



Meuneries, rencontres d'acteurs belges et étrangers

Journée Débouchés 10 mars 2022

Patrick Silvestre et Pierre-Yves Vermer

Structure d'encadrement du secteur bio



BIOWALLONIE

Au menu de l'atelier (11h-12h30):



- Introduction par Biowallonie
- Ferme du Gala – Ignace De Paepe
- Flietermolen – Katrien
- Présentation d'autres acteurs belges
- Présentation d'acteurs étrangers
- Réactions et échanges
- Clôture



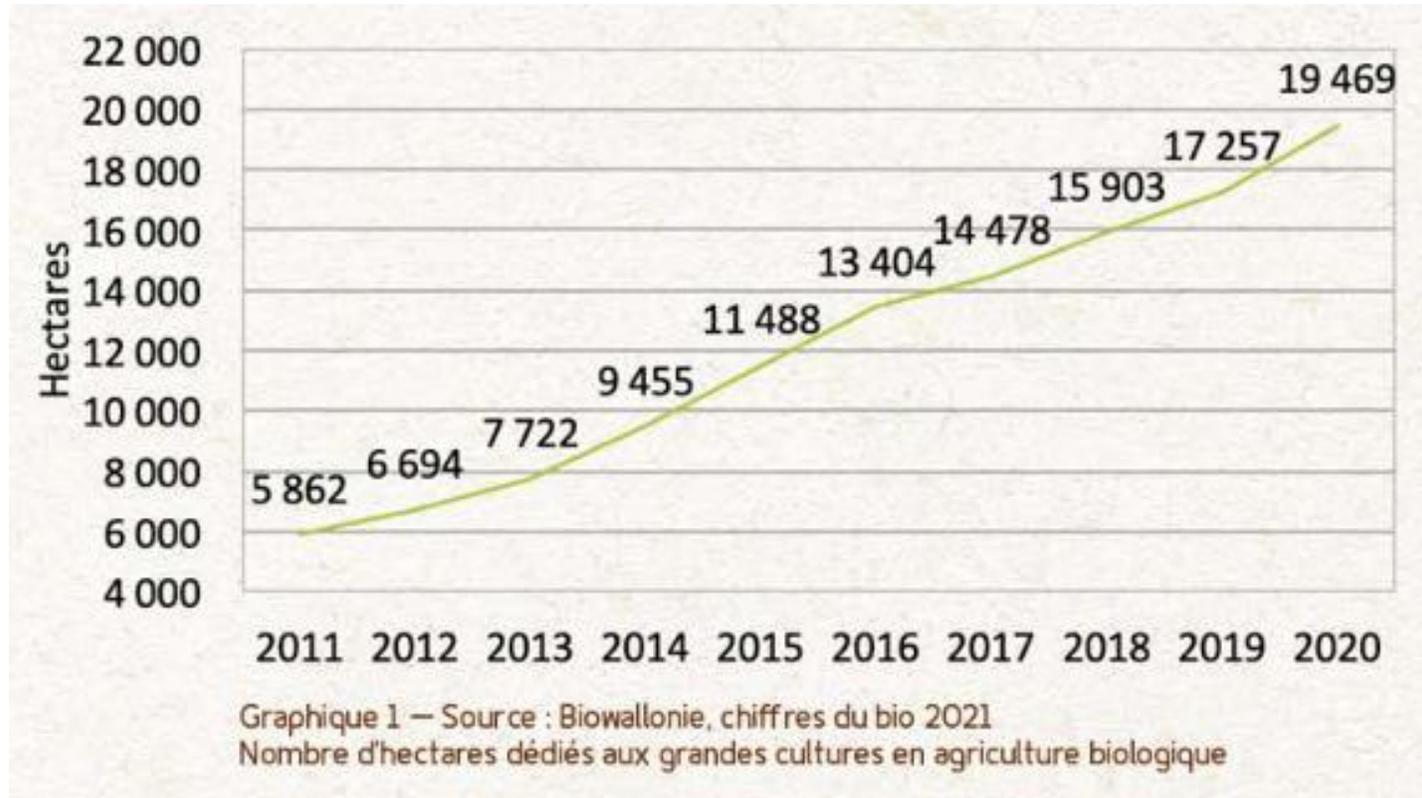
Réseautons!

A cet atelier sont présents:

- ▼ 17 producteurs
- ▼ 6 transformateurs
- ▼ 3 points de vente
- ▼ 3 grossistes
- ▼ 16 structures d'encadrement



Les grandes cultures en Wallonie

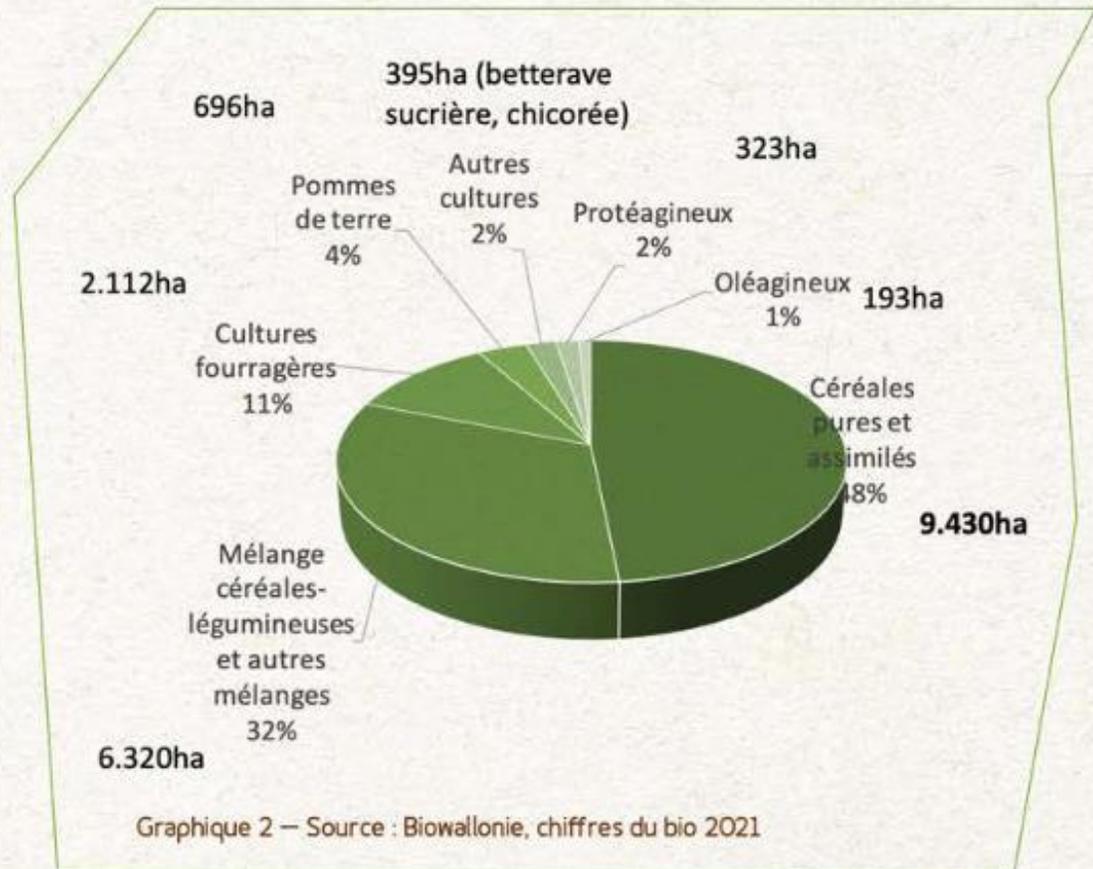


48% de céréales pures et assimilées, 32% de céréales-légumineuses

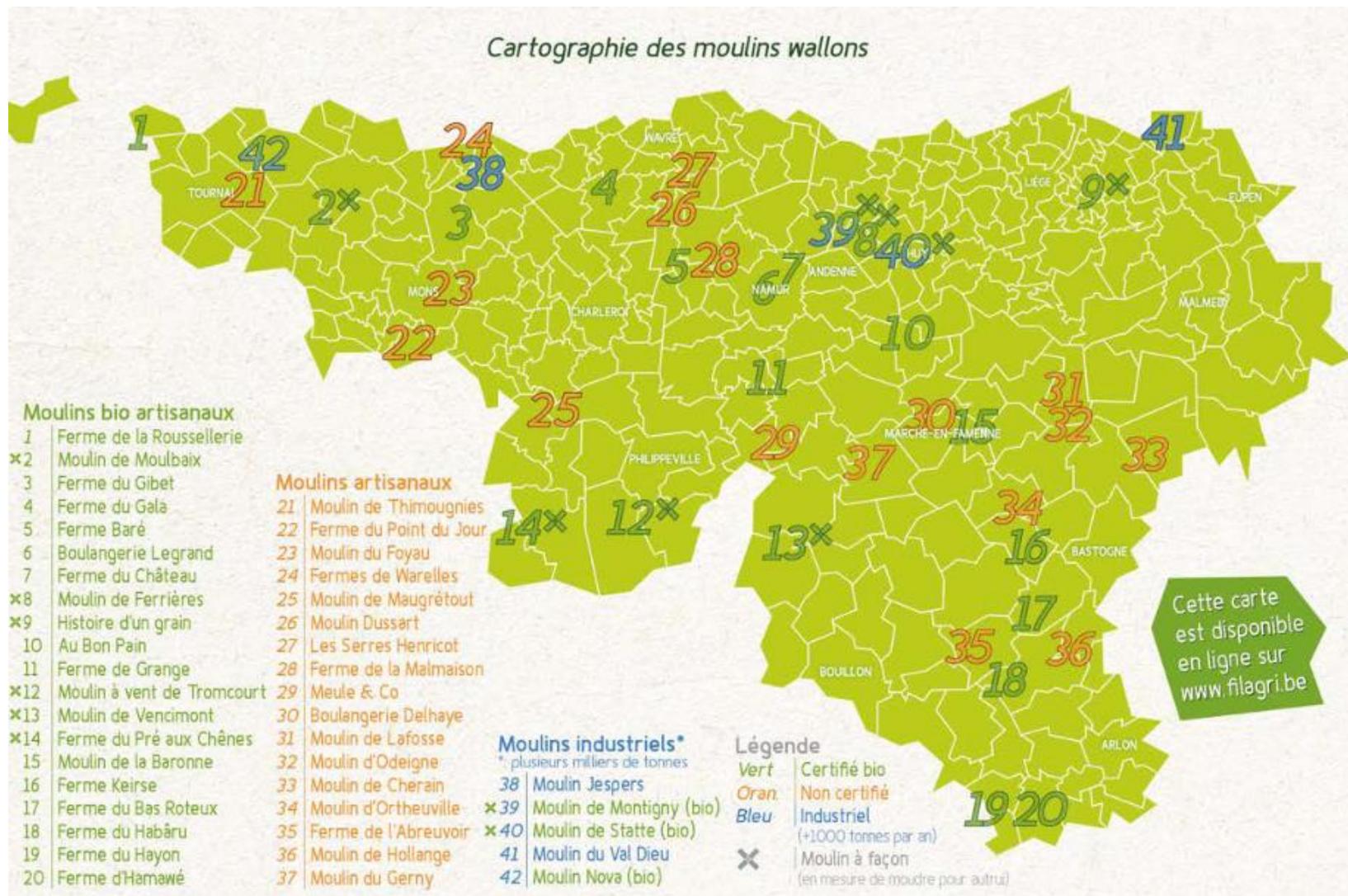
Céréales et assimilés /ha	2018	2019	2020
Froment	1.798	2.273	2.263
Épeautre	1.599	1.437	1.959
Avoine	1.083	1.392	1.405
Orge	1.168	1.241	1.334
Triticale	1.590	1.885	1.199
Maïs grain	482	767	835
Seigle	366	348	237
Autre	128	102	197
Total	8.214	9.445	9.430

Graphique 3 — Source : Biowallonie, chiffres du bio 2021
Nombre d'hectares par type de céréales

¹ Faire référence à *Itinéraires Bio* n°26.



Cartographie



Développement important des moulins à la ferme

15 moulins

- Ferme de l'Espinette
- Ferme de la Roussellerie
- Ferme du Gibet
- Ferme du Gala
- Ferme Baré
- Ferme du Château
- Moulin de la Baronne
- Ferme de Grange
- Ferme du Pré au Chênes
- Ferme Keirse
- Ferme du Bas-Rotheux
- Ferme du Habaru
- Ferme du Hayon
- Ferme Hamawé
- Légume d'Antan



Moulins

Artisanaux

- Moulin de Ferrières
- Histoire d'un grain
- Moulin de Vencimont
- Moulin à vent de Tromcourt
- Moulin de Moulbaix

Industriels

- Molens Nova
- Moulin de Statte
- Moulin de Montigny



Moulins proposant à façon

Artisanaux

- Moulin de Ferrières
- Histoire d'un grain
- Moulin de Vencimont
- Moulin à vent de Tromcourt
- Moulin de Moulbaix

Industriels

- Molens Nova
- Moulin de Statte
- Moulin de Montigny



Présentation des acteurs

La ferme du Gala



La ferme du Gala

Assolement des grandes cultures

- 10 ha froment panifiable
- 10 ha épeautre
- 1 ha petit épeautre
- 5 ha pommes de terre
- 5 ha chicorée
- 5 ha haricot/pois
- 5 ha prairie
- 5 ha luzerne





Autres activités

- ✓ Elevage de poules pondeuses avec centre de tri à la ferme
- ✓ Transformation des céréales en farine grâce au moulin à la ferme





Focus sur le moulin de la ferme du Gala

- Type de moulin et ses installations
- Les objectifs de la ferme
- Les volumes écrasés
- Les contraintes liées à l'activité
- Des partenariats prometteurs
- Des projets pour l'avenir



Présentation des acteurs belges



Molens Nova (Anvaing)

- Déménagement en Wallonie fin 2021 (rachat du Moulin Spielers)
- Intérêt pour un approvisionnement local
- Recherche en bio: froment panifiable, blé biscuiterie et grand épeautre panifiable
- Clients: boulangeries artisanales et industrielles et biscuiteries
- Contact: info@molensnova.be



Maistriau (Le Roeulx)

- Décorticage de l'épeautre en provenance exclusivement de Wallonie et Nord de la France
- Dans le futur: décorticage de l'avoine
- Possibilité à décortiquer à façon
- Volonté de se rapprocher de la production
- Revend à des moulins industriels
- Possibilité de contrat
- Contact: david@maistriau.com



Bon Pain (Haren)

- Rachat d'Agribio en été 2021
- Moulins à Havelange et à Haren
- Boulangerie à Haren
- Besoins annuels: froment (650–800ha), épeautre décortiquée (400–600T), petit épeautre (60–80T), seigle (40–60T), Khorasan (20–30T), sarrasin et céréales variété ancienne
- Priorité au non-labour
- Contact: stephaneg@bonpain.bio



Présentation d'acteurs étrangers



Moulins Bourgeois (France)

Capacité d'écrasement: 25T/j en bio

Bio: 20% de leur activité

Approvisionnement 100% français

Stockage des céréales et triage optique

Critère de panification: adapté au réalité de l'agriculteur

Boulangerie en interne:

- Test de panification
- Centre de formation pour artisans-boulangers



Moulins Bourgeois (France)

Test de panification:

1. Couleur de la mie
2. Gout
3. Critères physico-chimique

Taux de protéine: assez souple (<10%) pour s'assurer un approvisionnement 100% local

=> Visite le 25 mars 2022: reste 4 places!



Calcul du prix d'achat en France

Exemple d'un acheteur français pour le marché français (octobre 2021)

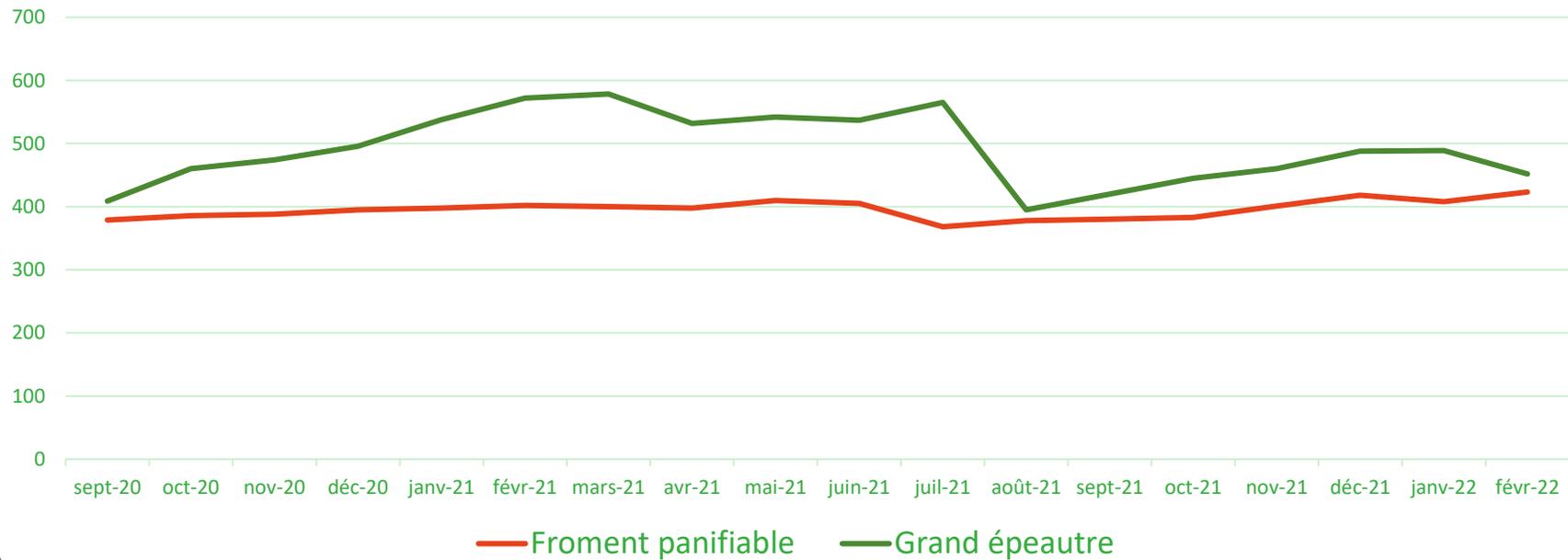
Cultures	Qualité	€/T
Froment panifiable	>11% protéine	460
Froment panifiable	>12% protéine	480
Froment panifiable	>13% protéine	500



Evolution du prix en Belgique

- S'abonner à la mercuriale:
mercuriale@biowallonie.be

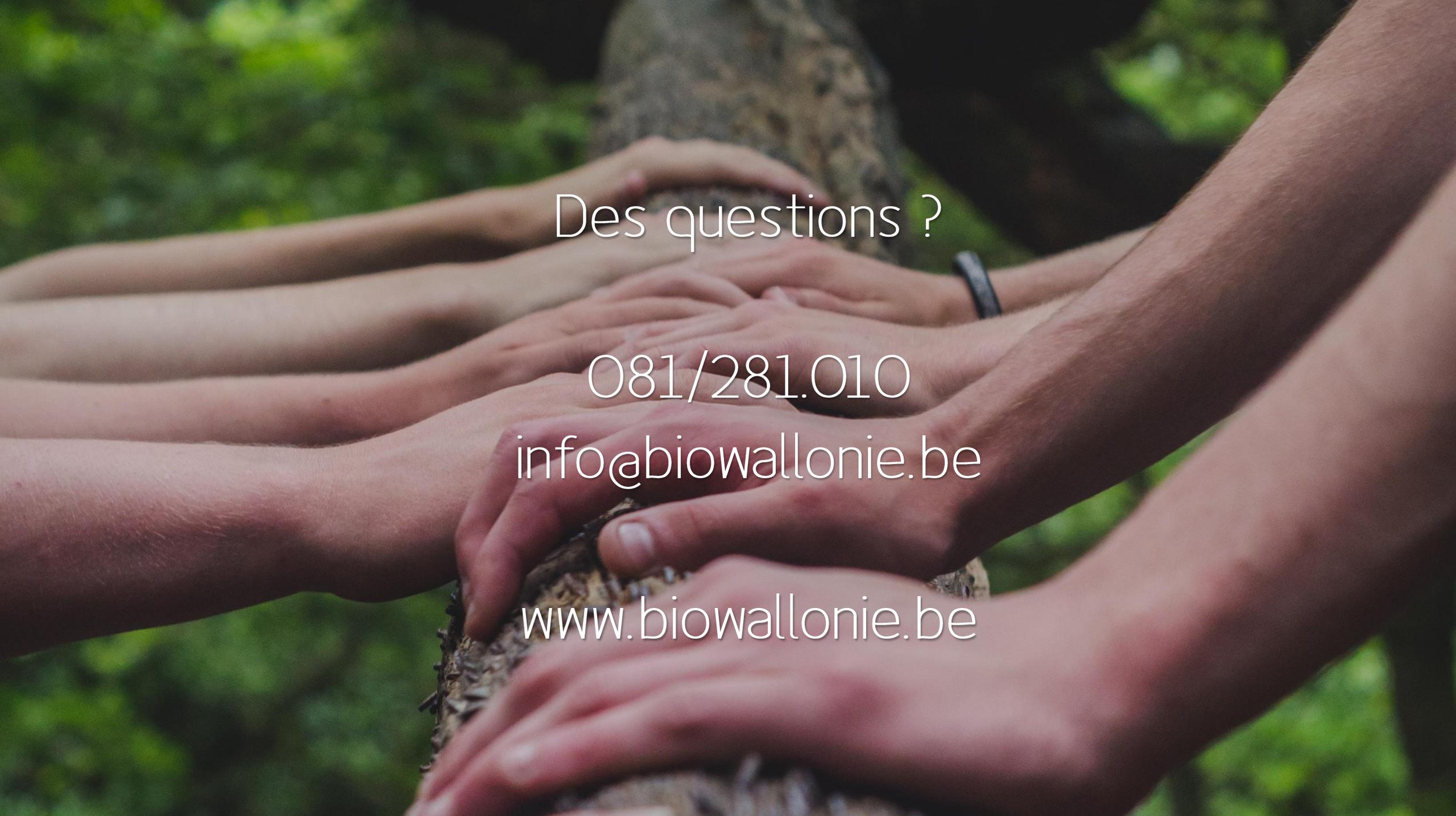
Cours des prix belges des céréales panifiables



Conclusion et enjeux

- Vers davantage d'échanges entre les acteurs
- S'unir pour investir en collaboration
- L'importance de la sélection de variétés adaptées
- Une marge de progression énorme compte tenu des volumes produits en Belgique : 950.000 tonnes (actuellement la production artisanale wallonne est de 1.600 tonnes)
- Une analyse minutieuse des débouchés et de la rentabilité s'impose comme la clé du succès



A close-up photograph of several hands of different skin tones reaching in from the sides to hold a cylindrical beehive. The beehive is covered in bees. The background is a soft-focus green, suggesting an outdoor setting with foliage.

Des questions ?

081/281.010

info@biowallonie.be

www.biowallonie.be