

FILIÈRE BLÉ DUR BIO WALLON

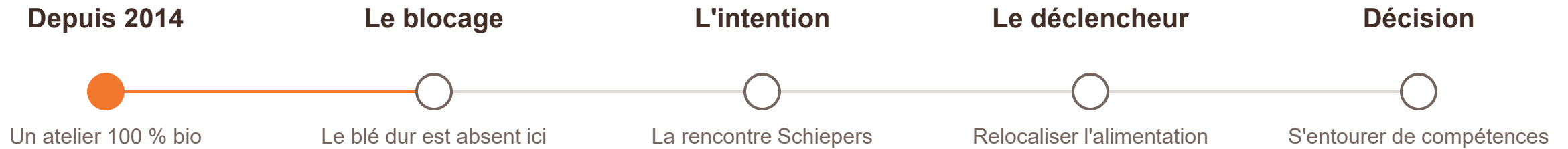
Du champ wallon à l'assiette

Goffard Sisters, atelier de pâtes artisanales bio depuis 2014. Maillon pastification de la filière.



LA GENÈSE

Pourquoi nous avons voulu cette filière



Ce que nous cherchions dans le blé



01 Protéines

Pas les taux de l'industrie, mais un seuil suffisant pour tenir la pâte.

02 Extensibilité et tenue

Passer en matrice, ne pas se déliter à la cuisson, mâche agréable.

03 Couleur et goût

Un goût de céréale franc et une pâte dorée, attendue par le consommateur.

De la matrice d'essais à la preuve technique

01

Croiser trois variables

Variétés, granulométries et types de mouture : cylindre à Tongrinne, pierre chez Schiepers.

02

Réadapter le process

Hydratation, malaxage, extrusion, séchage lent à basse température, réglés à chaque semoule.

03

Conclure

Le blé dur bio wallon tient en pastification comme en panification. Question technique tranchée.

La couleur dépend aussi de la mouture



01 Référence

Semoule blanche italienne, industrielle : la teinte à laquelle le marché est habitué.

02 Filière wallonne

Cylindre à Tongrinne, pierre chez Schiepers : teintes plus soutenues, plus rustiques.

03 Enjeu

Le consommateur attend une pâte dorée : la mouture devient un choix commercial.

VARIÉTÉS

Quatre variétés passées en pastification



Canaillou



Casteldou



Anvergur



Ferabio

Ce que le projet nous apporte

Nous avons mis notre savoir-faire au service du projet ; trois ans d'essais l'ont encore renforcé.

Acquis du projet

Expertise renforcée

Paramètres de production

Lecture des lots

Sourcing local sécurisé

Première pâte 100 % wallonne

Intégration progressive

Commerces de proximité

Cuisines de collectivité

Ce que cela ouvre pour nous

Savoir-faire de pastification apporté au projet, consolidé par trois ans d'essais

Réglages maîtrisés variété par variété et mouture par mouture

Critères de sélection clairs : protéines, tenue, couleur, caractères organoleptiques

Une alternative wallonne à la semoule italienne, moins de dépendance à l'import

Un produit vitrine, preuve concrète et différenciante de la filière

Remplacer pas à pas la semoule italienne, au rythme des récoltes disponibles

Épiceries, magasins bio et vente directe : un récit local complet à raconter

Cantines durables, dont les signataires du Green Deal, en recherche de local

Ce qu'il reste à construire

La démonstration est faite : cultiver et transformer le blé dur wallon donne une farine et une semoule de qualité.

Chantier

Plus d'agriculteurs

Plus de variétés

Plus de produits

Contractualisation

Ce qu'il faut construire

Élargir le nombre de producteurs et augmenter les surfaces de blé dur bio

Multiplier les variétés testées et adaptées au climat wallon

Pâtes, pains, semoule, pizza : élargir les usages de ce blé dur

L'économie d'échelle ne viendra que d'engagements fermes : sans engagement en aval, rien ne peut être garanti en amont

Un prix juste, et un enjeu qui dépasse les pâtes

01 Le prix juste, sur toute la ligne

Producteur, meunier, transformateur, revendeur : chaque maillon doit s'y retrouver, et le consommateur décide. Un produit local restera plus cher qu'un produit importé. L'écart ne se nie pas, il se rend compréhensible et acceptable.

02 Au-delà des pâtes

Diversifier les cultures face aux aléas climatiques, se sourcer chez nous, transformer chez nous, manger ce que notre agriculture produit. C'est une question de résilience alimentaire et de sortie de dépendance.

Ce qui décidera de l'avenir de cette filière, ce n'est plus le champ ni l'atelier... c'est l'assiette, c'est l'engagement de ceux qui achètent.

LANCEMENT OFFICIEL



Notre première pâte 100 % wallonne et bio

Puis une intégration progressive de la semoule wallonne, et de nouveaux marchés : proximité et collectivités (Green Deal).

