seulement en 2016.** La capacité de ces moulins est en général inférieure à 250 tonnes par an.
- Moulin de Hollange, de Vencimont, de Moulbaix, de la Ferme Baré, Moulin Flietermolen, L'Escaille, etc.

Conclusions

- Le secteur de la filière grain/pain est aujourd'hui en plein développement en Belgique, de nombreux indicateurs indiquent que ce n'est qu'un début
- Le développement de la filière grain/pain représente des opportunités, autant pour les boulangers que pour les agriculteurs et les meuniers
- Il existe également pas mal de défis : conscientiser le grand public sur le prix de la farine et donc du pain, professionnaliser le secteur céréalier et meunier (formations en meunerie, stock en suffisance, qualité constante), encourager les agriculteurs à planter des céréales alimentaires, développer des débouchés, législation sur la « farine belge », etc.

MERCI!

Tartine
et
Boterham