

Consommation durable | Boris Fronteddu

Qui a volé notre blé ?

Anatomie d'un secteur au cœur de la sécurité alimentaire mondiale





: lien consultable en ligne ou téléchargeable

Introduction

Dans son acception générale, le blé désigne le type de céréale panifiable¹ le plus consommé au monde, c'est-à-dire le froment. De façon plus précise et tel que nous l'entendons dans le cadre de cette analyse, ce terme recouvre l'ensemble des céréales panifiables de type *Triticum* telles que le blé tendre, le blé dur (à partir duquel sont fabriquées les pâtes et la semoule) ou l'épeautre.² Le blé constitue un élément central de l'alimentation des Belges et plus largement de l'alimentation mondiale. Il est, en effet, à la source de près d'un cinquième des calories absorbées par l'humanité.³ Le pain fournit, à ce titre, plus de nutriments à la population mondiale que toute autre source alimentaire.⁴

Si le blé représente un aliment clé de l'alimentation des pays industrialisés, cela est encore plus vrai au sein du Sud global parmi lequel sa disponibilité à bas prix constitue une question de vie ou de mort pour des centaines de millions de personnes. Et pour cause, le blé est l'une des plantes les plus cultivées dans le monde avec le maïs et le soja. 80 % du blé cultivé est *in fine* transformé en farine.⁵ Nous le retrouvons dans le pain, les pâtes et les biscuits, mais également et indirectement dans la viande que nous consommons puisqu'il représente une part importante de l'alimentation du bétail. Pour autant, nous ne savons que très peu de choses sur lui. D'où vient le blé que nous consommons ? Comment cette plante a-t-elle évolué au cours des siècles et de quelle façon s'est-elle adaptée aux mutations de nos modes de production et de consommation ? Quels sont les principaux acteurs qui dominent ce secteur fondamental pour la sécurité alimentaire ? Risque-t-on d'en manquer à l'avenir ?

¹ Qui peut servir de matière première lors de la fabrication de pain.

² Dans le langage courant, le terme « blé » recouvre parfois d'autres type de céréales. C'est par exemple le cas du sarrasin, parfois dénommé, « blé noir ». Ce dernier est pourtant biologiquement assez éloigné des céréales de type *Triticum*.

³ « Why is Brazilian wheat booming? », *Economist.com*, 19 mai 2022, [en ligne :] <https://www.economist.com/the-economist-explains/2022/05/19/why-is-brazilian-wheat-booming>, consulté le 8 décembre 2022.

⁴ POPESCU A. et al., « Trends in the milling and baking industry in the EU-28 and Romania in the period 2015-2019 », *Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 2021, vol. XXI, n°1, p. 601-612.

⁵ IGINI M., « How Wheat Shortage is Sparking a Global Food Crisis », *Earth.org*, 30 mai 2022, [en ligne :] <https://earth.org/wheat-shortage>, consulté le 8 décembre 2022.

Tout d'abord, soulignons qu'une poignée d'États concentrent en leur sein l'écrasante majorité de la production de blé et parmi ceux-ci, seuls quelques-uns en exportent. En effet, seulement un cinquième des céréales produites dans le monde sont exportées. Ainsi, l'Union européenne (UE) et huit pays (les États-Unis, la Russie, l'Ukraine, l'Argentine, le Brésil, le Kazakhstan, l'Australie et le Canada) totalisaient 85 % de la quantité totale de céréales exportées pour la période 2019-2020. Si la Chine et l'Inde figurent parmi les principaux producteurs de céréales, ils n'en n'exportent que très peu, la très grande majorité de leur production étant destinée à leur consommation intérieure.⁶

La production de l'UE, pour sa part, s'élevait à 297,5 millions de tonnes de céréales⁷ en 2021 dont plus de 43,7 % de blé tendre et d'épeautre.⁸ Les acteurs majeurs de la production européenne de blé sont respectivement la France, l'Allemagne et la Pologne. Par ailleurs, alors que l'UE figure déjà parmi les principaux exportateurs de blé, la Commission européenne estime que l'invasion de l'Ukraine par la Russie devrait se traduire par une augmentation de 30 % des exports européens de céréales entre 2022 et 2024.⁹

Avec 1,6 million de tonnes de froment produites en 2017, la production belge est loin d'être négligeable. Néanmoins, comme nous allons le voir, la Belgique produit principalement du blé à destination fourragère, c'est-à-dire de l'alimentation animale. Le pays, entouré de deux des plus grands producteurs mondiaux – la France et l'Allemagne – est, en effet, très dépendant de l'extérieur pour sa consommation de céréales panifiables¹⁰. Et pour cause,

⁶ HÉNIN F., « Neuf pays et l'Union européenne se partagent 85 % du marché mondial des céréales », *Willagri.com*, 20 octobre 2019, [en ligne :] <https://www.willagri.com/2019/10/20/neuf-pays-et-lunion-europeenne-se-partagent-85-du-marche-mondial-des-cereales>, consulté le 16 janvier 2023.

IGINI M., *op. cit.*

⁷ Riz inclus.

⁸ Le reste de la production de céréales se partageant respectivement entre le maïs (24,5 %), l'orge (17,5 %), le seigle et les mélanges de céréales d'hiver (2,8 %), le blé dur (2,8 %), l'avoine (2,5 %) et d'autres céréales telles que le riz, le triticale et le sorgho (6,2 %). « Agricultural production – crops », *Ec.europa.eu*, Eurostat, novembre 2022, [en ligne :] https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Agricultural_production_-_crops#Cereals, consulté le 16 janvier 2023.

⁹ FORTUNA G., « EU foresees rise in grain exports to plug Ukrainian wheat global gap », *Euractiv.com*, 6 avril 2022, [en ligne :] <https://www.euractiv.com/section/agriculture-food/news/eu-foresees-rise-in-grain-exports-to-plug-ukrainian-wheat-global-gap>, consulté le 16 janvier 2023.

KELLY P., *The EU cereals sector: Main features, challenges and prospects*, Bruxelles : European Parliament Research Service, septembre 2019, 12 p.

¹⁰ « Panifiable » signifie qui peut servir à la fabrication de pain.

en 2017, la Belgique a importé 4,5 millions de tonnes de froment et en a exporté 729 800. Une situation qui s'explique par l'évolution historique du secteur, mais également par une série des verrous socioéconomiques.¹¹

Cette analyse est structurée en sept chapitres. Le premier propose un bref retour sur les grandes mutations qui ont marqué la culture du blé. Le deuxième chapitre dresse un état des lieux de la production de blé wallonne et interroge celle-ci au regard de la souveraineté alimentaire de la région. Le troisième chapitre se penche sur l'évolution de la diversité variétale du blé dans le sillage de la révolution agricole. Nous nous intéressons, dans le quatrième chapitre à quelques entreprises jouant un rôle clé dans la chaîne de valorisation du blé au niveau international et national. À la lumière de ces éléments, le chapitre cinq établit un bilan des risques qui pèsent sur l'avenir de la culture de blé en tant que pilier de la sécurité alimentaire mondiale. Les chapitres six et sept visent respectivement à récapituler les principales informations étayées dans cette analyse et à proposer une série de recommandations politiques afin de protéger et d'accroître la résilience et la diversité variétale d'un secteur dominé par quelques puissants opérateurs privés.

I. Comment en sommes-nous arrivés là ?

Le néolithique¹² et le développement progressif de l'agriculture constitue un moment charnière pour la domestication du blé et sa sélection génétique par l'humain. Avec l'avènement de l'agriculture, les céréales prennent une place centrale dans l'alimentation humaine et cela s'accompagne d'une croissance démographique importante et d'un développement de la sédentarisation. Quant au pain, il aurait été découvert en Égypte antique et sa fabrication aurait ensuite été développée durant l'Antiquité grecque et romaine où il occupe une place centrale (en témoigne la fameuse expression latine « Du pain et des jeux » datée de 81 apr. J.-C.). Le rôle prépondérant du pain en tant que socle de l'organisation sociale se poursuit au Moyen-Âge au cours duquel les produits à base de céréales tels que le pain et la bière servent de monnaie

¹¹ Service opérationnel du Collège des producteurs, « Céréales alimentaires. Plan de développement stratégique 2019-2028 », juillet 2019, [en ligne :] https://filagri.be/wp-content/uploads/sites/2/2019/10/CdP_Plan-de-developpement_2018_cereales_alimentaires_juillet2019.pdf, consulté le 12 janvier 2023.

¹² Période de la préhistoire s'étalant, pour l'Europe, entre -6.000 et -3.000 av. J.-C.

d'échange.¹³ La centralité du pain comme instrument de maintien de la paix sociale s'illustre aux XVIII^e et XIX^e siècles. À titre d'exemple, les révolutions de 1789, 1830 et 1848 en France ont toutes été précédées par de mauvaises récoltes céréalières faisant grimper le prix du pain.

Dès la deuxième moitié du XIX^e siècle, le chimiste et physicien français Louis Pasteur découvre le rôle de la levure dans le processus de fermentation alcoolique. Cela permet de produire dès 1867 de la levure industrielle. Au début du XX^e siècle, de nombreuses innovations techniques telles que le pétrin mécanique et les diviseuses vont activement participer à l'industrialisation du secteur.¹⁴ Cette mécanisation croissante bouleverse le secteur de la meunerie qui voit se constituer de (très) grands moulins mécanisés capables de traiter des quantités de plus en plus importantes de céréales. Une dynamique qui a notamment pour conséquence la progressive disparition des savoirs et compétences développés par les paysans, les meuniers et les artisans boulangers qui travaillaient les variétés paysannes de céréales. En parallèle, le processus de panification se développe lui aussi, notamment, grâce aux recherches portant sur le métabolisme des levures. Ainsi, vers 1880, à Gand, on dénombrait environ un boulanger pour 480 habitants. Ce nombre passe à un pour 747 en 1905. Une tendance qui n'a cessé de se poursuivre. Signal interpellant confirmant le parachèvement de ce processus d'industrialisation, en 2016, en Belgique, la quantité de pains vendus en supermarché a dépassé celle vendue par les boulangers et artisans.¹⁵ En Wallonie, en moyenne, deux boulangeries par mois mettent la clé sous la porte entre 2010 et 2019. En Flandre, c'est plus du double.¹⁶

¹³ REBOUD S. et TANGUY C., « L'innovation ordinaire d'un produit quotidien : l'exemple du pain », *Technologie et Innovation*, 2022, n°7, [en ligne :] https://www.researchgate.net/publication/357665246_L%27innovation_ordinaire_d%27un_produit_du_quotidien_l%27exemple_du_pain, consulté le 8 décembre 2022.

¹⁴ « Le pain une longue histoire d'innovations techniques et sociales », *The conversation.com*, 3 mars 2022, [en ligne :] <https://theconversation.com/le-pain-une-longue-histoire-dinnovations-techniques-et-sociales-178039>, consulté le 16 janvier 2023.

¹⁵ « Le pain dans l'ascenseur social », *Lepassebelge.blog*, 15 juin 2021, [en ligne :] <https://lepassebelge.blog/2021/06/15/histoire-du-pain-en-belgique>, consulté le 8 décembre 2022.

¹⁶ « Chute du nombre de boulangeries artisanales », *Metiers.siep.be*, 25 juin 2019, [en ligne :] <https://metiers.siep.be/actus/chute-du-nombre-de-boulangeries-artisanales>, consulté le 16 janvier 2023.

L'industrialisation du secteur de la boulangerie s'accompagne d'une généralisation de l'utilisation du froment pour la fabrication du pain. Sous sa forme moderne, il s'agit, en effet, d'une céréale « non vêtue »¹⁷. Il ne dispose donc pas de « glume »¹⁸ ou de « balle »¹⁹ à décortiquer. Alors qu'auparavant, le pain de seigle constituait un aliment clé du régime alimentaire des Belges, le pain blanc de froment fabriqué à partir de farine raffinée va progressivement dominer le marché. Or, les aliments fabriqués à base de farine complète peuvent contenir jusqu'à 75 % de nutriments en plus que ceux fabriqués à base de farine raffinée.²⁰

Par ailleurs au cours des deux derniers siècles, la consommation de pain par tête en Belgique a considérablement baissé (notamment au profit du riz et des pâtes). En 1850, le pain comptait pour près d'un tiers des dépenses des familles ouvrières (contre moins de 4 % pour les familles aisées) et fournissait 60 % des calories. Au ^{xxi}^e siècle, le pain représente moins d'1 % des dépenses et seulement 12 % de l'apport calorique (il demeure néanmoins le principal apport de glucides et de fibres des adultes). Pourtant, le pain est bien plus abordable aujourd'hui qu'il ne l'était au ^{xix}^e. En Belgique, une heure de travail en 1841 permettait d'acheter 570 grammes de pain contre 7,8 kilos aujourd'hui.²¹

Au niveau législatif, le commerce du blé au sein de l'UE est encadré par la Politique agricole commune (PAC). Initialement, la PAC visait à garantir aux agriculteurs un prix fixe pour la vente de leurs produits agricoles. Cela change considérablement avec la réforme de 1992 entreprise dans le sillage des négociations au sein de l'accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT), ancêtre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). La réforme de la PAC de 1992 amorce, en effet, un alignement progressif du prix des matières premières agricoles sur les cotations des marchés internationaux. Une décision qui implique que les revenus des agriculteurs sont directement dépendants des fluctuations sur les marchés boursiers. Parallèlement à la réforme de 1992, l'UE implémente le régime des aides directes liées à la surface

¹⁷ « Choix des graines, type et taux de mouture », *Boulangerie.net*, 20 juillet 2000, [en ligne :] <https://www.boulangerienet.fr/bn/bnweb/dt/graine.php>, consulté le 24 janvier 2023.

¹⁸ L'enveloppe de fleurs autour des grains.

¹⁹ L'ensemble des glumes autour du grain.

²⁰ « Céréales complètes : la priorité », *Test-achats.be*, 29 janvier 2021, [en ligne :] <https://www.test-achats.be/sante/alimentation-et-nutrition/aliments-et-complements-alimentaires/dossier/cereales-completes>, consulté le 16 janvier 2023.

²¹ *Ibid.*

agricole exploitée. Cette libéralisation européenne permet, notamment, de débloquent les négociations de l'Uruguay Round du GATT qui mènent, en 1994, à une généralisation des baisses de tarifs douaniers et des aides directes à l'export.²² Les réformes de la PAC de 2003 et 2013 parachèvent la libéralisation du secteur des matières premières agricoles.²³

Cela étant dit, face à la volatilité des cours mondiaux, l'UE conserve certains leviers. Tout d'abord, l'UE autorise l'intervention publique en cas de chute brutale des prix. Dans ce cadre, les États membres peuvent acheter des matières premières à un prix fixe défini par l'UE et stocker celles-ci afin de les revendre ultérieurement et endiguer la baisse des prix. L'UE peut également autoriser un processus d'adjudication au sein duquel les opérateurs privés sont mis en concurrence et proposent des prix d'achat pour les matières premières agricoles en question. L'objectif est que les pouvoirs publics revendent ces dernières via un appel d'offre, une fois les prix ayant remonté. Le règlement communautaire permet également d'aider financièrement les acteurs privés à assumer les coûts du stockage des produits agricoles dans le but de restreindre l'offre excédentaire et, de ce fait, exercer une pression à la hausse sur les prix. Si tous ces éléments constituent une certaine « assurance » pour les producteurs, il convient de souligner que ceux-ci ne sont enclenchés qu'en cas de crise et que leur objet est donc de constituer un filet de sécurité lorsque le marché pousse les prix à la baisse. C'est donc bien d'abord « le marché » qui influence le quotidien des producteurs et l'action politique européenne.²⁴

²² « L'accord de l'OMC sur l'agriculture », Europaparl.europa.eu, avril 2022, [en ligne :] <https://www.europarl.europa.eu/factsheets/fr/sheet/111/l-accord-de-l-omc-sur-l-agriculture>, consulté le 16 janvier 2023.

²³ BOINON J.-P., « La spéculation sur les marchés agricoles », *Recherches internationales*, janvier-mars 2015, n°102, p. 79-92.

²⁴ Commission européenne, « Les mesures de marché en bref », *Agriculture.ec.europa.eu*, s.d., [en ligne :] https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/market-measures/market-measures-explained_fr, consulté le 9 janvier 2023.

II. État des lieux du secteur en Wallonie

Du fait du nombre très limité de sociétés commercialisant des semences, collectant le blé et le transformant en Belgique²⁵, il n'existe que peu de données sur le secteur céréaliier wallon et belge. Les fédérations professionnelles de collecteurs, négociants et transformateurs jugent, en effet, « sensibles » un bon nombre d'informations et en refusent la publication.

Concrètement, la surface agricole wallonne dédiée à la production de céréales constitue environ 60 % des terres céréalières en Belgique. Le type de blé « froment d'hiver »²⁶ recouvre environ 99 % de la production céréalière wallonne.²⁷ Quand au blé produit en région wallonne (1,6 millions de tonnes en 2016), il s'agit principalement de froment d'hiver, ce dernier recouvrant environ 20 000 hectares de terres agricoles en 2020. Par ailleurs, il convient de souligner que la production de blé wallon est extrêmement concentrée au niveau géographique. La région dite « Condroz » (s'étendant sur une partie des Provinces du Hainaut, de Namur, de Liège et du Luxembourg) totalise, en effet, 96 % de la production de froment en Wallonie. Par ailleurs, la production céréalière belge à l'hectare est l'une des plus productive d'Europe. Ainsi alors que la production a crû de 18,5 % entre 2016 et 2017, la surface dédiée à cette culture a diminué de 9 % au cours de la même période. En d'autres termes, la tendance au sein du secteur est à l'agriculture intensive. Par ailleurs, il convient de souligner qu'il n'existe que peu de coopératives de producteurs de blé en Belgique.²⁸

En ce qui concerne la qualité du blé produit, la Belgique cultive principalement du froment standard à destination de l'alimentation animale. En effet, seules 9 % des céréales produites en Belgique sont vouées à l'alimentation

²⁵ Comme nous allons le voir plus loin, ces métiers ne sont pas exclusifs et sont souvent intégrés au sein d'une même entreprise.

²⁶ Celui-ci peut être soit fourrager (à destination de l'alimentation animale), soit panifiable (à destination de l'alimentation humaine) en fonction de ces caractéristiques qualitatives tel que le taux d'humidité. Pour aller plus loin, voir : OGER R. et al., *Qualité du Froment d'hiver en région wallonne*, Gembloux : Requasud, 2003, 32 p.

²⁷ « Types de céréales produites en Wallonie », Apaqw.be, s.d., [en ligne :] <https://www.apaqw.be/fr/types-de-cereales-produites-en-wallonie>, consulté le 16 janvier 2023.

²⁸ Service opérationnel du Collège des producteurs, op. cit.

humaine.²⁹ Comme mentionné plus haut, la Belgique dépend en grande partie de l'étranger pour son approvisionnement en blé panifiable. Et cela, dans des proportions non négligeables : l'autosuffisance céréalière de la Belgique ne s'élève qu'à 39 %. Et pour cause, en 2017, les importations de froment étaient trois fois plus importantes que la production intérieure. Celles-ci provenaient principalement de France et d'Allemagne. Alors que la Belgique importe principalement du froment à destination de l'alimentation humaine, elle exporte d'importantes quantités de froment fourrager (principalement vers les Pays-Bas [63 %], la France [16 %], l'Allemagne [7 %] et le Luxembourg [6 %]).³⁰

Au cours des années 1970 et 1980, la production belge de blé était pourtant principalement destinée à la consommation humaine. Celle-ci est désormais affectée à d'autres usages dont, nous l'avons vu, l'alimentation animale, mais également la fabrication de biocarburants et l'amidonnerie. Cela s'explique par le fait que la différence de prix entre le froment standard et le froment panifiable ne permet pas de compenser les rendements potentiellement plus faibles de ce dernier. Et pour cause, les exigences en matière de qualité sont plus élevées pour les céréales à destination de l'alimentation humaine. Dans le même temps, les risques climatiques sont élevés en Belgique ce qui augmente le risque de « déclassement » des récoltes. Or, l'industrie meunière – dominée par les moulins industriels – exige une forte homogénéité de la production d'une année à l'autre. A contrario, l'Allemagne et la France ont investi massivement dans la production de blé de qualité panifiable et disposent d'exploitations bien plus grandes en termes de superficie. Pour autant, ces deux pays recourent de façon importante aux infrastructures situées en Belgique et, notamment au port d'Anvers, pour écouler leur production à l'étranger.³¹

Par ailleurs, du fait de l'éclatement de la chaîne de valorisation du blé, les transformateurs finaux tels que les boulangers et les artisans n'ont généralement qu'une faible connaissance de l'origine des céréales utilisées. Ainsi, l'appellation « farine belge » ne signifie pas automatiquement que les céréales

²⁹ Chiffres de 2010 (Service opérationnel du Collège des producteurs, op. cit.)

³⁰ Service opérationnel du Collège des producteurs, op. cit.

³¹ *Ibid.*

aient été cultivées en Belgique mais bien que ces céréales ont été moulues³² en Belgique. En parallèle, la diminution de la vente des pains en boulangerie au profit des grandes surfaces accentue cette tendance puisque ces dernières s'appuient sur des circuits d'approvisionnement internationaux. De plus, un nombre croissant de boulangers abandonne la méthode traditionnelle de fabrication du pain pour préférer des pains « déjà poussés surgelés » qu'il ne leur reste plus qu'à cuire.³³

III. Des semences conformes aux besoins de l'industrie

La révolution agricole est advenue en parallèle à la révolution industrielle. Alors qu'au milieu de XVIII^e siècle, 80 % de la population européenne travaille dans le secteur agricole, les révolutions industrielle et agricole vont induire un véritable transfert de la main d'œuvre vers le secteur industriel. Cela se traduit par un important exode rural, une part croissante de la population se concentrant autour des grands pôles industriels (sidérurgie, charbon, textile...). Cette dynamique s'accompagne d'une croissance rapide de la population européenne qui passe de 146 à 295 millions entre 1800 et 1900.

Le secteur agricole, pour sa part, va progressivement voir sa chaîne de valorisation se morceler. Avant la révolution agricole, les exploitations reposaient principalement sur une production intégrée (semences échangées et re-semées). Celles-ci deviennent progressivement hautement spécialisées et les semences sont désormais développées par des firmes spécifiques avec, pour conséquence, des agriculteurs qui se retrouvent dépossédés du contrôle qu'ils exerçaient sur leurs matières premières :

³² La Belgique compterait entre 100 et 150 moulins ce qui en fait l'un des épicentres de la capacité meunière au sein de l'UE. Voir : « The Milling Industry Structure in Key Regions-Fragmented versus Consolidated Markets », Research.rabobank.com, juin 2017, [en ligne :] https://research.rabobank.com/far/en/sectors/grains-oilseeds/the_milling_industry_structure_in_key_regions.html, consulté le 2 mars 2023.

Néanmoins comme nous allons le voir plus bas, la capacité de traitement sont très réparties de façon très inégales, notamment, du fait de l'émergence de grandes meuneries industrielles.

³³ « Froment d'hiver : produits, charges et marge brute », *Etat-agriculture.wallonie.be*, 2 décembre 2022, [en ligne :] https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicator sheets/EAW-C_III_b_2.html#, consulté le 16 janvier 2023.

Peu à peu, tous les savoirs et savoir-faire liés aux semences ont disparu des fermes, tout comme le matériel agricole simple qui permettait l'autonomie semencière. De plus en plus de personnes ont eu recours aux « semences certifiées », achetées à des entreprises qui sélectionnent de nouvelles variétés régulièrement.³⁴

Il en résulte une agriculture reposant sur une approche productiviste et intensive et surtout, fortement dépendante des intrants chimiques. À titre d'exemple, en 2020 en Wallonie, les pesticides et les engrais représentaient respectivement 46 % et 34 % des charges opérationnelles liées à la culture de froment.³⁵ La sélection et l'« amélioration » variétale du blé a permis aux meuniers d'imposer des cahiers de charge particulièrement stricts aux producteurs, notamment, en termes d'homogénéité et de rentabilité. Or, ce rapport de force pousse les producteurs de blé à recourir aux intrants chimiques pour, par exemple, obtenir une plus forte teneur en protéines et répondre ainsi aux valeurs standards qui régissent le commerce international. En outre, de l'autre côté de la chaîne de valorisation du blé, les meuniers instituent également des contrats avec certains boulangers. Ceux-ci sont dès lors contraints d'acheter un certain type de farine. En parallèle, les entreprises de négoce et de stockage ont également le pouvoir d'imposer des cahiers de charge exigeants aux producteurs. L'homogénéité du produit permet, en effet, de stocker et de vendre de très importantes quantités sur les marchés internationaux. Les variétés paysannes de blé et les productions plus artisanales doivent être traitées séparément et en plus petites quantités. Un modèle qui contrevient aux exigences de rentabilité des entreprises qui dominent le secteur.

Enfin, du fait de l'industrialisation de la production de blé, certaines entreprises ont investi le secteur des additifs et améliorants pour faciliter le processus de panification. En France, l'association 60 Millions de Consommateurs a, à ce titre, démontré qu'une baguette – qu'elle soit industrielle ou artisanale – pouvait contenir jusqu'à quatorze additifs.³⁶ Si 60 Millions de Consommateurs note que le taux d'additifs dans le pain apparaît conforme aux limites régle-

³⁴ HYACINTHE A. et CHAMBARDEAU V., « Des graines dans les rouages. Les semences de blé à l'heure de la standardisation », Z : Revue itinérante d'enquête et de critique sociale, 2012, vol. VI, n° 1, p. 114-121, [en ligne :] <https://www.cairn.info/revue-z-2012-1-page-114.htm>, consulté le 16 janvier 2023.

³⁵ Service opérationnel du Collège des producteurs, op. cit.

³⁶ HOUDAYER G., « De nombreux additifs présents dans le pain, même artisanal », Francebleu.fr, 24 janvier 2019, [en ligne :] <https://www.francebleu.fr/infos/sante-sciences/de-nombreux-additifs-presents-dans-le-pain-meme-artisanal-1548324874>, consulté le 24 janvier 2023.

mentaires, soulignons que les additifs alimentaires de manière générale sont également présents dans de nombreux autres produits. Au total, un Français ingurgiterait quatre kilos d'additifs chaque année.³⁷ En ce qui concerne le secteur boulanger, des sociétés vendent désormais aux boulangers et aux fabriques industrielles tout un panel de produits à incorporer lors de la fabrication du pain modifiant ses arômes, sa texture, sa couleur... Une stratégie qui permet « à l'industrie de la transformation et aux firmes commercialisant les produits ajoutés lors de la panification de capter une part importante des bénéfices générés par les ventes de pain ».³⁸

IV. Les maîtres du jeu³⁹

A. Les « ABCD »

Souvent méconnus des consommateurs car leurs noms n'apparaissent jamais sur les étalages des magasins, les « ABCD » dominent une part importante du négoce international des matières premières agroalimentaires.⁴⁰ Derrière cet acronyme « ABCD » se cachent les sociétés Archer Daniels Midland (ADM), Bunge, Cargill et Louis-Dreyfus. En 2021, ces quatre entreprises ont totalisé plus de 10 milliards de dollars de bénéfices nets pour un chiffre d'affaires de 328 milliards de dollars. L'année 2021 a été particulièrement faste pour ces

³⁷ « Faut-il craindre les additifs ? », Science-et-vie.com, 5 novembre 2022, [en ligne :] <https://www.science-et-vie.com/article-magazine/faut-il-craindre-les-additifs>, consulté le 24 janvier 2023.

³⁸ REBOUD S. et TANGUY C., « L'innovation ordinaire d'un produit du quotidien : l'exemple du pain », Technologie et innovation, 2022, vol. VII, [en ligne :] <https://www.openscience.fr/L-innovation-ordinaire-d-un-produit-du-quotidien-l-exemple-du-pain>, consulté le 16 janvier 2023.

HYACINTHE A. et CHAMBARD V., op. cit.

³⁹ Nous avons sollicité à plusieurs reprises des interviews avec des représentants de Dossche Mills, Walagri et Puratos, sans succès.

⁴⁰ « Les « Big Four » et le marché des céréales », Radiofrance.fr, 3 mars 2018, [en ligne :] <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/la-bulle-economique/les-big-four-et-le-marche-des-cereales-2481826>, consulté le 16 janvier 2023. « Matières premières : ABCD : le club des « Big 4 » qui touche du blé », Zonebourse.com, 16 mai 2017, [en ligne :] <https://www.zonebourse.com/actualite-bourse/Matieres-premieres-ABCD-Le-club-des-Big-4-qui-touche-du-ble--24434185>, consulté le 12 décembre 2022.

quatre géants de l'agroalimentaire qui ont vu leurs profits grimper de façon fulgurante (+ 75 % pour Bunge, + 52 % pour ADM et + 82 % pour Louis-Dreyfus). Cargill a, pour sa part, pulvérisé de plus d'un milliard de dollars son record historique (datant de la dernière crise alimentaire mondiale en 2008) en dégagant un profit de près de 5 milliards de dollars. Ces entreprises ont, en effet, largement profité de la hausse du prix des huiles végétales et des céréales – en particulier du maïs et du blé – dans le contexte de la guerre en Ukraine et de la crise énergétique. Et pour cause, entre 75 et 90 % des échanges de blé au niveau mondial transitent par ces quatre entreprises.⁴¹ Alors que la guerre en Ukraine et la crise énergétique devraient se poursuivre au cours des années à venir, les pays importateurs de céréales vont devoir constituer d'importants stocks. Une situation qui devrait permettre à ces entreprises de poursuivre leurs records en termes de profits.⁴²

Par ailleurs ces sociétés ne se limitent pas aux activités de négoce international, elles commercialisent également des semences et des produits agrochimiques. Comme le souligne un rapport d'Oxfam intitulé *Cereal Secret* et paru en 2012, les ABCD « agissent en tant que propriétaires terriens, producteurs de bétail et de volaille, transformateurs d'aliments, transporteurs, producteurs de biocarburants et fournisseurs de services financiers sur les marchés des produits de base (...) Les prix des aliments, l'accès à des ressources rares comme la terre et l'eau, le changement climatique et la sécurité alimentaire sont tous affectés par les activités de ces négociants ».⁴³

Le pouvoir que ces entreprises exercent sur le marché mondial des matières premières alimentaires provient en grande partie de leurs capacités de stockage. Ces sociétés cultivent l'opacité autour des stocks qu'elles détiennent afin de profiter des meilleures opportunités en fonction des fluctuations des cours boursiers. Or, une bonne connaissance des stocks disponibles permettrait de limiter la spéculation sur les biens de première nécessité pour la sécurité alimentaire mondiale tels que le blé. Par ailleurs, soulignons qu'en cas de

⁴¹ SANCY C., « Profits records pour les quatre géants du blé... », Gondola.be, 23 août 2022, [en ligne :] <https://www.gondola.be/fr/news/profits-records-pour-les-quatre-geants-du-ble>, consulté le 12 décembre 2022.

⁴² « En 2021, les géants mondiaux du négoce agricole ont accumulé plus de 10 milliards \$ de bénéfices », Agenceecofin.com, 29 avril 2022, [en ligne :] <https://www.agenceecofin.com/industrie/2904-97137-en-2021-les-4-geants-mondiaux-du-negoce-agricole-ont-accumule-plus-de-10-milliards-de-benefices>, consulté le 16 janvier 2023.

⁴³ MURPHY S., BURCH D. et CLAPP J., *Cereal Secrets : The world's largest grain traders and global agriculture*, Oxford : Oxfam Great Britain, Oxfam Research Reports, août 2012, p. 3, op. cit.

crise alimentaire et de famines, les gouvernements sollicitent les stocks de ces entreprises afin de fournir de l'aide alimentaire.⁴⁴ Interviewée par le magazine Reporterre, Laurence Marandola, secrétaire générale du syndicat agricole français Confédération paysanne, affirmait à ce titre que « se servir de la guerre en Ukraine comme une aubaine pour faire grimper les prix est criminel. Il y a des stocks pour les deux ans à venir. Si des famines ou des émeutes éclatent, notamment dans les pays du Maghreb, ce sera à cause des prix et non de la disponibilité. »⁴⁵

En outre, la majeure partie du commerce international de céréales est organisée par le biais des contrats émis par l'association interprofessionnelle Grain and Free Trade Association (Gafta). Le Gafta édicte, en effet, des contrats standards pour l'échange international de céréales. Or, ce dernier a décrété l'état de guerre en Ukraine, ce qui signifie la suspension de tous les contrats Gafta émis depuis la Russie. Une décision qui a eu pour conséquence de faire flamber les prix des céréales et, notamment du blé. Si cette décision peut sembler logique, de prime abord, il convient de s'intéresser aux entreprises qui siègent au sein du Gafta. On y retrouve les « ABCD » et d'autres géants du secteur tels que le groupe chinois Cofco.⁴⁶ En d'autres termes, les entreprises qui ont le plus à gagner de cette flambée des prix sont celles qui y ont activement participé.

Notons que les entreprises « ABCD » disposent de filiales en Belgique. Cargill, par exemple, réalise plusieurs opérations en Belgique notamment de l'import/export de céréales. Cargill affirme sur son site internet belge travailler « en étroite collaboration tant avec les agriculteurs qu'avec [leurs] clients », sans plus de précision. L'entreprise détient également d'importantes infrastructures au sein des ports de Gand et Anvers pour la production et le raffinage d'huile de colza et de soja ainsi que pour la production de tourteau de colza à des fins d'alimentation animale. Le géant de l'agroalimentaire états-unien détient en outre deux sites de production de biodiesel en Belgique.⁴⁷ Enfin,

⁴⁴ MURPHY S., BURCH D. et CLAPP J., op. cit.
ABIS S., « Le blé au cœur des enjeux géostratégiques mondiaux », Hérodote, 2015, vol. CLVI, n°1, p. 125-137.

⁴⁵ CLÉVENOT E., « Les spéculateurs font du blé sur les céréales des paysans », Reporterre.net, 9 mai 2022, [en ligne :] <https://reporterre.net/Les-speculateurs-font-du-ble-sur-les-cereales-des-paysans>, 16 janvier 2023.

⁴⁶ DE ROO M. et LAMBRECHT P., « Les prix des céréales s'envolent », Lecho.be, 2 mars 2022, [en ligne :] <https://www.lecho.be/entreprises/matieres-premieres/les-prix-du-ble-s-envolent/10370845.html>, consulté le 16 janvier 2023.

⁴⁷ « Agriculture », Cargill.be, s.d., [en ligne :] <https://www.cargill.be/fr/agriculture>, consulté le 16 janvier 2023.

il convient de signaler qu'en dehors des « ABCD », d'autres grandes entreprises tentent de contrôler l'ensemble de la chaîne de valorisation agricole sur base d'un autre *business model*. C'est par exemple le cas des grandes enseignes comme Colruyt⁴⁸, Carrefour ou Walmart.⁴⁹

B. Walagri

Walagri est une filiale du groupe Arvesta, le leader des fournitures agricoles en Belgique. Ce dernier est lui-même partie intégrante du holding MRBB, une structure détenue par le syndicat agricole flamand Boerenbond.⁵⁰ Walagri constitue la principale société de collecte de céréales et d'oléo-protéagineux auprès des producteurs wallons. Elle est également active dans le stockage et la revente aux transformateurs.⁵¹ Dans le même temps, la société vend des semences aux agriculteurs et promeut les variétés « les plus productives, les plus résistantes aux maladies et les plus économes en intrants ».⁵² En parallèle, la société fournit des conseillers « technico-commerciaux » aux agriculteurs afin de les aiguiller sur les intrants à utiliser.⁵³ Le fait que Walagri soit lui-même vendeur de produits phytosanitaires peut cependant laisser perplexe quant à leur volonté de promouvoir les semences « les plus économes en intrants »... Et pour cause, un article paru en 2007 dans *Ecological Economics* s'interrogeant sur les causes du faible développement commercial des variétés de blé nécessitant peu d'intrants et multirésistants pointait, notamment, l'influence des conseillers commerciaux et des entreprises de fournitures agricoles sur les pratiques des producteurs :

⁴⁸ PLANUS A., « Terres agricoles : les agriculteurs dénoncent la « stratégie nuisible » de Colruyt », Gondola.be, 20 septembre 2022, [en ligne :] <https://www.gondola.be/fr/news/terres-agricoles-les-agriculteurs-denoncent-la-strategie-nuisible-de-colruyt>, consulté le 16 janvier 2023.

⁴⁹ Radiofrance.fr, op. cit.

⁵⁰ VAN DRIESSCHE L., « Arvesta investit et veut s'étendre hors des frontières », Lecho.be, 21 juin 2022, [en ligne :] <https://www.lecho.be/entreprises/general/arvesta-investit-et-veut-s-etendre-hors-frontieres/10397311.html>, consulté le 16 janvier 2023.

⁵¹ « Le commerce de la céréale », Walagri.be, s.d., [en ligne :] <https://walagri.be/fr/Agrofourniture/cereales>, consulté le 16 janvier 2023.

⁵² « Activités », Walagri.be, s.d., [en ligne :] <https://walagri.be/fr/Agrofourniture/Agrofourniture>, consulté le 16 janvier 2023.

⁵³ « Protéger ses cultures, c'est assurer leur réussite tant en quantité, qu'en qualité ! », Walagri.be, s.d., [en ligne :] <https://www.walagri.be/fr/protection-des-plantes>, consulté le 16 janvier 2023.

Les entreprises de fournitures agricoles ont un rôle prépondérant dans le secteur céréalier : ces entreprises vendent des produits phytosanitaires, des engrais, des semences, des conseils et des machines agricoles aux agriculteurs et collectent également leur production céréalière. (...) La contradiction réside dans le fait que le département « semences » devrait promouvoir les variétés les plus résistantes, mais qu'il ne s'agit pas d'une priorité pour les départements « intrants et engrais », qui se concentrent sur les variétés ayant les meilleurs rendements (...) Le fait que les semences et les produits phytosanitaires soient vendus par les mêmes réseaux de distribution a donc une influence déterminante sur le faible développement des variétés résistantes aux maladies [sans ou avec recours plus faible aux produits phytosanitaires].⁵⁴

C. Dossche Mills

Avec un chiffre d'affaires de 320 millions d'euros en 2018⁵⁵ et une capacité de transformation de plus d'un million de tonnes de froment par an⁵⁶, Dossche Mills est l'une des plus importantes meuneries d'Europe et l'un des plus grands fournisseurs de matières premières pour le secteur boulanger en Belgique. Il s'agit d'une filiale du géant Dossche group dont le siège social se situe à Deinze en Flandre orientale. Dossche group est constitué de nombreuses sociétés de holding et d'entreprises opérant dans l'agroalimentaire telle que la chaîne de restaurants Exki ou le fabricant industriel de pain et pâtisseries Gourmand.⁵⁷

Dossche Mills doit sa position dominante dans le secteur meunier à ses nombreuses acquisitions d'entreprises concurrentes. En 2017, par exemple, l'entreprise a acheté son homologue hollandais, la société Meneba. Une opération

⁵⁴ VANLOQUEREN G. et BARET P. V., « Why are ecological, low-input, multi-resistant wheat cultivars slow to develop commercially? A Belgian agricultural 'lock-in' case study », *Ecological Economics*, 2007, vol. LXVI, n°2-3, p. 439, op. cit.

⁵⁵ CARDINAELS J., « Graanvermaler Dossche doet er nog een overname bij », *Tijd.be*, 17 janvier 2019, [en ligne :] <https://www.tijd.be/ondernemen/voeding-drank/graanvermaler-dossche-doet-er-nog-een-overname-bij/10088111.html>, consulté le 16 janvier 2023.

⁵⁶ Pour aller plus loin : <https://www.dosschemills.com/fr/a-propos-de-nous>.

⁵⁷ « Groupe Dossche », *Actionnariatwallon.be*, s.d., [en ligne :] <http://www.actionnariatwallon.be/group/dossche-577>, consulté le 16 janvier 2023.

qui lui a permis de doubler son chiffre d'affaires et de se doter d'une capacité de broyage de plus d'1,2 millions de tonnes de blé par an.⁵⁸ En parallèle, en 2019, l'Autorité belge de la concurrence a été notifiée de la volonté de Dossche Mills d'acquérir le groupe meunier Ceres, filiale de la société française Soufflet. L'objectif de ce rachat est d'augmenter la capacité du groupe. Fait assez rare que pour être souligné, l'annonce a mené l'Autorité de la concurrence à ouvrir une instruction complémentaire.⁵⁹ D'après le quotidien de *Tijd*, cela est dû au caractère très concentré du secteur meunier. Secteur au sein duquel la concurrence est « quasiment inexistante ».⁶⁰

À ce titre, en 2010, Dossche Mills a été condamnée, avec quatorze autres entreprises issues du secteur de la meunerie (dont Meneba que Dossche a depuis intégré dans son giron, voir plus haut), pour cartellisation par l'Autorité hollandaise de la concurrence. Cette dernière a jugé que les entreprises concernées se sont échangé des informations concurrentielles, se sont entendues sur les prix et ont sciemment réparti la clientèle entre elles entre 2001 et 2007.⁶¹ Au sein de ce cartel et aux côtés de Dossche, figuraient deux autres entreprises belges, Ceres et Brabomills. Dans le même temps, une meunerie dénommée « UNO » et située au sud des Pays-Bas a été rachetée par Meneba, Ceres, Brabomills et Dossche via un homme de paille. Le contrat d'achat stipulait expressément que les infrastructures de UNO ne seraient plus utilisées à des fins de meunerie. En d'autres termes, les entreprises se sont entendues

⁵⁸ SEPHIHA M., « Maalderij Dossche Mills koopt Nederlands Maneba », *Tijd.be*, 25 octobre 2017, [en ligne :] <https://www.tijd.be/ondernemen/voeding-drank/maalderij-dossche-mills-koopt-nederlands-meneba/9946587.html>, consulté le 16 janvier 2023.

SEPHIHA M., « Maalderij Dossche Mills lijft Nederlandse sectorgenoot in », *Tijd.be*, 26 octobre 2017, <https://www.tijd.be/nieuws/archief/Maalderij-Dossche-Mills-lijft-Nederlandse-sectorgenoot-in/9946923>, consulté le 16 janvier 2023.

⁵⁹ « Décision n° ABC-2020-C/C-02 du 15 janvier 2020 en application de l'article IV.66, §1, 2° et §2, 1° du Code de droit économique inséré par la loi du 2 mai 2019 », Autorité belge de la concurrence, [en ligne :] <https://www.bma-abc.be/nl/beslissingen/20-cc-02-dossche-mills-sa-ceres-sa>, consulté le 6 mars 2023.

⁶⁰ BROENS B., « Kartelwaakhond start diepgaand onderzoek naar maalderijdeal », *Tijd.be*, 15 janvier 2020, [en ligne :] <https://www.tijd.be/ondernemen/voeding-drank/kartelwaakhond-start-diepgaand-onderzoek-naar-maalderijdeal/10199118>, consulté le 16 janvier 2023.

⁶¹ « Besluit van de Raad van Bestuur van de Nederlandse Mededingingsautoriteit als bedoeld in artikel 62, eerste lid, en artikel 89 van de Mededingingswet, Betreft zaak: Zaak 6306/ Meel, Nummer 6306_1/1136 », Autorité hollandaise de la concurrence, [en ligne :] https://www.acm.nl/sites/default/files/old_publication/publicaties/11313_6306.pdf

pour liquider un concurrent.⁶² Le total des amendes infligées aux quinze meuniers s'élevait à 81,6 millions d'euros. Dans le détail, Dossche a dû s'acquitter d'une amende de 22,8 millions d'euros. Il s'agit de la plus lourde condamnation financière infligée à une entreprise belge aux Pays-Bas.

Un an plus tard, en 2013, c'est au tour de l'Autorité belge de la concurrence de sanctionner cinq entreprises du secteur meunier pour échanges d'informations et entente sur les prix entre 2000 et 2006. Parmi celles-ci figuraient à nouveau Dossche Mills, Meneba, Brabomills et Ceres.⁶³ Puisque les entreprises concernées avaient déjà été punies par les autorités néerlandaises, l'Autorité belge a fait le choix d'imposer des amendes moins lourdes allant de 70 000 à 100 000 euros aux sociétés concernées⁶⁴.⁶⁵ D'évidence, le rachat de Ceres par Dossche Mills – si ce dernier est *in fine* autorisé par l'Autorité belge – constituerait donc une nouvelle étape importante dans le processus de concentration du secteur. Par ailleurs, alors que Dossche Mills s'emploie à racheter la concurrence, le groupe « fait le ménage » au sein de sa propre

⁶² GEORIS V., « La Belgique se penche sur le cartel de la farine », Lecho.be, 22 décembre 2010, [en ligne :] <https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/la-belgique-se-penche-sur-le-cartel-de-la-farine/9002594.html>, consulté le 16 janvier 2023.

En mars 2012, l'Autorité hollandaise de la concurrence a réduit les amendes infligées à sept des quinze entreprises concernées notamment car le rôle de certaines entreprises dans l'opération de cartellisation aurait été surévalué ou car certaines amendes dépassaient les niveaux réglementaires. Aucune réduction d'amende n'a été octroyée à Dossche, Meneba et Ceres. « NMa revises fines on flour producers », Acm.nl, 22 mars 2012, [en ligne :] <https://www.acm.nl/en/publications/publication/6740/NMa-revises-fines-on-flour-producers>, consulté le 2 mars 2023.

⁶³ « Le Conseil de la concurrence condamne un cartel dans le secteur de la farine », Lavenir.net, 28 février 2013, [en ligne :] <https://www.lavenir.net/regions/bruxelles/bruxelles/2013/02/28/le-conseil-de-la-concurrence-condamne-un-cartel-dans-le-secteur-de-la-farine-M2LRFQ7RSBBVBKOD2M2UWPDDIA>, consulté le 16 janvier 2023.

⁶⁴ Le 12 mars 2014, la Cour d'Appel de Bruxelles a confirmé qu'il y avait bien eu entente entre les entreprises concernées. Cependant, étant donné que Brabomills avait déjà été condamné aux Pays-Bas pour le même dossier, l'amende infligée à l'entreprise par l'autorité belge de la concurrence a été annulée et l'État belge condamné aux dépens. Arrêt de la Cour d'appel de Bruxelles : A.R. Nr. : 2013/MR/6. Rep. Nr. : 2014/2347, le 12 mars 2014, [en ligne :] https://www.abc-bma.be/sites/default/files/content/download/files/20140312_cab_hvbb_brabomills_eindarrest.pdf, consulté le 22 mars 2023.

⁶⁵ « Beslissing nr. 2013-I/O-06 van februari 2013. Zaak MEDE-I/O-08/0009 : Mededingingsbeperkende praktijken op de markt voor levering en verkoop van meel in België », Autorité belge de la concurrence, [en ligne :] https://www.abc-bma.be/sites/default/files/content/download/files/2013IO06_pub.pdf.

structure. Trois de ses six sites de production au Benelux sont voués à disparaître.⁶⁶ Parmi ceux-ci, le site de Deinze que le groupe a revendu et qui sera transformé en quartier résidentiel. Selon le site web De Rijkste Belgen, la vente du site aurait généré une plus-value de 18 millions d'euros pour la famille Dossche.^{67 68} Les travailleurs laissés sur le carreau feront, pour leur part, les frais de la stratégie de l'insatiable meunier.

D. Puratos

L'industrie des additifs et autres « améliorants » à la panification s'est progressivement développée au cours du xx^e siècle. Elle joue un rôle clé dans l'avènement des mélanges à incorporer dans la farine ou encore des mixes de farine déjà confectionnés. Les adjuvants permettent d'ajouter toutes sortes de particularités au pain ou aux viennoiseries (colorants, croustillance, meilleure conservation...). Ainsi, grâce aux adjuvants, un boulanger peut réaliser le pétrissage et la levée de son pain en quelques minutes là où un processus artisanal durerait bien plus longtemps. Au cours des années 2000, les pontes du secteur développent la fabrication d'enzymes incorporées directement dans la farine. Si cela permet de limiter l'accumulation des « E... » dans la liste des ingrédients, l'objet, lui, reste identique : offrir des propriétés à la carte et accélérer la fermentation :

Ce déplacement de l'additif à l'enzyme s'est sournoisement muté du fournil à la meunerie, de l'effet dit améliorant à l'effet dit régulateur ou correcteur (...) Il faut bien dire que les meuniers répondent aussi aux acheteurs-boulangers demandant une farine « infaillible » quelle que soit la saison.⁶⁹

⁶⁶ Tijd.be, 17 janvier 2019, op. cit.

⁶⁷ « Famille Jacques Dossche », Derijkstebelgen.be, dernière mise à jour le 26 février 2015, [en ligne :] <https://derijkstebelgen.be/vermogende/familie-jacques-dossche>, consulté le 16 janvier 2023.

⁶⁸ BROENS B., « Dossche sluit maalderij Deinze na ruim 130 jaar », Tijd.be, 22 juin 2018, [en ligne :] <https://www.tijd.be/ondernemen/voeding-drank/Dossche-sluit-maalderij-Deinze-na-ruim-130-jaar/10024742>, consulté le 16 janvier 2023.

⁶⁹ DEWALQUE M., « Histoire de l'améliorant », Levainbio.com, 19 janvier 2018, [en ligne :] <https://levainbio.com/cb/crebesc/histoire-ameliorant>, consulté le 16 janvier 2023.

La grande majorité des boulangers demandent, en effet, des blés qui peuvent fournir une pâte très élastique en mesure de supporter un pétrissage rapide. Cela permet de réduire considérablement le temps passé à l'atelier et le travail du boulanger aux aurores. Néanmoins, un pétrissage intensif impacte négativement la conservation et le goût du pain.⁷⁰

Basé à Dilbeek, Puratos est un acteur majeur de ce secteur. Cette société multinationale vend aux boulangers, pâtisseries et chocolatiers des ingrédients à incorporer lors de leurs processus de panification. Les industriels du secteur et la grande distribution constituent 82 % de sa clientèle. L'entreprise s'est diversifiée avec le temps et vend désormais aussi du conseil commercial et divers services à ses clients. Il s'agit de l'une des plus grandes entreprises non cotées en Bourse de Belgique. Et pour cause, avec des filiales implantées dans une centaine de pays, l'entreprise affichait un chiffre d'affaires d'environ 2 milliards d'euros en 2021 et vise les 5 milliards d'ici 2030.⁷¹ Cela semble bien parti, malgré l'inflation galopante liée aux crises énergétique et ukrainienne, Puratos affiche des profits records en 2022.⁷² Tout comme Dossche Mills, le contrôle de la société est principalement « familial » ; les Van Belle et Demanet tenant les rennes de la structure en partenariat avec quelques autres familles.

Puratos s'est bâtie en profitant d'un secteur très fragmenté (celui des adjuvants et additifs alimentaires, voir plus bas). Son produit star, l'améliorant à la panification « T 500 », a été développé en 1953 et sa version en poudre, le « S 500 » a permis à l'entreprise d'exporter massivement.⁷³ En parallèle, Puratos

⁷⁰ BORKMAN I. et BAROUKI R., *Savez-vous vraiment ce qu'il y a dans votre assiette ? Blé, lait, œufs, légumes, fruits, viandes...* Enquête dans les coulisses de l'industrie agricole, Paris : ed. Solar, 2016, 320 p.

⁷¹ LAUWERS M., « Comment Puratos compte atteindre les 5 milliards de revenus », 25 décembre 2021, Lecho.be, [en ligne :] <https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/comment-puratos-compte-atteindre-les-5-milliards-de-revenus/10355644.html>, consulté le 16 janvier 2023.

⁷² Collectif de signataires, « L'inflation a déjà rapporté des milliards aux entreprises », Lecho.be, 21 juin 2022, [en ligne :] <https://www.lecho.be/opinions/general/l-inflation-a-deja-rapporte-des-milliards-aux-entreprises/10396967.html>, consulté le 17 janvier 2023.

⁷³ DEWALQUE M., « Critique historique de l'amélioration en panification », *Boulangeries.net.fr*, 2012, [en ligne :] <https://www.boulangeries.net.fr/bn/bnweb/dt/ameliorants/ameliorants1.php>, consulté le 17 janvier 2023.

a cumulé les acquisitions stratégiques.⁷⁴ Entre janvier et juin 2022, la société a encore acquis quatre sociétés dont la start-up Bakeronline (que Puratos entend fusionner avec une autre start-up qu'elle a acquise, Rapidle) et qui a pour objectif d'aider les boulangers à créer leur site de vente en ligne.⁷⁵ La société ambitionne de s'implanter de façon plus importante à l'étranger et notamment, en Afrique. Elle a d'ailleurs créé des « universités » et des écoles de boulangerie notamment en Inde, au Brésil et aux Philippines. Il semble, dès lors, légitime de se demander si ces universités donneront des formations sur l'artisanat boulanger n'utilisant que peu ou pas d'adjuvants lors de la panification et le recours aux variétés de semences paysannes et locales...⁷⁶

Par ailleurs, la société de fournitures agricoles Walagri (voir plus haut) a développé un partenariat avec l'université Puratos pour la production de semences avec un haut taux de protéines.⁷⁷ Plus surprenant, Puratos a développé une collaboration avec les instituts spatiaux américain et européen afin de travailler sur la fabrication de pain sur Mars. Si les modalités de cette collaboration ne sont pas divulguées, le quotidien L'Écho rapporte que ces expérimentations servent également les intérêts du groupe « sur Terre » et notamment, son projet de développement de cultures céréalières au sein des centres urbains.⁷⁸ Nous l'avons vu, en développant une relation privilégiée avec les boulangers (tant artisanaux qu'industriels) et en développant son pôle de formation des professionnels du métier, Puratos « bétonne » sa place au sein de la chaîne de valorisation du blé.

⁷⁴ SOURIS S. et BROENS B., « Puratos croque deux nouvelles pépites », Lecho.be, 19 janvier 2022, [en ligne :] <https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/puratos-croque-deux-nouvelles-pepites/10360601.html>, consulté le 17 janvier 2023.

⁷⁵ SOURIS S. et BROENS B., « Puratos assouvit son appétit de digitalisation des boulangers-pâtisseries », Lecho.be, 23 juin 2022, [en ligne :] <https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/puratos-assouvit-son-appetit-de-digitalisation-des-boulangers-patisseries/10397905.html>, consulté le 17 janvier 2023.

⁷⁶ « Puratos ouvre une usine en Inde », 26 février 2008, Lecho.be, [en ligne :] <https://www.lecho.be/actualite/archive/Puratos-ouvre-une-usine-en-Inde/6354415>, consulté le 17 janvier 2023.

⁷⁷ DEMEYER J., « L'agriculture de demain se prépare aujourd'hui à Gembloux », Lecho.be, 28 mai 2018, [en ligne :] <https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/L-agriculture-de-demain-se-prepare-aujourd-hui-a-Gembloux/10015479>, consulté le 17 janvier 2023.

⁷⁸ « Le belge Puratos souhaite faire du pain sur Mars », Lecho.be, 10 avril 2019, [en ligne :] <https://www.lecho.be/actualite/archive/Le-belge-Puratos-souhaite-faire-du-pain-sur-Mars/10115786>

V. Un secteur en proie aux crises multiples

L'invasion de l'Ukraine par la Russie en février 2022 a des conséquences considérables sur le prix du blé, celui-ci ayant déjà augmenté de 30 % entre février et mars 2022. Ces deux États concentrent, en effet, près d'un tiers des exportations de blé au niveau mondial. L'Ukraine et la Russie sont, en outre, des contributeurs majeurs au Programme alimentaire mondial des Nations unies, principale structure de lutte contre la faim dans le monde. En 2020, ils avaient en effet contribué à hauteur de 20 % des provisions alimentaires. La guerre a également de profondes conséquences en Europe.⁷⁹ Ainsi entre août 2021 et 2022, le prix du pain a crû de près de 14 % en Belgique. Cela reste, néanmoins, en dessous de la moyenne européenne (près de 20 %) et bien inférieur à l'augmentation observée au sein des pays d'Europe de l'Est et notamment, en Hongrie où le prix du pain a augmenté de plus de 65 % en un an.⁸⁰ Une augmentation à mettre en perspective avec le fait qu'en juillet 2004 et après plus de 60 ans de mise en oeuvre, la Belgique a supprimé le prix plafond pour le pain, laissant aux commerçants la liberté de déterminer eux-

⁷⁹ « Bakkerijen unaniem: 'Exploderende grondstofprijzen voor duurder brood' », Knack.be, 25 mars 2022, [en ligne :] <https://www.knack.be/nieuws/bakkerijen-unaniem-exploderende-grondstofprijzen-zorgen-voor-duurder-brood/>, consulté le 17 janvier 2023.

⁸⁰ « Bread more expensive than ever », Ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/-/DDN-20220919-1, consulté le 4 janvier 2023.

mêmes le prix de vente.⁸¹ De son côté, la Fédération de l'industrie alimentaire belge (Fevia), annonce que près d'un tiers de ses membres pourraient être contraints d'arrêter ou de réduire leur production dans le sillage de la guerre en Ukraine.⁸²

De façon générale, les fulgurantes hausses de prix sur les marchés alimentaires peuvent avoir des conséquences désastreuses. Ainsi, en 2007, le prix des denrées alimentaires a explosé de façon très rapide. Entre mars 2007 et mars 2008, le prix du blé avait crû de 130 % et celui du riz de 74 %.⁸³ Ces hausses ont mené à de nombreuses émeutes de la faim dans plusieurs pays du Sud de l'Amérique latine à l'Afrique en passant par l'Asie du Sud-Est. Celles-ci avaient été causées par une conjonction de facteurs tant structurels que conjoncturels. Parmi ceux-ci, nous pouvons citer : une accumulation d'aléas météorologiques, un engouement pour la fabrication de biocarburants, une augmentation du prix des engrais azotés et du pétrole ainsi que la rapacité des spéculateurs sur les marchés internationaux.^{84 85} Dans le sillage de cette crise, le États du G20 ont créé une plateforme intitulée « Système

⁸¹ La Belgique figure parmi les derniers pays européens à avoir supprimé le prix fixe du pain. Ce prix plafond ne concernait que le pain dit « de base » c'est-à-dire comportant moins de 50 % farine complète. Celui-ci représentait entre 60 et 70 % des pains fabriqués en Belgique.

« Prix du pain bientôt libre », Dhnet.be, 23 novembre 2003, [en ligne :] <https://www.dhnet.be/archives-journal/2003/11/24/prix-du-pain-bientot-libre-FKUWUR2AGRFFZDNZ4ENLIL7X6M>, consulté le 17 janvier 2023.

« La libéralisation du pain révisé l'étiquette », Lalibre.be, 6 juillet 2004, [en ligne :] <https://www.lalibre.be/economie/entreprises-startup/2004/07/07/la-liberalisation-du-pain-revisé-letiquette-LGPBFD6ZQBD4THFJ6JUHTUCYGA>, consulté le 17 janvier 2023.

VAN REETH C., « Pour une bouchée de pain », Alterechos.be, 14 juillet 2022, [en ligne :] <https://www.alterechos.be/pour-une-bouchee-de-pain>, consulté le 17 janvier 2023.

⁸² « Bijna één derde voedingsbedrijven wil productie stilleggen », Landbouwleven.be, 31 mars 2022, [en ligne :] <https://www.landbouwleven.be/13430/article/2022-03-31/bijna-eeen-derde-voedingsbedrijven-wil-productie-stilleggen>, consulté le 17 janvier 2023.

⁸³ MURPHY S., *Changing perspectives: small-scale farmers globalisation, markets and globalization*, Londres/ La Haye : IIED /Hivos, 2012, 32 p.

⁸⁴ COQUERY-VIDROVITCH C., « Les émeutes de la faim en Afrique, prélude à la débâcle », *Liberation.fr*, 10 octobre 2008, [en ligne :] https://www.liberation.fr/futurs/2008/10/10/les-emeutes-de-la-faim-en-afrique-prelude-a-la-debacle_114081, consulté le 17 janvier 2023.

⁸⁵ DUFUMIER M. et HUGON P., « Piques et polémiques. Les "émeutes de la faim" : du sous investissement agricole à la crise sociopolitique », *Revue Tiers Monde*, 2008, vol. CXCVI, n°4, p. 927-934, [en ligne :] <https://www.cairn.info/revue-tiers-monde-2008-4-page-927.htm>, consulté le 4 janvier 2023.

d'information sur les marchés agricoles »⁸⁶. L'objectif est d'obtenir une plus grande transparence en ce qui concerne les stocks alimentaires disponibles et éviter ainsi les hausses brutales des prix entraînées par la spéculation. Cependant, comme mentionné plus haut, les principaux acteurs privés (tels que les entreprises « ABCD ») cultivent l'opacité autour de leurs stocks réels afin de pouvoir tirer parti d'un emballement sur les marchés internationaux. En parallèle, les Ministres de l'agriculture du G20 ont lancé, en 2011, l'initiative pour le blé. L'objectif est de favoriser la collaboration ainsi que le partage d'informations et de ressources scientifiques en vue d'assurer une production mondiale de blé en mesure de répondre à la demande croissante, notamment via l'« amélioration » génétique.⁸⁷ Or, au moins trois des six programmes associés à l'initiative comptent parmi leurs membres et investisseurs des fabricants d'intrants chimiques tels que Syngenta et BASF. Cela peut laisser perplexe quant à la pertinence de l'initiative pour développer la recherche et le développement visant une agriculture plus sobre en intrants et basée sur la résilience à long terme.⁸⁸

Or, entre 2000 et 2016, la consommation mondiale de blé a augmenté de plus de 25 %. Sur la même période, la quantité globale de blé consommée par le bétail est passée de 112 à 147 millions de tonnes. L'augmentation de la demande en produits carnés et laitiers est liée à la croissance de la classe moyenne qui constitue désormais la moitié de la population mondiale. Pour satisfaire cette demande, les céréales sont fondamentales puisqu'elles nourrissent le bétail. Ainsi, en 2016, 20 % du blé produit dans le monde était destiné au fourrage (contre 75 % du maïs et du soja).⁸⁹ En parallèle, l'exode rural qui conduit à l'étalement urbain et à la constitution de mégapoles ajoute une pression supplémentaire sur la demande mondiale de céréales. Les grandes villes dépendent, en effet, des marchés internationaux pour leur approvisionnement en céréales contrairement aux villages qui pourraient s'appuyer sur une production plus locale. Or, d'ici 2050, 80 % de la population mondiale habitera en ville.⁹⁰

⁸⁶ Pour consulter le site web de la plateforme : <http://www.amis-outlook.org/amis-about/en>.

⁸⁷ Pour consulter le site web de l'initiative : <https://www.wheatinitiative.org>.

⁸⁸ Voir par exemple les programmes associés *International Wheat Genome Sequencing Consortium*, *10+ Genome project* et *International Wheat Yield Partnership*.

⁸⁹ « Global Wheat Demand: Feeding the World by Milling and Feeding », Research.rabobank.com, mai 2017, [en ligne :] https://research.rabobank.com/far/en/sectors/grains-oilseeds/global_wheat_demand_article_1.html, consulté le 17 janvier 2023.

⁹⁰ ABIS S., op. cit.

Par ailleurs, comme mentionné plus haut, l'écrasante majorité de la production mondiale de blé est concentrée au sein d'une poignée d'États. À l'inverse, d'autres pays dépendent presque exclusivement de l'extérieur pour s'approvisionner. Ainsi, le Moyen-Orient et l'Afrique du Nord affichent un déficit de plus 70 millions de tonnes de céréales pour répondre à leur demande intérieure. En cas de crise, si les grands producteurs font le choix de suspendre les exportations et/ou si la spéculation boursière fait flamber les prix, les populations de ces régions sont les premiers à en subir les conséquences.⁹¹ Dans ce cadre, soulignons que 90 % des échanges commerciaux que la Russie entretient avec l'Afrique concerne les exportations de blé et pour l'Ukraine se chiffre s'élève à 50 %.⁹² Des États tels que la Somalie qui importe près de 90 % de son blé de Russie et d'Ukraine⁹³ sont dès lors particulièrement vulnérables aux risques qui planent sur les exportations des deux belligérants.

À cette situation déjà tendue s'ajoute le dérèglement climatique dont les conséquences pourraient aggraver l'ampleur et la récurrence des crises alimentaires. Comme le souligne un article paru dans le magazine américain *Time* en avril 2022 :

*L'effet d'entraînement de la crise ukrainienne sur la facture alimentaire mondiale n'est toutefois qu'un avant-goût de ce qui nous attend à mesure que le changement climatique perturbe les zones agricoles de la planète. La hausse des températures due à l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre entraînera une augmentation du prix des denrées alimentaires. L'aide humanitaire sera probablement la première à en pâtir, les fonds des donateurs perdant leur pouvoir d'achat lorsque les prix des produits de base comme le blé et le pétrole augmentent.*⁹⁴

Et pour cause, les conséquences du dérèglement climatique se font déjà ressentir à grande échelle. À titre d'exemple, l'Inde a subi, au cours de l'année

⁹¹ ABIS S., op. cit..

⁹² HAJBI M., « Blé russe et ukrainien : cinq questions pour comprendre la dépendance de l'Afrique », *Jeuneafrique.com*, 23 août 2022, [en ligne :] <https://www.jeuneafrique.com/1370710/economie/bles-russe-et-ukrainien-cinq-questions-pour-comprendre-la-dependance-de-lafrique>, consulté le 17 janvier 2023.

⁹³ BAKER A., « The Ukraine Food Price Crisis is Just a Preview of What Could Happen as Climate Change Worsens », *Time.com*, 29 avril 2022, [en ligne :] <https://time.com/6172270/ukraine-food-price-crisis-climate-change>, consulté le 17 janvier 2023.

⁹⁴ *Ibid.*

2022, sa pire vague de chaleur jamais recensée.⁹⁵ Cela a notamment eu pour conséquence une baisse drastique des rendements de blé. Alors que New Delhi avait affirmé pouvoir combler les éventuelles pénuries de blé résultant de la guerre en Ukraine, le pays a finalement fait marche arrière et été contraint de suspendre ses exportations. Et l'Inde ne fait pas figure d'exception. Dans le sillage de la guerre en Ukraine, plus de vingt pays ont restreint leurs exportations afin de limiter l'impact de la flambée des prix alimentaires pour leur propre population.⁹⁶

Parallèlement au dérèglement climatique, à long terme, une autre menace plane sur la sécurité alimentaire mondiale ; celle des possibles déficits d'offre pour les énergies fossiles (en particulier le gaz naturel et le pétrole). L'énergie, le climat et l'alimentation forment, en effet, un « nexus stratégique » qui constituera une source de tension fondamentale au cours du XXI^e siècle. Si le prix de l'énergie continue de croître à l'avenir, les répercussions sur le prix des denrées alimentaires seront dramatiques. La crise énergétique amorcée en 2021 et aggravée par la guerre en Ukraine l'illustre sans équivoque. L'augmentation du prix du gaz se répercute, en effet, non seulement chez les transformateurs mais également chez les producteurs qui voient s'envoler le prix des engrais azotés. Quant à l'augmentation des prix du pétrole, ils impactent eux aussi l'ensemble de la chaîne de production du transport jusqu'aux coûts de production. Par ailleurs, il convient de souligner que d'autres ressources capitales pour l'agriculture mondiale (sous sa forme industrielle) sont également menacées d'épuisement à moyen ou long terme. C'est par exemple le cas du phosphore utilisé pour la fabrication d'engrais phosphatés et dont la demande mondiale pourrait excéder l'offre dès 2040.⁹⁷ Toutes ces considérations font peser de sérieux doutes sur la capacité de l'industrie à répondre à une demande croissante en blé qui devrait franchir la barre des 900 millions de tonnes d'ici trois décennies. Cela mène Sébastien Abis, Directeur du club

⁹⁵ FARCIS S., « L'Inde fait le bilan de sa pire vague de chaleur jamais enregistrée », *Rfi.fr*, 29 juillet 2022, [en ligne :] <https://www.rfi.fr/fr/environnement/20220729-l-inde-fait-le-bilan-de-sa-pire-vague-de-chaleur-jamais-enregistr%C3%A9e>, consulté le 17 janvier 2023.

⁹⁶ IGINI M., « How Wheat Shortage Is a Global Food Crisis », *Earth.org*, 30 mai 2022, [en ligne :] <https://earth.org/wheat-shortage>, consulté le 17 janvier 2023.
DURISIN M. et al., « Wheat Crops Almost Everywhere Are Coming Under Threat From Extreme Weather », *Time.com*, 12 mai 2022, [en ligne :] <https://time.com/6175997/wheat-food-weather-climate>, consulté le 17 janvier 2023.

⁹⁷ NEDELCIU C.E., RAGNARSDOTTIR K.V., SCHLYTER P et STJERNQUIST I., « Global phosphorus supply chains dynamics: Assessing regional impact to 2050 », *Global Food Security*, 2020, vol. XXVI, [en ligne :] <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211912420300808>, consulté le 9 janvier 2023.

DEMETER et chercheur associé à l'IRIS⁹⁸ à affirmer qu'il serait pertinent de réfléchir à la possibilité d'un « pic du blé » à l'image du « pic du pétrole » et d'initier une réflexion sérieuse sur les solutions à y apporter.⁹⁹

Conclusion

L'ensemble de la filière du blé est soumis aux impératifs de rentabilité et de productivité sous l'égide de quelques grands acteurs privés. Tout d'abord, en ce qui concerne la sélection et la vente des semences. Nous l'avons vu, des décennies de recherche et développement ont visé une meilleure productivité et une homogénéité capables de répondre aux exigences du marché menant à la marginalisation des variétés paysannes. Une marginalisation renforcée par l'obligation de recourir à des variétés inscrites au catalogue officiel. En effet, cette inscription implique des coûts substantiels auxquels s'ajoutent des « coûts de maintien » durant la première décennie suivant l'inscription. Par ailleurs, les producteurs de blé à destination de l'alimentation humaine recherchent en priorité l'assurance de débouchés pour leur production. Il apparaît donc logique que ceux-ci se tournent en priorité vers des variétés « pures » qui répondent aux exigences des meuneries et transformateurs industriels. Enfin, le fait que de grandes sociétés commercialisent à la fois des semences et des produits phytosanitaires pose une série de questions concernant l'impartialité des agents de conseil en fournitures agricoles.

Ensuite, tel que nous l'avons illustré, le secteur de la meunerie est extrêmement concentré. Cela a pour conséquence de maintenir les producteurs dans une position d'extrême dépendance à l'égard de quelques grands meuniers. Par ailleurs, le remplacement de la myriade de moulins locaux par des meuneries d'assise internationale a favorisé la standardisation du blé cultivé. Tout d'abord parce que les grandes meuneries réalisent des économies d'échelle en ne traitant que quelques variétés de blé en grande quantité et, ensuite, car la mécanisation de la transformation du blé implique une constance des traits caractéristiques de la céréale. En Belgique, les risques financiers liés à la culture du blé panifiable ont mené les producteurs à préférer la culture du blé à destination fourragère. Un choix qui, s'il se justifie sur le plan écono-

⁹⁸ Institut de Relations Internationales et Stratégiques

⁹⁹ ABIS S., *op. cit.*

mique, compromet de façon inquiétante la souveraineté alimentaire du pays. Par ailleurs, au niveau national, il convient de souligner que moins de 10 % du blé produit en Wallonie est moulu au sud du pays. La Flandre capitalise, en effet, la grande majorité du traitement du blé panifiable en Belgique.

Avec l'industrialisation du secteur boulanger et pâtissier, un nouvel acteur est apparu, captant une part importante de la plus-value. Il s'agit du secteur des adjuvants et des améliorants. Les sociétés commercialisant ces additifs ont permis la fabrication massive de produits panifiés dans un laps de temps toujours plus réduit. D'une part, ces nouveaux acteurs ont participé à l'homogénéisation du blé puisque leurs produits permettent de créer une vaste variété de pains au départ de blés standards. D'autre part, elles tissent des relations étroites avec les boulangers et pâtissiers rendant ces derniers dépendants de leurs produits, notamment par le biais d'arrangements financiers et de services de conseil. L'avènement du secteur des adjuvants et améliorants a ainsi accompagné une profonde transformation du secteur boulanger ; l'artisanat faisant du plus en plus place aux dépôts, aux grandes surfaces et aux commerces proposant des pains déjà levés dont seule la cuisson est réalisée sur place.

Enfin, au niveau international, la libéralisation du secteur par le biais des réformes de la PAC et des accords du GATT a eu pour conséquence la mise en concurrence des producteurs de blé belges et européens avec le reste du monde. Le prix du blé est désormais dépendant des marchés internationaux et, ce faisant, des fonds spéculatifs. Nous l'avons vu, les pays du Sud qui dépendent de l'extérieur pour s'approvisionner en blé sont les premières victimes de cette organisation du commerce international. À l'inverse, quelques grands acteurs privés bénéficient de celle-ci et en tirent de substantiels profits. C'est notamment le cas des « ABCD » qui, via leurs multiples casquettes (dont le négoce international, le stockage et les opérations financières), voient leurs chiffres d'affaires bondir lors de crises alimentaires mondiales. Plus fondamentalement, la demande croissante en céréales (poussée notamment par l'élevage et les biocarburants), le réchauffement climatique et l'épuisement des ressources font planer de sérieux doutes sur la capacité du système industrialisé et financiarisé à répondre aux défis alimentaires du xxi^e siècle. Or, nous l'avons vu, une contraction, même passagère, de l'offre génère des tensions parfois meurtrières (famines, émeutes de la faim, maladies liées à la malnutrition, conflits armés liés aux manques de ressources alimentaires...).

Face à ces constats – certains constituant de véritables verrous à l'épreuve d'une transition de la filière vers un modèle moins dépendant des intrants et préservant la diversité variétale – l'autorité publique dispose de certains leviers d'action. Le chapitre suivant vise à évoquer quelques pistes en ce sens.

Perspectives

Premièrement, en ce qui concerne l'homogénéisation variétale du blé, il est possible d'agir à plusieurs niveaux. Par exemple, établir une obligation, pour les agents de conseil des sociétés de fournitures agricoles, de proposer des variétés de blé paysannes et d'en expliquer les avantages comparatifs en termes d'adaptabilité et de résilience. Il serait également pertinent d'investir dans la réhabilitation de l'outil meunier et de renforcer le soutien financier aux moulins locaux. Ceux-ci sont en effet les principaux vecteurs du maintien de la diversité variétale puisque les grandes meuneries, nous l'avons vu, préfèrent une matière première standardisée. Cette mesure semble, par ailleurs, tout à fait cohérente avec le Plan de développement stratégique 2019-2028 pour les céréales alimentaires publié par le Collège des producteurs wallons.¹⁰⁰ Celui-ci entend, en effet, développer la culture et la diversité des céréales panifiables en Région wallonne.

D'autres pistes d'action sont également envisageables au niveau de l'information aux consommateurs. Les autorités wallonnes pourraient, par exemple, solliciter l'agence wallonne pour la promotion de l'agriculture (Apaq-W) afin de lancer des larges campagnes de sensibilisation concernant l'importance de la diversité variétale, et soutenir (par exemple, via la création d'un label) les boulangers et pâtisseries qui utilisent des farines issues de semences paysannes. Enfin, la Belgique pourrait renforcer ses exigences en matière d'information sur les étiquettes concernant le type de céréales et les additifs utilisés y compris pour le pain vendu en vrac. En parallèle, les autorités publiques pourraient exercer un meilleur contrôle concernant le dépassement du seuil autorisé de la teneur en sel dans les pains. Et pour cause, en 2021, Test Achats a mené une enquête auprès de quarante-quatre commerces (grande distribution, sandwicheries et boulangeries). Il en ressort qu'outre un fréquent dépassement de la teneur en sel autorisée, de nombreux commerces ne précisent pas la proportion de farine complète utilisée. L'association de défense

¹⁰⁰ Service opérationnel du Collège des producteurs, op. cit.

des consommateurs propose dans ce cadre de s'inspirer de la législation hollandaise qui lie l'appellation du pain à sa composition :

Les pains y sont classés en trois catégories selon la proportion de farine complète : complet (farine complète à 100 %), gris (> 50 % des composants de la farine sont de la farine complète) ou blanc (farine principalement blanche). Ces catégories doivent être mentionnées dans le nom. De tels pourcentages minimaux devraient être obligatoires chez nous également.¹⁰¹

Dans le même sens, il pourrait être pertinent de développer une meilleure information concernant le type d'adjuvants et d'améliorants utilisés lors de la panification qu'il s'agisse de boulangeries, de sandwicheries ou de grandes surfaces. En outre, des règles plus strictes pour l'information aux consommateurs concernant les pains déjà levés et cuits sur place ainsi qu'aux commerces servant de dépôts pourraient également être édictées. Soulignons qu'en Belgique, seul le terme « artisan » est protégé par la loi. Le qualificatif « artisanal » peut, pour sa part, être utilisé pour une production industrielle. Par ailleurs, la définition légale d'artisan est relativement large puisqu'elle désigne une personne morale ou physique dont les « activités présentent des aspects essentiellement manuels, un caractère authentique, développant un certain savoir-faire axé sur la qualité, la tradition, la création ou l'innovation » (art. 2).¹⁰² La loi précise tout de même que le commerce sollicitant le label artisan doit disposer de moins de vingt employés.

Ceci étant dit, il est possible pour une boulangerie de solliciter le label « Le Boulanger artisan ». Si ce dernier peut apparaître à première vue comme un gage de qualité, il s'agit en réalité d'un label créé par la société meunière Cérés. Les conditions d'obtention de ce label sont « un magasin soigné, une offre qualitative et un service optimal par un personnel spécialisé ».¹⁰³ Dans les faits, il s'agit principalement d'un contrat entre le boulanger et la

¹⁰¹ « Les coulisses du pain complet », Test-achats.be, 21 janvier 2021, [en ligne :] <https://www.test-achats.be/sante/alimentation-et-nutrition/aliments-et-complements-alimentaires/news/pain-complet>, consulté le 10 janvier 2023.

¹⁰² « Loi portant définition légale de l'artisan », *Moniteur belge*, 15 avril 2014, p. 32311.

À noter que l'octroi de qualité d'artisan est soumis à l'approbation de la Commission « Artisan » composée six membres désignés par le ministre des Classes moyennes, sur proposition des deux organisations les plus représentatives des travailleurs indépendants du Conseil Supérieur des Indépendants et PME.

¹⁰³ « Peut-on utiliser librement les termes 'artisanal' et 'artisan' ? », Ceres.be, s.d., [en ligne :] <https://www.ceres.be/fr/actu/article/50170/peut-on-utiliser-librement-les-termes-artisanal-et-artisan>, consulté le 17 janvier 2023.

meunerie industrielle lui offrant une série d'avantages commerciaux.¹⁰⁴ Une meilleure protection du titre d'artisan et une définition spécifique du titre « boulanger artisan » par la loi belge semblent, dans ce cadre, particulièrement pertinents.

Enfin en ce qui concerne l'organisation du commerce international du blé, la panique générée par l'entrée en guerre de la Russie a une nouvelle fois démontré la nécessité d'une plus grande transparence concernant les stocks disponibles. La Belgique pourrait plaider en ce sens au sein du Conseil de l'Union européenne et de l'OMC. Dans le même temps, la taxation des surprofits imposée en décembre 2022 par la Belgique et en septembre 2022 par l'UE – bien que critiquables en ce qui concerne leurs modalités de mise en œuvre et leur efficacité – confirme qu'il est possible d'implémenter un mécanisme similaire pour les géants de l'agroalimentaire lorsque surviennent des crises alimentaires. Les recettes de cette taxation pourraient alimenter le Programme alimentaire mondial des Nations unies et l'aide alimentaire d'urgence dans les pays menacés par la famine. Il s'agit cependant de mesures correctives. À terme, il semble indispensable d'imposer de sérieuses limites à la libéralisation des matières premières agricoles. Et cela avec l'objectif de renforcer et redévelopper les cultures locales, la souveraineté alimentaire (en particulier des pays du Sud) et la diversité variétale à l'aune d'un siècle qui sera bouleversé par le dérèglement climatique.

**

Boris Fronteddu est chargé de recherche dans la thématique Consommation durable, au sein du pôle Recherche & Plaidoyer. Il est titulaire d'un master en journalisme ainsi que d'un master en politiques européennes.

¹⁰⁴ Pour aller plus loin, voir : <https://www.ceres.be/fr/quoi/561/le-boulangier-artisan>.

FRONTEDDU Boris, *Qui a volé notre blé ? Anatomie d'un secteur au cœur de la sécurité alimentaire mondiale*, Bruxelles : CPCP, Analyse n° 471, 2023, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/publications/vole-ble>.

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.

www.cpcp.be



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Le blé est l'une des plantes les plus cultivées dans le monde. Il est à la source de près d'un cinquième des calories absorbées par l'humanité. Si le blé représente un aliment clé de l'alimentation des pays industrialisés, cela est encore plus vrai au sein du Sud global parmi lequel sa disponibilité à bas prix constitue une question de vie ou de mort pour des centaines de millions de personnes. Pour autant, nous ne savons que très peu de choses sur lui. D'où vient le blé que nous consommons ? Comment cette plante a-t-elle évolué au cours des siècles et de quelle façon s'est-elle adaptée aux mutations de nos modes de production et de consommation ? Quels sont les principaux acteurs qui dominent ce secteur fondamental pour la sécurité alimentaire ? Risque-t-on d'en manquer à l'avenir ? Cette analyse vise à apporter quelques éléments de réponses à ces questions. Elle pose également les jalons d'une réflexion plus large sur les potentiels leviers politiques qui permettraient de repenser l'organisation socioéconomique de ce secteur à l'aune des crises climatiques et géopolitiques.

Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Avenue des Arts, 50/6 - 1000 Bruxelles

02 318 44 33 | info@cpcp.be

www.cpcp.be | www.facebook.com/CPCPasbl

Toutes nos publications sont disponibles en téléchargement libre :
www.cpcp.be/publications/