

Présentation de l'initiative « Epeautre d'Ardenne » : un retour d'expérience enrichissant pour la mise en place d'une filière farine sur le territoire du réseau RADIS

Rappel du contexte :

- Lors de la première réunion du GT céréales alimentaires, la production de farine bio 100 % a été définie comme l'objectif premier à atteindre sur le territoire du réseau RADIS. La production de pain puis de pâtes arrivant en 2 et 3^{ème} position respectivement restent également dans la lignée du projet en tant que produits de transformation secondaire.
- Le territoire wallon connaît le lancement de différentes initiatives similaires, c'est le cas notamment de la marque « Epeautre d'Ardenne », projet initié et suivi par le Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier qui est porté par 4 producteurs de céréales en région ardennaise.
- Les retours d'expérience de telles initiatives sont des mines d'informations précieuses qui pourront nous inspirer pour la mise en place de cette filière de production de farine locale.

Partie 1 : Présentation de la marque « Epeautre d'Ardenne » par Magali Tielemans

La Filière « Epeautre d'Ardenne », qui est également une marque déposée, s'attache à l'ensemble des étapes depuis la production du grain jusqu'à la vente de produits à base d'épeautre en passant par la transformation de celui-ci.

Cette filière est portée par 4 agriculteurs (1 est en agriculture biologique) dont 2 meuniers (moulins à la ferme) et 1 boulanger. L'initiative est encadrée et coordonnée par le Parc Naturel de la Haute-Sûre Forêt d'Anlier. Le parc a permis de réaliser certains investissements et a également fourni des moyens humains pour l'accompagnement du projet. Il gère aujourd'hui la marque ce qui représente environ ¼ temps.

Les producteurs qui se sont lancés avaient plusieurs objectifs communs dont celui de s'approprier totalement cette filière afin d'être indépendant (notamment face aux négociants et au marché « classique ») mais également d'être autonome jusqu'à la vente en maîtrisant leurs outils de transformation.

Ces producteurs se sont regroupés autour d'un cahier des charges de production commun. En revanche, pour la vente, chacun reste libre de fixer son prix et de développer ses propres canaux de distribution. Les producteurs privilégient néanmoins les commerces de proximité et aucun ne souhaite s'engager vers la grande distribution.

Le développement de la filière s'est réalisé en différentes phases successives de 2015 à 2020 :

- Multiples essais de moutures et de commercialisation en travaillant à façon avec un moulin privé pendant les deux premières années (remarque : cette voie de fonctionnement est conseillée par le Parc naturel pour le démarrage d'une activité similaire) ;
 - o Création de la marque « Epeautre d'Ardenne » et de son cahier des charges ;
 - Achat de matériels et mise en place d'essais variétaux avec un centre de recherche (CRA-W à Gembloux) ;
 - Accroissement de la filière avec davantage de surfaces cultivées et de volumes vendus ;
 - o Développement de la vente d'autres produits aux côtés de la farine et de l'épeautre perlé comme les pâtes, les biscuits, la bière.

L'épeautre a été choisi en premier lieu par les producteurs parce qu'il s'agit d'une céréale typique du territoire, adaptée à celui-ci. Il est moins sensible que d'autres céréales aux maladies et moins sujet également aux mycotoxines. Cette céréale était par ailleurs déjà cultivée par ses producteurs pour de l'alimentation animale, en revanche, très peu valorisée à l'origine en alimentation humaine.

Le cahier des charges Epeautre d'Ardenne définit un itinéraire cultural précis : rotation triennale, travail avec des variétés belges ou anciennes, pas de traitement phytosanitaire (pour information, cette filière n'est pas certifiée Bio), etc. Celui-ci est disponible dans notre dossier « GT-CER-ALI ». La certification des parcelles se fait de manière participative via les producteurs et le Parc naturel.

Concernant les équipements pour la transformation, les investissements ne se sont pas faits directement (recours à des sous-traitants en première phase). Deux des quatre producteurs ont investi personnellement dans des moulins. L'un d'entre eux a proposé d'implanter chez lui la transformation pour la filière Epeautre d'Ardenne. Ensuite, l'achat d'une épierreuse, trieuse, décortiqueuse a été réalisé, les producteurs ont pu bénéficier d'une subvention à hauteur de 40 %. Ces équipements sont installés chez un des quatre producteurs (pas d'achat/de location de bâtiment).

En 2019, la filière a produit environ 40 tonnes de variétés d'épeautre *Sérénité* (variété moderne) et 6.5 tonnes de *Lignée 24* (ancienne variété). Toute cette production a été vendue via leur circuit local : à la ferme, via des GAC et collectivités, au sein de boulangeries, d'épiceries et restaurateurs traiteurs. Cette production a été écoulee (par ordre d'importance) d'abord en farine, puis en pain, épeautre perlé, grains entiers pour la bière, biscuits et enfin, pâtes.

Les prix des produits varient entre producteurs et en fonction des débouchés :

- Farine : de 3.5 €/kg à 2 €/kg (si achat par 25 kg)
- Pâtes : de 4.5 à 6 €/500 g
- Bière : 2€/25 cl
- Biscuit : 5€/150 g à 2.7€/100 g (vrac)

La rentabilité de la filière est actuellement assurée et a permis de générer plusieurs emplois à temps partiel au sein des fermes. Le Parc fait remarquer en revanche qu'il est préférable dans un premier temps de ne pas miser sur la création d'un emploi de « meunier » mais plutôt de mêler cette fonction à d'autres activités afin d'assurer cette rentabilité.

Les produits sont vendus via un packaging commun mais avec une étiquette individuelle identifiant chacune des quatre fermes.

Partie 2 : Quelques points d'attention pour la mise en place d'une telle filière au sein du réseau RADiS

La présentation de l'initiative « Epeautre d'Ardenne » a mis le doigt sur plusieurs éléments importants dans le cadre du développement d'une filière de farine locale, notamment le choix...

- ... de la/des céréales panifiables
 - Quelle(s) céréales ?
 - Quelles(s) variétés ?

- ... de vendre ensemble ou de manière individuelle
 - Mélange de grains avec mouture « commune » ?
 - Vente sous un packaging commun avec identification individuelle ?

- ... de se rassembler via un statut juridique ou non
 - Association de fait ?
 - ASBL, coopérative ?

- ... de créer une identité commune
 - Création d'une marque déposée ?
 - Création d'un cahier des charges ?
 - Création d'une charte de valeurs communes ?

- ... de réaliser soi-même la transformation
 - Quelles étapes prendre en charge ?
 - Quel matériel nécessaire ?

- ... d'investir ou non dans des outils de transformation
 - Passer par de la sous-traitance ? Quels sous-traitants ?
 - Investir dans un ou plusieurs outils ?

- ... du dimensionnement des outils de transformation
 - Quels volumes produits ?
 - Prospection et projection de vente ?
 - Quels fabricants ?

- ... de vouloir créer directement un emploi
 - Engagement d'un meunier ?
 - Rémunération à temps partiel d'un producteur meunier ?

- ... du lieu d'implantation des outils de transformation
 - chez un producteur du réseau ?
 - via des bâtiments achetés/loués ?

- ... de réaliser de la transformation secondaire
 - Pain

- Pâtes
 - Céréales perlées ?
- ... des canaux de vente
 - Vente à la ferme ?
 - Enseignes franchisées ?
 - Marchés locaux ?
 - GAC ?
 - Coopératives de consommateurs-producteurs ?

Autant de questions que nous balayerons progressivement ensemble pour affiner votre projet !