

**Résumé Networking - Filière céréales – 10/02/2025**

Ce nouvel atelier proposé par le service B2B de Good Food était **axé sur la filière céréales** et a permis aux professionnels du secteur de se rencontrer, de découvrir et échanger autour de leurs réalités propres, liées aux différents métiers de la filière.   
17 personnes étaient présentes sur les 31 inscrites.   
Après la présentation du service Good Food B2B par Thiago Nyssens, la Coopérative CoHop a également, hôte du jour, a également présenté ses actions.   
Par la suite, 4 témoins sont venus enrichir les réflexions et découvertes : deux boulangeries, « Le Pain Levé » et « De Trog », mais aussi des apports éclairants amenés par Bioforum et Farm For Good sur les réalités actuelles des acteurs de la filière céréales en Belgique.

Une image contenant habits, meubles, intérieur, homme

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.  
  
**Présentation de** [**Good Food B2B**](https://goodfood.brussels/fr/contributions/good-food-b2b-un-service-gratuit-pour-les-professionnels?domain=cit) **– Thiago Nyssens**Good Food B2B est un service gratuit de Bruxelles Environnement qui aide les professionnels bruxellois à s'approvisionner en produits locaux et durables. Il met en relation acheteurs (restaurants, commerces, etc.) et producteurs belges (bruxellois, wallons, flamands) qui adoptent une démarche durable. Le service offre un accompagnement personnalisé, des conseils, de l'aide à l'optimisation logistique et facilite les synergies entre acteurs. L'objectif est de promouvoir l'accès aux produits frais, locaux et de saison pour les professionnels, tout en soutenant les producteurs engagés dans une agriculture durable. Une équipe bilingue est disponible pour accompagner les professionnels dans leurs démarches.

Une image contenant capture d’écran, carré, intérieur, mur

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.  
**Présentation de** [**CoHop**](https://cohop.be/)  
CoHop est la première coopérative de microbrasseries à Bruxelles, axée sur le partage et l'éco-responsabilité. Elle propose des bières artisanales de qualité brassées sur place, dans un espace convivial à l'Arsenal d'Etterbeek. Née de l'union de quatre microbrasseries (Brasserie Witloof, JANINE, DrinkThatBeer et 1B2T), elle mutualise ressources et compétences. CoHop prône des valeurs de solidarité, de transparence et de circularité.   
Le lieu inclut un bar avec 24 bières pression et une sandwicherie proposant des spécialités latino-américaines ([Iskay Food](https://www.iskayfood.com/)).

**Présentation de** [**Bioforum**](https://www.bioforum.be/) **– Paul Verbeke**Le secteur des céréales biologiques en Belgique présente des différences significatives entre la Flandre et la Wallonie. La Wallonie compte environ 90 000 hectares de cultures céréalières bio, contre seulement 9 000 hectares en Flandre. Bien que la Belgique soit un petit acteur comparé à la France et l'Allemagne, les plus grands pays producteurs de céréales en Europe, le secteur bio belge connaît une évolution intéressante.

Historiquement, on pensait qu'il était impossible de cultiver des céréales panifiables en Belgique en raison du climat trop humide. Cependant, des exemples aux Pays-Bas, comme Zeeuwe Vlegel et Agribio en Wallonie, ont montré que c'était possible. En Flandre, Cees Steendijk a réalisé un travail remarquable en semant seulement 40 kg de froment par hectare (au lieu de 120-150 kg/ha) tout en obtenant un rendement de 9,5 tonnes par hectare. Il utilise un outillage large avec un système GPS pour éviter le tassement du sol, des semences de grande taille et un semoir de précision.

BIOFORUM, la coupole flamande pour connecter l'offre et la demande en produits bio, mène plusieurs projets dont "Kortweg natuur" en collaboration avec une entreprise en économie sociale. Ce projet laisse 10% de la récolte sur le champ pour favoriser la biodiversité, compensant la perte de rendement par un prix plus élevé.

Le secteur manque de coopératives en Flandre, bien que de nouveaux groupes comme Cultivae et Farm For Good commencent à s'organiser. En agriculture conventionnelle, on observe une concurrence croissante avec des slogans comme "low carbon" ou "agriculture régénérative", en partie due à la nouvelle réglementation CSRD.

Concernant la consommation, le VLAM (équivalent de l’Apaq-W en Wallonie) indique que les ventes de pain par habitant ont augmenté ces dernières années en Belgique, tandis que la consommation de bière diminue significativement.

BIOFORUM et Biowallonie publient mensuellement une mercuriale décrivant la situation du marché avec les prix en Belgique, France et Allemagne, fournissant ainsi une information précise aux producteurs, qui leur permet d’ajuster leurs prix.

Le secteur fait face à plusieurs défis, notamment les petites surfaces de production, les petits lots, l'uniformité et la qualité des produits, ainsi que la concurrence des importations. Cependant, il existe aussi des opportunités, comme l'intérêt croissant pour les produits régionaux, les possibilités de collaborations, et la nécessité de travailler entre les régions flamande et wallonne.  
  
***Question du public :****L’agriculture « régénérative/raisonnée » : en tant qu'acheteur public, existe-t-il des cahiers des charges sur lesquels s'appuyer ?*=> pas de connaissance de cahiers des charges. Il existe une confusion sur le terme « régénérative ».   
=> Donatienne Van Outryve (Farm For Good) : régénératif = galvaudé, donc doit être labellisé bio. En durabilité, il n'existe rien de plus fiable que la labellisation bio.   
=> Méfiance face aux grosses entreprises qui annoncent "régénératif" (Delhaize, Lorraine). Le bio est unique pour le moment, mais peut être couplé à des techniques pour aller encore plus loin dans la qualité des produits.   
  
**Présentation de la boulangerie** [**« Le Pain Levé »**](https://www.facebook.com/lepainleve.bxl/) **- Deborah Saydan**Le Pain Levé est une boulangerie auto-gérée et militante située à Schaerbeek. Fondée en 2020, elle se distingue par son approche collective et son engagement envers la production locale et durable. Sa structure juridique est une ASBL, en modèle d’auto-gestion avec prises de décisions collectives. Elle est composée de 6 boulanger·es (4 ETP) et produit environ 280 pains par jour, 5 jours par semaine. L'auto-gestion nécessite un investissement important en temps (minimum 3 heures toutes les 2 semaines) pour assurer l'horizontalité dans la prise de décisions, la gestion quotidienne et les choix de production.  
 **Approvisionnement et Défis**

Le Pain Levé s'efforce de travailler avec des farines locales belges. Initialement, ils collaboraient avec une coopérative locale, mais la dissolution de celle-ci a posé des défis d'approvisionnement, particulièrement pour les farines nécessaires au pain levé.

Actuellement, leurs principales sources sont :

* [Moulin Flourpower](https://www.flourpower.be/index_F.html) (Gand) : leur fournit deux variétés de farine
* [Ferme de la Roussellerie](https://ferme-roussellerie.be/) (Mouscron) : nécessite une gestion logistique plus complexe

D'autres fournisseurs comme [Molens Dedobbeleer](https://www.dedobbeleermills.be/landbouwers/fr/) ou [Valdieu](https://moulinduvaldieu.be/) offrent un mix de farines (70% régionales, 30% autres) pour équilibrer les taux de protéines.  
Cela est à mettre en valeur, car c'est très intéressant pour les acteurs de Bxl par ex, de les avoir comme alliés. Ce sont des acteurs puissants car ils gardent une accroche avec d'autres réseaux d'agriculture conventionnels dont on ne peut pas perdre le lien.

**Modèle de Prix Différencié**

Le Pain Levé pratique un système de prix à trois niveaux :

* 100% (prix standard)
* 110% (prix solidaire)
* 80% (prix accessible)

Ce modèle vise à rendre le pain de qualité accessible à une clientèle diversifiée, tout en maintenant un équilibre financier. Le succès de cette approche est attribué en partie à la diversité socio-économique du quartier de Schaerbeek.

**Défis et Opportunités**

* Logistique : Stockage et transport des farines dans Bruxelles à des coûts raisonnables
* Approvisionnement constant : Nécessité de trouver des producteurs centralisant diverses variétés de farine
* Engagement local : Volonté de s'insérer dans la filière pain et d'avoir un impact positif sur la communauté

Le Pain Levé démontre qu'un modèle de boulangerie auto-gérée, engagée dans l'utilisation de produits locaux et offrant des prix différenciés, peut être viable. Leur expérience souligne l'importance de la collaboration au sein de la filière pains et les défis logistiques inhérents à l'approvisionnement local en milieu urbain.  
  
**Présentation de la boulangerie** [**« Bakkerij De Trog »**](https://www.detrog.be/fr/accueil) **- Patrick Verhamme**La boulangerie « De Trog », actuellement gérée par Hendrick Durnez, un boulanger de troisième génération, illustre l'évolution d'une entreprise familiale conventionnelle vers une approche plus artisanale et biologique. En 1996, Hendrick découvre la boulangerie au levain « De Trog » à Bruges, ce qui l'inspire à revenir aux techniques traditionnelles. En 2005, il s'installe à Ypres et connaît une expansion significative grâce à une collaboration avec Bio-Planet.

De Trog devient la première boulangerie bio en Flandre, élargissant progressivement sa clientèle pour inclure l'horeca, Metro, Sligro, et des chaînes de distribution comme Delhaize. L'entreprise propose différentes marques, dont certaines bio (De Trog, Pur Pain) et d'autres pour des labels privés (Metro Chef, Bio Delhaize, Bio Boni). Pour s'adapter aux clients ne souhaitant pas de certification bio, De Trog offre des produits labellisés "de qualité" ou "artisanaux".

La distribution se fait principalement en vrac, avec des produits frais journaliers en bake-off, surgelés ou emballés. Depuis 2019, l'entreprise est CO2 neutre, compensant sa surproduction de 340 tonnes par an par la plantation d'une forêt et en travaillant sur la réduction des déchets (transformation en fabrication de crostinis, bières, ...).

La vision de De Trog est de permettre à tous de savourer quotidiennement du pain pur et artisanal, en combinant des méthodes traditionnelles avec des technologies modernes pour la logistique. Les valeurs de l'entreprise incluent le respect des produits, des fournisseurs, des clients et de l'environnement, ce qui a conduit à une transition vers le 100% bio.

De Trog met l'accent sur trois aspects principaux : la qualité constante tout au long de l'année, la disponibilité des produits, et des prix abordables, le tout dans un circuit aussi local que possible. L'entreprise s'efforce d'aller plus loin dans la durabilité, notamment en explorant l'utilisation de farines régénératives.

Pour ses approvisionnements, De Trog collabore avec plusieurs moulins locaux et privilégie les sources belges. Lorsque les quantités sont insuffisantes, l'entreprise se tourne vers la France, l'Allemagne ou les Pays-Bas. Actuellement, 90% des farines proviennent de Belgique, dont 65% de blé belge, avec une majorité des céréales bio belges provenant de Wallonie.

***Questions du public :****Quelle part est donnée à « l’artisanat » ?*=> La question fait débat sur la taille de « De Trog » et son échelle de production et amène la question suivante : « Est-ce que c'est l'échelle qui fait la qualité du travail ? »   
Par exemple, De Trog emploie une cinquantaine de boulangers qui travaillent de manière artisanale : l’échelle de production est grande, mais garantit une qualité de fabrication.  
  
*- Existe-t-il en Belgique une définition de l'artisanat ?*=> Non et c'est un défi pour la situation belge.   
Il existe un label "[artisan certifié](https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/developper-et-gerer-une/reconnaitre-et-valoriser/la-reconnaissance-legale-de)" par le SPF économie. Mais pas de label comme en France avec une dénomination liée au pétrissage sur place, etc. Le contrôle de ce label "artisan certifié" serait en fait beaucoup trop léger.   
   
*- Le label Good Food ?*=> celui-ci ne peut pas être attribué aux boulangers, mais par contre ceux-ci [peuvent être référencés sur le bottin.](https://goodfood.brussels/fr/contributions/le-bottin-des-acteurs-commerciaux-good-food?domain=cit)  
   
**Présentation de « [Farm For Good](https://www.farmforgood.org/fr/)» - Donatienne Van Houtryve**L'agriculture intensive conventionnelle, qui s'est développée au cours du XXe siècle, a eu des impacts considérables sur l'environnement. Elle est aujourd'hui responsable d'environ 20% des émissions de gaz à effet de serre (GES) et fait face à une baisse des rendements. Face à ces enjeux, la recherche d'alternatives est devenue une nécessité.

Les acteurs du secteur sont confrontés à plusieurs questions cruciales :

* Comment pérenniser l'approvisionnement ?
* Comment s'assurer d'avoir un impact réel sur l'environnement ?
* Où trouver les volumes nécessaires ?
* Quel impact sur les prix ?
* Comment répondre aux exigences de la CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) et du SCOPE 3 ?

Dans ce contexte, la transition agroécologique s'impose comme une solution prometteuse. Farm For Good propose une approche basée sur l'agriculture ABC (Agriculture Biologique de Conservation des sols). Cette méthode s'appuie sur 16 indicateurs agronomiques et une approche holistique pour mesurer et améliorer les pratiques agricoles. Cette boussole est utilisée comme outil de persuasion des impacts positifs des pratiques. L'objectif de l’agriculture ABC est vraiment de tirer tout le monde agricole vers plus d'ambitions (fédérer le monde agricole dans une même direction).

L’initiative de Farm For Good revient à un groupement sous forme d’asbl d'agriculteurs (4 en 2019). Farm For Good opère principalement en Wallonie, couvrant 9050 hectares répartis sur 107 fermes. La gouvernance est entre les mains des agriculteurs, ce qui fait toute la légitimité du projet. L'entreprise achète l'ensemble de la production et met en place des filières locales et durables, tant à l'échelle industrielle que pour des filières de petite taille. Le rachat des grains se fait via une base des prix du marché avec une marge supplémentaire en calculant la valorisation possible.

Objectifs et méthodologie

1. Prix justes : Farm For Good vise à maîtriser l'impact sur les prix et à rechercher une stabilité tant pour les producteurs que pour les acheteurs.
2. Évaluation des impacts : L'entreprise utilise la base de données Agribalyse et la méthodologie PEF (Product Environmental Footprint) pour déterminer l'impact global d'un produit.
3. Performance et conformité : Farm For Good établit des liens entre les pratiques agricoles, la performance agronomique, l'impact environnemental et la conformité aux normes ESG/CSRD.

Farm For Good a développé une gamme de 108 produits en partenariat avec 19 industriels. L'entreprise met l'accent sur le développement d'un assolement diversifié, aidant ainsi à la création de débouchés pour les producteurs. Leurs analyses montrent que seules les pratiques biologiques ont un réel impact positif sur l'environnement, soulignant l'importance de cette approche dans la transition agroécologique.  
  
Farm For Good remplit le vide pointé par Patrick Verhamme (De Trog), car un travail en amont est fait sur le contrôle des protéines, histoire de stabiliser et rediriger dans des lots ajustés (biscuiteries, pâtes feuilletées, etc..). L'enjeu est de remettre un max d'euros dans la poche des agriculteurs.

***Questions du public :****Déjà pensé à faire de la meulerie ?*=> Non, pour soutenir les filières existantes et s'intégrer dans une chaîne de valeurs qui fonctionne déjà.  
  
*107 fermes ?*=> tout n'est pas valorisé par Farm For Good. 1000Ha de panifiable cette année, donc beaucoup de fermes y participent.

 Une image contenant habits, homme, chaussures, personne

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

Le workshop s’est clôturé par un networking informel autour des boissons de CoHop et des empanadas de Iskay Food.)