



GAL Jesuishesbignon.be
Namur, 15/11/2019

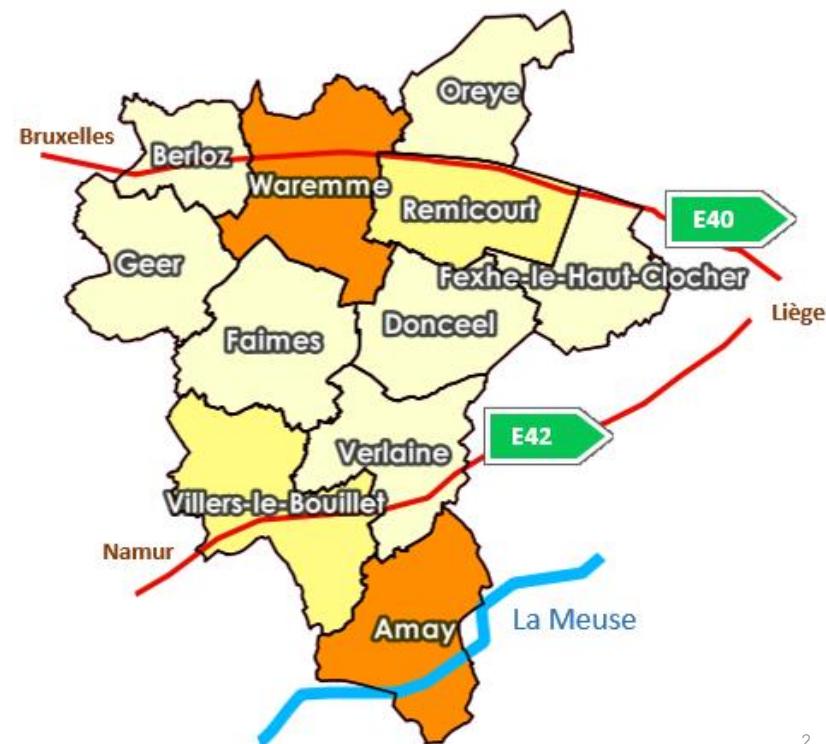
Cultivons la diversité!

Cécile Schalenbourg - Agricultrice



GAL Jesuishesbignon.be

- ASBL → 11 communes
- Objectif: faire du développement local
 - Mobilité douce (vélo)
 - Cohésion sociale
 - Energie
 - Environnement
 - Agriculture
- Bureaux → commune de Geer



Le projet « Cultivons la diversité! »

- Créer une filière céréalière durable et pérenne en circuit-court
 - Rendre la main à l'agriculteur sur ses productions
 - Meilleure rémunération
 - Filière équitable pour chaque maillon → « juste prix » pour le travail effectué



- Trouver de nouvelles pistes de valorisation de céréales
- Revaloriser localement les céréales produites sur le territoire !



Un premier projet accompagné par le GAL :
production de farine panifiable et vente directe

<http://jesuisheshignon.be/reportage-des-cereales-pour-faire-du-pain/>

Etapes du projet

Choix de variété



Identification des maillons de la chaîne

- Meunier
- Analyses de farine
 - Stockage
- Conditionnement
 - ... etc



Analyses de terres

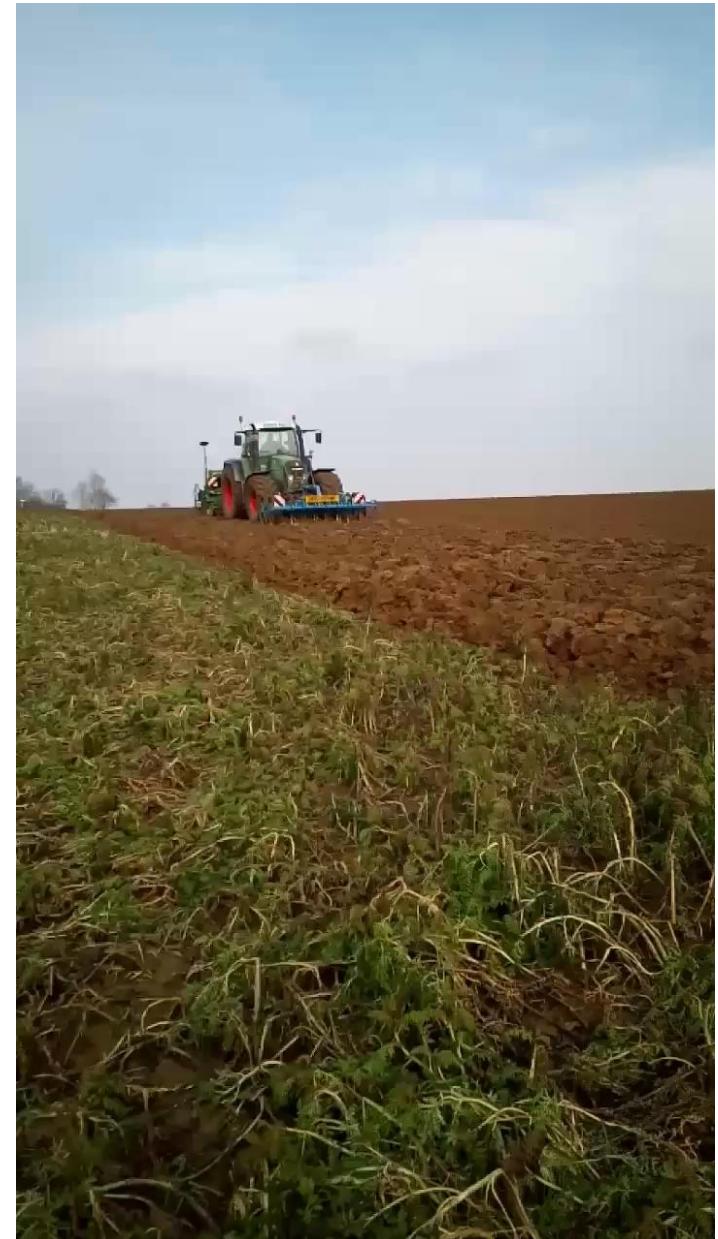


Suivi cultural

- Fiche culturale
- Amendement adéquat pour favoriser un bon taux de protéines
- Réduction des traitements phytos
- Rédaction d'un mode d'emploi
- Evaluation des résultats
- **Elaboration d'une charte de production**

Constantin
WANZOUL

CR AGRI



Des engagements

- Le choix des variétés est basé sur les critères suivants :
 - Bonnes qualités panifiables
 - Résistance aux maladies
 - Résistance à la verse
 - Variétés non hybrides
- Agriculture raisonnée
 - Réduction drastique de l'utilisation des produits phytosanitaires
 - Utilisation uniquement en cas de menace avérée pour la culture
- Pas de traitement du grain « post-récolte »
- Aucun additif, ni conservateur dans la farine !
- Une farine 100% locale !

Enquête Boulanger

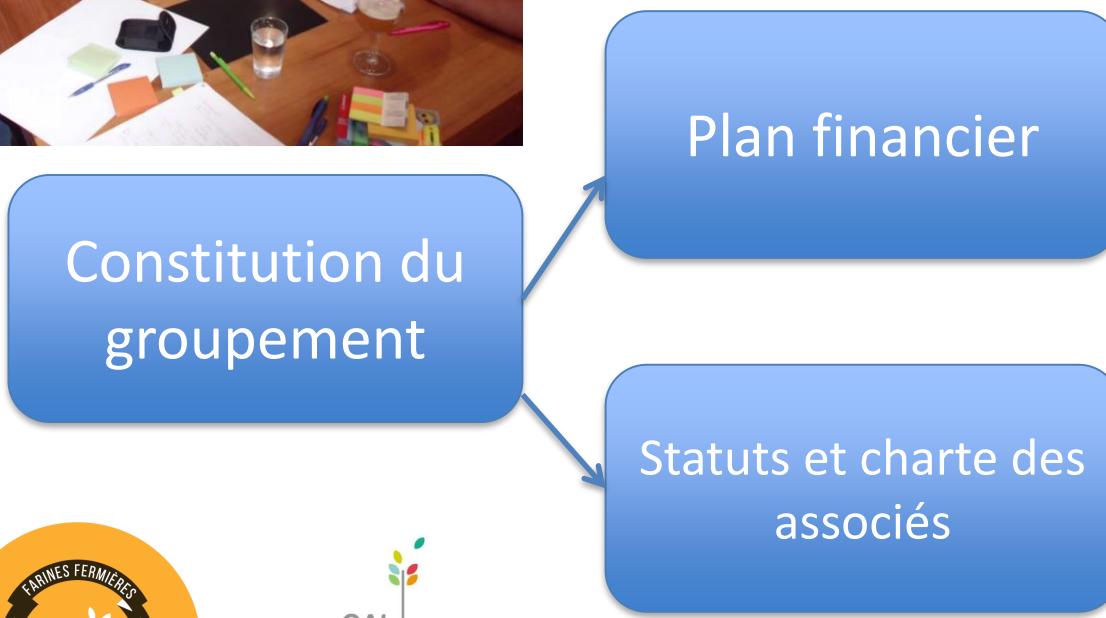


Création d'une marque
applicable aux
produits créés



Ensachage et
commercialisation





Campagne 2018

Producteur	Variété	Précédents	Estimations des volumes produits				Résultats	
			Rend/ha	Surface (ha)	Volume brut total	Volume net (farine)	Statut	Volumes produits
Froment	Cécile	Tybalt	Froment	8,00	1,70	13,60	12,24	Panifiable
Epeautre	Cécile	Zollernspelz	Colza	9,00	1,75	15,75	7,88	Panifiable
Totaux				3,45	29,35	20,12		
				90%		0,50		

Points d'attention

- Activité chronophage
- Stockage des farines (local sain, gestion de la chaleur, gestion des ravageurs)
- Manutention
- Aptitudes à la communication, à la transparence
- Suivi de la traçabilité
- Accompagnement et formations (!!! Essentiel)
- Calcul précis du coût de revient
- Choix des farines les plus porteuses : étude de marché, analyse des qualités de la farine,...



Campagne 2019

Producteur	Variété	Précédents	Estimations des volumes produits				Résultats	
			Rend/ha	Surface (ha)	Volume brut total	Volume net (farine)	Statut	Volumes produits

Seigle	Françoise			5,00	3,00	15,00	13,50	Déclassé
--------	-----------	--	--	------	------	-------	-------	----------

Froment	Cécile	Alcides	Pdt	8,00	4,50	36,00	32,40	Déclassé
	Olivier H	Evina	Pdt	8,00	3,00	24,00	21,60	Panifiable
	Olivier W	Edgar	Haricots	8,00	5,00	40,00	36,00	Panifiable
	Stephan	Mentor	Betteraves	8,00	4,00	32,00	28,80	Déclassé
		LG Magirus	Betteraves	8,00	4,00	32,00	28,80	Panifiable
Total froment					20,50	164,00	147,60	90,00

Epeautre	Cécile	Sérénité	Froment	7,00	1,75	12,25	6,13	Panifiable	9,60
	Olivier	Zollerspelt	Haricots	7,00	5,50	38,50	19,25	Déclassé	
	Stephan	Sérénité	Froment	7,00	3,50	24,50	12,25	Panifiable	19,25
Total epeautre					10,75	75,25	37,63		28,85

Totaux

34,25

254,25

198,73

Formations & visites



Sensibilisation & ateliers

