



Livre
Blanc
Céréales
19 février 2020

Orge brassicole en Wallonie : état des lieux et perspectives

R. Meurs, H. Louppe, B. Mayne, A. Stalport, O. Mahieu, G. Carbonnelle, B. Godin, B. Dumont et technicien(ne)s associé(e)s



COLLÈGE des
PRODUCTEURS



Wallonie
recherche
CRA-W



CePICOP
asbl

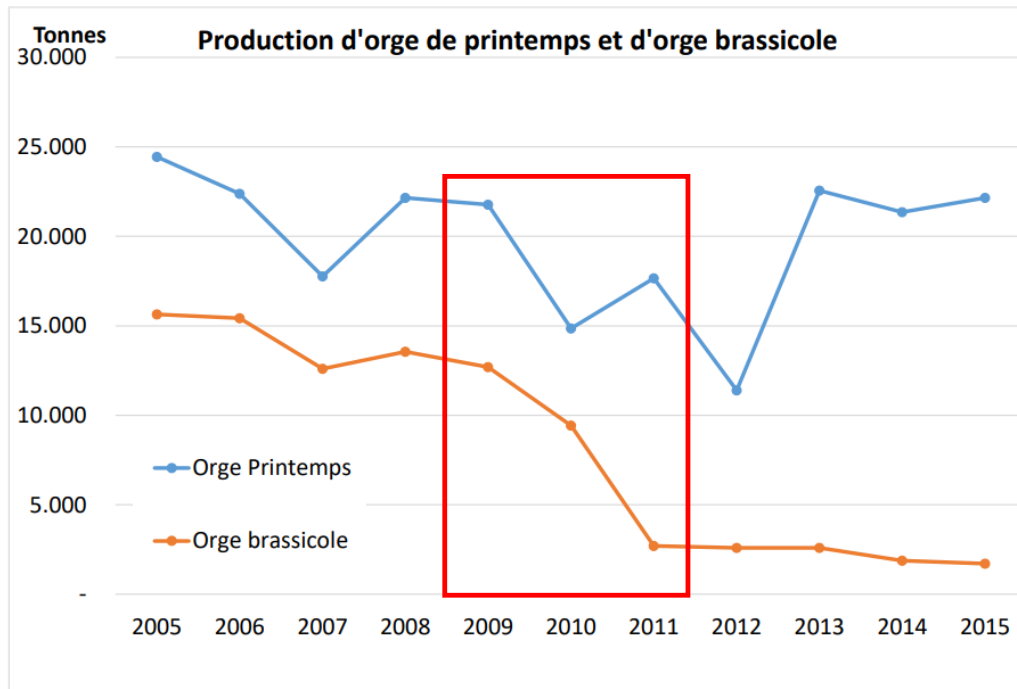


LIÈGE université
Gembloux
Agro-Bio Tech



Carah
CENTRE POUR LA QUALITÉ
ET LE BIEN-ÊTRE
DE LA PROVINCE DE HAINAUT

Evolution des surfaces d'orge de printemps





Plan stratégique de développement

- En octobre 2017 : A la demande du ministre de l'agriculture, le collège des producteurs, en concertation avec tous les acteurs, a rédigé un plan stratégique
 - Le but → Identification du potentiel et des freins
 - Redévelopper une filière orge brassicole



Causes de la diminution des surfaces

1. Manque de rentabilité de la culture par rapport à d'autres spéculations
 - 1/3 de rendement en moins par rapport à de l'escourgeon
2. Risque de déclassement (technicité de la culture)
3. Apriori des agriculteurs sur la culture → mauvaise presse
4. Manque de débouchés
5. Facilité pour les malteries de s'approvisionner à l'étranger
→ pression sur les prix

Paramètres technologiques à respecter

Humidité (g/100g)	≤ 14.0
Calibre ≥ 2,5 mm (g/100g)	≥ 90
Calibre ≤ 2,2 mm et grains d'orge cassés (g/100g)	≤ 3
Grains germés, endommagés, verts et d'autres céréales (g/100g)	≤ 2
Matières étrangères, grains malsains, graines non-céréales comme les oléagineuses (g/100g)	≤ 0.5
Pureté variétale (%)	≥ 93
Germination à 3 jours sur grains entiers ≥ 2.2 mm (%)	≥ 95
Protéines sur grains ≥ 2.2 mm (g/100g)	9-11.5
Mycotoxine DON sur grains ≥ 2.2 mm (µg/kg)	< 1250

Manque de rentabilité

Moyenne	ESC		OP
Cout direct			
Déchaumage	30	entreprise	30
Moutarde semence			18
Semis moutarde		entreprise	35
Labour	60	entreprise	60
Semis	60	entreprise	60
Semences	60		70
Herbicides	70		35
Azote	151	(1N=0,89€)	78
Fongicide	105	1F= 70€)	70
Régulateur	35		20
Récolte	125	entreprise	125
Transport Récolte	32	(3,5€/t)	23
Passage pulvé	120	(1=20€)	80
Assurance grêle	12		10
Fermege	244	(StatBel 2019)	244
Total des coût directs	1104		958
vente de paille	120		80
frais généraux	250		250
Rendement moyen	9		6,5
	Prix mondial		prix mondial
Prix de vente (€/T)	145		160
Revenu	72		-88

Manque de rentabilité

Moyenne	ESC	OP		
Cout direct				
Déchaumage	30	entreprise	30	
Moutarde semence			18	
Semis moutarde		entreprise	35	
Labour	60	entreprise	60	
Semis	60	entreprise	60	
Semences	60		70	
Herbicides	70		35	
Azote	151	(1N=0,89€)	78	
Fongicide	105	(1F= 70€)	70	
Régultateur	35		20	
Récolte	125	entreprise	125	
Transport Récolte	32	(3,5€/t)	23	
Passage pulvé	120	(1=20€)	80	
Assurance grêle	12		10	
Fermage	244	(StatBel 2019)	244	
Total des coût directs	1104		958	
vente de paille	120		80	
frais généraux	250		250	
Rendement moyen	9		6,5	
Prix mondial			prix mondial	Prix juste
Prix de vente (€/T)	145		160	4 an sur 5 1 an sur 5*
Revenu	72		-88	497 -185
revenu sur 5 ans	358		-439	1804

* risque de déclassement 1 an sur 5

Plan stratégique de développement

- Travail du POB
- En octobre 2017 : A la demande du ministre de l'agriculture le collège des producteurs, en concertation avec tous les agriculteurs, a rédigé un plan stratégique
 - Le but → identification du potentiel et des freins
- 2018 : Rédaction d'un cahier des charges
- Avril 2019 : Finalisation du cahier des charges « Prix juste producteur »
- Juin 2019 : Première bière labélisée



Le Label Prix juste c'est :

Agriculteurs

Un prix **rémunérateur** (250€/t d'orge)

Un engagement **contractuel** pendant minimum 3 ans

Un **partage du risque** : le prix défini prend en compte un possible déclassement 1 année sur 5

Malteurs et stockeurs

Répondre **aux attentes** de leurs clients

Une identité **locale** et une dimension **éthique**

Faire de la **qualité** avec des matières premières 100% belges

Brasseurs

Une filière **100% belge**

La possibilité de **labéliser une bière ou l'entièreté** de sa gamme

Un malt de qualité

Une identité **locale** et une dimension **éthique**

La filière Prix juste c'est :

Malteries

Malterie Dingemans

3 Stockeurs : Moulin
Gochel, Walagri, Hall relais
cultivae

Malterie du Château



Brasseries



7 autres brasseries en
cours de labélisation

Encadrement de la filière

Filière et label :

- Collège des producteurs

Encadrement technique :

- Copicop
- Gembloux Agro-Bio Tech
- Carah
- CRA-W
- Bio Wallonie

Regroupement des acteurs au sein de l'asbl **POB**

La Promotion via l'APAQ-W

- Label Local Beer
- Concours de bières (prochaine édition en 2020)
- Week-end découverte

Analyse Swot de la filière prix juste :

Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none">• Attrait du consommateur pour des produits de terroir et locaux• Besoin des brasseurs de se démarquer	<ul style="list-style-type: none">• Concurrence importante entre les microbrasseries → toutes les brasseries ne peuvent pas se permettre d'augmenter leurs coûts de production
Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">• Le malt a un faible impact dans les coûts de production de la bière• Rendement d'orge brassicole élevé en Wallonie, le climat et les sols sont favorables à cette culture• Culture à faible intrant• Deuxième paille, c'est intéressant dans une optique d'allongement des rotations	<ul style="list-style-type: none">• Perte d'expertise des agriculteurs• Culture plus risquée et contraignante que des céréales fourragères• La plupart des malteries appartiennent à des coopératives et négociants français qui s'approvisionnent directement dans leur propre pays

Rémi Meurs
CePiCOP asbl : Céréales, Oléagineux et
Protéagineux
rm.cepiscop@centrespilotes.be

