La Faculté Universitaire et le Centre de Recherches de Gembloux, partenaires de la filière « du grain au pain »

Les artisans boulangers-pâtissiers que vous êtes sont parmi les acteurs d'une filière qui, du grain au pain, regroupe les semenciers, les agriculteurs, les négociants en grain, les meuniers et vous, les artisans.

Ainsi, en amont du pain, existe tout un monde de production et de commercialisation en parallèle duquel travaillent de très nombreux chercheurs et scientifiques au service de la compréhension des processus naturels et de leur maîtrise.

Dans le domaine de la production agricole, leur but est d'améliorer à la fois la qualité et la rentabilité des cultures tout en préservant la santé à la fois de la terre et de l'homme.

Aujourd'hui, le monde scientifique et de la recherche, depuis toujours très confiné à l'intérieur d'un espace élitiste et peu communicatif, s'ouvre de plus en plus à la communication et à la collaboration.

A Gembloux, le Centre Wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W), établissement scientifique du Ministère de la Région Wallonne, et la Faculté universitaire des Sciences agronomiques (FU-SAGx) mènent des travaux de recherche et de recherche appliquée dans le but principalement de contribuer au développement de nouvelles variétés de froments et d'épeautres, d'assurer une adéquation entre la qualité des céréales et leurs utilisations, de mener des projets de recherches visant à améliorer l'utilisation des céréales indigènes, d'étudier de nouvelles méthodes d'analyses des céréales et de diffuser les résultats des recherches par le biais de publications scientifiques ou de vulgarisation telles que le «Livre Blanc» dont les 40 ans ont été fêtés en juin 2007.



Silvina Dantas Pereira

Depuis des années, le Président francophone, Albert Denoncin, travaille à établir des contacts, des passerelles et éventuellement des partenariats avec de multiples acteurs de la vie politique, administrative et entreprenariale du pays. De nombreuses intersections sont nées de ces contacts entre le secteur artisanal et le monde scientifique de Gembloux.

Sur la proposition de Silvina Dantas Pereira, Ingénieur agronome au sein de l'ASBL Conseils de Filière Wallonne des Grandes Cultures, dont les missions sont la concertation entre les différents acteurs de la filière et la promotion de celle-ci, je me suis rendue une journée sur le vaste site d'étude et de recherche de Gembloux.

J'y ai rencontré :

 Michel De Proft, Directeur scientifique du Département Phytopharmacie du CRA-W, spécialisé dans la lutte contre les ravageurs en agriculture et en forêt;

Science et recherche Le Cherche

- Marianne Sindic, Professeur à l'Unité de Technologie des Industries Agroalimentaires à la FUSAGX, qui développe des recherches spécifiques en vue de certaines innovations et apporte ses services à la communauté (mise en conformité en matière d'hygiène, aide à des projets entreprenariaux, recherches spécifiques (qualités des amidons, méthodes adaptées de conservation du pâté gaumais pour étendre sa commercialisation).
- Georges Sinnaeve, Chef de Travaux au Département Qualité Productions Agricoles au CRA-W; il est ingénieur chimiste en agroalimentaire avec, pour principale vocation, l'analyse de la qualité des productions agroalimentaires. Son service travaille en collaboration avec l'ASBL Requasud, réseau de laboratoires à mission d'intérêt public définie dans une convention-cadre avec la Région Wallonne, offrant des moyens d'analyses et de conseils efficaces, neutres et indépendants sur l'ensemble du territoire wallon.

Le service de Georges Sinnaeve est en lien direct avec le secteur de la production boulangère par le biais d'études, notamment, sur la texture des pâtes et leur résistance au travail mécanique.

• Véronique Reuter : Ingénieur industriel au Département Production Végétale du CRA-W et s'occupant du laboratoire d'encadrement référentiel du réseau Requasud, chaîne nitrates, dont les travaux consistent en des analyses de sol, d'eau, et de produits en rapport avec la fertilisation azotée.

- Jean-Luc Herman et Luc Couvreur, du Département Production Végétale du CRA-W, leurs travaux portent sur toutes les plantes de grandes cultures dans une optique de production. Parmi la dizaine de plantes cultivées sur la planète, le blé et le maïs font l'objet essentiel de leurs expérimentations Ils travaillent à l'évaluation de nouvelles variétés et à leur admission au catalogue des variétés.
- Françoise Van Cutsem : Assistante de recherche au sein du Groupe de Recherches et d'Etudes sur des Céréales, FUSAGx.

Cette unité de phytotechnie, centre pilote depuis 2005, est le maillon entre la recherche fondamentale et l'agriculture. Les travaux sont menés sur 4.000 petites parcelles et les résultats sont publiés dans le Livre Blanc, à l'attention des agriculteurs.

Dans le but d'établir des connexions entre les différents maillons de la filière, de développer un dialogue susceptible de satisfaire et de mettre le plus possible en adéquation les différentes attentes, il m'a paru utile de faire connaître davantage quelles énergies et quelles synergies développent nos scientifiques pour l'amélioration de la qualité de nos céréales, de nos farines et donc, de notre pain.

Marianne Borckmans



Beurolma, une margarine de très haute qualité enrichie de beurre (25%) pour améliorer le goût de vos préparations. Simple à utiliser grâce à sa plasticité, elle est idéale pour la confection de toutes vos pâtes feuilletées et vos pâtisseries fines.

Notre entreprise fonctionne à l'aide d'énergies renouvelables. En achetant nos produits, vous contribuez à la sauvegarde de notre planète.





Bureau de dépot 4970 STAVELOT Bulletin mensuel 26e année Mai 2008

la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacerie

BELGIQUE - BELGIE 4970 STAVELOT

