

Au Pays de Herve, du grain au pain

MEUNERIE la coopérative « Histoire d'un grain » a vu le jour le 25 avril

► « Histoire d'un grain » veut réimplanter, sur le plateau de Herve, la culture de céréales naturelles pour l'alimentation humaine.
► Une fois transformées en farine, elles seront la matière première locale et bio pour des pains sains.

De plus en plus de citoyens veulent savoir ce qu'il y a dans leur assiette, et par là connaître ce qu'ils mettent dans leur estomac. Par ailleurs conscientisés à l'empreinte écologique de leur alimentation, ils souhaitent consommer local et bio. Ils se tournent vers un maraîcher ou des paniers de légumes et se rendent à la ferme pour emporter colis de viande ou fromages façonnés sur place. Mais qu'en est-il des céréales ? Si de rares chanceux ont encore l'occasion d'acheter leur pain chez le boulanger du coin, les farines utilisées sont-elles pour autant produites localement ? Et le grain, a-t-il poussé en Belgique ? Bien souvent la réponse est un double non.

Partant de ce constat, une révolution est en cours sur le plateau du Pays de Herve. « Histoire d'un grain », une coopérative agricole et meunière à finalité sociale a vu le jour le 25 avril dernier. Elle vise à cultiver en bio des céréales naturelles de qualité pour l'alimentation humaine. Dans le tracteur, 2 gars, 2 filles. Mathilde Georis, Guillaume Franco, Caroline Simaÿs et Renaud Keutgen se sont rencontrés en 2017 dans le cadre de la création de la coopérative du réseau alimentaire de Verviers. Mus par le même amour du pain fait de façon locale, bio et naturelle – donc sans aucun adjuvant –, ils ont allié leurs forces pour fonder cette coopérative qui produira bientôt la farine saine et locale de leurs rêves. Et avec cette dernière, ils façonneront, en indépendants, des pains au sein de leur boulangerie villageoise respective.

« Pourquoi pas commencer par le pain ? C'est repartir de la base pour, peut-être, à mon échelle, faire changer les choses »

CAROLINE SIMAÏS, L'UNE DES QUATRE PAYSANS-BOULANGERS

Agés de 30 à 42 ans, les quatre paysans-boulangers, mousquetaires pour un pain sain, ont changé de vie par recherche de sens. Avant de devenir paysanne-boulangère, Caroline Simaÿs était sociologue. « A la maison, je faisais mon pain moi-même ainsi que des pâtisseries. Je me demandais ce qu'il y avait dans la farine que j'utilisais. J'en suis arrivée à la conclusion que le pain



Les étiquettes sont prêtes, mais la première farine du Pays de Herve sera produite en août 2019. En attendant, les quatre boulangers vont utiliser la farine issue de grains excédentaires d'un paysan bio de Chimay. © D.R.

allait mal. Et pourtant, le pain, c'est la base de notre alimentation. A partir du moment où cette base n'est pas saine, au niveau sociétal, ça ne peut pas aller mieux, explique-t-elle. Par ailleurs, je voulais mettre ma pierre à l'édifice des initiatives qui germent actuellement. Pourquoi pas commencer par le pain ? C'est repartir de la base pour, peut-être, à mon échelle, faire changer les choses. »

Pour mener à bien le projet de la coopérative « Histoire d'un grain », 216.000 euros sont nécessaires. Un appel privé à l'épargne a été lancé jusqu'au 4 juillet 2018, avec une limite fixée à 99.750 euros. Une part coûte 250 euros. Chaque coopérateur peut en acquérir 20 unités au maximum. « On a aussi rendu un dossier à la Sowecsom, le par-

pleinement propriétaire en juillet.

« Certes, 4 hectares, c'est une goutte d'eau. Mais cela permet de donner une assise au projet. C'est sur cette parcelle que l'on va réaliser nos tests de semences naturelles, donc qui n'ont pas été hybridées par l'industrie, afin de sélectionner les variétés les mieux adaptées à notre terroir. On y produira ensuite de la céréale, poursuit-elle. Par ailleurs, en raison des rotations de culture, l'agriculture bio ne peut fonctionner qu'en collaboration avec d'autres agriculteurs bios. Pour nous, ce sera avec M. Deru-Lambert, qui a 40 ha de céréales en bio pour nourrir le bétail. Il effectuera les travaux agricoles dans notre champ. »

L'agroforesterie sera au rendez-vous. Un maillage de haies sera planté en même temps qu'une bordure boisée tous les 25 mètres. En créant un milieu harmonieux sur une petite surface, ce système agricole mêlant arbres et cultures est souvent synonyme de beaux rendements sur le long terme grâce à une terre naturellement bien nourrie.

Une fois le grain obtenu, il faudra le moudre. Or en Wallonie, les moulins de qualité sont des denrées rares (lire ci-contre). La coopérative a ainsi acquis un petit moulin avec meule en pierre capable de produire environ 15 kg de farine par heure. « Si on le fait travailler cinq jours par semaine, à raison de sept

heures par jour, cela fait deux tonnes de farine par mois. C'est très peu pour un moulin mais très bien à notre échelle. »

Cette farine sera la matière première qu'utiliseront les 4 paysans-boulangers pour façonner leurs pains. L'excédent sera vendu en circuit court, d'abord aux coopérateurs, puis dans différents points de vente de la région.

Les premiers semis sont prévus en septembre ou octobre de cette année. « Dès lors, il faudra attendre jusqu'en août 2019 pour avoir la première farine de nos céréales », précise Caroline Simaÿs. D'ici là, les 4 boulangers vont pouvoir néanmoins mettre la main à la pâte. Ils vont en effet utiliser la farine issue de grains excédentaires d'un paysan bio de Chimay qui fonctionne de la même façon qu'eux. ■

LÆTITIA THEUNIS

AGRICULTURE

Les céréales wallonnes nourrissent les animaux

Dans les champs wallons, des plants de froment se dressent à perte de vue. La quasi-totalité de ces cultures servira à nourrir des animaux. En effet, à peine 6 % du froment wallon est utilisé pour l'alimentation humaine.

MOULIN

Une meule de pierre pour une farine plus riche

En termes de meunerie, la Flandre croque la part du lion. C'est en effet au nord du pays qu'est concentrée 98 % de la mouture du froment, majoritairement dans des moulins dits industriels. La Wallonie s'occupe des 2 % résiduels. Il y subsiste quelques moulins artisanaux travaillant notamment sur meule de pierre et permettant d'obtenir une farine de qualité supérieure. Etant peu nombreux, ils tournent déjà à plein régime.

Les 4 paysans-boulangers de la coopérative « Histoire d'un grain » n'ont eu d'autre choix que d'acheter leur propre moulin. Un Astrié, un modèle de « poche » qui peut tenir dans une maison ou ici un hangar. « Ce type de moulin avec une meule de pierre ne fait que 3 m². Il y a trois semaines, on est allé l'acheter à un paysan-boulangier d'Auvergne. Après la réparation de problèmes électriques, il est désormais opérationnel et installé à Thimister-Clermont. » Il s'agit d'une meunerie lente. Autrement dit, la mouture ne chauffant pas le grain, elle permet à la farine de garder tous ses nutriments. Deux des fondateurs, Mathilde et Guillaume, se partageront l'activité de meunier à mi-temps.

L.T.H.



© D.R.

La vie de nos partenaires

BEE-O-VILLAGE : METTEZ-MOI UN PEU DE LIENS

En plein cœur du Brabant wallon, dans le petit village de Ittre, il y a un an et demi, des villageois s'étaient mobilisés pour sauver l'épicerie du village qu'une série de mésaventures avait poussée à la fermeture. Organisée en coopérative à finalité sociale, l'épicerie en a profité pour se refaire une beauté et... une santé. Récit d'un joli succès citoyen.

Sur la chaussée qui contourne Ittre, dans une ancienne maison qui ne devait pas payer de mine avant, un joli magasin tout de bois vêtu propose ses étals colorés et appétissants aux villageois et aux navetteurs qui passent par là. Avec ses rafraîchissants fruits et légumes, son odorant rayon frais ou ses sages rangées de produits secs, il pourrait ressembler à tous les autres de ces magasins bios. Bee-Ô-Village n'est pourtant pas un magasin comme un autre. Derrière lui se cache le projet d'une poignée de citoyens qui ont voulu sauver le « petit maga » du coin.

Un petit maga comme les autres

A l'époque, c'est un petit magasin franchisé d'une grande enseigne comme tous les autres. « Nous l'aimions vraiment bien notre petit magasin de village » se souvient Kathleen Goffart, l'une des fondatrices de la coopérative, « C'était des produits conventionnels mais Fettouma, la gérante, avait commencé un rayon bio qui faisait près de 20% de son chiffre. » Un chantier de rénovation qui se prolonge plus d'une



année met à mal le commerce qui finit par fermer. « Les amies clientes de Fettouma se sont très rapidement regroupées autour d'elle pour la soutenir. Et dans nos discussions, une idée a germé : rouvrir le petit magasin tous ensemble. » Mais, en juillet 2014, une inondation semble sonner le glas définitif du petit commerce : tout le local et le matériel sont dévastés.

L'aventure d'un village

Les villageois ne se laissent pas décourager et poursuivent leur travail d'exploration. L'idée de la coopérative vient apporter de nombreuses solutions : « on a entendu parler d'une épicerie en coopérative qui sollicitait les villageois pour une mise de fonds. » En mars 2015, la coopérative est créée et des séances d'information sont organisées dans le village. Les villageois répondent immédiatement à l'appel et une première fournée de coopérateurs rejoint l'aventure. Un financement pour l'achat du bâtiment et un crédit pour l'installation plus loin, les travaux peuvent commencer et Bee-Ô-Village ouvre officiellement ses portes en septembre 2016.

Beaucoup de liens en rayon

Dans le magasin remis à neuf, des rayons tout en bois de palettes de récupération. Dans ceux-ci, tout ce qu'on trouve habituellement dans une enseigne bio. Avec une envie de faire un minimum de déchets et de proposer des produits locaux et belges principalement. Les animations et les ateliers organisés régulièrement et l'ambiance chaleureuse témoignent de cette jolie réussite d'une épicerie qui crée du lien.

Pour en savoir plus

www.bee-o-village.be