

Du grain au pain : les outils de 1^{ère} transformation

Stéphane Winandy, DiversiFerm

13 juin 2015



Agence
pour l'Entreprise
& l'Innovation

Coordination

Centre de référence des circuits courts et de l'économie circulaire de Wallonie .

Référents



Les missions du CRCC

- Mettre en **réseau** des acteurs
- Renforcer l'**expertise** au sein de la thématique
Circuits courts
- Partager les **bonnes pratiques**, innovantes,
créatives et durables
- Formulation de **recommandations**



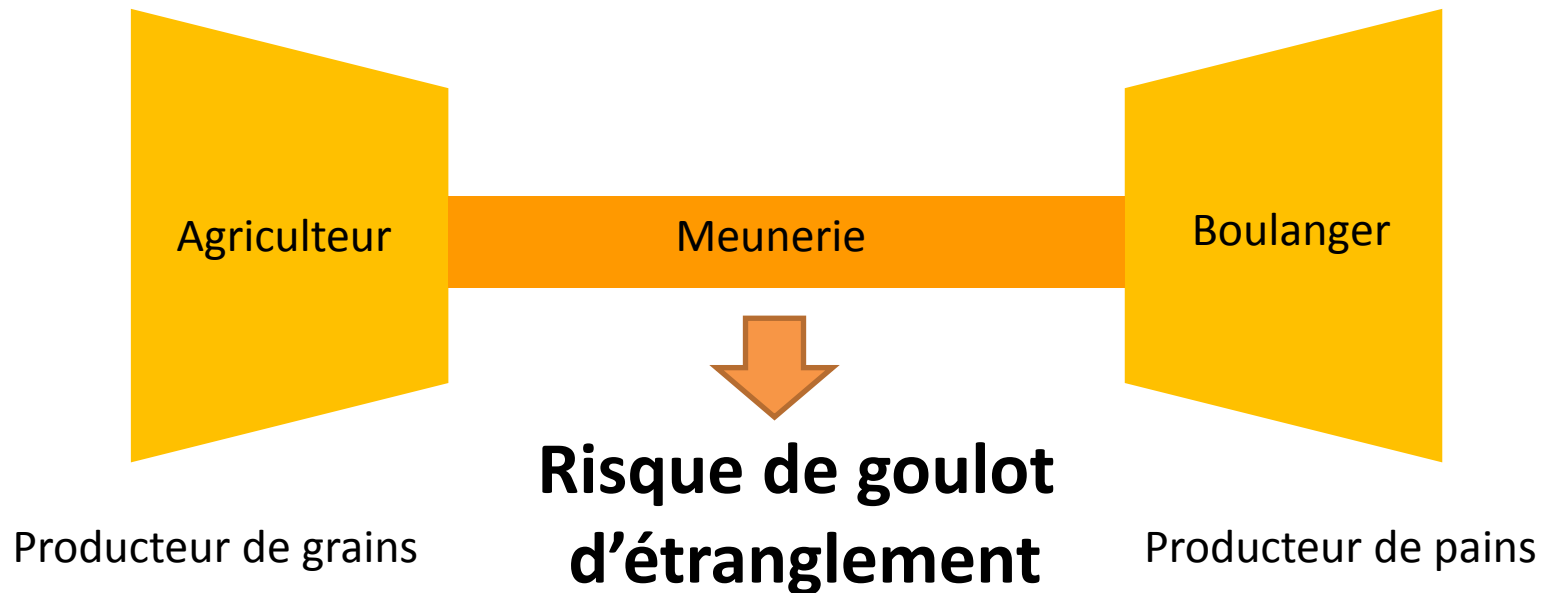
Diversi**FERM**

... est une association de compétences ayant pour but **d'accompagner les agriculteurs-transformateurs** wallons dans leurs productions de denrées alimentaires artisanales.

Filière du grain au pain



Filière du grain au pain



Plan

- La production
- Les outils de première transformation
- La consommation

Un moulin à la ferme, un
investissement
intéressant ?

Sur quelle surface produit-on?

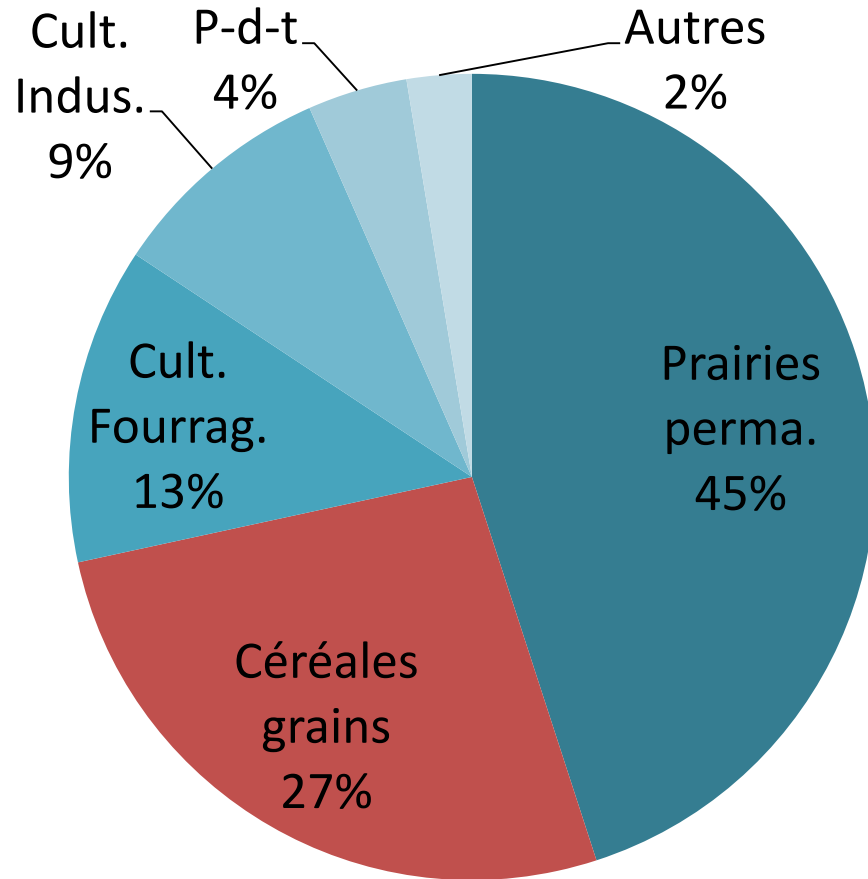
55 % de la SAU est constituée de cultures arables
45 % prairies permanentes

	SAU 2012 (ha)
Terres arables	391.107
Prairies permanentes	321.843
Autre	2.004
Total	714.954

Source: SPW

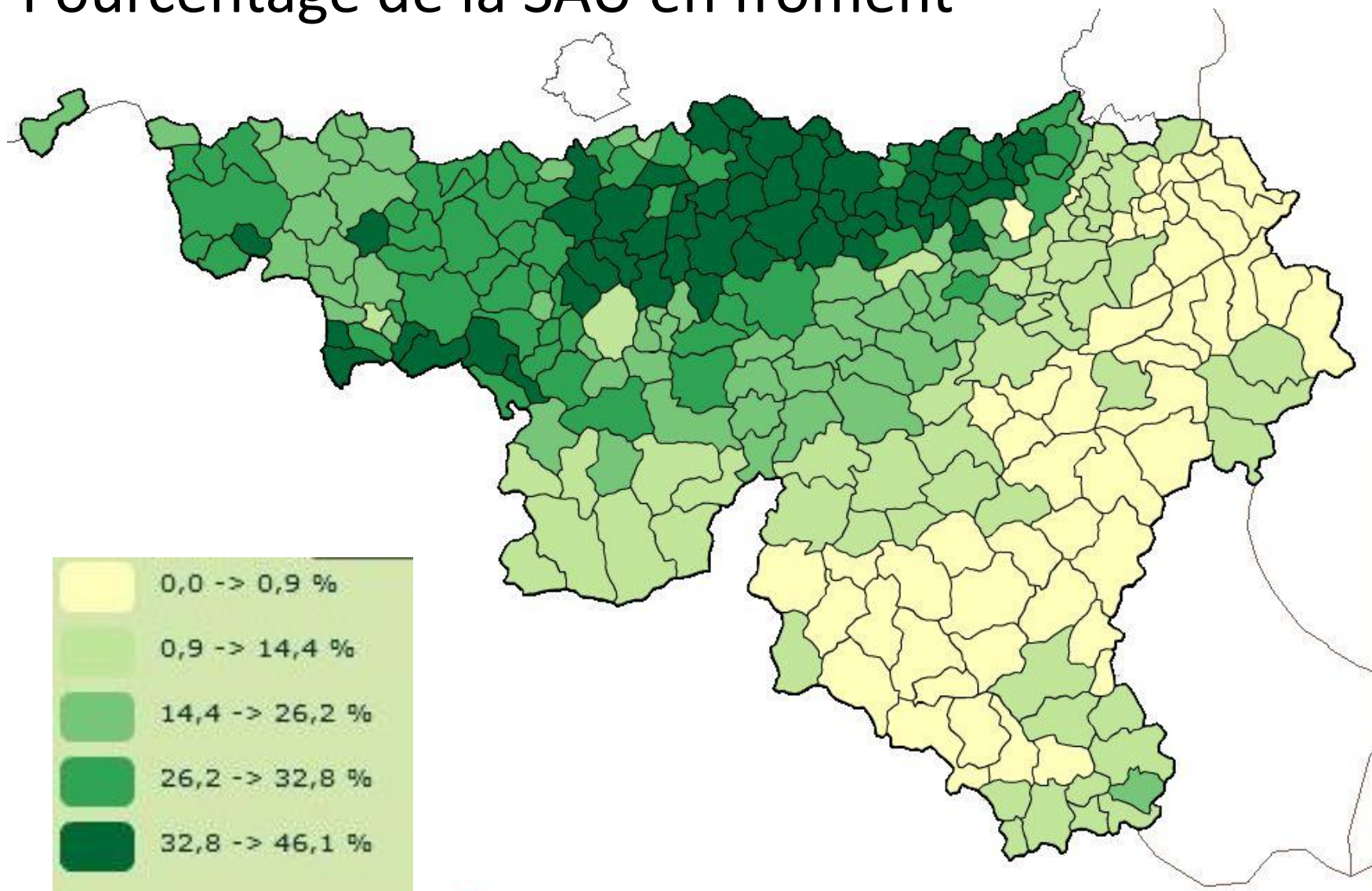
Que produit-on ?

Parmi les céréales
le froment
représente 70 %
des superficies



Source: SPW

Pourcentage de la SAU en froment



Quelle quantité produit-on ?

Moyenne 2010-2012 pour les 3 principales céréales

	Production en t
Froment d'hiver	1.121.298
Orge d'hiver	246.581
Epeautre	65.341

En 2010 : 211.500 tonnes panifiables

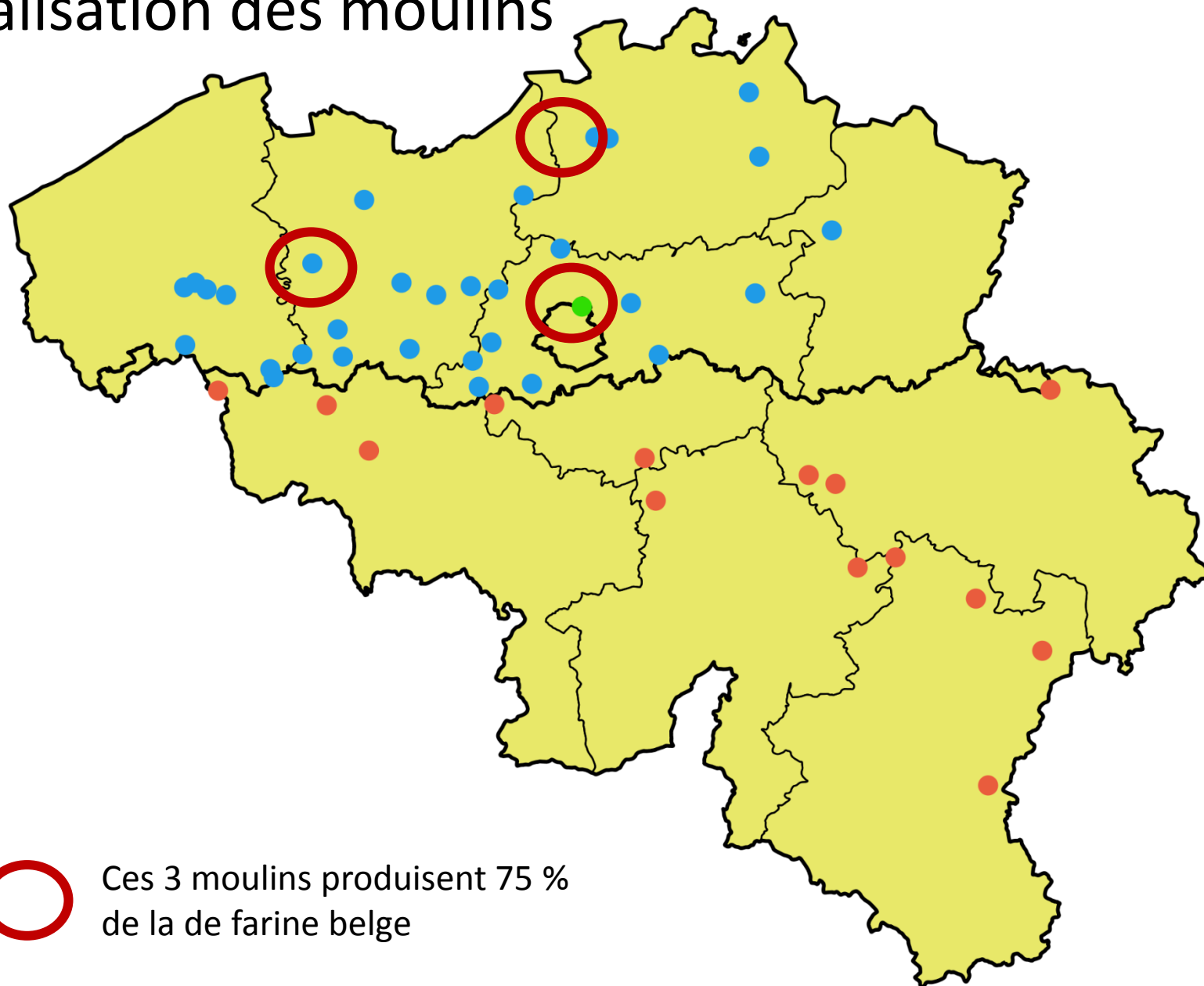
Plan

- La production
- Les outils de première transformation
- La consommation

Les outils de transformation

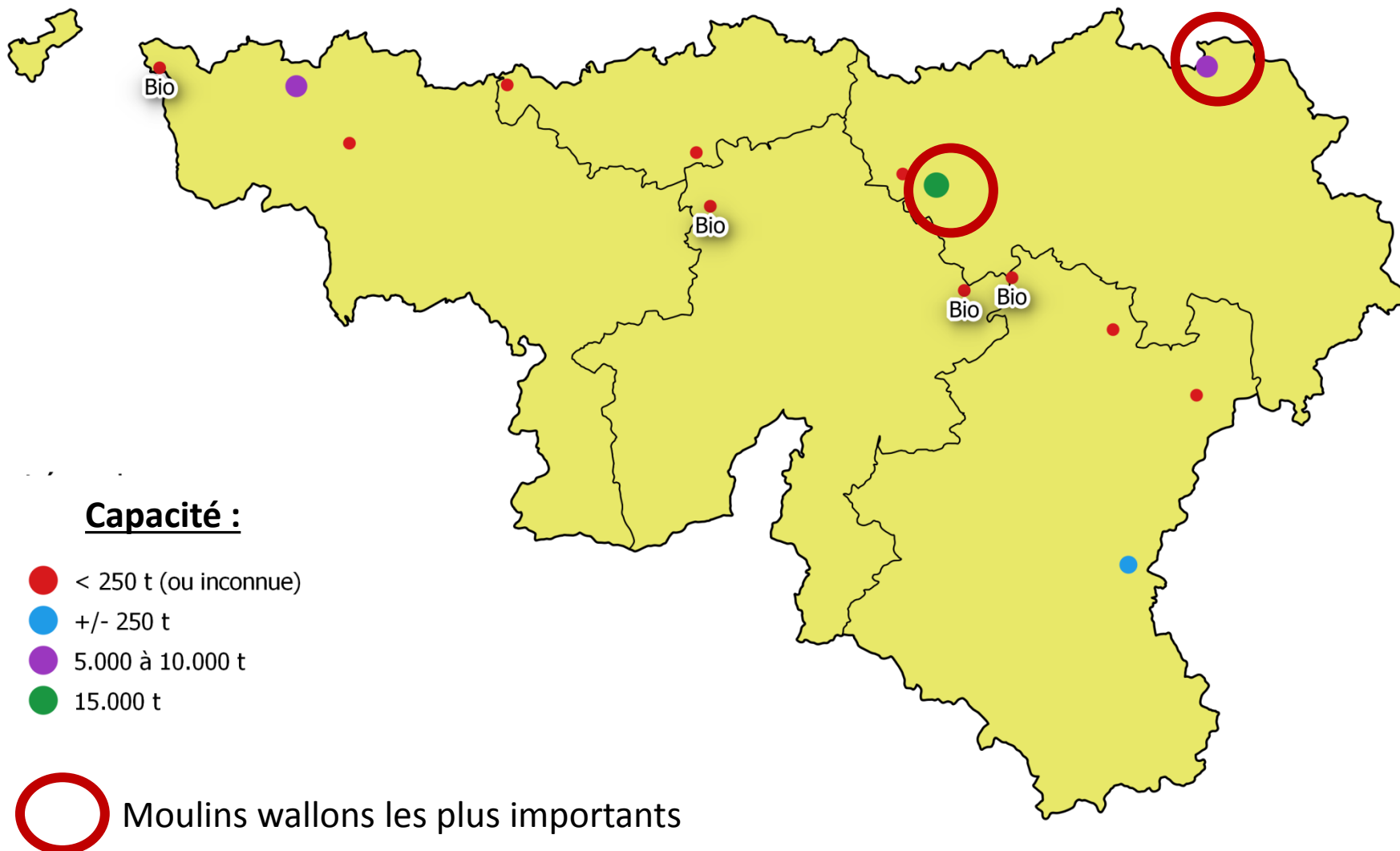
- La meunerie Wallonne c'est 2 % de la production belge de farine
- 20.000 tonnes transformées soit 8% du blé panifiable Wallon (le reste est transformé en Flandre)
- 15.000 tonnes de farine et 5.000 de coproduits

Localisation des moulins

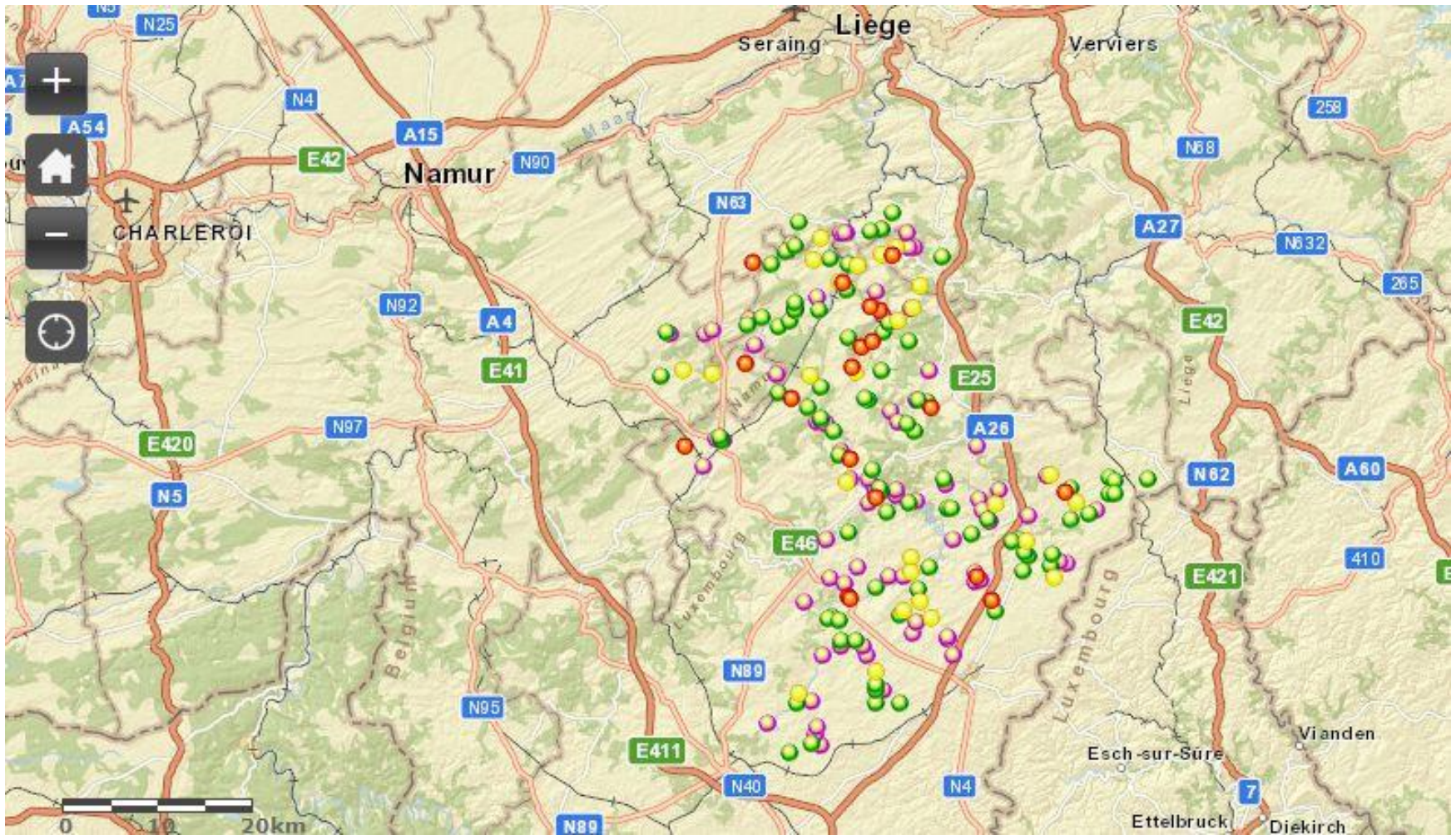


Localisation des moulins en Wallonie

Recensement actuel : 13 moulins dont 1 en reprise d'activité



Localisation des anciens moulins de l'Ourthe, 2014



Source : Des Moulins et des Hommes asbl

Caractéristiques des moulins wallons

- Alimentation majoritairement électricité (3 à eau, 1 à vent)
- 4 proposent la mouture à façon
- 3 proposent de travailler l'épeautre
- 3 ont un atelier de boulangerie couplé au moulin
- 4 sont en bio
- 3 sont producteurs de céréales

Exemple de meules en pierre, moulin de Ferrières



Plan

- La production
- Les outils de première transformation
- La consommation

Destination de la farine wallonne

- Boulangerie artisanale 50 %
- Boulangerie industrielle 30 %
- Industrie alimentaire 20 %
- 6 % de la consommation en farine des boulangeries artisanales

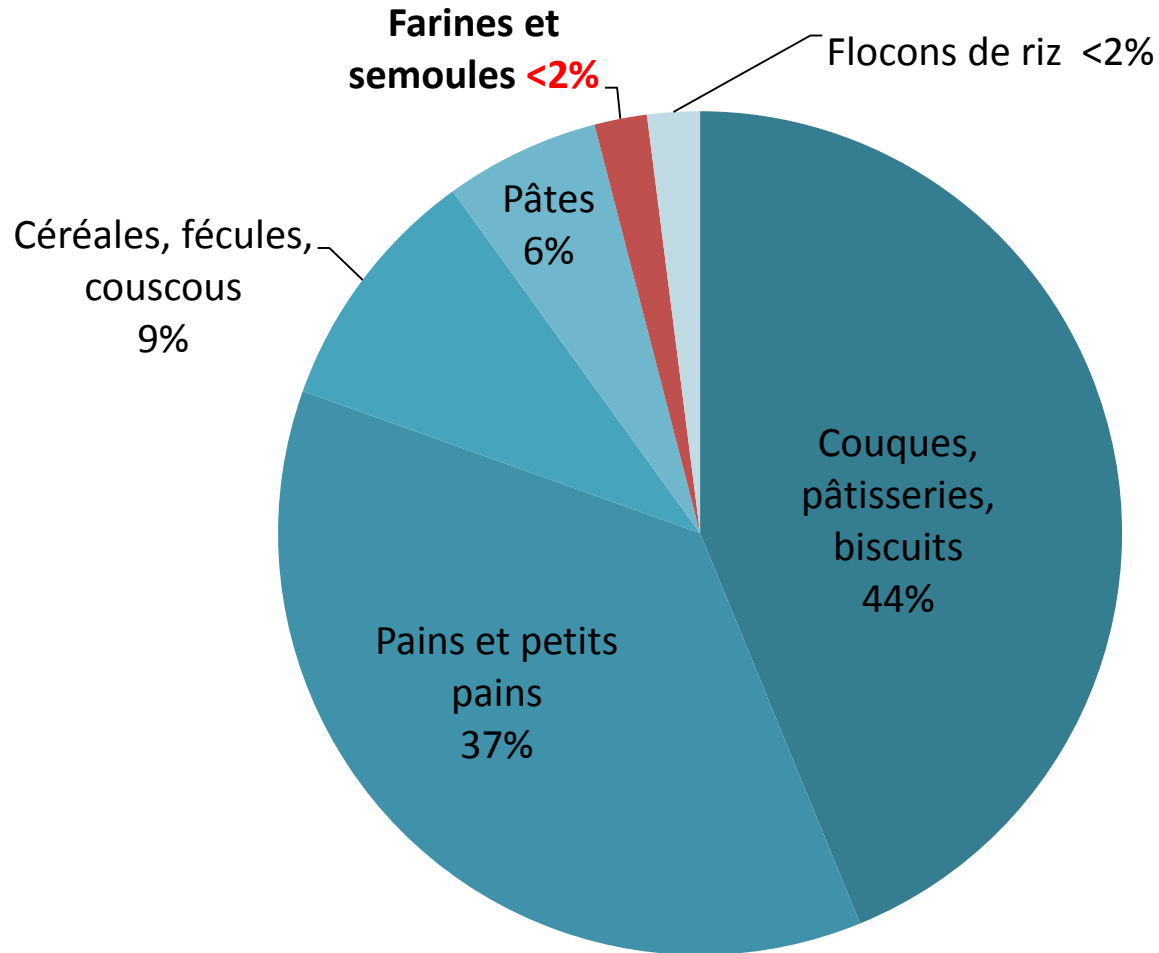
→ ces chiffres sont une estimation, ils ne tiennent pas compte la vente directe au consommateur

Consommation de pain en diminution

Année	1945	1970	1988	1990	2004
Quantité (kg/hab)	137	82	53	49	44

Source: APAQ-W et ISP via Chiffres clés, Conseil de filière wallon grandes cultures

Structure des dépenses en produits céréaliers



Source: OCA

Quelques chiffres sur la consommation wallonne de farine

- 36 % des ménages achètent au moins une fois de la farine
- En augmentation depuis 1999 (+9 %)
- 56 € en moyenne par ménage
- Farines classiques = 77,6 % des dépenses en farines

Plan

- La production
- Les outils de première transformation
- La consommation

Un moulin à la ferme, un
investissement
intéressant ?

En chiffres

- Exemple d'un projet en France de meunerie + atelier pain :
 - Vente du blé panifiable 0,40 €/kg
 - Vente farine entre 0,80 et 1,20 €/kg
 - Vente pain 4 €/kg
- ces chiffres ne reflètent pas la complexité du projet, les investissements, le temps de travail, les compétences nécessaires, ... D'où l'intérêt de se poser quelques question avant de se lancer.

Analyse AFOM

- Atouts et Faiblesses reflètent les caractéristiques intrinsèques du projet
- Opportunités et Menaces concernent plutôt des facteurs externes au projet

Exercice basé sur les éléments qui sont ressortis des discussions autour de la reprise du Moulin de Ferrières

Atouts et faiblesses d'un projet de meunerie

Atouts	Faiblesses
qualité des produits	stockage du grain
demande des consommateurs	infrastructure
demande des boulangers	outils (délais, prix, ...)
reprise en main de la filière	coûts de production

Opportunités et menaces

Opportunités	Menaces
partenariat public/privé/citoyen	certification (coût)
développement des CC	représentation du secteur (fédération)
bio secteur porteur	filière de formation
diminution impact envi	pièces machines
améliorer la traçabilité	normes d'hygiène
juste rémunération	multiplication des métiers
outil didactique	rhabillage des meules
valorisation des sous-produits	
se grouper (ex, Tarn)	

L'activité de transformation de céréales en augmentation ?

- 8 projets dans les demandes de suivi adressées à DiversiFerm depuis 2014
 - 3 meuneries actives
 - 1 boulanger
 - 3 projets de meunerie
 - 1 projet de mouture à façon

Penser aux autres possibilités de transformation

- Malterie
- Deuxième transformation (pain, pâtes, ...)
- Valorisation des sous-produits
- ...

Sources

Evolution de l'économie agricole et horticole de la Wallonie 2012-2013, 2014, SPW
Rapport ALT-4-CER WP-1, 2011. S. Gheysens, A. Delcour, F. Van Stappen
Filière pain, 22/03/2012. Présentation. Hélène Louppe
Atlas de l'agriculture et de la ruralité, 2014. SPW
Filière Grandes cultures, Rapport, 2012. Observatoire de la Consommation
alimentaire
Meunerie à la ferme, Association Dinos
Compte rendu de l'atelier d'échange « Valorisation des céréales dans un ATC : quelle
faisabilité économique ? Comment réussir son projet ? », 2013. Projet CASDAR Atomic

Avec
le soutien de la



Wallonie

Université
de Liège



gembloux
agro bio tech



ALT4CER



CFGC-W



cra-w