

La démarche « Epeautre d'Ardenne »

RDV de la diversification - Gembloux 31 janvier 2018

Magali Tielemans – Denis Amerlynck





Définitions

Une filière (en circuits courts)?

- « L'ensemble des phases d'un processus de production permettant de passer d'une matière première à un produit vendu au consommateur final¹ »
- Se rapporte aux formes d'association et de coopération entre producteurs

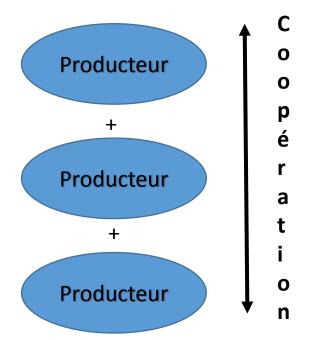


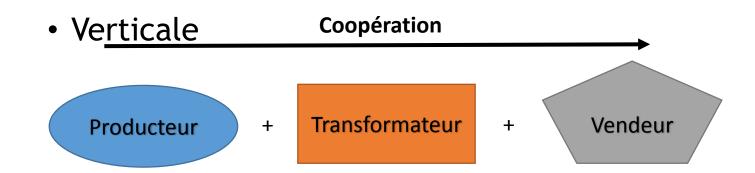


Définitions

La coopération?

Horizontale









Définitions

Les niveaux de coopérations:

- Mise en commun de matériel
- Mise en commun de savoirs et savoir-faire
- Mise en commun de ressources financières
- Mise en commun « d'énergie humaine »

Les étapes d'une filière:

- Production primaire
- Transformation
- Commercialisation
- Logistique

À chaque étape, ses niveaux de coopération





Démarche vers une filière...

- 1. Etat des Lieux
- 2. Mise en contexte
- 3. Les acteurs de la démarche
- 4. Les actions mises en place
- 5. La coopération au regard des actions
- 6. Bilan et perspectives





1. Etat des lieux

Utilité pour le territoire

- Une ressource locale mal exploitée
- Des possibilités sur le territoire









1. Etat des lieux

Utilité pour le territoire

Une ressource locale mal exploitée

- Ressource?
 - L'épeautre se cultive facilement en Ardenne
 - Diversification intéressante
- Locale?
 - Adaptée à la région
 - Variétés locales
 - Savoir-faire existant et maintenu



- Mal exploitée?
 - Essentiellement cultivée pour l'alimentation animale et dévalorisée en alimentation humaine





1. Etat des lieux

Utilité pour le territoire

Des possibilités pour le territoire?

- Transformateurs potentiels sur le territoire ou frontalier
- Possibilités de développer la culture

Peu de risque d'échec car déjà valorisée en alimentation animale





2. Mise en contexte

Encadrement

- Moyens
- Limites
- Financement



Ce projet a été orienté avec une vision de développement territorial plutôt qu'économique.





Le Parc naturel couvre donc l'entièreté du territoire administratif des 7 communes sur la carte ci-dessus, ce qui représente une superficie de 80.500 hectares et près de 42.000 habitants.



- Former le groupe
- Les membres du groupe
- Des valeurs communes

Cohésion du groupe







Les membres du groupe

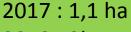
La Ferme des Mélèze

Région jurassique et ardennaise Altitude 420 m

Elevage BBB
Maraichage (1,5 ha) selon CDC
Membre d'une coopérative de
distribution de produits



Produit de l'Épeautre d'Ardenne transformé en farine Commercialise sa farine via son groupement de producteurs (paniers et marché)



2018 : 2ha





La Ferme de l'Abreuvoir Région ardennaise Altitude 410 m



Ferme polyélevage (bovin-ovin)
Production d'épeautre, seigle et blés anciens
Unité de meunerie à la ferme (paysan-meunier-boulanger)
Boulangerie à la ferme (uniquement pains au levain)



Produit de l'Épeautre d'Ardenne transformé en farine et valorisée en pains

Travail à façon pour les agriculteurs du groupe (y compris élimage du grain)

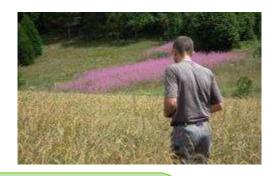
Commercialisation du pain dans des épiceries, GAC, points de dépôts et vente directe sur marchés





La Ferme de Habaru Région ardennaise Altitude 420 m Certifié ISO 14001





Ferme polyélevage (bovin-volaille)
Colis de viande de bœuf et poulet en vente directe
Magasin à la ferme
Membre de la coopérative Réseau Solidairement



Produit de l'Épeautre d'Ardenne transformé en farine, en épeautre perlé et en bouillotte sèche Commercialisation en vente directe sur marchés, à la ferme et via le Réseau Solidairement. Vente de farine à des boulangers



2018:4 ha

2017: 4,3 ha



La FourcHotteRégion ardennaise Altitude 480 m



Ferme polyélevage (bovin-ovin) Colis de viande de bœuf et d'agneau en vente directe Vente à la ferme



Produit de l'Épeautre d'Ardenne transformé en farine, en épeautre perlé et en bouillotte sèche Commercialisation en vente directe sur marchés, à la ferme et en épiceries



2018 : 1,2 ha

2017 : 1,2 ha



Des valeurs communes

- **Être indépendant** et maitre de son produit
- Favoriser le développement de notre région en stimulant une économie locale
- Relocaliser en Province de Luxembourg le travail du grain
- Sauvegarder et valoriser des variétés locales d'épeautre véritable
- Promouvoir une céréale rustique et des méthodes culturales respectueuses de l'environnement
- Maintenir une culture adaptée au paysage ardennais
- Proposer aux consommateurs un produit de qualité
- Valoriser les sous produits de l'épeautre
- Informer le consommateur via la marque Épeautre d'Ardenne
- Promouvoir **la collaboration entre agriculteurs** pour proposer des produits de qualité





- Une identité : Épeautre d'Ardenne
- Réflexion sur le travail du grain
- La production de l'épeautre
- La transformation
- La commercialisation des produits
- La promotion
- En marge d'Épeautre d'Ardenne





Une identité : Épeautre d'Ardenne

- La marque: réservation d'un nom (protection de l'identité)
- Le cahier des charges: détermination de la qualité commune du produit (déterminer l'identité)
- Le logo: visibilité (montrer l'identité)

Une base solide







Réflexion sur le travail du grain

- Le choix des produits
- Des prestataires externes









La production de l'épeautre

concrètes

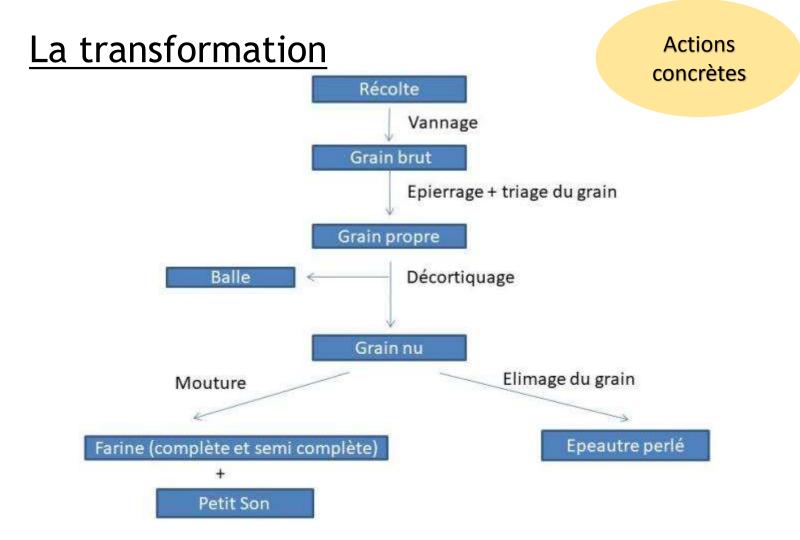
Actions

- Le parcellaire
- Le cahier des charges
- Certification participative et traçabilité













La transformation: investissements

- Achat des équipements nécessaires à la transformation en interne
 - Évaluation des besoins: matériel + investissements
 - Prospection + essais
 - Achat
 - Installation + prise en main

Actions concrètes

Équipements nécessaires : trieuse à grain, épierreuse, décortiqueuse et élimeuse.





La transformation: investissements









La commercialisation des produits

- En circuits courts
- Maintient des fonctionnements individuels de vente sauf
 - →Participation à des marchés ;
 - →Intégration à la coopérative Réseau Solidairement







La promotion

- Un packaging commun
- www.epeautredardenne.be
- Dépliant
- Rallye agriculture et environnement





En marge d'Épeautre d'Ardenne

- L'exposition épeautre
- Le Marché du terroir de Léglise
- Le sentier de l'épeautre
- Animation pédagogique
- La démarche AOP
- Un projet de coopération







En marge d'Épeautre d'Ardenne

L'exposition épeautre







<u>Une identité : Épeautre d'Ardenne</u>

- La marque
- Le cahier des charges
- Le logo

Définis ensemble







Réflexion sur le travail du grain

Le choix des produits

Commun

Des prestataires externes

➡ Individuel









La production de l'épeautre

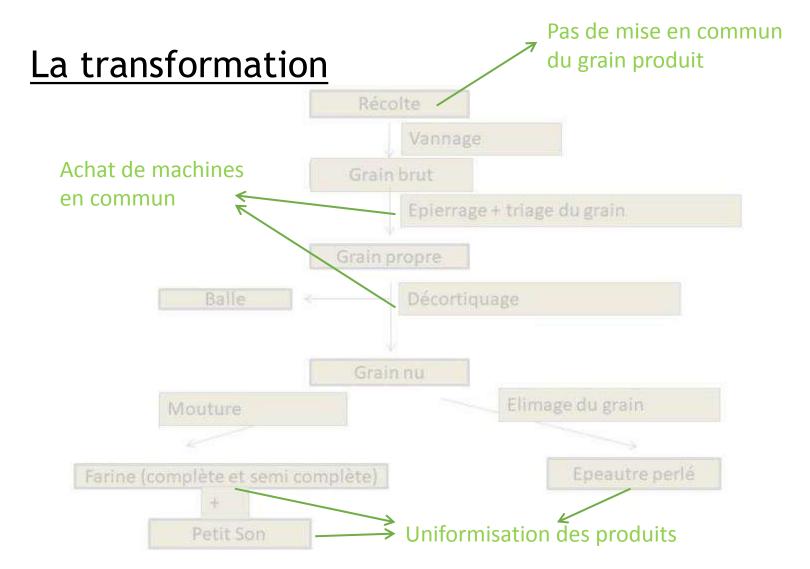
- Le parcellaire
- Le cahier des charges
- Certification participative et traçabilité

Suivi du même CDC

Gestion de la production individuelle
Pas d'échange de machines
Echanges de bonnes pratiques





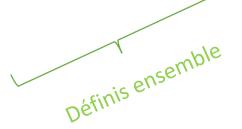






La transformation: investissements

- Achat des équipements nécessaires à la transformation en interne
 - Evaluation des besoins: matériel + investissements
 - Prospection + essais
 - Achat
 - Installation + prise en main



Equipements nécessaires : trieuse à grain, épierreuse, décortiqueuse et élimeuse.





La transformation: investissements







La commercialisation des produits

- En circuits courts ———— Pas de mise en commun des produits
- Maintient des fonctionnements individuels de vente sauf
 - → Participation à des marchés ;
 - →Intégration à la coopérative réseau Solidairement

Peu de vente commune +/- Partage des points de vente par zone





La promotion

- Un Packaging commun
- www.epeautredardenne.be
- Dépliant
- Rallye agriculture et environnement

Essentiellement menée par le Parc

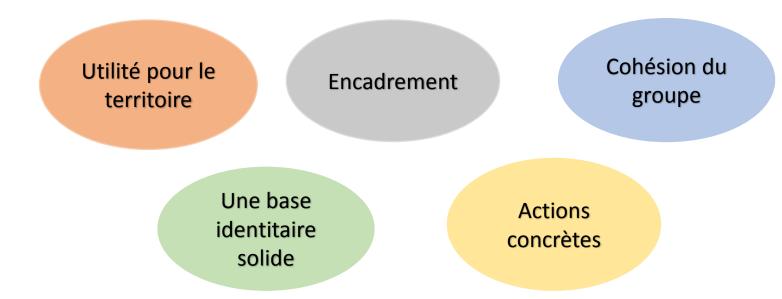




6. Bilan et perspectives

<u>Bilan</u>

• Éléments clés ayant permis le développement de la démarche :







6. Bilan et perspectives









Parc naturel / GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier

Magali Tielemans et Denis Amerlynck Chemin du Moulin, 2 6630 Martelange

magali@parcnaturel.be denis@parcnaturel.be 063/60.80.83

www.epeautredardenne.be