

## Résumé event pain dans le cadre du Good Food B2B

30/05/2022

Lundi 30 mai le Service GOOD FOOD B2B a organisé son deuxième évènement de rencontre pour professionnels. Celui-ci était dédié à la filière du grain au pain. Plus de 30 professionnels se sont réunis pour le networking : des producteurs agricoles et meuniers venus de toute la Belgique ainsi que des artisans boulangers bruxellois.

L'après-midi a commencé avec une brève présentation du **service GOOD FOOD B2B**, puis on a continué avec trois présentations sur la filière du grain en Belgique.

**Tartine et Boterham** référence les artisan-boulangers de Bruxelles. Le terme artisan est utilisé ici avec deux critères simples : l'atelier doit être à proximité directe du point de vente et dans ce point de vente au moins 80% des produits doivent être réalisés par le boulanger. Contrairement à la France, en Belgique le terme artisan-boulangier n'est pas circonscrit légalement.

Même si dans le reste de la Belgique le métier d'artisan-boulangier est en déclin, le secteur vit une réelle croissance à Bruxelles. Avec l'arrivée des néo-boulangers, l'offre évolue : produits de qualité, gamme plus restreinte, nouvelles méthodes boulangères de production, et des nouveaux créneaux horaires. On remarque qu'il y a aussi de plus en plus de femmes boulangères.

Même si l'évolution est forte, le secteur reste encore une niche avec une centaine de commerces seulement (sur les 1000 qui vendent du pain à Bruxelles). Le prix de ces produits est parfois difficile à faire accepter par le consommateur qui est habitué à un prix parfois trois fois moins cher en supermarché.

Tartine et Boterham a fait une enquête parmi les artisan-boulangers et il en ressort que ces artisans ont des difficultés à trouver de la main d'œuvre qualifiée. En effet, il y a une grande différence entre les compétences d'un boulanger artisanal et d'un opérateur industriel. Une autre difficulté rencontrée est l'approvisionnement local. Bien qu'intéressés, les boulangeries ne trouvent pas facilement de la farine panifiable locale.

La majorité des producteurs de grain panifiable se trouve en Wallonie. Ces producteurs cultivent surtout du froment (*Triticum aestivum*) et de l'épeautre (*Triticum spelta*). Quelques-uns cultivent du petit épeautre (engrain, *Triticum monococcum*). Ce dernier est plus fréquent en Provence, nécessitant un climat moins humide et plus de soleil.

**Socopro**, le collège des producteurs, est venu présenter le label Prix Juste et des chiffres sur la production de grain en Wallonie. Le froment est surtout cultivé dans les régions agricoles limoneuses et sablo-limoneuses. En Ardenne, on trouve les cultures plus rustiques et diversifiées comme le seigle (*Secale cereale*) et le petit épeautre.

Les céréales ont connu des évolutions constantes de rendement depuis plusieurs décennies. Depuis 2015, les aléas climatiques répétés (sécheresse ou humidité) ont introduit une plus grande variabilité de rendements. Les rendements moyens sont en légère baisse depuis lors.

Cette insécurité sur les rendements a entraîné une augmentation des prix. Mais c'est à l'heure actuelle depuis le conflit Russo-Ukrainien que les prix des céréales atteignent un nouveau record. Malheureusement, beaucoup de producteurs avait déjà vendu tout leur grain en février et n'ont pas pu profiter des prix élevés. Ils sont aussi confrontés à la hausse de prix des intrants, dont les engrais. Il y a 37 meuniers en Wallonie, dont 15 sont des moulins à la ferme qui produisent moins de 50 tonnes de farine par an.

C'est ensuite **Biowallonie** qui a présenté le secteur de manière plus détaillée.

Le secteur bio Wallon continue à croître, avec en Wallonie, 1ha sur 8 ou 1 ferme sur 7 est certifiée bio en 2020, soit 1900 fermes certifiées bio. 22% des cultures sont des céréales. On atteindra donc bientôt les 10 000 T de céréales bio produites en Wallonie ! Autre fait marquant en Wallonie, l'épeautre est passé devant le blé pour devenir le grain le plus cultivé en agriculture biologique. Biowallonie conclut qu'il y a une redécouverte des céréales de variétés anciennes et qu'il y a de la rentabilité dans la culture de céréales panifiables en valorisant le moulin à la ferme.

Enfin, il y a eu les témoignages de professionnels du secteur :

**Bel'Grain** a commencé il y a 2 ans à valoriser ces céréales en boulangerie avec l'aide de Biowallonie, Cera et Credal (Do It COOP). Ils ont maintenant créé une coopérative de cinq producteurs de froment et épeautre qui valorisent leurs céréales alimentaires en farines intégrales et raffinées.

Ils ont choisi un moulin certifié bio, le moulin de Ferrières, qui est capable de stocker le grain et de décortiquer l'épeautre. Ils vendent surtout en petits conditionnement, pour la distribution aux particuliers. Ils travaillent avec une quarantaine de points de vente dans la région de Liège mais produisent aussi des sacs 25 kg pour boulangers.

Ils ont également commencé des cultures brassicoles et la production de pâtes d'épeautre.

Guy De Mol du **Moulin de Statte** se définit comme le plus petit des grands moulins de Belgique et le plus grand moulin de Wallonie. En transformant 250 tonnes/jour il commercialise 70 différents types de farine. Une boulangerie sur 3 est livrée par eux en région wallonne, mais cela ne représente que 1,2% de toute la production en Belgique.

Le moulin de Statte fait des contrats avec un prix fixe pour les producteurs. Ils ont lancé le label "culture raisonnée" qui n'utilise de la chimie qu'en besoin curatif et de manière extrêmement ciblée. Ce label a son propre cahier des charges qui garantit la qualité constante du produit. Leur filière épeautre est également une réussite.

La **marque Graines de Curieux** valorise des céréales anciennes et prend en charge toute la transformation et le marketing des produits. Avec les producteurs partenaires, ils pratiquent une intégration de cultures dans une rotation de 10 ans : légumineuses, épeautre, soja, quinoa etc. Grâce à Graines de Curieux, des petits producteurs peuvent centraliser la transformation et le commerce de leurs grandes cultures. Graines de Curieux n'a pas son propre moulin.

Bruno Van Wilder a été producteur de céréales toute sa vie mais n'avait jamais rencontré le consommateur final de la farine issue de son grain. Après avoir laissé la ferme à son fils, il s'est lancé dans le **Moulin de Maugré tout (à Walcourt)**. Il cultive du khorasan (*Triticum turgidum*), de l'épeautre et du petit épeautre. Il fournit de la farine à des artisan-boulangers dont certains sont situés à Bruxelles. A terme, il voudrait écraser 50T de farine par an. Il travaille avec un petit moulin à pierre d'une capacité de 10kg/heure. Il vient d'en commander un 2<sup>ème</sup> pour gérer son flux de production. Ses prix ne varieront pas ou presque, quelques centimes pour 2023. Il est très indépendant des prix du marché mondial car il produit tout ce qu'il transforme, en autonomie énergétique et n'achète pas d'engrais ni de semences, celles-ci sont échangées via des réseaux paysans artisanaux (tyrol, Sicile, etc.).

Enfin, Cathérine Marlier présente **Cultivaé**, une coopérative d'agriculteurs située en Hesbaye brabançonne à 30km de Bruxelles, dont les membres pratiquent un modèle d'agroécologie qui s'appelle l'agriculture régénérative. Leur principale motivation est de lutter contre l'érosion et la perte

du sol, problème très récurrent dans la région. Grâce à l'agriculture régénérative et aux techniques culturales simplifiées qui limitent le travail du sol et maximisent la couverture végétale du sol, ils désirent produire des céréales de qualité tout en travaillant sur la résistance du sol aux aléas climatiques. La coopérative Cultivaé a aussi son propre hall relais agricole avec des silos pour stocker et trier le grain qui part vers des malteries et de meuniers.