

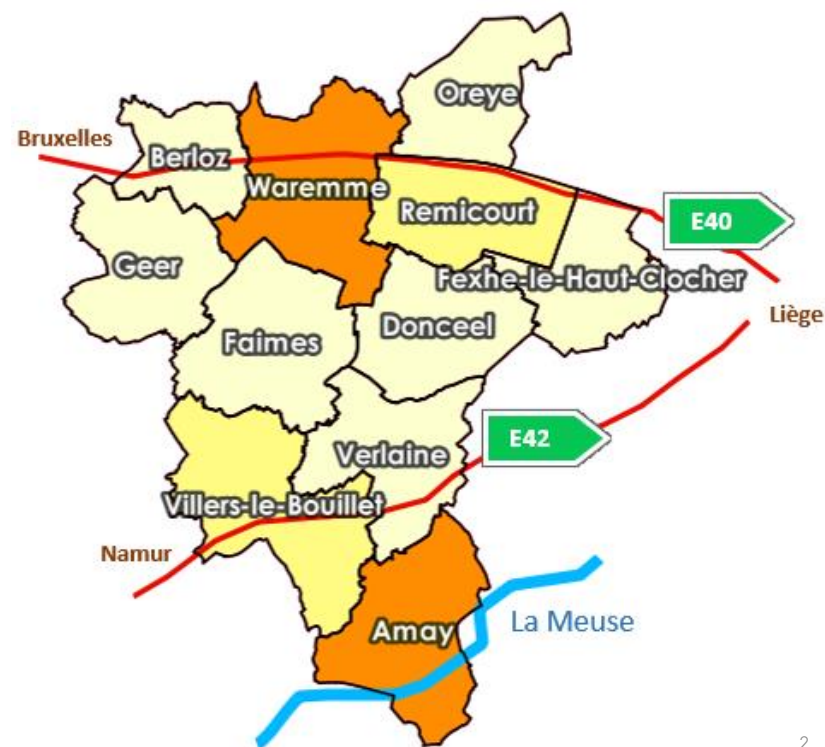
GAL Jesuishesbignon.be
Namur, 15/11/2019

Cultivons la diversité!

Cécile Schalenbourg - Agricultrice

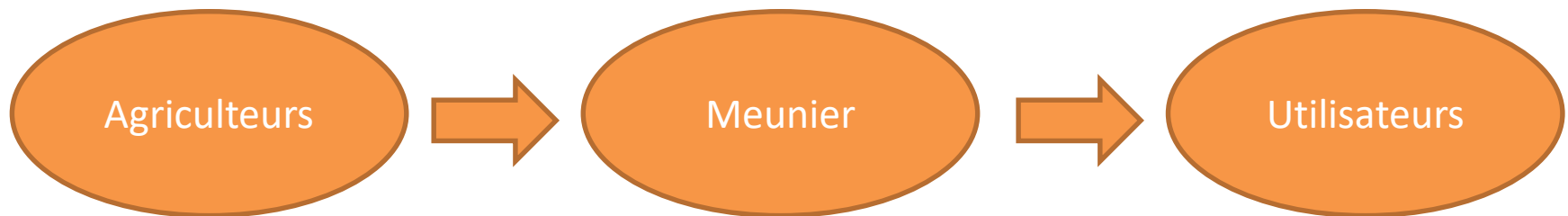
GAL Jesuishesbignon.be

- 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://jesuishesbignon.be/reportage-des-cereales-pour-faire-du-pain/>

Etapes du projet

Choix de variété

Identification
des maillons de
la chaîne

Analyses de
terres

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



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
Boulangers

Création d'une marque
applicable aux
produits créés

Ensachage et
commercialisation





Constitution du
groupement

Plan financier

Statuts et charte des
associés





Campagne 2018

			Estimations des volumes produits				Résultats		
Producteur	Variété	Précédents	Rend/ha	Surface (ha)	Volume brut total	Volume net (farine)	Statut	Volumes produits	
90%									
Froment	Cécile	Tybalt	Froment	8,00	1,70	13,60	12,24	Panifiable	11,00
0,50									
Epeautre	Cécile	Zollernspelz	Colza	9,00	1,75	15,75	7,88	Panifiable	12,25
Totaux				3,45	29,35	20,12			

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

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

90%

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

0,90

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	27,00
	Olivier W	Edgar	Haricots	8,00	5,00	40,00	36,00	Panifiable	27,00
	Stephan	Mentor	Betteraves	8,00	4,00	32,00	28,80	Déclassé	
		LG Magirus	Betteraves	8,00	4,00	32,00	28,80	Panifiable	36,00
Total froment					20,50	164,00	147,60		90,00

0,50

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 épeautre					10,75	75,25	37,63		28,85

Totaux

34,25 254,25 198,73

Formations & visites



Sensibilisation & ateliers

