

**Cultivons la
diversité !**
GAL Jesuishesbignon.be

Rapport - Sondage des boulangeries



Clémentine Boland

Stagiaire

Version du 18-09-19

Nous tenons à remercier tous les boulangers ayant participé à cette enquête pour nous avoir accordé un peu de leur temps en répondant à nos questions.

1 Table des matières

| | | |
|-------|--|----|
| 2 | Introduction | 4 |
| 3 | Méthodologie..... | 4 |
| 3.1 | Objectif..... | 4 |
| 3.2 | Mise en œuvre | 4 |
| 3.2.1 | Conception d'une liste de prospection..... | 4 |
| 3.2.2 | Conception d'un questionnaire..... | 4 |
| 3.2.3 | Prospection | 5 |
| 3.2.4 | Interview..... | 5 |
| 3.2.5 | Profil des boulangers interrogés | 5 |
| 3.2.6 | Protocole d'essais | 5 |
| 4 | Résultats des interviews | 6 |
| 4.1 | Identité..... | 6 |
| 4.2 | Méthode de travail..... | 7 |
| 4.3 | Types de farines utilisées..... | 10 |
| 4.4 | Agent de fermentation | 12 |
| 4.5 | Economie et logistique | 13 |
| 4.6 | La production et la vente | 18 |
| 4.7 | Farines locales | 21 |
| 4.8 | Possibilité de coopération ou non ?..... | 24 |
| 5 | Conclusion..... | 28 |

2 Introduction

Dans le cadre du projet « Cultivons la diversité » du GAL Jesuishesbignon.be, il était impératif au préalable du montage de la filière de faire une étude de marché pour déterminer les attentes et intérêts des boulangers en matière de farine locale.

3 Méthodologie

3.1 Objectif

L'objectif était d'obtenir minimum 10 interviews de boulangers dans le territoire du GAL et quelques-uns hors du territoire. Il y a eu 9 interviews dans le territoire du GAL¹ et 7 interviews hors du territoire du GAL. Au total, 16 réponses valides.

3.2 Mise en œuvre

3.2.1 Conception d'une liste de prospection

Dans un premier temps, il a fallu déterminer les sujets à interroger. A l'aide du moteur de recherche Google, nous avons dressé une liste de boulangers actifs dans le territoire du GAL et quelques-uns hors du territoire du GAL.

Ensuite, les données récoltées ont été classées dans une base de données Excel pour en sortir une liste de personnes à contacter. Cette base de données comprenait les horaires d'ouvertures de la boulangerie, le numéro de téléphone, l'adresse, le code postal (pour déterminer si la boulangerie était hors ou dans le territoire du GAL), le site web ou la page Facebook de l'entreprise.

3.2.2 Conception d'un questionnaire

Afin d'effectuer des interviews efficaces, il a fallu créer un questionnaire pertinent avec des réponses traitables par Google Forms ou par Excel, afin de pouvoir traiter au maximum des données de façon chiffrées. Pour ce faire, deux questionnaires ont été fusionnés : un du projet de coopération « Pains et Bière de Hesbaye » et un autre du GAL Jesuishesbignon.be. Certaines questions ont été modifiées suite aux premiers interviews pour leur manque de praticité. Elles ont été remplacées par des questions à choix multiples, cette manœuvre a également permis de diminuer le temps des interviews et de les rendre plus objectives.

¹ Territoire du GAL Jesuishesbignon.be : Berloz, Waremme, Geer, Oreye, Remicourt, Fexhe-le-Haut-Clocher, Donceel, Faimés, Verlaine, Villers-le-Bouillet, Amay

3.2.3 Prospection

La prospection consiste à téléphoner à tous les boulangers présents sur la liste de prospection établie au préalable afin d'obtenir un rendez-vous. Cette étape s'est déroulée de janvier 2019 à avril 2019. Généralement, une interaction avec le boulanger ou le gérant de la boulangerie s'obtient après plusieurs appels téléphoniques, car ceux-ci n'ont pas des horaires de travail correspondant à la plupart des métiers. La prospection était donc une étape assez longue.

3.2.4 Interview

Dans le cas où la prise de rendez-vous s'est obtenue avec succès durant la prospection, une interview du boulanger au moyen du questionnaire est organisée. Les interviews se sont déroulées de mars 2019 à mai 2019. En général, il fallait compter une petite heure pour réaliser une interview correcte. L'interview permet également de rappeler ce qu'est le GAL Jesuishesbignon.be et quels sont ses objectifs. Et par conséquent, de sensibiliser l'interlocuteur. Dans certains cas, l'interview ne s'est pas fait de vive voix mais par téléphone.

3.2.5 Profil des boulangers interrogés

Des différentes interviews, un premier profil des boulangers sondés peut être dégagée, celui-ci permettra entre autres de mieux comprendre les réponses obtenues.

2 boulangers étaient situés au centre de la ville de Liège, 3 en ville, 6 dans des villages de campagne, 2 dans des quartiers résidentiels en ville, 3 en bord de route ou voie rapide. Parmi ces différents artisans 2 possèdent plusieurs enseignes et 1 est bio.

3.2.6 Protocole d'essais

Les boulangers qui ont été plus amplement intéressés pouvaient tester la farine de Hesbaye sur base d'un échantillon de 2kg. Ils devaient cependant remplir un protocole afin de savoir avec quelle quantité d'ingrédients ils ont travaillé et pour connaître leur avis d'experts sur le comportement du pâton et celui du pain. Ces réponses permettront de corriger les éventuels défauts de la farine en modifiant les pourcentages des différentes céréales entrant dans la composition de cette farine. Ces réponses permettront aussi, éventuellement aux agriculteurs de savoir quels points il faut améliorer lors de la culture. Par exemple, la date et les conditions de la récolte peuvent avoir une incidence sur l'activité enzymatique. L'activité enzymatique ayant une influence directe sur la réaction du pâton au travail du boulanger.

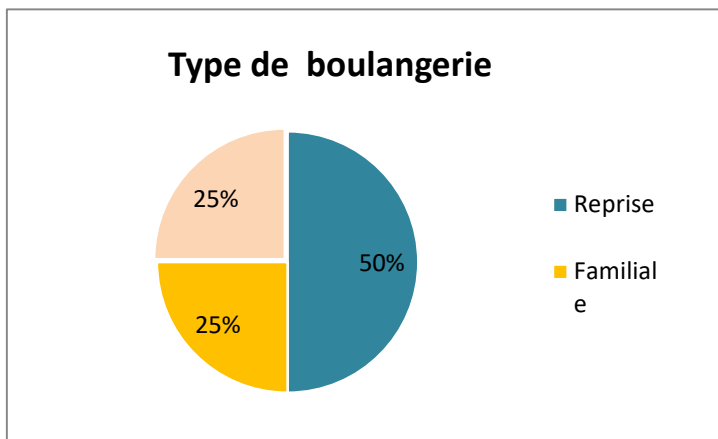
4 Résultats des interviews

4.1 Identité

Q1 : Quel est l'historique de votre boulangerie et depuis quand existe-elle ?

Nombre de réponses : 16

Nombre de boulangers ayant répondu : 16



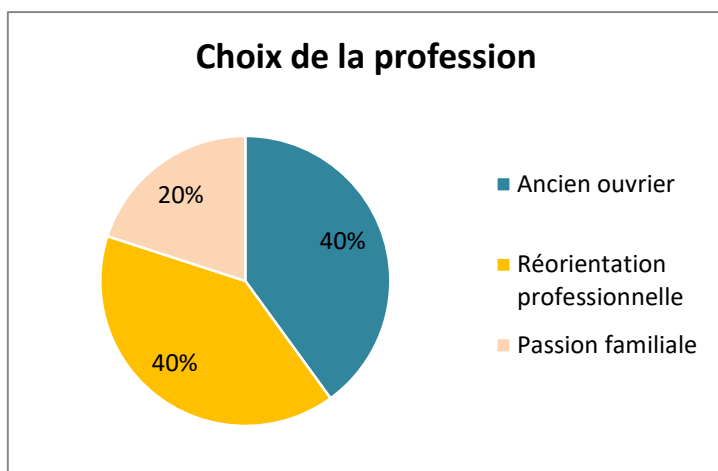
Commentaires :

Les boulangeries interrogées sont majoritairement des reprises, parfois à d'anciens patrons ou à des boulangeries en faillite.

Q2 : Pourquoi avoir choisi la profession de boulanger ?

Nombre de réponses : 15

Nombre de boulangers ayant répondu : 15



Commentaires :

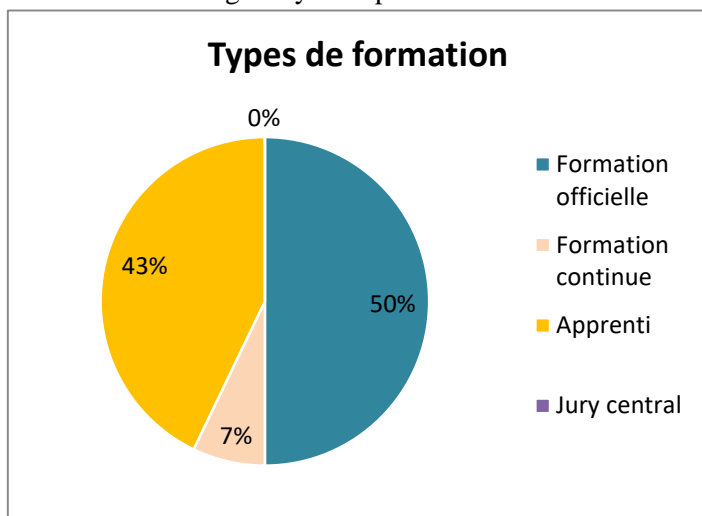
Il y a eu 15 réponses, car l'une des boulangeries n'était pas concernée par la question car la personne interrogée était le gestionnaire de la boulangerie.

Le choix de la profession est majoritairement motivé soit par une réorientation professionnelle soit après avoir travaillé pour un patron.

Q3 : Avez-vous suivi une formation officielle ou une formation continue ?

Nombre de réponses : 14

Nombre de boulangers ayant répondu : 14



Commentaires :

On remarque que la majorité des boulangers ont soit suivi une formation officielle, soit un apprentissage en alternance.

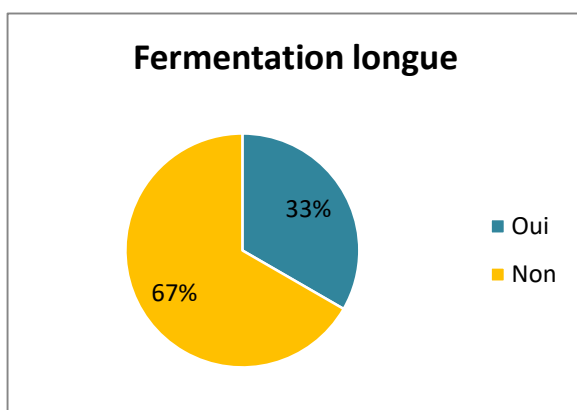
4.2 Méthode de travail

Q4 : Avez-vous un processus de fabrication particulier ? Qu'est-ce qui vous différencie des autres boulangers ?

Nombre de boulangers ayant répondu : 12

a) Nombre de boulangers qui utilisent de longues fermentations :

Nombre de réponses : 4

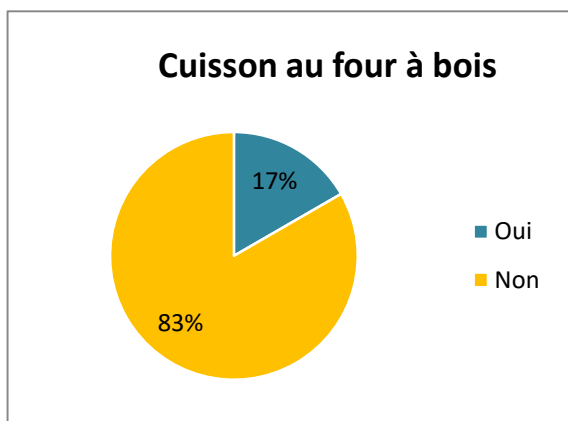


Commentaires :

Sur 12 boulangers seul un tiers d'entre eux déclarent travailler avec des longues fermentations.

b) Nombre de boulangers qui cuisent au four à bois :

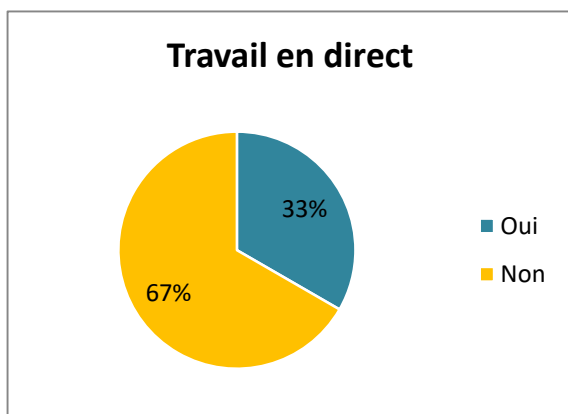
Nombre de réponses : 2



Commentaires :

Moins de 20 % des boulangers utilisent la cuisson au four à bois.

c) Nombre de boulangers qui travaillent en direct :

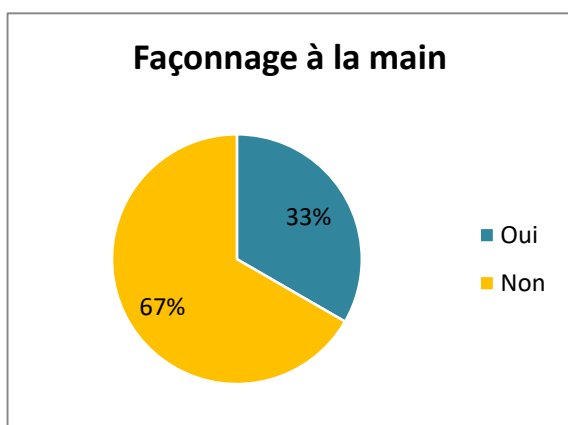


Commentaires :

Approximativement un tiers des boulangers disent travailler en direct.

d) Nombre de boulangers qui façonnent à la main :

Nombre de réponses : 4



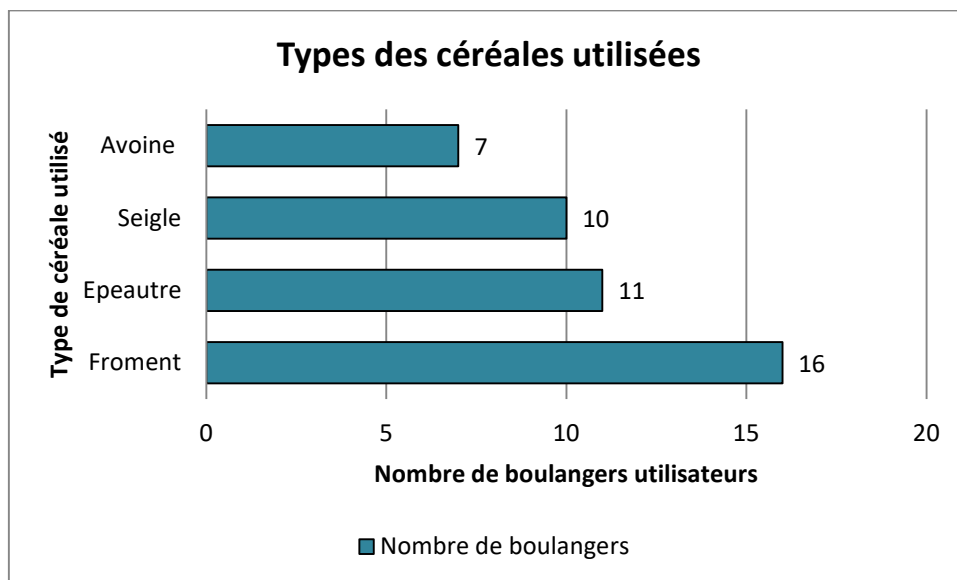
Commentaires :

La majorité des boulangers déclarent façonner à la main.

Q5 : Quelles types de céréales utilisez-vous ?

Nombre de réponses : 49

Nombre de boulangers ayant répondu : 16



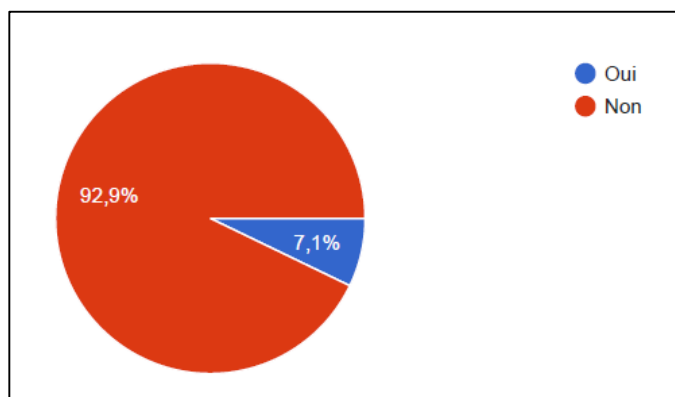
Commentaires :

La céréale utilisée par tous les boulangers est le froment. Le seigle et l'épeautre sont tout de même utilisés par plus de la moitié des boulangers. Beaucoup de boulangers utilisent des prémix avec des mélanges de farines de plusieurs types de céréales.

Q6 : Utilisez-vous des variétés anciennes ?

Nombre de réponses : 14

Nombre de boulangers ayant répondu : 14



Commentaires :

Aucun des boulangers ayant répondu utilisent des farines contenant d'anciennes variétés de céréales. L'un d'entre eux a expliqué avoir déjà testé ce genre de farine mais sans succès. Un autre dit utilisé la farine « Waldkorn » contenant d'anciennes céréales. Après vérification sur le site web

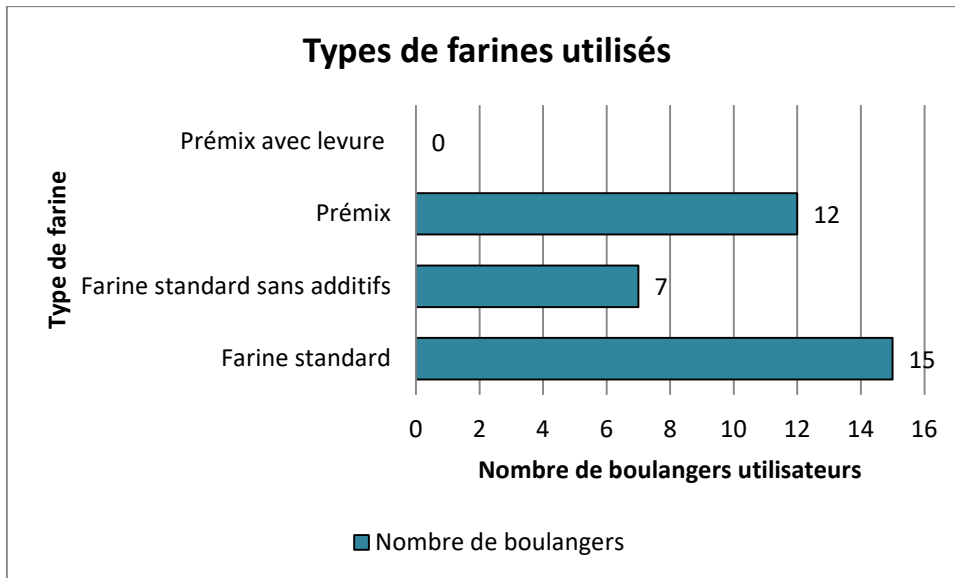
de la marque, le prémix « Waldkorn céréales anciennes » contient effectivement d'anciennes céréales telles que l'en grain, l'amidonniér, blé khorasan, etc. Cependant, le pourcentage de ces anciennes céréales dans la farine n'est pas clairement indiqué sur le site.

4.3 Types de farines utilisées

Q7 : Quel type de farine utilisez-vous ?

Nombre de réponses : 34

Nombre de boulangers ayant répondu : 16



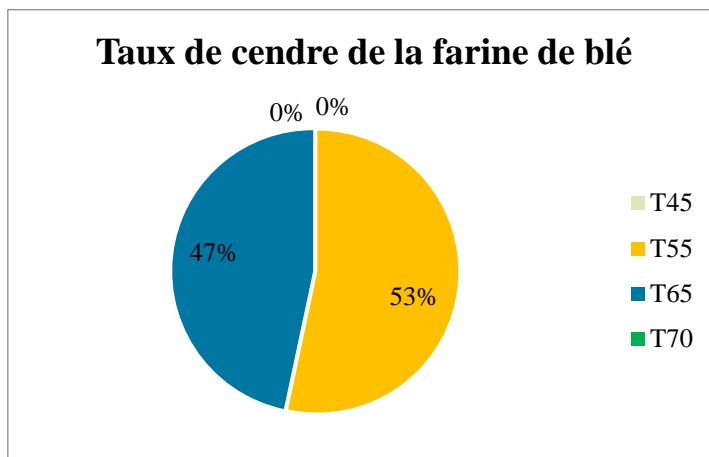
Commentaires :

La majorité des boulangers (93,75%) utilisent des farines standard avec les additifs classiques (gluten pur, enzymes et acides ascorbiques). Les prémix reprennent les farines multicéréales prêtes à l'emploi mais sans levure.

Q8 : Quel est le taux de cendre de la farine blanche de froment ?

Nombre de réponses : 15

Nombre de boulangers ayant répondu : 15



Commentaires :

Tout d'abord, petite note explicative quant au type de farine :

Un type de farine est caractérisé par le taux de cendre contenu dans la farine, en d'autres termes c'est sa teneur en minéraux. Le taux de cendre lui est influencé par le taux d'extraction lors de l'opération de mouture de la farine. Par

exemple, un taux d'extraction moyen de 70-75% sur cylindres permet d'obtenir une farine blanche de type 45 avec une teneur en cendres inférieure à 0.50%².

Les boulangers du sondage utilisent presque à part égale soit de la T55 soit de la T65.

La farine T45 est très raffinée est plus souvent utilisée en France et la T70 est peut-être trop peu raffinée pour la confection des pâtisseries fines.

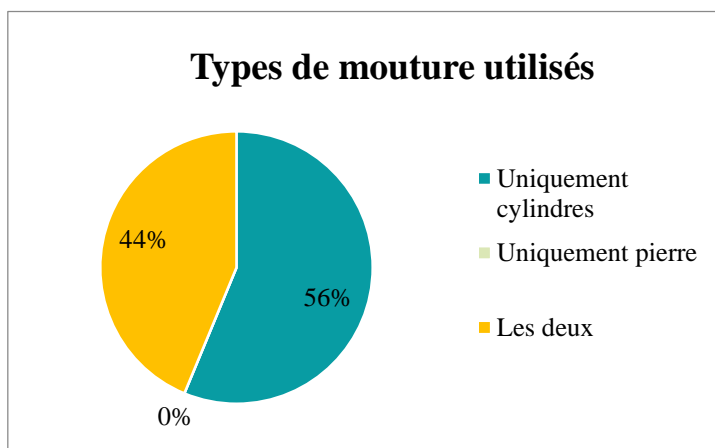
L'un des boulangers interviewés n'était pas sûr du type de farine qu'il utilise, il hésitait entre la T65 et la T55. La type 55 a été cochée par défaut.

Un autre boulanger n'est pas repris dans ce graphique car il ne connaissait pas le type de farine qui emploie.

Q9 : Est-ce que vous utilisez de la farine moulue sur pierre ou moulue par cylindres ?

Nombre de réponses :16

Nombre de boulangers ayant répondu : 16



Commentaires :

Aucun des boulangers n'utilise exclusivement de la farine moulue sur pierre. Tous les artisans utilisent de la farine moulue sur cylindres. Ce constat est influencé par le choix du fournisseur (voir graphique ci-dessous), en effet les plus gros fournisseurs tels que Dossches Mills ou Statte sont des moulins sur

cylindres car ils doivent produire rapidement un débit important, ce qui n'est pas réalisable avec un moulin travaillant sur pierre.

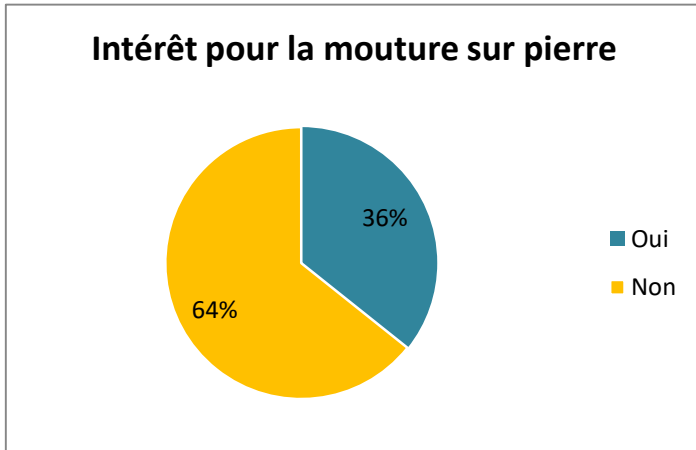
Les farines sur meules sont utilisées en complément de la farine moulue sur cylindres par 44 % des boulangers interrogés, ce qui n'est pas négligeable.

² Source : Bourson, Y., 2009. Mouture du blé tendre et techniques d'obtention de la farine in « Techniques de l'Ingénieur, traité Agroalimentaire » (Robert, C., éd., Paris, Techniques de l'ingénieur), vol.F4, 23p.

Q10 : Avez-vous un intérêt particulier pour la mouture sur pierre ou sur cylindres ?

Nombre de réponses :14

Nombre de boulangers ayant répondu : 14



Commentaires :

Deux boulangers n'ont pas répondu à cette question car elle n'était pas encore sur le questionnaire.

Les réponses sont souvent conditionnées par d'autres facteurs, elles ne sont donc pas strictement positives ou strictement négatives :

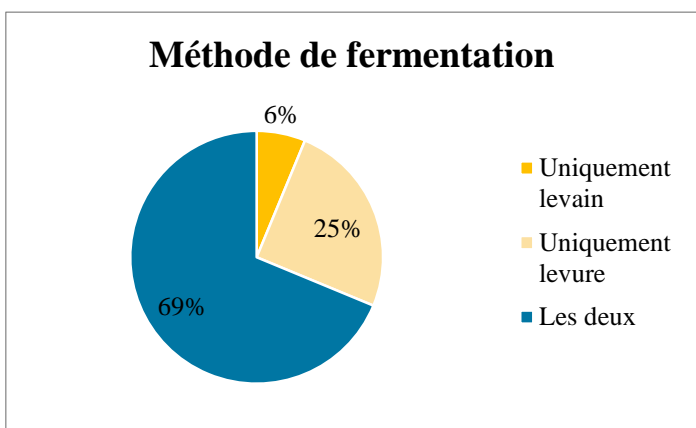
| Non sauf s'il y a : | Oui s'il y a : |
|---|---|
| Une demande de la clientèle (5) Une plus-value gustative (2) Une bonne conservation (1) Une qualité constante de la farine (1) | Une qualité nutritionnelle supérieure (1) |

4.4 Agent de fermentation

Q11 Travaillez-vous avec de la levure ou du levain ?

Nombre de réponses : 16

Nombre de boulangers ayant répondu :16



Commentaires :

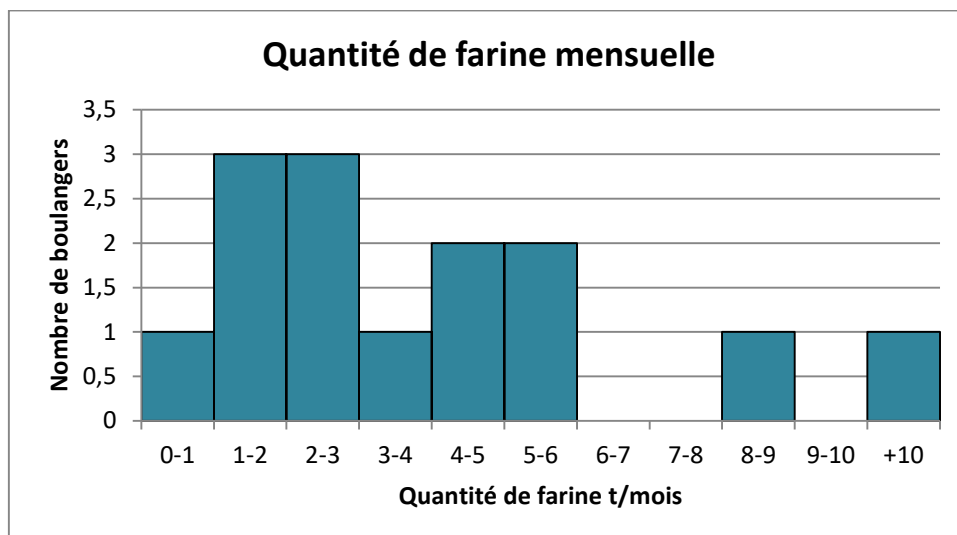
Un seul boulanger travaille uniquement avec du levain et un quart des sondés panifie uniquement à la levure. Pour ceux qui utilisent les deux méthodes, le levain est généralement utilisé pour les baguettes ou pour une petite gamme de leur assortiment.

4.5 Economie et logistique

Q12 : Quelle quantité de farine utilisez-vous par mois ?

Nombre de réponses : 14

Nombre de boulangers ayant répondu : 14



Commentaires :

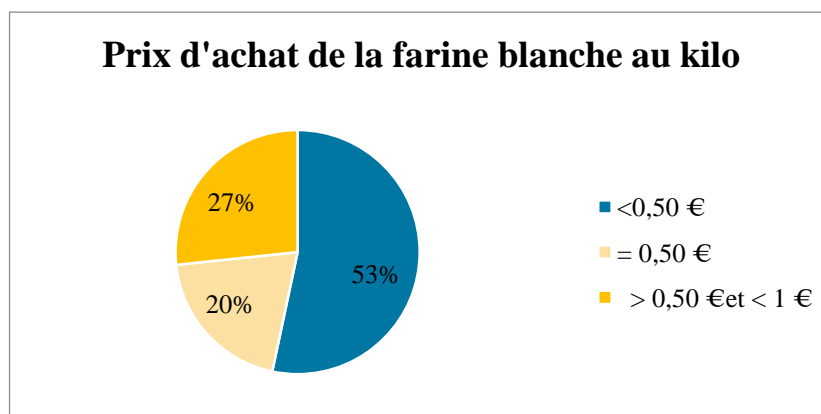
Les boulangers qui utilisent moins de 4 tonnes de farines par mois sont principalement des petites boulangeries de quartier ou de petit village. Les boulangeries qui utilisent entre 4 et 9 tonnes de farines sont des boulangeries situées dans des villes et quartiers bénéficiant d'une bonne visibilité et avec du passage. La boulangerie qui utilise plus de 10 tonnes se situe en centre-ville.

Q13 : A quel prix achetez-vous votre farine ?

a) Farine blanche :

Nombre de réponses : 15

Nombre de boulangers ayant répondu : 15



Commentaires :

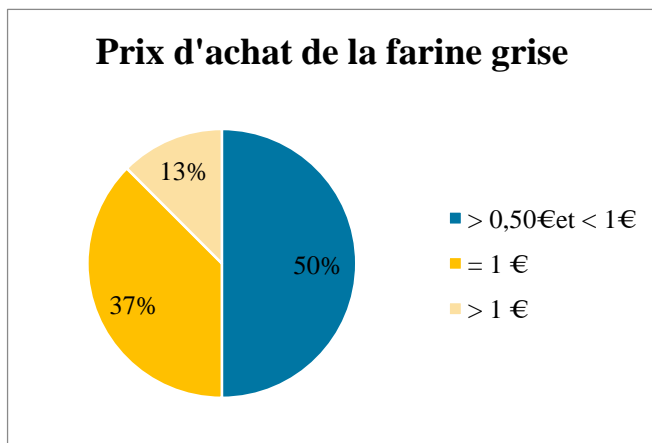
La farine de froment blanche est majoritairement achetée à moins de 0.50€/kg

Un des boulangers n'a pas répondu.

b) Farine grise et multicéréales :

Nombre de réponses : 8

Nombre de boulangers ayant répondu : 6



Commentaires :

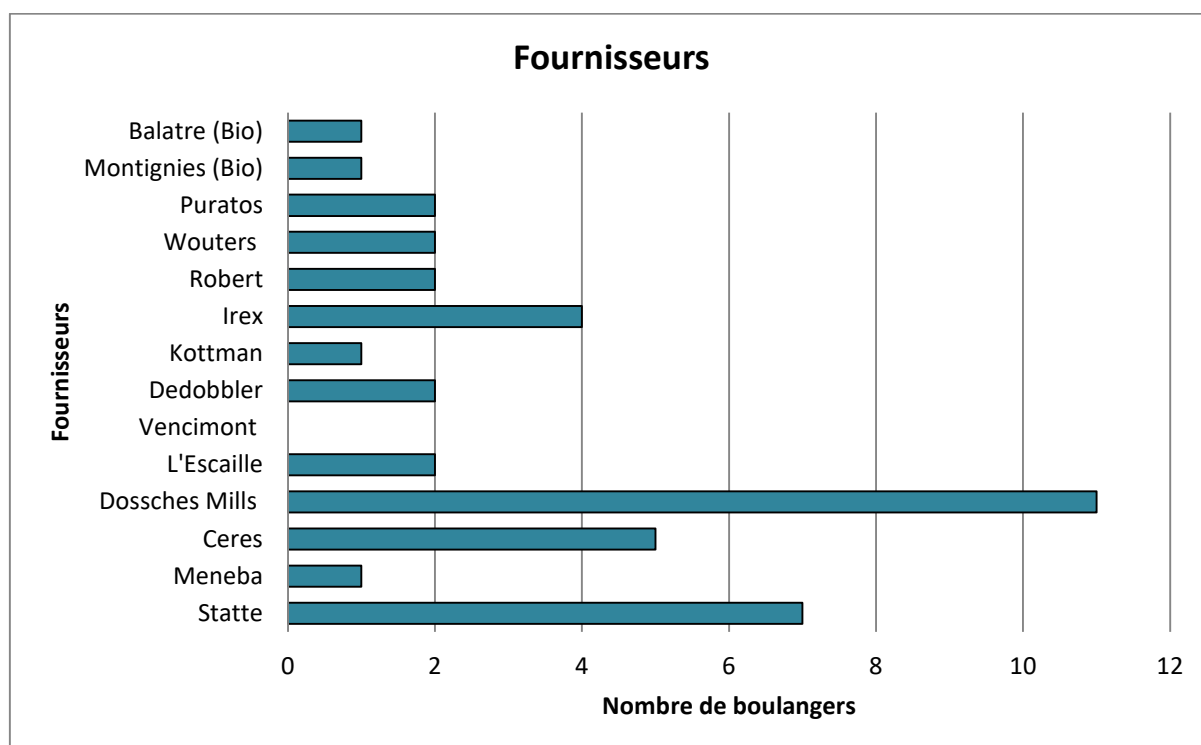
Un des boulangers rentrait dans les 3 catégories car son prix d'achat dépendait des céréales contenues dans la farine.

Les farines grises et multicéréales sont plus chères que la farine blanche.

Q14 : Qui est votre fournisseur de farine ?

Nombre de réponses : 39

Nombre de boulangers ayant répondu : 16



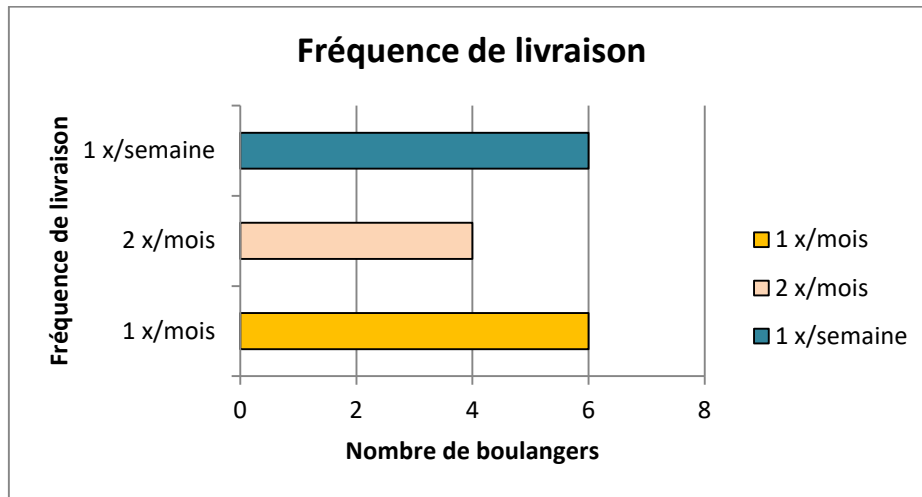
Commentaires :

Les boulangers ont donné plusieurs réponses à cette question, car la plupart ont plusieurs fournisseurs de farines. La majorité se fournit chez Dossches Mills la plus grande minoterie du pays.

Q15 : A quelle fréquence êtes-vous livré ?

Nombre de réponses : 16

Nombre de boulangers ayant répondu : 13



Commentaires :

L'un des boulangers du sondage n'est pas mentionné dans ce graphique car il va chercher lui-même ses farines et deux autres boulangers n'ont pas répondu à cette question.

La fréquence de livraison peut dépendre de plusieurs facteurs :

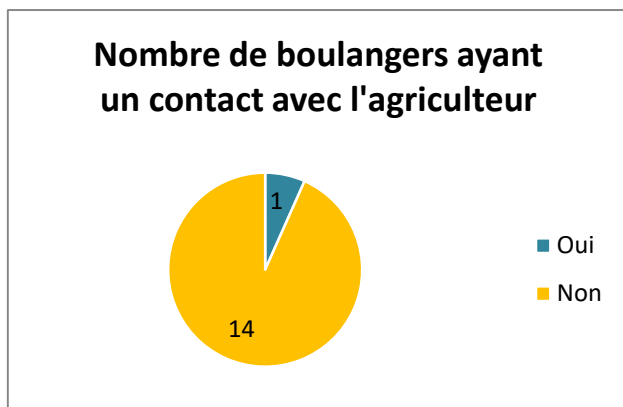
- La taille de la pièce de stockage des farines
- La type de stockage (en sac ou en silo)
- Le débit de la boulangerie
- Le fournisseur, il n'est pas rare que certains fournisseurs exigent un certain tonnage pour une commande en contrepartie d'un prix réduit.

Q16 : Avez-vous un contact direct avec le producteur de céréales (agriculteur) ou le moulin ?

Nombre de réponses : 15

Nombre de boulangers ayant répondu : 15

a) L'agriculteur :

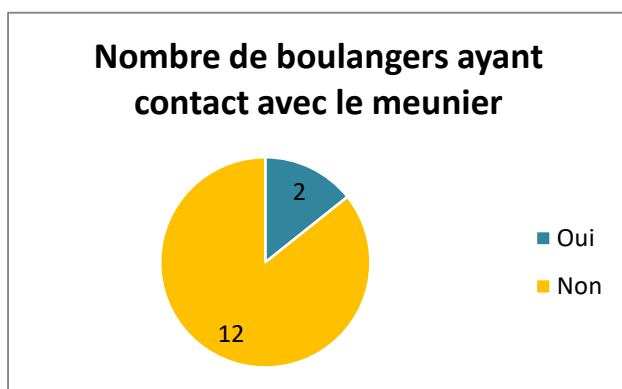


Commentaires :

Le seul boulanger qui a répondu favorablement à cette question dispose d'un petit moulin chez lui dans lequel il moud lui-même sa farine avec des grains d'un agriculteur bio. Sinon aucun d'entre eux n'a de contact avec l'agriculteur.

L'un des boulangers n'a pas répondu à cette question.

b) Le meunier :



Commentaires :

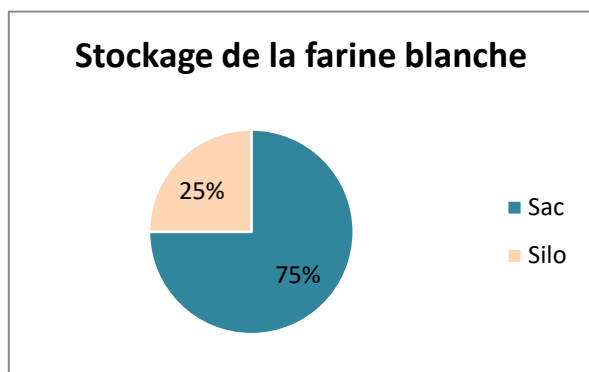
La majorité des boulangers ne connaissent pas le meunier.

Q17 : Comment stockez-vous votre farine ?

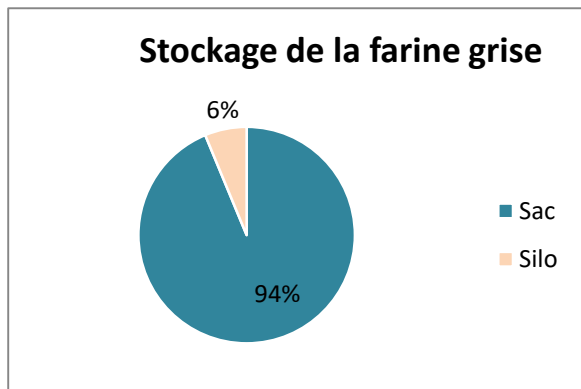
Nombre de réponses : 16

Nombre de boulangers ayant répondu

a) La farine blanche :



b) La farine grise et les multicéréales :



Commentaires :

Le stockage en silo n'est pas le moyen de conservation majoritaire car il est utilisé pour stocker de grande quantité de farine, ce qui implique également une grande production pour pouvoir écouler le stock relativement rapidement afin de garantir la fraîcheur de la farine. Un silo demande également la mise à disposition d'un grand espace équipé (prévention incendie, etc.). Le boulanger disposant d'un silo doit également être rigoureux quant à l'hygiène du silo. Cependant, le silo permet de réduire le coût d'achat de la farine (remise pour achat de grande quantité), une réduction des déchets (pas de sacs) et de ne pas tomber à court de farine.

D'après les commentaires et les graphiques ci-dessus, on peut donc constater que le stockage de la farine en silo est plus utilisé pour la farine blanche que pour la farine grise ou multicéréales, car les boulangers utilisent de plus grande quantité de farine blanche.

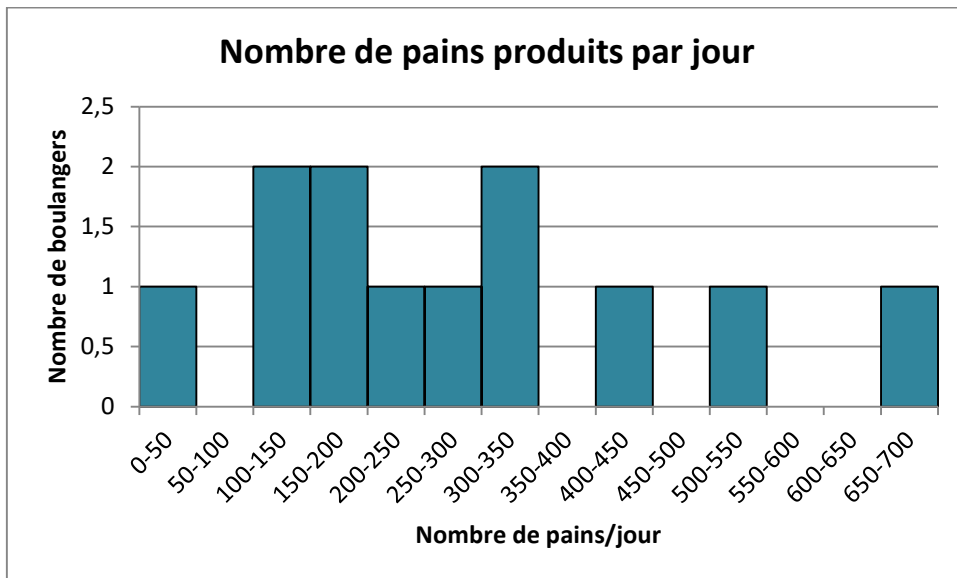
4.6 La production et la vente

Q18 : Quels produits ou sortes de produits fabriquez-vous et en quelle quantité par jour?

a) Les pains :

Nombre de réponses : 12

Nombre de boulangers ayant répondu : 12



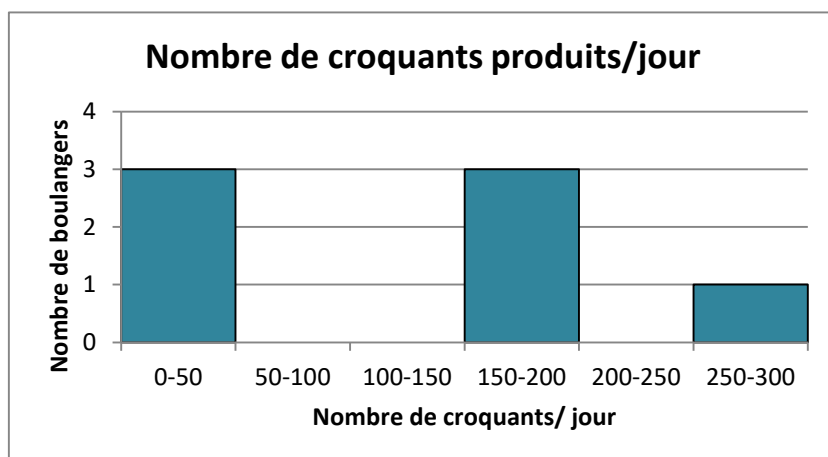
Commentaires :

Comme pour la question relative à la quantité de farine mensuelle utilisée (voir question 12), les boulangeries qui produisent des plus petites quantités de pains entre 0 et 300 pains par jour sont des petites boulangeries de villages. Celles qui produisent entre 300 et 450 pains par jour bénéficient d'une bonne visibilité ou d'un passage plus important. Enfin celles qui produisent au-delà de 450 sont en centre villes ou disposent de plusieurs enseignes. Les boulangers s'accordent tous à dire que leur production est plus élevée le week-end.

b) Les baguettes et les croquants :

Nombre de réponse : 9

Nombre de boulangers ayant répondu : 9



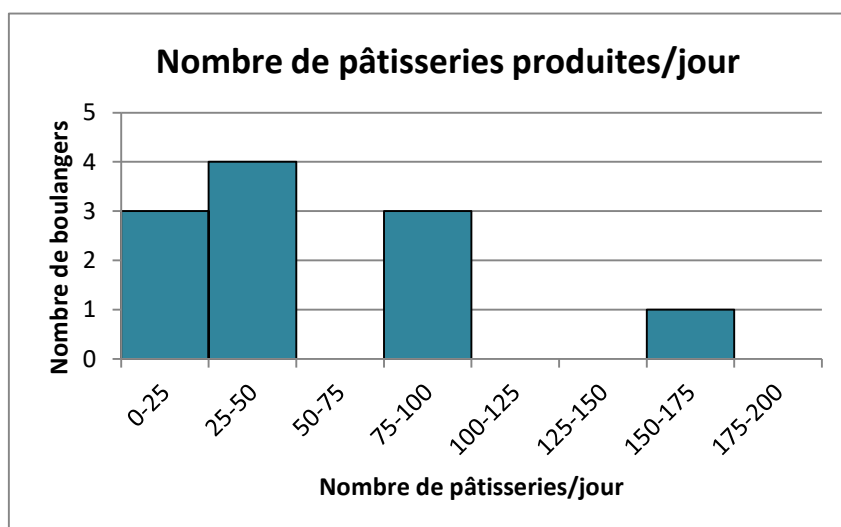
Commentaires :

La production est tributaire de l'emplacement de la boulangerie et varie selon le jour de la semaine. La vente de croquants et baguettes est plus élevée le week-end.

c) Les pâtisseries :

Nombre de réponses : 11

Nombre de boulangers ayant répondu : 11



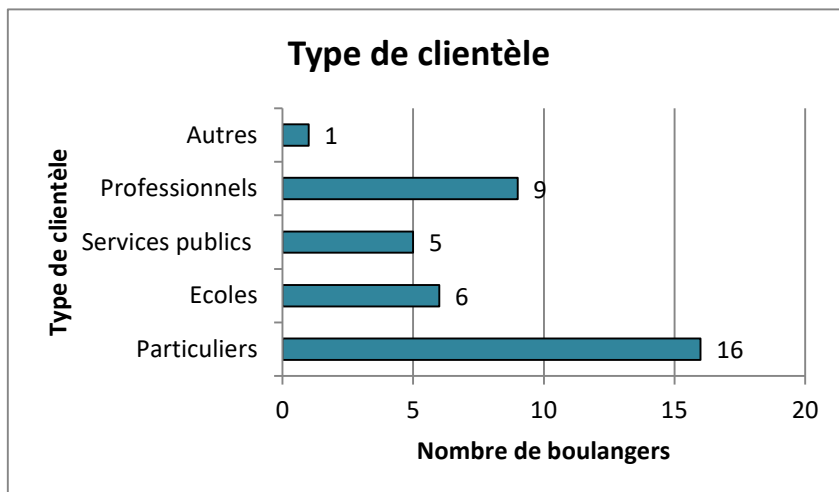
Commentaires :

La production varie selon le jour de la semaine, les ventes sont parfois doublées le week-end et dépendent également de la saison (les boulangers vendent plus de pâtisseries en hiver qu'en été).

Q19 : Quel type de clientèle avez-vous ?

Nombre de réponses :37

Nombre de boulangers ayant répondu : 16



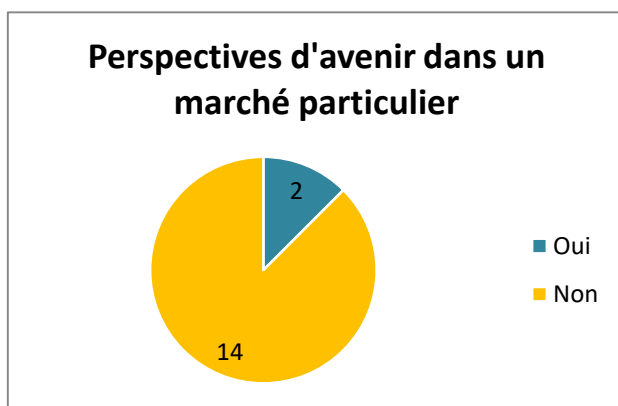
Commentaires :

Tous les boulangers vendent aux particuliers, les autres secteurs sont pour la plupart occasionnels comme les écoles.

Q20 : Visez-vous un marché particulier ?

Nombre de réponses : 16

Nombre de boulangers ayant répondu : 16



Commentaires :

Les boulangers disent avoir déjà assez de boulot avec leur clientèle habituelle. Viser un nouveau marché implique souvent d'avoir du travail supplémentaire et par extension de la main d'œuvre supplémentaire, or beaucoup travaillent seuls pour éviter d'avoir du personnel.

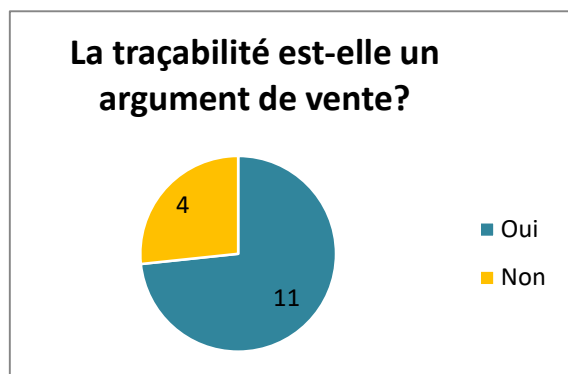
Dans ceux qui ont répondu positivement, les marchés auxquels ils aspirent sont les maisons de repos, les collectivités et la création d'un salon de dégustation.

4.7 Farines locales

Q21 : Est-ce que d'après vous l'origine ou la traçabilité de la farine serait un argument de vente auprès des consommateurs ?

Nombre de réponses : 15

Nombre de boulangers ayant répondu : 15



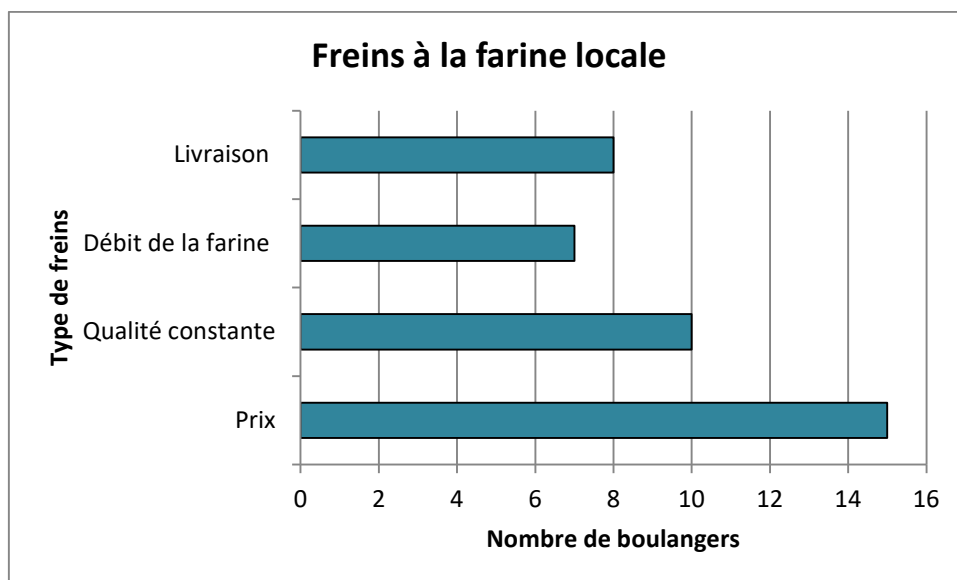
Commentaires :

Certains boulangers pensent que la traçabilité est importante aux yeux du consommateur seulement depuis quelques temps, notamment grâce à l'influence des médias. Ceux qui ont répondu négativement sont sceptiques quant à la traçabilité en tant qu'argument de vente.

Q22 : Quels sont les freins pour se fournir localement selon vous ?

Nombre de réponses : 37

Nombre de boulangers ayant répondu : 15



Commentaires :

Le prix de la farine reste le principal obstacle à la promotion d'une farine locale car les clients sont très exigeants face aux boulangers. Le critère de constance vient en second lieu car les clients n'aiment pas être bouleversés dans leurs habitudes, ils veulent retrouver le même pain à chaque achat.

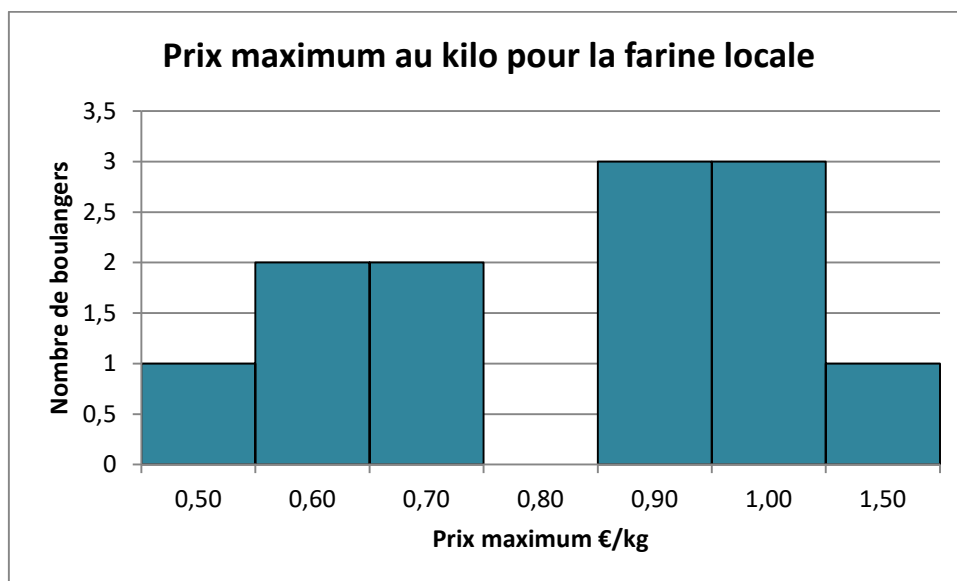
Le débit de la farine n'est pas un facteur décisif car si la farine ne remplace pas tout l'assortiment, le boulanger peut compenser avec une autre farine en attendant.

Si la livraison n'est pas possible, ce critère sera problématique pour les boulangers qui viennent de loin.

Q23 : Si le prix est un frein, à partir de combien (€) le prix serait-il un frein ?

Nombre de réponses : 12

Nombre de boulangers ayant répondu : 12



Commentaires :

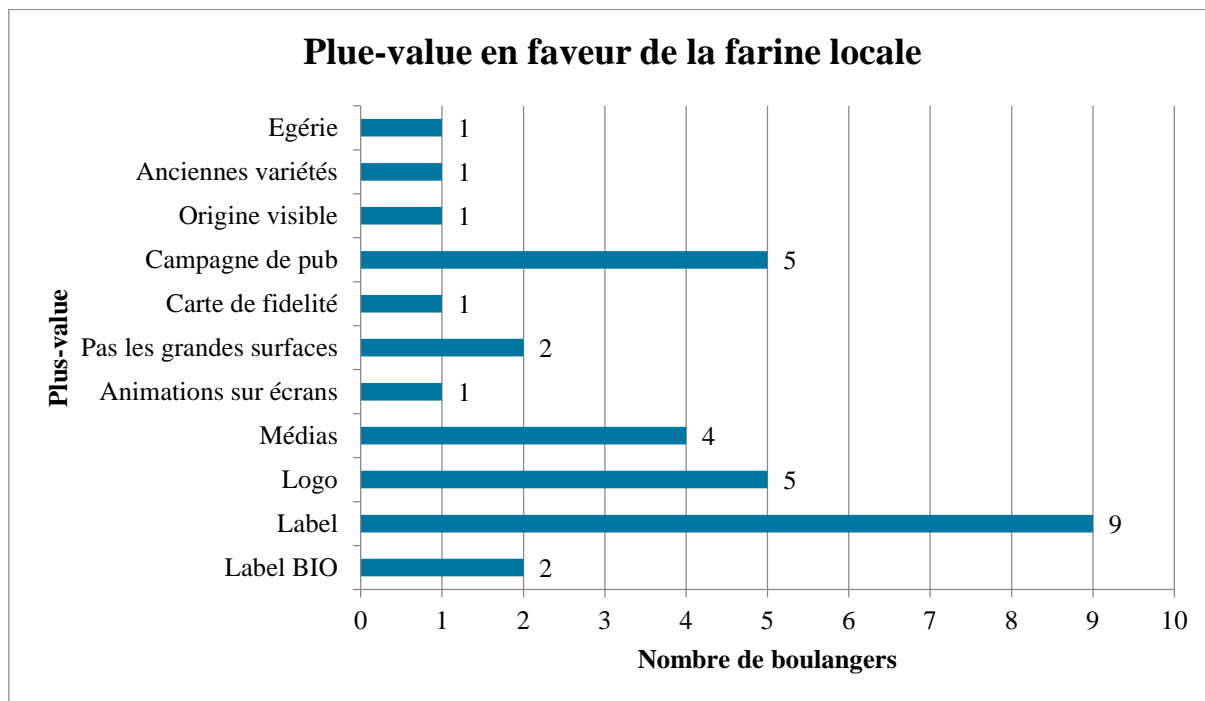
Moyenne pondérée : 0,86 €/kg, soit approximativement 0,90€/kg.

Le prix moyen maximum serait de 0,90 €/kg. Le prix d'achat maximum dépend principalement de l'emplacement et de la clientèle (pouvoir d'achat) de la boulangerie.

Q24 : Dans une démarche de circuits-courts et de production locale, qu'est ce qui pourrait-vous apporter une plus-value supplémentaire ?

Nombre de réponses : 32

Nombre de boulangers ayant répondu : 15



Commentaires :

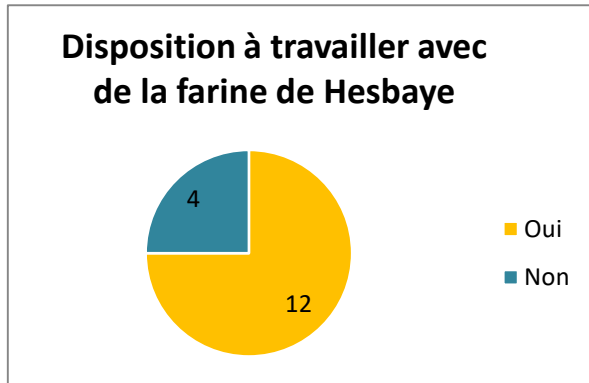
L'idée du label et du logo sont souvent cités ensemble et ce sont les plus-values les plus intéressantes selon les boulangers, ainsi que la campagne publicitaire.

4.8 Possibilité de coopération ou non ?

Q25 : Seriez-vous prêt à travailler avec de la farine de Hesbaye ? Pourquoi ?

Nombre de réponses : 16

Nombre de boulangers ayant répondu :16



Commentaires :

Les réponses sont conditionnées par certains facteurs, elles ne sont donc pas strictement positives ou strictement négatives. Les conditions sont les suivantes :

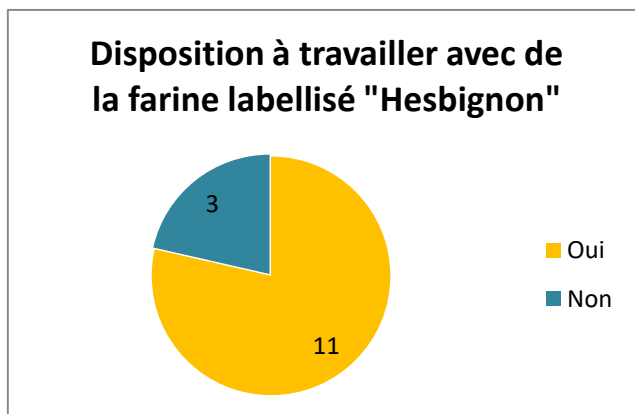
- Le prix de la farine
- Si la farine ne représentera qu'un complément de la gamme
- La constance de la qualité de la farine
- Si la farine est bio (pour la boulangerie bio)

D'autres boulangers sont favorables à cette démarche pour faire vivre l'économie locale.

Un des boulangers a répondu non car il était déjà satisfait des farines qu'il utilise.

Q26 : Seriez-vous intéressé par le fait de fabriquer un pain labellisé « Hesbignon » (fabriqué avec des farines locales) ?

Nombre de réponses : 14



Commentaires :

Les réponses positives sont conditionnées selon certains facteurs dont le prix, la clientèle et le fait que toute la gamme de farine de Hesbaye devra être labellisée (pas uniquement la blanche par exemple).

D'autres réponses en faveur d'une farine labellisée Hesbignon s'appuient sur l'espoir de faire concurrence aux grandes surfaces et les grandes chaînes ou de profiter d'une image de marque.

Dans une des réponses négatives, le boulanger met en avant qu'il existe déjà le pain « Bayard » fait avec des farines locales mais qui n'a pas eu de succès.

Q27 : Seriez-vous d'accord pour entrer dans une démarche globale de communication (à l'échelle du GAL) ? C'est-à-dire : Seriez-vous prêt à expliquer à vos clients la différence de prix au moyen de folders ? Et/ou Pourriez-vous communiquer votre retour par rapport à la farine aux agriculteurs concernés ?

Nombre de réponses : 14

Nombre de boulangers ayant répondu : 14



Commentaires :

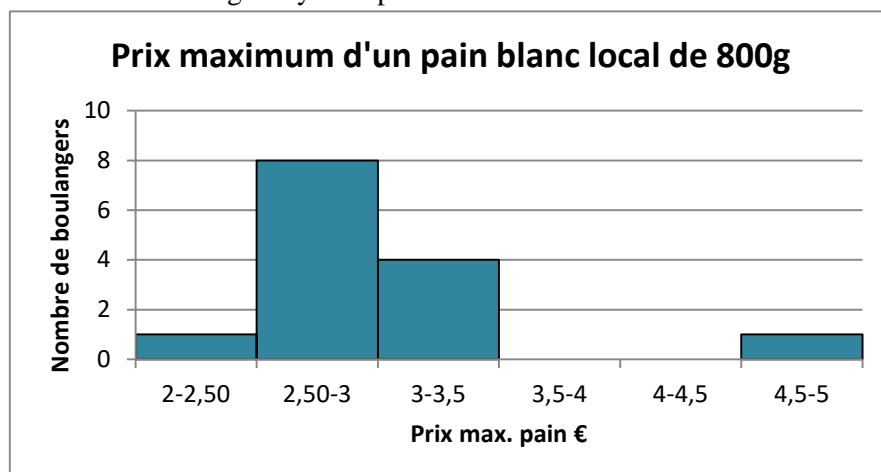
Les réponses positives sont souvent conditionnées par le facteur temps. En effet, bon nombre d'entre eux sont disposés à expliquer la différence de prix aux clients au moyen de folders ou par leurs vendeurs/vendeuses mais ils estiment de pas avoir de temps pour exprimer et expliquer

leurs avis sur la farine aux agriculteurs. Un des boulangers proposait l'intervention d'une personne intermédiaire de contact qui passerait le message aux agriculteurs.

Q28 : Selon-vous, à quel prix un pain local pourrait-il être vendu ?

Nombre de réponses : 14

Nombre de boulangers ayant répondu : 14



Commentaires :

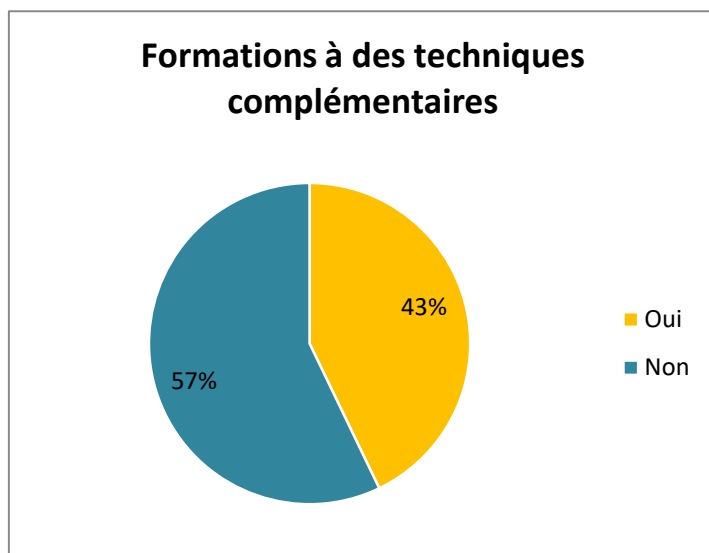
Moyenne pondérée : 3 € pain blanc de 800g

Le prix est influencé par plusieurs facteurs dont : l'emplacement de la boulangerie, la clientèle et la marge bénéficiaire des boulangers.

Q29 : Seriez-vous intéressé pour participer à des formations techniques complémentaires (avec d'autres boulangers) ? Par exemple, pour vous former de façon un peu plus approfondie sur l'utilisation d'anciennes variétés ?

Nombre de réponses : 14

Nombre de boulangers ayant répondu : 14



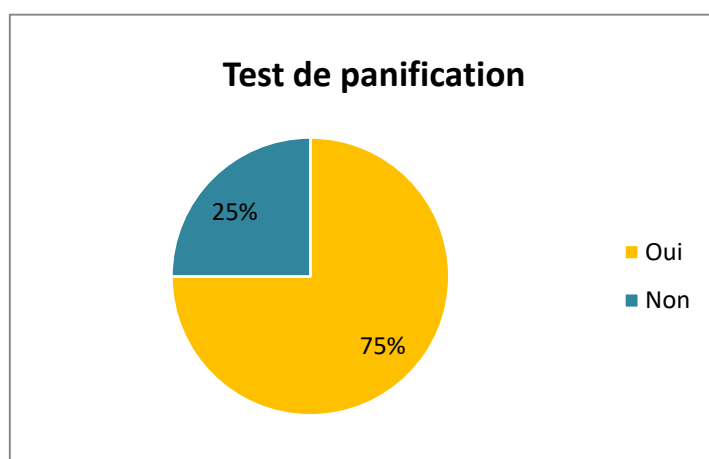
Commentaires :

La plupart des réponses négatives est dû au manque de temps des boulangers, ils ne savent pas se libérer pour faire une formation car ils travaillent seuls ou ont beaucoup de travail. D'autant plus que certains disent que le boulanger peut s'adapter à la farine, d'autres disent que le centre de formation Epicuris propose déjà ce type de formation.

Q30 : Dans le cadre de notre projet, nous allons mettre en place des essais et nous souhaiterions réaliser des tests de panification avec le grain récolté. Seriez-vous d'accord pour réaliser des tests de panification sur les variétés étudiées ?

Nombre de réponses : 16

Nombre de boulangers ayant répondu : 16



Commentaires :

Sur les 12 boulangers qui ont répondu oui, 9 d'entre eux ont testés un échantillon de 2 kg de farine de Hesbaye après l'interview :

Certaines réponses négatives et positives sont conditionnées par une modification du poids (5, 10 ou 15 kg) de l'échantillon proposée pour qu'il soit plus en

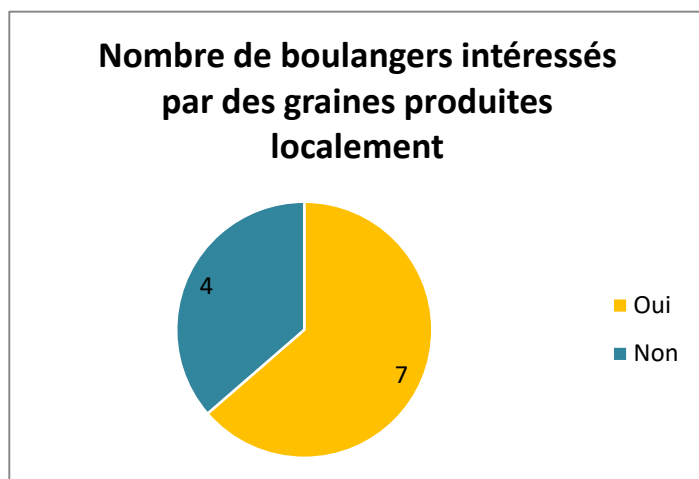
adéquation avec les conditions réelles et pour les machines.

Q31 : Dans le cas d'un pain multicéréales, par quels types de graines produites localement seriez-vous intéressé ? De quel type de graines avez-vous besoin pour vos pains/farines ?

a) Les boulangers intéressés par des graines produites localement :

Nombre de réponses : 11

Nombre de boulangers ayant répondu : 11



Commentaires :

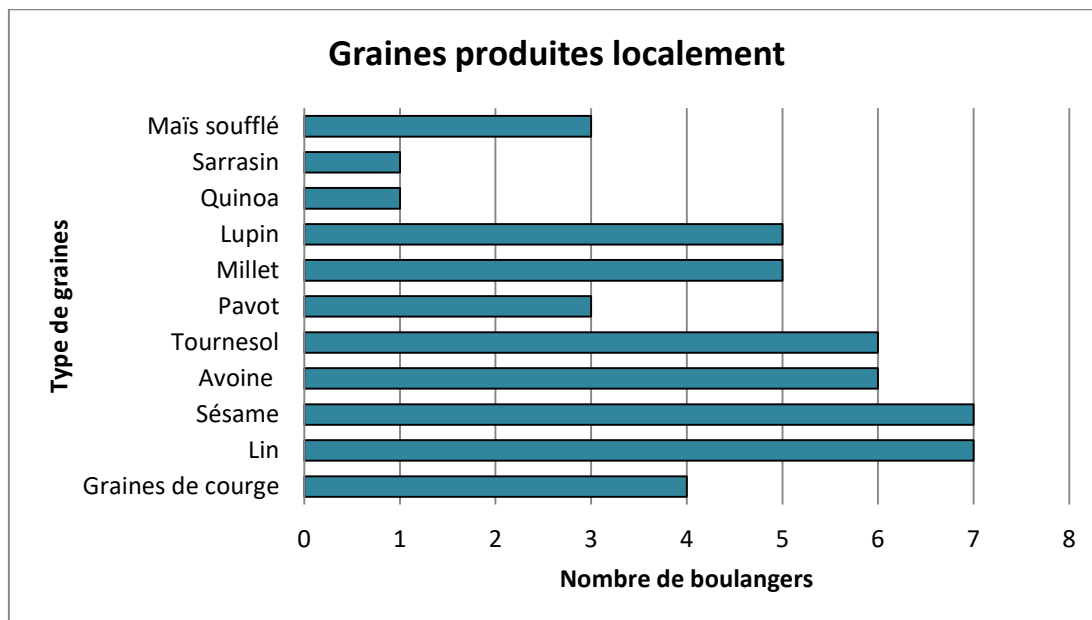
D'après les boulangers qui ont répondu négativement à cette question, peu de clients s'intéressent à l'origine des graines contenues dans le pain.

Pour ceux qui ont répondu favorablement, leur réponse est conditionnée par le prix de ces graines produites localement.

b) Les graines :

Nombre de réponses : 48

Nombre de boulangers ayant répondu : 7



Commentaires :

Parmi les boulangers qui sont intéressés par des graines produites localement, on peut constater que 4 graines ressortent du lot : le tournesol, les flocons d'avoine, les graines de sésame et celles de lin.

5 Conclusion

Le profil général des boulangers interrogés se dresse comme suit :

Ils créent ou reprennent une boulangerie après avoir acquis de l'expérience chez un patron ou dans le cadre d'une réorientation professionnelle. Seul environ un quart d'entre eux ont choisi cette profession par passion familiale. Ils ont généralement suivi leur apprentissage soit en formation officielle soit en tant qu'apprenti.

Parmi 12 boulangers interviewés, 33% déclarent travailler avec des longues fermentations. Ce qui peut expliquer que sur les 16 boulangers seulement 6 % utilisent uniquement du levain comme méthode de fermentation. Cependant 69 % utilisent à la fois de la levure et du levain. Dans ce cas, le levain est souvent utilisé pour une petite gamme à part.

Le type de céréale utilisé à l'unanimité est le blé avec pour les farines blanches de froment de type T55 ou T65. La deuxième céréale la plus employée est l'épeautre et étonnamment à peu près la moitié des boulangers utilisent la farine de seigle ou celle d'avoine. A noter que 75 % des boulangers utilisent des prémix, c'est-à-dire des mélanges de farines de différentes céréales déjà prêts à l'emploi.

Le choix du fournisseur à une influence non négligeable sur plusieurs facteurs :

- **Le type de farines utilisées** : il faut savoir que 93,75% des boulangers utilisent de la farine standard avec les additifs classiques (gluten, enzymes et acide ascorbique). Ces farines sont proposées par les plus grosses meuneries belges du marché. Ces farines ont souvent un prix attractif en-dessous des 0,50€/kg. D'autre part, 43,75% des boulangers utilisent les farines sans additifs, parfois en plus des farines standards. Ces farines sont moins présentes sur le marché car les fournisseurs les proposant sont également moins nombreux et que leur prix sont aussi un peu plus élevé.
- **L'utilisation d'anciennes variétés** : pratiquement aucun des boulangers n'utilisent des farines de céréales anciennes, peut-être parce que l'offre des fournisseurs n'est pas assez grande.
- **Le type de mouture** : les fournisseurs leaders du marché tels que Dossches Mills, Statte, Ceres sont des meuneries sur cylindres, tandis que les petites meuneries moins connues qui ont souvent un débit plus faible distribuent moins de farines aux boulangers. On peut donc penser qu'il y a une corrélation entre le fait qu'aucun des boulangers interrogés n'utilisent exclusivement des farines moulues sur pierre. Les principaux freins auxquels les boulangers sont confrontés pour l'utilisation des farines moulues sur pierre sont la demande de la clientèle et la constance de la qualité de la farine. En effet, les clients n'aiment pas être bouleversés et apprécient de retrouver le même produit à chaque achat.
- **La fréquence de livraison** : certains fournisseurs exigent un certain tonnage pour appliquer une réduction du prix de vente.

On peut constater dans plusieurs questions de l'interview que l'emplacement de la boulangerie et le volume de stockage impactent plus ou moins directement la quantité de farine utilisée et par conséquent la fréquence de livraison, mais aussi la méthode de stockage, les sacs seront généralement privilégiés pour les petites et moyennes productions.

Peu de boulangers ont un contact direct avec l'agriculteur ou le meunier.

Le principal débouché des boulangeries sondées reste la vente aux particuliers.

Les boulangers interrogés travaillant seuls ne sont pas enthousiastes à l'idée d'obtenir d'autres canaux de commercialisation car ça impliquerait une charge de travail supplémentaire et par conséquent plus de main d'œuvre. Ils ont également un horaire très chargé et peu flexible qui les rendent indisponibles pour des formations ou pour partager leur avis sur la farine aux agriculteurs. Toutefois, il pourrait être envisagé en guise de solutions la désignation d'une personne intermédiaire en tant que porte-parole des boulangers auprès des agriculteurs et une création de capsules vidéos pourrait compenser les formations.

Concernant la filière locale, la plupart des boulangers pensent que depuis quelques temps la traçabilité des farines est effectivement un argument de vente. Néanmoins, les freins principaux à la commercialisation d'une farine locale restent le prix et la constance de la farine.

D'autre part, les témoignages des différents boulangers ont permis de fixer un prix maximum d'achat de la farine de 0,90€/kg. Ils ont aussi permis de fixer un prix de vente maximum moyen pour un pain blanc local de 800g à 3 € le pain. Ces prix sont principalement influencés par l'emplacement de la boulangerie, la clientèle (pouvoir d'achat) et la marge du boulanger.

Une des questions de l'interview a pu mettre en exergue les différents leviers qui pourraient aider les boulangers à promouvoir ce type de farine. Les premières solutions désignées sont les plus classiques : création d'un label et logo, interventions des médias et campagne de pub classique (folders, site internet, etc.). D'autres propositions plus originales sont également ressorties telles que des animations sur écrans, des cartes de fidélité, la privatisation de ce type de farine uniquement pour les boulangeries (pas de grandes surfaces), etc.

En ce qui concerne les graines produites localement à destination de farines multicéréales, les boulangers ayant répondu négativement pensent que peu de clients à l'heure actuelle s'intéressent à leur origine. Sinon parmi les réponses positives, 4 graines sont sorties du lot : les graines de tournesol, les flocons d'avoine, les graines de sésame et les graines de lin.

Enfin, concernant la possibilité d'une coopération avec la farine de Hesbaye, beaucoup de boulangers (75%) seraient enclins à travailler avec de la farine hesbignonne sous certaines conditions : le prix, la constance et la demande de la clientèle.

Après les interviews 9 boulangers ont testé la farine sur base d'un échantillon de 2 kilos.

Ce sondage a été réalisé dans le cadre du projet « Cultivons la diversité ! » du GAL
Jesuishesbignon.be. Ce projet vise à la création de filières céréalières à destination de l'alimentation
humaine et en circuits-courts.

Informations & contact :

Simon Duquesne

Chargé de mission Agriculture – Diversification en grandes cultures

simon.duquesne@jesuishesbignon.be

019 / 33 85 80



Cette action s'inscrit dans le cadre de LEADER
Financée par la Wallonie et l'Union européenne
Avec le soutien des communes d'Amay, Berloz, Donceel, Faimés, Fexhe-le-Haut-Clocher,
Geer, Orege, Remicourt, Verlaine, Villers-le-Bouillet et Waremme

