

Filière wallonne des céréales

Table des matières

Filière wallonne des céréales	1
1. LA CULTURE DE CEREALES	5
a. Périmètre d'étude	5
b. Superficies	6
c. Volume de production en Wallonie	8
d. Géographie de la production	12
e. Mise en perspective des productions wallonne et flamande	13
2. ORGANISATION DE LA FILIERE	14
a. Schéma d'organisation de la filière	14
Acteurs de la production	15
Acteurs de la collecte	16
Acteurs de la transformation	17
b. Cartographie des acteurs	20
c. Agriculture biologique	24
Offre	24
Demande	26
3. IMPORTANCE DE LA FILIERE ET ENJEUX CLES	27
a. Prix et valeur de la production	27
b. Le marché national	30
c. Le marché européen	33
d. La consommation locale	33
e. La consommation dans les cantines et cuisines collectives en Région Wallonne	34
f. Degré d'auto-provisionnement théorique en céréales de la Wallonie	34
4. SWOT	36
Points d'attention spécifiques	40
5. INCERTITUDES	42

Liste des figures et tableaux

- Figure 1: Distribution des céréales cultivées en Belgique et leur évolution entre 1980 et 2021 . 7
- Figure 2: Évolution des surfaces de culture de 1980 à 2021 8
- Figure 3: Comparaison des rendements wallons, français et européen du froment d'hiver 9
- Figure 4: Distribution du froment d'hiver et de l'orge sur toute la Belgique 12
- Figure 5: Distribution de l'épeautre en Belgique selon l'importance de la SAU 13
- Figure 6: Comparaison de la distribution des surfaces dédiées aux céréales dans les différentes régions..... 13
- Figure 7 : Organisation de la filière céréales..... 14
- Figure 8: Schéma de la filière des céréales panifiables 15
- Figure 9: Distribution des fermes et leurs surfaces en Flandres et Wallonie 15
- Figure 10: Distribution des sites de stockage en Wallonie 16
- Figure 11: Répartition des postes de travail en 2020 19
- Figure 12: Évolution du prix des céréales au cours des dernières années 27
- Figure 13: Évolution du prix de vente du grain de froment en Wallonie 28
- Figure 14: Évolution du prix du grain d'escourgeon sur les 10 dernières années 28
- Figure 15: Structure de la production wallonne et flamande en 2020 (milliard €)..... 31
- Figure 16: CA de la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires32
- Figure 17: Volumes céréales importés et exportés en Belgique en 2020 33

- Tableau 1: Spéculations étudiées dans le cadre de cette étude 5
- Tableau 2: Distribution des SAU par céréales et région 6
- Tableau 3: Surfaces emblavées en pseudo-céréales 7
- Tableau 4: Volumes de céréales produites en céréales en 2022..... 8
- Tableau 6: Nombre d'opérateurs actifs en Wallonie 18
- Tableau 7: Liste des acteurs de production et première transformation 21
- Tableau 8: Surfaces cultivées en bio 24
- Tableau 9: Ha de production de céréales bio pour les années 2020 et 2021 26
- Tableau 10: Comparaison des prix des céréales bio valorisés en panifiable ou fourrager 29
- Tableau 11: Données de produits et marges brutes pour les trois cultures principales de Wallonie 30
- Tableau 12: Valeurs des produits issus de la meunerie belge 31
- Tableau 13: Valeur de la production industrielle par activités principales pour l'année 2020... 32

- Tableau 14: Volumes (Mtonnes) et pourcentage de production des quatre premiers pays producteurs de céréales en Europe et place de la Belgique par rapport à ceux-ci..... 33
- Tableau 15: Quantité de pain et substituts consommée..... 34
- Tableau 16: Estimations des volumes consommés localement sur base des données d'imports, exports et production locale 34
- Tableau 17: Estimation d'une demande théorique en céréales sur base de la consommation annuelle en pains 35

1. LA CULTURE DE CEREALES

a. Périmètre d'étude

Le périmètre « alimentation humaine » de cette étude nous permet d'exclure certaines productions afin de nous concentrer sur les céréales à graines pouvant être valorisées dans les chaînes de valeurs et produits finaux à destination des régimes alimentaires humains (à l'opposé de l'alimentation animale). A celles-ci, nous ajoutons les produits qualifiés de pseudo-céréales qui intègrent progressivement les régimes alimentaires belges : sarrasin, quinoa, sorgho. Le maïs et le triticale ne seront pas considérés dans cette étude étant donné leur valorisation principale en alimentation animale, un chapitre sera par contre dédié à l'orge brassicole compte tenu de sa filière spécifique et le regain d'intérêt pour celle-ci. La valorisation énergétique de certaines céréales est également exclue du périmètre de cette étude.

Tableau 1: Spécifications étudiées dans le cadre de cette étude

Céréales	Pseudo-céréales
Le froment d'hiver, de printemps et le blé dur	Sorgho
L'orge de printemps et l'orge de brasserie (chapitre dédié)	Sarrasin
Le seigle	Quinoa
L'avoine	Millet
Épeautre, petit épeautre (Engrain) et Grand épeautre	

Remarque pour la bonne compréhension du document

A l'heure actuelle, les données récoltées par les différentes institutions wallonnes et nationales ne permettent pas de distinguer les surfaces dédiées à l'alimentation humaine de celles dédiées à l'alimentation animale ou encore, au secteur énergétique ou à l'export. Des estimations ont été faites dans différentes analyses pour la distribution de ces volumes entre les différentes voies de valorisation (Sytra, 2019, CRA-W, 2014), ces estimations sont mobilisées dans le document, mais nous ne disposons pas de données actualisées et/ou officielles.

Dans une perspective de relocalisation, il nous semble intéressant de documenter l'ensemble des surfaces et volumes produits actuellement en céréales en donnant lorsque, disponible, un complément d'information sur l'option panifiable. Dès lors les chiffres de superficie et de volumes présentés ci-dessus réfèrent à l'ensemble des productions (peu importe leur valorisation). Sont données par contre, de manière spécifique pour les céréales destinées à l'alimentation humaine, des indications de volume, de prix et la localisation des acteurs de la chaîne.

b. Superficies

La production céréalière occupe un cinquième de la SAU belge (23% de 1 368 315 ha) et un peu plus d'un tiers des terres arables (310 202 ha sur 865 641 ha en 2021). Cette production occupe dès lors une place importante dans l'économie agricole belge, la recherche agricole et les paysages ruraux. Le froment (blé tendre) d'hiver, l'orge d'hiver (et le maïs grain) sont les trois cultures principalement cultivées en Belgique avec des proportionnalités différentes en Flandres et Wallonie.

Les superficies totales des céréales cultivées pour leur grain est valorisé sont listées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 2: Distribution des SAU par céréales et région

Surface agricole utile (SAU)	Belgique	Wallonie	Flandre	Région Bruxelles Capitale (RBC)
Céréales pour le grain	310.202	185.576	123.624	1.002
Froment	190.506	125.902	63.959	645
Froment d'hiver	188.410	124.604	63.169	637
Froment de printemps	2.096	1.299	790	8
Épeautre	18.674	17.006	1.566	102
Seigle et méteil	824	424	396	4
Orge	38.247	23.957	14.148	143
Orge d'hiver	35.043	21.789	13.128	126
Orge de printemps	3.205	2.169	1.020	17
Orge de printemps (sauf brasserie)	2.588	1.580	995	12
Orge de brasserie	617	588	25	4
Avoine et mélanges de céréales d'été	3.607	3.215	361	31
Autres céréales	5.080	4.807	251	22
Maïs-grain	48.215	7.228	40.946	40
Triticale	5.048	3.036	1.998	14

Source : Statbel, 2022

Note : RBC tient pour la Région Bruxelles-capitale

Estimation des surfaces emblavées en céréales dédiées à l'alimentation

Sur base des travaux menés précédemment par le CRA-W et Sytra, il a été estimé à 9% le volume de céréales produites dédiées à l'alimentation humaine. Étant donné le faible fragment d'épeautre et autres céréales encore utilisées en meunerie, on peut pour l'estimation, considérer 9% de la SAU en froment et établir que 17 145, 54 ha sont dédiés en 2010 à la production de céréales panifiables. Depuis 2010, ce chiffre a dû augmenter, les données actualisées n'existent pas encore.

Tableau 3: Surfaces emblavées en pseudo-céréales

	SAU Totale Wallonie (ha)	SAU Bio Wallonie (ha)
Quinoa	68,85	27
Sarrasin	26	26
Sorgho	26,31	10

Source : Données récupérées du rapport Biowallonie, 2021

Historique de la production

La Figure 1 nous permet d'illustrer l'importance du froment d'hiver et de l'orge en Belgique au fil du temps et par rapport aux autres cultures. Les surfaces de froment ont augmenté et le maïs grain a également pris de l'importance à l'échelle nationale, à la défaveur de filières telles que les céréales de printemps, le seigle et l'avoine. Cette perspective historique permet de mettre en évidence les choix pris par les agriculteurs au fil du temps de privilégier une spécialisation à la défaveur des variétés de printemps et des céréales telles que le seigle ou l'avoine dont les valorisations en alimentation humaine sont possibles. Le choix s'est porté sur l'augmentation du blé d'hiver (pour la Wallonie) et du maïs (pour la Flandre) pour répondre aux besoins de leurs élevages et non de l'alimentation humaine. Les besoins en alimentation humaine étant principalement couvert par les importations.

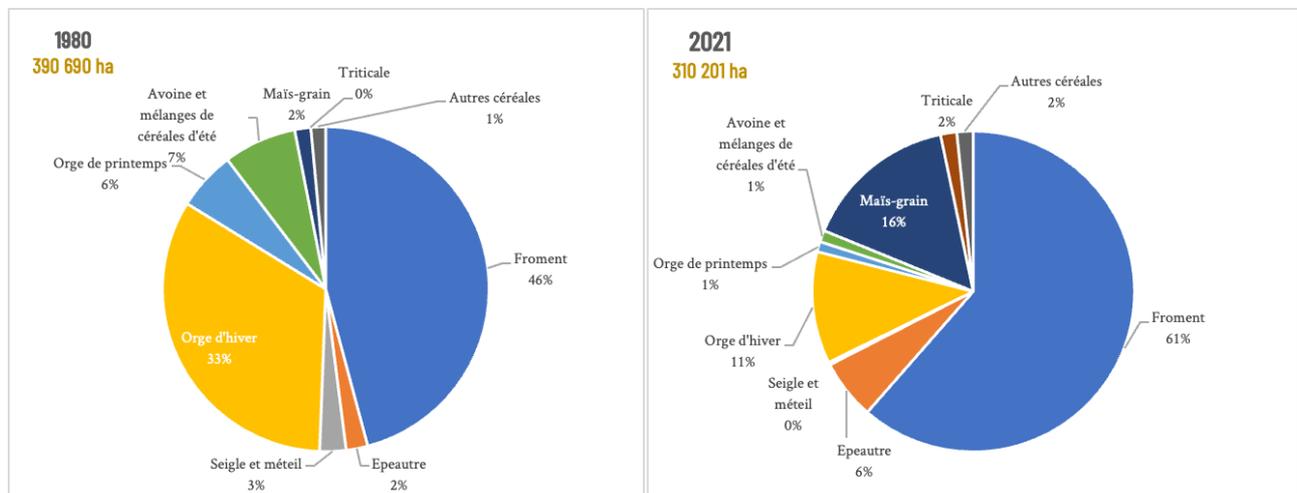


Figure 1: Distribution des céréales cultivées en Belgique et leur évolution entre 1980 et 2021

Source : Statbel, 2020

Pour les céréales plus modestement cultivées, le graphe ci-dessous donne une représentation de l'évolution de leurs surfaces. On peut voir que l'épeautre progresse alors que la plupart des autres productions restent en-dessous des 5000 ha depuis les années 2000.

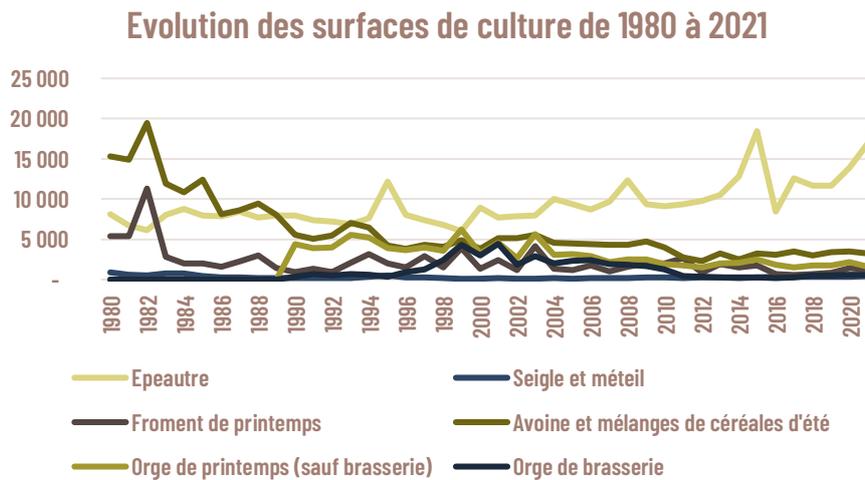


Figure 2: Évolution des surfaces de culture de 1980 à 2021

Source : Statbel, 2021

Le désinvestissement dans ces cultures s'expliquent principalement d'une part par le contexte européen visant une sécurité alimentaire européenne, et d'autre part, les relations internationales dont principalement les imports en protéines végétales provenant des Etats-Unis à bas prix et la progressive spécialisation – en conséquence- en élevage de la Belgique.

c. Volume de production en Wallonie

Comme présenté dans les paragraphes précédents, les valeurs de rendement sont élevées en Belgique et Wallonie. Les niveaux de production sont donc élevés, cependant la Belgique reste un pays importateur étant donné l'important développement d'industries alimentaires sur le sol belge qui les utilisent et les transforment. Les volumes produits sont principalement destinés à l'alimentation animale et au secteur énergétique, un faible pourcentage est dédié à l'alimentation humaine.

Tableau 4: Volumes de céréales produites en céréales en 2022

	Belgique (T)	Région Wallonne (T)	Région Flamande (T)	RBC (T)
Total	2.023.994	1.340.630	675.916	7.449
Froment d'hiver	1.521.593	989.003	527.391	5.200
Froment de printemps	11.268	6.703	4.522	44
Épeautre	117.423	105.545	11.203	675
Seigle (y c. méteil)	3.444	1.457	1.965	22
Orge d'hiver	283.579	173.219	109.311	1.048
Orge de printemps	12.301	7.513	4.724	64
Orge de brasserie	3.151	3.031	104	16
Avoine (y c. mélanges de céréales d'été)	16.676	14.525	1.955	196
Autres céréales	22.069	21.109	866	93

Source : Statbel, 2022

Ci-dessous, nous présentons en détail l'importance en surface et les rendements de chacune des céréales étudiées.

Le froment

Le froment est la principale céréale cultivée en Belgique. Il est cultivé sur 1 521 593 ha, à savoir plus de 50% de la SAU cultivées en céréales¹. Il est cultivé dans la moitié des exploitations wallonnes et son rendement est très élevé en Belgique par rapport à d'autres pays européens.

Le rendement du froment d'hiver wallon a une valeur moyenne décennale de 8,87 T/ha pour une moyenne européenne de 5,4 T/ha (DG Agriculture, 2021). Pour les variétés panifiables, le rendement est plus faible avoisinant les 7 T/ha. La variabilité de rendement entre états membres, et la faible valeur de la moyenne européenne sont également liées aux cultivées par les pays (variété panifiable ou non par exemple), malheureusement ce niveau de détail n'est pas encore documenté ni au niveau belge, ni au niveau européen.

Comparaison des rendements wallons, français et européens de 2013 à 2020

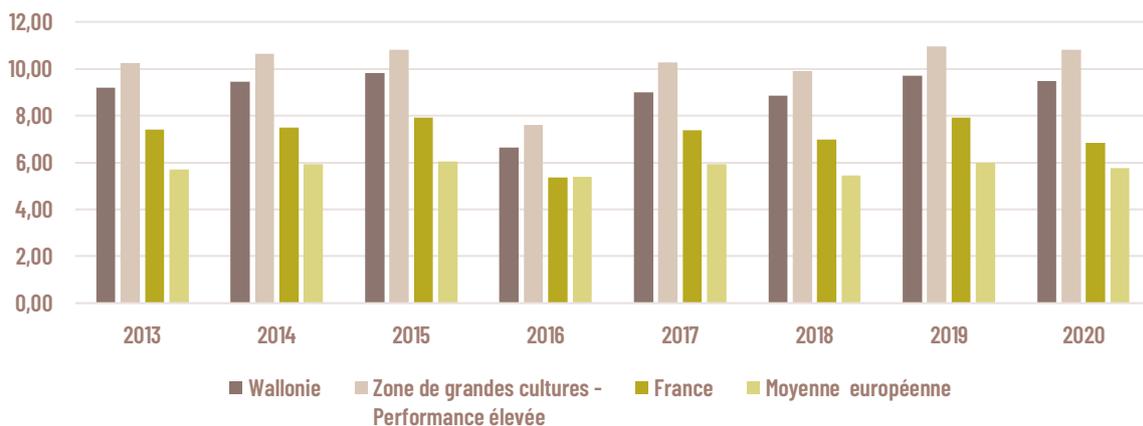


Figure 3: Comparaison des rendements wallons, français et européen du froment d'hiver

Sources : État de l'Agriculture Wallonne, 2022 pour les données wallonnes et Eurostat, 2022 pour les chiffres concernant la France et la moyenne européenne.

¹ La distinction céréales fourragères – céréales alimentaires n'est pas visible actuellement dans les données récoltées par la DAEA et consolidée par Statbel, tous les chiffres donnés, sauf si spécifié, sont des chiffres généraux qui reprennent l'ensemble des céréales cultivées sans distinction de leur variété ou possibles voies de valorisation.

L'orge d'hiver – Escourgeon

L'escourgeon est la deuxième céréale en surface et quantité cultivée en Wallonie, troisième à l'échelle de la Belgique en tenant compte du maïs. Il est présent dans un peu moins d'un quart des exploitations agricoles wallonnes, et est généralement cultivé au sein d'exploitation spécialisées en grandes cultures (État de l'Agriculture wallonne, 2021). **Son rendement est également élevé avec une moyenne décennale de 8,27 T/ha ; les résultats de 2020 donnent un rendement légèrement plus faible de 7,96T/ha.**

L'épeautre (Triticum spelta L.)

L'épeautre est la troisième céréale en surface, avec 18 674 ha en Belgique dont plus de 17 000ha en Wallonie. Sa culture est effectivement bien adaptée aux conditions pédologiques et météorologiques wallonnes. Elle est cultivée au sein de 2 381 exploitations en Wallonie sur des espaces moyens de 5,8 ha. **Son rendement est légèrement plus bas que les deux céréales précédentes avec une moyenne décennale de 7,36 T/ha, mais l'année 2020 a donné de meilleurs résultats avec un rendement moyen de 7,88 T/ha. Il est principalement cultivé pour l'élevage.**

Concernant les voies de valorisation et transformation, il est nécessaire de distinguer le grand épeautre et l'engrain (petit épeautre).

Grand épeautre

Céréales très productives, pouvant atteindre des valeurs de rendement équivalentes à celles du froment. Sa culture est adaptée au climat froid et tempéré. Son décorticage entraîne une perte, que l'on peut qualifier de limité : seulement 20 à 30%. (Itinéraires bio, 2016). Il est principalement valorisé en boulangerie et pâtisseries.

Petit épeautre ou Engrain (Triticum coccum L.)

L'engrain est plus complexe à cultiver que l'épeautre mais est de plus en plus présent dans les champs. Il est vendu décortiqué et est principalement dédié à l'alimentation humaine : ses qualités alimentaires en faisant un aliment de choix pour les régimes pauvres en gluten et végétarien. **Il n'est cependant pas bien adapté à la panification. Son rendement est nettement plus faible que les autres céréales : 2T/ha mais son prix sur le marché est très élevé.**

L'avoine

L'avoine est principalement cultivée en Wallonie : 3067 ha sur 3215 ha en Belgique. Cette culture a diminué au fil du temps mais fait à nouveau l'objet de recherche en champ. Son rendement moyen est plus faible que celui des trois céréales principales, avec une valeur de 4,51 T/ha.

Le seigle

Le seigle est équitablement distribué entre la Flandres et la Wallonie : environ 300 ha dans les deux régions. Son rendement en champ est faible : 3,54 T/ha. Sa surface de culture est relativement faible, similaire à l'avoine alors qu'en 1980 on comptait plus de 10 mille ha emblavés en seigle. Les surfaces et la production augmentent très doucement ces dernières années : 2 477 Tonnes de seigle ont été produites en 2020. Une de ses caractéristiques est sa faiblesse en gluten, ce qui lui a valu d'être souvent mélangé au blé pour produire des farines panifiables.

Les revenus et marges sur ces cultures ne sont pas documentés par la DAEA et manquent encore au secteur.

Le Blé dur

Généralement cultivé dans des régions plus chaudes, le blé dur apparaît timidement en Belgique. Des essais de production en blé dur ont menés en Wallonie ces dernières années. Les résultats en champs sont variés ce qui peut notamment s'expliquer par de grandes différences dans les régimes pluvieux ces dernières années. La production de blé dur est une des voies de diversification envisagée par les producteurs et proposées par les coopératives telles que la SCAM.

Les revenus et marges sur ces cultures ne sont pas documentés par la DAEA et manquent encore au secteur.

Le Sarrasin

En 2021, 62 hectares de sarrasin bio ont été plantés (Biowallonie, 2021)

En 2020, 2 482 tonnes de Sorgho ont été importées en Belgique contre 207 tonnes exportées. Seulement 107 Tonnes ont été importées par/pour la Wallonie (BNB, 2020) et une tonne envoyée à l'export.

La quinoa

En Belgique, les surfaces de quinoa sont encore limitées. En 2021, 79 hectares de quinoa bio ont été plantés. Une grande partie de la production est réalisée par Land farm and Men avec un peu plus d'une dizaine d'hectares. Elle est valorisée dans les circuits bio. La quinoa se vend en magasin à 9,80 euro/kg.

En 2020, 2 174 tonnes de Quinoa ont été importées en Belgique contre 833 tonnes exportées. Seulement 279 tonnes ont été importées par/pour la Wallonie (Banque Nationale Belge, 2020). Selon les chiffres de la BNB le volume importé de Quinoa, d'une valeur de 279 tonnes, est presque équivalent au volume exporté : 272 tonnes.

Le sorgho, le millet et le blé dur

En 2021, 56 hectares ont été plantés en sorgho, millet et blé dur bio. En 2020, 37 810 Tonnes de Sorgho ont été importées en Belgique contre 2 152 T exportées. Seulement 1 521 Tonnes ont été importées par/pour la Wallonie (BNB, 2020).

Observations

La Belgique et la Wallonie sont importatrices de pseudo-céréales et principalement pour une consommation ou transformation locale. La Belgique a importé en 2020, 90 597 tonnes de pseudo-céréales (Sorgho à grain, sarrasin, millet, alpiste et quinoa).

d. Géographie de la production

En Wallonie, les céréales occupent 185 576 ha, ce qui représente 25% de sa SAU.

La Belgique compte treize régions agro-écologiques chacune caractérisée par des sols et des écosystèmes différents. Les régions contenant le plus de SAU sont les régions limoneuses et sablo-limoneuses : elles s'étendent en Flandres et en Région Wallonne, elles sont suivies de la région sableuse et du Condroz. La production céréalière suit cette même distribution. Les plus grandes surfaces de céréales pour le grain sont cultivées de manière décroissante dans la région limoneuses (38% des SAU nationales en Céréales pour grain), sablo-limoneuse (23%), le Condroz (14%) et la région sablonneuse (7%).

Le froment et l'orge d'hiver ont une distribution similaire, principalement au centre du pays (Limoneuse, sablo-limoneuse et Condroz) alors que l'épeautre est principalement cultivé dans le sud du pays. Sa production est plus adaptée aux conditions pédologiques et météorologiques trouvées en Ardenne et dans le Condroz mais il également présent dans la région limoneuse.

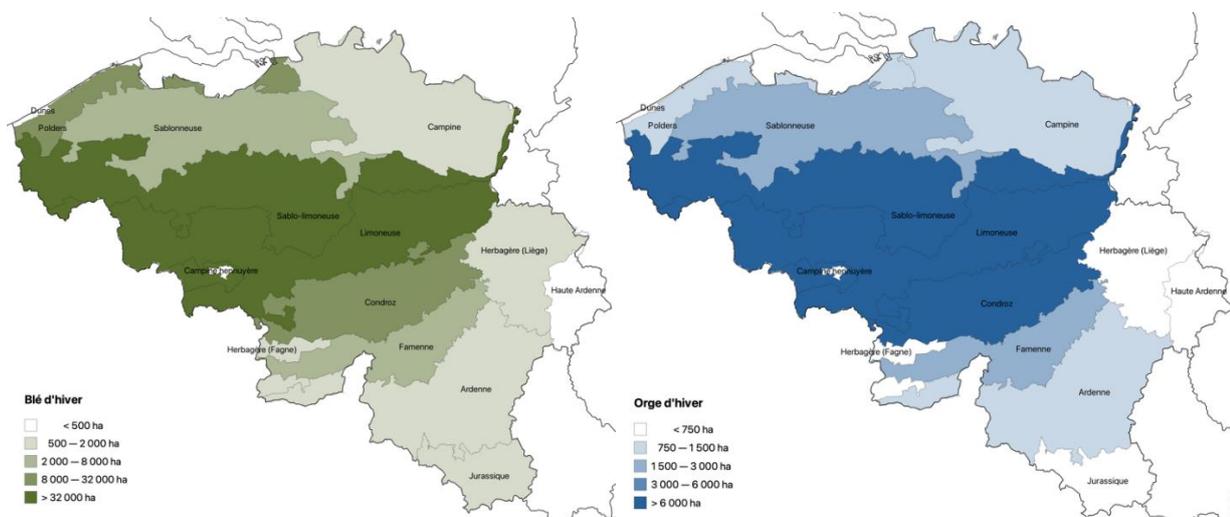


Figure 4: Distribution du froment d'hiver et de l'orge sur toute la Belgique

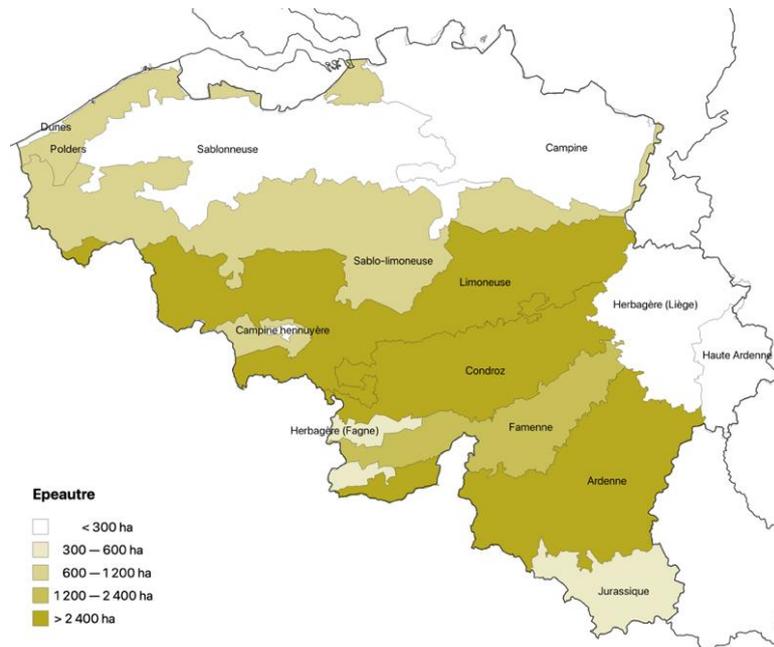


Figure 5: Distribution de l'épeautre en Belgique selon l'importance de la SAU

Source : Statbel, 2021

e. Mise en perspective des productions wallonne et flamande

Production

La majorité de la production est faite en Wallonie. La Flandres compte cependant 123 623 ha, ce qui représente 20% de la SAU de la région flamande. A l'échelle de la Belgique, les céréales à grains occupent 310 202 ha sur 865 641 ha en Belgique en 2021 ce qui représente un cinquième de la SAU belge (23% de 1 368 315 ha).

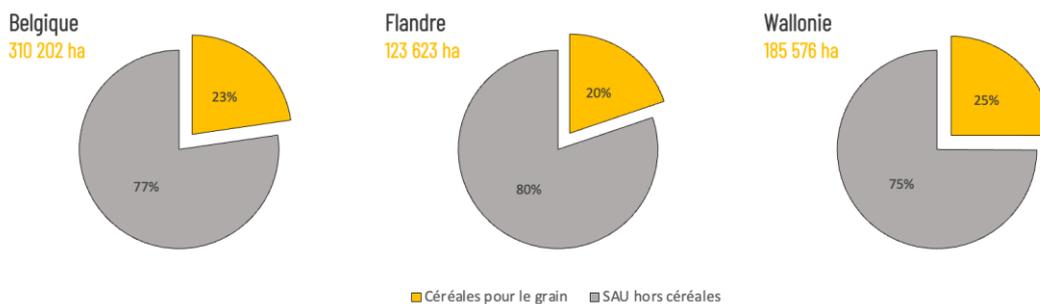


Figure 6: Comparaison de la distribution des surfaces dédiées aux céréales dans les différentes régions

Même si la Wallonie a des superficies de production supérieures pour toutes les productions céréalières, il est important de mentionner que pour l'épeautre cette distinction est très marquée. La production est complètement localisée en Wallonie avec seulement quelques centaines d'hectares en Flandres.

2. ORGANISATION DE LA FILIERE

a. Schéma d'organisation de la filière

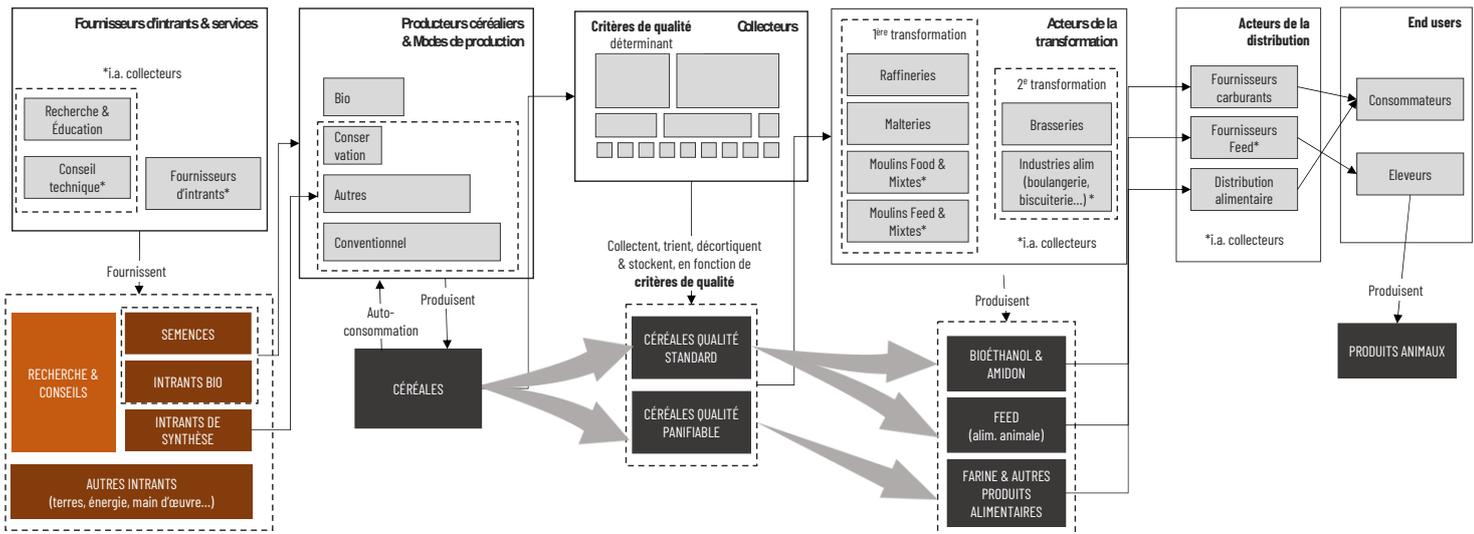


Figure 7 : Organisation de la filière céréales

Source : SYTRA, Céréales en Belgique, État des lieux, 2022

La filière céréale est complexe étant donné les multiples chemins de valorisation possibles. Jusqu'à aujourd'hui, la majorité des volumes de céréales produites en Wallonie et en Belgique sont valorisées en farines à destination de l'alimentation animale ou en production énergétique (via Biowanze en Wallonie). Une proportion de 9% pour alimentation humaine, 13% d'export, 32% pour l'énergie et 46% pour l'alimentation du bétail avait été établie en 2014 et confirmée en 2017. Cette proportion n'a pas été mise à jour depuis lors.

La publication de ces chiffres a alerté plusieurs acteurs sur la faible autonomie dont la Wallonie faisait preuve pour la production de son propre pain, malgré une production potentielle importante.

Dans le cadre de cette étude et de son ambition, nous proposons de nous concentrer sur les filières de production et valorisation des céréales panifiables et de laisser de côté ce qui se rapporte à l'alimentation du bétail et les transformations en amidon.

Schéma d'organisation des filières de céréales panifiables

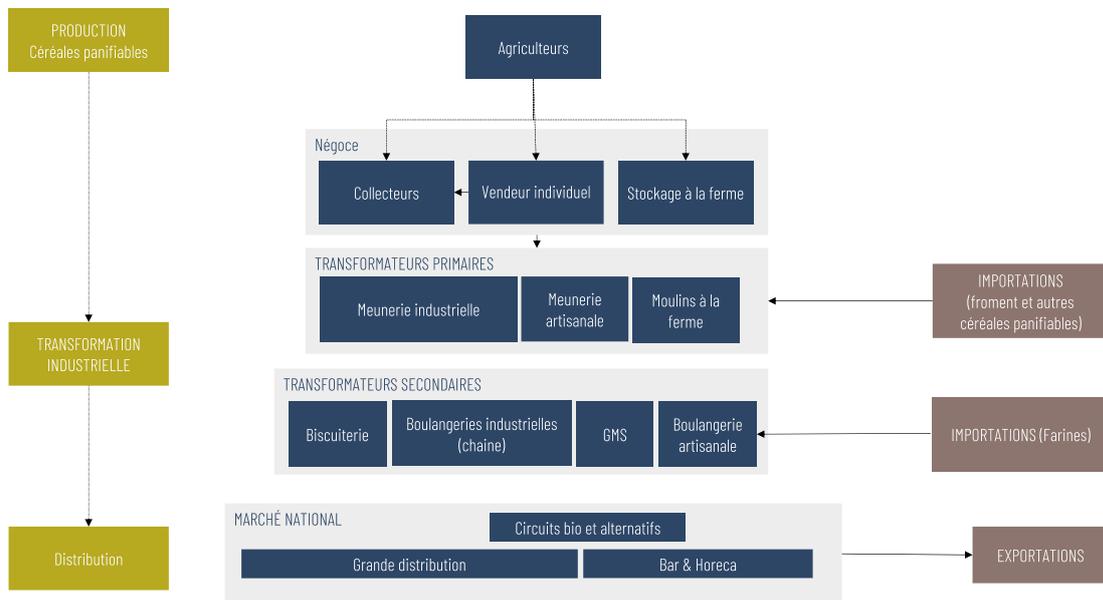


Figure 8: Schéma de la filière des céréales panifiables

Acteurs de la production

La production céréalière occupe 7 877 exploitations : 62% de ces exploitations se trouvant en Wallonie. Ce chiffre a connu une diminution de 7 % au cours des 10 dernières années. La moyenne des tailles exploitations est de 24 ha/exploitation : la moyenne est plus haute en Wallonie où l'on trouve un certain nombre de grandes fermes de cultures de plus de 80 ha. La production céréalière peut se rencontrer sur différents modèles de fermes : les fermes d'élevage qui produisent l'ensemble ou une partie de la nourriture de leur troupeau, des exploitations spécialisées en grandes cultures ou légumes qui insèrent de la production de céréales dans leur rotation ou à des fins de diversification, et finalement des exploitations spécialisées en culture de céréales.

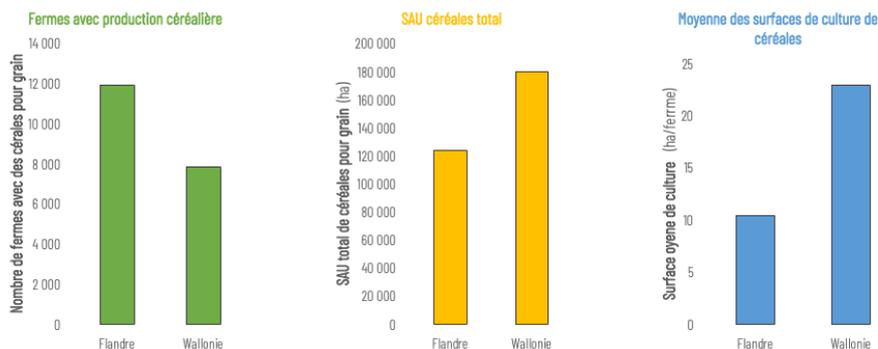


Figure 9: Distribution des fermes et leurs surfaces en Flandres et Wallonie

Source: Statbel, 2021, Schémas produit pour l'étude Céréales en Belgique, état des lieux, 2022.

Acteurs de la collecte

La collecte des céréales est un maillon clé étant donné son rôle d'intermédiaire entre le champ et les étapes de transformation. Il existe en Wallonie différentes options de collecte et stockage : le stockage à la ferme réalisé par certains producteurs, le stockage par des entreprises de négoce qui prennent également en charge la vente des cultures auprès de différents acteurs de l'aval et finalement le stockage au niveau des meuneries et autres unités de transformation, ce qui est moins fréquent. Les entreprises de négoce cumulent actuellement le stockage de céréales panifiables et non panifiables et selon les saisons, les rendements et les prix, la garantie du maintien de la distinction entre les lots est parfois mise à mal (Interview d'acteurs, 2021). Le réseau des organismes de négoce est très bien développé en Wallonie et permet à un agriculteur de parcourir un nombre limité de kilomètres entre son champ et un entrepôt de stockage. Deux acteurs principaux en termes de volume (SCAM et Wal.agri) réunissent la majorité des entrepôts de stockage mais d'autres compagnies existent également. La SCAM est la Société Coopérative Agricole de la Meuse et Wal.Agri est la branche wallonne du groupe ARVESTA en Flandres développée par le Boerenbond. La FEGRA réunit et représente les entreprises de négoce à l'échelle nationale.

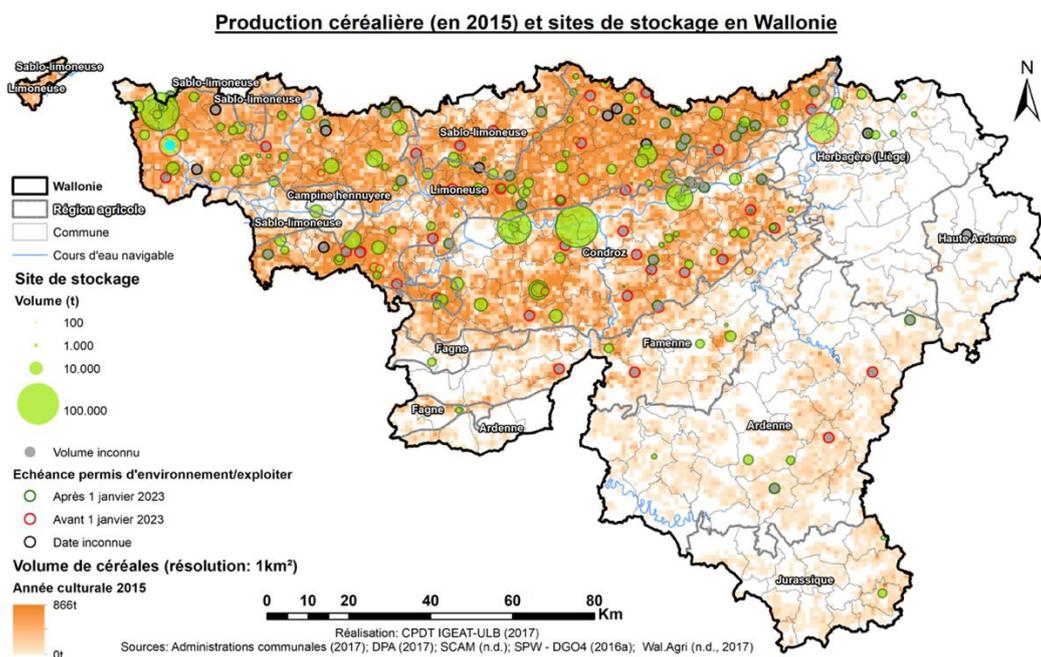


Figure 10: Distribution des sites de stockage en Wallonie

Source : *Reproduction d'une carte publiée dans une étude du CPDT-IGEAT, 2017*

Acteurs de la transformation

Transformation primaire

La transformation des céréales en Belgique est un secteur qui comprend une diversité d'acteurs aux ambitions, projets et volumes de transformation différents. La transformation primaire couvre les moulins et minoteries pour la transformation de céréales en farine. Actuellement, la production est principalement localisée en Wallonie avec d'importants volumes transformés dans des moulins industriels localisés en Flandres.

Pour l'année 2020, l'industrie meunière a délivré sur le marché **906 704 Tonnes de farine de blé et 39 024 T de farines d'autres céréales (Statbel, 2020)**, ce qui représente selon le Collège des producteurs (Itinéraire Bio, 2021) une diminution de 13% en 5 ans. Si la Belgique est un pays importateur de céréales, elle exporte les produits transformés dont la farine. Un volume d'environ 385 000 tonnes est exporté chaque année. Sur ce volume global de 950 000 tonnes, le Collège des producteurs estime à 3 % seulement la production meunière wallonne, représentant un volume compris entre 23 et 25 000 T (Itinéraires Bio, 2021).

Transformation primaire industrielle

On compte cinq moulins industriels en Wallonie pour 25 en Flandres. Les volumes traités par les moulins industriels flamands et wallons sont fort différents avec un ordre de grandeur de 100 000 T à un million en Flandres et de 5 000 T en Wallonie.

Les cinq moulins industriels localisés en Wallonie sont : les Moulins Jaspers, de Montigny (bio), de Statte (bio), du Val Dieu et Nova (bio) (Figure 4).

Transformation primaire artisanale

La transformation artisanale connaît depuis plusieurs années un développement important : les moulins à la ferme se multiplient, ainsi que des initiatives d'intégration de chaînes qui voient des boulangers s'équiper de moulins, ou encore des producteurs qui développent une activité de transformation primaire et secondaire (meunerie et boulangerie).

Entre 2016 et 2020, le nombre de moulins artisanaux est passé de 15 à 37 moulins artisanaux avec une augmentation de 50% du volume de production artisanale (Itinéraires Bio, 2021). Entre 2020 et 2022, cinq nouveaux moulins artisanaux sont venus s'ajouter au 37 recensés.

Parmi ces 37 moulins, plus de la moitié transforment des céréales bio afin de produire de la farine labellisée en agriculture biologique. Pour certains, il s'agit d'une transformation de leurs propres céréales, pour d'autres ils doivent s'approvisionner auprès de producteurs pour faire tourner le

moulin ou encore propose de la transformation à façon (il s'agit alors d'une activité de diversification et génératrice de revenu supplémentaire).

Les outils de transformation privilégiés pour ces moulins artisanaux sont soit la meule sur pierre (10 sur 37), soit une minoterie (2), soit un moulin moderne de type Astrié (15). Ces équipements limitent les volumes transformés à l'année. Les volumes transformés vont varier entre moins de 50T par an à moins de 250T l'année (Itinéraires Bio, 2021).

Transformation secondaire

Comme mentionné précédemment, le secteur de la transformation secondaire est lui bien développé en Belgique. On trouve parmi ces acteurs les industries alimentaires qui produisent des aliments à base de céréales, telles que des biscuiteries, des productions de petit déjeuner à base de céréales mais également les boulangeries industrielles et artisanales et finalement les grandes et moyennes surfaces qui ont parfois internalisé les activités de boulangerie.

Nombre d'opérateurs actifs dans le secteur de la transformation

Tableau 5: Nombre d'opérateurs actifs en Wallonie

Catégorie d'activité	Produits	Brabant Wallon - Namur	Hainaut	Liège	Luxembourg- Namur	Total
<i>Commerce de détail avec transformation</i>	Pains et pâtisseries	331	445	383	141	1.300
<i>Meunerie</i>	Produits d'origine végétale	13	15	8	14	50
<i>Usine de transformation</i>	Pains et pâtisseries	63	58	53	11	185
<i>Usine de transformation</i>	Biscottes, biscuits et pâtisseries sèches	22	25	28	1	76

Source : Afsca, 2021

Nombre de personnes actives dans le secteur de la transformation

Le secteur de la transformation de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes est le secteur qui occupe le plus de personnes en 2020 avec 33% des postes de travail dans la transformation alimentaire. Les meuneries et fabrication de produits amylicés n'occupe qu'un pourcent des postes de travail.

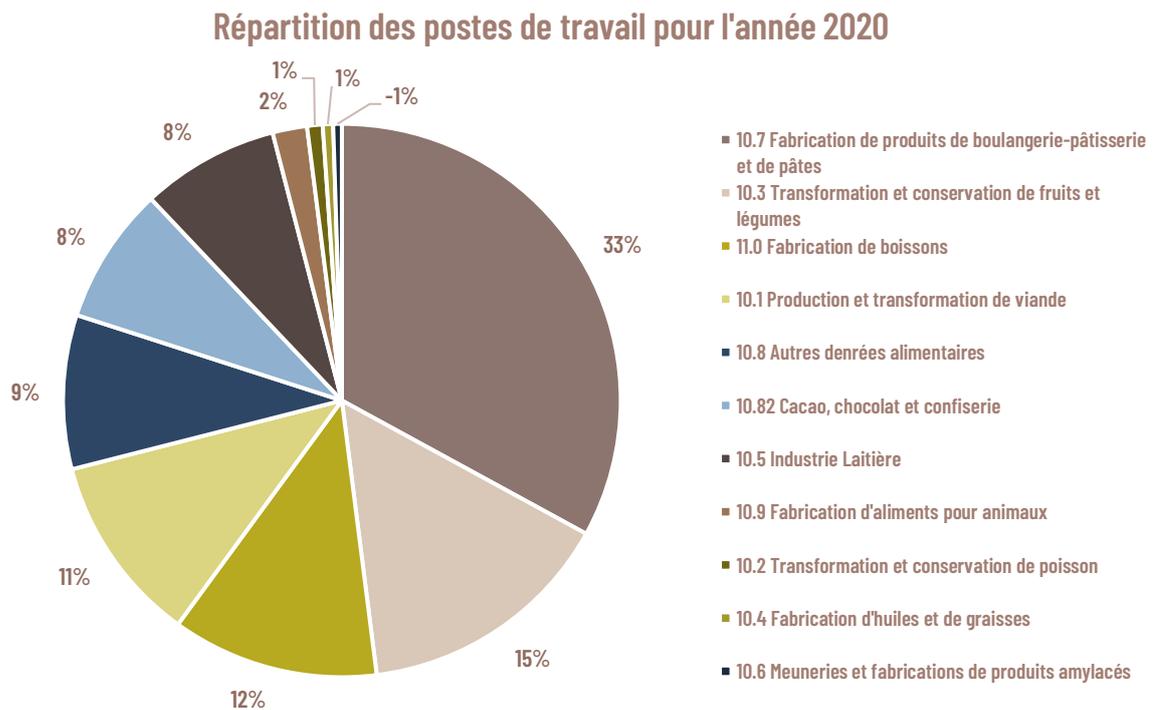


Figure 11: Répartition des postes de travail en 2020

Source: Reproduit sur base des données publiées dans le rapport d'activités de la FEVIA, 2021

b. Cartographie des acteurs

Liste des initiatives en céréales

-  Agriculture
-  Agriculture-Meunerie <=25T
-  Agriculture-Meunerie <= 50T
-  Agriculture-Meunerie <= 250T
-  Agriculture-Meunerie-Boulangerie <= 25T
-  Agriculture-Meunerie-Boulangerie <= 50T
-  Meunerie à façon
-  Meunerie <= 50T
-  Meunerie < 250T
-  Meunerie < 1000T
-  Meunerie > 1000 T
-  Meunerie > 5000 T
-  Meunerie > 20 000T
-  Meunerie-Boulangerie <= 25T
-  Meunerie-Boulangerie < 1000T
-  Collecte-Distribution
-  Réseau de fermes
-  Stockage-Filières panifiables
- 

SAU céréales par commune (ha)

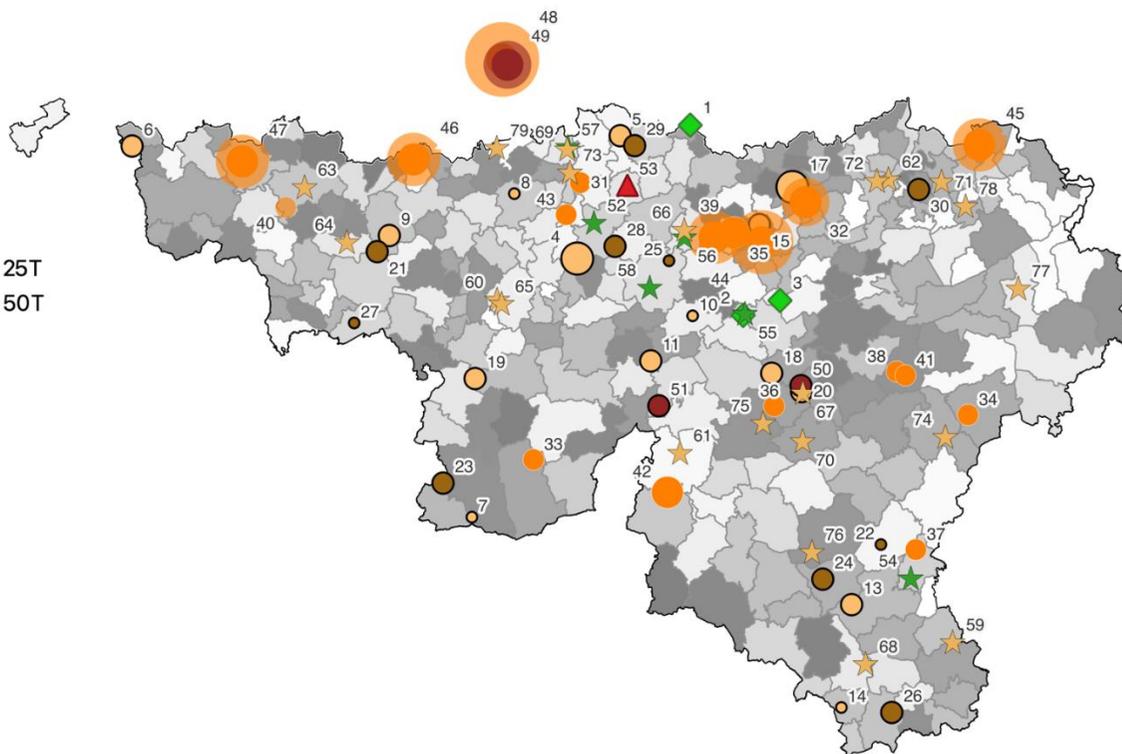


Tableau 6: Liste des acteurs de production et première transformation

	Nom	Localisation	Bio	Activité	Production	Collecte/ Stockage	Commerc- ialisation	Distrib- ution	Volumes potentiels (t/an)
1	Ferme Raymakers	Hélécine	Bio	Agriculture	x		x		
2	Ferme d'Emeville	Havelange	Bio	Agriculture	x				
3	Ferme qui bouge	Clavier	Bio	Agriculture	x				
4	Ferme Baré	Jemeppe-sur-Sambre	Bio	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<250 T
5	Ferme de l'Espinette	Beauvechain	Bio	Agriculture-Meunerie	x	x	x	xx	<=50T
6	Ferme de la Roussellerie	Mouscron	Bio	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<=50T
7	Ferme du Foyau	Momignies	Bio	Agriculture-Meunerie	x				<= 25T
8	Ferme du Gala	Genappe	Bio	Agriculture-Meunerie					<= 25T
9	Ferme du Gibet	Soignies	Biodynamie	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<=50T
10	Ferme de Corioule	Assesse	Raisonnée	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<= 25T
11	Ferme de Grange	Anhée	Bio	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<=50T
12	Ferme de Warelles	Enghien	Raisonnée	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<250 T
13	Ferme du Habâru	Léglise	Bio	Agriculture-Meunerie	x		x		<=50T
14	Ferme du Hayon	Meix-devant-Virton	Bio	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<= 25T
15	Ferme du Val Notre Dame	Wanze	Bio	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<=50T
16	Ferme Gathy / Terroirs et passion	Wasseiges	Raisonnée	Agriculture-Meunerie	x		x		<250 T
17	Ferme Schalembourg	Donceel		Agriculture-Meunerie	x				<250 T
18	Les Farines de l'Escaille	Namur	Bio	Agriculture-Meunerie	x	x	x		<=50T
19	Moulin de Maugretout	Walcourt	Raisonnée	Agriculture-Meunerie	x		x		<=50T
20	Moulin de la Baronne	Marche-en-Famenne	Bio	Agriculture-Meunerie	x		x		<=50T
21	Moulin du Foyau	Mons	Raisonnée	Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x	x	x		<=50T
22	Ferme du Bas Roteux	Vaux-sur-sûre	Bio	Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x	x	x		<= 25T

23	Ferme du pré aux chènes	Momignies	Bio	Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x		x	xx	<=50T
24	Ferme de l'Abreuvoir	Tournai	Bio	Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x		x		<=50T
25	Ferme du Château	Namur	Bio	Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x	x			<= 25T
26	Ferme d'Hamawé	Virton	Bio	Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x	x	x		<=50T
27	Ferme du Point du jour	Quévy	Bio	Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x	x	x		<= 25T
28	Ferme de la malmaison	Gembloux		Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x		x		<=50T
29	Ferme Melotte	Jodoigne		Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x		x		<=50T
30	Histoire d'un grain	Thimister-Clermont	Bio	Agriculture-Meunerie-Boulangerie	x	x	x		<=50T
31	Les serres Henricot	Mont-Saint-Guibert		Meunerie					<=50T
32	Les grands blés	Saint-Georges-sur-meuse	Bio	Meunerie					<1000T
33	Moulin à vent de Tromcourt	Couvin	Bio	Meunerie					<=50T
34	Moulin de Chérin	Gouvy		Meunerie			x		<=50T
35	Moulins de Ferrières	Héron	Bio	Meunerie			x		<250 T
36	Moulin de Gerny	Rochefort	Bio	Meunerie					<=50T
37	Moulins de Hollange	Fauvillers		Meunerie			x		<=50T
38	Moulin de Lafosse	Manhay		Meunerie					<=50T
39	Moulins de Montigny	Héron		Meunerie		x	x		>1000 T
40	Moulins de Moulbaix	Ath		Meunerie					A façon
41	Moulin d'Odeigne	Manhay		Meunerie					<=50T
42	Moulins de Vencimont	Gedinne	Raisonnée	Meunerie			x		<250 T
43	Moulin Dussart	Chastre		Meunerie					<=50T
44	Moulins de Statte	Huy		Meunerie		x	x		>5000 T; 500 T en Bio
45	Moulins du Val Dieu (Anciennement Meyers)	Plombières	Raisonnée	Meunerie					>1000 T

46	Moulin Jespers	Rebecq		Meunerie					>1000 T
47	Moulin Nova	Frasnes-Lez-Anvaing	Raisonnée	Meunerie			x		>1000 T
48	Ceres SA	Bruxelles		Meunerie			x		>20 000T
49	Boulangerie Bon pain	Evere	Bio	Meunerie-Boulangerie	x	x	x		<1000T
50	Boulangerie Delhaye	Marche-en-Famenne		Meunerie-Boulangerie					<= 25T
51	Meule & Co	Dinant		Meunerie-Boulangerie			x		<= 25T
53	Cultivae	Perwez		Stockage-panifiables			x	x	
54	Epeautre d'Ardenne	Martelange		Réseau de fermes	x				
52	Bel'grain	Gembloux		Réseau de fermes					
55	Farm For Good	Havelange	Bio	Réseau de fermes					
56	Land Farm and Men	Havelange	Bio	Réseau de fermes	x		x		
57	Les 4 fermes	Wavre		Réseau de fermes					
58	Réseau Radis	Namur		Réseau de fermes					
59	Bettie	Attert		Collecte-Distribution					
60	Ceinture Alimentaire Charleroi Metropole (CACM)	Charleroi		Collecte-Distribution					
61	Le Comptoir Paysan	Beauraing		Collecte-Distribution					
62	Coopérative Ardente	Saint-Nicolas		Collecte-Distribution					
63	Coprosain	Ath		Collecte-Distribution					
64	Coquelicoop	Jurbise		Collecte-Distribution					
65	Coopeco	Charleroi		Collecte-Distribution					
66	COOF	Fernelmont		Collecte-Distribution					
67	Fermes en vie	Marche-en-Famenne		Collecte-Distribution					
68	Halle de Han	Rochefort		Collecte-Distribution					
69	Macavrac	Wavre		Collecte-Distribution					
70	La mauvaise herbe	Nassogne		Collecte-Distribution					
71	Nos racines	Herve		Collecte-Distribution					
72	Oufticoop	Liège		Collecte-Distribution					

73	Poll'n coop	Ottignies-Louvain-la-neuve		Collecte-Distribution					
74	La P'tite Ruche	Houffalize		Collecte-Distribution					
75	R.E.L.A.I.S. Coop	Rochefort		Collecte-Distribution					
76	Réseau Paysan	Libramont-Chevigny		Collecte-Distribution					
77	Unis Verts Paysans	Malmedy		Collecte-Distribution					
78	Vervicoop	Verviers		Collecte-Distribution					
79	WooCoop	Waterloo		Collecte-Distribution					

c. Agriculture biologique

Offre

Selon les transformateurs, la production en céréales bio n'est pas suffisante à l'heure actuelle pour alimenter en volume et qualité des grands moulins et la suite d'activités de transformation. Beaucoup ont recours à des céréales bio provenant de France ou Allemagne pour faire tourner leurs outils de transformation.

Cependant, les surfaces de grandes cultures cultivées selon le cahier de charge de l'agriculture biologique progressent d'année en année, avec une croissance de 6% entre 2020 et 2021. Pour les céréales et assimilés notamment, 338 hectares complémentaires ont été emblavées en 2021 par rapport à 2020, 679 pour les cultures en mélange et 170 nouveaux hectares pour les cultures fourragères (Biowallonie, 2021).

Tableau 7: Surfaces cultivées en bio

Catégories de céréales	2020	2021	2020-2021
Céréales pures et assimilés	9.430	9.767	+ 4 %
Mélange céréales-légumineuses et autres mélanges	6.320	6.999	+ 11%
Cultures fourragères	2.112	2.282	+ 8 %

Source : Biowallonie, 2021

Les céréales cultivées en bio représentent 47% de la SAU des Grandes cultures en bio (9 767 ha des 20 670 ha), et 10% de l'ensemble des surfaces bio (un total de 92 008 ha d'ha bio et en conversion). Le détail des 9 767 hectares de cultures bio permet de voir que l'épeautre est la culture principalement cultivée en bio devant le froment et ce notamment grâce aux prix élevés des campagnes précédentes. En 2022, les volumes trop importants ont d'ailleurs fait diminuer le prix. Le seigle augmente et l'avoine diminue. Cette dernière a été plus souvent plantée en association en 2021.

Tableau 8: Ha de production de céréales bio pour les années 2020 et 2021

Céréales	2020	2021	Évolution 2020-21
Froment	2.263	2.347	+8 %
Épeautre	1.959	2.571	+ 31 %
Avoine	1.405	1.351	- 4 %
Orge	1.334	1.216	-9 %
Seigle	237	255	+7 %
Autre (Quinoa, sarrasin, sorgho, millet et blé dur)	197	212	+7 %
Maïs grain et Triticale	835+1.199	728+ 998	-17 % & -13%
Total	3.430	9.767	+4%

Source : Biowallonie, 2021

La production de céréales bio est distribuée sur tout le territoire wallon : 34% dans la province du Luxembourg, 25% à Namur, 16% à Liège, 14% dans le Hainaut et 11% dans le Brabant wallon.

Le pourcentage de ces hectares dédiés aux filières alimentaires ou dédiées à l'élevage n'est pas spécifiquement documenté. Si on applique le même pourcentage des 9% on obtient 211 ha de froment dédié à l'alimentation. Il est fort probable cependant, que ce pourcentage soit plus important en production biologique étant donné la demande. Les agriculteurs-meuniers sont généralement engagés dans des modes de production bio ou bio non certifié. La consolidation de ces données manquent encore au secteur.

Demande

Les chiffres disponibles sont limités pour les produits issus des biscuiteries. Pour le pain consommé par contre, les chiffres indiquent une légère augmentation de la part du budget des ménages dédiés à l'achat de pain bio avec un passage de 4,4% en 2013 à 7,4% en 2021. (Biowallonie, 2021)

Les pâtes quant à elle connaissent également une augmentation, bien que plus faible, en passant de 4,6% à 5,5%.

3. IMPORTANCE DE LA FILIERE ET ENJEUX CLES

a. Prix et valeur de la production

L'année 2021 a vu les prix des céréales fortement augmenter étant donné de mauvaises conditions au champ et une crainte de pénurie à l'échelle mondiale. L'année 2022, frappée par la guerre Russie-Ukraine, connaît à nouveau des prix élevés avec cependant des frais opérationnels également élevés. Il est probable que pour la campagne 2023, les hectares emblavés soient stables ou en augmentation étant donné les prix élevés de ces deux dernières années.

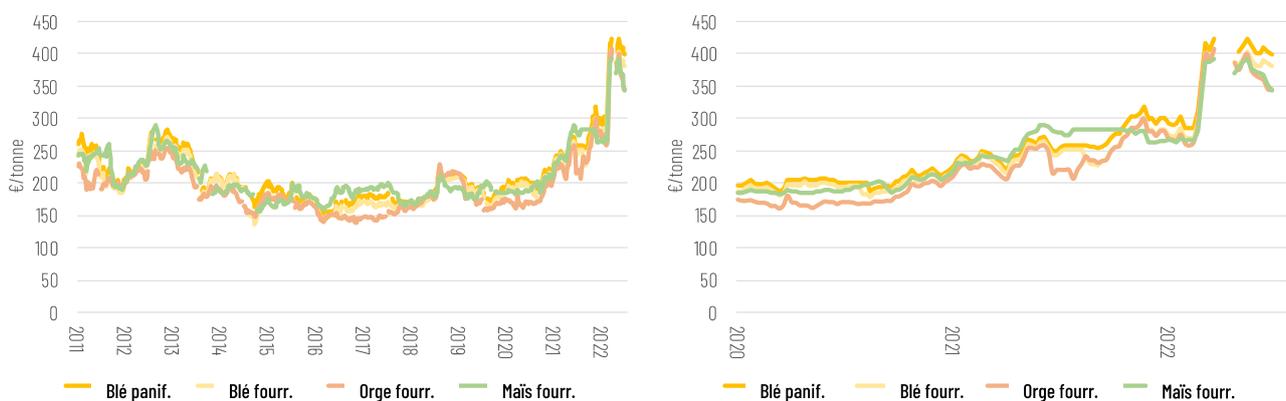


Figure 12: Évolution du prix des céréales au cours des dernières années

Source : FEGRA, 2022

En détail pour les trois cultures principales

Prix du blé d'hiver

En fourrager, le prix moyen des dix dernières années est de 177,89 euro mais ne représente pas la réalité d'années à prix élevé (195,04 euro/T en 2020) et d'années à prix bas (145 euro/T en 2015). En 2020, la moyenne est de 249 euro/T. **Le prix donné pour le froment panifiable est plus élevé avec une valeur moyenne de 261,4 euro/T.**

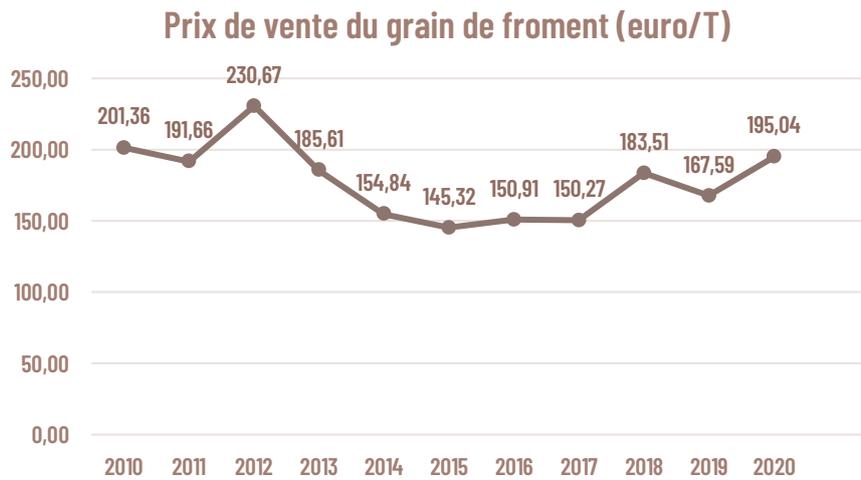


Figure 13: Évolution du prix de vente du grain de froment en Wallonie

Source: *État de l'Agriculture wallonne, 2022*

Prix de l'orge d'Hiver

Les prix oscillent entre 150 et 220 euro/Tonnes sur les dix dernières années avec l'exception d'un prix très bas en 2016. Pour l'année 2020, la valeur était de 179 euro/T.

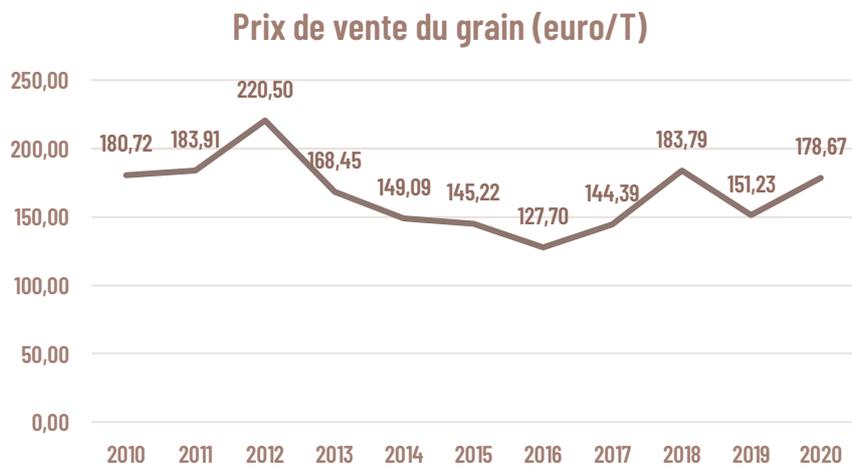
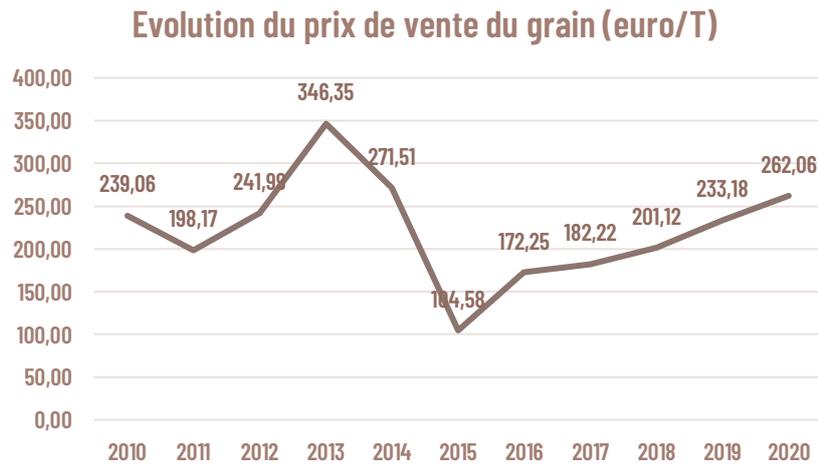


Figure 14: Évolution du prix du grain d'escourgeon sur les 10 dernières années

Source: Image prise sur le site de l'État de l'agriculture wallonne, 2022, DAEA_DEMNA_SPW ARNE & SPF Économie DG Statistique (Statbel), consulté octobre 2022.

Prix de l'épeautre

Le prix de l'épeautre est plus élevé que le froment et l'escourgeon avec une moyenne de 222, 95 euro/T sur les dix dernières années. En 2020 l'épeautre se vendait à 262,06 euro/T. **L'épeautre panifiable est vendu à des prix encore plus élevés allant du double à plus élevé encore. Sur le marché allemand, les prix du mois de septembre 2020 étaient de 422 euro/T en non décortiqué et 761 euro/T en décortiqué(Mercuriale septembre 2021, Biowallonie).**



Prix dans les circuits alimentaires

Pour une meilleure mise en perspective des prix fourragers et des prix pour les filières alimentaires, les données sont consolidées ci-dessous. Il s'agit des prix des productions bio pour le mois d'octobre 2022 : les prix sont donc spécialement haut pour le froment par rapport à d'autres années.

Tableau 9: Comparaison des prix des céréales bio valorisés en panifiable ou fourrager

	Option alimentaire		Option Fourragère	
	Rendement (T/ha)	Prix de vente ¹ (euro/ha)	Rendement (T/ha)	Prix de vente ² (euro/ha)
Froment d'hiver	7,00	480	9,00	405
Orge de brasserie/orge d'hiver		500	7,96	382
Épeautre		395	7,88	
Épeautre décortiquée	-	1.025		
Petit épeautre	2,00	1.750		290
Avoine	-	450	4,51	333
Seigle	-	480	3,54	

Source : Biowallonie, Mercuriale octobre 2022

Les prix pour les céréales alimentaires sont peu documentés en Belgique. Les sources d'information utilisées pour la mercuriale de Biowallonie : il s'agit donc d'une information parcellaire : les prix sont ceux des productions issues de l'agriculture biologique (généralement plus élevés que les productions conventionnelles) et les données pour la Belgique sont régulièrement manquantes.

Les revenus

Le prix de vente du grain va déterminer la marge générée par les producteurs, ainsi que ses coûts opérationnels, qui sont normalement relativement stables.

En 2020, la marge brute moyenne calculée par hectare a été pour le froment un des meilleurs résultats de la décennie (**DAEA, 2021**). **Le détail est donné ci-dessous pour les trois cultures principales en Wallonie.**

Tableau 10: Données de produits et marges brutes pour les trois cultures principales de Wallonie

	Produit principal (Euro/ha)	Sous-produit (Euro/ha)	Charges (Euro/ha)	Marges (Euro/ha)
Froment d'hiver	1.850	288	443	1.400
Orge d'hiver (paille en sous-produit)	1.421	218	408	1.000
Épeautre	2.062	343	423	2.400

Source : (« Etat de l'Agriculture Wallonne 2020, site web », s. d.)

Les chiffres du Tableau 10 correspondent à l'année 2020 : ces montants fluctuent d'une année à l'autre mais les chiffres de 2020 nous donnent ici une bonne indication de l'ordre de grandeur des marges dégagées par culture. Ils nous permettent cependant d'identifier les ordres de grandeur et de percevoir les différences de marges entre les trois cultures par rapport à des charges relativement homogènes.

Pour les céréales minoritaires et les pseudo-céréales, les revenus et marges ne sont pas documentés par la DAEA et manquent encore au secteur.

b. Le marché national

Chiffre d'affaires national

La production de céréales en Wallonie représente une valeur de 294 millions € (État de l'Agriculture wallonne 2021, Eurostat, 2020) pour un total de 486,4 millions € pour la Belgique (Eurostat, 2020). Cette valeur de production représente 16% du chiffre d'affaires agricole et horticole de la Région Wallonne et seulement 4% du CA agricole et horticole national.

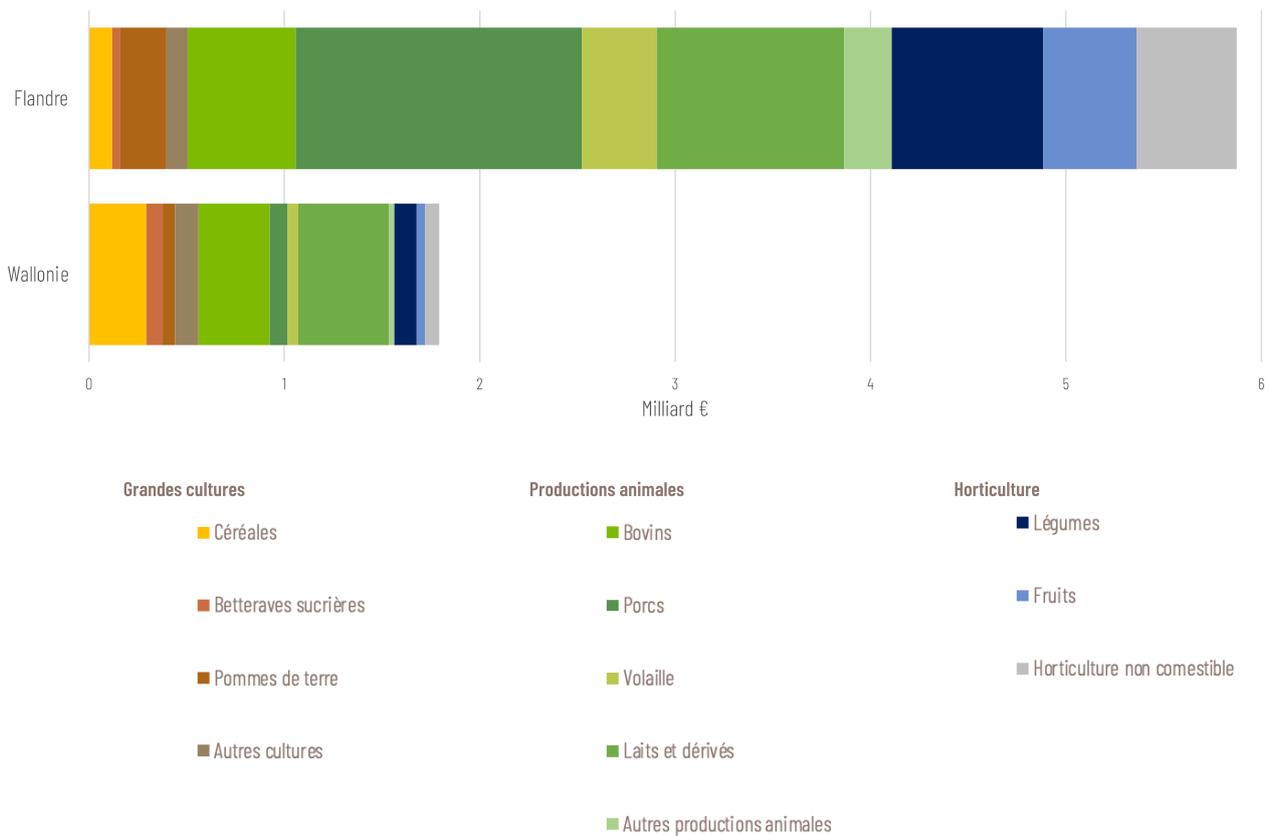


Figure 15: Structure de la production wallonne et flamande en 2020 (milliard €).

L'ensemble des produits du travail du grain représente à l'échelle nationale 1 412 millions d'euro ; la transformation primaire, à savoir la transformation en farine, représente un peu plus de la moitié, avec une valeur de 751, 4 millions d'euro (Statbel, 2020).

Tableau 11: Valeurs des produits issus de la meunerie belge

Produits	Valeur	Volume (T)	Valeur moyenne (Euro/kg)
Farine Total	751.394.044	1.163.859, 344	0,64
Farines de froment (blé) ou de méteil	314.649.560	906.704	0,35
Farines d'autres céréales	18.882.385	39.025	0,48
Farines préparées	417.862.099	218.130	1,96

Source : Statbel, 2021

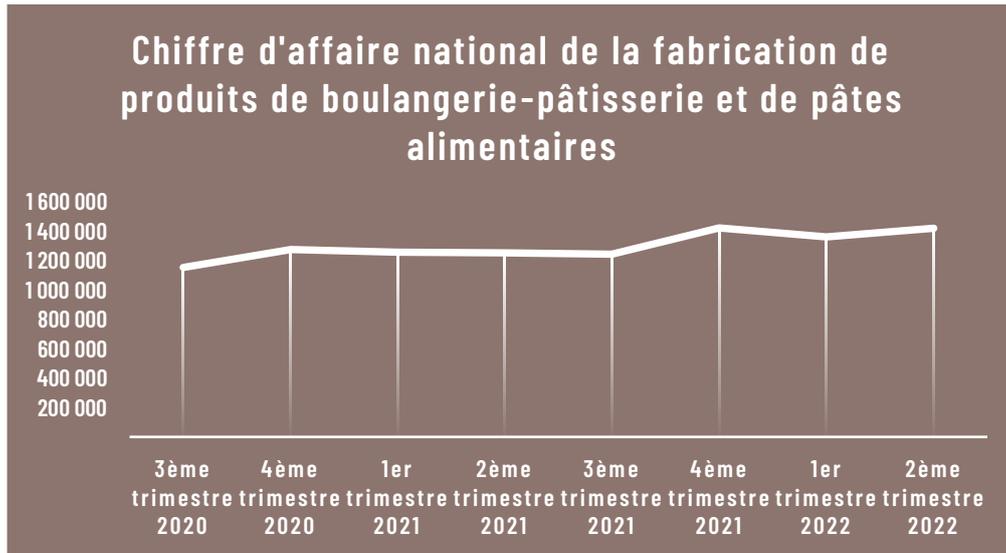


Figure 16: CA de la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires

En termes de valeur en euro, les produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires représentent 2195,8¹ millions d’euro, soit 9% de la valeur générées par les industries alimentaires. Les produits boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires sont composés de trois catégories : i) Pain, pâtisserie et viennoiseries fraîches, ii) Biscottes et biscuits et pâtisserie de conservation et iii) Pâtes alimentaires. La deuxième catégorie représentant plus de 50% de cette valeur.

Tableau 12: Valeur de la production industrielle par activités principales pour l’année 2020

Secteur d'activité	Valeur de la production industrielle (Millions)
Produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires	2.195, 8
Pain, pâtisseries et viennoiseries fraîches	805, 9
Biscottes et biscuits; pâtisseries de conservation	1.246, 06
Pâtes alimentaires	143, 7

Source : Statbel, 2021

A l'échelle de la Région Wallonne

Du point de vue chiffre d'affaires du secteur, la meunerie et la fabrication de produits amylacés représente, en 2021, 5,8 % du CA de l'industrie alimentaire en Wallonie (FEVIA, 2021) ce qui donne une valeur de **480,6 millions d'euro**.

Le CA de la fabrication de produits de boulangerie et de pâtes alimentaires (Transformation secondaire) a progressé au cours de la dernière année. Pour la Wallonie, plus spécifiquement, il

¹ Statbel, Valeur industrielle par secteur d'activités, 2021

représente 8,4% du CA de l'industrie alimentaire. Il a une valeur de **744,6 millions** (8,4% appliqué aux 8,9 milliards de CA de l'industrie alimentaire pour la Wallonie) (Fevia, 2021).

c. Le marché européen

La haute demande en céréales de toutes ces entreprises nécessite l'importation de grands volumes provenant principalement d'Allemagne et France pour les pays européens et d'Ukraine à l'échelle internationale.

La Belgique est un pays importateur de céréales. Ces céréales importées sont utilisées dans les entreprises de première et seconde transformation établies en Belgique.

Volumes importés et exportés en Be en 2020

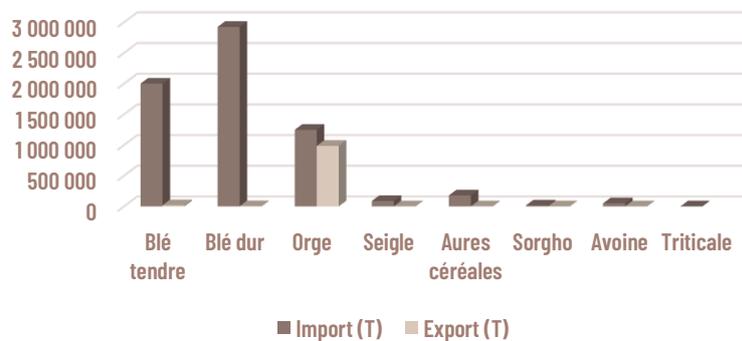


Figure 17: Volumes céréales importés et exportés en Belgique en 2020

Source : Statbel

Tableau 13: Volumes (Mtonnes) et pourcentage de production des quatre premiers pays producteurs de céréales en Europe et place de la Belgique par rapport à ceux-ci.

Pays	Volumes (Million Tonnes)	Part du pays (% of total)
EU Total	283,8	100 %
France	57,44	20,24%
Allemagne	43,27	15,24%
Pologne	35,5	12,52%
Roumanie	19,35	6,82%
Belgique	2,6	0,9%

Source: Eurostat, 2020-21

d. La consommation locale

Le pain est un produit de base. En termes de budget, le pain et les produits à base de céréales (biscuits, petit déjeuner et bars, etc) représentent un budget de 393 euros/personne/an en 2020, ce qui représente 17% du budget du régime alimentaire belge. Si on voit l'émergence d'une

consommation de pains *artisansaux* et un intérêt pour les filières locales de qualité, la grande majorité du pain reste acheté en grandes surfaces.

Tableau 14: Quantité de pain et substituts consommée

	Consommation quotidienne (2014) ¹	Consommation annuelle (2021) ²
Moyenne RW	126 g/pers/jour	
Femmes	105 g/pers/jour	71 kt/an
Hommes	147 g/pers/jour	96Kt/an
Total		167Kt/an

Source : 1)Chiffre régional Statbel, 2018, 2)Chiffre nationaux VLAM 2021

Tableau 15: Estimations des volumes consommés localement sur base des données d'imports, exports et production locale

Céréales 2020	Production locale ¹ Vol (T)	Imports (Be) ² Vol (T)	Exports (Be) ² Vol (T)	Consommation locale ³ Vol (T)
Froment blé tendre	1.615.320	2.865.873	372.455	4.108.737
Épeautre	107.519	2.144	23.760	85.903
Froment blé dur		810.809	130.623	680.185
Orge (d'hiver)	307.671	1.948.403	155.959	2.100.116
Orge brassicole	2.701	-	-	2.700
Orge de printemps	3.482	16.813	-	-
Seigle	2.477	36.078	716	37.838
Avoine	17.928	142.711	33.371	127.268

Note : Source : 1) Statbel 2021 2) BNB 2021 et 3) Calculs propres (production locale + imports – exports)

e. La consommation dans les cantines et cuisines collectives en Région Wallonne

Selon une étude menée par SYTRA en 2019, sur base des estimations de volumes demandés en pain dans les menus de repas chauds délivrés dans les cantines en Wallonie, il est possible d'établir le volume nécessaire en céréales.

En considérant 200 000 repas chaud servis quotidiennement dans la restauration collective en Wallonie et le volume de 1 251 T de pain associés à ces menus, il a été estimé, via l'application d'un calcul de conversion, un besoin en froment de 1500 T. (Riera 2019) Ce volume de 1500 T représente 0,4% des besoins annuel de la population wallonne. Ce volume pourrait être couvert par la production actuelle (pour rappel : estimée à 211 500Tonnes en 2010). Ce type de calcul ne permet pas d'introduire la nuance des différentes céréales potentiellement utilisées pour la production des pains.

f. Degré d'auto-provisionnement théorique en céréales de la Wallonie

En considérant une population wallonne composée de 1 784 520 hommes et 1 863 686 femmes, nous pouvons évaluer sur base de données de consommation annuelle moyenne une demande annuelle et une demande théorique en céréales, en utilisant un facteur de conversion.

Tableau 16: Estimation d'une demande théorique en céréales sur base de la consommation annuelle en pains

Besoin alimentaire en céréales par personne	281	g/pers/jour
Population wallonne	3 648 206,00	pers
Besoin alimentaire pour la population wallonne (T)/ an	374 178	T/an
Besoin alimentaire pour la population wallonne en ha	53 454	ha

Étant donné une production de 1 398 895 T de céréales (froment, orge, avoine, seigle, épeautre) pour la Région Wallonne en 2020, les volumes produits en Belgique sont largement suffisants pour subvenir aux besoins alimentaires de la population wallonne.

Étant donné l'estimation de surface déjà dédiée à l'alimentation humaine, à savoir 17 145, 54 ha, il s'agit d'augmenter la surface dédiée pour atteindre les 53 454 hectares théoriques.

4. SWOT

Cette section présente une analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces liés à la relocalisation de la filière céréales sur le territoire wallon.

FORCES

Production

- La demande des moulins dépasse l'offre en matières premières belge et/ou de qualité bio actuellement (2a) ;
- Les producteurs de céréales panifiables non équipé de moulins peuvent se tourner vers un nombre croissant de meuneries à la recherche de matière premières belge et/ou de qualité bio (2a) ;
- Les prix élevés des céréales des années 2021 et 2022 vont probablement mener à une augmentation des surfaces emblavées en céréales pour la récolte 2023 (3a) ;
- L'Ardenne est un territoire propice à la culture d'épeautre qui représente une spécificité wallonne intéressante à valoriser à l'échelle nationale (1d) ;
- Les rendements en blé fourrager sont très élevés grâce à une recherche et développement importante, des projets de recherche (en cours ou à venir) pourraient permettre d'améliorer les variétés panifiables/alimentaires (1c) ;
- Pseudo-céréales : les surfaces emblavées en pseudo-céréales augmentent d'une année à l'autre et une grande partie de celles-ci sont cultivées en bio (1b).

Transformation

- Des moulins artisanaux et industriels sont déjà présents sur le territoire et constituent dès lors un important réseau d'acteurs (2a) ;
- La multiplication de moulins a relancé la réflexion sur la production et les critères de qualité des blés panifiables en Belgique.

Recherche & Développement

- La multiplication de moulins a développé l'intérêt et les compétences des centres de recherche,
- Des fermes et producteurs s'organisent en réseaux (de fermes) pour développer la production de céréales panifiables : les connaissances se développent et circulent (2a) ;
- Pseudo-céréales : Le CEPICOP réalise des tests sur les pseudo-céréales afin d'améliorer leur rendement et cahier de cultures (fiche protéagineux 2b).

Consommation

- Il y a un regain d'intérêt pour les produits de qualité dans certaines niches socio-économiques qui peut à moyen terme entraîner un changement des modes de consommation.
- L'intérêt pour les filières locales a augmenté ces dernières années et les consommateurs sont à la recherche de producteurs et transformateurs à proximité de leur habitat (3d).
- Certains boulangers sont à la recherche de partenaires tout au long de la chaîne pour garantir une qualité aux consommateurs (2a).

FAIBLESSES

Production

- Les rendements des variétés panifiables sont plus faibles par rapport aux cultures fourragères et le delta du prix payé n'est pas suffisant pour couvrir cette différence. Par ailleurs, le risque de déclassement (évalué à 25% par la FWA) intègre un risque de pertes financières (évalué à 78 euro/T).
- Le cahier de charge du blé panifiable belge n'est plus édité depuis 2015, ce qui diminue la reconnaissance du blé panifiable belge sur le marché industriel
- Certaines des variétés cultivées ne remplissent pas les différents critères de qualité nécessaires pour la transformation alimentaire standardisée et peuvent uniquement être valorisées dans des circuits de niche
- Le prix payé pour les produits panifiables ne sont pas suffisamment intéressants pour qu'un agriculteur change sa production (le delta est trop faible par rapport aux risques de pertes que représente ces cultures, voir détail des montants ci-dessus)

Collecte

- Les grands acteurs de la collecte n'ont pas les infrastructures adaptées pour le développement de filière différenciée qui représentent actuellement de plus petits volumes que ceux généralement traités,
- Les grands acteurs de la collecte ne sont pas engagés dans le développement des filières et vont parfois déclasser des céréales de qualité panifiables et annuler les efforts des producteurs,
- Les lieux de stockage de grande taille ne sont pas toujours adaptés aux pratiques de traçabilité par producteur, de qualité différenciée ou encore de production de produits adaptés aux nouveaux régimes

Transformation

- La demande en céréales bio pour la transformation en meunerie dépasse le niveau de production actuelle : la production augmente doucement par rapport aux demandes du secteur de la transformation,
- Beaucoup de petits moulins se sont mis en place dans les cinq dernières années, il n'y a pas encore d'évaluation de leur rentabilité ni de leur pérennité
- Beaucoup de nouveaux moulins sans conditions d'accès particulières : l'absence de connaissances et de contrôle qualité de la transformation artisanale peut représenter un risque sanitaire et alimentaire
- Il n'est pas évident que les outils de transformation existant fonctionnent à plein régime
- Le métier de boulanger est un métier en pénurie, or le développement de filières autour de blé panifiable, alternatifs, demandent une expertise boulangère qui n'est pas présente en quantité suffisante
- Le secteur de la boulangerie est en difficulté avec les prix de l'énergie, les perspectives ne sont pas claires pour le secteur (recherche de marché de niches ou augmentation des productions/des ventes)

Consommation

- Le prix des pains et produits artisanaux locaux et/ou bio peuvent être très élevés et exclure une grande partie des consommateurs
- Le qualificatif « artisanal » n'est pas « protégé », son usage ne représente pas une qualité particulière : toute boulangerie peut s'auto-proclamer artisanale

- La majorité des pains sont encore achetés en grande et moyennes surfaces que cela soit avec ou sans recherche de qualité différenciée
- Les chiffres de consommation préférentielle des biscuits et autres produits dérivés de céréales en bio ou local ne sont pas connus : il est donc difficile d'établir le CA de ce secteur et son potentiel de croissance

OPPORTUNITES

Production

- La diversification des activités de productions est recherchée par les producteurs. La production de céréales panifiables d'une part et leur valorisation dans des circuits courts d'autre part sont des voies de plus en plus recherchées, encouragées et prises par les acteurs
- La nouvelle PAC rend obligatoire les rotations et la production de céréales va s'imposer dans des systèmes culturaux qui n'en incluaient pas auparavant
- Pseudo-céréales : La production de pseudo-céréales pourra être encouragée financièrement par la nouvelle PAC via les mesures d'éco-régimes
- Pseudo-céréales : les changements de conditions climatiques sont plus ou moins favorables à leur production (demandes différentes selon les productions : plus ou moins pluvieux, plus ou moins sec)

Collecte

- Des expériences fructueuses comme le relais Cultivae peuvent inspirer d'autres acteurs de revoir les approches et manières de stocker les produits
- Pseudo-céréales : leur stockage peut faire l'objet d'une demande en nouveaux lieux de stockage de taille moyenne

Transformation

- La multiplication de boulangeries développant une pratique de pain au levain permet de créer un marché pour des céréales ayant une qualité variable
- Des boulangeries développent leur propre activité de meunerie pour développer une production de qualité augmentant ainsi la demande
- Pseudo-céréales : l'inclusion de recettes provenant d'autres cultures et l'émergence de nouvelles tendances culinaires donnent une plus grande place à ces produits.

Consommation

- La production wallonne peut être valorisée sur le marché bruxellois qui comprend également une large gamme de consommateurs à la recherche de pains et produits de qualité bio, qualifié de local et à caractère artisanal (réseau Tartine & Boterham qui anime un réseau de boulangerie de qualité pour la région Bruxelles-capitale)

- La recherche de produits sans gluten peut favoriser la consommation du petit épeautre et donc garantir un marché pouvant sécuriser les augmentations de productions
- Pseudo-céréales : La diversification des régimes alimentaires augmente la demande pour des pseudo-céréales telles que les quinoa, sorgho et sarrasin
- Pseudo-céréales : Les régimes alimentaires des villes sont plus cosmopolites et incluent une plus large gamme de pseudo-céréales augmentant le potentiel marché des productions wallonnes.

MENACES

Production

- L'influence du prix des cultures fourragères peut fortement influencer les surfaves emblavées et le maintien d'une production de céréales panifiables
- Les choix d'emblavement sont généralement pensés par rapport aux résultats de l'année précédente (vision parfois un peu court-termiste) avec parfois de mauvaises surprises d'une année à l'autre,
- Les lois du marché peuvent rendre défavorable les investissements dans certaines cultures plus rares : exemple : l'épeautre en 2022, dû à son prix élevé en 2021, a été produit avec des excédents et donc une diminution du prix
- Pseudo-céréales : des conditions climatiques non favorables peuvent annihiler toute une campagne de production (la quinoa ou le blé dur ont connu des années difficiles avec des récoltes nulles)

Transformation

- La variation des prix des céréales sur le marché par rapport au prix de la farine et du pain qui sont moins élastiques : l'activité de transformation est tellement peu rentable qu'elle peut évoluer vers une situation à perte
- Une multiplication au lieu d'une saturation des outils de transformation existants, avec un risque de mise à l'arrêt des moulins non saturés dans quelques années
- L'augmentation du prix de l'énergie pour les petits et grands acteurs mettant à mal les activités de transformation (meunerie peu à risque mais boulangeries fortement mises en difficulté), (selon certains acteurs du terrain, cela touchera plus les grands moulins que les petits : le Moulin Valdieu a déjà mentionné son recours au groupe électrogène pour limiter ses coûts)
- Un manque de matières premières biologiques : les moulins en fonctionnement aujourd'hui doivent s'approvisionner en France ou en Allemagne.

¹ Il n'est pas possible dans le cadre de cette étude d'estimer l'impact du prix de l'énergie sur la structure du prix de la farine pour un moulin à pierre versus un plus gros moulin. Cependant, il semble que les infrastructures plus légères seront favorisées par rapport à des infrastructures plus larges devant garantir des rendements et rentabilité minimum des outils plus importantes. Les infrastructures plus légères ne produisant cependant pas suffisamment de volumes actuellement pour la population wallonne.

Consommation

- Des prix trop élevés éloignent le consommateur des produits issus des circuits de niche ou de haute qualité.

Points d'attention spécifiques

Bio et local

Bien que le bio et le local aient connus une croissance stable et continue jusqu'en 2021, tant dans la production que de la consommation de céréales, la demande s'est récemment essouffée en 2022.

Il semble important de soutenir ces modes de production et de commercialisation, et de jouer non seulement sur la production mais également sur la demande.

Production

Les rendements en champ en céréales panifiables sont généralement plus faibles que les céréales fourragères, une variation de prix ou une mauvaise année de culture peut rapidement faire évaluer les niveaux de production. Le cas des années 2016-2017 illustre bien comment une mauvaise année peut faire reculer les surfaces. La multiplication des outils de transformation doit prendre en compte la variabilité des volumes disponibles de matière première. Par ailleurs, les pays voisins, France et Allemagne étant des gros producteurs, leur compétitivité sera toujours présente et sera toujours perçue comme une option à considérer par les meuniers nécessitant des volumes importants. Hors des circuits de niche, il est important de considérer la possible compétitivité du blé alimentaire wallon face à celui de la France et de l'Allemagne.

Collecte-Stockage

Les entrepôts de collecte et stockage sont soumis à des permis environnementaux très stricts étant donné les risques d'explosion associés à cette activité. La construction de nouveaux entrepôts peut sembler pertinente pour s'ajuster à la diversité des céréales et des cahier de charge différenciés cependant les procédures administratives nécessaires à leur implantation sont lourdes et pourraient prendre plusieurs années. La question de la collecte est d'autant plus cruciale sur le territoire que certains entrepôts arrivent en fin de permis et la question devra encore se poser de leur relocalisation ou possible prolongement (voir les résultats de l'étude du CPDT, Logique de localisation de sites de stockage de céréales en Wallonie)

Transformation

Certaines zones de Wallonie sont très bien fournies en moulins. Cependant la multiplication de moulins n'implique pas forcément une grande quantité de farine produite: les capacités des moulins artisanaux sont limitées avec un maximum de 250 Tonnes/an. La plupart font moins de 50 T/an. La

multiplicité des moulins est donc à lire avec nuance : les volumes de farine disponible sont peu importants par rapport à la consommation régionale ou nationale mais peuvent être trop importants par rapport aux habitudes de consommation actuelle (prix, lieux d'achats et habitudes de préparation alimentaire) ; la majorité des pains sont achetées en grandes et moyennes surfaces.

Consommation

Qu'il s'agisse des épiceries locales ou des réseaux de distribution alternatifs : ils n'intègrent qu'un ou deux boulangers ou farines dans leur assortiment de produits : ces places limitées provoquent une certaine concurrence entre acteurs. Dans une perspective de multiplication des acteurs de transformation, il est important de prendre en compte les voies d'écoulement et possibles vitrines de mise en marché de l'ensemble de ces farines et produits transformés.

5. INCERTITUDES

Informations	CEREALES		
	Non-existant	Existant mais requiert du temps	Existant mais incertain
Superficies et distinction entre céréales panifiables ou de biscuiterie	X		
Volumes de production et rendements des pseudo-céréales		X	
Volumes céréales panifiables et de qualité biscuits bio	X		
Volumes de stockage réservé aux filières alimentaires		X (confidentiel)	
Destination de la production des céréales panifiables produites	X		
Volumes et part de céréales locales utilisés par les entreprises wallonnes		X	
Volumes de consommation des produits artisanaux par les ménages et collectivités			X



Bibliographie

Afsca, Nombre d'opérateurs actifs en 2022

Amrom, C, Riera, A., Baret, P, Mathijs, E., 2022, Cereals baseline, *under review*

Amrom, C, Riera, A., Baret, P, Mathijs, E., 2022, Actors and stakeholders of the cereal sector, *under review*

Antier, C., Petel, T., & Baret, P., 2019, Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne.

Antier, C., Petel, T., & Baret, P., 2020, État des lieux et scénarios à horizon 2050 de la filière des céréales en Région wallonne

Banque Nationale Belge, Chiffres d'imports – exports, consultation du site en septembre et octobre 2022

Biowallonie, 2022a, Baromètre du secteur bio.

Biowallonie, 2022b, Les chiffres du bio 2021 en Wallonie. https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2022/05/Chiffres-du-Bio-2021_LOW.pdf

Collège des producteurs. (2018). Commission Céréales Alimentaires, Plan de développement stratégique 2018 – 2028.

CPDT, Logique de localisation de sites de stockage de céréales en Wallonie, 2018

Delcour, A., F. Van Stappen, S. Gheysens, V. Decruyenaere, D. Stilmant, et P. Burny. 2014. « État des lieux des flux céréaliers en Wallonie selon différentes filières d'utilisation ». <https://popups.uliege.be/1780-4507/index.php?id=11161>

État de l'Agriculture Wallonne. 2021. « Contribution de l'agriculture wallonne à la production finale agricole et horticole belge ». https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicator sheets/EAW-A_I_C_4.html.

FEVIA, Rapport annuel 2020, 2021

FWA, 2020, Céréales biologiques, État des lieux de la filière wallonne,

Itinéraires Bio, numéro 61, novembre décembre 2021

Manger Demain. 2021. « Fiches synthèse Green Deal Cantines Durables - Caractérisation de la demande »,

Nature & Progrès, 2019. Pistes pour davantage de céréales destinées à l'alimentation humaine en Wallonie

Plateau, L., Holzemer, L., Nyssens, T., Maréchal, K., 2016, "La filières céréales-meunerie-boulangerie" in Analyse dynamique de la durabilité vécue et mise en œuvre par les acteurs des circuits courts, Rapport de recherche, CESE-ULB.

Statbel. 2021. « Chiffres agricoles de 2021 ». <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles#figures>.