

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

Beurre d'Ardenne, épeautre et autres produits wallons : davantage d'AOP et d'IGP avec et pour les producteurs wallons

Aucuit, Natacha; Parmentier, Isabelle; Tielemans, Magali; Sindic, Marianne; Louppe, Hélène

Published in:
Le Sillon Belge

Publication date:
2015

Document Version
Première version, également connu sous le nom de pré-print

[Link to publication](#)

Citation for pulished version (HARVARD):

Aucuit, N, Parmentier, I, Tielemans, M, Sindic, M & Louppe, H 2015, 'Beurre d'Ardenne, épeautre et autres produits wallons : davantage d'AOP et d'IGP avec et pour les producteurs wallons', *Le Sillon Belge*, pp. de 6 à 7.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

ARDENNE, ÉPEAUTRE ET AUTRES PRODUITS WALLONS

Intage d'AOP et d'IGP et pour les producteurs wallons

ns géographiques apportent aux produits
re une protection et une reconnaissance
es placer sur le devant de la scène.

leurs mois, la Cel-
i aux Indications
ques (CAIG) tra-
riat avec le Col-
urs et avec le sou-
nie, sur différents
de de protection
des produits wal-
nent la réactuali-
d'Ardenne AOP
origine protégée)
de mise en valeur
ar une demande
n géographique
a farine issue de
la réussite de ces
rimordial que les
ent parties pre-
jets et participent
réalisation.

ouvelle
pour l'AOP
Ardenne » !

denne AOP existe
vec le Fromage de
istitue l'une des
nes.
e européenne ul-
de protéger un
r dans une région
'est basée sur un
s précis et rigou-
utes les étapes de
produit en ques-
t le lien fort entre
terroir.
rdenne AOP, issu

de lait provenant uniquement de la
zone « Ardenne » telle que définie
dans le cahier des charges, en est un
digne représentant et met en valeur
toute la filière lait de la région. Il
est important en effet de parler en
termes de filière pour ce type de
produit, la qualité du Beurre d'Ar-
denne AOP dépendant hautement
de la qualité du lait dont il est issu.
Le lien au terroir, élément essentiel
pour une AOP, fut historiquement
basé sur le pâturage des vaches
dans des prairies comportant une
flore typiquement ardennaise. Le
lait ainsi produit comportait un
profil en acides gras particulier qui
se retrouvait dans le beurre et lui
donnait certaines de ses particula-
rités.

Depuis 1984, les pratiques d'éle-
vage ont évolué, de même que les
troupeaux de vaches laitières. Les
principaux changements ont eu
lieu au niveau des races et de l'alim-
entation. Le Beurre d'Ardenne
AOP nécessite donc une révision
afin d'attester que le cahier des
charges, la méthode de production
et le produit fini soient toujours en
adéquation. C'est dans cet objectif
que la Wallonie finance, depuis un
an, un projet de recherche réunis-
sant deux institutions, le Centre
wallon de recherches agronomiques
(Cra-w) ainsi que Gembloux Agro-
Bio Tech (Université de Liège).

Le groupe de recherche a égale-
ment pour objectif de redynamiser
la filière Beurre d'Ardenne AOP et



L'AOP beurre
d'Ardenne
existe depuis
1984.
Des projets sont
en marche pour
revalider et
redynamiser
cette AOP au
bénéfice de
toute la filière
lait de la région.

de favoriser le dialogue entre les
acteurs industriels (laiteries et
beurreries) et les agriculteurs, pro-
ducteurs de lait. Le groupement de
producteurs, porteur et responsable
du dossier, doit être réactivé et s'ou-
vrir aux agriculteurs, acteurs im-
portants de la filière.

Les chercheurs vont donc à la
rencontre des agriculteurs pour
comprendre leur conception de
l'AOP et la motivation qu'ils ont à la
voir perdurer (voir encadré 3). Une
réunion d'information sera pro-
chainement organisée (courant du
mois d'octobre 2015) afin d'expli-
quer à tous le(s) rôle(s) qu'ils
peuvent jouer dans ce projet.

Une IGP pour l'épeautre ?

Le grand épeautre, *Triticum
spelta*, qui se distingue de son cou-
sin, le petit épeautre, *Triticum
monococcum*, possède en effet
toutes les caractéristiques pour bé-
néficier d'une IGP. En plus de spé-
cificités organoleptiques et nutri-
tionnelles bien reconnues, il pos-
sède un lien fort avec son terroir et
est resté une céréale importante
dans certaines régions de Belgique.

Une telle reconnaissance permet
de valoriser et de protéger le pro-
duit qui en bénéficie, ainsi que
toute la filière qui le porte : agricul-
teurs, meuniers et boulangers. Ce
sont donc tous les acteurs de cette
filrière qui recevront les fruits de
cette protection. D'une part, l'ob-
tention d'une IGP permet d'organi-
ser une promotion spécifique d'un
produit du terroir et de sensibiliser
les consommateurs sur son carac-
tère local. D'autre part, une plus-

L'un des principaux critères de
la CAIG pour rédiger un dossier va-
lable, est de travailler avec un
maximum de producteurs concer-
nés (ensemble des étapes de pro-
duction de la farine). Cela, dans le
but de prendre en compte toutes les
données permettant de cerner au
mieux les attentes, les contraintes
et les points forts de la filière. C'est
pourquoi, ladite cellule et le Collège
des producteurs demandent aux
producteurs qui désireraient s'im-
pliquer dans cette démarche IGP de
répondre à une enquête via le site
www.collegedesproducteurs.be.

Davantage d'infos

Pour toute question : **Cellule
d'appui aux indications géo-
graphiques** : M. Sindic et M. Tie-
lemans, ULg - Gembloux Agro-Bio
Tech, tél. : 081/62.23.10, mti-
lemans@ulg.ac.be ; I. Parmentier et
N. Aucuit, Université de Namur,

Cellule d'appui

La Cellule d'appui aux indica-
tions géographiques (CAIG) a été
créée en 2011 à la demande du
Service public de Wallonie,
Dgarne. Elle réunit deux disci-
plines, la technologie agroali-
mentaire et la recherche socio-
historique, représentées respec-
tivement par les universités de
Liège-Gembloux Agro-Bio Tech
et de Namur.
Son objectif : soutenir les grou-
pements de producteurs wallons
désirant introduire une demande
de reconnaissance de leur pro-



Les producteurs d'épeautre intéressés par une démarche de reconnai-
sance de cette céréale comme indication géographique protégée sont
invités à répondre à l'enquête renseignée ci-contre.

tél. : 081/72.41.81, natacha.au-
cuit@unamur.ac.be ; **AOP
Beurre d'Ardenne** : F. Deha-
reng, Cra-w, tél. : 081/62.03.56,
f.dehareng@cra.wallonie.be ; Ca-
therine Bauraind, Collège des pro-
ducteurs, bovins laitiers, tél. : 081/

24.02.45, catherine.bauraind@col-
legedesproducteurs.be ; **l'IGP
épeautre** : Hélène Louppe, Col-
lège des Producteurs, grandes
cultures, tél. : 081/24.02.44, he-
lene.louppe@collegedesproduc-
teurs.be.

Appellation d'origine protégée : de nombreux avantages !

Les atouts d'une AOP sont mul-
tiples ! Tout d'abord, cela protège
le nom du produit contre toute
usurpation ou allusion trompeuse
dans l'ensemble de l'Union euro-
péenne.
Ensuite, elle lie intimement le pro-
duit protégé à une zone géogra-
phique et interdit toute production
en dehors de cette zone. Cela per-
met de maintenir en place les pro-
ducteurs originaires de la zone

concernée et de maintenir la typi-
cité du produit. En général, une
AOP implique une plus-value éco-
nomique sur le produit fini, qui se
répartit entre les acteurs de la fi-
lière contribuant à la différen-
tiation du produit. L'AOP a un im-
pact fort sur les consommateurs
car elle est la garantie d'un pro-
duit traditionnel et typique, res-
pectant un schéma de production
bien contrôlé.

POMMES DE TERRE AU NORD-OUEST DE L'UE Production estimée en recul

Sur la base des éléments
connus, et sous réserve de la mé-
téo à venir, le Groupe des produc-
teurs de pommes de terre du
nord-ouest européen (Nepg,) es-
time, en première analyse, la pro-
duction totale 2015 des 5 pays
concernés (Be, Fr, Al, Gb, Pb) à
moins de 25 millions de tonnes,
en recul de 12,4 % par rapport à
2014, alors que la surface est en
recul de 3,6 %. « Les rendements
2015 pourraient s'approcher de
la moyenne des 5 dernières an-
nées, soit environ 47,4 t/ha. »

La sécheresse pèse !

La récolte des hâtives alle-
mandes pour l'industrie de la
transformation a commencé avec

retard. La récolte devrait être
bonne - entre 35 et 48 t/ha -, car
une majeure partie des hâtives
rhénanes est irriguée. La récolte
des hâtives belges va également
commencer, mais avec 3 semaines
de retard car la sécheresse les a
empêchés de grossir et de mûrir.
D'après les prélèvements du Pca
dans des parcelles d'Amora ayant
77 jours de culture, les hâtives
donnaient une moyenne 25 t/ha.

À la suite des prix très bas en
2014-2015, de nombreux produc-
teurs ont décidé de planter moins
de pommes de terre. C'est parti-
culièrement le cas des produc-
teurs anglais qui ont planté 7,1 %
de pommes de terre en moins. Les
surfaces britanniques seront in-
férieures à 100.000 ha, un niveau
historiquement bas !

Les 22 et 23 août 2015
27^e OLDTIMER FESTIVAL
AEROPORT DE WEELE
Samedi: ouvert de 10 à 18 heures
Dimanche: ouvert de 10 à 17 heures
Entrée: 7 € - PARKING: gratuit
info: 0479/21 55 35
www.hmck.be

BR50138900/JSN-E

**PLAQUES ONDULÉES ETERNIT,
LA PROTECTION IDÉALE**

À la recherche d'une couverture
de toit à la fois efficace et
esthétique ?

Libramont
Nous sommes tous des enfants de la Terre
du 24 au 27 juillet

Eternit

Stand 29.11

**Chapeau
de paille
GRATUIT**

Venez sur notre stand et complétez un bon
pour avoir la chance de gagner chaque jour.