

Wallep

Issu d'un financement de la Wallonie (Plan Marshall), le projet de recherche Wallep a pour but de développer une filière pour un produit, cultivé localement en Wallonie, dont l'importance est sous-estimée actuellement, mais qui commence à faire son chemin dans l'alimentation du consommateur : l'épeautre, une céréale dite « durable » car demandant moins d'intrants et adaptée aux situations pédoclimatiques difficiles. L'idée est de pouvoir mettre sur le marché des produits obtenus à partir de cette céréale, mais également de valoriser tous les agriculteurs qui produisent de l'épeautre sans parvenir parfois à écouler entièrement leurs récoltes. Il s'agit donc d'une véritable économie circulaire, orchestrée par divers acteurs du secteur, qui va permettre non seulement aux consommateurs de diversifier leur palette d'achats, mais également aux agriculteurs de s'assurer un revenu stable et en adéquation avec le travail qu'ils fournissent.

Une initiative



Coopération

C'est le **CRA-W**, le Centre wallon de Recherches Agronomiques, qui a pris l'initiative de rassembler plusieurs acteurs du secteur afin de former cette nouvelle filière de l'épeautre. Le Centre de Recherche est également en charge de produire des échantillons pour les demandes des partenaires : en effet, les besoins sur la qualité de l'épeautre seront différents en fonction du produit que chacun voudra réaliser, et les conditions de culture ne seront pas identiques. Parmi les partenaires de Wallep, on retrouve :

- **Meurens Natural** : expert en solutions naturelles au départ de céréales et spécialisé depuis 30 ans dans le secteur bio, ce partenaire souhaite élargir sa gamme à base d'épeautre avec le développement de nouveaux extraits sous forme de sirop, poudre et farine hydrolysée ;
- **Puratos** : fournisseur global de matières premières pour la boulangerie, la pâtisserie et le chocolat, le groupe Puratos compte développer une nouvelle production de levain de panification prêt à l'emploi ;
- **La distillerie Radermacher** : depuis 182 ans, cette distillerie familiale belge propose une vaste gamme de liqueurs, d'apéritifs, de whiskies de malt et de spiritueux dont une partie en version certifiée bio. Elle compte maintenant créer un whisky à base d'épeautre ;
- **Pasta della Mamma** : ce spécialiste de la réalisation de pâtes pour la restauration professionnelle est toujours à la recherche de nouveaux ingrédients pour ses produits, et c'est également le coordinateur de cette initiative ;
- **Walagri** : véritable leader du marché en termes de fourniture à l'agriculture en Wallonie, le groupe prend en charge la collecte, le stockage et la commercialisation des céréales en provenance de ses clients cultivateurs, vers les usines de première transformation ;
- **Moulins de Statte** : Depuis 1857, les Moulins de Statte fabriquent et commercialisent des farines planifiables. Ils sont considérés comme un acteur majeur de la meunerie wallonne, et ont particulièrement à cœur de valoriser les productions régionales.

Pour combler les autres besoins, des partenaires de recherche se sont joints à la dynamique, chacun apportant avec lui sa spécialité :

- **Meurice Recherche & Développement**, Centre de Recherche notamment actif en analyse sensorielle et en développement de produits agro-alimentaires, a pour objectif d'étudier les différents aspects liés au goût et à la texture des aliments créés à base de farine d'épeautre.

- **Le Celabor**, Centre de Recherche Agréé dans le secteur agro-alimentaire, spécialisé dans la formulation d'aliments et leur caractérisation chimique, le Centre travaillera sur le développement d'un alcool d'épeautre avec la Distillerie Radermacher.



Innovation

Actuellement, la filière de l'épeautre n'est pas coordonnée, ou alors à un niveau local qui ne permet pas une organisation du marché qui soit performante. Car si l'épeautre est une céréale qui est particulièrement demandée, le décalage qui apparaît régulièrement entre l'offre et la demande met souvent en péril les agriculteurs qui la produisent et les entreprises qui la transforment. Les partenaires souhaitent activement stabiliser le marché en identifiant les structures qui peuvent exploiter l'épeautre tout en assurant un approvisionnement ainsi qu'un revenu correct pour l'agriculteur.

Les partenaires travailleront également à innover dans le domaine de la création de nouveaux produits liés à l'épeautre, pour le marché tant intérieur que celui de l'exportation. Un travail de recherche sera également effectué afin d'identifier précisément les propriétés organoleptiques caractéristiques des produits de l'épeautre, ce qui sera une plus value pour l'utilisation de la céréale dans le futur.



De multiples aspects de ce projet répondent aux besoins de responsabilités environnementales, sociales et économiques :

- **Une économie durable:** l'organisation en filière va permettre un revenu acceptable et stable pour tous les acteurs de la filière, de l'agriculteur au transformateur ;
- **Un ancrage territorial:** les entreprises agro-alimentaires s'approvisionneront désormais préférentiellement avec un épeautre produit en Wallonie ;
- **Une traçabilité de l'alimentation:** si le consommateur est de plus en plus en demande de connaître la provenance de son achat, c'est également le cas des agriculteurs qui désirent savoir qui consomme leurs produits, ce qui est rendu possible grâce au développement d'une filière locale et transparente.

Responsabilité



Les leviers de succès



Communiquer

Un important travail de communication devra être entrepris, autant à la source de la filière de l'épeautre, auprès de l'agriculteur, qu'à la toute fin de la chaîne de consommation. Pour le consommateur, l'intérêt sera de découvrir l'épeautre et les produits qui peuvent être créés à partir de cette céréale. L'agriculteur aura comme tâche de se conscientiser aux besoins de la filière, afin d'adapter son système de production.



Tous les acteurs de la filière vont devoir se former aux spécificités de la culture et de la transformation d'épeautre, en apprenant autant sur la production primaire que sur ce qui pourra être développé à partir de la céréale. C'est une véritable collecte d'informations qui va se mettre en place.

Former





Investir

Puisqu'il s'agit d'un projet mené de concert par plusieurs partenaires, chacun d'entre eux va avoir sa part d'investissements à réaliser, que ce soit d'un point de vue matériel ou vis-à-vis de la communication et du marketing.

Optimiser



Une fois la filière proprement mise sur les rails, il s'agira de rendre performant tout le processus :

- S'assurer que les agriculteurs en charge de la production reçoivent une rémunération adéquate,
- Attirer de nouveaux consommateurs vers les marchandises issues de l'épeautre,
- Valoriser les productions d'épeautre sur le marché, et répondre aux demandes de diversifications de ces produits,
- Exporter les produits transformés et les ingrédients à base d'épeautre,
- Établir des liens entre tous les acteurs de la filière,
- Inspirer d'autres acteurs à créer de nouvelles filières, en transposant le concept à d'autres produits et plus particulièrement le côté circuit court, aspect durable et ancrage territorial.



Avec le soutien de la



Wallonie

wagr^{alim}