



Produits à partir de nos champs

De l'huile, du pain, de la bière, du whisky...

Le conseil de filière «grandes cultures» a organisé une conférence: «du champ au consommateur: quelques initiatives en Wallonie». Le ministre Carlo Di Antonio avait tenu à y participer. Le président du conseil de filière grandes cultures, Jean-Pierre Destain, évoqua une agriculture wallonne liée au sol et diversifiée.

Quelques exemples de la diversification dans le domaine végétal ont été présentés lors de cette conférence: l'huile de colza première pression à froid, procurant huile, sauces et cosmétiques, de la société Alvenat; le Bayard, pain du terroir wallon; les bières artisanales de haute fermentation, refermentées en bouteilles de la Brasserie de Brunehaut; le Belgian Single Malt Whisky, produit par la société The Owl Distillery.

Que des bons produits issus de nos champs

Le ministre Carlo Di Antonio aborda le rôle des conseils de filière. Il présenta le projet d'un code de l'agriculture, afin de mieux organiser l'ensemble des secteurs. Il songe à une meilleure organisation afin de réduire la dispersion des moyens, d'amener un retour plus efficace vers les agriculteurs et une promotion plus proche des besoins réels. Pour le ministre, l'enjeu se situe au niveau des familles d'agriculteurs, en termes de santé (qualité de l'alimentation), en terme de qualité de vie (environnement). L'agriculture doit se tourner davantage vers la biologie que vers la chimie pour générer non des déchets mais des matières énergétiques (biomasse). Il souhaite mettre sur pied une centrale de marchés afin d'atteindre un seuil d'achats suffisants. Cette centrale d'achats serait un relais pour les institutions qui pourraient y réaliser des achats moins importants en volume. Reprenant l'intitulé de la confé-

rence, Du champ au consommateur, Jean-Pierre Destain, président du conseil de filière grandes cultures, montre son intérêt pour la qualité différenciée,

organisation rigoureuse, et des règles sanitaires contraignantes. Les initiatives présentées cernent les démarches et astreintes vé-



Le premier Whisky single malt «The Belgian owl» a été obtenu en octobre 2007. Il est déjà repris parmi les meilleurs.

pour une agriculture maintenant une main-d'œuvre familiale, loin des monocultures. Si son handicap majeur est le faible pouvoir de négociation avec l'agro-industrie, un de ses atouts est sa capacité à recréer des liens entre les producteurs et les consommateurs en favorisant les circuits courts. Ces pratiques ne se réalisent certes pas sans contraintes. Il cite notamment le surcroît de main-d'œuvre, d'investissements, une

Du colza vers l'huile, sauces et cosmétiques

Emmanuel Lange, agriculteur dans la région de Ciney depuis 1985, a créé la société Alvenat en 2006. Au départ, il produisait du carburant à partir du colza de la ferme. Mais les accises étaient décourageantes. Heureusement, il a fait la connaissance de M. Minguet, un excellent cuisinier. Grâce à ces contacts culinaires, il a pu déve-



Le ministre Carlo Di Antonio a présenté un projet de code pour l'agriculture.

lopper une large gamme de produits alimentaires. Son produit phare est l'huile de colza, 1ère pression à froid. Il propose à présent des sauces, marinades, produits pour la pâtisserie dans les épiceries fines, la haute restauration, les fromageries et les magasins du terroir. Les huiles sont aromatisées avec des herbes, des fruits.

Les recherches en cours portent sur une gamme de pâtisseries, cakes, biscuits et autres tartes à base d'huile de colza. Un assortiment de marinades pour viande est aussi à l'étude, notamment des sauces sans sucre, riches en saveur et aux goûts inédits...

Un éventail de produits cosmétiques et produits d'entretien est également en recherche développement.

Le tourteau de colza est valorisé dans l'alimentation des bovins et des porcins (550 t/an). Si la première année, 25 tonnes de colza furent triturées, l'évolution est telle qu'aujourd'hui plus de 850t/an font l'objet de trituration et de pression à froid.

Pour E. Lange, les difficultés proviennent des démarches administratives de plus en plus lourdes. Depuis le début de cette année, Alvenat a supporté 5 contrôles car la société a la «chance» de toucher tant à l'alimentation humaine et animale qu'à la cosmétologie.

Il propose qu'un organisme guide l'entrepreneur à se retrouver dans toutes les démarches: une personne de référence serait très utile tant au niveau des in-



formations que des ressources disponibles. L'entrepreneur, lui, est submergé par le boulot de fabrication, le développement commercial, le chiffre d'affaires à consolider.

Le pain Bayard

A Huy, les Moulins de Statte gèrent l'initiative du Bayard, un pain blanc de qualité différenciée. Cette initiative est encouragée par la fédération des boulangers francophones. Ce pain de terroir, issu d'une filière wallonne tracée, offre goût et qualité sanitaire. Emmanuel François signale que les Moulins de Statte appliquent, pour le pain Bayard, les approches exigeantes de la filière Babyfood. Des conventions lient des agriculteurs, des négociants, les Moulins de Statte et des boulangers.

Les engagements des agriculteurs reprennent des contraintes de préparation et travail du sol (ex: labour obligatoire), une liste positive des produits phytosanitaires, des parcelles identifiées (utilisation de photoplans), la certification GIKF.

Les négociants cosignent le contrat de culture, qu'ils prolongent par un stockage séparé, sans utilisation d'insecticides. Les Moulins de Statte traitent les données et sont garants de la filière. Ils réalisent notamment des analyses de pré-récolte (au champ, quelques jours avant la moisson, pour dépister les risques de mycotoxines). La mouture est séparée. La farine tracée est ensachée dans des sacs Bayard, sans ajouts d'émulsifiants.

L'acteur final, le boulanger, adhère à la charte Bayard. Il respecte une méthode de panification particulière: le Poolish, une panification se déroule en deux temps. Dans une première phase, la moitié de la farine est mélangée avec la quantité d'eau totale ainsi qu'avec la levure. Cette préparation repose au minimum 1 heure. Après ce temps de repos, le reste de la farine est ajoutée et une panification classique est poursuivie.

Ce procédé permet de développer des arômes dans la pâte, donne une texture différente, mie crème plus serrée et elle prolonge la durée de vie du pain. Les pains Bayard sont présents chez ± 100 boulangers et dans 140

points de vente en Wallonie. Le Bayard ne se vend pas en grandes surfaces. Un de ses objectifs est de promouvoir l'artisanat wallon.

Complémentarité brasserie-ferme

La brasserie de Brunehaut, fondée en 1890 dans le village de Guignies, est tombée en faillite en 2006. Les activités brassicoles ont été reprises en 2007 par Marc-Antoine De Mees.

L'entreprise se positionne dans des marchés où l'artisanat a encore une valeur, à savoir la bière d'abbaye, la bière bio et la bière sans gluten.

M. De Mees recherche aussi un compromis productivité/écologie, avec un respect des rapports sociaux. Outre la transformation des produits en bière, le brasseur est constamment à la recherche d'améliorations, tout en maintenant une grande rigueur dans les processus de fabrication. La persistance des activités repose sur la maîtrise de la qualité, de la matière première au produit fini, du champ au verre de bière, estime M. De Mees. Le circuit court entre la ferme et la brasserie permet une logique de proximité. A Gaurain-Ramecroix, la ferme de Graux, gérée par Mme Elisabeth Simon (elle a reçu le prix Inbev Baillet Latour pour l'environnement en 2006). Les principales cultures sont l'orge de brasserie, le froment, le lin et le maïs. Le domaine est actuellement en conversion bio et arrivera à son terme dans deux ans.

Selon Elisabeth Simon, le circuit court permet de sauvegarder des variétés d'orge qui privilégient la qualité par rapport à la productivité. Cette commercialisation échappe à la mainmise de la spéculation sur les marchés mondiaux des matières premières et procure un prix juste de l'orge au producteur. En 2011, il était de 255 € la tonne, rendu malterie. Les problèmes soulevés par ce partenariat sont climatiques (mauvaise récolte), logistiques (à la malterie, au minimum 70 tonnes par cellule) et économiques.

Si la filière est courte entre le champ et la bière, la survie de la brasserie passe obligatoirement par l'exportation du produit fini. Ainsi sur les 3.000 hectolitres de l'an dernier, 70% sont partis à



Emmanuel Lange, agriculteur dans la région de Ciney, propose des sauces, marinades, produits pour la pâtisserie dans les épiceries fines, la haute restauration, les fromageries et les magasins du terroir, le tout à base d'huile de colza.

l'export. Les nombreux prix obtenus de par le monde en attestent, Chili, Australie, Singapour. Nul n'est prophète en son pays!

Du whisky grâce à l'orge de Hesbaye

La société «The owl distillery» a été fondée en 2004. Elle rassemble les savoirs d'un distillateur, Etienne Bouillon, d'un financier, Christian Polis, et d'un agriculteur, Pierre Roberti, en vue de diversifier et de valoriser l'agriculture par la création d'un whisky d'excellence, élaboré à partir d'orge cultivée en Hesbaye.

Leur philosophie est l'authenticité artisanale du produit. Sol et sous-sol donnent du potentiel aux grains et le distillat exprime ces valeurs du terroir.

L'appellation whisky exige 3 ans minimum de vieillissement en fûts de bois. Etienne Bouillon, le distillateur, évoque le premier fût rempli en octobre 2004 et le premier whisky single malt «The Belgian owl» obtenu en octobre 2007. Les premières ventes via internet ont commencé dès décembre 2004. Les bouteilles réservées (en 2004) ont été remises à leur propriétaire en novembre 2007. Comme pour notre breuvage national, la bière, le whisky demande deux ingrédients de qualité: de l'eau et de l'orge. L'orge est cultivée en Hesbaye dite «sèche». La Hesbaye «sèche» a cette particularité de reposer sur une nappe phréatique d'excellente qualité. Dans son plan de culture, Pierre Roberti affecte 20

ha à la culture d'orge pour le whisky.

Le prix d'achat de l'orge est de 250€/tonne au minimum, jamais en dessous. Si les frais de production augmentent, le prix de vente est revu à la hausse.

Outre la culture de l'orge, les différentes étapes de la fabrication: maltage, macération, fermentation, distillation, vieillissement et embouteillage sont réalisés en Belgique.

La distillation est une double distillation effectuée dans des alambics dits à «col de cygne». La commercialisation se fait à 95% en Belgique. Seulement 5% partent à l'exportation. Le whisky est présent chez les cavistes de Belgique et 10% chez Colruyt afin de permettre à un plus large public de l'apprécier.

Le Belgian Single Malt whisky est repris dans le «Jim Murray's whisky bible 2011» avec une cotation de 95,5%. La cotation maximale est de 97,5%. Et à 94%, on le nomme déjà «l'or liquide»! L'emblème de la société est le hibou. Dans l'antiquité grecque, le hibou symbolisait le savoir et la sagesse. En effet, s'il faut du savoir pour élaborer le Belgian Single Malt whisky, la sagesse est de rigueur lors de la dégustation!

De rêves, de coups de cœur, de rencontres fructueuses, de travail, d'énergie, de contraintes, ... ces entrepreneurs donnent réalité et lettres de noblesse aux produits de nos champs.

S.P.