

LIVRE BLANC

Céréales

Edition Février 2015



Gembloux Agro-Bio Tech
Université de Liège



ASBL | Centre Provincial Liégeois
des Productions Végétales
et Maraîchères



UCL
Université
catholique
de Louvain



CENTRE POUR L'AGRICULTURE
ET L'INDUSTRIE
DE LA PROVINCE DE NAMUR



Service public de Wallonie



Wallonie

9. Développement récent de la culture de l'épeautre en Belgique

Ph. Burny¹

1	Introduction.....	2
2	Evolution récente de la production d'épeautre en Belgique.....	2
3	Perspectives	6
3.1	Production en 2015	6
3.2	Demande en épeautre.....	6
3.3	Equilibre offre-demande	7
3.4	Les prix	7
3.5	Comparaison avec le froment	7
4	Conclusions.....	8

¹ CRA-W - Dpt Productions et filières - Unité Stratégies phytotechniques

ULg - Gx-ABT - Unité Economie et Développement rural

L'auteur tient ici à exprimer ses remerciements aux experts scientifiques et commerciaux qui ont bien voulu lui faire part des informations nécessaires à la rédaction de cet article.

1 Introduction

L'épeautre est une culture ancienne, pratiquée depuis des siècles, et qui a été progressivement remplacée, comme le seigle, par le froment. Il s'est cependant maintenu modestement dans quelques régions aux sols plus pauvres et au climat plus rigoureux que ceux qui conviennent le mieux au froment. Les aspects « santé » prenant de plus en plus d'importance dans les pays riches, la bonne réputation de l'épeautre en ce domaine a permis un récent regain d'intérêt pour cette culture, dont les prix se sont envolés au cours de l'année 2014. Cette évolution est-elle durable ou ne sera-t-elle qu'un feu de paille ?

2 Evolution récente de la production d'épeautre en Belgique

L'évolution de la superficie cultivée en épeautre au cours de la dernière décennie est illustrée à la figure 9.1.

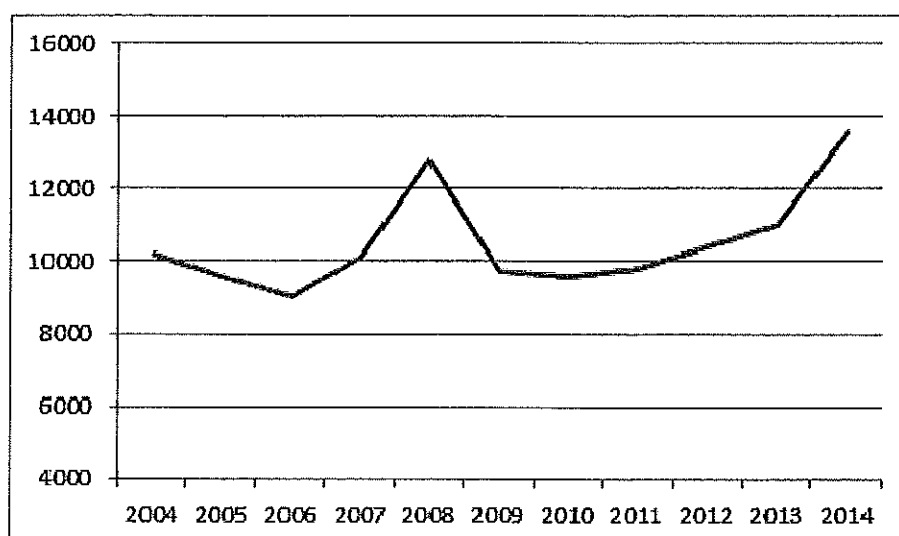


Figure 9.1 - Evolution des superficies en épeautre en Belgique de 2004 à 2014 (ha)

Source des données de base : DGSIE (2015).

Généralement de l'ordre de 9 000 à 10 000 ha durant ces dernières années, la superficie cultivée en épeautre en Belgique a enregistré un pic en 2008, avec près de 13 000 ha, avant de régresser sous la barre des 10 000 ha mais, depuis 2010, de connaître une hausse continue, d'abord lente et ensuite plus rapide avec plus de 13 500 ha en 2014. Pour la récolte 2015, les commerçants en semences estiment une nouvelle augmentation, de l'ordre de 30 à 40 %, ce qui amènerait la superficie en épeautre en Belgique aux environs de 18 000 ha. La Wallonie représente 95 % de la superficie belge en épeautre.

L'évolution des rendements en grain d'épeautre apparaît à la figure 9.2. De l'ordre de 65 quintaux par hectare durant la première partie de la période étudiée, le rendement se situe

plutôt aux environs de 70 qx/ha par la suite. L'année 2014 s'avère exceptionnelle, avec un rendement moyen proche de 93 qx/ha.

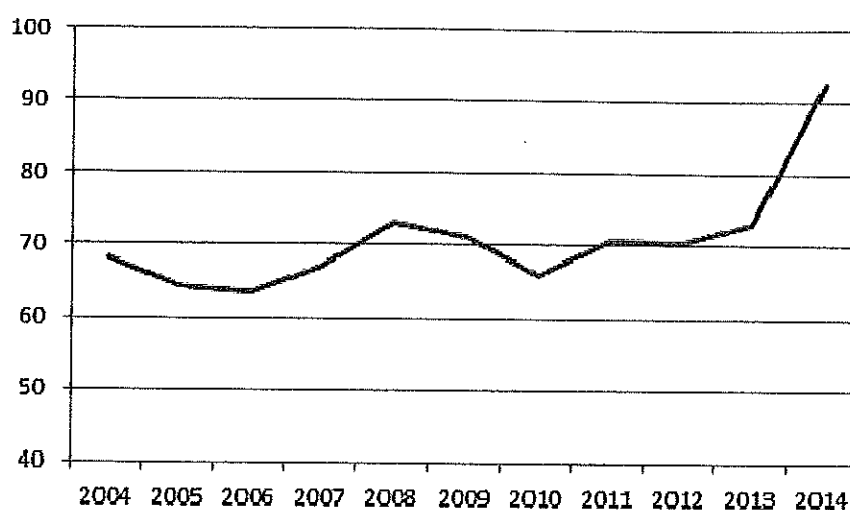


Figure 9.2 - Evolution du rendement en épeautre en Belgique de 2004 à 2014 (qx/ha)

Source des données de base : DGSIE (2015).

La production belge d'épeautre au cours de la dernière décennie est représentée à la figure 9.3.

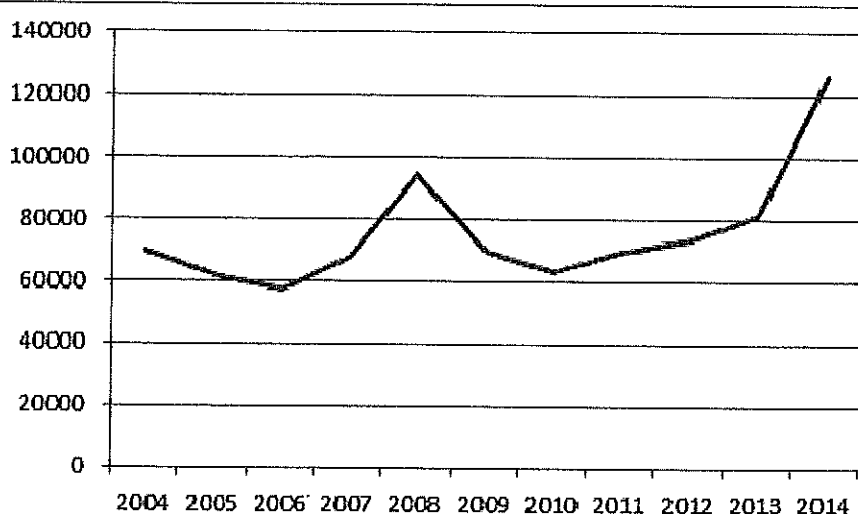


Figure 9.3 - Evolution de la production de grain d'épeautre en Belgique de 2004 à 2014 (t)
Source des données de base : DGSIE (2015).

Le minimum est enregistré en 2006, année où le rendement est également le plus faible, avec 57 000 tonnes. Combinant bon rendement et superficie relativement importante, l'année 2008 voit un pic de production à 94 000 tonnes. Mais c'est en 2014, année où l'on observe à la fois un rendement et une superficie maximaux, que l'on enregistre la plus grande production au cours de la décennie 2004-2014, avec plus de 125 000 tonnes.

Parallèlement au grain, le rendement et la production de paille d'épeautre sont respectivement indiqués aux figures 9.4 et 9.5, pour la période 2004-2013.

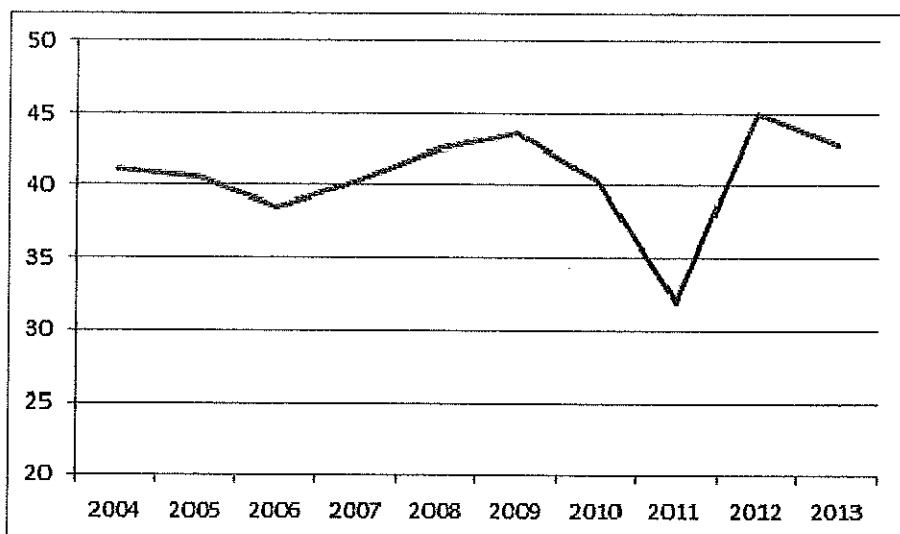


Figure 9.4 - Evolution des rendements en paille d'épeautre en Belgique de 2004 à 2013 (qx/ha)
Source des données de base : DGSIE (2015).

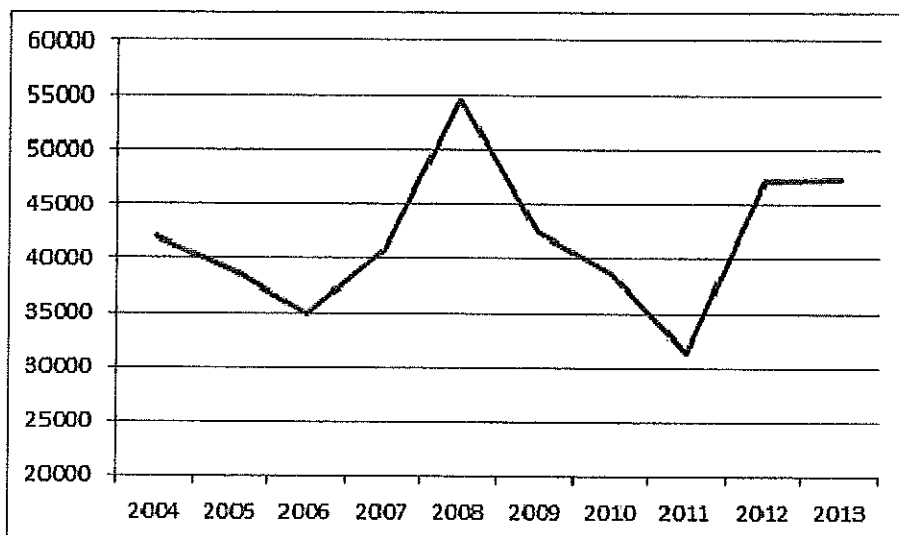


Figure 9.5 - Evolution de la production en paille d'épeautre en Belgique de 2004 à 2013 (t)
Source des données de base : DGSIE (2015).

Le rendement en paille est de l'ordre de 40 quintaux par hectare, avec un minimum de 32 en 2011 et un maximum de 45 en 2012. Quant à la production de paille d'épeautre, elle est de l'ordre de 40 000 tonnes (minimum 31 000 en 2012 ; maximum 55 000 en 2008). Les chiffres relatifs à l'année 2014 manquent encore.

La culture de l'épeautre en Belgique se concentre dans 4 régions agricoles. Pour l'année 2013, c'est l'Ardenne qui arrive en tête avec 28,8 % du total, contre 23,9 % pour le Condroz, 16,2 % pour la région limoneuse et 16,0 % pour la Famenne. La situation apparaît donc quelque peu contrastée, la région limoneuse et le Condroz étant des régions de grandes cultures, alors que l'Ardenne et la Famenne sont des régions de prairies et d'élevage.

Les tableaux 9.1 et 9.2 reprennent, respectivement, les chiffres relatifs aux grains et à la paille d'épeautre, selon les régions agricoles.

Tableau 9.1 - Superficie, rendement et production de grain d'épeautre selon la région agricole en 2013.

Région agricole	Superficie (ha)	Rendement (qx/ha)	Production (t)
Dunes-Polders	19	96,3	183
Région sablonneuse	116	71,6	830
Campine	61	60,3	368
Région sablo-limoneuse	513	78,3	4 015
Région limoneuse	1785	84,1	15 010
Région herbagère (Liège)	151	61,9	935
Campine hennuyère	7	70,0	49
Condroz	2585	79,4	20 536
Haute Ardenne	11	37,3	41
Région herbagère (Fagne)	294	72,0	2 117
Famenne	1770	71,5	12 659
Ardenne	3184	66,6	21 215
Région jurassique	554	55,3	3 061

Source des données de base : DGSIE (2015)

Tableau 9.2 - Rendement et production de paille d'épeautre selon la région agricole en 2013.

Région agricole	Rendement (qx/ha)	Production (t)
Dunes-Polders	55,8	106
Région sablonneuse	45,4	527
Campine	37,0	226
Région sablo-limoneuse	41,4	2 125
Région limoneuse	40,4	7 213
Région herbagère (Liège)	36,6	555
Campine hennuyère	41,4	29
Condroz	41,2	10 663
Haute Ardenne	20,9	23
Région herbagère (Fagne)	41,7	1 226
Famenne	44,6	7 897
Ardenne	46,2	14 724
Région jurassique	36,8	2 038

Source des données de base : DGSIE (2015)

3 Perspectives

L'année 2014 a vu une hausse importante des superficies en épeautre en Belgique, mais aussi dans d'autres pays d'Europe à la suite d'un accroissement de la demande ayant entraîné une hausse, parfois considérable, des prix payés aux agriculteurs. S'agit-il d'une situation purement conjoncturelle ou bien peut-on envisager un développement, au moins à moyen terme ? Afin d'éclairer la situation et d'apporter des éléments de réflexion sur le sujet, quelques questions ont été posées à des experts scientifiques et commerciaux.

3.1 Production en 2015

Les emblavements en épeautre en vue de la récolte 2015 sont en nette hausse par rapport à la campagne précédente. L'augmentation serait de l'ordre d'un tiers, ce qui porterait la superficie cultivée à environ 18000 ha. Si le rendement est aussi élevé qu'en 2014, on pourrait atteindre plus de 160000 tonnes de grain. Par contre, avec un rendement plus habituel de l'ordre de 70 quintaux par hectare, on atteindrait environ 125000 tonnes, soit le même niveau qu'en 2014.

Les statistiques européennes ne reprennent pas l'épeautre de manière spécifique car sa place dans la sole céréalière est très limitée et il est repris dans le poste « froment » car froment et épeautre sont génétiquement proches et appartiennent au même genre botanique, *Triticum*.

Cependant les informations du commerce notent un engouement pour l'épeautre dans plusieurs pays d'Europe pour la campagne 2015. Les emblavements sont prévus en hausse en France, en Allemagne, en Espagne, aux Pays-Bas, ...

Au total, la production d'épeautre devrait donc être significativement en augmentation en 2015 en Europe.

3.2 Demande en épeautre

Utilisé en alimentation animale, notamment pour les veaux et génisses, l'épeautre est aussi une céréale panifiable. Ce sont les débouchés en alimentation humaine qui ont récemment progressé. En effet, l'épeautre semblerait avoir des qualités nutritionnelles particulières par rapport au froment, notamment en ce qui concerne le gluten, auquel certaines personnes sont allergiques. De plus, l'épeautre semble avoir une image plus « verte » que celle du froment, car il nécessite une fumure azotée un peu moins importante et est plus résistant à certaines maladies. Sa culture peut donc être menée avec moins d'intrants que le froment surtout dans les régions à plus faible potentiel de rendement. Il y a donc des éléments de marketing employés par l'industrie agro-alimentaire à destination des consommateurs particulièrement soucieux des aspects « santé » et « environnement » et disposant d'un revenu suffisant, notamment en Allemagne et dans les pays scandinaves. Une grande partie de l'épeautre belge est exportée vers l'Allemagne, où des chaînes de grande distribution telles Aldi et Lidl

promotionnent des produits contenant de l'épeautre. Au cours de la campagne 2013/14, on a vu également la demande se développer en Scandinavie et aux Pays-Bas.

En Wallonie, un dossier relatif à l'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée a été élaboré il y a quelques années, mais rencontre des difficultés de concrétisation vu le succès actuel de l'épeautre, la difficulté de contrôler la conformité à un cahier des charges ou encore la mise en œuvre d'un projet « pain de qualité différenciée » porté par la boulangerie pour faire face à la concurrence étrangère.

3.3 Equilibre offre-demande

Si la demande en épeautre est indubitablement à la hausse au cours de ces dernières années, encourageant logiquement la production, les opérateurs économiques restent prudents et s'accordent à dire que le marché de l'épeautre est un marché de niche, les débouchés étant réels, mais limités. Il apparaît possible que la hausse de la production attendue en 2015, tant en Belgique qu'en Europe, soit trop importante pour la demande en produits alimentaires spécifiques. Le surplus éventuel pourrait être valorisé comme le froment ou vers l'alimentation animale, notamment par l'intraconsommation à la ferme, du moins s'il existe des infrastructures de stockage suffisantes. Les agriculteurs ont été très réactifs à la hausse récente de la demande et donc des prix départ ferme, mais il semble que maintenant une modération dans les intentions d'emblavement s'impose si les producteurs souhaitent encore pouvoir bénéficier à l'avenir de prix rémunérateurs.

3.4 Les prix

Les prix de l'épeautre sont fort variables au cours de ces dernières années vu l'étroitesse du marché, son caractère spécifique, son cloisonnement (il n'y a pas de vue globale, chaque opérateur agit individuellement selon les opportunités qui lui sont offertes) et la hausse de la demande, en Allemagne et en Scandinavie surtout. L'évolution des prix peut être estimée de la façon suivante : de 220 à 400 €/tonne durant la campagne 2012/13, de 280 à 800 €/t en 2013/14 et de 280 à 350 €/t pour le début de la campagne 2014/15. La nécessité de satisfaire la demande a donc entraîné, au coup par coup, des hausses importantes des cours de l'épeautre.

Pour la campagne 2015/16, les opérateurs paraissent s'attendre à des prix plus bas, l'offre pouvant dépasser la demande, du moins dans le domaine de l'alimentation humaine spécifique.

3.5 Comparaison avec le froment

La culture d'épeautre nécessite généralement moins d'intrants (produits phytosanitaires, engrais) en régions défavorisées ; mais dans les zones de grandes cultures, la conduite de la culture est aussi exigeante que celle du froment. Au niveau du grain, certains nutritionnistes ont mis en avant ses qualités, notamment en relation avec une teneur en gluten plus faible que pour le froment. Cependant, l'épeautre présente en ce domaine une variabilité que l'on retrouve chez le froment et il est malaisé de mettre statistiquement en évidence une différence entre épeautre et froment, le premier pouvant être considéré à ce point de vue au même titre qu'une variété du second.

Concernant certains points particuliers, des études ont pu mettre en évidence les différences suivantes avec le froment :

- une teneur et une proportion plus importantes en lipides polyinsaturés ;
- des concentrations plus élevées en minéraux tels que Fe, Cu, Mg et P ;
- une teneur plus faible en acide phytique (facteur antinutritionnel).

Sur le plan organoleptique, l'épeautre possède un goût plus marqué dans les produits de panification, tant pour les produits fabriqués à partir de farine blanche que pour ceux fabriqués à partir de farine intégrale.

Le succès de l'épeautre apparaît donc plutôt basé sur une diversification de la filière des céréales destinées à l'alimentation humaine, fondée sur une image positive de l'épeautre due avant tout à son mode de production.

Les désavantages de l'épeautre par rapport au froment sont le décortilage des graines, indispensable pour l'alimentation humaine, et un moindre rendement.

4 Conclusions

L'épeautre apparaît comme une culture spéculative, du moins pour ceux qui la destinent à une valorisation en alimentation humaine, vu son caractère panifiable. Le succès récent des produits alimentaires à base d'épeautre, en Allemagne, en Scandinavie et aux Pays-Bas a parfois occasionné une flambée des prix qui a encouragé les agriculteurs à emblaver plus d'épeautre. Si un nouveau marché rémunérateur semble réel, il faut cependant rester prudent car ce marché devrait rester limité à une catégorie de consommateurs sensibilisés aux aspects « santé » et « environnement » et disposant de revenus suffisants. Les agriculteurs tentés par cette spéculation devraient donc, afin d'éviter une surproduction globale et un effondrement des prix, limiter la part qu'ils réservent à la culture de l'épeautre. Néanmoins, l'épeautre peut de toute manière être valorisé comme le froment en alimentation humaine ou en alimentation animale, notamment à la ferme. Les risques sont donc limités.