



Épeautre d'Ardenne

Une filière locale de qualité

Présentation réseau RADIS –
27 avril 2021

Magali Tielemans
Florine Wildschutz





Programme

- Introduction et présentation générale
- Focus sur le CC et la marque
 - Q/R
- Focus sur les équipements
 - Q/R
- Focus sur les produits et la vente
 - Q/R
- Focus sur la gouvernance et l'encadrement
 - Q/R
- Focus sur les anciennes variétés
 - Q/R

Introduction

Filière Epeautre d'Ardenne

- > production, transformation et vente de produits à base d'épeautre
- > 4 agriculteurs dont 2 meuniers et 1 boulanger
- > encadrement et coordination par le Parc naturel HSFA



Parc naturel HSFA

- Moyens
- Limites
- Financement



Ce projet a été orienté avec une vision de développement territorial plutôt qu'économique.



Le Parc naturel couvre donc l'entièreté du territoire administratif des 7 communes sur la carte ci-dessus, ce qui représente une superficie de 80.500 hectares et près de 42.000 habitants.

Filière





Pourquoi l'épeautre?

- Céréale typique de l'Ardenne
- Volonté de promouvoir le savoir-faire de la région
- Déjà cultivée pour l'alimentation animale
- Peu valorisée en alimentation humaine

-> dès la début de la filière, volonté de développer la production d'autres céréales (blé, seigle) mais pas encore fait

Objectifs communs

Être
indépendant

Maître de
la filière

Stimuler
l'économie
locale

Relocaliser

Variétés
locales,
rustiques

Agriculture
durable

Produit de
qualité

Confiance
avec le
consommateur

Cultiver le
LIEN



Niveaux de coopération

Production :

- > cahier des charges commun
- > choix des variétés

Transformation:

- > en partie avec équipements achetés en commun
- > transformateurs externes au choix pour deuxième transformation

Vente :

- > objets marketing communs
- > prix fixé par chaque agriculteur
- > respect territorial
- > canaux de vente individuels

Historique

2014 : premières rencontres

2015 : premiers essais de commercialisation de farine d'épeautre et d'épeautre perlé sur certains marchés

2016 : création et dépôt de la marque Epeautre d'Ardenne, avec son cahier des charges

2017 : Achat de la décortiqueuse, de l'épierreuse et du trieur. Mise en place d'essais variétaux sur des anciennes variétés avec le CRA-W.

2018 : développement de la filière, les superficies cultivées et les volumes vendus augmentent. Premiers essais de pâtes et de biscuits.



Historique

2019 : développement important des ventes, les pâtes et biscuits complètent durablement la gamme. Les producteurs font appel à des sous-traitants pour augmenter les surfaces cultivées tout en respectant le cahier des charges. La filière est lauréate du Godefroid du Développement durable de la Province de Luxembourg. Fin des essais variétaux et inscription de la Lignée 24 au catalogue belge des variétés de conservation.

2020 : sortie de la bière "Rulles Epeautre" et du livre de recettes "Délicieux épeautre".

Le CC et la marque



Identité

- La **marque**: réservation d'un nom
(protection de l'identité)
- Le **cahier des charges**: détermination
de la qualité commune du produit
(déterminer l'identité)
- Le **logo**: visibilité (montrer l'identité)





Le cahier des charges

- *Itinéraire cultural*
 - Rotation triennale, prairie temporaire ou fourrages (~~maïs~~)
 - Semences non traitées
 - Variétés belges ou anciennes
 - Max. 70 UN/ha
 - Aucun traitement phyto
- *Certification*
 - Participative, par les producteurs + Parc
- *Traçabilité*
 - Respect des normes AFSCA (lots)

La marque

- Détenue par le Parc naturel
- En vigueur sur le territoire du Parc
- Commission d'agrération
 - 4 agriculteurs (dont un transformateur)
 - 1 représentant du Parc (animateur)
 - 1 représentant des consommateurs





La marque

- Marque collective
- Facile à créer et déposer
- Coût dépôt : +/- 500 € (pour 10 ans)
- Documents nécessaires : règlement d'usage de la marque, logo, choix des produits inclus dans la marque

Quelle ouverture?

- Tout agriculteur qui respecte le CC peut entrer dans la marque
- Dépôt candidature
- Commission d'agrément décide
- **Sous-traitance :**
 - Besoin d'augmenter les surfaces cultivées
 - Respect du CC et certification des parcelles
 - Ne participent pas à la « vie » de la marque

Les équipements



Réflexion sur le travail du grain

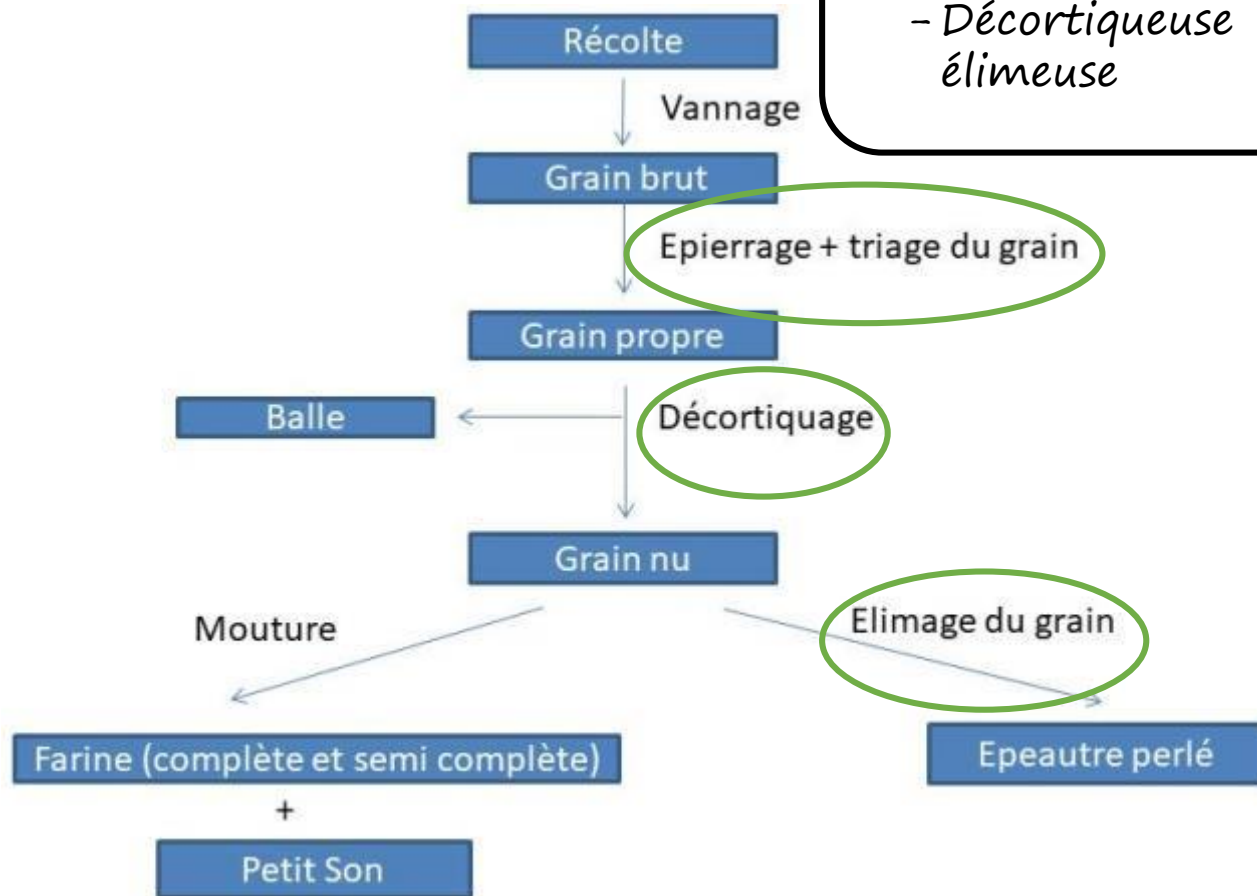
- Le choix des produits au démarrage
 - Farine
 - Pain
 - Épeautre perlé
- Des prestataires externes proches



La transformation

Équipements nécessaires :

- Trieuse à grain
- Épierreuse
- Décortiqueuse - élimeuse





Investissement en matériel

- Achat des équipements nécessaires à la transformation en interne
 - Évaluation des besoins: matériel + investissements
 - Prospection + essais (Italie)
 - Achat (subvention (40%) et fonds propres (60%))
 - Installation + prise en main

La transformation



Décortiqueuse – élimeuse

- Marque : Zanotti
- Rendement : 100 kg/h
- Prix : 3100 € (HTVA)

A l'usage :

- Peu efficace pour décortiquer
- Rendement plus faible
- Vite devenue trop petite
- Ok pour élimer

La transformation

Trieur

- Marque : Della Valle
- Rendement: 300 à 400 kg/h (épeautre)
- Prix: 4500 € (HTVA) + 2600 € pour système d'aspiration

A l'usage:

- Efficace
- Rendement vite devenu trop faible pour la filière



La transformation

Epierreur

- Marque : Della Valle
- Rendement: 500 kg/h
(épeautre non décor)
- Prix: 3600 € (HTVA) +

A l'usage:

- Problème électrique dès
les premières utilisations
- Efficace



La transformation



Brosse à grain

- Marque : Hörn
- Rendement: 200 à 300 kg/h
- Prix: 7248 € (TVAC (0% en Allemagne))

A l'usage:

- Très utile pour épeautre perlé

Rem : achetée en 2020 grâce à don

La transformation



Moulin - Ferme de
l'Abreuvoir

Rem : acheté sur fond
propre

La transformation

Moulins - Ferme de Habaru

Rem : achetés sur fond propre





La transformation

Moulins :

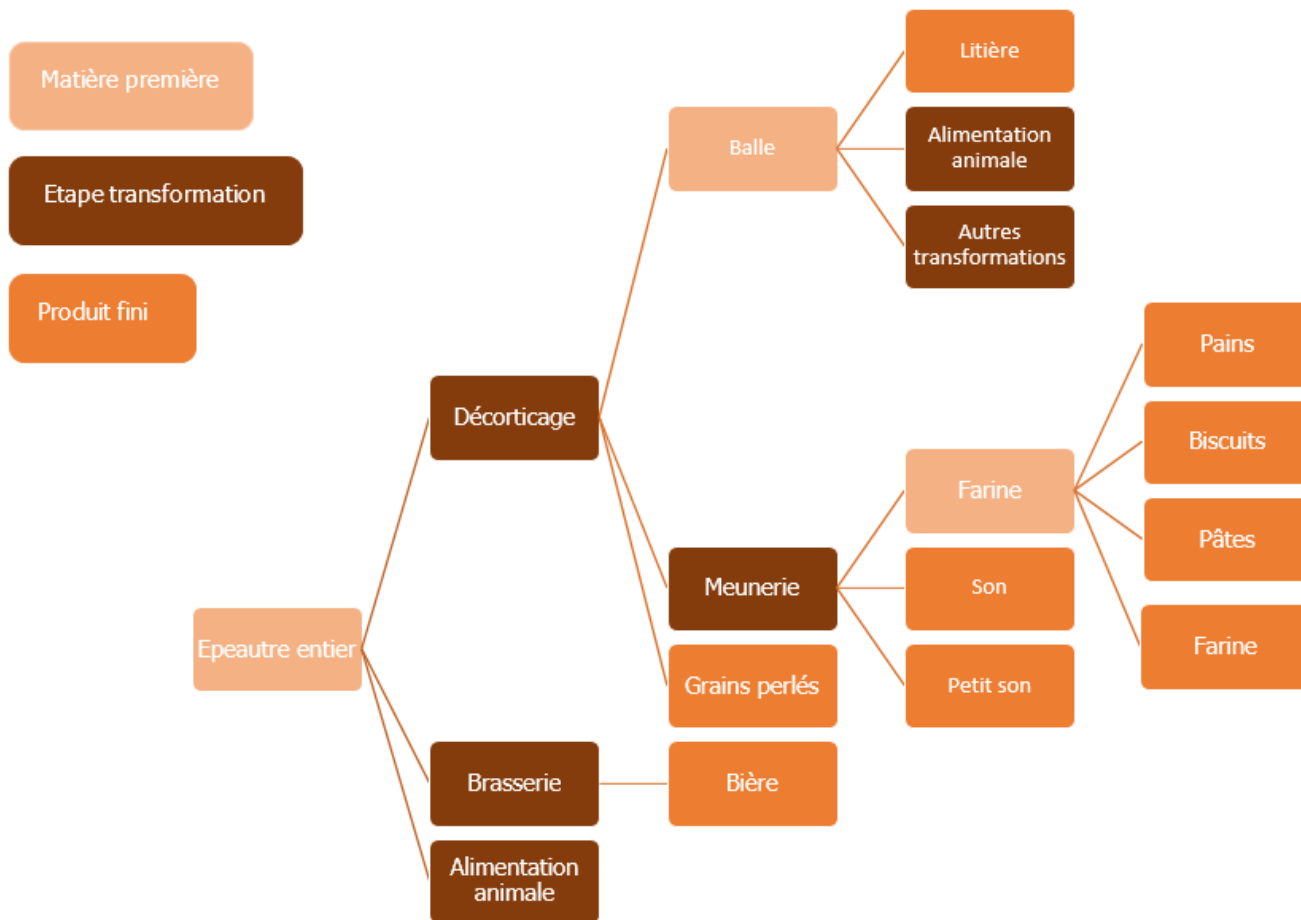
- Très compliqué de trouver une rentabilité pour la meunerie si activité seule -> débit des petits moulins faibles (50 à 100 kg/h pour épeautre)
- Intéressant pour diversification sur la ferme si possibilité d'investissement

Les produits et la vente



Les produits

La transformation :





Les produits

- Réalisés par la filière :
 - Farine (toute la gamme)
 - Epeautre perlé
 - Biscuits
 - Bocaux à cookies
 - Pain
- Réalisés par prestataire externes :
 - Bière
 - Pâtes

Les volumes

- En 2019 :
 - Environs 40t Sérénité
 - Environs 6,5t Lignée 24
- Importance transformation :
 - Farine
 - Epeautre perlé
 - Grains entiers pour la bière
 - Biscuits
 - Pâtes

La vente

- En **circuits courts**:
 - A la ferme
 - GAC et collectivités
 - Boulangeries
 - Epiceries
 - Restaurateurs / traiteurs
- Maintient des fonctionnements individuels de vente
- Partage des points de vente selon territoire
- **2020** : 36 acheteurs – 4 marchés – 11 GACs ou autres



La vente

- Prix :
 - Fixé par agriculteurs
 - Farine : de 3 €/kg à 1,25 €/ 25 kg
 - Pâtes : de 4,5 à 6 € / 500g
 - Bière : 2 € / 25 cl
 - Biscuit : 5€ / 150g – 2,7€/100g (vrac)

La promotion

- Un **packaging commun** (étiquettes individuelles)
- www.epeautredardenne.be
- Dépliant
- Livre de recettes
- Rallye agriculture et environnement
- Marché à thème

La promotion



La promotion



Gouvernance et encadrement



Gouvernance et encadrement

- *Rôle du Parc :*
 - Gestion de la marque : révision CC et certification
 - Animation du groupe
 - Recherche de financements
 - Organisation d'activités de promotion
- > chronophage
- > vers une autonomisation du groupe mais difficile



Gouvernance et encadrement

- *Organisation :*

- Uniquement des agriculteurs
- Association de fait
- Numéro de TVA
- Compte commun pour facturation au nom de la filière
- Décisions prises avec l'accord de tous

-> pas de volonté des agriculteurs d'aller plus loin dans la coopération

-> lien autour du CC et de la marque

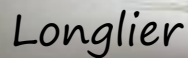
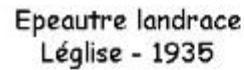
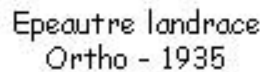
Les anciennes variétés





Les anciennes variétés

- Anciennes = non hybridées avec le froment
- Recherche de la biodiversité céréalière
- Recherche de l'adaptation au territoire:
races présentes dans des villages d'Ardenne
(ex : Ortho, Léglise, Longlier, Savy...)
- Recherche de l'authenticité
→ valeurs communes du groupe





Les anciennes variétés

- **Objectif** : Épeautre d'Ardenne = valorisation anciennes variétés
- Essais sur 3 ans commandés au CRA-W (financement Leader)
- Parcelles d'essais chez les agriculteurs du projet
- **Inscription** au catalogue belge : variété de conservation :
- Variétés testées : **lignée 24**, lignée 10 et lignées 73

Les anciennes variétés



Les anciennes variétés



Les anciennes variétés





Les anciennes variétés

- Caractérisation des lignées
 - Comportement au champs
 - Maladie (dont verse)
 - Poids spécifique
 - Rendement
 - Tests analytiques sur grain et farine:
 - Humidité
 - Taux protéines
 - Hagberg
 - Alvéographe
 - Test de panification artisanaux
 - Avec levain
 - Test dégustation consommateur



Les anciennes variétés

• Avantages

- Semblent plus adaptées aux conditions extrêmes
- Facile à conduire
- Semblent donner une touche particulière à la transformation (certains boulangers ne veulent plus que celle-là)
- Pour certaines personnes : plus digeste

• Désavantage

- Rendement plus faible 2,5t/ha en moyenne (mais 4t/ha une année!)
- Demande adaptation travail de la farine

Épeautre d'Ardenne AOP ?



Épeautre d'Ardenne AOP ?

- AOP

- Appellation d'origine protégée : produit lié à son terroir, toute les étapes de fabrication dans la zone géographique

- IGP

- Indication géographique protégée: réputation du produit lié à sa zone de production, une étape à lieu sur le territoire

- Qualité différenciée:

- Wallonie : plus-value qualitative, mode de production différent





Épeautre d'Ardenne AOP ?

- La démarche AOP

- Associer le développement territorial et le respect des traditions
- Protéger Épeautre d'Ardenne
- Donner la marque aux producteurs
- Objectiver la qualité de la filière

- Étapes

- GT
- Rédaction d'un cahier des charges
- Procédure belge
- Procédure européenne
→ plusieurs années!



Épeautre d'Ardenne AOP ?

- *Objectifs attendus*
 - Maintient de la production sur le territoire -> *filière durable*
 - *Valorisation* d'Épeautre d'Ardenne
 - *Respect* du mode de culture traditionnel et durable
 - *Prix juste* pour les producteurs
 - *Confiance* des consommateurs



Parc naturel / GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier

Magali Tielemans
Florine Widlschutz
Chemin du Moulin, 2
6630 Martelange
magali@parcnaturel.be
florine@parcnaturel.be

063/60.80.83

www.epeautredardenne.be