

Type de document	CR
Titre du document	Compte rendu de la rencontre thématique céréales et meunerie 02-12-21
Responsables de la préparation du document	Julien Beuve-Méry
Date de publication	10-12-21
Présents	Acteurs de la filière céréales panifiables.
Annexe(s)	- Annexe 1 CDP Plan stratégiques Céréales alimentaires - Annexe 2 Farines le(s) champs des possibles

Rencontre thématique céréales et meunerie

Visite du Hall de relais Cultivaé

Présentation du hall relais par Cathernie Marlier Nicolas Verschuere. Visite des installation de sechage, triage, décortilage de l'épeautre et stockage.

<https://cultivae.be/>

Présentations

Hélène Louppe – Collège des producteurs

Présentation des activités du Collège des Producteurs, de la filière céréales belges et de l'état des lieux du plan stratégique céréales alimentaires du Collège des producteurs. Le plan de développement est disponible sur « filagri.be ».

Cfr Annexe 1 présentation PowerPoint

Le plan stratégique céréales alimentaire a été rédigé en 2017 par le Collège des Producteurs en concertation avec les membres de la Commission de Filière Grandes Cultures. Même si toutes les actions n'ont pas (encore) été financées à ce jours, plusieurs projets sont en cours de réalisation.

<http://filagri.be/plan-de-developpement-cereales-alimentaires/>

En 2020, l'industrie meunière a produit un peu moins de 950.000 tonnes de farine¹, soit une diminution de 13 % en 5 ans. Notre pays produit plus de farine que nos besoins : en effet, le Taux Auto- Approvisionnement de la farine pour notre pays est d'environ 130 %. Ce qui veut dire que nous exportons 385 000 tonnes de farine¹ chaque année.

Selon les estimations du Collège des Producteurs, au total, la production wallonne industrielle et artisanale, représente environ **3% de la production meunière belge**. Entre 23.000 et 25.000 tonnes de farine sont donc produites en Wallonie. Contrairement aux grandes meuneries industrielles du Nord du pays, la meunerie wallonne s'approvisionne en majorité en céréales belges.

En collaboration avec Diversiferm et Biowallonie, le Collège des Producteurs a mené une analyse sur les moulins artisanaux qui exercent une activité professionnelle pour l'alimentation humaine en Région wallonne. Les moulins pédagogiques ou touristiques ne sont pas référencés. Il en ressort que le secteur de la meunerie artisanal connaît un intérêt grandissant : on comptabilise désormais 38 moulins artisanaux dont 19 certifiés bio. Leur nombre a plus que doublé en 5 ans : lors de la

¹ Données Eurostat.



rédaction du plan de développement des céréales alimentaires en 2016,² seulement 15 moulins avaient été répertoriés. Par contre, leur capacité de production est en général limitée et reste inférieure à 250 t/an.

Un article complet sur l'état de la meunerie a fait l'objet d'une publication dans l'itinéraire bio N° 61.

https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2021/11/Brochure-A4-Itineraire-BIO-61_web.pdf

Renaud Keutgen – RATAV – Histoire d'un grain

Partage d'expérience concernant la génèse de la coopérative en bio « histoire d'un grain ».

La coopérative pratique une rémunération « juste » pour les producteurs. Cette juste rémunération est communiquée auprès de tous les maillons de la filière. Les boulangers et les consommateurs sont membres de la coopérative Histoire d'un grain, ce qui permet une acceptation bien plus aisée face à l'augmentation des prix des farines.

« Histoire d'un grain » a du démanager à plusieurs reprise, mais la coopérative ambitionne de pouvoir transformer 400 tonnes de céréales d'ici 3 à 4 ans.

La volonté de la coopérative n'est pas de grandir mais de voir des modèles comme le siens essaimer partout en Belgique. L'agriculteur doit pouvoir travailler localement, c'est le lien humain qui permet une « vraie » filière.

<https://www.histoiredungrain.be/>

Laura Lahon – FWA

Présentation du projet Relocalisation « Développement de la filière céréalière alimentaire wallonne en agriculture biologique » ce projet est mené conjointement par la FWA, Probila-Unitrab et le laboratoire des technologies céréalières du CRA-W.

Probila-Unitrab permettra de bien cerner les attentes des transformateurs et de travailler sur une offre en adéquation avec la demande. Le CRA-w apportera son expertise sur le volet de l'innovation pour une amélioration qualitative des matières premières et pour l'accompagnement des transformateurs exprimant des besoins d'adaptations. Plus d'informations sur le site de la [FWA](#).

<https://www.fwa.be/cultures/filiere-cereales-bio-laventure-continue>

Ambroise De Greift – Moulins de Vencimont

Partage d'expérience sur la génèse du moulin de Vencimont.

Un vade mecum sur la meunerie est en cours de création. Il aura pour objectif d'aider très concrètement les porteurs de projet en meunerie dans la réalisation de leur installation.

Une caractéristique des moulins de Vencimont qu'il dispose à la fois d'ancienne meule sur pierre et d'une ancienne minoterie sur cylindre, le moulin de Vencimont réalise également une mouture à façon avec la garantie de traçabilité entre un lot de céréales et la farine produite.

<https://moulindevencimont.be/>

Vincent Pautré – Collège des producteurs

Annexe 2 : Farines le(s) champs des possibles, Annexe : fonctionnement de la filière bio drômoise.

Présentation d'une études des débouchés des filières céréalières. Le schéma se trouve dans les annexe et également disponible dans [l'itinéraire bio 61 p.29](#). Le but est d'étudier les habitudes de consommations basées sur la mixité sociale de

² Plan de développement céréales alimentaire 2019-2028. Collège des Producteurs. https://socopro-asbl.be/filagri/wp-content/uploads/sites/2/2019/10/CdP_Plan-de-developpement_2018_cereales_alimentaires_juillet2019.pdf



la population belge. Le graphique n'est pas exhaustif, plus les cercles sont grands, plus la taille du marché est importante. Certaines utilisations sont spécifiques à un pays ou une communauté. Présentation d'un deuxième schéma illustrant les différences de fonctionnement entre les filières wallonnes et françaises.

Séance de questions – réponses

1. Quels sont les principaux débouchés identifiés pour les 30 moulins artisanaux ?
Sur les 20 nouveaux moulins apparus au cours de ces cinq dernières années, 15 sont des agriculteurs qui ont installé une meunerie à la ferme, en général pour la plupart, leur capacité de production est inférieure à 50 tonnes par an. Au moins qu'il ne soit associé à une boulangerie (à la ferme), la plupart vendent la farine en sachet (2.5 ou 5 kg) en direct au consommateur.
2. Comment former les nouveaux boulangers au travail des nouvelles farines ? Qu'a prévu le collège ?
Il y a un manque de formation à la boulangerie artisanale (levain, variétés locales et bio,...), il y a également un manque de formation en meunerie artisanale. La plupart des candidats apprennent sur le tas. Le Collège ne pilote pas cette action, il n'y a actuellement pas de moyens spécifiques alloués à cette action, cependant, vu l'intérêt et l'importance de cette action, le Collège des producteurs va regarder les leviers qu'il est possible de lever. Une réunion sera organisée début 2022 avec les acteurs concernés/intéressés.
3. Un des participants souligne l'importance de sensibiliser les députés wallons aux difficultés rencontrées par le secteur. Plusieurs points législatifs posent problème comme l'accès à la profession de boulanger. Le terme « farine belge » est également galvaudé. Une farine peut avoir l'appellation farine belge si le grain est écrasé en Belgique même si les grains proviennent de l'étranger. Il faudrait autoriser l'usage de cette appellation uniquement pour les farines écrasées en Belgique à partir de grains cultivés en Belgique.