ELLE VIENT D'OÙ TA FARINE ?

Campagne de financement 2026

Appel public à l'épargne 2026

Histoire d’un grain
Société Coopérative agréée Entreprise Sociale

Coopérative meunière et agricole engagée
dans la réinsertion de céréales locales de qualité

Dénomination :	Histoire d'un grain
Forme juridique :	Société Coopérative agréée Entreprise Sociale
Siège Social :	Rue Margensault 31A, 4890 Thimister-Clermont
Siteweb :	www.histoiredungrain.be
E-Mail :	renaud@histoiredungrain.be
N ° d'entreprise :	0695.473.073
Dépend de :	Arrondissement judiciaire de Liège (division Verviers)
Coord. Bancaires :	BE13 1030 5485 0639 (BIC : NICABEBB)
Date de création :	25/04/2018

Appel public à l'épargne
à partir du 22/09/2026
jusqu’au 31/12/2026

Personne de contact : Renaud Keutgen (tel : 0474/22.98.11)
Administrateurs de la société :
Jean-Marc Hick, Renaud Keutgen, Olivier Mallue, Caroline Simaÿs et Isaline Thirion

Introduction

Elle vient d'où, ta farine?

Aujourd'hui, le pain présent quotidiennement sur nos tables du petit déjeuner contient moins de 8% de céréales wallonnes. Les moulins wallons, quant à eux, représentent seulement 2% de la meunerie belge!

Pourtant, un quart des terres cultivées en Wallonie est consacré aux céréales, mais moins de 10% de cette production est destinée à l'alimentation humaine. Le reste est utilisé principalement pour l'alimentation animale, ou encore la fabrication de biocarburants.

En termes de résilience, la situation est catastrophique, qui plus est pour un produit alimentaire de base.

Ces constats ont poussé Histoire d'un grain à développer une offre locale de farines de haute qualité nutritive : en transformant des céréales cultivées par des agriculteurs de la région, pour approvisionner en farines des artisans boulangers qui proposent un pain local, nutritif et savoureux, c'est la relocalisation de toute une filière qui est au coeur du projet de la coopérative.

Alors elle vient d'où, notre farine?

Du grain au pain, créer une filière ancrée sur notre territoire

Créée en 2018, notre coopérative rassemble des agriculteurs, des artisans boulangers et des citoyens autour d'un projet concret de relocalisation de la filière de production de farines bio sur le plateau de Herve et aux alentours. Histoire d'un grain veut créer des partenariats forts entre les différents maillons de la filière et s'engage pour cela sur du long terme et sur l'évaluation d'un juste prix pour l'ensemble des acteurs.

En plus d'être locales, nos farines sont certifiées bio, issues de grains sélectionnés pour leur qualité nutritive et moulues sur meule de pierre de manière lente, ce qui permet de préserver toutes les propriétés nutritionnelles du grain. La coopérative fournit ainsi une matière première de haute qualité pour la fabrication du pain pour chacune et chacun, professionnels ou non.

En tant que moulin artisanal ancré sur le territoire, Histoire d'un grain occupe une position charnière qui lui permet à la fois de soutenir les agriculteurs locaux en valorisant à prix juste une production nourricière et durable, et d'encourager le retour d'artisans boulangers qui utilisent une farine de qualité, naturelle et bio.

Par ce biais, Histoire d'un grain participe à la résilience alimentaire du territoire et au retour d'un pain 100% local, nutritif et savoureux, respectueux de celles et ceux qui le produisent et le consomment.

Historique de la coopérative

A son démarrage en 2018, Histoire d'un grain a connu plusieurs déménagements, une première récolte endommagée et le départ d'une partie des fondateurs pour un projet personnel.

Malgré toutes ces difficultés, l'activité a toujours été maintenue grâce à la conviction et à l'énergie des coopérateur.ices et fondateurs restants.

A partir de 2020, Histoire d'un grain retrouve un second souffle grâce à l'élargissement de son Conseil d'administration, enrichi de compétences nouvelles et complémentaires. En découle une vision claire des actions à entreprendre pour continuer le développement et pérenniser le modèle économique.

La coopérative est accueillie à la Ferme de la Chapelle, à Micheroux.

Les défis ne manquent pas et la coopérative s'attelle à l'achat d'un nouveau moulin, entame la distribution dans de nouvelles épiceries et met en place un site de vente en ligne.

En février 2023, la coopérative engage un meunier à mi-temps : il s'agit du premier emploi rémunéré pour Histoire d'un grain, qui va permettre de donner un coup d'accélérateur à l'activité, jusqu'alors entièrement bénévole.

Quelques mois plus tard, Jonathan Leruth est engagé à mi-temps comme coordinateur de projet.

Ces engagements sont clés pour professionnaliser l'activité et pour permettre le développement de la coopérative, avec un travail d'optimisation de la production, suivi des commandes, prospection et fidélisation des clients.

Par ailleurs, l'installation à la Ferme de la Chapelle ouvre de nouvelles perspectives pour l'avenir de la coopérative, qui imagine rapidement partager ce lieu avec d'autres initiatives inspirantes. C'est ainsi que naît le projet de l'Idée Ferme avec d'autres acteurs engagés sur le territoire : Bocagen, La Boîte à Pains et la Framboiserie de Malmedy. Le projet "Idée Ferme" est créé en octobre 2022.

Après plusieurs mois de travail sur la configuration et le partage du lieu, il s'avère que l'installation ne pourra finalement pas se faire à la Ferme de la Chapelle, comme initialement prévu. Ensuite, les recherches d'un autre lieu adéquat s'avèrent infructueuses, ce qui met un terme au projet.

Histoire d'un grain identifie alors un lieu qui répond pleinement aux critères pour l'aménagement de la meunerie et décide de s'installer définitivement à la ferme de Thimister, chez David Jolet.

Ce lieu sera opérationnel dès le 12 février 2025.

Depuis 2025, l'histoire de la coopérative s'écrit à la Ferme de Thimister.

Histoire d'un Grain aujourd'hui

Notre nouvelle maison

Depuis ses débuts, Histoire d'un grain veille à son ancrage territorial et à tisser des liens avec des partenaires avec qui elle partage des valeurs et la volonté de démontrer qu'il est possible d'entreprendre autrement.

Nous avons trouvé à la Ferme de Thimister le lieu propice à cette émulation porteuse et au bon développement des activités de la coopérative : c'est un lieu partagé qui permet non seulement de mutualiser les espaces et les coûts, mais aussi de vivre plus sereinement le travail quotidien grâce à la solidarité entre les partenaires.

Depuis notre installation en février 2025, Histoire d'un Grain développe enfin tout son potentiel :

- Installation optimale de la réserve de grains dans les silos
- Remontage du moulin et installation du matériel neuf (trémie d'humidification et de nettoyage du grain, table d'ensachage 10 sacs) entourant le moulin, en collaboration étroite avec Philippe Lauzes, le constructeur
- Placement du trieur Marot en hauteur pour un tri automatisé et relié à la trémie de nettoyage

Avec cette installation optimale dans un lieu correspondant en tout point à nos besoins logistiques et nos valeurs, la coopérative se sent pousser des ailes !

Le lieu nous inspire mais inspire aussi nos partenaires : clients, agriculteurs, écoles,...

Ce ne sont pas moins de 5.000 personnes qui sont passées par la meunerie depuis 2025, que ce soit à l'occasion de fêtes à la Ferme, de visites organisées pour des collectivités, des rencontres informelles ou des clients potentiels.

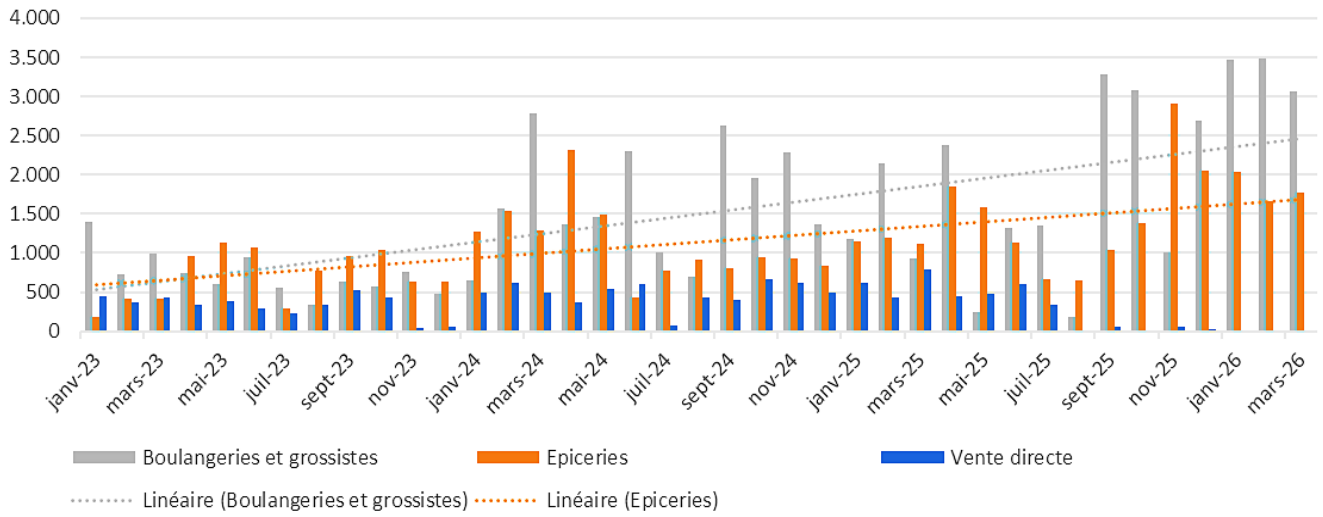
Ventes et perspectives commerciales

Après plusieurs années laborieuses et une progression lente de notre production, 2025 a été l'année charnière que nous attendions : le chiffre d'affaires lié à la vente de farines a connu un véritable bond (+89%). 2026 confirme cette tendance à l'essor de l'activité avec une hausse de 40% du chiffre d'affaires au premier trimestre par rapport au premier trimestre 2025.

Le nombre de boulangers qui nous font confiance s'étoffe de mois en mois. Ils s'accordent tous à nous féliciter pour l'excellente matière première que nous leur fournissons.

Partageant nos valeurs et grâce à une communication sincère, ils sont fiers de pouvoir utiliser nos produits et sont curieux de tous les aspects : nutrition, cultures des céréales et respect des principes agroécologiques, travail différencié de la pâte,...

Evolution des ventes et répartition selon le type de clients :



Forts de ces relations solides et du travail constant pour entretenir le bien-être de chacun et pour maintenir la haute qualité de nos farines, nous tablons concrètement sur une production de 75 tonnes annuelles pour cette année 2026.

Le seuil de rentabilité de la coopérative est prévu, quant à lui, pour 2028 avec une production annuelle au-delà de 120 tonnes.

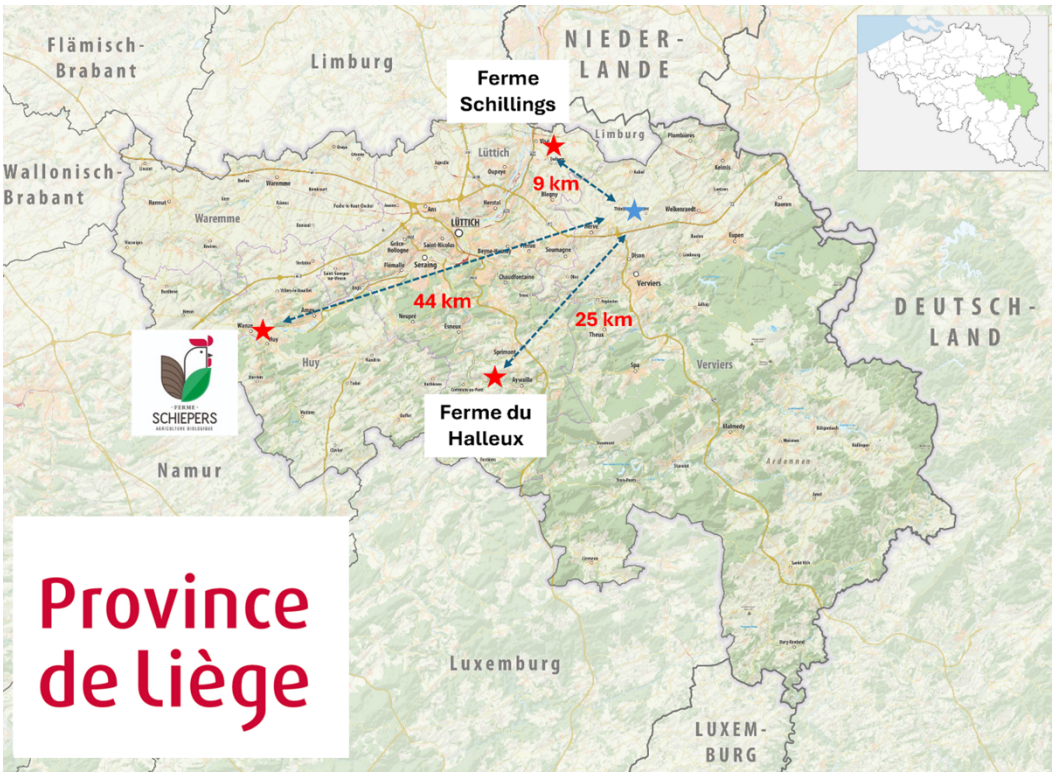
Partenariat solide avec nos agriculteurs

Les partenariats avec nos agriculteurs se sont formalisés depuis quelques années et sont durables, avec un souci constant de dialogue et d'écoute.

La **Ferme Schiepers** est une ferme bio en agroécologie, sur sols vivants, située à Wanze. Le choix des variétés semées pour la coopérative est toujours discuté et décidé en partenariat. De la Ferme Schiepers viennent les céréales suivantes : Froment, Grand épeautre, Engrain (petit épeautre) et seigle, blé dur et épeautre ancien.

La **Ferme Schillings** est toute proche de la meunerie, à Warsage. La ferme dispose de cellules de stockage qu'il peut nous allouer et nous fournit une partie du froment.

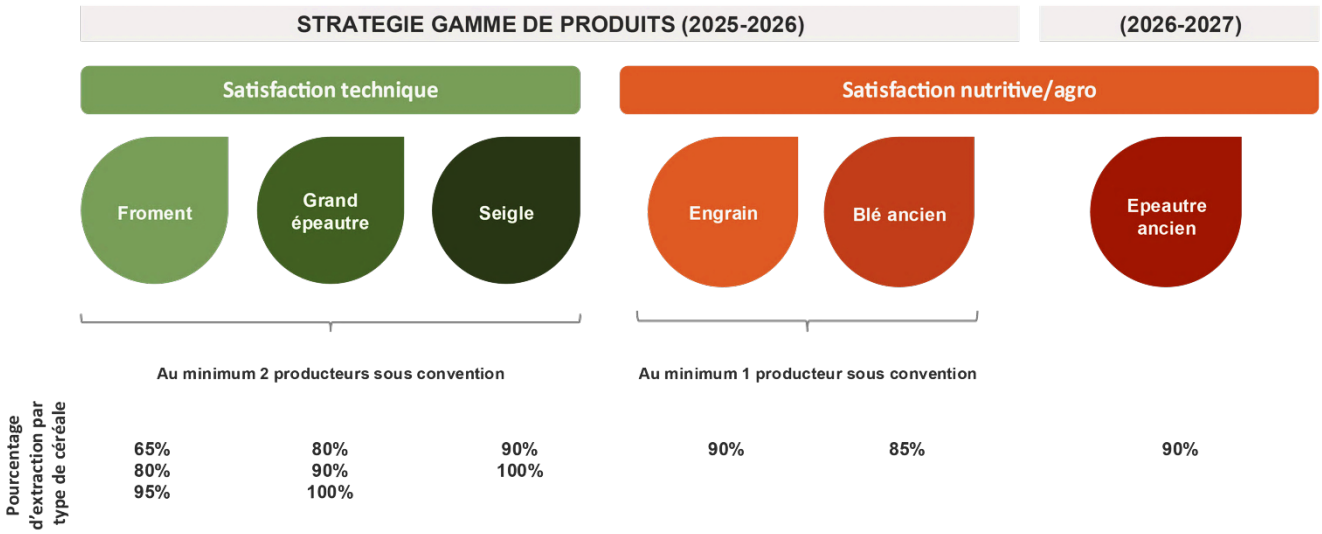
La **Ferme du Halleux** produit, quant à elle, nos variétés anciennes.



Diversification de la gamme

Histoire d'un grain propose des farines de plusieurs types de céréales (froment, seigle, épeautre, engrain, une variété de blé ancien et prochainement une variété d'épeautre ancien et de blé dur), avec un pourcentage d'extraction qui varie pour proposer une gamme de farines plus ou moins complètes (en fonction du tamis utilisé pour la mouture et donc de la proportion du grain qui se retrouve dans la farine).

La gamme de farines continue à évoluer de façon à proposer des produits de haute qualité, variés et intéressants tant sur le plan technique (intéressants pour le processus de mouture et la panification) que nutritionnel et agronomique.



Ressources humaines

Les ressources humaines ont été renforcées avec une augmentation du temps de travail de Jonathan, coordinateur et meunier (à 3/5e temps depuis le 1er juin 2025), l'engagement de Caroline pour le suivi administratif (7h/semaine depuis novembre 2025), le travail de Thierry pour le démarchage commercial (environ 2 jours par mois depuis fin 2025) et bientôt, l'arrivée de Pierre quelques heures par semaine en soutien à la production.

Relier tous les maillons de la chaîne

Histoire d'un Grain s'appuie sur 4 volets : le volet agricole, le volet "meunerie" , le volet "transformation" et le volet "formations"

Volet agricole

Produire de la farine, c'est avant tout s'intéresser à la sélection et à la culture des céréales : le volet agriculture constitue ainsi la base de notre travail.

Et nous le mettons en pratique :

- Notre partenariat avec nos agriculteurs est solide, basé sur le dialogue et la confiance
- Les pratiques agricoles sont celles de l'agro-écologie, se souciant du renouvellement des sols
- Ces partenariats chaleureux et forts nous protègent des spéculations fragilisant le marché mondial

Volet meunerie

La production de farines constitue bien évidemment le cœur de notre activité.

Animé par nos valeurs de relocalisation alimentaire et de résilience, notre savoir-faire a été étudié pour nous permettre de proposer des farines de haute qualité.

Sur la check-list des critères de qualité, elles obtiennent un 10/10 :

- Des grains locaux et bio, qui ont poussé dans le respect de l'écologie, des sols et de l'agriculteur
- Un stockage des grains sans aucun produit chimique de conservation, bénéficiant d'une surveillance étroite des paramètres de qualité
- Une mouture lente sur meule de pierre, permettant une conservation du germe, source des vitamines et des minéraux

- Aucun additif et adjuvant n'est ajouté à nos farines pour une boulange 100% naturelle, exigeante mais tellement bienfaisante

Volet transformation

Chez Histoire d'un grain, les boulangers et transformateurs professionnels (restaurants, Horeca et écoles professionnalisantes) sont des acteurs de premier choix et font de nos farines des merveilles.

C'est la raison pour laquelle la coopérative a souhaité créer un réseau d'artisans boulangers passionnés dont les rencontres s'organisent au fil des saisons.

Ces rencontres nous permettent un retour sur le travail réalisé à la meunerie. Pour les boulangers et transformateurs, ils ont enfin la possibilité d'échanger sur leurs pratiques de boulangerie naturelle et sont heureux de "reprendre la main" sur l'origine de leur matière première par excellence.

Tous ces échanges donnent à chacun l'envie de se dépasser.

Volet formation

A destination des boulangers et transformateurs professionnels

Les activités et visites se sont multipliées depuis notre arrivée à la ferme de Thimister.

Des formations à destination des boulangers et transformateurs professionnels sont régulièrement organisées.

Les 20 et 21 octobre derniers, 2 journées entières de formation intitulées "*Farines naturelles et fermentation au levain*" ont été mises sur pied pour appréhender ensemble le travail d'une farine naturelle. Une belle équipe de boulangers passionnés ont pu se rencontrer et expérimenter de nouvelles façons de travailler.

Au printemps, un second atelier, intitulé "*Comprendre pour mieux vendre*" a été organisé à destination des boulangers et leur personnel de vente. L'objectif était de mettre en valeur auprès de la clientèle les produits artisanaux issus des farines naturelles, sans additifs et locales. Les experts présents (nutritionniste, commercial et agriculteur) lors de cette journée ont donné à chacun les astuces pour expliquer les avantages (et inconvénients) au consommateur.

Aux premiers jours de l'été, un troisième module intitulé "*Des céréales locales ! Visite aux champs*" a ravi les boulangers participants. C'était l'occasion rêvée pour eux de se réapproprier son travail.

Voir enfin dialoguer l'agriculteur et le boulanger, s'enthousiasmer et se congratuler mutuellement est vraiment une victoire !

A destination des citoyens et boulangers en herbe

Ces derniers mois, nous avons organisé des ateliers "Pains" pour les citoyens, toujours dans le souhait de se familiariser avec la farine locale et naturelle. Nous avons pu toucher un public divers en appréhendant tant les pains à la levure que les pains au levain.

Le succès est au rendez-vous et de nouvelles dates seront bientôt annoncées.

Une démarche est également entamée pour les utilisateurs de machines à pains. Les essais sont tout à fait encourageants.

A destination des publics fragilisés

Enfin, un projet de boulangerie solidaire se met aussi en place à Histoire d'un Grain, avec l'organisation d'ateliers 'Pains' solidaires.

Ces ateliers pourront permettre de redonner confiance aux citoyens les plus fragilisés.

Ne pas grandir mais essaimer !

Ces différents aspects de l'entreprise s'articulent avec la volonté de chacun de donner le meilleur de lui-même, tout au long de la filière.

Nos ambitions sont à l'échelle de nos convictions : énormes !

En plus de cette démarche intégrant tous les maillons de la chaîne, le caractère innovant du projet est lié à sa réplicabilité : nous voulons démontrer, à l'échelle de notre territoire local, la faisabilité du modèle à chaque échelon pour, ensuite, encourager d'autres acteurs à s'en saisir pour le modifier, le transformer, l'améliorer ...

Nous sommes absolument convaincus qu'à long terme, le succès et l'impact du projet seront liés à la multiplication du modèle.

Pourquoi une coopérative agréée économie sociale ?

Dans une entreprise telle que la nôtre, les coopérateur.ice ("copropriétaires") ne recherchent pas prioritairement un bénéfice patrimonial direct mais plutôt à soutenir la finalité sociale de la coopérative, à savoir favoriser l'accès pour à une farine de qualité locale, bio et naturelle.

L’avenir de la coopérative

Prévisions financières

L’augmentation des ventes, les relations établies avec nos différents partenaires (agriculteurs, boulangers…) et la qualité reconnue de nos farines, permettent d’établir des prévisions financières avec une nette progression positive.

Fort de ces relations solides et du travail constant pour entretenir le bien-être de chacun et pour maintenir la haute qualité de nos farines, nous tablons concrètement sur une production de 75 tonnes annuelles pour cette année 2026.

Le seuil de rentabilité de la coopérative est prévu, quant à lui, pour 2028 avec une production annuelle au-delà de 120 tonnes.

Après une perte attendue fin de l’année 2026, le résultat attendu en 2027 est proche de l’équilibre, pour afficher ensuite un bénéfice dès 2028 et pour les années suivantes.

Trésorerie et besoins de financement

Histoire d’un grain rencontre une demande croissante, avec un volume de ventes sur 6 mois équivalent au total des ventes sur l’année 2025. La production devrait donc quasiment doubler en 2026 pour atteindre 75 tonnes de production annuelle, contre 40 tonnes environ sur l’année 2025.

Le seuil de rentabilité devrait être atteint fin 2027 / début 2028 avec une production annuelle de 120 tonnes environ, soit 10 tonnes par mois. Après une légère perte prévue encore pour l’année 2027, la coopérative affiche un bénéfice prévisionnel en 2028 et pour les années suivantes, avec un outil de production qui aura alors atteint un équilibre stable.

Au niveau de l’outil de production, le moulin Lauzes acheté début 2025

tourne à plein régime avec un volume de production qui approche sa capacité maximum théorique (environ 80 tonnes).

Pour répondre à la demande et augmenter la production, Histoire d'un grain doit rassembler les fonds nécessaires pour financer le développement de la coopérative et atteindre le seuil de rentabilité début 2028, avec une production de 120 tonnes annuelles.

Le besoin de financement total s'élève à 140.000€, pour financer les investissements et le besoin en fonds de roulement lié à l'augmentation de l'activité.

Un premier financement de 50.000€ a déjà été obtenu sous forme de prêt auprès de W.Alter, organisme de financement public dédié à l'économie sociale.

Le présent appel public à l'épargne vise à rassembler le capital nécessaire pour couvrir le besoin de financement restant, soit 90.000€.

Financement des investissements (fin 2026) :	**90.000€**
Achat d'un deuxième moulin Lauzes + matériel annexe	*40.000€*
Construction d'une chambre à farines + matériel annexe	*35.000€*
Achat d'une ensacheuse mobile pour les sacs de 2kg et 5kg	*15.000€*
Besoins en fonds de roulement :	**50.000€**
Trésorerie pour assumer la perte d'exploitation prévisionnelle en 2026-2027	*± 25.000€*
Trésorerie pour financer le développement de l'exploitation en particulier le besoin en fonds de roulement lié à l'achat des céréales une fois par an lors de la moisson (achat en année N pour l'année N+1).	*± 25.000€*

TOTAL : 140.000€

Dont : 50.000€ obtenus sous forme de prêt auprès de W.Alter

« Pour moi, il était évident que si le pain était malade, tout le reste l'était. Et si nous devions réinventer la société, la rendre meilleure, plus saine, alors il fallait commencer par le pain »

Roland FEUILLAS