

# Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

REFLEXIONS IMPERTINENTES

**Ce n'est pas tout  
de bien produire,  
encore faut-il  
"bien vendre"**

AGENDA

**Concours et salons  
à foison**

**DOSSIER SPÉCIAL :  
Alimentation durable**



**BIO WALLONIE**

Le bio aujourd'hui & demain

**n°27**

6337 09 WWW.DUMOULIN.BE



# Des experts partenaires de l'agriculture biologique depuis 17 ans !!

*Des concepts d'alimentation bio, adaptés à vos objectifs de production*

Devenez notre fournisseur céréalier :  
+32 85 82 52 01



Parc Industriel 18 | Seilles | **Seilles** | T +32 85 82 52 01 | F +32 85 82 64 00 | follow us on [www.dumoulin.eu](http://www.dumoulin.eu)



Nouveau site web matériels de maraichage

[www.terrateck.com](http://www.terrateck.com)



SAS TERRATECK  
472 Route d'Armentières  
62660 Beuvry - FRANCE  
Tel. 0033 (0)9.82.59.76.87

SERVICE COMMERCIAL  
Romain Wittrisch  
romain.wittrisch@terrateck.com  
Tel 0033 (0)6.15.16.81.88



# sommaire

## 4 | REFLETS

Visite d'une usine de fertilisation dans le Morbihan  
Visite d'une exploitation laitière avec séchage en grange du foin et du maïs grain

## 6 | DOSSIER 'ALIMENTATION DURABLE'

### INTRODUCTION

### DÉFINITIONS

Quels critères pour une alimentation durable ?

### HISTORIQUE

L'alimentation durable : un travail de précurseur

### PORTRAITS

L'Artisane culinaire, un traiteur qui a développé un lien fort avec l'agriculture bio wallonne !

Dirk Myny : la perfection dans la simplicité

La Providence à Etalle, dans une démarche globale de développement et d'alimentation durable

### FICHE DIDACTIQUE ALIMENTATION DURABLE

## 26 | CONSEILS TECHNIQUES

### CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Conseil technique de printemps 2016

### FICHE TECHNIQUE

La tomate

### CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Gestion des maladies et ravageurs sous tunnel

## 30 | LES AVANCÉES DU BIO

Une étude pluridisciplinaire sur la culture du quinoa bio en Wallonie

## 34 | L'ACTU DU BIO

### LE COIN DES PRODUCTEURS

Quels sont les objectifs du Collège des Producteurs pour l'année 2016 ?

### ÉVÈNEMENTS

Journée démonstration compostage

Saveurs & Métiers : une belle réussite pour une première édition !

Visite de la plateforme d'essai du réseau BASE.

Biowallonie enseigne à la Haute Ecole de la Province de Namur (HEPN)

### NOUVELLES DES RÉGIONS

Proregio

## 40 | RÉFLEXIONS (IM)PERTINENTES

Risque de tolérance aux pesticides dans nos produits bio

Ce n'est pas tout de bien produire, encore faut-il «bien vendre»

## 44 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

### AGENDA

### FORMATIONS

### LIVRES DU MOIS

### PETITES ANNONCES

### COIN FAMILLE

# édito



BIO WALLONIE

Chères lectrices,  
Chers lecteurs,

L'alimentation durable fait partie de notre quotidien. Elle offre la possibilité de se nourrir avec une alimentation de qualité, produite dans le respect de l'environnement et de chacun.

Le dossier de ce numéro traite des différents aspects liés à l'alimentation durable. Il passe en revue les bénéfices que ce type de consommation entraîne, ainsi que les difficultés qui en découlent. Il aborde en outre les enjeux ainsi que toute une série d'arguments et une multitude de conseils afin de tirer le meilleur parti de ce qui est proposé ou disponible de manière durable.

Vous lirez de quelle manière le bio s'inscrit dans l'alimentation durable et ce qu'il offre comme repères, l'importance des produits locaux et de saison, ce qu'est une alimentation saine, comment réduire le gaspillage, ce que sont les produits équitables et toute une série d'informations, tant à l'attention des consommateurs que des acteurs professionnels du durable qui y trouveront un résumé de leur raison d'être.

Les conseils techniques de saison sont une fois de plus présents, ainsi que quelques retours sur les formations et événements toujours plus nombreux qui vous sont proposés (voir « Rendez-vous du mois »).

Bonne lecture,  
Philippe Grogna



## Visite d'une usine de fertilisation dans le Morbihan

Carl Vandewynckel, Biowallonie

**Nous sommes allés visiter la fabrication de fertilisants organiques chez madame Lelu, près de Lorient. Nous avons suivi tout le cheminement à partir des principales matières premières.**

**1 Choix des matières :** sur le site, une vingtaine de produits naturels + des résidus de produits de la mer, comme des coquilles d'huîtres, des coquilles Saint-Jacques, des bulots etc. On retrouve également des résidus de l'industrie alimentaire, comme des pépins de raisins par exemple. Les principaux ingrédients de la fabrication sont des guanos, des farines d'os, des farines de viandes et des algues marines.

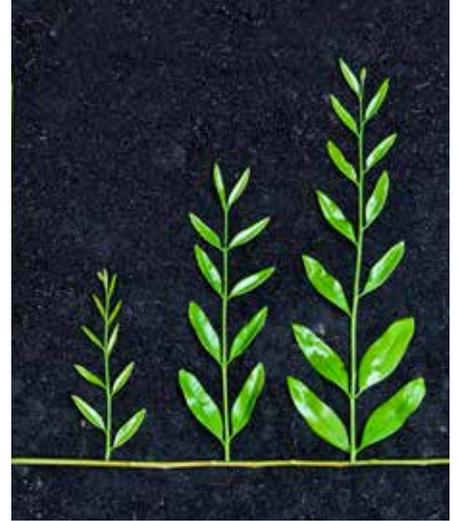
**2 La fabrication :** pratiquement toutes les matières sont triées avant utilisation pour éliminer les impuretés telles que les plastics, principalement. Puis, vient le broyage pour arriver à une finesse qui permettra l'assimilation par la plante de tous les éléments fertilisants contenus dans le produit. La grande différence avec les produits du commerce est l'assimilation de ceux-ci. Ensuite, vient le mélange de chaque produit dans une « bétonneuse »

pour se retrouver dans la presse à bouchon. Le conditionnement est automatisé pour différentes présentations du produit (big-bags, sacs, vrac).

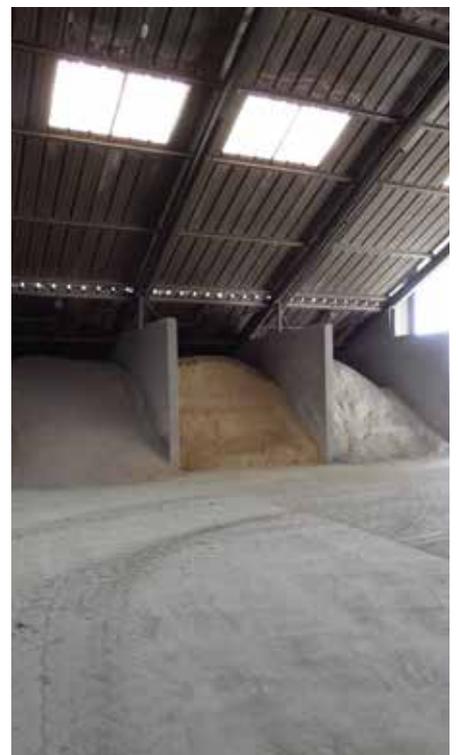
**3 Logistique :** les différents produits sont stockés dans des hangars. L'usine possède ses propres camions et peut ainsi organiser les livraisons. Cela permet aussi de diminuer les stocks.

**4 Les formulations** – très intéressante problématique : le choix des ingrédients peut faire varier le prix de l'engrais et surtout la valeur réelle de celui-ci, du point de vue de son efficacité et de son assimilation dans le temps. La différence pour une même formulation peut varier de 30% au niveau de l'assimilation et du prix.

**5 Autres produits :** l'usine est également leader sur le marché de la production de fibres organiques pour les imprimantes en 3D. D'autre part, les cosmétiques constituent de belles opportunités pour les dérivés de coquilles d'huîtres. Les compléments minéraux pour l'alimentation humaine et animale sont également produits avec des matières provenant principalement de la mer, comme le lithothamne.



La disponibilité des matières premières nobles sera à l'avenir un problème, car la rareté et l'éloignement des sources d'approvisionnement ne feront que se renforcer. C'est pour cela que nous recherchons d'autres sources de fertilisation, comme les intercultures, qui sont renouvelables...





## Visite d'une exploitation laitière avec séchage en grange du foin et du maïs grain

Carl Vandewynckel, Biowallonie



Cette ferme est pratiquement autonome en alimentation pour le cheptel, notamment en fourrage et en concentré. Leur projet est innovant de par leur faible consommation énergétique pour le séchage de leurs fourrages et de leur maïs. Le système visité est autrichien et fonctionne avec la récupération de l'air qui passe par les cellules et qui est séché grâce à l'utilisation d'un déshumidificateur. Le passage dans cet appareil augmente très légèrement

la température de l'air. Cet air est ensuite réinjecté par un ventilateur de grande puissance. Cette technique est plus économe en énergie que le chauffage de l'air. Pour le maïs, cela se passe de la même manière mais dans une cellule de stockage (type silo). Ce système permet une plus grande capacité de séchage dans un délai plus court. Vous trouverez plus d'informations en visitant le site internet de la firme Heutrocknung.



### Un lait de qualité de la vache au refroidisseur...

Fullwood  
Packo



Salles de traite



Robots de traite



Tanks à lait

## Traire et Refroidir

Notre métier - Votre avance

[www.fullwood-packo.be](http://www.fullwood-packo.be)

Des projets? Contactez-nous:

Tel. 083/61.14.74  
GSM 0475/44.14.72

**Fullwood-Packo**

Cardijnlaan, 10  
8600 Diksmuide

Nationale IV, 3  
5590 Ciney



# Alimentation durable

## Introduction

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Une alimentation qu'on appelle « durable »... Une alimentation qui va trainer longtemps dans votre frigo ? Bien sûr que non ! Mais des choix de produits, de mode de production, d'origine, qui vont permettre que, pour toute une vie et celles à suivre, on puisse continuer à consommer, manger et se régaler sans soucis !

On peut la définir ainsi : une alimentation qui tient compte des besoins alimentaires mondiaux actuels, sans compromettre la satisfaction des besoins des générations futures. En d'autres termes, l'alimentation est durable si elle est responsable sur un plan écologique, économique et social, de la production à la consommation.

Une alimentation socialement responsable est une alimentation respectueuse du consommateur et du producteur. Le consommateur doit avoir accès à une alimentation de qualité, qui respecte ses traditions culturelles ou religieuses et ses besoins nutritionnels. L'alimentation doit être saine et correctement équilibrée.

Sur le plan économique, on constate que la chaîne alimentaire est dominée par quelques acteurs puissants qui s'accaparent tous les profits et mettent sous pression les maillons plus faibles de la chaîne. Les agriculteurs ne perçoivent souvent qu'une petite fraction du prix payé par le consommateur. Ce montant ne couvre pas toujours les coûts de production.

L'empreinte écologique du secteur de l'alimentation représente 33% de l'empreinte écologique totale. Si l'on divise toute la surface fertile du globe par la population mondiale, chaque être humain a droit à 1,7ha de surface fertile. En Belgique, cette empreinte atteint à présent plus de 7ha par habitant. Si tout le monde vivait comme nous, il faudrait quatre planètes pour assurer notre train de vie. Nous vivons donc manifestement au-dessus de nos moyens et consommons les ressources plus vite que la terre ne peut les produire.

# DÉFINITIONS

## Quels critères pour une alimentation durable ?

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Comme vous pourrez l'observer sur les différents schémas repris dans ce dossier, notre alimentation a un impact important sur l'environnement. Afin que cet impact ne soit pas exclusivement négatif, nous encourageons vivement tous les acteurs à opter pour une alimentation durable. Seulement, comment définir une alimentation durable ? Pour vous aider, nous avons élaboré, avec l'aide de chefs expérimentés et en collaboration avec Coduco<sup>1</sup>, une liste de critères, que vous pouvez retrouver ci-dessous. Certains sont également repris par Bruxelles Environnement dans le cadre de la mise en place d'un label « Goodfood ».

### 1. CONSOMMER DES PRODUITS BIO

#### 1.1. Pourquoi consommer des produits bio ?

Le bio a le vent en poupe. En effet, la demande des consommateurs vis-à-vis de produits bio est en constante augmentation, avec un accroissement annuel équivalent à 8% en Belgique en 2013. Alors que certains parlent de phénomène de mode, d'autres parlent de conscientisation et s'engagent dans l'agriculture biologique pour les principes qui la guident : le principe de santé, le principe d'écologie, le principe d'équité et le principe de précaution. Mais finalement, **quels sont les intérêts d'une alimentation bio ?**

#### ✓ Une alimentation saine et savoureuse

L'impact de l'alimentation sur la santé est de plus en plus évident : allergies, cancers, maladies cardiovasculaires, troubles du système immunitaire, ou tout simplement fatigue, sont liés au contenu de notre assiette ! Manger bio apporte de vrais "plus".

Un nombre croissant d'études démontre scientifiquement la plus-value des produits biologiques, plus-value liée d'une part à des teneurs plus élevées en éléments bénéfiques et d'autre part à une moindre présence de substances indésirables.

Les produits biologiques sont généralement plus riches en éléments nutritifs : minéraux, antioxydants (selon plusieurs études, de 13 à 50% de plus en bio), acides gras polyinsaturés (selon 14 études, il y a en moyenne 68% d'oméga 3 en plus dans le lait bio),... De plus, les produits biologiques sont moins gorgés d'eau, votre bout de steak bio ne fondra pas comme neige au soleil lors de la cuisson !

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Une étude de l'inra indique qu'un français « moyen » ingère près d'1,5 kg d'additifs, pesticides et autres composés indésirables par an !

L'agriculture biologique, en interdisant les pesticides, les produits de synthèses, certains additifs alimentaires et l'utilisation abusive d'antibiotiques, permet d'éviter ces polluants chimiques dans notre alimentation.





L'agriculture biologique interdit également les organismes génétiquement modifiés (OGM), qui présentent des risques potentiels pour la santé : intolérances fragilisant l'organisme, allergies, etc.

#### ✓ Une alimentation plus respectueuse de l'environnement

Comme bon nombre d'autres activités humaines, l'agriculture a un impact négatif important sur l'environnement. Plusieurs études récentes, compilées par le FiBL (Institut de recherche de l'agriculture biologique en Suisse), montrent clairement que l'impact environnemental de l'agriculture biologique est plus limité que celui de l'agriculture conventionnelle. Et ce, quels que soient les critères considérés : biodiversité, impact paysager, qualité des sols, qualité de l'eau, consommation d'énergie, qualité de l'air et impact sur le climat !

Le producteur biologique gère la vie du sol et en maintient l'équilibre. Il respecte sa structure et encourage sa dynamique naturelle par l'utilisation de méthodes culturales très simples. L'ensemble des études montre que les teneurs en matière organique dans les sols cultivés sont plus élevées avec les pratiques biologiques, grâce à la fertilisation organique (effluents d'élevage, pailles, compostage, cultures d'engrais verts) et à des rotations diversifiées.

Principe fondamental de l'agriculture biologique : la diversité. Les exploitations biologiques sont souvent mixtes, alliant cultures et élevage. L'élevage apporte ainsi la matière organique nécessaire à la fertilisation des cultures biologiques.

#### ✓ Une alimentation qui se préoccupe du bien-être animal...

Selon des règles bien établies, l'agriculture biologique tend au respect du comportement naturel des animaux : on veille à leur bien-être, ils sont nourris avec des aliments issus d'une alimentation biologique et sont hébergés dans des lieux aménagés de manière adéquate. Les races rustiques et maternelles sont sélectionnées. Les vêlages sont naturels et les jeunes sont nourris de préférence au lait maternel. L'accès à une aire extérieure est exigé.

#### ✓ Une alimentation qui favorise l'autonomie des agriculteurs et l'agriculture paysanne

En bio, l'agriculteur est moins dépendant face aux différents intrants (engrais

chimiques, pesticides, produits vétérinaires, compléments alimentaires,...). La production bio essaye de tendre au maximum vers l'autonomie de la ferme, favorisant le maintien des petites fermes familiales.

*« L'agriculture biologique est plus qu'un simple mode d'agriculture et d'élevage : c'est un état d'esprit respectueux de l'homme et de la nature. C'est une prise de conscience des dangers et méfaits de notre société de consommation et une contribution pour la protection du patrimoine que nous léguerons à nos enfants... »*

### 1.2. Comment réduire les coûts ?

Le principal obstacle à une plus large diffusion des produits issus de l'agriculture biologique est leur prix. Mais pourquoi les produits bio sont-ils plus chers ?

Les causes sont multiples. La première cause souvent évoquée est le rendement, qui est généralement plus faible que le conventionnel. Un autre élément : le plus grand besoin de main d'œuvre. En effet, les techniques culturales bio n'utilisant pas de produits chimiques, elles nécessitent davantage de travail, notamment au niveau du désherbage. De plus, les exploitations bio sont généralement de plus petites structures, les producteurs ont dès lors besoin d'un revenu plus élevé pour pouvoir vivre de leur agriculture paysanne, car leur production est moindre pour une même main d'œuvre. Ce dernier point est important et pose la question du juste prix pour un produit de qualité dans notre société où, chaque jour, de plus en plus d'agriculteurs abandonnent leur activité – au profit de plus grandes exploitations – car ils ne savent plus vivre de leur travail.

#### ✓ Diminuer le grammage, pour offrir une viande bio de qualité

La viande bio possède une plus grande teneur en matière sèche, elle relâche donc généralement moins d'eau à la cuisson. En achetant moins de grammage de départ, vous aurez tout autant de quantité dans votre assiette après la cuisson, à un prix correct.

### 1.3. Reconnaître les produits bio : les labels

Ne s'autoproclame pas bio qui veut ! Les mots « fermier », « sans pesticides », « 100% naturel » n'offrent aucune garantie en terme de bio. Par contre, l'utilisation du terme « bio » ou « biologique » est légifé-

rée. Cela signifie que, pour vendre un produit bio, il faut respecter un règlement européen strict mis en place depuis 1991 et tenu à jour régulièrement. Ce règlement détaillé couvre toutes les étapes de la fabrication du produit : de la production à la ferme jusqu'à la vente, en passant par la transformation, la distribution et l'importation. Il impose des règles très précises en matière de bien-être animal (densité, éclairage naturel, parcours extérieur), de pratiques culturales (recours à des méthodes mécaniques, pesticides et engrais chimiques proscrits, OGM interdits), de transformation des produits (liste positive restreinte d'additifs et auxiliaires technologiques).

#### ✓ Le label européen

Le label européen est **obligatoire** sur tout produit bio **préemballé**. Celui-ci permet d'identifier le produit bio en un clin d'œil et vous assure qu'il respecte le règlement européen. A côté de ce label, vous pourrez aussi retrouver d'autres labels privés ou publics qui varient selon les pays.



#### ✓ Les labels publics

Les labels publics respectent le règlement européen. Ils s'obtiennent gratuitement et sont utilisés pour leur reconnaissance auprès du grand public. C'est le cas par exemple du célèbre label AB, label public français.



#### ✓ Les labels privés

Les labels privés sont issus d'une initiative privée (asbl,...). Pour apposer ces labels sur un produit, le fabricant doit répondre au minimum aux exigences européennes officielles et obligatoires. En effet, ces labels sont basés sur des cahiers des charges privés qui viennent compléter le règlement européen en édictant des normes complémentaires mesurables et donc contrôlées.



## 2. CHOISIR DES PRODUITS DE SAISON ET LOCAUX

### 2.1. Pourquoi cuisiner de saison?

On entend par « produit de saison », tout produit issu de notre région qu'il est possible de faire pousser naturellement sans l'aide de serres chauffées. Cette saisonnalité est indissociable de la localité. Dans les années 1980, un accident dans le centre de la France entre deux poids lourds avait fait scandale : l'un des poids lourds transportait des tomates provenant d'Espagne à destination de la Hollande. L'autre camion transportait lui aussi des tomates, mais... originaires de la Hollande et à destination de l'Espagne ! Cet incident illustre bien l'absurdité de la situation et l'importance de la localité dans la notion de saisonnalité d'un produit alimentaire.



Le but de cette démarche est de non seulement repenser notre consommation par rapport à nos cycles saisonniers – et donc de diminuer l'importation de produits venant de pays lointains ayant un cycle climatique différent du nôtre – mais également de diminuer la production de légumes produits chez nous sous serres chauffées et de favoriser les espèces adaptées à notre climat.

Manger de saison présente de nombreux avantages :

#### ✓ Limitation de l'impact environnemental

Notre alimentation représente 1/3 de notre impact sur l'environnement et 20% de nos émissions de CO<sub>2</sub> !

Les produits venant de l'autre bout de la planète ou cultivés en serres chauffées nécessitent plus d'engrais et une consommation d'énergie considérable avant d'arriver dans notre assiette.

La réduction des transports (avion, bateau...) et des dépenses d'énergie pour le chauffage des serres permettent de considérablement réduire l'impact environnemental.

#### QUELQUES CHIFFRES...

1kg de tomates belges cultivées en champ = 0,2 kg de CO<sub>2</sub>

1 kg de tomates provenant d'Espagne = 0,6 kg de CO<sub>2</sub>

1 kg de tomates produites sous serre = 2,3 kg de CO<sub>2</sub>

## ✓ Les produits de saison et locaux sont moins coûteux

Les produits de saison sont moins coûteux à produire et à acheminer et ils seront donc vendus au consommateur à un coût inférieur.

## ✓ Plus de goût, plus de fraîcheur et plus d'avantages nutritionnels

Les produits hors-saison, qui viennent de l'étranger, sont généralement cueillis bien trop tôt, afin de permettre une plus longue conservation et de leur permettre de supporter un long voyage. Les produits de saison, quant à eux, profitent d'une maturation optimale dans des conditions naturelles adaptées au produit (soleil, irrigation, etc.).

Plus le temps de transport est long, plus les fruits et légumes perdent de leur intérêt nutritionnel. Par ailleurs, les produits de saison permettent d'apporter à notre organisme les éléments nécessaires à son bon fonctionnement en fonction des différentes saisons. De plus, les produits locaux et de saison subissent moins de traitements par rapport aux produits qui viennent de loin et qui sont traités afin de permettre leur conservation.

## ✓ On varie son alimentation

Le contenu de l'assiette varie au rythme des saisons : on découvre de nouveaux produits et on redécouvre la richesse de notre patrimoine local. Une assiette variée est le seul moyen d'apporter tous les éléments nutritionnels nécessaires à notre corps, sans avoir recours à de multiples compléments alimentaires. C'est un point essentiel lorsque

l'on sait que le Belge mange moins de 10 légumes différents tout au long de l'année ; ce chiffre est en effet dérisoire comparé à l'offre de légumes disponibles !

## 2.2. Que puis-je faire dans la pratique ?

### ✓ Connaître les produits de saison et locaux

Pour composer avec des produits de saison, il faut évidemment connaître la saisonnalité. C'est devenu bien difficile à l'heure où l'on trouve de tout, tout le temps ! Heureusement de nombreux calendriers des saisons ont été édités. L'administration de l'environnement à Bruxelles (Bruxelles Environnement) a notamment réalisé, lors de sa campagne en faveur des produits locaux et de saison, un calendrier des fruits et légumes, mais aussi un spot vidéo et une application smartphone. Pour toujours avoir le calendrier sous les yeux, affichez-le dans la cuisine et dans les locaux où sont concoctées les recettes. Attention, les calendriers de saison varient fortement en fonction de la région. Ne tombez pas dans le piège de vous baser sur un calendrier du sud de la France si vous vivez à Bruxelles.

Il est important de se souvenir que les saisons varient au fil des années. L'agriculture est très dépendante des conditions climatiques : une année avec une météo clémente en début de saison permettra un avancement des cultures, alors qu'un début de saison froid et peu ensoleillé retardera la venue des fruits et légumes sur les étals.

## ✓ Apprendre à cuisiner les produits de saison et locaux

En utilisant des produits de saison, vous serez peut-être amenés à découvrir de nouveaux produits. De nombreuses recettes sont là pour vous aider et vous inspirer !

Mais il est parfois difficile de laisser de côté la sacrosainte tomate en hiver et au printemps, ou encore le concombre et la laitue. Des solutions existent : le chou chinois ou pointu pour remplacer la salade iceberg, la mâche ou le pourpier pour remplacer la laitue... En hiver, faites une salade de chicon cru avec des noix ou du céleri rémoulade, ou optez pour l'originalité d'une salade de racines râpées – avec carotte, betterave, panais, chou-rave pour la note sucrée – pleine de couleurs et de goût !

## ✓ La saisonnalité ce n'est pas que pour les légumes !

Quand on parle de saisonnalité, on pense aux fruits et légumes, mais d'autres produits sont aussi saisonniers, c'est le cas du poisson ou encore du fromage. Le fromage de brebis frais est disponible naturellement de mars à novembre ; la saison est un peu plus longue pour le fromage frais de chèvre : elle s'étend de février à novembre. Les fromages à pâte dure, quant à eux, mûrissent longuement en cave d'affinage et sont donc disponibles toute l'année.

Il y a également une saisonnalité pour les poissons, ce point sera plus amplement détaillé ci-après.



### 3. AVOIR UNE ALIMENTATION SAINE

#### 3.1. Pourquoi une assiette équilibrée ?

- Les maladies cardiovasculaires sont aujourd'hui la principale cause de mortalité en Belgique (1/3 des décès). Plusieurs des facteurs de risque ont un lien direct avec l'alimentation.
- 1.200.000 Belges présentent une tension artérielle trop élevée avérée, et de nombreux autres sont dans la même situation sans le savoir.
- 250.000 Belges ont un diabète de type 2 (souvent causé par un excès de poids et le manque d'activité physique) et il y en a probablement autant chez qui le diagnostic n'a pas encore été posé.
- 3.300.000 Belges (30% de la population) souffrent d'une surcharge pondérale ou sont obèses.

#### 3.2. Quels repères ?

Une alimentation saine suit les recommandations de la pyramide alimentaire, qui sont basées sur trois principes clés :

- l'équilibre : une consommation quotidienne et proportionnée des aliments de chaque groupe ;
- la variété : il faut manger de tout, varier les aliments, goûter à tout ce que nous propose la nature ;
- la modération : il est important de ne pas manger au-delà de la satiété.

En Belgique, comme plus généralement dans les pays développés, la liste des mauvaises habitudes est longue : on ne bouge plus assez ; on ne mange pas assez de fruits, de légumes et de produits laitiers ; on consomme trop de protéines animales, de sel, de sucre et de graisses saturées. La prise d'aliments en dehors des repas (le grignotage) est beaucoup trop fréquente, d'autant que le choix se porte souvent sur des snacks, sucrés ou salés, pas très sains.

Le Plan National Nutrition Santé recommande de :

- **manger quotidiennement au moins 400 g de fruits et de légumes** (les fameuses cinq portions) en veillant à une répartition équitable entre les deux ;

- **limiter les matières grasses** sur les tartines ou pour préparer les repas ;
- **préférer les bonnes graisses**, comme les acides gras non saturés (huile d'olive, huile d'arachide), les oméga-6 (huile végétale, céréales, noix) et les oméga-3 (huile de colza, de noix et de soja, poissons gras) ;
- **préférer les hydrates de carbone et les aliments riches en fibres**, tels que les pommes de terre cuites, les pâtes (complètes ou non) et le riz, le pain gris et les céréales ;
- **réduire sa consommation d'aliments énergétiques riches en sucres ajoutés** (pâtisseries, sucreries, boissons rafraîchissantes, alcool, etc.) ;
- **consommer modérément du sel** et le remplacer par du sel enrichi en iode ;
- **boire au moins 1,5 litre d'eau par jour** (eau, café, thé, potage...).

#### 3.3. Pourquoi réadapter les grammages en viande ?

Le Belge consomme en moyenne 100kg de viande par an, soit environ 270g par jour. Même si cette consommation se situe dans la moyenne européenne, elle n'en demeure pas moins beaucoup trop élevée (en Belgique, on recommande une consommation de maximum 75 à 100g de viande par jour). Et ceci n'est pas sans conséquences pour l'environnement et pour la santé...

##### ✓ Viande et environnement

La production mondiale de viande a quintuplé entre 1950 et 2000. Elle était de 302,4 millions de tonnes en 2012 (FAOSTAT) et pourrait atteindre 465 millions de tonnes en 2050. Et la demande en céréales augmente de manière considérable pour nourrir le bétail – les céréales étant devenus de plus en plus l'aliment de base, au détriment de l'herbe des pâturages.

En 2013, un rapport de la FAO soulignait que l'élevage était responsable de près de 15% des émissions annuelles de gaz à effet de serre (GES) dans le monde, plus que l'ensemble du secteur des transports (environ 13% selon le GIEC).

L'élevage nécessite également des quantités d'eau colossales : pour produire 1kg de bœuf, il faut plus de 15.400 litres d'eau, contre



**Malterie du Château®**

## Les Malts Bio Château Nature

## Les Houblons Bio

## Une décision pour la Nature

*Parfaits pour la bière bio !  
Parfaits pour le pain bio !  
Bon pour la Nature !*

[www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)  
+ 32 (0) 87 480 221



seulement 290 litres pour 1 kg de pommes de terre !

## ✓ Les conditions de l'élevage intensif

Les conditions d'élevage, de transport et d'abattage – plutôt méconnues du grand public – sont bien souvent inacceptables, et les associations qui luttent pour le respect des animaux et la transparence se heurtent à de puissants intérêts financiers qui méprisent le bien-être animal et dupent les consommateurs avec des publicités rassurantes.

Aujourd'hui, l'éthique passe après la marchandise qu'est la viande ; le bien-être et l'environnement après les intérêts économiques. Ce système industriel perdure contre toute logique et contre une partie de l'opinion publique, tout en bénéficiant d'importantes subventions et du soutien des pouvoirs publics et des décideurs.

Or, il est impossible de produire une telle quantité de viande sans entasser les animaux, sans les forcer par des mutilations à s'adapter à des conditions de vie qui limitent drastiquement leurs comportements.

## ✓ Viande et santé humaine

Une alimentation saine, équilibrée et diversifiée constitue la clé de notre santé. Elle doit être adaptée à nos besoins et à notre métabolisme. Or, notre panier alimentaire est, en général, trop unilatéralement constitué d'hydrates de carbones (sucres), de graisses et de viande. La consommation régulière de viande – dans nos pays riches – est un phénomène récent. Mais nous en consommons trop et cet excès **déséquilibre le régime alimentaire**. Excès de protéines, excès de

lipides, et particulièrement d'acides gras saturés, sources du fameux "mauvais cholestérol" : tout cela contribue aux risques de problèmes cardio-vasculaires, d'obésité, de rhumatismes...

D'autre part, plusieurs études ont montré qu'un rapport existe entre la consommation d'une grande quantité de viande rouge et l'augmentation du nombre de cancers du gros intestin. Une alimentation équilibrée peut non seulement prévenir les risques de cancer de l'estomac et des intestins, mais également diminuer les risques d'autres formes de cancer, telles que le cancer du sein, du poumon, de la prostate et de l'utérus.

## 4. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### 4.1. Qu'entend-on par « gaspillage alimentaire » ?

Aucune définition officielle et commune aux pays de l'Union Européenne n'existe pour le gaspillage alimentaire. On confond encore beaucoup « gaspillage » et « déchets alimentaires ». Les termes « déchets alimentaires » comprennent les déchets évitables qui peuvent être assimilés à du gaspillage (pain que l'on a laissé rassir, boîte de larçons oubliée dans le fond du frigo, yaourts retirés des rayons car proches de leur date limite de consommation...) et ceux non évitables (os, épluchures de fruits et légumes, coquilles d'œuf... bien que la notion d'épluchure et autres surplus de fruits et légumes ne soit pas encore très claire : on peut par exemple cuisiner un chou fleur dans l'entière, feuilles et troncs compris).

Une définition pouvant être retenue pour le gaspillage alimentaire est « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée » (on parle ici des déchets alimentaires évitables).

### 4.2. Combien gaspille-t-on ? De quoi se compose le gaspillage alimentaire ?

#### ✓ Dans le monde

D'après une étude de la FAO<sup>2</sup> publiée en 2011, un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine dans le monde est perdue ou gaspillée, atteignant environ **1,3 milliards de tonnes par an**. Une autre étude datant de 2008, menée par la FAO, l'institut international de l'eau de Stockholm (SIWI) et l'institut international de gestion de l'eau (IWMI) estime même que la moitié de la nourriture produite dans le monde pourrait finir à la poubelle.

En fonction de la région du monde où l'on se trouve, le gaspillage n'a pas lieu aux mêmes étapes de la chaîne alimentaire.

Dans les pays dits « développés », le gaspillage alimentaire a lieu aussi bien lors des étapes de production, transformation, distribution que lors de la consommation. La FAO pointe du doigt le fait que le gaspillage alimentaire à l'étape de la consommation enregistré dans les pays industrialisés (222 millions de tonnes) est presque aussi élevé que le total de la production alimentaire nette enregistrée en Afrique subsaharienne (230 millions de tonnes).

Dans les pays en développement, le gaspillage a lieu principalement aux étapes allant de la production à la distribution, du fait des techniques de culture et de récolte, des mauvaises conditions de stockage, transport et distribution (liées au manque d'infrastructures, par exemple) ou encore du climat parfois chaud et humide qui ne favorise pas une bonne conservation : on parle de 15 à 35% de gaspillage dans les champs et de 10 à 15% au moment de la fabrication, du transport et du stockage.

#### ✓ En Europe

D'après une étude réalisée en octobre 2010 pour la Commission Européenne, **89 millions de tonnes** de déchets alimentaires seraient produits **chaque année** dans l'Union Européenne : 42% par les ménages, 39% par l'industrie agroalimentaire, 14% par la restaura-



tion et 5% par la vente au détail et en gros. Par ailleurs, cette étude ne tient pas compte des déchets alimentaires à l'étape de la production agricole, on peut donc considérer que le chiffre des déchets alimentaires produits en Europe est en fait plus élevé que cela.

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

En Belgique, en moyenne, nous jetons chaque année par ménage l'équivalent de 174 euros de nourriture à la poubelle !

le déficit budgétaire global belge lié au gaspillage alimentaire est évalué à 1,4 milliard d'euros par an.

#### ✓ En Belgique

En Belgique, on estime le gaspillage alimentaire à **3,6 millions de tonnes par an**. A Bruxelles, 15kg de produits alimentaires sont gaspillés par personne et par an (France Nature Environnement, 2010).

### 4.3. Que puis-je faire dans la pratique ?

#### ✓ Organiser ses courses

Il est essentiel de s'organiser si on veut économiser et limiter le gaspillage alimentaire de son ménage.

Tout d'abord, vérifier son frigo et ses stocks. Qu'est-ce que j'ai déjà chez moi ? Créez vos futurs repas sur base des aliments que vous avez déjà.

Le fait d'anticiper son organisation permet de ne pas être tenté par les « achats impulsifs » incités par les grandes surfaces.

Faites vos courses avec une liste et le ventre plein ! Essayez d'être critique envers les publicités et les incitations « promo ». Regardez les prix au kilo, les origines et les labels de vos produits.

Essayez les courses par internet pour éviter les tentations.

#### ✓ Ne plus jeter l'argent à la poubelle

Une part importante du gaspillage vient de la confusion entre date de durabilité minimale (DDM) et date limite de consommation (DLC). Seuls les produits portant la mention « à consommer jusqu'au... » (DLC) présentent un risque pour la santé au-delà de

la date indiquée. Tous les autres produits signalant « à consommer de préférence avant le... » (DDM) peuvent être consommés après la date mentionnée, pour autant qu'ils ne présentent pas un changement d'aspect suspect (odeur, couleur, texture, etc.).

Comprendre cette différence et gérer son frigo et ses armoires en conséquence offre une belle piste pour faire des économies parfois conséquentes<sup>3</sup>.

Savez-vous que vous pouvez éviter d'éplucher les fruits et légumes bio ? Il vous suffit de les brosser et de les nettoyer sous l'eau !

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Les pelures d'une carotte représentent environ 15% de son poids ! autrement dit, son différentiel de prix avec une carotte bio !

#### ✓ Accommodation des restes

Afin d'éviter trop de gaspillage, il est important d'être créatif et il peut être intéressant de composer de nouvelles recettes avec des restes de repas.

- Préparer un potage (ou une sauce) à base des légumes de la veille
- Utiliser des excédents de pain pour faire des chapelures
- Utiliser le surplus des pommes de terre pour préparer des purées
- Transformer les surplus de viande ou de poisson en salades froides pour sandwiches

Ces exemples ne sont qu'une infime partie de ce que l'on peut faire avec des restes, votre inspiration sera votre meilleure alliée, laissez-vous aller !

## 5. ACHETER DES PRODUITS ÉQUITABLES

### 5.1. Pourquoi consommer des produits équitables ?

Le commerce international dans sa forme actuelle a tendance à générer des déséquilibres importants, qui creusent l'écart entre les plus riches et les plus pauvres. Pourtant, des alternatives existent. Ainsi, le commerce équitable fait la preuve chaque jour que des échanges internationaux mieux régulés peuvent être un outil efficace de réduction de la pauvreté et des inégalités dans le monde.

Chez nous aussi, les producteurs agricoles sont poussés à produire plus pour un prix unitaire toujours moindre, sous peine de disparaître. Au Nord comme au Sud, une agriculture sur des surfaces de tailles raisonnables, en polyculture, et respectueuse de l'équilibre environnemental est trop souvent menacée par un modèle dominant de monoculture intensive.

Des centaines de millions de paysans sur la planète travaillent dans des conditions extrêmement précaires et pour des salaires dérisoires. L'essentiel du prix que nous payons pour ces marchandises revient aux intermédiaires (acheteurs internationaux, distributeurs, grandes surfaces) tandis que les paysans et travailleurs, qui les ont produits, n'en reçoivent qu'une très faible partie.

#### ✓ Le commerce équitable est né du refus de ces déséquilibres.

Fondé au milieu des années 1960, ce mouvement, porté par des ONG et des organisations de producteurs des pays du Sud, s'est affirmé avec comme principe fondateur « **le commerce, pas la charité** ». Ensemble, ils

**Plein Air Concept®**

**Équipements pour un élevage durable\***

Équipements adaptés à **L'ÉLEVAGE RESPECTUEUX®**

\* Parce que conçus pour une conduite saine et rentable, donc durable.

**d'infos : www.pleinairconcept.fr + 33 473 542 600**

ont imaginé un modèle d'échange innovant, basé sur un partenariat et des engagements clairs – entre un acheteur et des organisations de producteurs – qui garantissent aux petits producteurs un prix juste. Aujourd'hui, le commerce équitable a prouvé son efficacité comme instrument de développement et de renforcement des groupements de paysans et d'artisans dans les pays du Sud.

## • Comment s'assurer que les produits sont équitables ?

Les organisations de commerce équitable ont mis en place des labels permettant de contrôler que l'ensemble des acteurs impliqués (acheteurs et producteurs) respectent bien leurs engagements et l'ensemble des principes du commerce équitable.

Le label **Fairtrade** est le label historique, le plus connu des labels de commerce équitable.

Fairtrade Belgium attribue son label à plus de 1.600 produits présents sur le marché belge et qui répondent aux critères internationaux définis par Fairtrade International. Ceux-ci portent notamment sur les conditions de production et les prix. Afin de pouvoir donner cette garantie, un contrôle est effectué sur toute la chaîne d'approvisionnement, du producteur au consommateur.



En 2011, l'Organisation mondiale du commerce équitable (WFTO) a décidé de développer un système de garantie du commerce équitable adapté à ses membres (essentiellement des producteurs d'artisanat).



Le « **Symbole des Petits Producteurs** » a été lancé officiellement en novembre 2010 au Honduras. Cette initiative réserve son label exclusivement aux petits producteurs.



Créé au départ dans le domaine de l'agriculture biologique en France, **Ecocert** a peu à peu diversifié ses activités en Europe et bien au-delà, créant en 2007 son propre référentiel de commerce équitable (ESR). Celui-ci fournit aux consommateurs des garanties proches de celles du label Fairtrade. Ainsi, ESR repose sur un prix minimum garanti aux producteurs, l'existence d'un fonds social pour le financement de projets de développement et l'accompagnement technique et commercial des producteurs défavorisés. Particularité : le transport par voie aérienne est découragé.



Le programme de certification **Fair for Life** a été créé en Suisse en 2006, par la Bio-Foundation et par l'IMO (Institute for Marketecology). Fair for Life est un label destiné à tous les produits, à tous les pays et à toutes les chaînes de production.

L'objectif consiste à permettre à tous les producteurs et acteurs du commerce équitable – y compris ceux qui ne parviennent pas à entrer dans le système de Fairtrade International – de bénéficier d'une certification indépendante attestant le respect de critères tels que refus du travail forcé et du travail des enfants, liberté d'association, conditions de travail sûres et décentes, etc.



La demande croissante de produits naturels dans les secteurs de l'alimentation, des cosmétiques, du bien-être et des ingrédients médicinaux présente des défis majeurs aux niveaux écologique et social : la pression élevée imposée à des plantes potentiellement vulnérables peut mettre en péril les écosystèmes locaux et les conditions de vie des ramasseurs, qui font le plus souvent partie

des populations les plus pauvres des pays concernés. La norme **FairWild** garantit aux acheteurs que les produits ont été récoltés et transformés de manière socialement et écologiquement responsable.



Créé par l'association Bio Partenaire qui réunit des Petites et Moyennes Entreprises soucieuses de produire dans le respect d'un développement économique durable, le label **Bio Equitable – Organic Fair Trade** se base sur une charte qui garantit le respect conjoint de critères bio et équitable. Il est contrôlé par Ecocert. La logique est globale et implique tous les acteurs de la chaîne.



## ✓ La solidarité Nord-Nord

Équitable ne signifie pas toujours lointain : des initiatives sont prises aussi chez nous pour rémunérer nos agriculteurs correctement. C'est le cas par exemple pour le lait, avec **Fairebel**, **Biodia**,...

Et Ethiquable a notamment lancé une gamme de produits équitables provenant de Belgique et d'Europe sous la marque « **Terra etica** ».



## 6. CUISINER DES POISSONS DURABLES

### 6.1. Pourquoi cuisiner des poissons durables ?

Pour les amateurs, les mers et les océans regorgent de produits de base pour des préparations plus délicieuses les unes que les autres : tartare de thon, homards, crevettes, cassolette de moules, saumon Belle Vue, ... Pourtant, il est aujourd'hui bien connu que les ressources halieutiques se portent mal. Plus de 90% des stocks de poissons de mer sont pleinement exploités dont 30% sont carrément surexploités. Cependant, la consommation mondiale de produits de la pêche ne cesse d'augmenter, passant d'une moyenne de 9,9kg par personne en 1960 à 18,9kg par personne en 2010. Compte tenu de la croissance démographique, au rythme actuel, les océans pourraient être vidés de leurs ressources halieutiques dès 2048. En Europe, plus d'un poisson d'eau douce sur trois est menacé d'extinction.

Cette surpêche est la conséquence de techniques de pêche très peu sélectives et très destructrices ainsi que de quotas de pêche trop élevés ou non respectés.

Une des conséquences directes de la surpêche est la disparition des espèces. La disparition d'espèces prédatrices telles que le thon entraîne un déséquilibre dans la chaîne alimentaire et mène à la prolifération d'autres espèces telles que les méduses.

La surpêche entraîne également une baisse de la production halieutique qui n'est pas sans incidence sur les plans économique et social, surtout dans les pays du Sud. En effet, le poisson est la source principale de protéines animales pour 950 millions de personnes. L'océan est le moyen de subsistance de 200 millions de personnes. Les conséquences sociales pourraient être dramatiques.

Face à cette situation très préoccupante de l'état des mers et des océans, de réels efforts sont mis en place. Le rétablissement des écosystèmes marins est possible, grâce notamment aux hommes et aux femmes qui travaillent de manière durable dans le secteur de la pêche.

Des exemples d'améliorations se multiplient, comme c'est le cas pour la mer du Nord, dans laquelle les populations de plies, de soles, de turbots et de barbus augmentent. Le nombre de plies a même atteint un nombre record depuis 1957. Cette hausse serait réalisée grâce à une politique de pêche durable et aux pêcheurs qui utilisent des techniques de pêche plus ciblées.

**La pêche non durable n'est donc pas une fatalité, et nous avons un rôle à jouer lors de nos achats de produits de la mer.**

#### 6.1.1. Que puis-je faire dans la pratique ?

##### ✓ Supprimer les poissons de la liste rouge

Dans la pratique, il est intéressant d'afficher dans sa cuisine la liste rouge des poissons,

c'est une manière de sensibiliser toute sa famille et surtout c'est une bonne façon de l'avoir toujours sous la main lors de l'élaboration des menus.

Les traditions et habitudes culinaires menacent parfois certaines espèces. C'est le cas de l'anguille, aujourd'hui en voie d'extinction, vedette des cartes des restaurants touristiques bruxellois. Certains restaurants s'engagent à plus de durabilité. C'est le cas par exemple du Zinneke labellisé « fishtofork » qui a banni l'anguille au vert de sa carte.

Un guide des poissons durable a été réalisé par Biowallonie avec le soutien de Bruxelles Environnement, n'hésitez pas à nous contacter pour en recevoir un exemplaire chez vous : [noemie.dekoninck@biowallonie.be](mailto:noemie.dekoninck@biowallonie.be).

##### ✓ Être vigilant avec certains poissons

Certaines espèces ne sont pas menacées et ne se trouvent donc pas dans la liste rouge. Cependant, certains de leurs stocks se portent mal et il faut par conséquent être vigilant et s'assurer d'avoir accès aux informations qui vous permettront de poser un choix durable. Ces poissons ne sont pas à proscrire totalement du menu, mais sont à consommer avec modération ET en ayant à sa disposition le plus d'informations possibles (origine, saison, taille, méthode de pêche,...). C'est le cas par exemple du cabillaud, de la plie, de la sole ou du saumon. (Voir liste orange du guide des poissons durables).



## ✓ Découvrir de nouveaux poissons, c'est économique !

Beaucoup de poissons pêchés en Mer du Nord sont peu consommés, uniquement par manque de « célébrité ». Ils sont pourtant durables et savoureux, et peuvent être consommés « les yeux fermés » sans mettre en danger la vie des océans. C'est le cas par exemple du chinchard, de la cardine franche, de la limande ou encore du tacaud (voir liste verte en fin d'article).

Cuisiner les poissons méconnus, c'est découvrir et faire découvrir de nouveaux poissons délicieux et bon marché. En effet, beaucoup de ces poissons sont des prises accessoires et ont donc peu de valeur commerciale. Ils sont vendus à un prix dérisoire, malgré leur goût savoureux.

*"Nous devons apprendre à manger ce que le pêcheur pêche. Pas seulement faire pêcher ce que nous mangeons et jeter tout le reste."*  
(North Sea Chefs)

La mission des North Sea Chefs ne sera réussie que si l'offre et la demande d'espèces méconnues de poissons augmentent.

## Bloc à lécher

Fabriqué par nos soins, 100 % BELGE

### Gamme EVOBLOC

- **EVOBLOC OLIGOS**, la référence
- **EVOBLOC GESTA**, complément minéral idéal pour le bétail en gestation.
- **EVOBLOC JUNIOR**, favorise la croissance des veaux
- **EVOBLOC BRONCHO**, favorise la respiration
- **EVOBLOC BLEU**, contient de l'ail, Triple Action !!
- **EVOBLOC VERT**, contient des plantes vermistatiques
- **EVOBLOC MOUTONS**, l'idéal pour compléter les moutons en oligos et vitamines.



EVO La transparence  
proche de vous

MONSEU

Nutrition animale & végétale

ETS. MONSEU S.A.

Rue Baronne Lemonnier, 122 - B 5580 Lavaux-Ste-Anne

Tél.: 084 38 83 09 - Fax.: 084 38 95 78

www.monseu.be

## ✓ Varier les espèces

Il est essentiel de varier les poissons consommés. En effet, même les espèces qui sont actuellement en bonne posture pourraient se retrouver en mauvaise situation si elles commençaient à être consommées abondamment.

## ✓ Choisir local

Préférez les produits de la mer pêchés localement, vous préserverez la planète tout en soutenant les pêcheurs locaux. Privilégiez les pêcheries soucieuses de l'avenir de la mer dès que vous le pouvez.

## ✓ Taille

Cuisez uniquement les poissons ayant atteint leur taille de maturité sexuelle. La solette par exemple est totalement à proscrire. En effet, en consommant des poissons n'ayant pas eu l'occasion de se reproduire c'est toute l'espèce que l'on met en danger.

## ✓ Valoriser le poisson entier

Comme vous le savez, le poisson ne se limite pas à ses filets. Valorisez toutes les parties du poisson en les achetant entiers. Ceci vous permettra d'être certain de la taille du poisson, d'avoir un poisson cuit très savoureux et de valoriser les parures (arêtes, têtes, etc.) dans d'autres délicieuses recettes.

## ✓ Les labels

Beaucoup de pêcheries et d'aquacultures non labellisées, soucieuses de l'environnement et de l'avenir de la mer, fournissent des produits durables de qualité. Il est cependant difficile de déterminer lesquelles si l'on ne dispose pas des infos nécessaires. Les labels sont là pour vous aider à faire vos choix, et à distinguer les produits de meilleure qualité et/ou ayant un moindre impact sur l'environnement.

• Les différents labels ci-dessous vous assurent un poisson issu de **pêches** aux méthodes respectueuses de l'environnement, limitant l'impact sur l'écosystème.

Le label privé MSC (Marin Stewardship Council) a été créé par le WWF et Unilever.



Friend of the Sea a développé une liste de critères qui excluent directement les pêcheurs n'y répondant pas.



[www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)

Naturland Wildfish impose des normes environnementales assez poussées, mais également des normes socio-économiques.



Le label islandais concerne les pêcheries islandaises et assure une gestion responsable de la pêche et le respect des ressources marines.



• Les différents labels ci-dessous assurent un poisson issu d'une **aquaculture** respectueuse de l'environnement, des ressources en eau et de l'animal (faible charge d'élevage, traitements allopathiques limités,...)

Le label bio : l'alimentation végétale est certifiée bio et l'alimentation animale provient de poissons durables. Les pesticides, les produits OGM et les hormones de croissance sont interdits.



Le label Naturland suit toutes les normes de l'élevage biologique. De plus, il impose une série de critères socio-économiques.



Le label Friend of the sea : comme dans le bio, les produits OGM et les hormones de croissance sont interdits, mais ce label assure également une réduction graduelle de l'empreinte carbone et applique le principe de responsabilité sociale.



www.friendofthesea.org

Le label asc assure également le principe de responsabilité sociale.



## LISTE VERTE

### Pêche

- Chinchard (*Trachurus trachurus* et *Trachurus mediterraneus*)
- Dorade grise ou Grisets (*Spondyliosoma cantharus*)
- Hareng (*Clupea harengus*)
- Lieu jaune (*Pollachius pollachius*)
- Lieu noir (*Pollachius virens*)
- Limande commune (*Limanda limanda*) et la Cardine franche (*Lepidorhombus wiffiagonis*)
- Maquereau (*Scomber scombrus*)
- Mulet ou muge (famille des Mugilidés)
- Saint Pierre (*Zeus faber*)
- Tacaud (*Trisopterus luscus*)

### Aquaculture

- Dorade royale (*Sparus aurata*)
- Truite fario (*Salmo trutta fario*)
- Truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*)

## 7. CONSOMMER DE L'EAU DU ROBINET

### 7.1. Pourquoi consommer de l'eau du robinet ?

Consommer l'eau du robinet présente de nombreux avantages par rapport à l'eau en bouteille :

#### ✓ Des économies pour le consommateur

En effet, l'eau du robinet coûte entre 100 et 300 fois moins cher que l'eau en bouteille. Par ailleurs, l'absence de déchets en plastique diminue également le coût lié à la gestion des déchets.

#### ✓ La meilleure solution écologique

L'eau du robinet permet une diminution importante des déchets générés. Par rapport à l'eau embouteillée, cela permet d'économiser environ 10kg de déchets par an et par personne. Des efforts ont déjà été effectués par les producteurs de boissons, mais le volume de déchets est toujours très important et le meilleur déchet est celui qui n'existe pas !

#### ✓ L'eau du robinet est contrôlée et de bonne qualité

L'eau du robinet est l'un des produits alimentaires les plus surveillés ! Elle est soumise à de multiples analyses, depuis son origine jusqu'au robinet. Ces contrôles quotidiens permettent le suivi de la qualité de l'eau et garantissent une eau conforme aux normes sanitaires.

Par ailleurs, l'eau en bouteille est sûre, mais elle n'est pas une garantie absolue. Une enquête menée en 2006 dans 13 régions françaises sur des eaux minérales naturelles embouteillées en France ou au sein de l'Union européenne a montré que près d'un quart des eaux en bouteille examinées présentaient une composition non conforme aux teneurs indiquées ou aux normes en vigueur.

#### ✓ Une solution santé : alternative aux boissons sucrées

Les boissons sucrées ont vu leur consommation tripler en Belgique depuis 1980. Cette tendance touche principalement les jeunes qui en consomment en moyenne 0,45 litre par jour, au point d'éclipser l'eau de leur régime alimentaire. Ces boissons chargées de sucre sont également bourrées d'additifs : émulsifiants, colorants, arômes, gélifiants, exhausteurs de goût,... Les sodas sont plus déshydratants que désaltérants, c'est un facteur de surpoids et d'obésité chez les enfants. Point de vue environnemental, le bilan du sucre est médiocre. Il provient soit de la betterave sucrière – dont la culture intensive en Europe est grande consommatrice de pesticides – soit de la canne à sucre dans les pays du Sud, où sa production industrielle bouleverse les écosystèmes (monoculture intensive, utilisation de pesticides, fort besoin en irrigation, brûlis avant ramassage des cannes,...). De plus, le raffinement du sucre (qui constitue le mode de consommation majoritaire en Europe) nécessite des procédés physiques et chimiques lourds qui réduisent la teneur en nutriments et minéraux).

#### ✓ Préserver les ressources en eau

Pour produire un litre de soda, il faut de 5 à 9 litres d'eau. Avec des cadences à 600 bouteilles à la minute, il faut puiser dans les nappes phréatiques pas moins de 510.000 litres d'eau par jour pour certains sites. Dans les pays émergents, où la demande est en forte croissance, cette ponction se fait au détriment des agriculteurs locaux.

1. La sprl CODUCO (Consommation DURable/DUurzame Consumptie) a pour objectif de faire évoluer notre mode de consommation vers un plus grand respect de l'homme et de l'environnement.
2. FAO : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.
3. « Manger sain et durable sans grignoter son budget » Trucs & astuces – Bruxelles Environnement / Alimentation 21

**molens - moulins  
DEDOBDELEER**

**le numéro 1 en  
alimentation animale  
biologique**

Pour tous les animaux (bovins, porcs, volailles, ovins, caprins, équidés,...)

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de matières premières

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

Moulins Dedobbeleer  
Graankaai - 1500 Halle  
Tel : 02/356.50.12.  
Fax : 02/356.93.55.  
info@dedobbeleermills.be

# HISTORIQUE

## L'alimentation durable : un travail de précurseur

Frédérique Hellin, Biowallonie

### Le commencement

Comme vous l'aurez compris, l'alimentation bio va de pair avec l'alimentation durable et, chez Biowallonie, nous l'avons comprise depuis longtemps !

En effet, cela remonte à l'époque de BioForum – alors en quête de développement et de débouchés pour la jeune filière bio wallonne. Une étude a été réalisée afin de cerner au mieux la potentielle demande des collectivités en produits bio locaux.

Les résultats furent d'une part encourageants, mais montraient d'autre part à quel point le secteur des collectivités n'était pas prêt.

En effet, ce rapport a mis en évidence une situation dans laquelle les cuisiniers n'avaient plus la maîtrise de leur travail, ils étaient devenus des « ouvriers de sachets de surgelés ». **La connaissance des produits et des saisons s'est perdue au profit du « tout, tout le temps et pour le moins cher possible ».** Aujourd'hui, dans certains restaurants, on peut considérer qu'on mange moins de 10 légumes différents tout au long de l'année.

On est face à un constat qui fâche : la qualité du secteur de l'alimentation hors foyer a été nivelée vers le bas. Les matières premières et le personnel disponible ont été revus à la baisse et ce, comme dans toutes les grandes sociétés, pour limiter les coûts et avoir de plus grands bénéfices.

Le food cost moyen appliqué dans la restauration collective scolaire est en deçà de 3,50 € par repas. Les hôpitaux et les maisons de repos ne sont pas mieux lotis, seuls les mess d'entreprises affichent parfois des tarifs laissant supposer une plus grande place laissée aux produits locaux.

Il reste que tout le monde n'est pas encore prêt à payer un prix plus juste pour son alimentation et que le consommateur a été habitué à payer très peu dans la restauration collective.

À côté de ces constats peu réjouissants, **l'intérêt pour un retour au vrai produit** est bien présent chez les cuisiniers. Le manque de connaissances les a empêchés de se rendre compte du système dans lequel ils se sont enfermés et où tout est décidé pour eux. Mais une grande partie de ceux-ci sont prêts à revoir leur manière de fonctionner avec comme principale motivation : **retrouver leur métier et proposer des plats qui ont du goût.**

C'est de là que les formations en Alimentation Durable sont nées.

### L'Alimentation durable dans la Restauration Collective

À destination d'un public professionnel, ces formations visaient à redonner les bases aux cuisiniers afin qu'ils puissent travailler avec des produits frais (en s'équipant de machines de découpe performantes), en suivant les saisons et en limitant le gaspillage alimentaire, qu'ils puissent retrouver des marges en achetant des produits de qualité et en revoyant les aspects nutritionnel et diététique des menus, ...

À l'époque, l'équipe de BioForum a arpenté les couloirs des administrations et mis en place de vastes projets de formations et d'accompagnement du personnel de cuisine en alimentation durable, avec le soutien de pionniers tels que Philippe Renard (ancien Chef des cuisines d'Ethias, à 90% bio à cette époque).

Un des premiers projets, réalisé en collaboration avec Bruxelles Environnement<sup>1</sup>, visait



la formation et l'accompagnement de 20 collectivités bruxelloises : **le projet Cantines Durables.**

L'objectif était de former et d'accompagner des collectivités de tout type (écoles, crèches, entreprises, maisons de repos, etc.) dans l'intégration progressive des principes de l'alimentation durable dans leur cuisine et leur établissement. Le projet était très complet : il comprenait des formations pratiques en cuisine – réservées au personnel de cuisine – des formations théoriques – en plénière, avec les Chefs et le reste des acteurs de la collectivité comme les professeurs, la direction, les aides-soignantes, les diététiciens, etc. – et un accompagnement individualisé sur place avec état des lieux, plan d'action et coaching personnalisé, le tout avec des moments d'échanges et d'interactions entre les cantines pour favoriser l'envie de progresser.

D'autres accompagnements et formations ont suivi en Région wallonne : à Namur, les écoles provinciales ont bénéficié d'un accompagnement et poursuivent aujourd'hui leur



Philippe Renard

route vers l'alimentation durable. En Province de Luxembourg, un cycle de formation a été réédité à trois reprises : la première fois pour former le personnel de cuisine des IMP (Institut Médico Pédagogique) provinciaux et ensuite via appel à candidature. Les IMP ont été accompagnés, chacun à leur rythme, et ils continuent grâce au soutien de la Cellule Développement Durable de la Province. Le cycle de formations en question a été reconnu officiellement en Région wallonne grâce au soutien de l'Institut Provincial de Formation. Enfin, notre équipe a donné des formations dans le Hainaut en 2015 et a accompagné des écoles inscrites dans le projet Proxial. La Cellule pédagogique de la province souhaite étendre ce projet à d'autres cantines scolaires. Le projet continuera d'être suivi par l'équipe de Biowallonie.

Chaque fois, les résultats sont positifs et encourageants. Les cantines ne passent évidemment pas en 100% bio après avoir été accompagnées. **Le chemin pour y arriver est long**, on n'efface pas 10 années en un an de projet et les changements collatéraux que cela engendre prennent aussi du temps : changer de fournisseur, revoir ses priorités en termes d'achat, changer ses menus, etc.

De manière générale, les cantines font toutes un gros travail de révision de leur menu. Tout d'abord, en termes de saisonnalité : elles décident par exemple de ne plus servir de tomates en hiver (c'est un grand pas !), au niveau équilibre des plats, d'y remettre plus de légumes... La lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi une action prioritaire : *pourquoi servir des produits bio si on gâche 50% ?*

L'introduction de produits bio est souvent un objectif important pour les collectivi-

tés. Celles-ci essayent par divers moyens de réduire leurs coûts et de gagner de la marge sur des produits plus qualitatifs, mais là encore la démarche n'est pas simple, elle prend du temps et ne se fait pas du jour au lendemain.

Aujourd'hui, Biowallonie poursuit ce travail et est soutenu par le Plan Stratégique pour le Développement du Bio. Notre palette de formations s'est élargie, nous collaborons toujours avec des Chefs cuisiniers professionnels, notamment avec Philippe Renard, Claude Pohlig, Catherine Piette et Damien Poncelet.

En 2016, nous avons prévu d'organiser deux sessions d'information sur l'alimentation durable à destination des collectivités. La première aura lieu le 28 avril à Nivelles. On y parlera des trucs et astuces pour faire entrer l'AD en douceur dans vos restaurants. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter<sup>2</sup>.

### La rencontre de deux mondes opposés

Qui ne s'est pas déjà demandé : *et si je livrais des collectivités ?*

L'idée est noble, en effet : ce sont des lieux dans lesquels les repas sont pris en commun, des lieux souvent liés au travail ou au cursus scolaire, là où l'exemplarité des pouvoirs publics devrait être de mise. Et, pour les producteurs, cela peut représenter de gros volumes.

Mais ceux qui ont déjà poussé la question plus loin se sont bien vite rendu compte de la complexité que cela pouvait représenter...



Comme expliqué dans l'historique (article page 18), le secteur actuel de la restauration collective a son mode de fonctionnement. Celui-ci dépend de l'établissement : il peut soit être autogéré, c'est à dire que le personnel a en charge la production des repas, soit la gestion des repas est déléguée à une entreprise externe appelée entreprise de catering (ex : Sodexo, Aramark, TCO Service et Compass Group).

Il en ressort un certain nombre de contraintes mises en avant par les collectivités, notamment :

- la réticence au changement, notamment au niveau des nouveaux fournisseurs,
- la charge de travail, vue comme supplémentaire pour travailler avec des produits frais, et le besoin de commander à courte échéance (par exemple deux jours avant la livraison),
- les procédures de paiement qui sont parfois longues quand il s'agit d'administration publique (délais de 3 mois),
- les horaires de livraisons non flexibles (souvent le matin entre 7 et 9h),
- le travail engendré par l'intégration des principes de l'alimentation durable, comme par exemple la révision des menus,
- et, pour finir, le prix des produits locaux qui est vu comme supérieur et souvent décrié par les directions car non sensibilisées.

Nous allons approfondir quelques-uns des principaux freins et voir qu'il n'est pas impossible de faire des concessions des deux côtés.

Dans le cadre de cet article, nous ne rentrons pas dans la problématique supplémentaire que sont les **marchés publics** par lesquels les collectivités publiques doivent passer pour commander leurs denrées alimentaires. Un outil a été mis en place au sein de l'APAQ-W pour **aider les producteurs à y répondre**, il s'agit du **Clic Local**.





## Etre servi à temps et en nombre

L'impératif pour une cuisine de collectivité c'est de servir les x repas prévus à l'heure prévue. Le nombre de repas varie de moins de 10 personnes à plus de 1.000 et l'exigence est la même. De là, découle la nécessité d'être livré à l'heure et en quantité : *autrement dit, il ne peut pas manquer 10 ailes de poulets. Ca peut paraître peu, mais les cuisines ne sont actuellement pas assez flexibles pour changer de menu ou s'adapter.*

Cette flexibilité peut s'apprendre dans le cadre d'une formation en alimentation durable ou, encore mieux, lors d'un partenariat étroit développé avec un producteur de la région. Dans ce dernier cas, une relation de confiance sera établie et des solutions de secours pourront être envisagées par la collectivité qui a décidé de passer le pas.

## Les produits transformés et les conditionnements

La main d'œuvre coûtant de plus en plus cher, y compris dans le secteur de la RC, on se retrouve à certains endroits avec un chef pour produire plus de 100 repas presque tout seul. Il est certain que dans de telles situations, la marge de manœuvre est très faible. Dans ce cas, comme dans les cas intermédiaires, les cantines auront de toute façon besoin de produits transformés, allant des légumes déjà lavés (c'est souvent le minimum, les légumes de 4<sup>ème</sup> gamme (légumes prédécoupés) étant souvent demandés) à des pommes de terre déjà cuites, coupées et sous vide.

A côté de ça, de nombreuses cantines décident de travailler des produits frais non transformés et cela passe par un équipement adéquat : une légumerie (endroit de lavage des légumes sales) et des machines de découpe.

Pour les producteurs, il est souvent difficile de livrer des produits transformés. La meilleure solution restant de trouver des entreprises qui peuvent faire ce travail, comme des ateliers partagés, ou de chercher les collectivités qui peuvent travailler les produits frais.

Le conditionnement est également essentiel dans ce secteur : les yaourts doivent, en fonction du public, être de 100g, ou moins pour des enfants par exemple. Les pièces de viandes doivent souvent être de grammages proches les uns des autres, pour ne pas servir une cuisse de poulet de 100g et une autre de 170g. Ces standards sont aussi un frein important pour les producteurs. A nouveau, certaines cantines décident de ne plus s'y tenir, à vous de les interroger.

Si vous souhaitez livrer des collectivités, ne vous découragez pas ! C'est possible, mais, actuellement, l'échelle locale est à privilégier, c'est-à-dire : travailler avec des restaurants proches de chez vous, mettre en place des collaborations sur le long terme, ne pas vouloir livrer trop tout de suite, faire en sorte que la collectivité puisse encore se

retourner en cas de rupture d'approvisionnement, prévoir ce genre de cas avec eux, etc.

Vous pouvez aussi toujours consulter l'équipe de Biowallonie pour vous aider et aider la collectivité en question.

Pour finir, les projets de plateformes de produits locaux et d'ateliers de découpe et de transformation qui se développent pour le moment seront peut-être des aubaines pour enfin permettre aux producteurs wallons d'approvisionner les collectivités locales. Affaire à suivre...

1. Bruxelles Environnement est l'administration bruxelloise en charge de l'environnement, l'alimentation durable est un sujet phare depuis un peu plus de 5 ans.
2. Personne de contact restauration collective chez Biowallonie : Noémie Dekoninck et Stéphanie Goffin — catering@biowallonie.be

# Sepeba ebra



Conçu et fabriqué  
en France

## Distributeurs Polyvalents

engrais,  
graines,  
microgranulés,  
ou les 3 avec le même outil ...





## Semoirs Maraîchers manuels ou attelés

☎ (33) 02 41 68 02 02 - 📠 (33) 02 41 79 83 71  
[info@sepeba.fr](mailto:info@sepeba.fr) - [www.sepeba.fr](http://www.sepeba.fr) - [www.ebra-semoir.fr](http://www.ebra-semoir.fr)



Crédit photo:  
Pino Romeo Photographe

# PORTRAIT

## L'Artisane culinaire, un traiteur qui a développé un lien fort avec l'agriculture bio wallonne !

Sylvie Annet, Biowallonie

En 2004, Marie-Laure Laret, attirée par le monde paysan, se lance dans une formation de maraîchage au CRABE. Après ses stages à la ferme Arc-en-Ciel et dans un restaurant végétalien à Bruxelles, Marie-Laure en est sûre : elle veut cultiver et cuisiner ses produits ! Cependant, les deux professions étant difficilement conciliables et l'accès à la terre presque inenvisageable, elle préfère se concentrer sur la cuisine. Elle suit alors, entre autres, la formation de traiteur au CEFOR et se lance en tant qu'indépendante complémentaire en juillet 2007. Deux ans plus tard, elle quitte son boulot et se lance dans l'aventure de l'entreprise avec le programme « challenge » : voilà traiteur à temps plein ! Dès la première année, Marie-Laure est contente de la rentabilité de sa petite entreprise qui lui permet de payer ses factures et de se rémunérer correctement. Pour cette jeune traiteur, le bio et le local sont une évidence depuis le début et elle fait certifier son activité dès 2012. Elle nous le dit volontiers « Vu le petit nombre de traiteurs certifiés bio, c'était assez confortable pour se lancer ! ». Elle déménage début 2015 dans un atelier tout neuf en matériaux écologiques qu'elle a auto-construit avec son compagnon.

« Dès le début, j'ai naturellement opté pour le bio, local et de saison, afin de réduire les consommations inutiles d'énergie, et de promouvoir une agriculture paysanne et respectueuse de la terre. Ce sont ces produits que je veux mettre en valeur d'une manière à la fois soignée, gourmande et créative. »

**Ses prestations :** des ateliers de cuisine végétarienne, des repas d'entreprises, des banquets, des « chef à domicile » et surtout des repas de fête (mariages, communions, anniversaires,...). Marie-Laure s'est fait connaître principalement par le bouche à oreille. Pour certains clients, la localité est un critère plus important que la certification bio. Pour d'autres, le bio est vraiment une demande spécifique, particulièrement pour les entreprises. Avec son rapport qualité-prix intéressant, elle a déjà remporté des marchés face à des offres conventionnelles. Le nombre

et la taille des demandes augmentent et les contrats ont connu un grand boum l'année dernière !

**Son plus grand challenge a été de développer son réseau d'approvisionnement bio et local !** Cette étape lui a demandé énormément de temps au début et continue à lui prendre au moins une demi-journée par semaine. Lors de la préparation d'un de ses premiers mariages, il lui a fallu deux jours pour rassembler l'entière-teté des produits et traverser toute la Wallonie. Marie-Laure a vite pris conscience que ce n'était pas tenable et qu'il fallait s'organiser. Une des grandes contraintes des traiteurs est la grande variabilité de leurs commandes. Elle a donc développé ses menus suivant les produits qu'elle était certaine de trouver en bio en quantité suffisante. Ses fournisseurs sont principalement la Ferme de Stée, la Truite de Freux, Agribio, Coq des Prés, La BouchBio, Maison Noirhomme, Social, Ecodis et Interbio, mais ce réseau est en constante évolution. Elle souhaite garder, et même encore développer, un lien fort avec l'agriculture wallonne. Dernièrement, elle a développé un **partenariat** avec la ferme de Stée : elle va commencer à préparer des quiches cuisinées à partir des invendus de la ferme, ainsi que diverses préparations à base de canard : cuisses confites, rillettes,... Elle aime bien le fait de valoriser une bête dans son entièreté !

Il lui reste quelques produits qu'elle ne trouve pas, ou en trop faible quantité, en bio : le canard, la ricotta artisanale, les pâtes « spéciales »

(feuille de brick, pâte de riz, pâte flo,...) ainsi que la pâtisserie fine.

**Elle ne fait pas de compromis avec la saison des fruits et légumes :** ses menus varient avec celle-ci. Tant pis si elle perd des contrats parce qu'elle ne propose pas de tomates en hiver ! Elle fait attention au choix des poissons qu'elle utilise, privilégiant les labels bio ou MSC et la pêche par petit bateau quand cela est possible. De plus, elle évite le gaspillage au maximum et composte ses restes ou les donne à l'aide alimentaire.

**Un autre point important pour Marie-Laure est le fait-maison.** Le plus possible ! Des pâtes fraîches au fumage du poisson ou du canard, en passant par les biscuits et les sauces de légumes.

Marie-Laure est à l'écoute de ses clients et essaye de répondre au maximum à leurs attentes. Selon elle, il n'est d'ailleurs pas toujours aisé d'allier les exigences et souhaits des jeunes et des anciennes générations dans la préparation d'un mariage par exemple.

Heureuse de son travail et de son interaction avec le monde paysan, elle a abandonné l'idée de produire elle-même ses légumes, mais souhaite développer la production d'aromates et de petits fruits. Pour le reste, elle a encore beaucoup de projets et de nouvelles recettes dans la tête !

Crédit photo:  
Pino Romeo Photographe



# PORTRAIT

## Dirk Myny : la perfection dans la simplicité

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Dirk Myny est chef du restaurant gastronomique « Les Brigittines » situé dans le centre de Bruxelles. Ce restaurant existe depuis près de 60 ans. Dirk a repris la gestion il y a 23 ans et y exerce comme chef cuisinier depuis. Dans son restaurant, il est accompagné de deux cuisiniers professionnels et de trois personnes en salle. Chaque membre du personnel est briefé lors de l'engagement sur la démarche du restaurant et est sensibilisé à l'importance du respect du client, *on est là pour les gens.*



### Quelle est cette démarche ?

Dirk a depuis toujours été sensible aux produits de qualité, à ceux qui ont « *bon goût* ».

Pour lui, l'essentiel c'est d'acheter des produits dont l'origine est certifiée, ce qui veut dire des produits dont il connaît la provenance, le producteur et pour lesquels la philosophie de production est la qualité au lieu de la quantité.

Autant que possible, le chef opte pour des produits locaux qui viennent de petites structures et d'artisans. Il se rend de temps en temps sur place, chez les producteurs, afin de les connaître et d'avoir des échanges authentiques avec eux.

La relation entre un producteur et un restaurateur se renforce au fur et à mesure du temps. La confiance s'installe petit à petit entre les deux acteurs.

Dirk est régulièrement contacté par des fournisseurs qui lui font des propositions de nouveaux produits. Cela lui permet de découvrir de nouvelles choses.

Lorsqu'un nouveau produit est intégré à la carte, il est présenté à toute l'équipe et mis en dégustation. Ainsi, l'ensemble du personnel connaît précisément tous les produits au menu.

Le restaurant « les Brigittines » ne propose pratiquement que des produits de saison. La démarche est encore un peu compliquée pour certains plats et difficile à accepter pour certains clients... Du coup, il essaie petit à petit de conscientiser la clientèle et d'augmenter le pourcentage de produits bio.

Actuellement, pratiquement l'ensemble de la carte des vins est bio. Il travaille également avec plusieurs producteurs de légumes bio et cherche à intégrer une viande bio à ses menus.

### Des choix engagés

Le restaurant ne propose aucun soda de marque multinationale. Ce choix date de la reprise du restaurant par Dirk Myny. Pour lui, il était inconcevable de proposer des boissons qui puisent l'eau nécessaire à leur production dans des lieux où les habitants en manquent.

Du coup, il s'est lancé avec son équipe dans la création de limonades maison ainsi que dans l'achat de jus artisanaux bio.

« *En réalité, ce que je veux pour mon restaurant, c'est proposer ce que j'aime et ce qu'on ne voit pas ailleurs.* »

Dans cette optique, Dirk propose régulièrement des préparations à base de bas morceaux de viande. La dernière en date : le « *Houtsepot* », composé de pieds et d'oreilles de porc, mais aussi de différents abas. Ceci permet d'utiliser des morceaux difficilement vendus par les producteurs.

Il aime aussi beaucoup les consommés<sup>1</sup> et en propose régulièrement à sa carte.



Pour lui, une bonne viande est une viande dont le gras est naturellement bon. « *On peut goûter la graisse de cuisson à la cuillère et ça doit être bon* ».

Dans un souci de transparence, le chef indique le nom de ses producteurs sur la carte. Ainsi, les clients peuvent toujours savoir d'où viennent les produits dans leur assiette.

Sa démarche n'y figure pas encore clairement, mais il a l'intention d'indiquer l'engagement du restaurant dans le mouvement « *Slowfood* ».

Certains clients sont en demande d'informations et reviennent régulièrement, surtout quand ils ont goûté quelque chose de nouveau. Mais beaucoup sont des internationaux de passage, et c'est davantage la communication dans les guides touristiques qui les séduit, plutôt que l'attrait de l'alimentation durable.

### En continuelle évolution

Dirk cherche tous les jours à s'améliorer. « *Au début, je proposais des bières telles que Stella ou Jupiler, mais maintenant je ne choisis plus que des bières de brasseries belges artisanales, comme la brasserie de la Senne ou la Rulles.* »

A noter pour les producteurs intéressés : Dirk envisage de faire un tour des producteurs de Wallonie pour trouver de nouveaux produits, entre autres des boissons alcoolisées et de la viande. Dirk fait d'ailleurs partie du groupe des restaurateurs rencontrés dans le cadre du projet mené par Biowallonie actuellement « *Approvisionnement bio et local à Bruxelles* ».

Il faut continuellement se remettre en question et être inventif. Dans le contexte politique et économique actuel à Bruxelles, il est difficile de faire un bon chiffre d'affaires. Les personnes viennent de moins en moins au restaurant. « *Du coup, il faut essayer de garder les clients et, pour ça, leur servir des bons produits préparés différemment, c'est la clé.* »

1. Consommé : un **consommé** est un potage généralement fait à base de fond blanc de volaille, de veau ou de bœuf qui a ensuite été clarifié.

# PORTRAIT

## La Providence à Etalle, dans une démarche globale de développement et d'alimentation durable

Ariane Beudelot, Biowallonie



La conscience verte de cet Institut Médico-Pédagogique remonte à une dizaine d'années, alors que l'on parlait beaucoup du protocole de Kyoto. L'équipe de direction décide alors d'adhérer à son niveau et se fixe comme objectif de réduire ses émissions de gaz à effet de serre de 5%. La démarche est au départ plus d'ordre idéologique et pédagogique qu'économique, puisqu'elle permettra d'impliquer concrètement les 50 jeunes atteints de troubles du comportement ou de problèmes mentaux – de 3 à 25 ans – qui y sont hébergés. La Providence se lance alors dans l'amélioration de la performance énergétique de tous ses bâtiments et elle sensibilise parallèlement le personnel à une utilisation rationnelle de l'énergie. Depuis, la démarche a bien évolué pour devenir un projet global où le développement durable est pris en compte dans le quotidien de l'institution. De l'utilisation de produits de nettoyage écologiques à la limitation des déchets, en passant par la rationalisation des déplacements.

En cuisine, une démarche globale d'alimentation durable a été mise en place, pas à pas. Celle-ci a commencé en 2009 avec la crise du lait, comme nous l'explique Lieve Van Buggenhout, la sous-directrice : « On a décidé d'agir pour aider un éleveur en achetant du lait cru à la ferme voisine, située à 300m du centre. » Cette démarche a permis aux jeunes de bénéficier quotidiennement d'un produit de qualité, de diminuer le coût d'achat lié aux emballages et au transport, de faire vivre l'économie locale et d'éviter de jeter plus de 6.000 tétra-briques par an. L'institut a également investi dans un refroidisseur, approvisionné trois fois par semaine par l'agricultrice. Pour éviter tout problème sanitaire, une personne supplémentaire a été engagée, quelques heures par semaine, pour nettoyer les bouteilles en verre et les stériliser, ainsi que pour aider au nettoyage et à la découpe des légumes frais. La date de livraison est toujours notée sur le capuchon des bouteilles. Au début, il a fallu sensibiliser le personnel au respect strict de la chaîne du froid et habituer les enfants aux variations du goût du lait. A chaque saison, deux semaines de transition sont nécessaires pour habituer les

jeunes au « nouveau » goût. Les éducateurs leur expliquent alors la raison de cette fluctuation. Du lait UHT reste utilisé pour les mois d'été, période plus sensible et où le nombre de jeunes est moins élevé, ainsi que pour le dimanche.

« En cuisine, on s'approvisionne en produits locaux, de saison et, si possible, bio. On se pose toujours les bonnes questions avant de faire un achat. Le prix n'est pas la priorité, même si on doit respecter des impératifs financiers. »

Pour les légumes, la cuisine est approvisionnée par deux producteurs bio gaumais : Isabelle Dolisy à Habay-la-Vieille et la pépinière La Gaume à Tintigny. « Avec deux producteurs, la diversité de légumes disponibles chaque semaine est plus grande ». Un contrat informel a été passé : depuis, les deux maraîchers plantent une partie de leurs cultures pour eux. La cuisine établit les menus suivant leurs listes de légumes disponibles. Pour le reste, légumes indisponibles et fruits, la cuisine passe par son grossiste en frais habituel. Quand les producteurs ont des surplus, la cuisine s'adapte et modifie ses menus afin d'intégrer les produits et d'éviter ainsi au producteur de se retrouver avec des invendus sur les bras. Dans la cuisine, il a fallu sensibiliser le personnel. Certaines cuisinières étaient très réticentes en voyant arriver dans leur cuisine des légumes frais bio tout droit sortis du champ. En effet, préparer des légumes frais demande bien plus de temps que d'ouvrir des sachets de légumes surgelés. La direction a même « kidnappé » un congélateur » (n'a pas remplacé un congélateur qui ne fonctionnait plus) pour qu'il n'y ait plus assez de place de stockage pour des légumes surgelés ! Il a également fallu du temps pour éduquer les enfants aux nouveaux goûts et textures auxquels leurs palais n'étaient pas habitués. Depuis, la variété de légumes a considérablement augmenté, avec parfois de belles surprises ! La betterave, jamais cuisinée auparavant, est demandée régulièrement par les enfants de 3 à 6 ans qui en raffolent. Ou l'épinard, grâce à une recette de soupe aux épinards que les enfants adorent. Maintenant, les cuisinières se sentent valorisées dans leur travail quand le retour des

enfants est positif, suite à une nouvelle recette de courge ou autres légumes oubliés. Elles aiment à présent tester régulièrement de nouvelles recettes.

Au niveau de la viande, ils s'approvisionnent entièrement auprès de la Coopérative Fermière de la Gaume, composée en partie de producteurs bio, qui les livre une fois par semaine. La cuisine est très satisfaite de la qualité de la viande pour un prix très raisonnable. « En achetant des pièces moins nobles (haché, pelé, carbonade), la coopérative nous fait un bon prix car ils valorisent les beaux morceaux auprès des particuliers. »

Et enfin, la cuisine s'approvisionne aussi en direct pour les pommes de terre chez un producteur de la région avec qui ils planifient les cultures d'après leurs besoins, ainsi que pour le pain. Dans le choix des achats, le local est toujours la priorité !

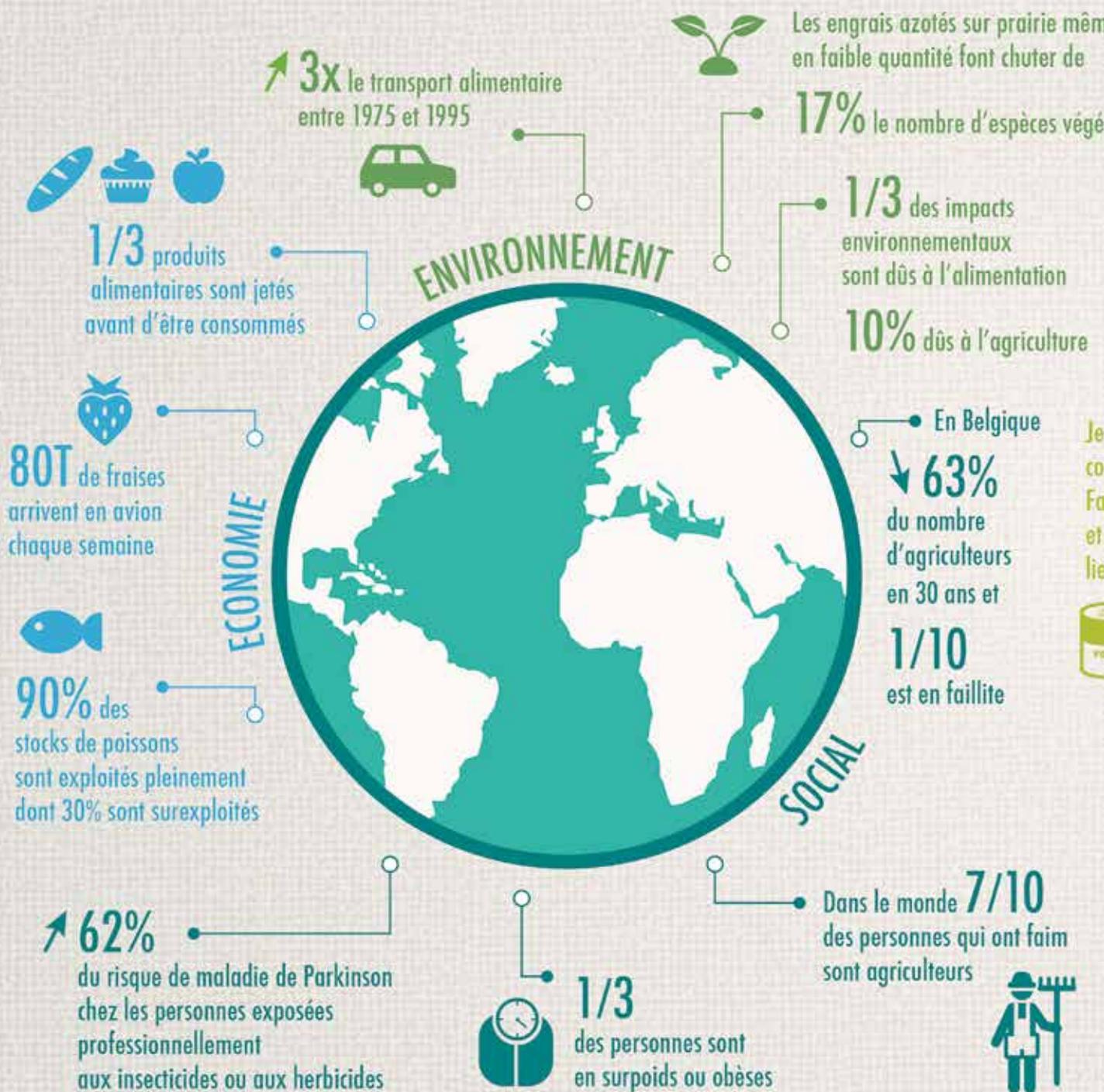
Au niveau du gaspillage, l'équipe est très sensibilisée à la réutilisation des restes. Le personnel de cuisine a toujours de bonnes idées de recettes pour utiliser les surplus de la veille. « En travaillant avec du local, la gestion de stock est simplifiée car on commande régulièrement. Il n'y a plus de produits périmés dans les réserves. »

Grâce à la mise en place d'une éco-team, l'ensemble du personnel – éducateurs, personnel administratif, de cuisine, d'entretien – est conscientisé. De manière générale, les bonnes attitudes sont encouragées. Les jeunes sont bien sûr les acteurs privilégiés de la démarche, avec par exemple la création récente d'un potager. L'objectif de tous ces apprentissages est de faire de ces jeunes des adultes responsables aptes à mieux appréhender les défis futurs auxquels ils seront confrontés ! Nous ne pouvons que féliciter La Providence pour ce si bel exemple !

# “ VOUS AVEZ DIT ALIM

## DES IMPACTS QUI FÂCHENT

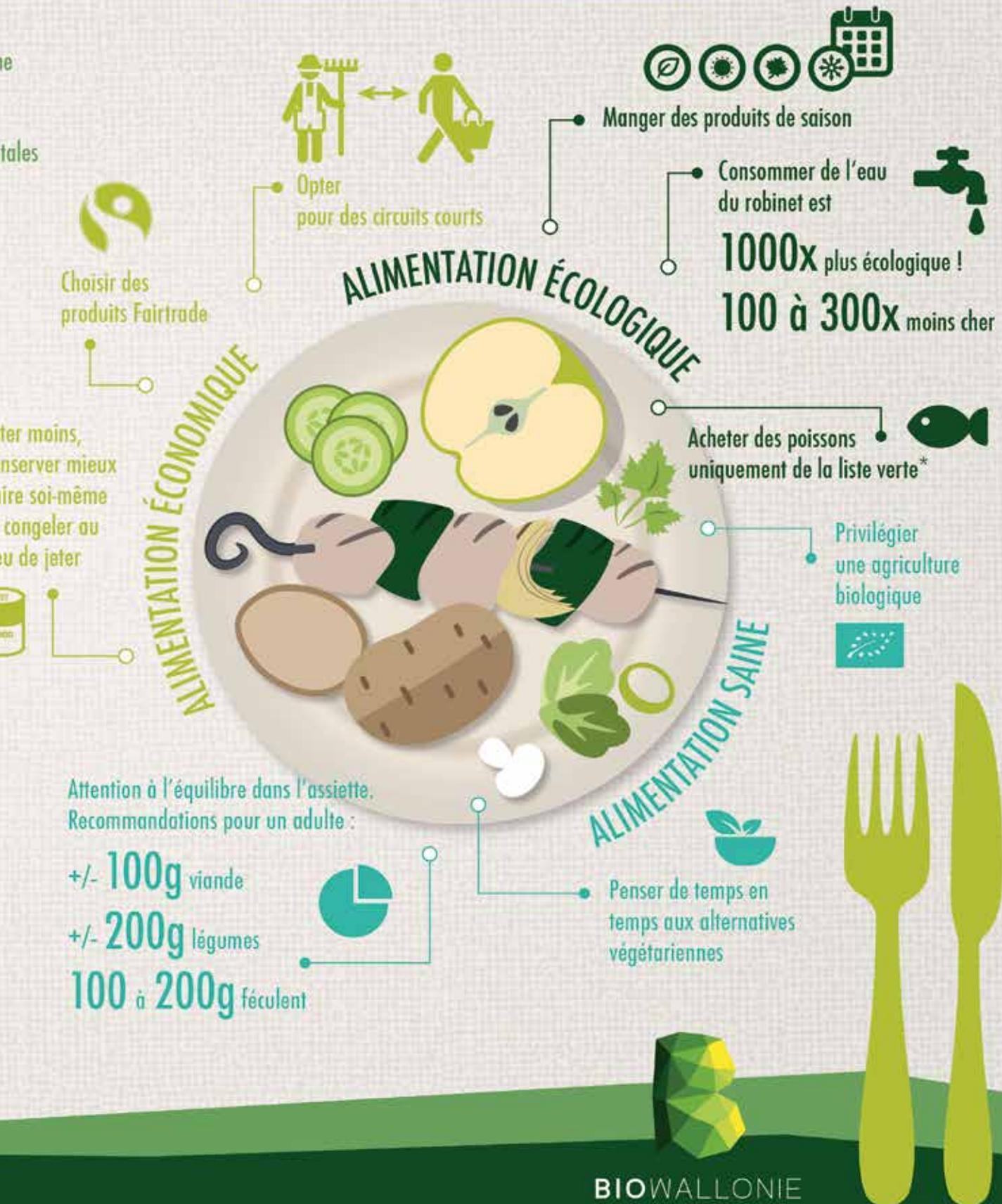
Réalisation: Noémie Dekoninck, Biowallonie - Mise en forme: Mathilde Glocheux, Aupluriel



\* Plus d'information: [WWW.BIOWALLONIE.BE](http://WWW.BIOWALLONIE.BE)

# ALIMENTATION DURABLE ? ”

## DES ACTIONS QUI APPAISENT



# CONSEILS TECHNIQUES

## CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

### Conseil technique de printemps 2016

Carl Vandewynckel et François Grogna, Biowallonie

**Au moment d'écrire ces conseils, nous constatons que, comme l'an passé, les cultures d'automne sont très bien développées – du moins celles qui ont été implantées début octobre. Les conséquences d'un tel hiver sont bénéfiques pour les cultures, mais les adventices en ont également profité pour s'implanter. Il va falloir agir le plus tôt possible, du moins lorsque les conditions climatiques seront favorables.**

#### ENTRETIEN DES PRAIRIES

Un étaupinage est conseillé dès que les conditions de température et de sol sont favorables (pas de gelée nocturne et de bise). S'il y a des dégâts de sangliers, la période convient très bien pour un rebouchage des trous suivi d'un sursemis. Petit rappel concernant les sursemis : pour que l'implantation soit optimale, un premier passage avec la herse étrille est conseillé afin que le lit de germination ainsi qu'un premier rebouchage soient faits. Ensuite, on peut faire le semis, suivi d'un roulage, indispensable pour une bonne germination. L'épandage des engrais de ferme (compost, lisiers, fientes) est favorable durant cette période (cfr. journée démonstration compostage). Les doses de compost sont variables selon qu'elles sont épandues annuellement ou tous les trois ans. Par ex : 10 à 15 tonnes tous les ans ou 20 à 25 tous les trois ans, selon les stocks de la ferme. C'est également la période pour les corrections de pH et de minéraux du sol, suivant les analyses que vous avez réalisées pendant l'hiver. Un amendement doit être semé en cette période de l'année.

#### ENTRETIEN DES CULTURES

Vu les conditions climatiques favorables, bien souvent un salissement précoce d'automne demandera un passage de herse étrille – voire de houe rotative – le plus tôt possible, dès que les conditions sont favorables (terre reséchée « blanche », peu de risque de pluie). Si l'on constate un déchaussement, il y a lieu de rouler, avant de pratiquer un binage quelques jours plus tard. Pour les apports d'engrais organiques de printemps, un petit rappel nous semble utile : de février à avril, les végétaux ont besoin d'azote, dont l'assi-

milation ne peut se faire que sous la forme nitrique. C'est pour cela qu'il faut choisir un amendement stocké sous forme ammoniacale. Sous cette forme, elle libérera son azote dès que les températures et l'humidité seront suffisantes. De nouvelles techniques sont apparues pour l'épandage du compost et du lisier. Attention aux conditions climatiques qui sont ici encore plus importantes pour une bonne réussite de la fertilisation. Ici aussi, un petit rappel des principales fonctions de la matière organique : 1 – Elle « granule » la structure des sols lourds, comme celle des sols légers. L'apparition d'une structure grumeleuse favorise le développement des racines et des organismes vivants du sol. 2 – Elle stabilise la structure, donc les sols. Des agrégats sont stables s'ils restent agrégés lorsque survient la pluie ou l'arrosage ; ils sont instables si l'eau les fait dissoudre. Or, la stabilité de la structure est la condition essentielle de la lutte contre l'érosion des sols. L'effet sur la stabilité structurale varie selon le type de matière organique incorporée : engrais vert, pailles, fumiers, prairies. 3 – Elle améliore la capacité de rétention en eau du sol, du fait de l'hygroscopie de l'humus, une amélioration particulièrement intéressante dans les sols sableux.

#### GESTION DU CHEPTTEL

L'état sanitaire du troupeau doit être inspecté, car la mise à l'herbe est une période cruciale pour une bonne réussite de votre élevage. Vous pouvez déjà vous faire une bonne idée de l'état sanitaire de votre cheptel en observant les yeux, les bouses, le pelage des animaux... une analyse des poils peut en effet révéler des carences en oligo-éléments. On pourra rapidement y remédier en complémentant de manière adaptée la ration, mais pourquoi attendre la fin de l'hiver pour améliorer l'état général ? Bien souvent, la partie structure est la cause des problèmes et il est très facile d'y remédier par l'apport de fibres, comme par exemple du foin. Une bonne mise à l'herbe évite beaucoup de soucis : une mise à l'herbe progressive avec une complémentation fibreuse est une bonne solution ; une cure en chlorure de magnésium est également souhaitable.



#### SEMIS DE PRINTEMPS

Petit rappel des dosages

- Avoine pure de 130 à 140 kg/ha (duffy)
- Avoine 80 + pois protéagineux 120 (Rocket)
- Orge 100 + Avoine 20 + Pois fourrager 12
- Orge seule 120 à 140 (extase)
- Orge brassicole 140 (prestige par ex)
- Pois protéagineux 240 à 280 kg/ha (Rocket)
- Froment de printemps 200 à 240 (Feeling, septima)
- Mélange immature, triticale 50, avoine 50, pois fourrager 15, vesces 25
- Féveroles de printemps 170 à 200

#### ATTENTION, très important :

1. Nous avons l'intention d'organiser un voyage en Allemagne, du côté de Berlin, pour visiter plusieurs fermes, dont une qui expérimente toutes les formes de travail du sol en bio (avec ou sans labour), avec visite de champs d'essais d'interculture. Ce voyage aurait lieu en juin pour une durée de 2 jours. Si vous êtes intéressés, faites le savoir au plus vite, car les places seront limitées.
2. Nous avons également l'intention d'organiser plusieurs journées de démonstration de désherbage (houe rotative, herse étrille, étrille rotative,...). Il est évident que l'organisation de tels événements est terriblement énergivore pour nous, conseillers techniques, et pour les différents partenaires qui mettent le matériel en démonstration. Aussi, nous vous demandons de manifester votre intérêt quant à la tenue de tels événements et de faire le nécessaire pour y assister. Nous attendons vos réactions pour le 5 avril au plus tard, car la tenue de ces démonstrations aurait lieu dans les 10 jours qui suivent.

#### A votre disposition :

François Grogna 0499/189 591,  
Carl Vandewynckel 0478/753 000,  
Prisca Sallets 0472/506 210.

# FICHE TECHNIQUE TOMATE

## La tomate, famille des solanacées

La tomate est une plante annuelle qui craint le froid et nécessite une bonne fertilisation. Cette culture est exigeante en main d'œuvre et requiert un certain savoir-faire. Toutefois, elle est économiquement intéressante.

La croissance de la plante sera optimale avec des températures nocturnes de 15 à 17°C et des températures diurnes de 18 à 24°C. Une hygrométrie modérée diminue les risques de maladies. On évitera une hygrométrie supérieure à 80% et la formation de rosée. De ce fait, en Belgique, on cultive la tomate sous-abri. Dans cette fiche, nous présentons un itinéraire sous tunnel non chauffé, qui correspond aux conditions de la plupart des maraîchers bio.

La tomate préfère un sol sablo-limoneux, bien drainé et profond. Les racines descendent jusqu'à 60 cm mais le système racinaire est surtout développé en surface. Le pH optimal se situe entre 5,5 et 7.

Idéalement, il faudrait respecter une rotation de minimum 4 ans entre deux cultures de solanacées. Cependant, généralement, ce principe n'est pas respecté dû à l'importance des solanacées sous tunnel. La répétition de la culture de tomate entraînera à la longue une baisse progressive des rendements en raison d'une « fatigue de sol » due principalement au développement de certaines maladies (corky root) et ravageurs du sol. Une pratique préventive pour réduire l'impact de ces pathogènes consisterait à augmenter la matière organique du sol et à choisir des variétés résistantes ou à réaliser un greffage.

Les problèmes liés à la salinité peuvent arriver relativement vite sous tunnel, après 3-4 ans, contrairement aux problèmes sanitaires de « fatigue de sol » qui n'arrivent qu'au bout de 7-8 ans. Une concentration en sel supérieure à 180 mg/l de sol entraîne une baisse de rendement.

### Implantation

La période de plantation, lorsqu'il n'y a pas d'utilisation de chauffage, se déroule de mi-avril à début mai. Vu que l'usage d'abris est indispensable, le choix de variétés indéterminées est systématiquement privilégié.

Le plant de tomate nécessite un sol décompacté. Dès lors, en cas de compaction, un travail du sol à la sous-soleuse sera nécessaire. Ensuite, il faudra réaliser un travail superficiel avec une fraise, une machine à bêcher ou un cultivateur. Le sol devra être suffisamment meuble pour pouvoir planter les mottes.

La tomate est une plante exigeante qui nécessite une fertilisation importante. Les exportations en éléments minéraux sont présentées dans le tableau ci-dessous :

Rendements en kg/m <sup>2</sup>	N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	MgO	CaO
8	256	73	500	94	226
10	320	92	624	111	532
12	384	110	749	128	638

Pour la fertilisation, on peut donc se baser sur un apport de fond de 30 à 40 t/ha de fumier composté. Lorsqu'on vise un rendement égal ou supérieur à 10 kg/m<sup>2</sup> il faut apporter un complément en potasse et magnésium correspondant à 250 – 500 kg/ha de Patentkali pour éviter un affaiblissement de la croissance et l'apparition de maladies physiologiques comme la « pourriture des fleurs ».

Pour se prémunir de maladies comme le mildiou ou le botrytis, on privilégie une densité faible allant de 2 à 2,5 plants/m<sup>2</sup>. La plantation peut se faire soit en rang double soit en rang simple (tuteuré en V).

Avant la plantation, on veille à bien imbiber la motte d'eau. On enterre la motte soit au niveau du collet soit un peu plus haut au niveau de la tige pour permettre le développement de racines adventives. Les plants doivent être au stade 6-7 feuilles avec un premier bouquet apparent pour être plantés. Si le plant est trop jeune, il n'aura pas développé un système racinaire suffisamment important, et, à l'inverse, s'il est plus âgé, la reprise sera difficile et une partie du système racinaire sera perdue. La plantation peut se faire soit dans un sol humide soit dans un sol sec que l'on arrose après la plantation. Mais, quoi qu'il en soit, on irrigue généreusement après la plantation. Après cet apport et la reprise de la plante, on limite l'irrigation pour encourager un enracinement en profondeur. On veille aussi à utiliser de l'eau à température ambiante pour ne pas perturber la croissance de la plante.

## Conduite

### Irrigation

La maîtrise de l'irrigation est très importante pour cette culture. En effet, elle a un impact sur le rendement, sur la qualité gustative des tomates et sur la gestion sanitaire de la culture. Une hygrométrie élevée augmente le risque de maladies foliaires et entraîne des problèmes de pollinisation.

Généralement, la culture de tomates est arrosée par goutte-à-goutte. Pour assurer une humidité du sol homogène, il est vivement conseillé de placer 2 lignes de goutte-à-goutte par rang de tomates. Toutefois, la micro-aspiration est intéressante pour réduire la température et augmenter l'hygrométrie en période chaude. Les quantités apportées et les périodes d'arrosage dépendront du stade de la plante, du sol, de la présence d'un paillage, de la météo et des opérations (effeuillage, étêtage, égourmandage, récolte). On préconise 200 à 300 ml d'eau par jour et par plant, du stade de la nouaison du premier bouquet jusqu'à la nouaison du troisième bouquet, via des apports fréquents et de petites quantités. Ces apports réguliers favorisent le développement du système racinaire. Toutefois, en cas de forte chaleur, il faut augmenter les quantités. Ensuite, les besoins augmentant, l'eau est apportée de manière plus espacée et en plus grandes quantités (1 à 2 litres/jour/plant) car, le système racinaire étant plus développé, cela permet d'humidifier toute la rhizosphère.

Tout ceci nous montre l'importance d'un bon pilotage et l'utilité de tensiomètres pour contrôler l'humidité du sol. Un manque d'eau ou une irrégularité de l'irrigation entraîne des anomalies comme par exemple la nécrose apicale des fruits, appelée couramment « cul noir ».

### Maitrise du climat

La maîtrise du climat se réalise surtout par l'aération et donc par l'ouverture du tunnel. À partir de 20°C, on ouvre les portes du tunnel, et à 25°C, on ouvre la totalité du pignon. L'aération permet de réduire la température et l'hygrométrie sous tunnel. Généralement, à partir du 10-15 avril, on ouvre les portes. Néanmoins, il faut veiller à fermer les portes le soir pour que la température ne baisse pas trop, surtout au début de la culture.

### Paillage et désherbage

Habituellement, les maraîchers ont recours au paillage. Celui-ci a pour intérêt de réduire l'évapotranspiration du sol (maintien de l'humidité du sol) et de limiter le désherbage. Les bâches tissées noires ont pour avantages de réchauffer le sol et de ne pas favoriser la prolifération des campagnols et limaces, contrairement à la paille.

### Palissage

Le palissage des plants de tomate se réalise à l'aide de ficelles fixées, en haut, à un fil de fer tendu sur le support de culture du tunnel et, en bas, au pied du plant. Le plant est soit enroulé autour de la ficelle, soit accroché à l'aide de clips. Le palissage a lieu plus ou moins toutes les semaines.

### Égourmandage

Cette pratique consiste à retirer les gourmands par une cassure nette avant qu'ils ne soient trop grands. Il se réalise en même temps que le palissage.

### Effeuillage

L'effeuillage commence avec les premières récoltes. Il a pour but d'aérer la culture, sans avoir d'effet négatif sur le rendement, à condition de laisser 18 feuilles par plant. On enlève les feuilles en commençant par le bas, afin d'éliminer les plus vieilles et celles qui touchent le sol. Vu que la formation du fruit dure 60 à 90 jours, à la mi-août, le sommet des plants est également étêté une feuille au-dessus de la dernière floraison pour améliorer la maturation des derniers fruits. De manière générale, pour toute action sur la plante, on ne travaille jamais en période humide, pour éviter les contaminations, et on diminue la quantité d'eau irriguée, afin de limiter l'éclatement des fruits.

### Pollinisation

La pollinisation des fleurs est entomophile, mais peut également se réaliser par contact grâce au mouvement de la plante (vent, vibration). Différents facteurs peuvent entraver la pollinisation : le manque de mouvement des plantes lorsque le tunnel est fermé, le manque d'insectes en raison des conditions climatiques et/ou de la fermeture des portes, mais aussi une hygrométrie et/ou des températures extrêmes. Pour ces raisons, il est souvent conseillé de placer une ruchette de bourdons par tunnel pour les premières floraisons, qui sont plus risquées. Par la suite, l'ouverture quasi constante des portes permettra une pollinisation sans intervention.

### Quelques mesures pour favoriser la précocité :

- bien choisir la variété
- bien choisir la date de plantation
- arroser modérément
- enlever plus de feuilles à chaque effeuillage
- augmenter la différence de température entre le jour et la nuit.
- diminuer le nombre de récoltes par semaine

## Maladies et ravageurs

En Wallonie, la tomate est sensible à beaucoup de maladies et surtout lorsque nous avons de mauvaises conditions climatiques. Les maladies apparaissent souvent à partir de la mi-août. Par contre, on rencontre plus rarement chez nous des problèmes liés aux ravageurs et ceux-ci seront soit tolérés, soit éliminés avec des produits phytosanitaires agréés en bio, soit encore maîtrisés par l'introduction d'auxiliaires. En bio, la protection contre les maladies et ravageurs se base principalement sur des pratiques culturales préventives. Les maladies qui affectent le plant de tomate sont surtout des maladies cryptogamiques. Les méthodes de lutte préventive ont déjà été présentées plus haut pour les maladies aériennes (Mildiou, Botrytis, Oïdium, Cladosporiose, Alternariose), ainsi que pour les maladies racinaires (Corky root, Fusariose, Verticilliose, Pythium).

## Récolte et conservation

On récolte communément les tomates deux fois par semaine. Le rendement potentiel sous tunnel froid est de l'ordre de 8 à 10 kg/m<sup>2</sup> pour des variétés hybrides. Le rendement sera moindre avec des variétés anciennes. Les conditions idéales pour la conservation des tomates : une température se situant entre 10 et 14°C et une hygrométrie de 85 à 95%.

### Gestion des maladies et ravageurs sous tunnel

Prisca Sallets, Biowallonie

**Dans ce numéro, nous revenons sur la gestion des maladies et ravageurs sous tunnel, thématique que nous avons abordée lors de l'après-midi d'échanges du 19 août 2015. La saison recommençant, il nous semble intéressant de rappeler quelques notions pour favoriser au maximum un développement sain de nos cultures sous abris. L'approche privilégiée en agriculture bio – que nous développons dans cet article – est la prévention.**

Le premier conseil est de veiller à casser les cycles de pathogènes par une rotation des cultures et de mettre en place des mesures d'hygiène : on évite la contamination par les machines, les outils et les cueilleurs. Il faut également privilégier les travaux sous tunnels lorsque les plants sont secs. Quant à la gestion des déchets de cultures, on pratique soit un compostage de ces matériaux hors du tunnel, soit un compostage en surface. Dans ce dernier cas, la présence d'une vie du sol favorable est très importante – afin de maîtriser le développement des pathogènes – ainsi qu'un délai d'attente entre les deux cultures, pour ne pas pénaliser la culture suivante par une faim d'azote. Durant la culture, les fruits non récoltables et les feuilles malades seront exportés hors du tunnel, afin de réduire le risque d'une contamination secondaire (exemple : Botrytis), mais seulement lorsqu'il fait sec !

Le choix des variétés se porte sur celles présentant une résistance ou tolérance aux maladies rencontrées. Ces variétés sont à identifier pour chaque maraîcher au fur et à mesure de ses essais et des échanges avec ses collègues.

Il est important aussi de planifier son calendrier de culture en fonction des conditions les plus favorables pour la plante. En effet, sous tunnel, la température du sol est importante lors de la plantation : celle-ci doit être supérieure à 14°C pour ne pas causer un stress à la plante. Pour la même raison, l'eau d'irrigation doit être à température ambiante. Une eau à 10°C

perturbe la croissance de la plante et la rend plus sensible au développement du cul noir sur le fruit et de maladies telluriques.

Une nutrition équilibrée constitue l'une des clés pour garantir une culture saine. Ceci implique une alimentation adéquate en eau, une maîtrise de la salinité et une bonne structure de sol pour permettre à la plante de bien s'installer et d'aller chercher tous les éléments nécessaires. La salinité du sol est à surveiller sous tunnel. En effet, à partir d'une certaine concentration, elle a un impact négatif sur la plante. Pour information, la tomate et le concombre ne tolèrent que jusqu'à 180mg/l de salinité du sol, mais d'autres plantes y sont sensibles bien avant ces concentrations, comme la laitue par exemple. Une solution pour éviter l'accumulation de sel en surface est d'apporter l'équivalent de 200 litres d'eau par m<sup>2</sup> tous les 3 ans en hiver. Ensuite, le pilotage de l'irrigation demandera une rigueur importante, car chaque culture aura ses besoins spécifiques. Le concombre aura besoin d'une grande quantité d'eau en pleine production (on compte en moyenne 2 litres/jour/plante) ; par contre, à un stade jeune, il est très sensible à la saturation du sol en eau. On rencontre plusieurs méthodes d'irrigation chez les maraîchers : certains choisissent le système goutte-à-goutte ou les tuyaux poreux qui éviteront une évaporation trop rapide de l'eau et qui offriront une plus grande flexibilité au niveau des périodes d'arrosage. L'autre option parfois choisie par les maraîchers est une irrigation par micro-aspersion. Cette technique permet d'humidifier l'entièreté de la surface afin que le système racinaire des plantes puisse se développer sur toute la surface et que les plantes puissent donc bénéficier d'une plus grande zone de développement racinaire. Toutefois, cette technique est délicate car elle mouille le feuillage. Il faut veiller à ne pas prolonger la période d'humectation du feuillage, en raison de la rosée. On arrose donc très tôt le matin et, à partir de la mi-août, l'humidité sous tunnel arrivant plus tôt, on pourra arroser le soir.

La gestion des adventices et la couverture du sol sont également des points importants. Les adventices peuvent transmettre des maladies et des ravageurs aux plantes que nous cultivons, mais aussi des auxiliaires. De plus, leur présence crée une atmosphère plus confinée et augmente l'humidité sous l'abri. D'où l'intérêt, dès lors, des bâches tissées noires qui freinent l'évaporation de l'eau du sol et diminuent donc l'humidité sous tunnel.

Le dernier point capital est l'ambiance générale sous l'abri, avec comme facteurs principaux l'humidité et la température. Ceux-ci jouent un rôle important dans le développement des maladies et ravageurs. Pour les contrôler, l'aération est essentielle, mais d'autres pratiques déjà citées plus haut les influencent également (par ex. l'irrigation). En règle générale, à partir de 20°C, on aère les tunnels. Pour des tunnels d'une longueur supérieure à 30m, il faut prévoir une aération latérale. L'aération des tunnels est plus délicate à gérer au printemps et à l'automne. En effet, à ces périodes, les nuits peuvent encore être froides, d'où l'importance de fermer les tunnels la nuit et de les ouvrir les journées chaudes. Tandis qu'en été et en hiver, les tunnels peuvent être laissés ouverts constamment dans le premier cas, et fermés dans le second. À partir de la mi-août, il faut être particulièrement attentif, car l'humidité de l'air sous tunnel augmente fortement. De manière générale, on évite de dépasser 80% d'humidité et la formation de rosée. En optant pour une faible densité, on obtient une meilleure aération qui va permettre un séchage rapide du feuillage. Dans la même logique, l'effeuillage agit lui aussi sur l'humidité sous tunnel. Pour illustrer l'importance des conditions sous tunnel, le mildiou, maladie foudroyante dans notre région, se développe suite à une période humide prolongée, causant un taux d'humidité élevé, à des températures situées entre 10 et 25°C. À l'inverse toutefois, un environnement sec et chaud peut lui aussi favoriser le développement de maladies et ravageurs, comme les acariens et certaines formes d'oïdium.

## Une étude pluridisciplinaire sur la culture du **quinoa bio en Wallonie**

Morgan Abras, CRA-W

Le quinoa (*Chenopodium quinoa*) est une plante herbacée annuelle de la famille des Chénopodiacées. Cette plante traditionnelle est cultivée depuis plus de 5.000 ans sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud. Le quinoa était à la base de l'alimentation des civilisations précolombiennes ; la grosse majorité de la production mondiale reste actuellement située au Pérou et en Bolivie. Dans les années 1970, les consommateurs des pays industrialisés en quête d'une alimentation plus saine découvrent les qualités nutritionnelles du quinoa qui est exporté directement de ces deux pays – actuellement les principaux exportateurs au monde – avec pour conséquence une augmentation du prix des grains et par conséquent une limitation de l'accès à cet aliment de base. La culture du quinoa a été introduite en France en 2009 et compte actuellement quelques centaines d'hectares.

La production en Wallonie a débuté en 2014 sur quelques hectares, à l'initiative de la société *Land, Farm and Men*, en vue de proposer aux consommateurs un produit local. Le CRA-W s'est associé à cette démarche afin de répondre à certaines questions à propos de cette culture peu connue dans notre région. Cette collaboration s'est concrétisée par la mise en place d'un essai dans une parcelle cultivée de façon biologique et située à Rhisnes. Les objectifs de cet essai : identifier les effets de la densité de semis et de la fumure azotée sur les rendements et sur la qualité du produit final, ainsi que suivre l'itinéraire de désherbage et y déceler les éventuels impacts sur la culture en fonction des modalités étudiées.

### 1. Description de l'essai

L'essai a été semé le 23 avril 2014, en même temps que le reste de la parcelle avec le

matériel de l'agriculteur. Trois densités de semis ont été étudiées et le semoir était réglé de manière à respecter un interligne de 25 cm, ceci permettant d'effectuer les passages à la bineuse. Afin d'obtenir une efficacité maximale lors du désherbage, le semoir comme la bineuse étaient tirés par un tracteur équipé d'un système RTK (guidage par GPS). De plus, la bineuse était elle-même guidée par une caméra, de manière à minimiser les dégâts sur la culture.

L'azote a été apporté le 15 mai 2014 sous forme d'un engrais organique du commerce agréé en agriculture biologique et composé de 9% d'N. Le prélèvement de sol réalisé le 1er avril 2014 indique une quantité d'azote à 90 cm de profondeur de 47 kg N/ha avec la moitié dans les 30 premiers cm. L'engrais a été épandu avec un distributeur d'engrais de 12 m de large.

L'essai comporte neuf modalités (3 doses d'azotes x 3 densités de semis) répétées trois fois pour un total de 27 parcelles. Chaque parcelle mesure 12 m de large sur 24 m de long. Les principales caractéristiques de la parcelle d'essai et les modalités étudiées sont reprises dans le Tableau 1.

**Tableau 1 :** Caractéristiques et modalités de l'essai

Semis	23 avril 2014
Précédent cultural	2013 : Epeautre 2012 : Haricot
Écartement	25 cm
Préparation de la terre	Labour + faux semis
Densité	10, 12 et 14 kg /ha
Fumure N	0, 60 et 120 kg N/ha
Date de l'apport d'engrais	15 mai 2014
Profondeur de semis	0,5 cm
Récolte	11 septembre 2014
	11 septembre 2014

En termes de désherbage, seul l'effet du passage de la bineuse sur les différentes modalités de fumure et de densité a été étudié. En effet, en raison de la très faible pro-



Stade de la culture de quinoa deux jours avant le premier passage de bineuse (source E. Montignies)

fondeur de semis, il a été impossible de réaliser un passage en pré-émergence. Un test réalisé au stade cotylédon avec la herse étrille dans la même parcelle hors de l'essai a montré que le faible enracinement de la plante de quinoa ne lui permet pas de résister au passage de la herse étrille, comme en sont par exemple capables les céréales. De nouveaux tests ont été réalisés en 2015 et ont cette fois mis en évidence la possibilité d'utiliser la herse étrille ou la houe rotative à des stades plus avancés de la culture, une fois que les plantes sont mieux ancrées.

En agriculture biologique, le désherbage dépend énormément des conditions météorologiques et du nombre de passages possible avec les outils. Le printemps 2014 a été assez clément et sur la période nécessaire pour le désherbage mécanique (du 23 avril au 30 mai durant l'année en question), de bonnes conditions climatiques (pas de pluie pendant ni 24 h après, terre praticable, etc.) ont été réunies plus de la moitié du temps. Cependant, en raison du faible enracinement du quinoa, la période disponible a été très fortement réduite.

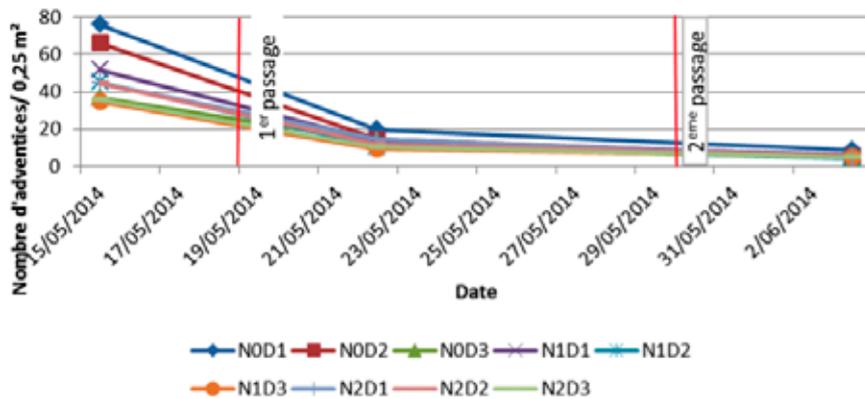
Deux passages de bineuse ont ainsi été réalisés, le premier le 19 mai 2014 et le second le 30 mai 2014. Les socs en forme de cœur de la bineuse utilisés dans le cadre de cet essai mesurent 16 cm, largeur qui permet d'éviter de soulever la terre à proximité des lignes de quinoa et de provoquer un déchaussement des plantes. La vitesse d'avancement est de 2,5 à 3 km/h et la profondeur de passage de l'outil est de 3 cm.

## 2. Résultats

### 2.1. Efficacité du désherbage et impact sur la culture

Afin d'évaluer l'efficacité des passages d'outils, des comptages d'adventices sont réalisés entre les différents passages d'outils dans chaque parcelle au sein de deux placettes de 50 cm de côté. L'efficacité du désherbage prend aussi en compte l'agressivité du passage de la bineuse sur la culture en place.

Figure 1 : évolution du nombre d'adventices dans les modalités de fumure azotée et de densité de semis.



Pour ce faire, un relevé du nombre de plants de quinoa a également été effectué avant et après chaque passage de la bineuse. En tout, trois comptages ont été effectués durant la saison de désherbage : un comptage initial en plus d'un comptage deux ou trois jours après chaque passage d'outils. La Figure 1 reprend l'évolution du nombre d'adventices pour les différentes modalités.

On remarque aisément sur ce graphique l'importante diminution du nombre d'adventices lors des passages successifs de la bineuse. Ce graphique ne montre cependant que les moyennes des comptages réalisés et non la variabilité du nombre d'adventices au sein d'une même modalité. Malgré cette variabilité très élevée, la diminution du nombre d'adventices est sensiblement la même pour chaque modalité. L'analyse statistique ne montre aucune relation entre la densité de semis et le nombre d'adventices.

Comme le montre la Figure 2, la bineuse ne travaille que dans l'interligne. Il est donc intéressant d'étudier la répartition du nombre total d'adventices aussi bien dans la ligne que dans l'interligne. Le Tableau 2 présente cette répartition.

Il est intéressant de constater qu'avant le premier passage de la bineuse les adventices sont principalement situées dans l'interligne mais, comme on pouvait s'y attendre, la grande majorité des adventices restantes se situent dans la ligne après le deuxième passage. Ce phénomène s'explique par l'action des socs de la bineuse qui travaillent uniquement dans les inter-rangs. De plus, statistiquement, il n'existe aucune relation entre la densité de semis et le nombre d'adventices.

Les résultats d'adventices ne sont pas présentés « espèce par espèce », mais il ne semble pas y avoir eu une sélection d'une

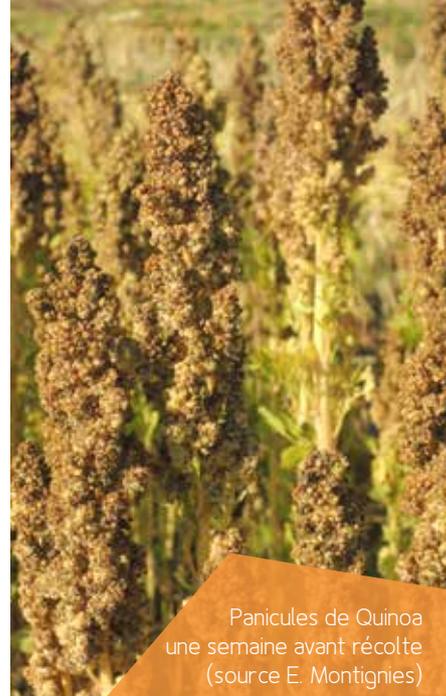
Figure 2 : socs de bineuse répartis entre les lignes de quinoa (passage de bineuse du 19 mai). (Source E. Montignies)



Tableau 2 : répartition en pourcentage du nombre d'adventices entre la ligne et l'interligne

Modalité	Fumure (kgN/ha)	Densité (kg/ha)	15/05/2014 (état initial)		22/05/2014 (après 1er passage)		03/06/2014 (après 2ème passage)	
			Interligne	Ligne	Interligne	Ligne	Interligne	Ligne
			NOD1	0	10	96	4	16
NOD2	0	12	100	0	23	77	0	100
NOD3	0	14	99	1	35	65	3	97
NID1	60	10	98	2	33	67	0	100
NID2	60	12	99	1	32	68	4	96
NID3	60	14	100	0	32	68	3	97
N2D1	120	10	99	1	16	84	0	100
N2D2	120	12	98	2	40	60	16	84
N2D3	120	14	99	1	27	73	0	100

# LES AVANCÉES DU BIO



**Tableau 3 :** nombre moyen de pieds de quinoa par placette de 0,25 m<sup>2</sup>

Modalité	Fumure (kgN/ha)	Densité (kg/ha)	Nombre de pieds de quinoa		
			15/05/2014	22/05/2014	03/06/2014
NOD1	0	10	44	34	25
NOD2	0	12	58	41	35
NOD3	0	14	67	57	49
N1D1	60	10	42	36	28
N1D2	60	12	49	38	37
N1D3	60	14	60	49	46
N2D1	120	10	51	46	35
N2D2	120	12	60	45	38
N2D3	120	14	62	53	48

mais également le pourcentage de pertes total de pieds de quinoa. L'analyse de ce tableau ne montre pas de lien entre le nombre de pieds de quinoa détruits lors du passage de la bineuse et les modalités de densité et de dose d'azote.

## 2.2. Effets de la densité de semis et de la fumure azotée sur le rendement

Les rendements obtenus à la récolte montrent une très bonne réponse de la culture à l'azote (environ 500 kg/ha supplémentaires par dose de 60 unités d'azote). Le prélèvement de sol effectué après la récolte montre un profil en azote très pauvre (environ 15 kg N/ha sur 90 cm de profondeur, peu importe la dose d'azote appliquée), ce qui confirme que le quinoa profite très bien de l'azote disponible. Une dose d'azote plus élevée aurait pu encore amener une augmentation de rendement mais, dans la pratique de l'agriculture biologique, il est déjà très rare d'atteindre des doses d'azote aussi élevées. Les résultats concernant les effets de la densité de semis et de la fumure azotée sont présentés dans le Tableau 5.

**Tableau 4 :** pourcentage de pertes lors du passage de la bineuse

Modalité	Fumure (kgN/ha)	Densité (kg/ha)	Pertes au 1 <sup>er</sup> passage (%)	Pertes au 2 <sup>ème</sup> passage (%)	Total
NOD1	0	10	22	26	42
NOD2	0	12	29	15	39
NOD3	0	14	15	13	26
N1D1	60	10	14	23	33
N1D2	60	12	23	0	23
N1D3	60	14	19	6	23
N2D1	120	10	9	23	30
N2D2	120	12	26	16	38
N2D3	120	14	15	10	24

mauvaise herbe en particulier. Dans cet essai, le chénopode reste cependant la mauvaise herbe la plus présente aussi bien dans l'interligne que dans la ligne.

Le Tableau 3 reprend la moyenne des comptages des pieds de quinoa en fonction de la modalité.

Une différence significative existe entre le nombre de pieds de quinoa comptés dans les parcelles semées avec les densités D1 (10 kg/ha) et D3 (14 kg/ha). Cependant, il n'existe

pas de différence significative avec la densité D2 (12 kg/ha) et les deux autres densités. Les intervalles de confiance, non détaillés ici, montrent également qu'il existe une hétérogénéité dans le nombre de pieds au sein d'une même modalité avant le passage de la bineuse, sans doute due à une hétérogénéité dans la levée des graines sur la surface de l'essai.

Le Tableau 4 présente le pourcentage de pertes lors de chaque passage de la bineuse,

**Tableau 5 :** rendement moyen en grains et teneur en protéines en fonction de la densité de semis et la fumure azotée

Modalité	Fumure (kgN/ha)	Densité (kg/ha)	Rendement moyen 15% (kg/ha)			Teneur en protéines (%)		
			Par modalité	Par dose d'azote	Par densité	Par modalité	Par dose d'azote	Par densité
NOD1	0	10	1238		1696	11,8		12,6
NOD2	0	12	1532		2066	12,5		12,9
NOD3	0	14	1397	1389	2069	12,4	12,2	12,7
N1D1	60	10	1864			12,6		
N1D2	60	12	1965			13,0		
N1D3	60	14	1990	1940		12,8	12,8	
N2D1	120	10	1987			13,4		
N2D2	120	12	2700			13,1		
N2D3	120	14	2821	2503		13,1	13,2	

Les rendements obtenus avec les densités différentes montrent que l'on a tendance à atteindre un seuil à 12 kg de grains par hectare. Vu les résultats, cela semble effectivement la dose idéale dans nos conditions. La densité de 10 kg/ha donne des rendements plus faibles.

Comme pour les résultats de désherbage, la variabilité au sein d'une même modalité est assez élevée au sein de l'essai. Les tests statistiques montrent des différences significatives entre les doses d'azote apportées mais pas entre les densités de semis.

La modalité qui paraît la plus intéressante est la fumure de 120 kg N/ha avec la densité de semis de 12 kg/ha. Une dose d'azote aussi conséquente sous forme d'engrais organique du commerce a un coût très élevé mais est, selon l'analyse économique réalisée, compensée par le gain de rendement et la haute valeur ajoutée de la récolte. Il est important d'insister sur le coût élevé lié à l'utilisation de ces engrais, qui peuvent être en partie évités grâce aux rotations intégrant légumineuses, luzerne et prairies temporaires et aux engrais de ferme, moins onéreux.

Les teneurs en protéines mesurées dans les grains de quinoa se situent entre 12 et 13% de la matière sèche. Même si l'analyse statistique ne met pas en évidence de différences significatives, on observe une légère augmentation de la moyenne des teneurs en protéines avec la dose d'azote.

### 3. Conclusions

Cet essai de quinoa en culture biologique a permis de mettre en évidence que le semis superficiel du quinoa pose deux problèmes :

- Le premier est qu'il est risqué de tenter un passage en pré-émergence en raison de la faible profondeur de semis, n'engendrant par conséquent aucun décalage ultérieur entre le stade du quinoa et le stade des adventices. Selon les tests réalisés hors de l'essai en 2014, l'utilisation d'outils comme la herse étrille ou la houe rotative est à proscrire, car la destruction des adventices se fait sur base du stade plus développé de la culture, les deux étant alors plus résistantes.
- Le deuxième problème est le faible enracinement du quinoa. Il est impossible d'agir sur un quinoa peu développé et donc sur des jeunes adventices.

La bineuse est donc le seul outil disponible pour lutter contre les adventices, à un stade de la culture où les plantes sont peu développées et faiblement enracinées. L'efficacité de la bineuse est positive dans la zone où

elle travaille. Il faut noter que la bineuse provoque en moyenne 15% de perte de pieds de quinoa par passage. De plus, la bineuse n'agissant pas sur la ligne, les mauvaises herbes peuvent se développer aisément.

Une possibilité pour pallier le problème de semis superficiel serait de semer plus profondément pour, d'une part, permettre au quinoa d'être plus résistant au désherbage mécanique et, d'autre part, de permettre un passage en pré-émergence qui créera un décalage entre le stade du quinoa et le stade des adventices, laissant la possibilité d'utiliser d'autres outils de désherbage. Cependant, étant donné la petite taille des graines, il semble impossible de pouvoir les semer à environ 4 cm, profondeur nécessaire pour un passage en pré-émergence.

Une seconde possibilité serait d'équiper la bineuse de « dents de lièvre » de part et d'autre des socs en forme de cœur, afin que la zone entre le soc et la ligne de semis soit prédécoupée longitudinalement. Le quinoa ne serait alors plus soulevé en même temps que la terre de l'interligne. Il serait dès lors possible de passer la bineuse à un stade plus jeune du quinoa et de détruire moins de pieds à chaque passage. De plus, la surface travaillée de l'interligne pourrait être plus grande grâce à l'utilisation de socs en forme de cœur d'une largeur de 20 cm.

Enfin, le quinoa réagit très bien à la fumure azotée, avec des augmentations de rendement conséquentes. Par contre, les effets de la densité de semis sont moins marqués et la dose utilisée habituellement (12 kg/ha) semble être la plus appropriée.

Morgan Abras<sup>1</sup>, Quentin Limbourg<sup>2</sup>, Sébastien Gofflot<sup>3</sup>, Gaetan Dubois<sup>2</sup>, Marc Degeyter<sup>2</sup>, Dirk Verhulst<sup>1</sup>, Bernard Lecler<sup>4</sup>

1. CRA-W – Cellule transversale de Recherches en agriculture biologique (CtRab), Département Productions et Filières – Unité Stratégies phytotechniques
2. CRA-W – Département Productions et Filières – Unité Machines et infrastructures agricoles
3. CRA-W – Département Valorisation des Productions – Unité Technologies de la transformation des produits
4. CRA-W – Département Valorisation des Productions – Unité Qualité des produits

Des produits certifiés bio,  
un avenir de confiance

CERTISYS®

BIO CERTIFICATION



NOUVEAU  
RAPPORT ANNUEL  
2015

CONTROLE &  
CERTIFICATION  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



BE-BIO-01  
CERTISYS



Expérience

Compétence

Engagement

Proximité

Transparence



081/600.377  
www.certisys.eu

### Quels sont les objectifs du Collège des Producteurs pour l'année 2016 ?

Thiago Nyssens, Collège des Producteurs.

En novembre 2014, peu après sa création, le Collège des Producteurs avait réalisé une analyse AFOM (Atouts – Freins – Opportunités – Menaces) pour chacun des secteurs représentés. Cette analyse<sup>1</sup> a permis d'identifier une série de thématiques prioritaires pour le développement du secteur bio.

Fin 2015, une analyse du travail accompli nous montre que la dynamique est bien lancée pour 2/3 de ces thématiques<sup>2</sup>, tandis que, pour le tiers restant, les dynamiques de travail sont encore à initier en 2016, ainsi que d'autres priorités qui viennent s'ajouter progressivement en fonction de l'actualité.

Suite à cela, les axes de travail pour l'année 2016 ont été décidés en accord avec les quatre producteurs représentants du secteur bio au Collège. Les voici :

#### • La simplification administrative

Simplifier les démarches administratives, mieux préparer les producteurs aux contrôles, améliorer la qualité des contrôles et la communication entre producteurs et contrôleurs.

#### • L'offre des semences certifiées bio

Améliorer le système OrganicXseeds, œuvrer en collaboration avec les secteurs privé (semenciers) et public (recherche – encadrement – législation) pour l'amélioration de l'offre de semences bio.

#### • Filière viande bovine bio

Etablir un état des lieux de la filière afin d'identifier des solutions pour faire mieux coïncider l'offre et la demande.

#### • Le juste prix en agriculture

Analyser la faisabilité d'un indicateur de prix juste en agriculture : comment mesurer l'aspect « équitable » du prix payé aux producteurs et comment communiquer là-dessus (label, indicateur style PEB, etc.).

#### • Cellule d'information bio

Une cellule d'information bio, gérée en collaboration avec plusieurs institutions liées au secteur bio, servira à fournir de manière proactive des informations fiables sur l'agriculture biologique, ses effets sur

l'environnement, la santé et la société au sens large. Cette cellule aura aussi pour fonction de réagir aux campagnes médiatiques calomnieuses envers le secteur bio.

#### • Législation bio

Le Collège des Producteurs anime le groupe de travail « législation bio ». En concertation avec ce groupe, le Collège intervient dans plusieurs dossiers concernant les législations européenne, régionale, ...

En ligne de fond, le Collège des Producteurs poursuit bien évidemment ses collaborations avec les institutions de recherche (CRA-W), d'encadrement (Biowallonie) et de promotion (APAQ-W), ainsi qu'avec l'administration (DGO3), afin que les actions de ces derniers soient menées en cohérence avec les besoins du terrain.

La consultation du secteur est la base de notre travail. **C'est pourquoi, si vous êtes agriculteur, maraîcher ou éleveur bio, votre avis nous intéresse !**

**Pour toute revendication ou question, vous pouvez nous contacter par e-mail ou téléphone (voir coordonnées ci-dessous) et participer à l'une de nos rencontres thématiques ou sectorielles.**

Notre prochaine assemblée sectorielle :

Quand ? Le lundi 18 avril 2016 à 19h30  
Où ? Au Château de Courrière,  
Rue Bâties de Corère 6,  
5336 Courrière

Vous trouverez le programme de la soirée ainsi que des informations sur nos futurs événements et moments d'échanges sur notre site web <http://www.collegedesproducteurs.be>

Service opérationnel du Collège des Producteurs – Socopro

Tél : 081/240 430

E-mail :

[info.socopro@collegedesproducteurs.be](mailto:info.socopro@collegedesproducteurs.be)

Site web :

<http://www.collegedesproducteurs.be>

1. Vous trouverez un résumé de cette analyse dans le PV du Collège des Producteurs du 12 novembre 2015, qui est disponible sur notre site internet : <http://www.collegedesproducteurs.be/site/index.php/a-propos/publications/pv-des-assemblees-et-du-college>

2. Pour une analyse plus approfondie, voir présentation Powerpoint du PV de l'assemblée sectorielle bio du 04 septembre 2015, qui est également disponible sur notre site internet.



**NOUVEAU GLOBALG.A.P.**  
Faites certifier simultanément tous vos produits en un audit unique:  
*GlobalG.A.P, BIO, QFL, Belplume, Certus, Codiplan, CodiplanPLUS, Vegaplan, cahiers des charges privés, systèmes d'autocontrôle, ...*

Plus d'infos? [info@quality-partner.be](mailto:info@quality-partner.be) - Tel. +32 (0)4 240 75 00 - [www.quality-partner.be](http://www.quality-partner.be)



## Journée démonstration compostage

Carl Vandewynckel et François Grogna, Biowallonie

Courant février nous avons organisé, en collaboration avec l'entreprise de compostage « AGRICOMPOST » de Horion-Hozémont, une démonstration de compostage à Ouffet (Condroz liégeois). Durant cet après-midi, nous avons pu échanger sur la technique de compostage via retourneur d'andain (ici, Ménart, fourni par AGRICOMPOST), mais également sur la stratégie de positionnement et la conception de celui-ci. Vous êtes de plus en plus nombreux à utiliser les fientes de volailles bio pour pallier les carences NPK. Il a été rappelé que, même si elles sont très intéressantes d'un point de vue NPK, il est très dangereux de les utiliser brutes et

pures. Une action trop rapide des fertilisants s'accompagne d'effets similaires à l'utilisation de nitrate de synthèse au niveau pathogènes. De plus, utiliser un engrais d'action rapide limite la durée d'action de cet engrais. Il a donc été rappelé que compostier avec un matériau d'action plus lente (ex : fumier de bovins) permet d'un part d'allonger son spectre d'action, d'homogénéiser l'ensemble, mais aussi d'assainir les différents matériaux. Il a également été question de stratégie de conception, selon la date d'application escomptée en fonction de la culture.



# Boostez vos rendements !

3 ans de garantie

## Scariflex

- Meilleurs rendements herbagers
- Meilleure appérence de l'herbe
- Repousse jeune et vive
- De 2,40 à 9,60 m de largeur

[www.joskin.com](http://www.joskin.com)

**JOSKIN**  
tel : 04 377 35 45

Semoir en option

Gamme modulable

### Saveurs & Métiers : une belle réussite pour une première édition !

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

Du 24 au 26 janvier 2016, des producteurs bio wallons ont participé pour la première fois au salon des produits, équipements et nouveautés pour les professionnels de l'alimentation. L'occasion pour Biowallonie de mettre en avant d'une part les fournisseurs wallons qui proposent des viandes, farines et autres produits bio de chez nous et d'autre part de sensibiliser des boulangers et bouchers à l'intérêt du bio dans leur profession, et ce, à travers deux conférences : « Le pain bio, une piste d'avenir » et « la viande et la charcuterie bio, des denrées rares à développer chez nous ».

Au détour des allées de Namur Expo, les visiteurs, de plus en plus sensibilisés au commerce de proximité et qui manifestent un intérêt croissant pour les produits de qualité, ont eu l'occasion de découvrir et déguster des produits bio wallons, parfois innovants. Nous avons, entre autres, rencontré sur le salon :

- Pur Chanvre (produits à base de chanvre)
- Porcs Qualité Ardenne et Limousin Bio d'Ardenne (viande de porc et bœuf bio)
- Land, Farm and Men (quinoa, huile de caméline, sarrasin,...)
- Le Coq des Prés (poulets et préparations variées à base de poulet)
- Do Eat (verrines bio comestibles, à monter soi-même)



- Conserverie Moutarderie Belge (nouvelle gamme de sauces chaudes et froides et de plats préparés)
- Société du Terroir de Geer (une gamme de pommes de terre bio)
- Goffard Sisters (pâtes aux vers de farine ; hormis les vers de farine, le reste des ingrédients est bio)
- Distributeur From'Alain (une gamme de fromages bio wallons)
- Distributeur Ethiquable (une gamme bio et équitable)
- Et un nouveau distributeur : Bjorn's Alternative Snacking (une gamme de boissons innovantes)

Certains producteurs et transformateurs bio étaient venus grâce au soutien de l'APAQ-W.

**Vous cherchez une diversification bio ?**

**Ardenne Bio**

**Contactez-nous:**

**PORCS QUALITÉ ARDENNE SCRL**  
Avenue de Norvège, 14 - B-4960 Malmedy  
Tél.: +32(0)80/ 77 03 72 • [www.pqa.be](http://www.pqa.be)



## Visite de la plateforme d'essai du réseau BASE

Carl Vandewynckel, Biowallonie

En vue d'étoffer notre panel d'intercultures, d'associations d'espèces et de gestion de la matière organique, nous avons participé à deux journées d'échanges en France et notamment au niveau du réseau international BASE (Bretagne Agriculture Sol Environnement, réseau d'échange d'agriculteurs et de techniciens innovants, qui mettent en œuvre l'agriculture de conservation). Nous avons relevé bon nombres de points d'intérêt à approfondir.

Au niveau des choix d'espèces en interculture, il est à noter que notre point de vue vis-à-vis de la vigilance à apporter au rapport C/N et autres caractères (fumigant naturel (glucosinolats), rupteur de cycle fongique, exsudats racinaires, caractère mychorisant) s'est profondément renforcé. Les différentes recherches menées à l'étranger nous ont confortés dans notre approche et vous

pouvez vous attendre à nous entendre et à nous lire encore et encore sur le sujet. Car, oui, il y a beaucoup de bénéfices et d'intérêt à en retirer et il pourrait bien s'agir d'une solution primordiale dans le cas de grandes cultures pures. Rappelez-vous que, même si l'élevage est de moins en moins en odeur de sainteté, il permet de transformer les prairies temporaires en aliments à destination humaine et produire des engrais. Quand il n'y a plus de prairie temporaire, plus de fertilisation naturelle automatique, chaque jour de production devient indispensable.

Autre point soulevé : le caractère minéralisant de la culture principale et de l'interculture choisie. Il en ressort que ce point est une des clés de gestion de la consommation organique. En effet, il faut absolument bien fixer les objectifs de l'interculture. Par exemple, si l'on veut booster la production de MO, on se dirigera vers une interculture à C/N moyen de 24 ; mais si la culture précédente est fort minéralisante (exsudats raci-

naires de classe 4 : ex maïs), on partira sur un C/N de 28-30. Le tout étant de ne jamais exporter plus que ce que l'on apporte ; on ne vit pas éternellement sur ses réserves. Il est évidemment clair que, plus le potentiel humique est bas, plus il sera difficile de créer un haut potentiel de rendement, mais aussi plus il sera long à améliorer.

Bref, on est sur la bonne voie à notre niveau, mais il est indispensable de ne jamais rompre la chaîne organique et c'est un travail de tous les jours qui demande de l'observation et beaucoup de logique.

## Formation en communication et marketing

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Le 11 février dernier, dix producteurs se sont rendus à Namur pour suivre une formation sur la communication et le marketing.

L'objectif de la demi-journée était de mettre en avant l'importance de la communication et du choix de ses médias (télévision, radio, presse écrite, internet...).

C'était également l'occasion d'aborder la question des emballages et de la communication en vente directe. Comment rendre un emballage attractif ? Quel emballage choisir ?

Enfin, Stéphanie Chavagne de l'Apac-W a énoncé une liste de campagnes et d'événements lors desquels les producteurs peuvent bénéficier de communication gratuite. Elle a également rappelé quelques trucs et astuces pour une communication de qualité à faible coût (site web, cartes de visite, flyers, base de données...).

Une prochaine formation sur cette thématique sera organisée courant de l'année 2017. Suivez l'agenda sur notre site internet ainsi que dans les prochains numéros d'itinéraires BIO.

www.brasserie-dupont.com

Découvrez notre gamme de bières BIO !

Brasserie Dupont  
Tradition & qualité

### Biowallonie enseigne à la Haute Ecole de la Province de Namur (HEPN)

Bénédicte Henrotte, Biowallonie, avec la participation de François de Gaultier, professeur à l'HEPN

Biowallonie a intégré l'équipe d'enseignants de l'Année de Spécialisation en Agriculture Biologique de l'HEPN. Dans le cadre de ses missions, Biowallonie a participé à la mise sur pied de cette première année de formation pour les étudiants agronomes désireux de se spécialiser en bio. En effet, le secteur de l'agriculture biologique a aujourd'hui besoin de personnes formées spécifiquement à ses réalités, tant techniques, que réglementaires ou économiques. Si de nombreuses petites formations permettent aux porteurs de projets de s'informer, il manquait en Wallonie un cours de base poussé en agriculture biologique. Cette nouvelle année de spécialisation en agriculture biologique comble donc ce besoin en abordant tous les aspects de l'agriculture biologique.

Cette année de spécialisation se veut aussi complète que possible, avec une part importante dédiée au travail de terrain. Elle intègre de nombreuses visites, des séminaires, un stage en ferme ou en entreprise et un travail de fin d'études. Aussi, les étudiants conduisent un projet d'entreprise librement choisi et encadré par de nombreux spécialistes qui a pour but de développer un produit innovant et certifié bio. Deux séjours sont également prévus dans deux autres hautes écoles provinciales (Hainaut-Ath et Liège-La Reid) pour varier les contextes pédoclimatiques et pour rencontrer d'autres experts.

Le cours de Biowallonie porte sur les filières biologiques. Il apporte un contenu lié au développement des différentes filières wallonnes existantes, de la production à la vente aux particuliers, en passant par la description des différents acteurs dynamiques en Wallonie. Les chiffres du secteur bio en Wallonie, en Europe et dans le monde sont également abordés. Finalement, notre dernier cours avait pour thème « Comment communiquer sur le bio ? » avec des astuces sur les médias, le marketing et les emballages.



7 étudiants motivés et dynamiques suivent le cursus de cette première édition 2015-2016, c'est un très bon début ! Nous espérons plus d'inscriptions pour l'année prochaine, afin que cette initiative de l'HEPN puisse perdurer.

**Diplôme requis :** le cursus est accessible aux personnes qui possèdent un diplôme de bachelier en agronomie ou sur dossier par valorisation des acquis d'expérience.

Renseignements et inscriptions chez François de Gaultier : 0486/059 087 ou [francois.de\\_gaultier@profs.hepn.be](mailto:francois.de_gaultier@profs.hepn.be)

**Portes ouvertes à Ciney :** Samedi 14 mai de 10h à 18h, samedi 25 juin de 9h à 13h et samedi 10 septembre de 9h à 13h.





## Proregio

Sylvie Annet, Biowallonie

Rudolf Chavet s'est lancé il y a plus de 10 ans dans le projet Proregio. L'objectif de ce projet est de créer une structure régionale pour rassembler, stocker et transformer les produits de plusieurs producteurs BIO dans un centre commun, et de vendre les aliments en direct aux consommateurs sous une marque commune pour toute la région.

C'est Rudolf, Christine, sa femme, et Hilla, une aidante cuisinière, qui s'occupent de la transformation et de la commercialisation des produits vendus sous la marque Proregio, qui possède un tout nouveau logo. Ils effectuent également un service traiteur et organisent des formations pour les écoles et les particuliers.

Rudolf Chavet a déjà réalisé de gros investissements et dispose actuellement d'un important atelier de transformation dans lequel il effectue encore des travaux pour les dernières installations.

Il dispose :

- d'un atelier boulangerie
- d'un atelier fromagerie
- de cuisines : plats préparés, conserves, pâtes,...
- d'un atelier de découpe
- d'un abattoir volaille (et, à venir, d'un abattoir bovin)
- d'un magasin
- d'un restaurant

Tous ces outils, uniquement financés actuellement par ses propres ressources, sont sous-utilisés à cause du coût élevé du personnel. Certains investissements ne sont pas réalisés par manque de fonds. Vu le manque d'outils de transformation de petite taille existants en Région wallonne, il serait vraiment dommage de ne pas les valoriser.

L'objectif de Monsieur Chavet est de **développer et tester la faisabilité** (technique, pratique, juridique, hygiénique, bureaucratique, économique,...) d'un modèle de marque régionale au sein de sa structure et de créer un centre de démonstration, d'information et de formation pour les autres centres à créer.

Pour ce faire, Rudolf Chavet est à la recherche d'une structure souhaitant réaliser ce type de recherche en collaboration avec son centre et, par la suite, le soutenir dans la création d'une coopérative, voire dans la réplique du modèle dans un second endroit.

En effet, à plus long terme, Monsieur Chavet a de grandes ambitions et aimerait faire sortir le circuit court du marché de niche et le positionner sur le marché régional/local en atteignant une part du marché de 1 à 2 % de l'approvisionnement alimentaire wallon et ce en 5 à 10 ans.

D'autre part, ces installations pourraient également servir de « couveuse d'entreprises », permettant à de futurs producteurs, transformateurs ou commerçants de se lancer.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site de Proregio : <http://www.proregio.be/>



## Risque de tolérance aux pesticides dans nos produits bio

Sylvie La Spina & Marc Fichers, Nature & Progrès

Un nouveau règlement européen relatif à l'agriculture biologique est en discussion à l'Europe. Parmi diverses modifications concernant la production animale ou végétale, se trouve l'introduction d'un seuil de tolérance aux pesticides dans les produits bio. La Wallonie, qui a développé une législation stricte sur ce point, sera dans l'obligation de se plier à cette norme. S'il est adopté, ce règlement pourrait être un coup fatal pour le secteur bio. Et nous n'en sommes pas loin...

Depuis 25 ans, un règlement européen pour l'agriculture biologique

Depuis 1991, l'Europe s'est dotée d'un règlement bio définissant les conditions auxquelles les productions alimentaires doivent répondre afin de pouvoir porter l'étiquetage bio. Le règlement établit des règles de production animale et végétale et de transformation des matières premières bio. Ces règles européennes font l'objet, depuis 25 ans, de négociations entre les Etats Membres auxquels est laissé le choix de mettre en œuvre une législation plus

stricte sur leur territoire, ce qui fut toujours le cas pour notre région.

Un projet de refonte du règlement européen

Un nouveau règlement européen est en préparation à l'Europe. En 2012, trois auditions d'expert ont eu lieu afin d'analyser la situation du secteur. Une consultation publique a été menée en 2013 afin de consulter les différents maillons du secteur : 44.846 réponses ont été reçues. Un projet de nouvelle réglementation a été présenté en 2014 par la Commission puis, en octobre 2015, la Commission de l'agriculture du Parlement européen a adopté un texte qui est, depuis le 19 novembre dernier, étudié en trilogue. Une décision est attendue le 19 février.

L'introduction d'un seuil de tolérance aux pesticides dans le bio

Le projet de règlement européen pour l'agriculture biologique maintient l'interdiction d'utiliser des pesticides chimiques de synthèse en production biologique. Néanmoins, une contamination accidentelle pourrait mener à une présence de résidus de pesticides dans les produits biologiques. Elle peut être engendrée par une pollution sur les lieux de



stockage, de transport ou de production par des dérives en champ. Ces rares cas sont mis en évidence lors des contrôles réalisés par les organismes de certification. Le projet de règlement européen vise une décertification des produits biologiques dans lesquels la présence de pesticides a été mise en évidence **au-delà d'un certain seuil**<sup>1</sup>. Les produits présentant une contamination de pesticides inférieure à ce seuil garderaient alors le label bio. **Il s'agit donc de tolérer un certain niveau de présence de pesticides dans les produits biologiques !**

En Wallonie, tolérance zéro !

Depuis plusieurs années, la Wallonie a pris des mesures afin de garantir au consommateur le zéro-pesticides dans les produits biologiques<sup>2</sup>. Elle a mis en place une fréquence de contrôle parmi les plus élevées d'Europe et l'obligation de décertifier les produits dès que la présence de pesticides chimiques de synthèse est mise en évidence. Cette politique exemplaire ne représente pas un frein au développement du secteur bio, comme le montre la croissance du nombre de producteurs et de consommateurs de produits biologiques dans notre région. En effet, les cas de contamination accidentelle sont peu fréquents.



## Les consommateurs exigent le zéro pesticides !

Le label bio garantit actuellement un produit wallon sans pesticides chimiques de synthèse, ce qui répond aux attentes des consommateurs en matière de santé et de protection de l'environnement. La consultation publique<sup>3</sup> sur l'agriculture biologique réalisée en 2013 par la Commission européenne montre que 85 % des consommateurs déclarent acheter des produits bio pour éviter la présence de résidus de pesticides dans leur alimentation et, par ailleurs, 62 % des répondants sont prêts à payer plus cher des produits bio si une augmentation de la fréquence des contrôles était nécessaire pour garantir le zéro-pesticides. Il est dès lors évident que le secteur bio doit tenir compte de cette demande en garantissant des produits bio exempts de résidus de pesticides chimiques de synthèse. Sans consommateur, une production agricole n'a pas de sens !

### Une question « non essentielle » ?

La proposition de règlement européen pour l'agriculture biologique permettra d'homogénéiser les conditions de décertification des produits biologiques contaminés par des pesticides dans tous les Etats membres. Chaque pays devra appliquer la norme et ne pourra pas être plus strict ou plus laxiste que le seuil défini par l'Europe. Mais ce fameux seuil, quel sera-t-il ?

Selon le projet de règlement, le seuil sera défini par des actes délégués à la Commission européenne. Pour rappel, les actes délégués sont « des actes non législatifs de portée générale qui complètent ou modifient certains éléments non essentiels de l'acte législatif ». **Le seuil de tolérance aux pesticides est-il réellement un élément non essentiel de la proposition de nouveau règlement européen bio ?**

### Vers quel seuil se dirige-t-on ?

Que décidera la Commission européenne au terme des travaux du trilogue et quel pouvoir aura le secteur bio face à cette décision ?

La consultation publique européenne de 2013-2014 met en évidence les intérêts divergents des acteurs du secteur bio. A la question : « Le niveau de résidus de pesticides dans les produits biologiques doit-il être plus bas que dans les produits conventionnels », ceux qui répondent par l'affirmative sont avant tout les consommateurs (85,9 %), les détaillants (82,1 %), les agriculteurs (79 %), les commerçants



(78,6 %) suivis par les transformateurs (72,7 %) et enfin les autorités publiques européennes (67,9 %) et non-européennes (40 %).

Différents groupes ont déjà donné un avis sur la question du seuil de tolérance aux pesticides. Selon IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), « l'agriculture biologique est une méthode qui ne peut être remplacée par une présence ou absence de résidus de pesticides au-dessus d'un certain niveau ». Le règlement biologique européen est une obligation de moyens et non de résultats. De ce fait, IFOAM ne souhaite pas de décertification des produits bio lors de contaminations accidentelles par des pesticides.

BNN (Association de transformateurs, grossistes et détaillants du secteur bio en Allemagne) défend une position similaire et argumente : « définir un tel seuil peut être difficile et impliquerait le risque de décertifier des produits même s'ils ont été conduits sous le mode de production biologique. Cela résulterait en une augmentation de coûts qui n'est pas encore estimée ».

Force est de constater que les acteurs du secteur représentés au niveau européen ne semblent pas réellement préoccupés des impacts d'une tolérance aux pesticides sur l'ensemble du secteur bio, prétextant une protection des producteurs dans des cas de contamination qui sont, comme le montre l'expérience wallonne, relativement anecdotiques.

### Et si l'enjeu était ailleurs ?

D'autres enjeux semblent se cacher derrière les intentions européennes : favoriser le commerce international. Un seuil de tolérance aux pesticides laxiste permettra de favoriser les importations de produits biologiques issus de pays tiers. Dans une logique de marché, le risque est de voir les importateurs faire coller le résidu de pesticides au seuil défini

par l'Europe, afin de commercialiser des produits bio plus concurrentiels. Pour les transformateurs, ceci permettrait l'importation de matières premières à moindre prix. **Il existe donc un réel risque que le seuil de tolérance aux pesticides soit davantage influencé par des politiques d'ouverture des marchés que par l'intérêt des producteurs et des consommateurs dans le circuit de production locale.**

### La position de Nature & Progrès

**Pour Nature & Progrès, il est hors de question de faire reculer l'agriculture biologique wallonne en tolérant la présence de pesticides dans les produits proposés aux consommateurs sous le label bio.** Cette tolérance n'aurait aucun sens et serait un bond en arrière ! L'association revendique dès lors que le seuil de tolérance aux pesticides soit **aligné à la norme wallonne**, la plus stricte en la matière. La définition du seuil ne peut en aucun cas être déléguée à la Commission européenne étant donné les enjeux qu'elle représente pour l'avenir du secteur.

1 Extrait de l'article 20 de la proposition de règlement européen - Présence de produits ou substances non autorisés §1. Les produits dans lesquels la présence de produits ou substances qui n'ont pas été autorisés en vertu de l'article 19 est détectée à des niveaux dépassant les niveaux fixés en tenant compte, notamment, de la directive 2006/125/CE ne sont pas commercialisés en tant que produits biologiques. §2. Afin de garantir l'efficacité, l'efficacité et la transparence de la production biologique et du système d'étiquetage, le pouvoir d'adopter des actes délégués conformément à l'article 36 est conféré à la Commission en ce qui concerne les critères et conditions spécifiques de l'application des niveaux visés au paragraphe 1, ainsi que l'établissement de ces niveaux et leur adaptation au progrès technique.

2 Arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 28 février 2008.

3 [http://ec.europa.eu/agriculture/consultations/organic/2013\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/consultations/organic/2013_fr.htm)



## FWA

## Ce n'est pas tout de bien produire, encore faut-il «bien vendre»

Isabelle Jaumotte et Daniel Collienne, GT Bio FWA

**400, c'est le chiffre qui a circulé dans les campagnes : 400 producteurs ayant sollicité les aides à l'agriculture biologique fin 2015, c'est énorme! Est-ce qu'il y aura assez d'aides pour tout le monde ? Question réaliste que se posent certains agriculteurs en entendant ces chiffres. Mais est-ce la bonne question ? Ne devrait-on pas plutôt s'interroger sur les débouchés pour ces nouvelles productions, s'assurer que nos produits seront valorisés en bio et à un prix juste et équitable ?**

Les bruits qui ont circulé en cette fin d'année 2015 évoquaient effectivement quelques 400 « nouveaux » producteurs bio. Le Ministre, dans une récente réponse au Parlement de Wallonie, a quelque peu modéré ce chiffre en annonçant 290 nouvelles demandes d'aide à l'agriculture biologique introduites à l'administration – incluant les renouvellements d'engagement – dont 216 pour des exploitations en totalité en bio.

Demander à pouvoir bénéficier de l'aide bio est une chose ; franchir le cap et notifier ses activités en bio en est une autre. Si certains ont fait de cette demande d'aide une déclaration d'intention, il semblerait qu'un peu plus de 150 d'entre eux aient notifié leurs activités au 31 décembre 2015. Voilà qui porterait le nombre d'agriculteurs bio à près de 1.400, en déduisant ceux qui cessent leurs activités. A ce rythme-là, on devrait atteindre largement l'objectif de 1.750 producteurs bio fixé pour l'horizon 2020 dans le plan stratégique pour l'agriculture biologique adopté en juin 2014 !

Qu'est-ce qui justifie un tel engouement pour l'agriculture biologique ? Si les aides sont une motivation certaine, le contexte économique n'y est pas étranger non plus... Il faut dire que l'année 2015 a été marquée par de grands bouleversements au niveau agricole : ce fut la première année de mise en œuvre de la nouvelle PAC et force est de constater

que cette dernière réforme a profondément modifié la distribution des aides. Et puis c'est une nouvelle crise qui a frappé le secteur agricole, que ce soit dans le lait – pour la troisième fois depuis 2009 – mais aussi dans d'autres secteurs à cause de l'embargo russe. Ce contexte particulièrement difficile dans l'agriculture traditionnelle force la réflexion de certains qui voient leurs collègues bio tirer leur épingle du jeu. Sans compter que certains secteurs se sont montrés particulièrement porteurs, comme le secteur laitier pour lequel la demande est, depuis plusieurs mois maintenant, croissante avec un prix plus qu'intéressant. Ces différents facteurs suscitent la réflexion et l'intérêt pour la conversion à l'agriculture biologique. Nombreux sont ceux qui semblent avoir entamé une réelle réflexion sur leur manière de produire et disent vouloir travailler moins intensivement. Attention cependant, travailler moins intensivement ne signifie pas nécessairement travailler de manière biologique. La transition peut, et devra certainement, prendre du temps et une conversion trop rapide à l'agriculture biologique peut occasionner d'irréversibles pertes.

Avec un tel enthousiasme, certains s'interrogent alors sur la pérennité des aides à l'agriculture biologique. Y en aura-t-il assez pour tout le monde ? Ne risquent-elles pas d'être réduites ? Certes, les aides à l'agriculture bio, qu'elles soient à la conversion ou au maintien, contribuent à la rentabilité de l'exploitation, mais doivent-elles être l'élément déclencheur de la conversion ? Evidemment que non. Les aides ne sont pas éternelles et si tous les agriculteurs pouvaient s'en passer, ils le feraient.

Alors, plutôt que de s'inquiéter des aides, ne vaudrait-il pas mieux, avant même de convertir tout ou partie de son exploitation, s'assurer de valoriser ses produits ?

La demande en produits bio est croissante, mais pour certains secteurs plus que d'autres et d'autant plus que l'offre n'est pas suffisante. Ainsi, la demande en fruits et légumes, produits les plus consommés

en bio, reste importante et la production ne semble pas encore suffisante, que ce soit pour le marché du frais ou du surgelé. Les productions céréalières ont également de l'avenir, que ce soit pour la fabrication du pain ou pour répondre à l'obligation de régionalité des aliments pour animaux, notamment pour les monogastriques. La demande en lait bio est également élevée depuis plusieurs mois, mais pour combien de temps encore et avec quelle garantie sur le prix ? N'oublions pas qu'en agriculture biologique, pour répondre à une demande croissante dans un secteur particulier, il faut au minimum 2 ans (durée de la conversion) pour le faire avec des produits certifiés. La réactivité est plus lente et il est essentiel d'anticiper au maximum les attentes.

Afin d'aider les agriculteurs à s'assurer une juste rémunération, la FWA organisera, dans le cadre de la prochaine Semaine Bio, une journée de réflexion consacrée aux évolutions du marché pour les productions biologiques. Soyez attentif au programme... et interagissez avec [bio@fwa.be](mailto:bio@fwa.be).

Biologiquement vôtre.



# OUVREZ VOS PORTES POUR LA SEMAINE BIO 2016 !

Stéphanie Chavagne et Delphine Dufranne, APAQ-W

## Il ne vous reste que quelques jours pour vous inscrire à la Semaine Bio !

Du 4 au 12 juin 2016, les projecteurs se tournent vers votre secteur. L'occasion de partager votre vision de l'agriculture biologique, de faire découvrir votre travail et de faire goûter vos produits.

Au programme de cette campagne: portes ouvertes, visites guidées, marchés bio, animations didactiques, ateliers culinaires, dégustations de produits locaux, débats thématiques, concours, pièces de théâtre,...



Pour ouvrir la campagne, Namur s'improvise Capitale Bio ! Les 4 et 5 juin, un marché bio se tiendra en plein centre-ville (Place d'Armes). Cet événement « En Terre bio » organisé en collaboration avec Biowallonie et l'UNAB accueillera plus de 2.000 visiteurs !

### Intéressé ?

Inscrivez-vous sur [www.semainebio.be](http://www.semainebio.be) jusqu'au 24 mars.

### Coordination Semaine Bio :

Stéphanie Chavagne  
081/331 733 ou [s.chavagne@apaqw.be](mailto:s.chavagne@apaqw.be)

### Responsable inauguration :

Delphine Dufranne  
081/331 727 ou [d.dufranne@apaqw.be](mailto:d.dufranne@apaqw.be)



# PROFITEZ DE LA BIO'MOBILE POUR FAIRE DÉCOUVRIR VOS PRODUITS !



Delphine Dufranne, APAQ-W

Cette année encore, la Bio'mobile — stand d'information itinérant sur l'agriculture biologique mis en place par l'APAQ-W — se déplacera à travers la Wallonie lors de différents événements : Foire de Libramont, Ferme en Ville, Beau vélo de RAVeL... Afin de sensibiliser les visiteurs, un jeu-concours sera proposé avec, à la clé, des paniers de produits bio wallons à gagner.

### AVIS DE RECHERCHE !

Dans ce cadre, nous sommes à la recherche de produits bio wallons, offerts gratuitement par les producteurs pour garnir une soixantaine de paniers. Une belle publicité afin de faire connaître vos produits et votre savoir-faire ! Intéressé ? Contactez simplement Delphine Dufranne (081/331 727 ou [d.dufranne@apaqw.be](mailto:d.dufranne@apaqw.be)).



## AGENDA

# Agriculture de Conservation et Agriculture Biologique : l'impossible équation ?

Carl Vandewynckel, Biowallonie



### Greenotec vous invite :

Trois visites de ferme en un jour,

#### le jeudi 3 mars

- Sans labour l'AC peut-elle se passer des herbicides ?
- Sans pesticides l'AB peut-elle se passer du labour ?

Trois agriculteurs innovants combinent à leur façon AC et AB.

Nous vous proposons trois temps d'échanges entre agriculteurs autour de leur expérience.

A 9h30 chez Xavier Misonne  
*La Joncquièrre, 8 - 6534 Gozée*

Xavier Misonne est AC-iste en grandes cultures sans élevage depuis de nombreuses années. En 2014, il décide de convertir une partie de la ferme à l'agriculture biologique et 2016 verra ses premières productions certifiées bio sortir de ses parcelles. Pour lui, l'enjeu est de réussir la transition en restant

maître des adventices. Il nous expliquera ses motivations et comment il conçoit techniquement une rotation AB-AC.

A 11h00 chez Philippe Mattez  
*Rue Janson, 139 - 6182 Souvret*

Producteur bio conscient des effets négatifs du labour, Philippe Mattez gère une rotation basées sur les cultures de printemps, pommes de terre, carottes, oignons, quinoa, potirons, chanvre, desquelles le marché est demandeur. Le non labour n'est pas systématique et c'est une luzernière de 2-3 ans fertilisée avec d'importantes quantités de matières organiques riches en carbone qui régénère le sol. Actuellement, ses investigations portent sur des couverts non gélifs, à semer en septembre, et capables de faire de la biomasse en hiver entre deux cultures de printemps.

A 13h rendez-vous à la friterie Chez Carlo,  
pour le repas de midi.  
*Rue de Bas-Oha, 256 - 4520 Wanze (Moha)*

A 14h chez Christian Schiepers  
*Rue reine Astrid, 12 - 4520 Antheit*

Agriculteur bio passionné par le sol, Christian Schiepers adopte une technique intermédiaire : il utilise une charrue qui n'en

a que le nom : la « charrue déchaumeuse ». Sa rotation diversifiée, incluant céréales, pommes de terre, colza, maïs grain, haricots, oignons, quinoa, cameline et chanvre, combinée à un parc de matériel adapté, lui permet de tirer parti des différents types de sol présents sur sa ferme et de gérer efficacement la pression des maladies et des ravageurs. Aujourd'hui, son projet est de cultiver et récolter plusieurs espèces en même temps sur la même parcelle, et de trier la récolte.

Inscription obligatoire avant le 02/03  
auprès de Maxime Merchier :

[merchier.m@greenotec.be](mailto:merchier.m@greenotec.be)

Tél portable : 0032 (0)474/311 847

Tél fixe : 0032 (0)65/589 470

Avec la collaboration de la Cellule transversale de Recherches en Agriculture biologique du CRA-W. Daniel Jamar, responsable du réseau de fermes en grandes cultures bio

## La vie est Biotiful !

Delphine Dufranne, APAQ-W

En tant que producteur, vous êtes sans doute souvent amené à expliquer en quoi consiste l'agriculture biologique aux enfants. Les mots vous manquent ? Difficile de simplifier, vulgariser... Aidez-vous d'une bande dessinée !

Un livret pédagogique sous forme de BD sera à votre disposition dès le mois d'avril prochain. Au travers des aventures variées de Félix et de son grand-père Jamy, les enfants découvriront l'agriculture biologique et ses nombreux atouts. Les deux héros emmènent les jeunes en voyage parmi

quelques thématiques incontournables, telles le contrôle et la certification, le bien-être animal, les méthodes de lutte, l'autonomie ou encore l'importance de la qualité des sols.

La vie est Biotiful est à destination principalement des enfants de 8 à 12 ans, mais s'adresse également à un public plus large. Imprimé à 30.000 exemplaires, il sera distribué via le site de l'APAQ-W aux acteurs participant à la Semaine Bio, ainsi que lors de divers événements où la Bio'mobile sera présente (Ferme en ville, Beau vélo de RAVel, ...).

Vous pouvez déjà le commander en contactant Delphine Dufranne à l'APAQ-W (081/331 727, [d.dufranne@apaqw.be](mailto:d.dufranne@apaqw.be))





## Concours et salons à foison

Vanessa Poncelet, APAQ-W

Ce début de printemps est marqué par une série de salons, professionnels et grand public, et de concours. D'Horecatel à Tavola, en passant par « C'est bon c'est wallon » — où les visiteurs pourront aller à la rencontre des producteurs — les produits seront à l'honneur, exposés et dégustés, mais aussi évalués lors des concours Best Belgian Beer of Wallonia, Coq de Cristal et Fromages de Wallonie !

Au WEX, à Marche-en-Famenne, une quinzaine de producteurs, dont 7 bio, ont pu établir des contacts commerciaux intéressants lors du salon **Horecatel**, qui soufflait déjà sa 50<sup>ème</sup> bougie, autour de la thématique du « vintage ». L'occasion pour le stand VIP — haut en couleurs — de l'APAQ-W de devenir un lieu de rencontres et d'échanges sur la promotion des richesses du terroir wallon.

Dans la foulée, lors du salon **Tavola** au Kortrijk Xpo, le stand de l'APAQ-W « Lekker Waals » a accueilli vingt-deux producteurs wallons, dont quatorze proposant une gamme diversifiée de produits bio de qualité : Porcs Qualité Ardennes, Limousin bio d'Ardennes, GH Group (viande de bœuf), les Fromageries des Ardennes, de Vielsalm, Régal, Herve Société, From'Alain, la Beurrerie de Rochefort, ainsi que Bister, Pomfresh, les confitures L'Ardennaise, Happy People Planet (fruits secs bio) et Café Liégeois.

La saison des foires ne s'arrête pas là puisque, pour la première fois en Wallonie, un salon grand public entièrement dédié aux produits wallons, « C'est bon, c'est wallon », vous donne rendez-vous au WEX à Marche-en-Famenne, les 21 et 22 mai prochains. Une vitrine incontournable des productions wallonnes, dont celles produites en agriculture biologique : pains et produits de boulangerie, fromages et vins, bières artisanales et micro-brasseries, lait et produits laitiers, viandes et charcuteries, fruits et légumes, miels, confiseries et chocolats,... et les produits horticoles. Sans compter

une foule d'animations gourmandes combinant les saveurs wallonnes de 1001 façons afin de sensibiliser les visiteurs à une alimentation locale, de qualité et de saison.

« C'est bon, c'est wallon » sera aussi l'occasion de récompenser et mettre en valeur les lauréats de deux importants concours organisés par l'APAQ-W : le concours Coq de Cristal qui aura lieu en avril au Cefor à Namur et le Best Belgian Beer of Wallonia qui s'est déroulé ce 19 mars au Centre Epicuris à Villers-le-Bouillet.

Plus d'infos : [www.cbon-cwallon.be](http://www.cbon-cwallon.be)

### Cocorico... de Cristal

Destiné à promouvoir des produits fermiers d'exception, issus d'entreprises artisanales employant maximum 5 personnes, le concours Coq de Cristal est organisé par l'APAQ-W en collaboration avec Accueil Champêtre en Wallonie (ACW). Cette année, 9 nouvelles catégories mettront en lumière des produits de bouche à consommer sans modération : fromage frais de chèvre aromatisé thym-miel, yoghourt à boire aromatisé à la fraise, fromage de vache à pâte molle et à croûte fleurie nature, entrecôte (viande bovine), lard de poitrine maigre salé (viande porcine), blanc de poulet, filets de truite fumés, pâté de foie à la viande wallonne et vin de raisin effervescent. Les producteurs bio sont bien entendu sollicités.



### Best Belgian Beer of Wallonia : ça va mousser

Le brassage est leur métier. Les bières sont plus qu'un business, leur passion. La Wallonie est leur terroir. Le concours Best Belgian Beer of Wallonia, lancé en 2012 et réitéré en 2014, est de retour aussi en 2016. Nouveauté cette année, chaque brasseur pourra présenter une bière conventionnelle ET une bière bio certifiée par catégorie, dans les catégories suivantes : blanche, blonde, ambrée, brune, stout et fruitée.

Le BBBW est organisé en collaboration avec le Collège des Producteurs (SoCoPro), la Direction Générale opérationnelle Agriculture, Ressources Naturelles et Environnement (D GARNE), Promotion de l'Orge de Brasserie (POB — Gx-ABT) et l'Association des Journalistes Brassicoles Belges (AJBB).



### Fromages de Wallonie

Un troisième concours, celui des Fromages de Wallonie, aura quant à lui lieu le 3 juin. Il déterminera quels sont les meilleurs fromages 2016 dans 11 catégories : vache (frais nature, frais aromatisé, pâtes molles à croûte lavée, pâtes molles à croûte fleurie, pâtes mi-dures, pâtes dures), chèvre (frais nature, frais aromatisé, autres types de pâtes), brebis (tous types de pâtes), bleus (tous types de lait).

Plus d'infos : <http://www.apaqw.be/Concours-Fromages-de-Wallonie>

[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)



## La Semaine Sans Pesticides devient LE PRINTEMPS SANS PESTICIDES

### Mobilisons-nous entre le 20 mars et le 20 juin 2016

Bastien Domken, Adalia

Un vent de changement souffle sur la « Semaine Sans Pesticides » !

Cette campagne, mise en place pour la première fois il y a huit ans, mobilise chaque année des hommes et des femmes, acteurs ou simples curieux, soucieux de l'environnement et de leur santé.

#### Plus de temps pour plus d'actions !

Entre le 20 mars et le 20 juin 2016, la Wallonie sera le terrain d'accueil d'événements, à destination d'un public varié, sur le thème de « La santé liée à l'environnement ».

C'est l'occasion de faire le point sur les dangers des pesticides, mais aussi et surtout de montrer qu'il existe des alternatives efficaces à l'utilisation des pesticides de synthèse.

#### Comment participer ?

Mettez en place une action pendant le printemps et bénéficiez des bienfaits du beau temps (une visite de la ferme, une démonstration d'outils de désherbage, ...).

C'est aussi simple que d'y penser. Inscrivez-vous via le formulaire d'inscription en ligne sur le site [www.printempssanspesticides.be](http://www.printempssanspesticides.be).

Pas le temps d'organiser un événement ? Envie de voir ce qui se fait ailleurs ? Venez découvrir de nouvelles initiatives : atelier de recettes à base de plantes, conférence sur les pollinisateurs, initiation à la permaculture, fabrication de nichoirs, visite de vergers,...

Consultez le programme et n'hésitez pas à rendre visite aux acteurs près de chez vous !

Site Internet : [www.printempssanspesticides.be](http://www.printempssanspesticides.be)

Cette campagne est à l'initiative du Ministre de l'Environnement et est coordonnée par Adalia en collaboration avec Natagora.



## Quels débouchés en bio en Wallonie ? Comment commercialiser sa production bio ?

Ariane Beudelot, Biowallonie

**Vous vous posez des questions telles que : Quels produits bio sont recherchés ? Quels opérateurs belges les recherchent ? Quels circuits de commercialisation utiliser ? Comment se diversifier ? Comment communiquer sur ses produits ?**

Venez en savoir plus lors de cette soirée organisée par Biowallonie.

Des producteurs bio wallons vous parleront de leurs démarches de commercialisation.

Cette soirée se terminera par un moment d'échange convivial autour d'un drink.

#### Quand ?

Le 9 mai 2016 de 20h à 22h30

#### Où ?

A la Cafétéria du CECOCO, sur le site du centre culturel de Ciney, Place Roi Baudouin, 5590 CINEY

#### Participation gratuite.

Inscription obligatoire avant le 29 avril auprès d'Ariane Beudelot : 081/281 016 ou [ariane.beudelot@biowallonie.be](mailto:ariane.beudelot@biowallonie.be)



## Journée circuit court : découverte de différents systèmes de commercialisation aux mains des agriculteurs

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

**Date :** 21/04/2016

**Horaires :** de 9h00 à 16h30 sur place (prévoir environ 2h à 2h30 de trajet, suivant le lieu de départ), du co-voiturage sera organisé.

**Inscription obligatoire auprès de Bénédicte Henrotte :** benedicte.henrotte@biowallonie.be ou 0479/936 979, avant le 13 avril 2016

**PAF** pour le repas de midi à l'auberge de l'abbaye : <http://www.auberge-de-labbaye.com/fr/carte.php> : **15 euros** (plat, vin, café et dessert compris), établissement dans lequel sont servis les produits de notre hôte du comptoir paysan bio.

### Au programme :

#### VISITE D'UN MAGASIN DE PRODUITS FERMISERS LOCAUX

en fonction des possibilités, nous irons :

- Soit à « L'Aire à Grange », magasin géré par 7 producteurs ardennais. Désireux de vendre leurs produits fermiers, ils ont créé la Société à Responsabilité Limitée

« L'Aire à grange ». Ce point de vente est la première structure collective de vente directe de produits fermiers dans les Ardennes. Les associés eux-mêmes sont les animateurs et vendeurs du magasin, afin de mieux conseiller les clients. Ouvert 2 jours/semaine.

**Adresse :** 7 Rue des Remparts, 08300 Le Châtelet-sur-Retourne, France

**Info :** [www.laireagrangefr.fr/](http://www.laireagrangefr.fr/)

- Soit chez « Les Sacrés Fermiers », magasin qui regroupe les produits de 20 fermes qui sont situées à moins de 80km de Reims et qui se sont engagées dans un projet innovant : « créer, gérer et animer leur propre magasin ». Ce magasin collectif est géré par 3 salariés et les producteurs y travaillent à tour de rôle. Ouvert 4 jours/semaine.

**Adresse :** 7 rue des Didris, 51420 Cernay-lès-Reims, France

**Info :** [www.sacres-fermiers.fr/](http://www.sacres-fermiers.fr/)

#### VISITE DU « DRIVE FERMIER DES ARDENNES »

Des producteurs ardennais bio et NON bio mettent leurs stocks de produits à disposition, à toute heure du jour et de la nuit ! Les consommateurs peuvent passer leurs commandes et payer en ligne jusqu'au mardi minuit. Dès le mercredi matin, les producteurs préparent les commandes que les consommateurs peuvent venir chercher dès le jeudi de la même semaine, sur le point de retrait. Ils font 150 à 250 paniers par semaine et ont triplé le CA prévisionnel en 2015, tellement la demande est au rendez-vous !

**Adresse :** 2 avenue du Petit Bois (entre l'Avenue Forest et le stade du Petit Bois), 08000 Charleville-Mézières, France

**Info :** <http://www.drive-fermier.fr/charleville/>

#### VISITE DU COMPTOIR BIO DE CHARLEVILLE-MÉZIÈRES (COMPTOIR PAYSAN)

Tous les mercredis de 17h à 19h, producteurs et consommateurs se donnent rendez-vous à la Petite Brasserie Ardennaise pour retirer les produits réservés au préalable sur le site.

Accueil chez Frédéric Lefebvre, président : présentation de l'initiative Comptoir fermier et visite de sa ferme « pré au charme », certifiée BIO depuis 2002 - élevage de bœuf, agneau et veau.

**Adresse :** 4 rue de la Justice, 08460 Signy-l'Abbaye, France

**Info :** <http://comptoirspaysans.org/charleville-mezieres-08-bio/producers>

## SCIENCES et METIERS de LA NATURE

Amal Héroux

ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE DE LA REID

Institut d'enseignement agronomique La Reid rue du Canada 157-4910 la Reid  
ipealr@provincedeliege.be Tél : 087 21 05 10  
Haute Ecole de la province de Liège Haut-Maret 20 4910-La Reid  
marianne.dawirs@provincedeliege.be Tél : 087 37 68 89  
[www.hepl.be](http://www.hepl.be)

**Province  
de Liège**

Enseignement

# RENDEZ-VOUS DU MOIS

## FORMATIONS

### Formations « La Bio dans la pratique » : semis de printemps, rattrapage des cultures et gestion des fourrages

#### Mardi 26.04.2016

de 13h30 à 17h30, chez Daniel Boddez  
rue de la Gratière 4 à 7181 Feluy  
0477/410 656

Ferme en polyculture-élevage : lait,  
400.000 litres produits avec des PN et du  
Bbmixte ;

Froment, Triticale-Avoine-Pois-Vesce-  
Féverolle ; Fourrages

#### Mercredi 27.04.2016

de 13h30 à 17h30 chez Pascal et Marie-  
France Buchet  
Belle Vue 3 à 6470 Grandrieu  
060/455 336

Ferme en polyculture-élevage, notification  
en 2006

Elevage Bbmixte, fourrages et cultures

#### Jeudi 28.04.2016

de 13h30 à 17h30 chez Arnaud et David  
Collard  
Hubermont 23 à 6983 Ortho  
0498/26.24.91

Ferme en polyculture-élevage, notification  
partielle en 2008

60 à 80 ha de céréales : Epeautre, Triticale,  
céréale de printemps+pois et semis de  
prairie ; prairies moitié permanente, moitié  
temporaire

Essai Michamps : Associations Michel  
Sencier, mélanges suisses, propositions  
Michamps

#### Vendredi 29.04.2016

de 13h30 à 17h30 chez André Legros  
Verleumont 35 à 4990 Lierneux  
0473/944 541

Ferme en polyculture-élevage, notification  
en 1997

Elevage Limousin et porcs

Triticale Pois, Epeautre, triticale de  
printemps

#### Contacts et inscriptions :

Bénédicte Henrotte : 081/281 014,  
benedicte.henrotte@biowallonie.be  
ou Philippe Loeckx : 0479/410 299,  
phloeckx@gmail.com

### Formation pratique : désherbages mécaniques en cultures céréalières BIO — démonstration de matériel : houes et herses rotatives et herses étrilles

Suite à la belle arrière-saison et cet hiver plutôt clément, la pression des adventices se fait à présent grandement sentir. Ces après-midi seront l'occasion de voir et revoir les différents outils disponibles en bio pour limiter la casse. Houe rotative, étrille, étrille rotative et rouleaux seront en démo pour vous permettre d'observer leurs impacts sur les adventices. Ces après-midi seront également l'occasion de revoir comment régler sa machine.

#### Quand et comment?

Entre le 11 et le 18 avril, si le nombre d'inscrits par date est suffisant (min. 35 inscrits). La confirmation de la date sera envoyée par sms et affichée sur notre site internet : [www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be).

#### Inscription obligatoire avant le 8 avril

Nous communiquer le(s) lieu(x) qui vous intéressent et votre numéro de GSM afin que l'on puisse vous confirmer la date de la formation par sms

- Carl Vandewynckel 0478/753 000 (pour le Hainaut et le BBW)
- François Grogna 0499/189 591 (pour les Provinces de Namur-Liège-Luxembourg)
- Bénédicte Henrotte 081/281 014

#### Où?

- Chez Stéphane Poncet, Rue Bois Bouillet 2 à 5600 Neuville
- Chez François Grogna, Xhenceval 1 à 4590 Ouffet (présence de l'entreprise Monfort de Sorée avec du matériel Einbock)
- Chez Daniel Boddez, rue de la Gratière 4 à 7181 Feluy



# RENDEZ-VOUS DU MOIS

## LIVRES DU MOIS



Vous pouvez retrouver ces livres à la librairie de Nature&Progrès, rue de Dave, 520 à Jambes entre 9h et 16h, le vendredi jusqu'à 18h. Soit en les commandant par fax : +32(0)81/310.306 soit par internet : [www.docverte.be](http://www.docverte.be)



### DVD SECRETS DES CHAMPS | Ou le potentiel du végétal

Ce film illustre sans opposition ni polémique la manière dont les plantes cultivées s'associent, coopèrent, communiquent et cohabitent avec les êtres vivants qui les entourent. Du maraîchage à l'agroforesterie, en bio comme en agriculture de conservation, ce sont finalement les pratiques des paysans qui permettent d'activer le potentiel du vivant pour l'agriculture.

Auteur : Honorine Perino | Editeur : Rés'ogm info | Prix : 15,00€



### NOS ENFANTS NOUS ACCUSERONT

« Le cancer se cultive sur nos terres ». L'affirmation peut sembler outrancière et pourtant, la France, où les maladies chroniques liées à l'environnement explosent, est le premier consommateur européen de pesticides. Loin de tout défaitisme, le cinéaste met à profit cette nouvelle tribune pour continuer de nous alerter et nous convaincre de nous engager au quotidien : « Changeons, consommons mieux, consommons moins, aidons les agriculteurs bio à reconquérir nos terres nourricières, boycottons les marchands qui nous rendent malades ! ».

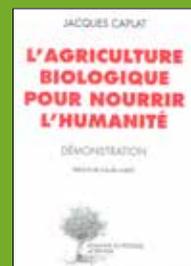
Auteur : Jean-Paul Jaud & Anne-Laure Murier | Editeur : Alternatives | Pages : 167 — Prix : 15,30€



### AGRICULTURE BIO POUR NOURRIR L'HUMANITE

Clair et pédagogique, l'ouvrage s'adresse à tout consommateur, curieux des enjeux réels autour du contenu de son assiette, comme à tout citoyen, soucieux de pouvoir se positionner sur des débats de fond comme celui des ogm, etc. Il donne ainsi une vision transversale et globale de l'agriculture biologique en reliant des sujets souvent abordés jusqu'à présent de manière isolée et partielle.

Auteur : Jacques Caplat | Editeur : Actes Sud | Pages : 477 — Prix : 24,40€



### ALTERECHOS | Social et alimentation durable

En matière d'agriculture et d'alimentation, le modèle productiviste de l'après-guerre est en faillite. La démarche de ce numéro spécial d'Alteréchos est la suivante :

- Constats pour comprendre de quoi on parle et à quelle échelle se situent les enjeux
- Expérimentations et recherches d'autres modèles, la notion centrale étant celle du circuit court
- Retour sur la panoplie de politiques et dispositifs au service des plus défavorisés

Editeur : Alter asbl | Pages : 38 — Prix : 5,00€



### GUIDE TERRE VIVANTE - DE L'AUTONOMIE AU JARDIN | Savoir tout faire au potager, poulailler, rucher...

Produisez vos propres légumes, aromates, fruits, récoltez votre miel et vos œufs, dégustez vos volailles... De la manière la plus autonome et économique possible !

Cet ouvrage vous propose d'obtenir un potager nourricier et des petits élevages productifs dans le respect des équilibres biologiques, à partir de ressources locales, de matériaux de récupération et à moindre frais !

Auteur : Collectif | Editeur : Terre Vivante | Pages : 430 — Prix : 35,00€



# PETITES ANNONCES

## DEMANDES

### RECHERCHE ENVIRON 20 TONNES DE FOIN BIO

Je suis à la recherche d'environ 20 tonnes de foin bio 2015, si possible prix rendu chez moi. Voici mes coordonnées : Claude ANDRE, 60 rue du Mazi, 5555 Monceau-en-Ardenne  
Contact : Claude ANDRET  
Tél : +32(0)61/51.13.93 ou +32(0)484/45.65.636  
Mail : andrebevelo2@gmail.com

## OFFRES

### A VENDRE : AGNEAUX DE BOUCHERIE BIO

Grand nombre disponible.  
Contact : Stijn VANDYCK  
Tél : +32(0)477/97.18.81  
Mail : vandycks@hotmail.com

### A VENDRE : FAUCHEUSE, ANDAINEUR ET ENGAGONNEUSE

Faucheuse Krone 2m80, année 05/2013 + andaineur Krone 3m50, deux essieux, année 05/2013 + engazonneuse Ortolan 2m30, année 2011 (herse rotative 2m30, 11 rotors + rouleau grille avec semoir intégré pour herbes, pelouses, engrais verts). Matériel à l'état de démo, unique. Cause : Cessation fenaison.  
Contact : Yves CORBUSIER  
Tél : +32(0)498/73.34.49

### A VENDRE : MAÏS, BALLOTS DE FOIN, RACINE DE CHICON POUR BÉTAIL ET PRÉFANÉS.

Maïs à ensilage vrac ou en boule, départ ou rendu ou épis moulu, bio/Ecocert et ballots de foin préfanés (cubique) bio/Ecocert à vendre à Momignies (région Chimay).  
Tél : +32(0)489/32.74.25  
ou +33(0)6/84.96.73.37

### A VENDRE : BALLES RONDES (PRÉFANÉ ET FOIN)

Balles rondes enrubbannées, mélange sencier n°4. Balles rondes foin 1ère coupe, fauche tardive. Région Stavelot Malmédy. Contrôle Certisys.  
Contact : Raphaël GRODENT  
Tél : +32(0)477/37.72.32  
Mail : info@fermegrodent.be

### A VENDRE : GÉNISSES FLECKVIEH

Génisses Fleckvieh Bio plaines ou vèlées. Région Amel.  
Contact : Rainer & Evelyne LENTZ (Schoppen, Helleburen 4 à 4770 Amel)  
Tél : +32(0)495/10.82.97 ou +32(0)80/88.15.10

### POULICHE ALZANNE À VENDRE ET RÉSERVATION DE CHIOTS

PoulICHE alzanne de 20 mois à vendre - inscrite au studbook de trait belge ; ainsi que chiots de ferme bouviers des Flandres à réserver, naissance prévue fin février, chiots disponibles début mai. Parents inscrits au RSCE et visibles sur demande.  
Contact : Olivier PÉTREMENT  
Tél : +32(0)493/63.34.31  
Mail : olivierpetrement@hotmail.com

### A VENDRE : FOIN BIO

Région Paliseul.  
Tél : +32(0)477/19.55.22

### A VENDRE : BOULES DE FOIN BIO ET PAILLE

Boules de foin bio (organisme de contrôle Certisys) et paille. Région de Philippeville.  
Tél : +32(0)479/38.55.23

### A VENDRE GÉNISSES LAITIÈRES PI-ROUGE 1 AN STATUT I4

Contact : Damien Jacquemart  
Tél : +32(0)499/19.22.19  
Mail : lafermedelasarthe@gmail.com



## VOUS SOUHAITEZ INTÉGRER UNE ANNONCE POUR

l'offre :

- d'un produit
- matériel
- service ou autre

ou une demande :

- recherche de quelque chose lié à votre activité bio

n'hésitez pas à nous l'envoyer GRATUITEMENT par email :

[info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be)

Les petites annonces sont également régulièrement postées sur notre nouveau site internet :

[www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be)

Ets **FAYT CARLIER**  
Produits Bio pour l'Agriculture



Rue des Déportés 24-6120 JAMILOUX  
Tél. 071/21 31 73-Fax 071/21 61 85  
Suivi technique Dominique Hannoteau - 0498 / 92 01 83

### Chaux crayeuse

En provenance de France  
Uniquement par camion de 26T  
Contient minimum 94% de carbonate de calcium  
Nécessaire pour corriger l'acidité du sol  
S'utilise à raison de + 3 T/Ha pour une correction de 0.7 unité de pH  
Très économique

### Aliments Animaux Bio

Aliments simples : Orge, épeautre, avoine, triticale  
Féveroles, pois, maïs, tourteau de soja  
Tourteau de tournesol  
Aliments composés vaches, jeunes bovins, porcs, volaille  
On peut travailler à la carte, c'est vous qui décidez

### Condiments minéraux

- Sels minéraux
- Bloc à lécher
- Sel marin
- Algues marines
- Magnésie, cuivre, sélénium
- Huile de foie de morue

### Semences céréales BIO

Céréales  
Fourragères

Mélange prairie « SENCIER »



# Le chou pommé

Noémie Dekoninck, Biowallonie

De la famille des *Brassicacées Crucifères*, le **chou pommé** pousse facilement dans les potagers des particuliers. C'est un légume qui poussera de préférence dans un sol riche en humus et argilo-calcaire.

Les choux pommés peuvent être obtenus pendant presque toute l'année, en jouant avec les différentes variétés disponibles et les périodes de plantation. Le semis se fait à la volée sur une planche bien préparée. Lorsque les jeunes plants ont développé quelques feuilles, procédez à un repiquage pour obtenir des pieds plus vigoureux. Récoltez vos choux

pommés avant que les feuilles ne commencent à jaunir et stockez-les au frais avant leur consommation.

**En préparation, le chou pommé peut-être servi à la norvégienne, avec des fruits, en aumônières, en gratin en mille-feuilles ou encore en quiche.**

Dans le chou, tout est comestible, même les feuilles ! Ne négligez donc aucune partie de ce produit très complet.

La variété « Chou de Brunswick » est à privilégier pour la préparation de la choucroute.

Afin de choisir au mieux votre légume – qu'il soit frisé, à feuilles lisses et serrées, blanc, vert ou rouge – le chou pommé doit toujours être lourd et dense, et ses feuilles crissantes et brillantes.

Le chou représente aujourd'hui un précieux légume de diversification dans nos menus.

Sa bonne densité en vitamines C, B9 et en provitamine A ainsi qu'en fibres le rend précieux dans les menus "minceur".



"Zenne pot"

Création originale de Dirk Myny — Les Brigittines

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de chou cuit à la gueuze de Cantillon
- 4 saucisses sèches artisanales (comme dans les « bruine cafés » bruxellois)
- 4 tranches de boudin noir ou « bloempanch »
- 12 bulots
- 2 dl de crème

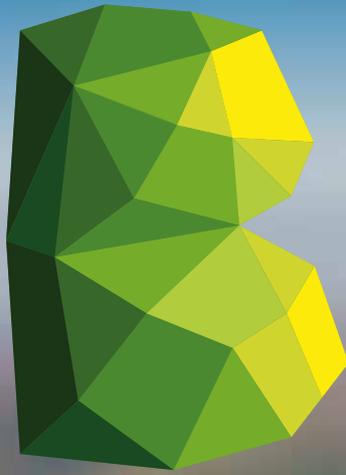
## PRÉPARATION

Préparez le chou fermenté avec un oignon coupé en fines lamelles que vous faites suer dans une cuillère de saindoux avec un clou de girofle et quelques baies de genévrier. Mouillez le chou avec 2 dl de gueuze de Cantillon. Laissez frémir pendant 15 min sur feu doux.

Ôtez le boyau de la saucisse sèche et émiettez celle-ci au couteau (ou à la moulinette). Mélangez cette chair au chou, ainsi que les bulots cuits au court bouillon. Ajoutez la crème.

Faites chauffer le boudin noir à la vapeur (ou dans le même court bouillon).

Dressage : sur une assiette creuse, aplatissez et répartissez le boudin noir dans un cercle. Ajoutez par dessus le mélange de chou et tassez fermement. Servez !



# BIOWALLONIE

---

Le bio aujourd'hui & demain

Biowallonie, la nouvelle cellule  
d'encadrement du secteur bio.

[www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be)