



Bel'grains

## Repenser la filière céréales alimentaires

SC créée en septembre 2021

5 agriculteurs wallons

Une marque de produits bio, artisanaux et 100% locaux transformés à partir de céréales wallonnes bio

4 sortes de farines

## Une marque de farine bio, artisanale et 100% locale



Toute jeune coopérative, Bel'grains est née de la volonté de 5 agriculteurs wallons de contribuer à un modèle agricole où les produits cultivés servent à offrir une alimentation saine et de qualité à la population locale.

C'est en constatant le manque de cohérence de la filière des céréales alimentaires que l'idée de créer une coopérative permettant de reprendre en main la valorisation des céréales biologiques a germé.

« La majorité de la farine vendue en Belgique n'est ni produite, ni transformée, ni emballée dans notre pays. Cette situation est paradoxale lorsque l'on sait que d'une part, de plus en plus de consommateurs souhaitent privilégier une alimentation de proximité et que d'autre part, ce n'est pas la production de céréales qui manque à notre pays ».

La mission que la coopérative Bel'grains s'est donnée est, par conséquent, de participer à la relocalisation de notre alimentation en augmentant la part de céréales bio wallonnes dans nos assiettes. Pour ce faire, elle a mis en place « Bel'grains », une marque de produits bio, artisanaux et 100% locaux transformés à partir des céréales wallonnes bio et qui reflète le savoir-faire et le terroir des agriculteurs-coopérateurs.

Téméraires mais pas fous, avant de se lancer à corps perdu dans l'aventure, les 5 agriculteurs ont réalisé en 2020 une année « test » pour évaluer l'engouement des magasins et des consommateurs pour cette nouvelle marque en proposant 2 produits. Suite au succès de ce test qui a permis de valoriser 20T de grains pour un équivalent de 9T de farine, la coopérative a été officiellement constituée et le projet a pu être réellement lancé.

Depuis lors, la coopérative propose 4 sortes de farines :

- une farine blanche d'épeautre
- une farine complète d'épeautre
- une farine blanche de froment
- une farine complète de froment



Conditionnés en 2.5 kg, les sacs de farines sont vendus directement aux consommateurs via des magasins à la ferme et des épiceries de quartier principalement en province de Liège.

« Notre mission est d'offrir des produits à base de céréales qui respectent le cahier des charges de l'agriculture biologique, qui sont produits en Région wallonne, en toute transparence, dont le prix est juste pour le producteur et pour le consommateur, et qui sont gage de qualité, de goût et d'authenticité. »

En reprenant la main sur l'entièreté de la filière céréales alimentaires, du semis jusqu'à la vente des farines, et en s'inscrivant dans une démarche bio et durable porteuse de sens en développant des filières de valorisation les plus courts possibles. La coopérative Bel'grains est bel et bien, à son échelle, actrice dans la transition écologique et énergétique de notre système.

En outre, Bel'grains prouve, que la coopération et le regroupement permet de développer des filières et de valoriser les productions agricoles locales. Cela pourrait certainement constituer une belle inspiration pour que d'autres agriculteurs franchissent le cap...

Et ensuite ?

L'avenir de Bel'grains passera par le développement de la gamme de produits et des débouchés ainsi que par le renforcement de l'autonomie de la structure.

Concrètement, la coopérative souhaite à court, moyen ou long terme :

- augmenter la cadence et moulin 70T de grains pour un équivalent de 42T de farine ;
- développer des conditionnements de 25kg des farines afin de pouvoir travailler en partenariat avec des transformateurs secondaires (boulangers, biscuitiers, fabricants de pâtes alimentaires wallons, etc.) ;
- créer une filière en orge brassicole en vue de créer une bière bio ;
- réfléchir à d'autres débouchés comme les céréales pour le petit-déjeuner ;
- étendre son réseau de commercialisation via l'engagement d'un livreur ;
- créer son propre atelier de meunerie et devenir ainsi le plus autonome possible.

Chaussée de Namur, 47  
5030 GEMBLoux

[info@belgrains.be](mailto:info@belgrains.be)

Tél. +32 81/ 62 74 12

[www.belgrains.be](http://www.belgrains.be)