

Titre

Développement d'une filière de farines locales avec Épis de Hesbaye

Description

À l'heure actuelle, moins de 10% des céréales produites en Wallonie sont destinées à l'alimentation humaine, la majeure partie étant utilisée pour l'alimentation animale ou la production d'agro-carburants. Une grande partie des matières premières dont les transformateurs ont besoin sont donc importées.

En réaction, 4 agriculteurs de Hesbaye liégeoise, rassemblés par le GAL Jesuishesbignon.be, ont décidé d'unir leurs forces pour proposer une gamme variée de farines fermières. Ensemble, via le projet « Epis de Hesbaye », ils ont recréé une filière locale complète de valorisation de céréales panifiables, de la culture à la vente de farine.



Initiateur

GAL Jesuishesbignon.be

Éléments financiers

Ce projet est financé par les budgets de la fiche-projet « Cultivons la diversité » du GAL Jesuishesbignon.be. Un subside de 200.000€ a également été obtenu pour la future construction d'un Hall Relais.

Lieu

Territoire du GAL Jesuishesbignon.be : Amay, Berloz, Donceel, Faimés, Fexhe-le-Haut-Clocher, Geer, Oreye, Remicourt, Verlaine, Villers-le-Bouillet, Waremme

Approche méthodologique

Ce projet est coordonné par le GAL Jesuishesbignon.be. Pour le mener à bien, il a fallu :

- Analyser le territoire, son potentiel et les variétés céréalières qui lui sont adaptées
- Faire des essais chez les agriculteurs
- Analyser des postes de valorisation possibles
- Mettre en réseau des acteurs de transformation
- Soutenir le montage des projets
- Communiquer, vers les professionnels comme vers le grand public.

Ce projet fait l'objet d'une collaboration avec trois autres GAL aux projets de filières locales semblables : « Pain et bière de Hesbaye ».

Nature de la Bonne Pratique

Le projet « Epis de Hesbaye » se concrétise par une collaboration à toutes les étapes de la filière.

Le choix des semences : Les variétés ont été sélectionnées pour leur adaptabilité au territoire, leurs qualités panifiables et leur résistance aux maladies et ce sur base des conseils du CRA-W, du CPL-Végémar et d'un ingénieur conseil indépendant. Un plan de culture a été établi par les agriculteurs du groupement afin de limiter, grâce à la répartition géographique, le risque d'incident climatique.

Une charte : Les acteurs du projet s'engagent à respecter une charte de valeurs et un cahier des charges en agriculture raisonnée. La charte s'appuie sur les 3 piliers du développement durable (social, économique et environnemental) et vise notamment à :

- Permettre un prix juste et rémunérateur pour chaque acteur de la filière
- Rendre à l'agriculteur le pouvoir de décision sur son produit
- Favoriser le développement économique local et maintenir de l'emploi dans les campagnes
- Améliorer l'image de l'agriculture en renforçant les relations entre citoyens et agriculteurs
- Recréer du lien entre les différents acteurs de la filière
- Relocaliser la production de céréales panifiables et montrer que les agriculteurs hesbignons ont la capacité de produire ce type de céréales
- Favoriser l'ouverture et les échanges entre agriculteurs, la mutualisation des moyens
- Développer des mécanismes de solidarité (en cas de pertes ou d'incidents climatiques)
- Garder la transparence de la filière et une traçabilité des farines produites
- Proposer des farines sans aucun additif, conservateur, ni auxiliaire technologique.

Récolte, analyse et transformation : Les céréales sont récoltées à maturité et stockées en petits lots. Chaque lot est analysé par le laboratoire du CRA-W. En fonction du résultat des analyses, les lots de bonne qualité sont mélangés par le meunier pour produire une farine stable toute l'année. La farine est moulue à façon en fonction des besoins, sur cylindre, par un meunier local (moulin de Montigny à Héron).

Vente en circuit-court : La farine produite est vendue sous la marque « Epis de Hesbaye », soit directement aux artisans boulangers, soit re-conditionnée en sacs de 2 kg pour la vente directe via des coopératives, magasins de produits locaux, points de ventes à la ferme, etc. A l'avenir, l'objectif est également de construire un hall relais de stockage, triage, mouture sur pierre et ensachage de farine et de céréales.

Résultats et impacts

Pour l'année 2018-2019 :

- 7 t de farine de froment et 1 t de farine d'épeautre vendue
- 5 points de ventes de farine en petits conditionnements
- 2 boulangeries utilisant la farine

Pour l'année 2019-2020 :

- 30 ha emblavés
- 8 points de ventes de farine en petits conditionnements
- 3 boulangers utilisant la farine

De façon générale :

- Amélioration du revenu des agriculteurs participants aux projets
- Amélioration de la coopération entre les agriculteurs participants au projet
- Amélioration des connaissances des agriculteurs en matière de céréales panifiables
- Création d'une structure : Epis de Hesbaye SRL

- Mise en place d'un cahier des charges et d'une marque de farines « Epis de Hesbaye »

Acteurs

- Coordinateur du projet : GAL Jesuishesbignon.be
- 4 agriculteurs hesbignons rassemblés au sein de la structure Epis de Hesbaye
- Moulin de Montigny
- Boulangers utilisant la farine
- Points de vente commercialisant la farine
- Centres de recherches : CRA-W et CPL-Végémar

Innovation et facteurs clés de succès

Le projet est innovant car :

- Il favorise la diversification des grandes cultures hesbignonnes, en valorisant les céréales panifiables peu développées sur le territoire.
- Il soutient un mode d'agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement et de la santé, notamment grâce au travail de sélection variétale et à la mise en place d'un cahier des charges exigeant.
- Le potentiel céréalier hesbignon n'était pas valorisé en termes de qualité différenciée. Il existe pourtant une attente claire des consommateurs pour des produits locaux et sains.
- Ce projet offre une alternative réaliste à un circuit unique et contraint de commercialisation des céréales, du moins pour une partie de la production. Pour beaucoup d'agriculteurs, il s'agit d'une piste innovante pour améliorer leurs revenus sans consentir à de lourds investissements, sans un changement radical et difficile de pratique.

Contraintes

- Il est difficile de trouver des outils de transformation adaptés à de petits volumes
- Il y a une forte dépendance aux aléas climatiques pour produire des céréales de qualité. La constitution d'un plan de culture avec répartition géographique vise à limiter l'impact des incidents climatiques.

Durabilité

Le développement de la filière céréales panifiable se pérennise par la création d'une structure transformant et commercialisant les céréales en circuits-courts : Epis de Hesbaye SRL.

Contact

Simon DUQUESNE

Chargé de mission « Diversification en grandes cultures »

Tél. : 019 33 85 80

Rue de la Fontaine 1

4250 GEER

simon.duquesne@jesuishesbignon.be