

Développement de la Filière Blé Dur en Wallonie

Défis, Opportunités et Stratégies pour une Production Locale Durable

Ce projet est mené en partenariat par



Le Blé Dur en Wallonie: Une Opportunité Stratégique

Le changement climatique offre aux agriculteurs wallons des opportunités de diversification vers le blé dur. Cette intégration nécessite une adaptation dans les rotations et un soutien pour répondre aux exigences qualitatives et de régularité des industriels. Un consortium de chercheurs et d'industriels, soutenu par la Région Wallonne, œuvre à développer cette filière locale.

Historique et Premiers Obstacles de la Filière

Les leçons du passé pour un avenir meilleur

2020

Lancement d'un premier consortium et projet filière non labellisé.

2021

Premiers contrats SCAM. Pluies intenses réduisent rendements et qualité, décevant les agriculteurs.

2022

Guerre en Ukraine provoque une flambée des prix. Le contrat SCAM à prix fixe devient non compétitif, entraînant une perte de confiance.

2023-2024

Malgré les difficultés, quelques agriculteurs persévèrent, permettant à la coopérative de maintenir l'intérêt des industriels.

La Chaîne d'Approvisionnement du Blé Dur

Du grain à l'assiette du consommateur



Production Agricole

Les agriculteurs cultivent le blé dur dans le respect des itinéraires techniques.



Collecte, Stockage et Tri

Les coopératives gèrent la réception, le stockage sécurisé et le tri du grain pour assurer sa qualité.



Transformation Industrielle

Le blé est transformé en semoule, puis en produits finis comme les pâtes ou le couscous.



Distribution

Le blé dur transformé est acheminé vers les points de vente et les industriels.



Consommation Finale

Le produit fini atteint le consommateur sous diverses formes alimentaires.



Définitions

Clés de la

Filière Blé

Dur



Chaîne d'approvisionnement: Organisation coordonnée d'acteurs et de flux pour acheminer un produit des matières premières au consommateur final.



Flux de la chaîne: Circulation organisée des produits, informations et fonds entre les maillons, assurant qualité, traçabilité et disponibilité.



Maillons: Étapes organisées et interdépendantes (production, transformation, stockage, transport, distribution) avec leurs acteurs.



Filière (Macro/Micro): Système structuré autour d'un produit, couvrant sa production, transformation, commercialisation et valorisation. Macro inclut tous les acteurs, Micro valorise le circuit court.

La Production Agricole: Défis pour les Exploitants

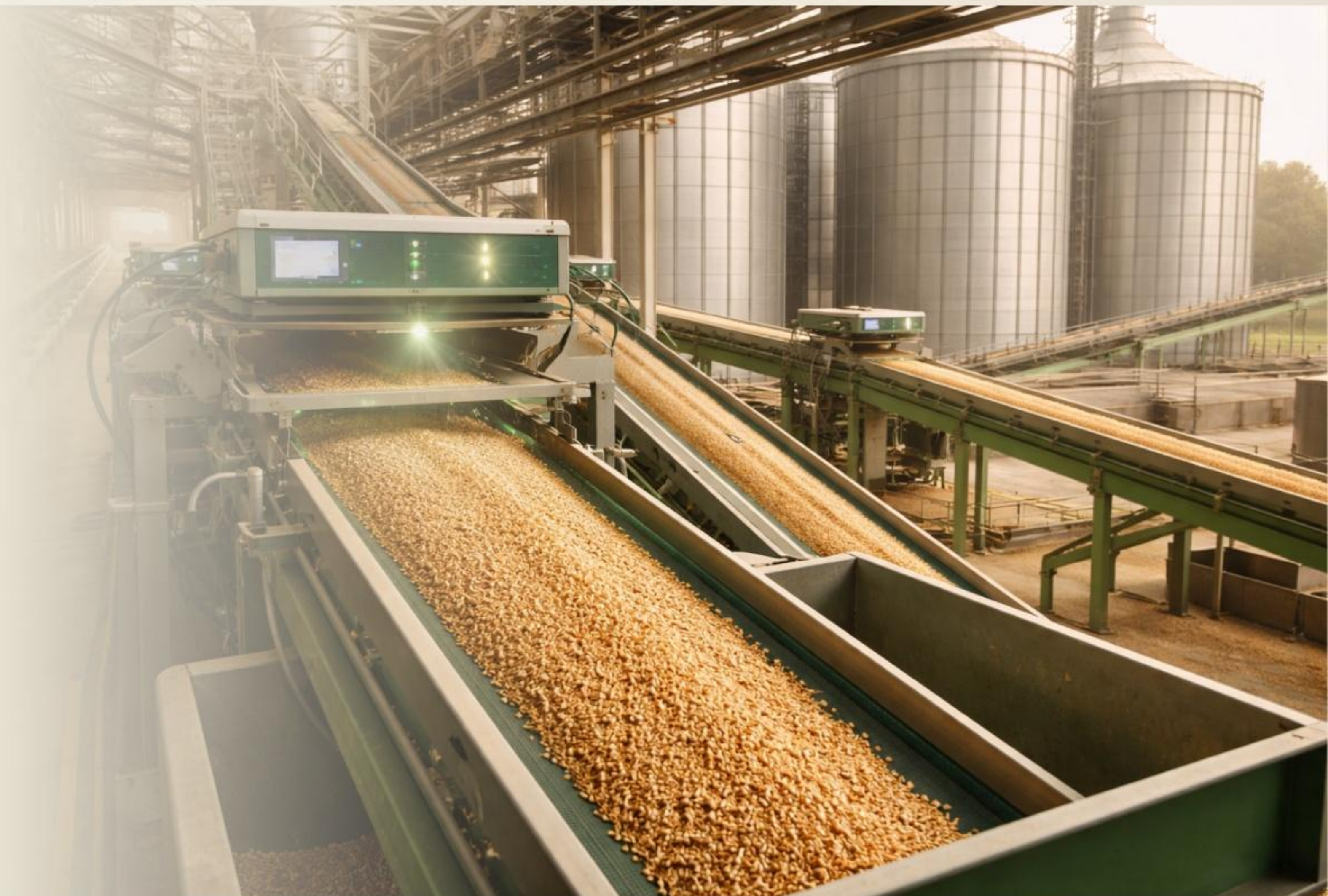
- ➔ Le résultat négatif de la Moisson 2021 reste marqué dans l'esprit des agriculteurs.
- ➔ La complexité de la culture, notamment au moment de la récolte, est un frein majeur.
- ➔ Cette complexité engendre une incertitude quant à la qualité finale du grain.
- ➔ Le rendement du blé dur est souvent perçu comme inférieur ou plus aléatoire que celui du froment panifiable.

Conditions Essentielles de Récolte du Blé Dur

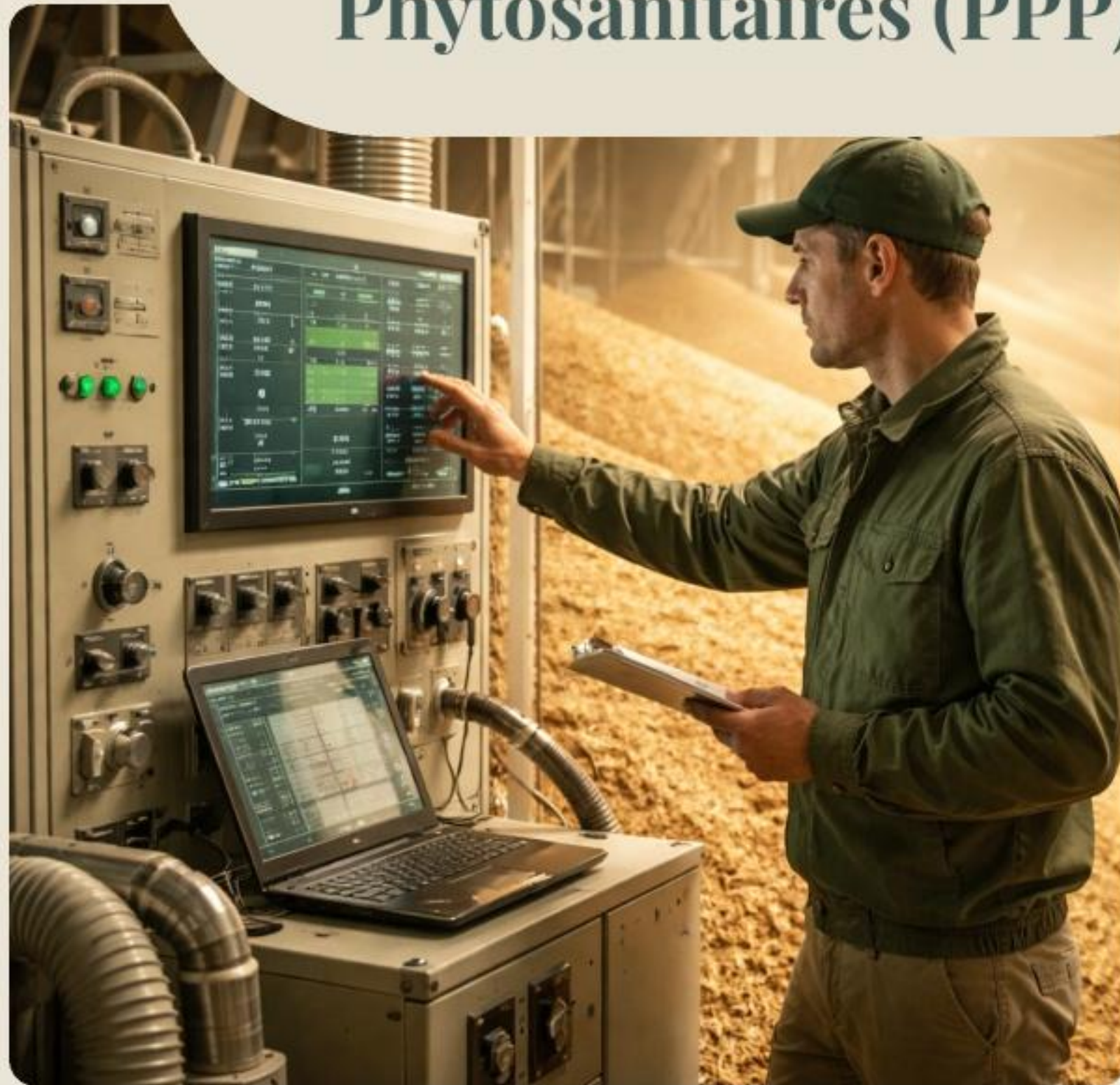
- ➔ Récolter à maturité physiologique, avec un taux d'humidité optimal de 14%.
- ➔ La vitrosité du grain est un critère crucial; une phase vitreuse est essentielle pour ses caractéristiques uniques.
- ➔ Des pluies en fin de cycle peuvent entraîner le mitadinage ou la germination sur pied, dégradant la qualité.
- ➔ Des pré-récoltes régulières dès début juillet sont nécessaires pour suivre l'évolution du grain.
- ➔ En cas de pluies annoncées, il faut être prêt à récolter même si l'humidité n'a pas atteint 14%.
- ➔ Si séchage, la température ne doit pas dépasser 85°C pour préserver la qualité du grain.

Collecte, Stockage et Tri: Assurer la Qualité

Le blé dur est récolté mi-juillet, mais l'approvisionnement des industriels est continu. La coopérative doit stocker et conserver la marchandise 'SAINE, LOYALE ET MARCHANDE'. Ce processus actif implique un allotement basé sur des analyses non destructives (poids spécifique, protéines, humidité) et un travail constant du grain pour maintenir ou améliorer sa qualité.



Techniques de Stockage Sans Produits Phytosanitaires (PPP)



Ventilation efficace du grain pour réduire l'humidité à 14% et la température à 10°C, prévenant moisissures et insectes.



Poudres minérales (ex: diatomée) utilisées pour traiter les locaux, créant une barrière physique contre les insectes.



Nettoyage du grain pour éliminer les impuretés, homogénéiser les lots et faciliter la ventilation, privant les insectes secondaires de nourriture.



Fumigation au CO₂ ou N₂ pour priver d'oxygène les insectes dans des conteneurs ou silos hermétiques.



Ventilation réfrigérée: envoie d'air frais (réfrigéré à 7°, puis réchauffé à 10°) pour atteindre rapidement des températures <5°C, létales pour les insectes.

Coûts et Freins au Stockage/Tri du Blé Dur



Coût de stockage estimé à 25€/tonne, incluant personnel, analyses, maintenance, transport et certification.



Les coûts de désinsectisation ou de déclassement ne sont pas inclus dans les frais de stockage de base.



Freins techniques et économiques au stockage: qualité hétérogène, manque de protocole standardisé, coût élevé des équipements et risque de pertes de volume.



La SCAM manque d'infrastructures pour les essais de stockage et les techniques sans PPP sont coûteuses ou interdites en Belgique.

Solutions pour un Tri Efficace du Blé Dur



Développer et diffuser une méthode de tri spécifique au blé dur pour la Wallonie, incluant équipements, réglages et seuils de qualité.



Mutualiser les investissements en équipements de tri et infrastructures de stockage au niveau coopératif.



Former les opérateurs et standardiser les procédures de réception, pré-nettoyage, calibrage et séparation des lots.



Appuyer le tri sur des données qualité robustes, comme celles issues des technologies NIR (spectroscopie proche infrarouge).



Relier le tri à une segmentation des marchés pour valoriser les lots premium (semoule, pâtes) et secondaires (boulgour).

La Première Transformation: Adaptations Industrielles

Les essais aux Moulins de Val-Dieu montrent que la transformation du blé dur est réalisable avec des ajustements techniques. Cela inclut le réglage des cylindres pour un broyage optimal, la modification du schéma de plansichter pour le tamisage de la semoule, et la déviation de certaines fractions pour contrôler la granulométrie. Des aménagements futurs, comme un décortiquage par abrasion, permettraient de produire du blé perlé, diversifiant ainsi la gamme.



Produits Finis Potentiels du Blé Dur Local

- ➔ Semoule fine, moyenne et grosse pour diverses applications culinaires.
- ➔ Boulgour, un produit de plus en plus populaire dans la consommation.
- ➔ Pâtes alimentaires traditionnelles, premium ou farcies.
- ➔ Couscous, produit de base dans de nombreuses cuisines.
- ➔ Produits panifiés comme le pain italien, le pain berbère ou les galettes.
- ➔ Blé perlé type Ebly et snacking à base de blé dur soufflé.

Retours du Marché et Partenariats Commerciaux



Les clients soulignent un intérêt fort pour un blé dur produit localement, valorisant l'origine et la traçabilité.



La qualité technique des échantillons a été globalement très positivement accueillie par les transformateurs.



Des inquiétudes subsistent concernant la régularité et la stabilité des volumes disponibles.



Les partenaires expriment un besoin de gestion du risque pour ne pas compromettre leurs chaînes de production.



Ouverture à explorer des solutions progressives, comme des contrats pilotes, pour intégrer le blé dur local.

Potentiel du Blé Dur en Belgique: Court et Long Terme



Court Terme: Limites Actuelles

Les industriels peinent à s'engager sur un approvisionnement 100% belge à cause des rendements irréguliers et des variations du taux de protéines.

Ces facteurs de risque pour des chaînes de production exigeant une qualité constante limitent la possibilité d'un approvisionnement exclusif.

Long Terme: Opportunités Climatiques

L'évolution du climat en Belgique, avec l'augmentation progressive des températures, pourrait rendre les conditions plus favorables au blé dur. Cela permettrait une hausse des volumes disponibles et une meilleure stabilité des paramètres technologiques, ouvrant la voie à un développement ambitieux de la filière nationale, renforçant la résilience et la souveraineté alimentaire.

Conclusion: Stratégies pour l'Avenir de la Filière



Définir la cible: consommateur lambda ou impliqué, pour orienter le modèle de filière (macro ou circuit court).



Le principal frein est le manque de confiance des agriculteurs; il est crucial de les convaincre de la rentabilité de cette culture.



Répondre au besoin de sécurité de revenu des agriculteurs avec un contrat proposant un prix garanti minimum.



Les acteurs de la distribution et de la deuxième transformation doivent clarifier leurs plans et ambitions pour la filière.

Développement de la Filière Blé Dur en Wallonie

Défis, Opportunités et Stratégies pour une Production Locale Durable

Ce projet est mené en partenariat par

