



Charte de la filière « Au cœur du pain »

L'intention

La filière “Au cœur du pain” est portée par un groupe de boulanger.ère.s et d'agriculteur.rice.s, meunier.e.s et de citoyen.ne.s qui souhaitent développer ensemble une filière locale de céréales panifiables biologiques. L'objectif est de faire en sorte que le grain cultivé par des agriculteur.rice.s du territoire certifié.e.s bio et favorisant la diversité au champ se retrouve dans le pain fabriqué par les boulanger.ère.s, en tendant vers la meilleure qualité nutritive possible tout en garantissant une juste rémunération de tous les acteurs et un pain à un prix abordable et en assurant la transparence du processus.

Le projet s'étend sur le territoire “Cœur de Condroz” (composé des communes de Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange et Ohey), Somme-Leuze et les initiatives similaires en périphérie.

Les objectifs

La filière “Au Cœur du pain” poursuit plusieurs objectifs. Elle vise à :

1. Développer une filière céréalière panifiable complète de la sélection des semences à la commercialisation du pain
 - Sélection des semences : ensemble nous testons et choisissons les variétés adaptées à nos réalités. Nous visons la mise en culture de variétés population ;
 - Culture : les céréales sont cultivées sur le territoire, par des agriculteur.rice.s certifié.e.s bio ;
 - Meunerie : les céréales sont moulues sur le territoire (dans la mesure du possible) et le projet apporte son soutien à l'installation d'infrastructures de meunerie sur le territoire, prioritairement des moulins à meule de pierre et certifiés bio;
 - Commercialisation : la farine est commercialisée prioritairement auprès des boulangers du territoire et alentours ainsi qu'auprès des consommateurs finaux par l'intermédiaire de commerces ou coopératives locaux ;
 - Transformation : la farine issue du moulin est transformée par des boulanger.ère.s et des particuliers.
2. Favoriser la mise en réseau entre acteurs de la filière afin qu'ils puissent échanger sur leurs pratiques, leurs savoirs en proposant :
 - des moments d'échanges;
 - des visites de terrain;
 - des rencontres thématiques;
 - des formations.

Les membres

Pour atteindre ces objectifs, le projet est porté par un collectif constitué d'acteurs diversifiés :

- Boulanger.ère.s professionnel.le.s et amateur.trice.s
- Agriculteur.trice.s bio
- Citoyen.ne.s
- GAL Pays des Tiges Chavées et GAL Condroz-Famenne
- MRRM

Ces membres s'engagent à respecter la présente charte et le cas échéant le cahier des charges.



La gouvernance

La charte s'applique à tous les membres du collectif.

Les décisions sont prises en réunion dans le respect de la charte par un groupe constitué des professionnels de la filière (agriculteur.trice.s, meunier.ère.s, boulanger.ère.s), appelé le "groupe porteur".

Au minimum une réunion annuelle est prévue afin notamment de :

- Préciser le cahier des charges en fonction de l'évolution du projet;
- Discuter de l'adhésion de nouveaux membres;
- Traiter des éventuels cas de non-respect de la charte et du cahier des charges.

Les autres membres du collectif sont informés et conviés régulièrement à des réunions sur l'état d'avancement du projet.

Toute personne souhaitant intégrer le collectif doit adhérer à la présente charte. Le non-respect manifeste de certains éléments de cette charte peut amener le collectif à exclure un de ses membres.

La présente charte sera évaluée annuellement et pourra être adaptée si nécessaire par l'assemblée des membres¹.

Les valeurs/principes/piliers

La philosophie du projet et sa concrétisation s'ancrent dans 5 valeurs. Ces valeurs guident les choix d'orientation du projet ainsi que sa mise en œuvre.

1. L'ancrage local

Les céréales sont cultivées, stockées et transformées sur le territoire ou dans sa périphérie, dans la mesure du possible. Si ce n'est pas le cas, les partenaires s'engagent à assurer la transparence du processus auprès des autres maillons de la filière et des citoyen.ne.s/consommateur.trice.s.

2. Le renforcement de l'autonomie

Le projet vise à renforcer l'autonomie à plusieurs niveaux :

- En favorisant l'autonomie alimentaire du territoire. Le collectif a pour ambition de relocaliser autant que possible l'ensemble de la filière, depuis la gestion de semences jusqu'à la commercialisation, sur le territoire concerné. En rendant les professionnels impliqués maîtres de leur production et de leur travail, indépendamment du marché mondial et des exigences de l'industrie.
- En permettant à chaque acteur impliqué de définir les conditions de ses interdépendances.

3. La valorisation des acteurs de la filière

La filière "Au cœur du pain" vise à valoriser l'ensemble des acteurs de la filière.

- La filière est rémunératrice : la filière s'organise autour d'un principe de prix juste et rémunérateur pour chaque acteur de la filière en limitant le nombre d'intermédiaires et en misant sur la concertation.

¹ C'est-à-dire l'ensemble des personnes qui ont marqué un intérêt pour la filière et sont repris dans un listing.



- La filière fédère les professions : le projet favorise la mise en réseau des acteurs professionnels (agriculteur.trice.s, meunier.ère.s, boulanger.ère.s) et la mutualisation à différents niveaux de la filière.
- La filière valorise les différents métiers et les soutient dans le développement de leur métier: agriculteur.trice, meunier.ère, boulanger.ère.
- La filière mise sur la solidarité entre les acteurs impliqués. Pour tenter de réduire la prise de risque des agriculteur.trice.s, et meunier.ère.s, les boulanger.ère.s s'engagent à se fournir en farine issue de la filière pour une partie prédéfinie de leur production.
- La filière implique des citoyennes et citoyens (notamment les jardiniers), les sensibilise aux enjeux de la filière tout en étant à l'écoute de leurs attentes.

4. Respect de l'environnement et valorisation de la biodiversité cultivée

Le projet vise à préserver l'environnement en mettant l'accent sur différents aspects :

- La sélection participative et la multiplication locale des semences pour une meilleure adaptation, mais aussi l'augmentation de la diversité cultivée via l'usage de variétés population;
- La culture des céréales en suivant les principes de l'agriculture certifiée biologique;
- L'organisation en circuits courts.

5. La contribution à une alimentation saine et nutritive

Le projet participe au développement d'une alimentation saine et nutritive en proposant de la farine et des pains biologiques et travaillés artisanalement. Cette préoccupation oriente autant que possible les choix à chaque étape, depuis la sélection des variétés jusqu'à la transformation.