

DOSSIER DE PRESSE

**Une séance de restitution autour de la culture du blé dur est organisée ce jeudi
10 septembre 2026 à Gembloux.**

Cette après-midi sera l'occasion de présenter et partager les résultats collectés dans le cadre des projets N°17 (« *Relocalisation de la filière blé dur biologique en Wallonie* ») et N°89 (« *Soutenir le développement d'une nouvelle filière basée sur la production de blé dur en Wallonie* ») menés de 2023 à 2026 par Biowallonie et le CRA-W en partenariat avec des acteurs publics et privés.

Le blé dur, une céréale venue du sud

Le blé dur est une espèce proche du blé tendre communément appelé froment dans nos campagnes et très largement cultivé en Wallonie. Si visuellement ces deux céréales peuvent être facilement confondues, elles se distinguent surtout par la structure interne de leurs grains, appelée amande.

Si l'amande du grain de froment est plutôt tendre et farineuse, celle contenue dans le grain de blé dur est vitreuse et cassante. Ces propriétés particulières font que le blé dur est uniquement valorisé en alimentation humaine. Après la récolte, le grain est broyé pour produire de la semoule qui est ensuite utilisée comme matière première pour la fabrication de pâtes, du couscous et du boulgour. Le blé dur peut également rentrer dans la composition de certaines spécialités boulangères.



Figure 1 : à première vue, le blé dur présente peu de différences avec le froment.

La culture du blé dur est déjà bien implantée sur notre continent. Les quatre plus gros producteurs européens sont actuellement, par ordre d'importance l'Italie, l'Espagne, la France et la Grèce. Les bassins de productions sont principalement concentrés sur le pourtour méditerranéen, car le blé dur est une céréale qui contrairement au froment supporte mal les hivers froids et les étés humides du nord de l'Europe.

Or sous l'effet du changement climatique, les bassins de production du blé dur, actuellement localisés dans le sud de l'Europe, migreront progressivement vers des régions situées plus au nord.

L'agriculture wallonne face au changement climatique.

En Wallonie, le changement climatique se traduira à moyen terme par une augmentation des températures et une modification des régimes pluviométriques. La distribution régulière des précipitations tout au long de l'année devrait être remplacée par une plus forte concentration des pluies en automne et en hiver. A l'inverse, le printemps et l'été risquent de devenir de plus en plus secs. Durant ces deux saisons, la baisse de la pluviométrie devrait également s'accompagner d'un accroissement des températures et de l'ensoleillement.

Les premiers effets de cette modification du climat se font déjà ressentir et peuvent parfois affecter la productivité de certaines cultures. Face à ce défi majeur, l'agriculture wallonne a le choix entre deux approches pour limiter l'impact du changement climatique sur ses activités : l'atténuation et l'adaptation. La première a pour objectif de limiter la contribution du secteur agricole, en réduisant les émissions de gaz à effet de serre liées à certaines activités ou en séquestrant le CO₂ via la mise en place de nouvelles pratiques. La seconde approche consiste à se tourner vers des modes de production ou des cultures mieux adaptées à l'évolution du contexte climatique. En effet, certaines espèces comme le blé dur, qu'il n'était pas possible, autrefois, de cultiver sous nos latitudes, semblent de plus en plus apprécier le climat de nos régions. L'introduction de ces cultures émergentes dans la rotation peut donc être envisagée comme une stratégie d'adaptation au changement climatique pour améliorer la résilience de nos exploitations.

Si l'arrivée du blé dur chez nous suscite l'intérêt de la part du monde agricole, elle pose également de nombreuses questions. En effet, la mise en place d'une nouvelle culture ne s'improvise pas et nécessite un minimum d'expertise. Une phase de recherche et développement est donc nécessaire afin de vérifier si cette culture est adaptée à nos terroirs, mais aussi pour pouvoir fournir des références techniques aux agriculteurs qui souhaiteraient l'intégrer dans leur assolement. L'émergence de culture innovante dans nos campagnes doit également s'appuyer sur la mise en place d'une nouvelle filière structurée offrant de réels débouchés aux producteurs.

Histoire récente et avenir du blé dur en Wallonie

C'est dans ce contexte qu'en 2019, le CRA-W débute ses premiers essais exploratoires sur le blé dur. Grâce à des conditions climatiques favorables, les résultats obtenus cette année-là sont plutôt encourageants. La culture du blé dur confirme son potentiel. Rendement et qualité sont au rendez-vous. Fort de ses premiers succès, plusieurs hectares de blé dur sont implantés à l'automne 2020. Si à nouveau, la culture démontre encore une bonne capacité d'adaptation durant l'hiver et le printemps 2021, les précipitations du mois de juillet compromettent tout espoir d'obtenir une récolte de qualité. Premier échec et premier coup d'arrêt pour le développement de cette céréale

dans nos campagnes. Malgré cette première déconvenue, le CRA-W souhaite poursuivre ses travaux autour de cette céréale à haute valeur ajoutée.

La phase de recherche et développement autour de cette nouvelle culture va connaître un coup d'accélérateur à partir de 2023 grâce à deux projets financés dans le cadre de l'appel à projets « Relocaliser l'alimentation en Wallonie », intégré au Plan National de Relance et de Résilience (PNRR).

Le projet 17, porté par Biowallonie, intitulé « Relocalisation de la filière blé dur biologique en Wallonie » et le projet 89 « Soutenir le développement d'une nouvelle filière basée sur la production de blé dur en Wallonie » coordonné par le CRA-W vont ainsi stimuler les connaissances et fédérer les initiatives autour de cette céréale.

Ces deux projets ont permis de réunir de nombreux partenaires publics et privés provenant de différents segments de la chaîne de valeur. Grâce aux différentes actions menées, tant en recherche qu'en accompagnement technique et en structuration de la filière, les connaissances relatives à la culture du blé dur en Wallonie en agriculture conventionnelle et en agriculture biologique ont pu être considérablement renforcées. Aujourd'hui, les principales références agronomiques, techniques et économiques nécessaires au développement de cette culture sont disponibles, constituant ainsi une base solide pour l'essor d'une filière régionale.



Figure 2 : le blé dur constitue une piste de diversification crédible.

En démontrant qu'il est possible de cultiver et de transformer du blé dur en Wallonie, les résultats collectés à l'issue de ces projets confirment également que cette céréale constitue une solution de diversification crédible pour les années à venir, tant pour les producteurs que pour les acteurs de la première transformation, en particulier les moulins.

Or les débouchés pour cette céréale sont réels et porteurs comme le confirment différentes données issues d'enquêtes sur la consommation qui montrent qu'il existe un intérêt marqué des consommateurs pour les produits à base de blé dur. Ainsi par exemple, selon les données de consommation alimentaire collectées par le VLAM (Centre flamand pour la promotion de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche), environ 23 % des Belges consomment des pâtes quotidiennement, soit près d'un Belge sur quatre¹. Par ailleurs, le Scan Conso 2024 de l'APAQ-W indique que les pâtes et le riz figurent parmi les aliments auxquels les ménages wallons consacrent une part significative de leur budget alimentaire². Ces éléments soulignent le potentiel de

¹ <https://www.gondola.be/fr/news/les-belges-continuent-consommer-frequeemment-des-produits-frais-traditionnels>

² <https://www.apaqw.be/fr/node/11666>

développement d'une filière locale du blé dur en Wallonie, capable de répondre à une demande soutenue tout en créant de la valeur ajoutée pour l'ensemble des acteurs de la chaîne.

La qualité, un aspect fondamental pour la valorisation

Pour pouvoir être valorisé en alimentation humaine, le blé dur produit en Wallonie doit répondre à toute une série de critères dits « technologiques ». L'évaluation de ces critères s'effectue la plupart du temps en aval du champ, entre la récolte et la transformation. L'objectif de cette démarche est de vérifier si le grain récolté permettra d'obtenir un rendement en semoule élevé mais aussi de produire des pâtes de bonne qualité.

Pour le blé dur, différents paramètres sont ainsi analysés. Le premier est la teneur en protéines du grain. Facilement mesurable, elle confère aux grains des propriétés intéressantes recherchées par les transformateurs. En effet, les pâtes de bonne qualité, qui conservent leur aspect après la cuisson et qui offrent une consistance à la fois ferme et élastique sous la dent, sont généralement fabriquées avec des grains qui affichent une teneur en protéines élevée. Dans la plupart des cahiers des charges de la filière semoulière internationale, le seuil recherché se situe généralement autour de 13 % pour la teneur en protéines, voire davantage selon les débouchés. Celle-ci a également une influence importante sur un autre paramètre spécifique au blé dur : le mitadinage.



Figure 3: la valorisation en alimentation humaine nécessite un grain de qualité.

Le mitadinage est le processus physiologique par lequel l'amande du grain devient opaque et farineuse au lieu d'être vitreuse. Celui-ci se produit lorsqu'on observe des précipitations durant la semaine qui précède la moisson, comme en 2021. Les conditions météorologiques ont donc une influence prépondérante sur ce processus même si une teneur en protéines élevées permet de limiter le risque de mitadinage.

Les industries de transformation cherchent à avoir une matière première dont la valeur pour ce paramètre ne dépasse pas les 20-25 % afin de ne pas pénaliser leur rendement en semoule. En effet, les grains mitadinés sont moins durs et leur broyage produit de la farine à la place de la semoule.

La moucheture est un autre critère déterminant. Elle se caractérise par la présence de petites taches brun-noir à la surface des grains, généralement provoquées par des champignons favorisés par des conditions humides entre l'épiaison et la récolte. Cette altération affecte l'aspect visuel de la semoule et peut diminuer sa valeur commerciale. Pour une bonne valorisation du blé dur, le taux de grains mouchetés doit généralement rester inférieur à 7 %.

Ces seuils de qualité sont issus des références et standards internationaux utilisés par la filière semoulière. Ils peuvent toutefois être adaptés en fonction des exigences

spécifiques des transformateurs et des objectifs d'une filière locale. Un marché de proximité pourra, dans certains cas, accepter des critères différents pour répondre à des besoins particuliers tout en maintenant un niveau de qualité satisfaisant pour la transformation.

Enfin, si ces critères technologiques sont importants pour une bonne valorisation, le grain produit doit également répondre à certaines normes sur le plan sanitaire. Celles-ci concernent surtout les mycotoxines. Ces molécules, produites par des champignons pathogènes du blé dur, peuvent avoir une incidence sur la santé des consommateurs. Il est donc important que les lots récoltés présentent des teneurs en mycotoxines inférieures aux seuils fixés par la législation.

Des résultats encourageants qui ouvrent de nombreuses perspectives

Les résultats obtenus ces dernières années sont encourageants. Grâce au changement climatique et à l'amélioration variétale, il est désormais possible de produire du blé dur en Wallonie en agriculture conventionnelle ou en agriculture biologique et valorisable en alimentation humaine pour la fabrication de pâtes par des entreprises wallonnes.

Si ces résultats offrent de nouvelles perspectives, la création et la pérennisation d'une filière autour du blé dur dépendront également de facteurs externes, comme la mise en place de contrats spécifiques entre producteurs et transformateurs ou l'existence d'un marché permettant d'écouler le grain produit.

Vous souhaitez en savoir plus sur cette céréale innovante ? Rendez-vous ce jeudi 10 septembre 2026 à Gembloux de 13h00 à 17h00. **Inscription souhaitée** via le formulaire disponible en [cliquant ici](#).

Pour plus de renseignements, cliquez sur le lien ci-dessous :

<https://www.cra.wallonie.be/fr/seance-de-restitution-autour-de-la-culture-du-ble-dur>

Contacts :

- CRA-W: Rodrigo Meza - wr.meza@cra.wallonie.be - 0471/49.07.27
- Biowallonie : Pierre-Yves Vermer - pierreyves.vermer@biowallonie.be -0472/57.84.03