

Itinéraires BIO

Le magazine de tous les acteurs du bio !

LE COIN DES PRODUCTEURS

Perception des consommateurs vis-à-vis de l'agriculture biologique

AGENDA

Numéro spécial Libramont !

DOSSIER SPÉCIAL :
Accueil à la ferme



BIO WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

n°29



QUALITY PARTNER



BE-BIO-03 (Quality Partner)
Agriculture UE/non UE

EST À VOTRE SERVICE DEPUIS PLUS DE 16 ANS !

Au cours de ces années nous avons développé des services ciblés (combinaisons d'audits BIO, guide G-040 (Codiplan), G-040 (Standard Vegaplan), CodiplanPLUS porcs et bovins, QFL, Certus, Belplume, GLOBALG.A.P., ...) pour satisfaire au mieux vos demandes et les exigences du secteur agro-alimentaire.

Venez rencontrer notre équipe durant la Foire Agricole de Libramont, au stand n° 78-01 sous le chapiteau «En Terre Bio» du 22 au 25 juillet. Nous pourrons y pour répondre à toutes vos questions !

Les beaux jours sont de retour et la saison de culture bat son plein !

Comme vous le savez, la législation « bio » demande de tenir à jour un carnet de culture.

Le carnet de culture est un registre qui doit être tenu en permanence à jour et à disposition de l'organisme de contrôle. La forme de ce registre n'est pas imposée mais tous les éléments doivent pouvoir être retrouvés.

Nous profitons de l'occasion pour vous rappeler les éléments qu'il ne faut pas oublier d'enregistrer.

- **Pour les semis** : la date, l'espèce et la variété, l'identification de la parcelle (lien avec la superficie), la quantité/dose semée.
- **Pour les récoltes** : la date, le type (l'espèce), la quantité, l'identification de la parcelle (lien avec la superficie). Il faut également veiller à identifier les productions biologiques ou en conversion.
- **Pour les travaux « mécaniques »** : la date, l'identification de la parcelle, le type de travail effectué. Cela est demandé également pour les prairies.
- **Lors de l'utilisation d'engrais ou d'effluents** : la date d'application, le nom du produit et/ou le type, la quantité/dose d'engrais ou d'effluent, les parcelles concernées, la méthode d'application, la justification. Il est important de rappeler que seuls les engrais figurant dans la liste positive du règlement bio (annexe I du R889/2008) sont autorisés.
- **Lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques** : la date du traitement, le type de produit et la dose, la méthode de traitement, l'identification de la parcelle (lieu/superficie), la cible et la justification. Il est important de rappeler que seuls les produits phytopharmaceutiques (d'origine naturelle) figurant dans la liste positive du règlement bio (annexe II du R889/2008) sont autorisés et uniquement en cas de menace avérée pouvant être démontrée.
- En ce qui concerne **l'achat d'intrants agricoles autorisés en bio** : la date, le type de produit et la quantité achetée. Cela peut être formalisé par les factures d'achats.
- **Pâturage et ration des animaux** : les pâturages des animaux doivent être enregistrés (date, nombre d'animaux, lieux), ainsi que la ration.

Votre parcellaire fait également partie intégrante de votre carnet de culture. Celui-ci doit être à tout moment conforme à la réalité du terrain. Le précédent cultural doit également être conservé.

Quality Partner est à VOTRE SERVICE!



GLOBALG.A.P.

sommaire

4 | REFLETS

La production et la consommation bio continuent de progresser chez nous !

Alimentation Durable et viande : complément d'information nécessaire à la lecture du dossier IB27 !

10 | DOSSIER 'ACCUEIL À LA FERME'

INTRODUCTION

TECHNIQUES

L'accueil à la ferme. Vers une diversification durable (tourisme, produits fermiers, pédagogie, loisirs, ...)

Les types d'accueil et leurs spécificités

Pourquoi ne pas louer une de vos prairies à des scouts ?

ÉCONOMIE

Quelles aides pour la diversification non agricole ?

PORTRAITS

La ferme de la Géronne à Légglise allie ferme pédagogique, gîtes et gestion de réserves naturelles

Une journée à la ferme du Planois

La ferme de l'Escafène à Ragnies

27 | CONSEILS TECHNIQUES

FICHE TECHNIQUE

Orge de brasserie

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Conseil technique de juillet 2016

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Les besoins en eau des légumes

31 | LES AVANCÉES DU BIO

Contribution à la définition d'un programme de recherche global pour l'agriculture biologique en Wallonie : identification des priorités pour la période 2015-2020

34 | L'ACTU DU BIO

LE COIN DES PRODUCTEURS

Perception des consommateurs vis-à-vis de l'agriculture biologique

ÉVÈNEMENTS

Retour de la journée circuit court : découverte de différents systèmes de commercialisation aux mains des agriculteurs.

Soirée de conférence du 9 mai dernier « Comment se réapproprier ses débouchés ? »

Amélioration de la fertilité du sol en maraîchage. Retour de cinq activités incluses dans un cycle de formations organisées durant l'hiver 2016 (suite de l'itinéraire bio 28)

L'ensemble du secteur bio porté par la campagne Semaine bio

46 | RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

FORMATIONS

LIVRES DU MOIS

PETITES ANNONCES

COIN FAMILLE

Bimestriel N°29 de juillet 2016. Itinéraires BIO est une publication de Biowallonie, Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur. Tél. 081/281010 - info@biowallonie.be - www.biowallonie.be. Ont participé à ce numéro : Philippe Grogna, Noémie Dekoninck, Ariane Beudelot, Sylvie Annet, François Grogna, Carl Vandewynckel, Bénédicte Henrotte, Prisca Sallets, Stéphanie Goffin, CRA-W, Thiago Nyssens, Nature&Progrès, Accueil Champêtre, FWA. Crédit photographique : Noémie Dekoninck, Philippe Grogna, Ariane Beudelot, Prisca Sallets, Sylvie Annet. Photo de couverture : Jay Yuan / Shutterstock.com. Directeur d'édition : Philippe Grogna - philippe.grogna@biowallonie.be. Conception graphique : Mission-Systole - info@mission-systole.be. Ce bulletin est imprimé en 3000 ex. sur du papier Cyclus Print 80g. 100 % recyclé sur les presses de l'imprimerie Joh. Enschedé/Van Muyswinckel à Bruxelles. Insertions ou actions publicitaires : Denis Evrard - 32(0)497/416.386 - denis.evrard.pub@gmail.com

édito



Chères lectrices,
Chers lecteurs,

En cette période, l'heure est au bilan de l'année 2015 : l'évolution, tant de la consommation que de la production, poursuit sa progression depuis 2007. Un résumé de l'ensemble des chiffres du secteur pour l'année écoulée vous est présenté en début de magazine.

Ce mois de juin a été marqué par la traditionnelle Semaine bio, l'occasion pour vous de rencontrer consommateurs et producteurs, afin d'échanger sur vos métiers, vos pratiques, vos expériences, ... Cette année encore, le secteur a bénéficié des retombées d'une presse enthousiasmée par une agriculture qui trouve de plus en plus sa place dans notre société.

Si nous pouvons nous réjouir de cette belle situation, j'attire votre attention sur le fait que l'agriculture biologique bénéficie d'une forte demande d'un public souhaitant une production de qualité, au niveau de la santé, du goût et de l'environnement. Dès lors, dans un contexte agricole général difficile, elle offre un attrait important pour l'ensemble des producteurs et nous constatons logiquement une augmentation des demandes de conversions.

L'agriculture biologique est ouverte à tous, pour autant que l'on respecte les règles. Règles qui ont permis de protéger ses pionniers, qui permettent de se démarquer et de garantir au consommateur une qualité irréprochable. Respecter ces règles, c'est respecter le consommateur et conserver sa confiance.

Cette tendance à l'augmentation du nombre de conversions risque de voir l'offre de produits bio dépasser la demande. Si la tendance est également à l'accélération de la demande, il est important de suivre de près cette évolution. Afin d'éviter une fuite en avant (produire toujours plus pour gagner moins) - souvent observée en agriculture - il serait bon que la production se distingue par plus de solidarité.

Vos fermes peuvent avoir des atouts supplémentaires et attirer diverses activités, il en sera question dans ce numéro dédié à la diversification liée à l'agrotourisme. A travers ce thème, qui bénéficie d'une grande contribution de la part d'Accueil Champêtre, nous vous montrerons des exemples d'ouvertures vers un public plus large, permettant un rapprochement avec le consommateur.

Enfin, nous nous réjouissons de vous rencontrer lors des foires de Libramont et de Battice !

Bonne lecture,
Philippe Grogna



La production et la consommation bio continuent de progresser chez nous !

Ariane Beudelot et Sylvie Annet, Biowallonie

La production bio en Wallonie

Au 31 décembre 2015, la Wallonie comptait **1.347 fermes bio**, ce qui représente 10,5% des fermes wallonnes, **soit une ferme sur dix** ! En un an, la Wallonie a accueilli 60 fermes bio supplémentaires. Cela représente une augmentation de **+4,7%** du nombre de fermes ! Si l'on remonte un peu dans le temps, on remarque que le nombre de fermes bio a doublé entre 2008 et 2015, soit en sept ans.

La superficie agricole utile consacrée au bio enregistre aussi une belle progression entre 2014 et 2015 de **+2,9%**. 1.786 nouveaux hectares sont sous contrôle bio. La superficie totale sous contrôle bio atteint aujourd'hui **63.437 hectares**, soit **8,7 %** de la surface agricole utile en Wallonie. En 2005, elle était de 21.225 ha, la SAU consacrée au bio a donc triplé en dix ans ! (voir figure 1).

La surface agricole moyenne d'une ferme biologique en Wallonie est de , soit un peu moins que la moyenne wallonne (56,9ha).

64% des fermes bio se trouvent dans les provinces du Luxembourg et de Liège

Un peu plus d'un tiers (36%) des agriculteurs bio wallons se situent dans la province du Luxembourg. Ensuite, nous retrouvons par ordre d'importance la province de Liège (28%) et la province de Namur (20,5%). Les provinces du Hainaut et du Brabant wallon se

partagent les derniers 15% avec respectivement 11% et 4,5% des agriculteurs bio wallons. C'est la province de Liège qui a le plus progressé cette année avec 35 nouveaux agriculteurs bio.

Province	Nombre de fermes bio	% fermes bio/ totales
Luxembourg	487	20,7%
Liège	374	11,7%
Namur	276	11,8%
Hainaut	150	3,8%
Brabant wallon	60	5,8%
Total Wallonie	1.347	10,5%

De plus en plus de grandes cultures et de fruits sous contrôle bio

Même si les **prairies** composent 80% du paysage agricole bio wallon, elles ont très légèrement diminué (**-0,8%**) par rapport à 2014.

Les **grandes cultures** ont quant à elles continué d'augmenter fortement (**+22%**) avec plus de 2.000 nouveaux hectares. Des fermes de cultures de tailles importantes (>100ha) sont passées en bio. Cette augmentation suit la demande croissante en céréales bio.



Les **cultures maraîchères** qui ont augmenté de **+20%** entre 2014 et 2015 suivent une évolution linéaire. Par contre, cette année, les **cultures fruitières** ont fortement progressé (**+53%**) après plusieurs années de stagnation. Ces nouvelles productions de légumes et fruits font suite à l'importante demande des consommateurs wallons (voir figure 2).

Les **semences et plants** sont cultivés sur 58ha : ces surfaces ont plus que quadruplé en 1 an.

Progression de 16% du nombre d'animaux élevés en bio, principalement due à la filière avicole

Au niveau de la **filière bovine**, le nombre de vaches allaitantes a progressé de **+2,5%** et le nombre de vaches laitières de **+4,2%** en 2015.

La **filière porcine** bio wallonne est dans une période critique ! Depuis 2010, la filière porcine a connu un net recul : le nombre de porcs bio a diminué de moitié en 5 ans. Entre 2014 et 2015, la diminution est de **-11,5%** pour le nombre total des porcins bio et **-15%** pour le nombre de truies bio élevées en Wallonie. Cette diminution est la conséquence d'un manque de rentabilité, des coûts de production élevés, d'un manque de technicité des acteurs et de leur désinvestissement pour cette filière. Par contre, la demande des filières belges est très importante. Elles doivent importer des pays voisins.

La **filière avicole** est en pleine expansion : le nombre de poulets de chair a progressé de **+10,5%** entre 2014 et 2015 et le nombre de poules pondeuses de **+37,6%**. Cette dernière représente la plus forte augmentation en 2015 en ce qui concerne l'élevage biologique. Ces fortes croissances répondent à la demande des filières de commercialisation en Belgique.

La **filière ovine** est en constante évolution depuis 2009 avec une croissance importante de **+12,8%** entre 2014 et 2015. La **filière caprine** a, quant à elle, progressé de **+2,2%**, passant de 1.068 chèvres à 1.091 chèvres certifiées bio.

Figure 1: Evolution de la superficie (ha) et du nombre de fermes bio en Wallonie

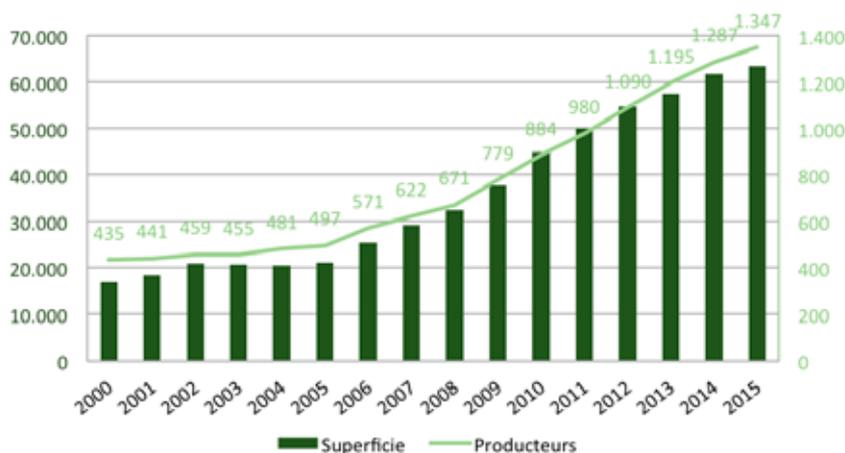


Figure 2 : Evolution des superficies de légumes et fruits sous contrôle bio en Wallonie (ha)

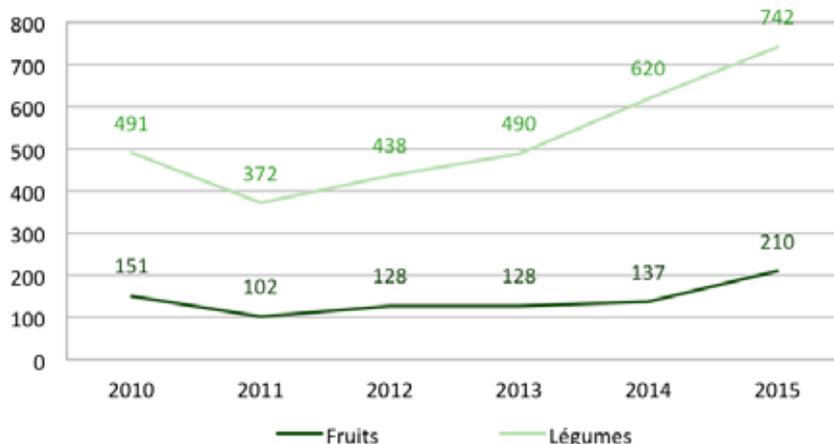
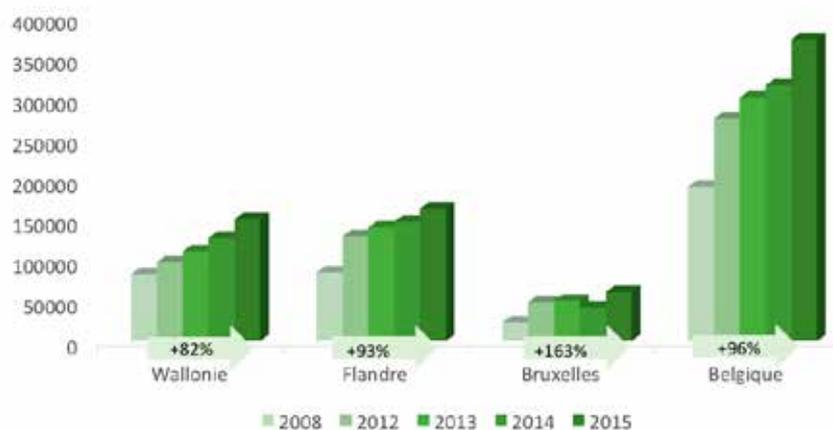


Figure 3 : Les dépenses des ménages belges pour les produits frais et les boissons bio en milliers d'euros en 2008, 2012, 2013, 2014 et 2015



Et la production en Belgique ?

L'agriculture biologique est surtout une affaire wallonne puisque 92% des hectares bio sont situés dans le sud du pays. Néanmoins, elle progresse en Flandre avec une augmentation de +6% de la superficie agricole utile cette année.

La Belgique compte désormais 1.717 fermes bio et 68.780ha, ce qui représente 5,1% de la superficie agricole utile totale du territoire.

Le consommateur belge fait de plus en plus le choix du bio

La consommation bio belge continue son ascension depuis 2008 et connaît une très belle croissance en 2015 avec une **augmentation de 18%** des dépenses pour les produits bio. C'est à Bruxelles que l'on observe la plus grande augmentation avec 47% de dépenses supplémentaires en 2015. La Wallonie quant à elle suit la tendance globale belge avec une augmentation de 18%.

Le bio n'est pas un phénomène de mode !

Si l'on regarde quelques années en arrière, l'on observe que **la consommation bio en Belgique a presque doublé depuis 2008 (+96%)**. Cette belle évolution indique que le bio n'est pas un phénomène de mode mais est bel et bien le choix d'une certaine hygiène de vie qui s'intègre de plus en plus dans les habitudes des Belges. (voir figure 3)

Les dépenses des ménages belges pour les produits frais et les boissons bio en milliers d'euros en 2008, 2012, 2013, 2014 et 2015

Le bio gagne du terrain, lentement mais sûrement, sur le marché alimentaire total belge. La part de marché des produits bio a atteint **2,8% en 2015** alors qu'elle représentait 1,3% en 2008. Si l'on regarde uniquement le **marché alimentaire wallon**, le bio atteint une part de marché de **3,5%**.

Les légumes, les fruits et les produits laitiers sont toujours les produits les plus achetés par les consommateurs.

En effet, 60% des consommateurs ont acheté au moins une fois des légumes bio en 2014. Cela représente près de deux familles belges sur trois. 46% ont acheté des fruits, c'est-à-dire 3% de plus qu'en 2014 et 40% ont acheté des produits laitiers, soit 5% de plus que l'année dernière, c'est la plus forte augmentation en 2015. (voir figure 4)

Qui sont les consommateurs bio ?

9% des familles belges achètent des produits bio au moins une fois par semaine et ils représentent à eux seuls 60% de toutes les dépenses pour les produits frais bio. Le nombre de ces acheteurs fréquents a augmenté de 2% par rapport à 2014.

En chiffres absolus, les familles aisées avec enfants et les pensionnés disposant de revenus élevés sont les deux groupes d'acheteurs bio les plus importants. Ensemble, ils représentent la moitié des dépenses pour le bio, alors qu'ils forment 39% de la population.

Si l'on regarde la **part du portefeuille alimentaire total**, on remarque que les célibataires allouent la plus grosse part de leurs dépenses alimentaires au bio puisqu'environ 4% de toutes leurs dépenses pour l'alimentation sont destinées à des produits bio. Les familles à faibles revenus avec enfants sont ceux qui allouent la plus faible part de leur budget alimentaire au bio ; on observe cependant tout de même un doublement de leur part de marché depuis 2008.

Où se situe la population qui consomme le plus bio en Wallonie ?

Lorsque l'on regarde la répartition géographique des acheteurs wallons importants de produits bio (les 20% qui consomment le plus bio), on remarque que la plus grande part habite dans la province de Liège (33%). Suit ensuite le Hainaut (31%), la province de Namur (16%), et le Brabant wallon (13%). On retrouve en dernière position le Luxembourg avec 7%. (Voir figure 5)

Si l'on tient compte de la **population totale de la province**, on remarque que la répartition n'est pas du tout la même. C'est le **Brabant wallon** qui possède la plus grande part de consommateurs importants. Suivent ensuite les provinces de **Namur**, de **Liège** et du **Luxembourg**. On retrouve en dernière place la province du **Hainaut**.

Figure 4 : Le pourcentage de consommateurs belges par catégories de produits frais bio, 2015

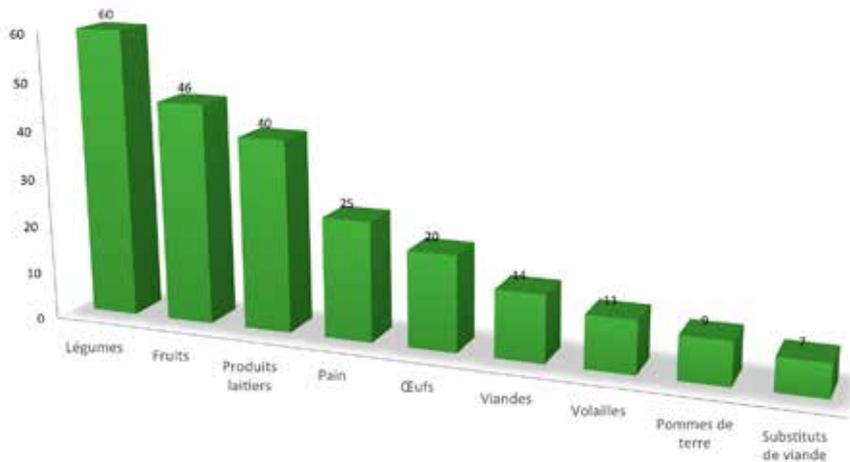


Figure 5 : Répartition géographique des acheteurs bio wallons importants, en % des ménages

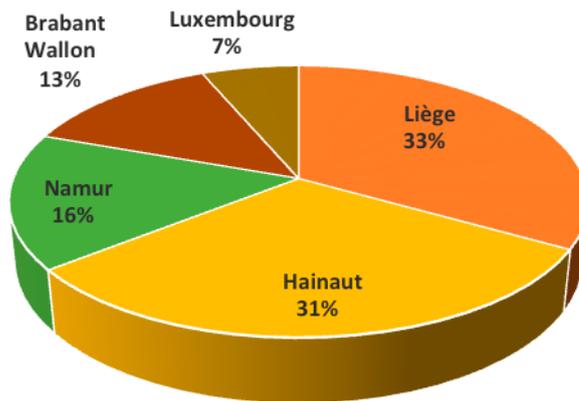
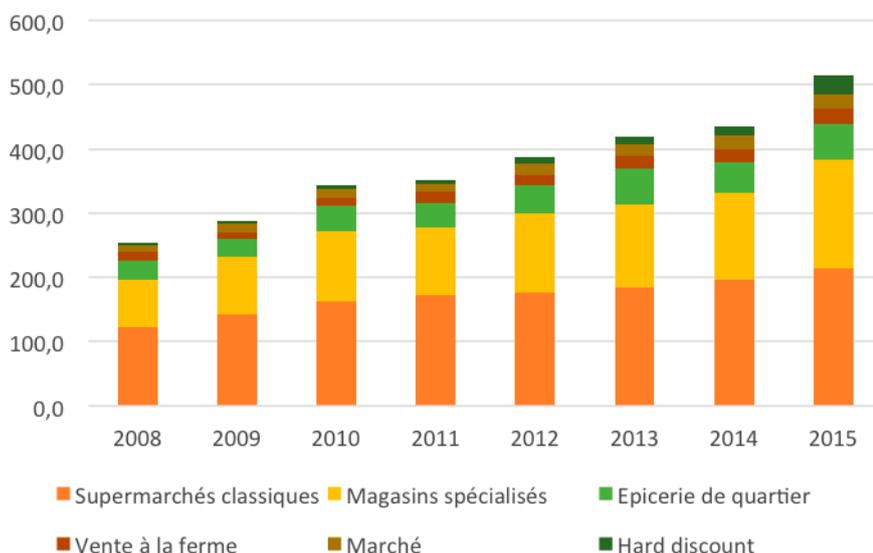


Figure 6 : Evolution des canaux de distribution de produits alimentaires bio et du chiffre d'affaires bio, entre 2008 et 2015, en millions d'euros



Via quel canal les Belges consomment-ils bio ?

Tous les canaux de distribution augmentent leur chiffre d'affaires en bio mais chacun à son rythme. Les supermarchés classiques restent le plus gros canal de distribution des produits alimentaires bio avec 42% du marché. Leur part diminue cependant chaque année, puisque la grande distribution représentait 48,5% des dépenses en 2008 (soit 6,5% de moins en 2015). A l'inverse, le hard discount représente un petit canal de consommation avec 6% du marché, mais connaît cependant une très grande croissance puisqu'il ne représentait que 1,2% du marché en 2008 (soit 4,8% de moins qu'en 2015). Les magasins spécialisés (ex : magasins bio, Bio-Planet,...) se situent à la seconde place avec 33% du marché. L'épicerie de quartier est le troisième canal de distribution de produits alimentaires bio avec 11% du marché. La vente en direct à la ferme et au marché tournent toutes les deux autour de 4% du marché. (voir figure 6)

Et l'Europe ?

L'Europe suit la même tendance, tant au niveau de la production qu'au niveau de la consommation.

En 2014, dans l'Union Européenne, 10,3 millions d'hectares étaient en agriculture biologique, soit 1,1% de plus qu'en 2013. Cela représente **5,7% de la surface agricole utile totale** de l'UE. Si l'on observe l'évolution depuis 2005, la surface agricole bio a augmenté de 59,5% en neuf ans.

Le pays avec la plus grande surface agricole bio est l'**Espagne** avec 1,7 million d'hectares, soit un sixième de la totalité des terres agricoles bio de l'Union Européenne. Suit ensuite l'**Italie** (1,4 million), la **France** (1,1 million) et l'**Allemagne** (1,05 million). Ces quatre pays représentent plus de la moitié de la surface agricole bio européenne (52%).

La consommation de produit bio dans l'Union Européenne augmente chaque année depuis 2005 et a atteint 24 milliards de dépenses en 2014. L'Allemagne est le plus gros pays consommateurs puisque les Allemands ont dépensé près de 8 milliards d'euros en 2014, ce qui représente 33% de toutes les dépenses de l'Union Européenne.

Plus d'infos ?

Pour obtenir le document complet des chiffres du bio, rendez-vous sur le site www.biowallonie.be.



Alimentation Durable et viande : complément d'information nécessaire à la lecture du dossier IB27 !

Biowallonie

Plusieurs critiques ont été émises suite à la parution du dossier spécial « Alimentation Durable » dans le numéro 27 de notre magazine Itinéraires Bio. Biowallonie souhaite y répondre, d'une part en donnant davantage de précisions sur certains chiffres et d'autre part en clarifiant le message de départ qui a pu être mal interprété, faute d'explications suffisantes.

Avant toutes choses, Biowallonie aimerait rappeler que l'ensemble de l'équipe soutient corps et âmes le secteur Bio, avec beaucoup de dynamisme, de détermination et de conviction. Nous sommes toujours ouverts à la critique et sommes à l'écoute de l'ensemble du secteur... pour autant que cela soit fait dans un but constructif, avec respect, sans devoir essayer des critiques

virulentes voire méchantes à l'intention de membres de notre personnel.

Rentrons maintenant dans le vif du sujet... Le secteur de l'élevage rencontre pas mal de difficultés et les messages négatifs véhiculés dans la presse, notamment quant à son impact environnemental et sanitaire, n'aident pas. Certains chiffres circulent depuis de nombreuses années et méritent d'être éclairés quant aux méthodes utilisées pour les obtenir et contextualisés afin d'être correctement interprétés... C'est d'ailleurs le rôle de la Cellule d'Information Viande (CIV) et Lait (CIL), cellules développées récemment par le Collège des producteurs.

Dans notre dossier « Alimentation Durable », nous avons abordé un des critères de celle-ci qui consiste à « Diminuer les grammages de viande » afin de réduire l'impact de l'alimentation sur la santé, le portefeuille et l'environnement. Rappelons d'ailleurs les 3 piliers

indissociables de l'alimentation durable présentés en introduction dudit dossier : Environnement, Social (Santé) et Economie.

Pour être durables, nos choix alimentaires doivent être bénéfiques pour ces 3 piliers. Par conséquent, manger des fruits et légumes (sains) qui proviennent de l'autre bout de la planète (mauvais pour l'environnement) ne sera pas considéré comme durable.

Revenons à notre sujet... Pour objectiver ce critère « Diminuer les grammages de viande », nous avons cité des chiffres. Ceux-ci étaient destinés, d'une part, à montrer que notre consommation de viande était supérieure aux recommandations nutritionnelles du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et, d'autre part, à illustrer l'impact du secteur de l'élevage sur l'environnement. Ces chiffres se sont avérés ne pas être tout à fait appropriés et nous allons clarifier ci-après pourquoi.



La consommation de viande de notre population peut être exprimée de deux manières : la consommation **apparente** et la consommation **effective**.

La **consommation apparente** est calculée à partir des bilans d'approvisionnement d'un pays : en additionnant la production et les importations de viande et en soustrayant les exportations. Ces données sont agrégées à partir des bilans distincts de la viande bovine, la viande porcine et la viande de volaille. La consommation apparente par habitant est ensuite obtenue en divisant ces données par le nombre d'habitants. Attention, celle-ci est exprimée en **poids de carcasse**. Il ne faut donc pas confondre les chiffres de cette consommation avec la consommation réelle de viande qui ne s'élève qu'à environ 56% de ce chiffre.

En Belgique, la consommation apparente de viande est passée de 150g/jour/habitant en 1955 à 227g/jour/habitant en 2013 après un pic en 2003 à 277g/jour/habitant (www.indicators.be). Dès lors, le chiffre de 270g par jour publié dans le précédent « Itinéraires bio » (comme étant la consommation moyenne d'un

Belge en 2003) se réfère à un poids carcasse et ne peut donc aucunement être comparé aux recommandations nutritionnelles.

La **consommation effective** de viande, quant à elle, est calculée à partir d'enquêtes permettant de connaître la quantité de viande effectivement mangée par personne. Les données de consommation habituelle effective de viande sont exprimées en **poids de viande réellement mangé**/personne et sont réparties selon le genre.

En Belgique, les dernières données de consommation effective datent de 2004. A cette époque, la consommation effective de viande s'élevait pour les Belges (hommes et femmes) de plus de 15 ans à 120 g/jour mais pouvait atteindre 221g/jour chez certains individus.

Pour rappel, les recommandations nutritionnelles vont de 75 à 100g de viande (cuite)/jour. Il en ressort donc que le belge mange en moyenne plus de viande que ce qui est recommandé au niveau de la santé.

De plus, de par son expérience sur le terrain avec la restauration collective, Biowallonie a pu constater que les quantités de viande servies aux adultes étaient bien supérieures aux recommandations. Elles sont généralement comprises entre 150 et 200g (poids cuit) et ce uniquement pour le repas de midi ! Dans la restauration collective, le prix des denrées reste un élément décisif majeur (et pas que dans la restauration collective d'ailleurs...) et, étant donné que la viande bio demeure plus chère (avec un coût de production plus élevé), il est important de bien comprendre l'intérêt du message véhiculé : « diminuer le gramme en viande de vos assiettes, mais augmenter la qualité des viandes proposées ». Ce n'est qu'en agissant de la sorte qu'on pourra petit à petit introduire de la viande bio dans la restauration collective. Il s'agit donc bien d'un message positif, visant à augmenter les débouchés de la filière viande bio.

Ce message est également valable en dehors de la restauration collective. Si l'on veut que les consommateurs augmentent leur consommation de viande bio, il faut leur mon-

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

NEW NEW NEW NEW

Parc Industriel 18 | 5300 Seilles | T +32 85 82 52 01 | F +32 85 82 64 00 | follow us on | www.dumoulin.eu

trer l'intérêt d'opter pour des viandes plus chères et de meilleure qualité. Si ce choix est fait en respectant les recommandations du PNNS, leur budget « alimentation » demeurera inchangé.

Comme dit précédemment, nous avons également cité des chiffres liés à l'impact environnemental de l'élevage. Parmi ces chiffres, ceux de l'empreinte eau de la viande bovine doivent être relativisés. En effet, on voit souvent que produire 1kg de bœuf équivaut à une consommation en eau de 15.000l. Ce chiffre provient du Réseau Empreinte Eau (Water Footprint Network) élaboré par 7 organisations mondiales (dont le WWF, l'Unesco, l'International Finance Corporation et le World Business Council for Sustainable Development) pour calculer le flux d'eau virtuel de biens de consommation courante. Ce chiffre démesuré prend en fait en compte l'**eau de pluie** tombant sur les prairies et sur les cultures destinées à nourrir les troupeaux. Ainsi, 93% des 15 000l d'eau mentionnés correspondent en réalité à de l'eau de pluie stockée dans le sol puis évapotranspirée lors de la croissance de la plante.

Plusieurs méthodes existent pour calculer la consommation en eau de la production de viande bovine et, selon les méthodes, les chiffres sont totalement différents. Le groupe international ISO a travaillé sur une méthodologie commune de calcul de l'empreinte eau. La méthode ISO 14046 se base sur la quantité réelle d'eau nécessaire (et non un flux d'eau virtuel) pour produire de la

viande bovine à la ferme. Cette approche est arrivée au résultat suivant : il faut environ **50l d'eau** pour produire **1kg de viande de bœuf**. Davantage d'informations sont disponibles sur le site www.celluleinfoviandes.be.

Nous profitons également de cette rubrique pour rappeler que les ruminants sont les seuls à valoriser l'herbe – indigeste pour l'homme – en la transformant en denrées alimentaires de grande valeur : la viande et le lait. Si les ruminants sont pointés du doigt quant à leurs émissions de gaz à effet de serre (CH4), ils permettent par ailleurs de valoriser les prairies qui jouent le rôle de

puits de carbone (ce stockage de carbone permet de compenser une partie des émissions de gaz à effet de serre). Enfin, les ruminants sont également une source importante d'engrais organiques essentiels en agriculture biologique. De ce fait, ils participent à l'équilibre de la production.

Dès lors, pour manger plus durablement, privilégions la viande de qualité, en plus petite quantité... ceci sera bénéfique pour les producteurs bio, notre santé, notre planète et notre portefeuille !





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


Accueil à la ferme

Introduction

Ariane Beudelot, Biowallonie

La diversification des activités agricoles s'inscrit aujourd'hui comme le meilleur moyen de valoriser les exploitations à caractère familial, en leur permettant de maintenir un revenu suffisant et de mettre en évidence le savoir-faire des agriculteurs.

Nous ne parlerons pas dans ce dossier de la diversification des débouchés, des spéculations ou de la transformation à la ferme. Ces types de diversification ont été ou seront abordés dans d'autres numéros d'itinéraires BIO.

Ce dossier abordera la diversification dans le domaine de l'agrotourisme et de projets pédagogiques.

L'accueil à la ferme englobe des **activités diverses** telles que :

- Les **hébergements** : gîtes à la ferme, chambres d'hôtes à la ferme, campings à la ferme, gîtes et chambres d'hôtes à thèmes, location de prairies à des scouts,...
- La **pédagogie** : accueil de classes en fermes pédagogiques, stages et anniversaires à la ferme,...
- Les **saveurs du terroir** : points de vente à la ferme, fermes gourmandes ou restaurants à la ferme, déjeuners et goûters à la ferme, salles pour réceptions et séminaires,...
- Les **loisirs** : golf champêtre, paint ball, team building, balades équestres ou à dos d'âne, circuits champêtres,...

Ces activités sont **bénéfiques** à plusieurs niveaux :

- Diversification des activités de la ferme diminuant la vulnérabilité de celle-ci face aux aléas du marché ;
- Développement d'un revenu complémentaire à l'activité agricole, permettant de maintenir ou de créer un emploi supplémentaire sur la ferme ;
- Vente des produits de la ferme à des nouveaux clients ;
- Mise en valeur des potentiels régionaux ;
- Diversification de l'offre touristique de la région ;
- Valorisation du métier d'agriculteur ;
- Rapprochement entre les consommateurs et les producteurs ;
- Sensibilisation du grand public et des enfants à l'agriculture biologique.

Mais ces nouvelles activités sur la ferme ont d'importantes **contraintes**. Que ce soit dans une dynamique d'évolution de la ferme ou qu'il s'agisse d'une nouvelle installation, il est important de réaliser une **étude de marché** et de se poser **cinq questions fondamentales avant de se lancer** :

- Quel temps puis-je consacrer à la nouvelle activité ?
- Quelle est la situation financière actuelle de mon exploitation ?
- Quels sont mes goûts et aspirations ?
- Quelles sont mes compétences et quelle est mon expérience pour cette activité ?
- Quels sont les moyens déjà disponibles pour démarrer ma nouvelle activité (bâtiment, surface, équipement, main d'œuvre ...) ?

Suivant les réponses, vous pourrez vous diriger vers l'une ou l'autre de ces activités d'accueil à la ferme... ou vous rendre compte que ces activités ne sont pas faites pour vous !

Plusieurs fermes bio se sont déjà lancées dans l'aventure !

En plus des trois fermes bio présentées dans les portraits de ce dossier, Biowallonie a recensé plusieurs fermes bio proposant des activités d'accueil à la ferme et vous les présente ci-dessous, de manière non exhaustive :

La ferme de Neubempt, la ferme du Buis, la ferme du Montaval, La Civanne, la Ferme de la Roussellerie, la ferme Chavet, la ferme Theissen, la ferme d'Insegotte et la ferme du Vivrou disposent d'un ou de plusieurs gîtes à la ferme.

La ferme Dôrloû, la bergerie El Cinse à Bédots et le Chèvre-Feuille ont quant à eux développé un camping sur une partie de leur terre.

Plusieurs fermes bio proposent des activités pédagogiques, comme la Chèvrerie de la Croix de la Grise, la ferme Dôrloû, la ferme Nos Pilifs, la ferme du Ban et la ferme du Carah.

A Neupré, en Région liégeoise, la ferme Larock a ouvert un jardin d'enfants « A la ferme » (petite école Waldorf pour les enfants de 2 ans et demi à 6 ans) qui a été reconnu comme halte-garderie par l'ONE.

La ferme à l'Arbre de Liège possède depuis 2013 un restaurant 100% bio attenant au magasin.

A la ferme des Sureauux, Ann Loicq a aménagé une ancienne grange pour en faire une salle chaleureuse destinée à divers événements, en relation ou non avec son activité : petits déjeuners en famille, marchés fermiers, marchés de Noël, mariages, fêtes d'anniversaires, baptêmes, portes ouvertes, concerts, cinémas, soirées...

La ferme de la Planche, en conversion récente vers le bio, propose un agrogolf et un sentier Pieds Nus de 3km autour de la ferme.

La ferme Rosa Canina propose toute une série d'animations pour adultes et enfants en lien avec leurs activités bergères : transhumance, journée agneaux (soins, biberonnage,...), atelier laine, atelier cuisine « saveurs bio » et « cuisine sauvage », atelier produits laitiers et atelier chiens de troupeau.

Et à la ferme bio du Petit Sart, Hubert Del Marmol organise des stages de jardinage bio, des cours de cuisine et des repas à la demande.

De belles idées à développer... Et pourquoi pas dans votre ferme ?

Clarinval s.p.a.
BIEVRE
Libramont stand 26-35

**CHARPENTES
TOITURES
BÂTIMENTS
AGRICOLS
ET INDUSTRIELS**

ZI de Baillamont
Rue de Bouillon 148/6
5555 BIEVRE
☎ 061/51.22.90
☎ 061/51.22.91
info@clarinval.com
www.clarinval.com

Des produits certifiés bio,
un avenir de confiance

CERTISYS[®]

BIO CERTIFICATION



**FOIRE
DE LIBRAMONT**

Retrouvez-nous
'En terre BIO'
Stand 78-01



**CONTROLE &
CERTIFICATION
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Expérience

Compétence

Engagement

Proximité

Transparence



081/600.377
www.certisys.eu

TECHNIQUES

L'accueil à la ferme

Vers une diversification durable
(tourisme, produits fermiers,
pédagogie, loisirs, ...)

Alexandra Carrara, Accueil Champêtre en Wallonie

Aujourd'hui, pour un public grandissant, consommer local et de saison, partir en vacances à la ferme pour reprendre contact avec la terre est devenu une philosophie de vie. Mais qu'entend-on par ce type de diversification, comment est-elle apparue et pourquoi ? Et surtout, est-elle accessible à tous ?

Historique

Au cours des 30 dernières années, de nombreuses crises ont secoué le monde agricole, entraînant avec elles la nécessité pour les agriculteurs de trouver des alternatives à un revenu instable et régulièrement insuffisant. La volatilité des marchés internationaux n'a pas non plus aidé à stabiliser les prix des matières premières agricoles, qui coûtent bien souvent plus cher à la production que ce que ne touche le producteur au final.

Face à ces nombreuses difficultés, certains prennent le parti de trouver un revenu complémentaire dans lequel la production n'est plus considérée comme l'unique finalité, mais plutôt comme un outil : un accueil à valeur ajoutée, proposant une sorte de label : « à la ferme ».

Du côté du consommateur, les habitudes d'achats évoluent également. Des années 80 et 90 où l'on achetait en gros volume au prix le plus bas, nous basculons vers une conscientisation collective de la nécessité de ne consommer que le nécessaire, sans gaspillage, de préserver notre environnement, notre économie et, par la même occasion, notre santé.

Dans les années 70, des agriculteurs pionniers ont commencé à accueillir des visiteurs en hébergement à la ferme. Initiée par le mouvement féminin agricole, cette activité a lentement débuté, par des campings, des gîtes et des chambres d'hôtes à la ferme. La vente directe, elle, a existé de tout temps ; mais, ces dernières années, de plus en plus d'agriculteurs ont décidé de transformer eux-mêmes leur production, au-delà du lait, du beurre et de la maquée traditionnelle, et de vendre en direct : soit en créant un magasin à la ferme, soit en fournissant d'autres agriculteurs propriétaires d'un magasin. Cette activité leur permet de valoriser leur production et d'en maîtriser le prix de vente.

Dans les années 90, apparaissent également les premières fermes pédagogiques. En effet, si autrefois, chaque famille comptait au moins un agriculteur en son sein et que tout un chacun pouvait se vanter d'être issu du monde agricole, il n'en est plus de même et le monde agricole est devenu un monde inconnu pour grand nombre de citoyens. Les enseignants ont tenté de garder le contact en proposant une « visite de la ferme » aux élèves mais, les fermes, moins nombreuses et de plus en plus loin des villes, ont vite limité cette possibilité. En 1994, les deux syndicats agricoles (UPA et AAB) ont chacun développé leur propre réseau et ont créé leurs premiers documents pédagogiques en collaboration avec l'ORPAH (aujourd'hui APAQ-W).

En 2001, lors de la fusion des syndicats agricoles, les deux réseaux se sont regroupés sous la bannière d'« Accueil Champêtre en Wallonie » qui a notamment travaillé ces dernières années à une reconnaissance officielle des fermes pédagogiques. Cette reconnaissance est basée sur le cahier des charges



©Siquet_Photographie

élaboré avec l'Administration de l'Agriculture et le Cabinet du Ministre et elle a vu le jour en 2014 dans le Code wallon de l'Agriculture. Les démarches menant à la rédaction de l'arrêté ministériel définissant les critères de l'attribution du label wallon « Ferme pédagogique » sont en cours.

Pourquoi ?

Au fil du temps, l'accueil s'est professionnalisé et de nombreuses contraintes et obligations sont apparues. Alors, pourquoi choisir la diversification liée à l'accueil à la ferme ? Pour beaucoup, il s'agit d'apporter un revenu complémentaire à l'activité agricole, maintenir ou créer de l'emploi supplémentaire sur l'exploitation et également valoriser, entretenir et préserver le patrimoine bâti et naturel.

Pour qui ?

Ce type de diversification ne se fait pas sans réflexion et il ne faut pas perdre de vue qu'il s'agit d'un choix familial où chacun est impliqué. Elle est souvent envisagée afin de permettre à l'un des conjoints, à un enfant ou aux parents de maintenir une activité économique et valorisante sur l'exploitation familiale.

Les étapes d'une diversification réussie

L'aventure vous tente ? Quelle diversification choisir ?

Avant de vous lancer, vous devrez vous poser un grand nombre de questions :

La faisabilité

- Ai-je l'esprit, la motivation et le plaisir d'accueillir ?
- Quels sont les bâtiments valorisables à ma disposition ?
- Ai-je la capacité d'investir dans de nouvelles infrastructures ?
- Ce projet parviendra-t-il à être rentable économiquement ?
- Quelle est la situation géographique et spatiale de la ferme (certaines activités d'accueil sont incompatibles avec certains lieux) ?
- Quelles sont mes affinités et compétences (travailler avec des enfants, transformer les matières premières, rencontrer et échanger,...) ?
- Quelle est ma disponibilité (lorsque l'on choisit une activité d'accueil, il faut bien réfléchir aux implications et au temps nécessaire qui devra être dégagé pour assurer un accueil de qualité) ?
- Quel soutien aurais-je de la part de ma famille ?

La prudence reste de rigueur. Il faut garder à l'esprit que la diversification exige un cumul de compétences qui ne sont pas innées pour la plupart. Il sera donc utile de vous former régulièrement pour mieux appréhender et réagir à l'évolution du marché. Il faudra également garder à l'esprit les perspectives d'évolution des activités de la ferme et penser le projet en conséquence. Un projet de diversification n'est pas quelque chose de

figé. Il sera donc intéressant de tirer régulièrement un bilan du succès de vos activités.

Suite à ces premières réflexions, vous pourrez orienter votre choix vers l'hébergement, la pédagogie, la vente de produits fermiers, ou encore la restauration.

L'avis d'un technicien spécialisé est conseillé dès cette première étape. Il vous proposera une approche personnalisée : il vous éclairera sur les implications de chaque activité, vous aidera à choisir celle qui vous convient le mieux, vous informera sur les conditions de base pour la réussite du projet et vous aidera ensuite à franchir toutes les étapes vers la concrétisation de votre projet dans le bon ordre.

La fiscalité et le statut juridique

A titre individuel ou en société ? Dès les balbutiements du projet, la question de la fiscalité devra être posée. En effet, le régime fiscal imposé par le choix d'activités d'accueil pourra avoir des répercussions sur le régime fiscal de l'ensemble de l'exploitation agricole. Plusieurs possibilités ayant chacune des implications distinctes existent. Il est important de choisir en connaissance de cause. Faire appel à un comptable est indispensable. Il envisagera tous les scénarios avec vous.

L'investissement

Comme pour tout projet, vous devrez avoir une idée précise des investissements nécessaires à la création de l'activité et de leurs modes de financements (fonds propres, crédits, aides/subventions). **La diversification agritouristique n'est pas la formule**

magique qui permettra à une exploitation en difficulté de sortir la tête de l'eau.

Le calcul de rentabilité de cette future activité viendra compléter l'étude de faisabilité du projet. Une activité n'est rentable que lorsqu'elle génère un profit. Ce profit existe si le chiffre d'affaires peut payer les charges, les investissements, un revenu et dégager du bénéfice pour assurer le développement de l'entreprise.

Les démarches administratives et les obligations légales

Un certain nombre de démarches administratives légales devront être accomplies en fonction des activités : fédérales (AFSCA,...), régionales et communales (urbanisme, permis d'environnement, permis d'exploitation, sécurité incendie,...).

Nous attirons également votre attention sur les points suivants :

- Si une société est constituée, l'acte constitutif devra être déposé par le notaire au tribunal de commerce et enregistré au SPF ;
- Un compte courant exclusivement réservé à cette activité devra être ouvert auprès de votre organisme financier ;
- Vérifiez si votre activité doit être inscrite à la banque Carrefour des entreprises. Pour les producteurs/transformateurs, c'est également elle qui vous délivrera, sur demande, une autorisation d'activité ambulante ;
- Le choix ou l'adaptation de votre régime fiscal devra être fait en concertation avec votre comptable et, en fonction de votre statut fiscal, un numéro de TVA devra être demandé ;
- Vous devrez être affilié à une caisse d'assurance sociale et à une mutuelle ;
- Vous devrez souscrire à certaines assurances obligatoires : incendie, accidents du travail, RC véhicule, RC professionnelle. Pour les magasins et restaurants à la ferme, il n'est pas obligatoire, mais fortement conseillé, de souscrire également à une assurance intoxication alimentaire. N'oubliez pas de prévenir votre courtier afin qu'il établisse un avenant reprenant ces ajouts ;
- Si vous fabriquez ou mettez sur le marché des boissons alcoolisées, des droits d'accises devront être perçus ;
- Vous devrez également être en règle avec l'AFSCA (Fermes pédagogiques, chambres d'hôtes, magasins, restaurants et salles).





©Siquet_Photographie

Les demandes d'aides

Plusieurs types d'aides existent à différents niveaux de pouvoir (fédéral, régional, provincial et parfois communal). Par leur nature agricole, ces activités pourront notamment bénéficier, sous certaines conditions, des aides à l'investissement ADISA (voir article « Quelles aides pour la diversification non agricole ? »)

La réalisation des infrastructures

Lorsque le projet devient concret, il est temps de procéder aux travaux de création, d'aménagement, de rénovation,... de votre bâtiment. Réfléchissez aux aspects pratiques, économiques et énergétiques. Discutez-en avec des experts (architecte, conseiller, professionnel du bâtiment). Le bâtiment devra répondre à certaines normes d'hygiène et de sécurité. Prévoyez-le dès le départ.

La promotion et la communication

Ca y est, votre activité est sur les rails !

Bien entendu une période de rodage sera nécessaire afin de prendre vos marques. Néanmoins, il est impératif de garder à l'esprit que votre activité doit être connue. Il est conseillé de commencer à en parler autour de vous, d'informer votre ADL et toutes les structures de promotion liées à votre activité quelques semaines, voire quelques mois, avant le démarrage. Les parutions dans la presse, la création d'un folder, la rencontre avec les acteurs locaux sont des bons moyens de vous faire connaître. Une présence sur internet est également fortement recommandée.

N'hésitez pas à organiser des événements : ceux-ci permettent d'entretenir votre réseau de clientèle existant.

Enfin, l'accessibilité (fléchage, espace de parking et panneau indiquant la porte du magasin) est primordiale, tout comme la propreté des abords de la ferme.

En plus des nombreux conseils prodigués, de l'encadrement et de l'accompagnement continus, faire partie d'un réseau tel que celui d'*Accueil Champêtre en Wallonie* est gage de professionnalisme pour le visiteur et vous permettra de gagner la confiance de ce dernier. *Accueil Champêtre en Wallonie* vous permettra également d'être référencé dans ses brochures et d'avoir une page par produit sur son site internet. De nombreux outils seront mis à votre disposition afin de développer votre communication et un accompagnement personnalisé pourra être fourni sur demande. L'association participe également à de nombreuses foires et salons, publie des insertions dans la presse et organise de nombreuses campagnes sur Facebook et Google. Enfin, *Accueil Champêtre en Wallonie* bénéficie d'une notoriété sans cesse grandissante et dispose d'un réseau important en presse écrite, télé et radio.

Les formations continues et les remises en questions

De nombreuses formations sont proposées, que ce soit pour améliorer vos techniques de communication (site web, réseaux sociaux,...) ou vos connaissances en langues, mais également pour économiser de l'énergie, par exemple.

De nombreuses rencontres de terrain sont également proposées tout au long de l'année aux membres du réseau *Accueil Champêtre en Wallonie*, l'occasion de rencontrer les autres membres, d'échanger avec eux et de découvrir les activités développées au sein du réseau.

Comme rien n'est jamais acquis, la pérennité de votre projet dépendra également de votre capacité à vous remettre en question : quelles sont mes forces et faiblesses ? Quelles sont les améliorations qui peuvent être apportées ? Quelle image a-t-on de mon activité ? N'hésitez pas à demander un retour à votre clientèle et à analyser les critiques qui pourraient être faites.

Soyez fier de votre activité !

On ne le dira jamais assez : il faut communiquer sur tous les aspects positifs liés à votre projet : la qualité de vos produits, dans une région verdoyante, historiquement riche ou tout simplement présentant un décor magnifique. L'ensemble des activités d'accueil à la ferme sont naturellement durables, puisque ce sont des activités de proximité, qui permettent un redéploiement socio-économique local du tissu rural.

Vous l'aurez sans doute compris, se lancer dans l'une de ces activités de diversification n'est pas un long fleuve tranquille... Le succès de votre projet résidera tant dans la qualité de votre produit et du service proposé, que dans votre communication. Pour vous accompagner tout au long de ces démarches, une équipe est à vos côtés !

Pour plus d'informations, prenez contact avec votre spécialiste Accueil Champêtre en Wallonie (081/627 458 ou accueilchampetre@fwa.be)

TECHNIQUES

Les types d'accueil et leurs spécificités

Alexandra Carrara, Accueil Champêtre en Wallonie



©Siquet_Photographie

Hébergements à la ferme

On distingue 4 types d'hébergements à la ferme : les gîtes à la ferme, les chambres d'hôtes à la ferme, les campings à la ferme et les hébergements insolites (tipi, cabane dans les arbres, roulotte,...).

A l'heure actuelle, seuls les trois premiers bénéficient d'une dénomination définie par le code wallon du tourisme. Celui-ci précise les conditions d'exploitation des différentes infrastructures, autorise et classe les hébergements.

On parlera de :

- « **Gîte à la ferme** » lorsqu'il est aménagé dans un bâtiment, indépendant et autonome, d'une exploitation agricole en activité ou à proximité immédiate de celle-ci ;
- « **Chambre d'hôtes à la ferme** » lorsqu'il s'agit d'une chambre faisant partie de l'habitation unifamiliale, personnelle et habituelle du titulaire de l'autorisation, pour autant qu'elle ne soit pas située dans un bâtiment ou partie de bâtiment accueillant un débit de boissons ou un lieu de restauration ouvert au public (cette imposition est actuellement en cours de révision) et aménagée dans une exploitation agricole en activité ;
- « **Camping à la ferme** » lorsqu'il est question de terrain de camping organisé par un exploitant agricole sur un terrain dépendant de son exploitation et n'accueillant aucune caravane de type résidentiel.

Le choix du type d'hébergement se fera selon le type de bâtiment à aménager (lieu, volume,...) et selon la disponibilité des propriétés d'accès, les informations sur les activités locales, un geste d'accueil (ex : un litre de lait de la ferme dans le frigo, ou des fruits, des œufs,... issus de l'exploitation). La Wallonie a mis au point un label « Wallonie Destination Qualité » qui a pour but d'aider les propriétaires dans leur démarche d'amélioration progressive et continue de la qualité de l'accueil. Une vingtaine de membres du réseau ainsi que l'asbl elle-même sont déjà labellisés.

Certains hébergements pourront opter pour une **labellisation** :

- **Gîtes et chambres d'hôtes à thème** : Panda, pêche, découverte-nature, patrimoine, équestre, bio-nature ;

- **Access-I** : label d'accessibilité des bâtiments aux personnes à mobilité réduite en fonction du type d'handicap ;

- **Clé Verte** : écolabel distinguant les performances environnementales d'un établissement touristique ;

- **Bienvenue Vélo** : label distinguant les hébergements proposant un service spécifique pour l'accueil des cyclistes

Aides spécifiques

Outre les aides à l'investissement pouvant être octroyées aux agriculteurs via Adisa, des aides à la rénovation ainsi qu'à la mise en conformité de la sécurité incendie sont actuellement octroyées par le Commissariat général au Tourisme. Elles varient en fonction du type d'hébergement et de la capacité d'accueil.

Formations spécifiques

Comme déjà précisé, le réseau Accueil Champêtre en Wallonie propose de nombreuses formations. Certaines sont communes à l'ensemble des secteurs d'activités encadrés par l'asbl, d'autres sont spécifiques aux hébergements : le petit-déjeuner en chambre d'hôtes, les centrales de réservation, accueillir en néerlandais,...

Démarche qualité

Au vu de la concurrence grandissante, force est de constater que la qualité intrinsèque du produit d'accueil ne suffit plus. Un ensemble d'autres éléments entrent en ligne de compte dans le choix du touriste : la qualité de l'accueil, les infrastructures mises à disposition, les facilités d'accès, les informations sur les activités locales, un geste d'accueil (ex : un litre de lait de la ferme dans le frigo, ou des fruits, des œufs,... issus de l'exploitation). La Wallonie a mis au point un label « Wallonie Destination Qualité » qui a pour but d'aider les propriétaires dans leur démarche d'amélioration progressive et continue de la qualité de l'accueil. Une vingtaine de membres du réseau ainsi que l'asbl elle-même sont déjà labellisés.

Promotion et communication

Il existe un grand nombre de canaux permettant la promotion d'un hébergement touristique. L'inauguration de votre hébergement sera une manière de faire connaître votre activité aux personnalités politiques et aux citoyens de votre région. La création d'un folder de présentation à déposer dans tous les relais touristiques à proximité sera également un bon début. Soyez présents sur internet, que ce soit avec un site ou via une page sur les réseaux sociaux. Renseignez-vous également sur les conditions d'adhésion à une centrale de réservation ou une plateforme de vente en ligne. Enfin, faire partie d'un réseau apporte également une visibilité difficile à obtenir lorsqu'on doit se distinguer seul dans un milieu où l'offre est déjà très abondante.

Magasins à la Ferme

La **vente directe** consiste à commercialiser des produits directement du producteur au consommateur, sans aucun intermédiaire. Il s'agit donc de l'agriculteur qui développe son point de vente sur la ferme.

On parlera de **circuit court** lorsqu'un intermédiaire intervient dans le processus de commercialisation des produits transformés sur la ferme (point de vente d'un autre agriculteur, épicerie, supermarché, restaurateur, plateforme de distribution, ...).

Pourquoi ce choix ?

Les raisons sont multiples : de plus en plus d'agriculteurs souhaitent d'une part se réapproprier une autonomie décisionnelle concernant les prix de vente de leurs produits et ainsi disposer d'un revenu correct, mais aussi, d'autre part, maintenir ou créer de l'emploi sur leur exploitation. Le besoin de contact avec la clientèle peut également orienter ce choix de diversification. Enfin, les mœurs évoluent et une demande grandissante se fait sentir au sein des consommateurs.

Compétences requises

Outre les compétences et/ou droits d'accès obligatoires pour transformer les produits issus de votre exploitation, la commercialisation de vos produits et de ceux d'autres agriculteurs nécessitera également certaines affinités entrepreneuriales. Cette activité équivaut à ouvrir un commerce de détail. Vous devrez donc porter les casquettes de producteur, transformateur et commerçant. Si vous revenez en plus vos produits à des intermédiaires, vous devrez également porter la casquette de commercial. Rappelez-vous que pour ce type d'activité, il faut avoir le sens de l'accueil, être disponible, ouvert et prêt à échanger avec vos clients sur votre travail, vos produits, ...

Rentabilité

Le pôle économique de Diversiferm se fera un plaisir de vous accompagner et de vous conseiller afin d'obtenir un calcul de rentabilité au plus près de la vérité. N'hésitez pas à faire appel à eux.

Aides spécifiques

Pour développer cette nouvelle activité, vous pourrez prétendre aux aides à l'investissement Adisa (voir article « Quelles aides pour la diversification non agricole ? »).

Formations spécifiques

Le réseau Accueil Champêtre en Wallonie propose notamment des formations sur l'aménagement de son espace de vente, ou encore le développement d'une application mobile comprenant l'achat en ligne,...

Promotion et communication

Outre les canaux communs à l'ensemble des activités, n'hésitez pas à proposer des paniers et/ou chèques cadeaux. Proposez la dégustation d'un produit différent une fois par semaine (cela encouragera vos clients à acheter d'autres produits que ceux qu'ils ont l'habitude de consommer) et organisez des concours aux périodes de fêtes.

Restaurants à la ferme et Fermes Gourmandes

Le **Restaurant à la ferme** est, comme son nom l'indique, un restaurant installé dans les bâtiments d'une exploitation agricole, mais cela ne vous oblige en rien à en être le restaurateur ou à proposer les produits de votre ferme à la carte (même s'il est triste de ne pas en profiter...).

La **Ferme Gourmande**® est, quant à elle, une

marque déposée par Accueil Champêtre en Wallonie et soumise à un cahier des charges. Il s'agit d'un restaurant qui requiert que vous soyez derrière les fourneaux. Vous devrez donc être en possession de l'accès à la profession de restaurateur/traiteur et la carte de la Ferme Gourmande® devra proposer au moins un produit issu de l'exploitation.

Fermes pédagogiques

On entend par ferme pédagogique l'accueil d'enfants à la ferme. Il en existe de plusieurs types :

- Accueil d'écoles
- Stages (durant les congés scolaires)
- Anniversaires

La plupart accueillent des enfants dès l'âge de 3 ans.

Pourquoi ce choix ?

Il émane souvent d'une volonté de travailler au contact des enfants et de transmettre des valeurs aux générations futures qui influenceront le modèle économique de demain.

Compétences requises

Vous devez faire preuve de pédagogie, de patience et d'écoute.

En développant ce type d'activité, vous vous engagez à montrer aux enfants une véritable exploitation en activité où le revenu principal est issu du travail agricole. Vous devrez présenter vos produits aux enfants et leur faire comprendre le rôle principal de la ferme, à savoir, nourrir la population, mais également son rôle secondaire, tel que le maintien des paysages.

Vous veillerez à ce que les enfants participent activement aux travaux de la ferme (fabrication du beurre, ramassage des œufs, nourrissage des animaux, paillage, etc.). De petits ateliers « cuisine » seront également proposés afin de transformer les produits (ex : fabrication de soupe après avoir cueilli les légumes au potager). A la ferme, les enfants découvriront également le rythme de la nature et des saisons..

Obligations légales

Outre les obligations communes aux autres activités, le réseau Accueil Champêtre en Wallonie a rédigé un cahier des charges (en cours de reconnaissance par la Région wallonne) qui encadre l'activité. Vous aurez l'obligation de recevoir la visite d'un préventionniste (Preventagri) qui vous donnera des recommandations et soulèvera les éventuels risques pour la sécurité

présents sur l'exploitation. L'année du lancement de l'activité, vous devrez suivre trois jours de formation, axés sur les pratiques de pédagogie active à la ferme.

Infrastructure d'accueil

La ferme pédagogique devra avoir un local d'accueil permettant d'installer les enfants au chaud et au sec. Un bloc sanitaire est également obligatoire.

Aides spécifiques

Comme pour l'ensemble des autres activités rentrant dans les critères d'octroi d'aides à l'investissement agricole, un dossier ADISA pourra être établi. D'autre part, la province de Liège prévoit également un subside annuel pour le développement d'activités pédagogiques à la ferme à destination des exploitations présentes sur son territoire.

Formations spécifiques

Outre les 3 journées de formation pédagogique de base et celles proposées à l'ensemble du réseau, *Accueil Champêtre en Wallonie* propose chaque année des formations aux premiers secours ou encore à la maîtrise de nouveaux ateliers (comme le travail de la laine), spécialement destinés aux fermes pédagogiques.

Promotion et communication

En plus des canaux communs aux autres activités, il sera important de communiquer vers les écoles.

Le réseau Accueil Champêtre en Wallonie édite, en collaboration avec l'APAQ-W, une brochure reprenant toutes les fermes pédagogiques du réseau. Ce guide est envoyé chaque année à toutes les écoles fondamentales de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Accueil Champêtre en Wallonie et APAQ-W sont également présents chaque année au salon de l'éducation.

Loisirs à la ferme

Les espaces disponibles autour de la ferme peuvent servir de support à la création d'activités de loisirs liées à la ferme ou encore à la nature et l'environnement. Certaines sont liées à un hébergement (activités à thème : pêche, découverte-nature, équestre, panda wwf, patrimoine, bio-nature) d'autres sont accessibles à tous (golf champêtre, sentier pieds nus, activités de team building, circuits champêtres).

TECHNIQUES



© Les Scouts ASBL

Pourquoi ne pas louer une de vos prairies à des scouts ?

Frédérique Lemoine et Geoffroy Crepin, Les Scouts ASBL

Chaque année, des milliers de scouts profitent des vacances d'été pour partir en camps. A elle seule, la Fédération des Scouts Baden-Powell de Belgique comptabilise 1.700 camps dont environ 30% se déroulent en prairie. Il s'agit essentiellement de camps « éclaireurs », soit la tranche d'âge des 12-16 ans. Mais dans ce plat pays, pas toujours facile de trouver un terrain pour s'installer : l'offre est moins élevée que la demande... Et si la solution était d'augmenter l'offre ?

Les qualités d'un bon pré

Pour un scout, le pré idéal rassemble les qualités suivantes :

- un terrain plat et bien absorbant pour ne pas se trouver sous eau en cas de pluie
- isolé, pour ne pas déranger le voisinage, mais suffisamment accessible pour les cuis-tots, les parents et surtout les services de secours
- comprenant un point d'eau pour se laver
- avec des bois à proximité pour y ramasser de quoi alimenter les feux

Peu de lieux répondent à tous ces critères simultanément, ce qui pousse d'ailleurs certains propriétaires, conscients du potentiel de leurs pâtures, à pratiquer des prix exorbitants. Si les animateurs, rois du système D (pour « débrouillardise »), débordent d'ingéniosité pour réduire leurs dépenses dans tous les postes (nourriture, matériel,...), le coût de l'endroit de camp reste incompressible et peut miner un budget pourtant bien ficelé.

Les prés à bon prix

La question du coût est au cœur des préoccupations de nos groupes comme des propriétaires. Il n'y a pas de tarif standard. Aujourd'hui, il n'est pas rare de voir des propriétaires mettre gratuitement leurs prés à disposition, en faisant par contre payer les charges, principalement liées à l'eau.

Pourquoi faire ce choix de la gratuité ?

- La présence des scouts n'implique pas de coût pour le propriétaire en dehors des charges. Le terrain, souvent inutilisé, ne rapportera rien, que les scouts s'y trouvent ou non.
- Les scouts, par leur occupation, assurent une surveillance du terrain.
- Les camps, c'est avant tout un moment où les jeunes apprennent l'autonomie, le vivre-ensemble, la protection de la nature, la solidarité,... à une période où ils se construisent en tant que citoyens de demain. L'objectif n'est donc pas de transformer les camps en vaches à lait.

Stop aux idées reçues

« Les scouts font beaucoup de dégâts », c'est en tout cas l'argument des propriétaires récalcitrants à accueillir des camps. Mais le respect de l'autre, de son environnement et de la nature font partie intégrante du scoutisme. Animateurs et jeunes sont régulièrement informés des règles en vigueur et du comportement à adopter lors des camps. Les scouts sont soumis aux réglementations du code rural et du code du tourisme. L'agent DNF est l'un de leurs interlocuteurs privilégiés pour connaître les règles particulières à chaque type d'environnement.

Les besoins des scouts

Accueillir un groupe de scouts sur une prairie demande tout de même un peu d'implication de la part du propriétaire :

- Être présent pour les accueillir et les familiariser avec le lieu ;
- Mettre à disposition un accès à l'eau potable : c'est une obligation pour les propriétaires dans la plupart des communes ;
- Mettre à disposition un accès à l'électricité : pas nécessairement sur la prairie mais chez le propriétaire ou aux alentours. C'est essentiel pour les camps en prairie car cela permet de placer un frigo pour assurer une bonne hygiène alimentaire et sanitaire (beaucoup de groupes pourront en amener un). Cela permet également de charger les gsm afin qu'il y ait toujours un responsable du camp joignable en cas de nécessité.

Comment se rendre visible des scouts ?

Pour trouver leur futur endroit de camp, les animateurs se basent sur plusieurs choses :

1. **Le site « votrecamp.be »** : c'est un outil de référence dans le monde des mouvements de jeunesse et c'est le plus souvent le point de départ des recherches. Il s'agit d'une plateforme répertoriant les endroits de camps, qu'il s'agisse de bâtiments ou de prairies. Les animateurs peuvent effectuer une recherche selon leurs critères de choix.

Pour apparaître dans ce répertoire, vous pouvez vous inscrire sur www.votrecamp.be, il suffit ensuite de remplir une fiche descriptive, d'y ajouter éventuellement une photo et le tour est joué (l'inscription sur cette plateforme coûte 20 € par an).



© Les Scouts ASBL

2. **Les bons plans** fournis par d'autres animateurs ou leurs connaissances : les animateurs n'hésitent pas à s'échanger de « bonnes adresses » de prairies. Un propriétaire sympa, sans être trop intrusif, est souvent un vrai atout dans le choix de son endroit de camp.
3. Une minorité vont opter pour une **autre tactique : circuler dans une région** qui les intéresse et aborder les propriétaires directement sur place. Ils sollicitent ainsi des agriculteurs qui n'avaient au départ pas prévu de mettre leurs prés à disposition.
4. Au siège de la fédération des Scouts, nous recevons également des **courriers offrant des propositions d'endroits de camps**. Nous conservons ces adresses afin de les fournir aux groupes en difficultés et qui en font la demande.

Pour être sûr d'être en règle, adressez-vous à votre commune. Elle vous donnera tous les renseignements nécessaires quant à vos obligations en tant que propriétaire.

Vous souhaitez mettre une prairie à disposition pour des scouts ?

ASBL Atouts Camps — Place l'Ilon, 13 à 5000 Namur — info@votrecamp.be — 081/658 309 — www.votrecamp.be

Plus d'informations sur la Fédération des Scouts :

02/508 12 00 – lesscouts@lesscouts.be – www.lesscouts.be

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



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 »



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

ÉCONOMIE

Quelles aides pour la diversification non agricole ?

Isabelle Jaumotte,
Conseillère au Service d'Etudes de la Fédération wallonne de l'Agriculture.



©Le_p'tit_Moressée

La diversification non agricole couvre aussi bien l'accueil à la ferme (gîte, chambre d'hôtes, ferme pédagogique,...) que la transformation de produits agricoles en produits non agricoles¹, ou encore les services en milieu rural (déneigement des routes pour les communes, fauchage des bords de voiries,...). Pour ces différentes activités, des aides sont disponibles via les aides au développement et à l'investissement dans le secteur agricole (aides ADISA). Ces aides font partie du programme wallon de développement rural et bénéficient d'un budget propre de 1,25 million d'euros pour la période 2014-2020, ce qui n'est pas énorme.

Ces aides sont accessibles aux agriculteurs qui répondent à une série de conditions d'admissibilité, les mêmes que pour n'importe quel investissement agricole. Elles doivent toujours être sollicitées **avant** la réalisation de l'investissement. En effet, seuls les investissements réalisés après la **date de recevabilité** d'une demande d'aide pourront bénéficier des aides et ce, pour autant que la demande soit admissible et qu'elle soit sélectionnée. En effet, dans le nouveau système d'aide, l'Europe a imposé que seuls les meilleurs projets puissent bénéficier des aides. Dès lors, tous les projets introduits sur une période donnée (un trimestre) seront sélectionnés sur base de critères et, en fonction du budget alloué pour cette période, seuls ceux qui auront la meilleure cote pourront être aidés.

Quelles sont les conditions d'admissibilité?

Pour bénéficier des aides à l'investissement, le demandeur (personne physique ou grou-

pement de personnes physiques) doit respecter une série de conditions :

- Etre un agriculteur actif ;
- Etre titulaire d'une qualification suffisante (diplôme agricole ou cours B complété par des années d'expérience pratique) ;
- Retirer de ses activités agricoles, touristiques, pédagogiques, artisanales, forestières et d'entretien de l'espace naturel un revenu annuel brut total imposable supérieur à 35% du montant de son revenu global ;
- Consacrer moins de 1.170 h/an aux activités extérieures à l'exploitation ;
- Etre agriculteur indépendant à titre complémentaire ou principal et en ordre de cotisations sociales ;
- Prouver que le revenu des activités de l'exploitation avant investissement n'est pas négatif et ne dépasse pas 50.000€/UT² ;
- Atteindre un revenu de viabilité de 15.000€/UT après investissement ;
- Disposer d'une attestation de conformité des infrastructures de stockage des effluents d'élevage ;
- Avoir un taux de liaison au sol inférieur ou égal à 1 ;
- Tenir une comptabilité de gestion.

Quels investissements sont éligibles ?

Les investissements admissibles aux aides sont :

- L'achat de matériel neuf destiné à la poursuite, au développement ou à la création d'une activité de diversification non agricole, y compris la transformation et la vente à la ferme de produits non agricoles issus de l'exploitation, ainsi que les équipements informatiques liés à ces investissements ;

- La construction et l'aménagement fixé à l'intérieur d'un bien immeuble destiné à la diversification non agricole, en ce compris la transformation et la vente à la ferme de produits non agricoles issus de l'exploitation.

La construction et l'acquisition de bâtiments relatifs à un projet d'agrotourisme (gîtes ou chambres d'hôtes) ne sont pas éligibles. De même, l'acquisition de bâtiments entre membres d'une même association ou société ne peut bénéficier d'aides. C'est le cas par exemple d'un fils qui voudrait bénéficier d'aides pour racheter un bâtiment à son père alors qu'il est en association avec ce dernier.

Seuls les investissements de minimum 5.000€ sont éligibles, tout en étant plafonnés à 350.000€.

Quelles aides?

Les aides sont octroyées en capital et sont équivalentes à un pourcentage du montant de l'investissement admissible.

Le **taux de base** est de **20%** auquel peuvent s'ajouter plusieurs bonus cumulables, avec un taux d'aide maximal de 40%. Parmi les bonus possibles :

- 10% si le partenaire compte un jeune de moins de 40 ans éligible et détenant au moins 25% de l'exploitation ;
- 10% si l'investissement s'inscrit dans une filière de produits de qualité différenciée ou dans l'**agriculture biologique** ;
- 5% si le demandeur est situé en zone soumise à des contraintes naturelles ;
- 2,5% si la surface agricole utile de l'exploitation par UT est inférieure à 60 ha.

Une aide sous forme de garantie publique peut également être octroyée. Elle couvre maximum 75% des emprunts portant sur des investissements admissibles, plafonnés à 400.000 €, et pour une durée maximale

de 10 ans. Attention cependant que cette garantie a un coût, en fonction de la qualité du crédit et du créancier, et que ce montant sera déduit des aides à l'investissement.

Quelle procédure ?

Chaque investissement fait l'objet d'une demande unique d'aide envoyée au moyen du **formulaire I1** disponible sur PAC-on-Web. Un maximum de 2 demandes peuvent être introduites par trimestre.

Si la demande est déclarée irrecevable, dans les 10 jours ouvrables, elle est considérée comme inexistante et devra être réintroduite.

Si la demande est déclarée recevable, le dossier suivra son instruction, éventuellement avec une demande de complément, jusqu'à la sélection. La date de recevabilité correspond à la date à partir de laquelle vous pouvez commencer vos investissements,

mais attention, pour avoir toutes les garanties de bénéficiaire des aides, il vaut mieux attendre la notification favorable.

Comme déjà indiqué, les demandes d'aide devront faire l'objet d'une sélection afin que les aides ne soient octroyées qu'aux « meilleurs projets ». Cette sélection se fera sur base de critères objectifs qui, en fonction de leur importance, donneront droit à des points.

Sur base de ces points, chaque demande recevra une cote permettant de classer les différentes demandes et d'octroyer les aides à celles qui ont la meilleure cote en fonction du budget disponible pour le trimestre de sélection. Pour faire partie de la sélection et entrer dans le classement, il faut un minimum de **2,5 points**. Toute demande d'aide qui n'atteint pas cette cote minimale est d'office refusée.

Concrètement, il est prévu que tous les dossiers introduits au cours d'un trimestre soient classés dans le courant du trimestre suivant. Une fois le classement établi, il sera possible de décider, en fonction des investissements et des aides sollicitées, quels dossiers seront favorables et lesquels seront éventuellement refusés si le budget est insuffisant. Vu le budget total pour la période allant jusque 2020 (1,25 million €), les budgets trimestriels sont faibles. Ainsi, si le premier trimestre 2016 s'est vu doté d'une enveloppe de 150.000€, les 3 trimestres suivants ne disposeront que de 50.000€ d'aides possibles. A noter que s'il n'est pas possible de gonfler un budget insuffisant au motif d'un nombre important de demandes, tout budget non consommé sur une période sera par ailleurs reporté à la période suivante.

Critères de sélection	Seuils	Points
Jeune agriculteur (< 40 ans) admissible et détenant min. 25% de l'exploitation	0	0
	1	10
Exploitation bio	Non	0
	Partielle	2,5
	Totale	5
Produits de qualité différenciée	Non	0
	Oui	2,5
Exploitation en zone soumise à des contraintes naturelles	Non	0
	Oui	5
Exploitation familiale (X = SAU/UT)	X < 60	2,5
	X ≥ 60	0

Pour plus d'informations :

Portail de l'Agriculture wallonne
<http://agriculture.wallonie.be>

Pour les membres de la FWA :
 Isabelle Jaumotte — bio@fwa.be

1. La transformation de produits agricoles en produits non agricoles est la transformation impliquant des produits ayant déjà subi une première transformation (ex : sucre, farine,...). C'est le cas de la fabrication de glaces, de biscuits, de pâtes alimentaires,...
2. UT= unité de travail, à savoir : l'agriculteur indépendant, le conjoint-aidant ou l'aidant agricole.



TÜV NORD INTEGRA

Certification en agriculture et alimentation



et beaucoup d'autres...

Statiestraat 164
 B-2600 Antwerpen
 T + 32 3 287 37 60
 F + 32 3 287 37 61
www.tuv-nord-integra.com



PORTRAIT

La ferme de la Géronne à Léglise allie ferme pédagogique, gîtes et gestion de réserves naturelles

Bénédicte Henrotte, Biowallonie

La ferme de la Géronne est gérée par la famille Jacques depuis près de 400 ans. Il y a déjà 40 ans qu'Ar-sène-Marie et sa femme Cécile ont repris l'exploitation familiale. Après 20 ans d'exploitation agricole traditionnelle avec du Blanc Bleu Belge, de moins en moins rentable, ils décident de se tourner vers un autre mode de gestion. En effet, la ferme ne permet plus de « faire vivre son homme ». C'est Cécile qui travaillait à l'extérieur comme enseignante qui faisait bouillir la marmite. Ils avaient déjà 2 gîtes et l'idée leur est venue de créer une des premières fermes pédagogiques avec hébergement de Wallonie. A l'époque c'était un concept complètement nouveau.

Depuis 3 ans, leurs trois enfants et leur beau-fils sont venus compléter la main d'œuvre : Samuel (informaticien), Damien (horticulteur, éducateur et apiculteur), Pauline (master en guitare classique) et son compagnon Olivier (master en percussion et guide nature). Chacun utilise ses compétences spécifiques pour subvenir aux besoins de la ferme. Ils occupent de plus trois employés à mi-temps : une animatrice et deux personnes pour l'entretien.

Description de la ferme

La ferme d'élevage bio est essentiellement composée de bovins Limousin (50 vèlages/an) et Galloway (40 vèlages/an), de 40 brebis de différentes races, de 10 ânes, 15 poneys et 10 chevaux de trait ardennais.

En plus des animaux bio, la ferme compte de nombreuses autres espèces non bio : différentes races de lapins et de poules, des oies, des dindes, un émeu, deux sanglons, quelques cochons, des chèvres, des abeilles, ... et la mascotte de la ferme, Scott, le lama. Pour que les enfants puissent voir des poussins et lapereaux toute l'année, ils échelonnent les naissances des lapereaux et poussins pour en avoir chaque semaine. Ces animaux ne sont pas sous label bio, car ce serait trop difficile à gérer avec les enfants qui nourrissent les animaux, les différentes races à garder en cage par lot, il faudrait noter la date sur les œufs dès que les enfants les sortiraient du nid, etc.

Parmi les 120 ha gérés par la ferme, il y a 50 ha de prairie. Le reste est composé de réserves naturelles. Toutes ces surfaces servent à nourrir les animaux de la ferme.

En bio depuis 18 ans

De fil en aiguille, ils sont passés en bio et ont bénéficié des aides MAE. Ils n'utilisaient déjà presque plus d'engrais donc la conversion s'est faite assez naturellement !

Gestion de réserves naturelles dans la vallée de la Géronne et dans le Parc Naturel de la Forêt d'Anlier

Le troupeau de vaches Galloway et les poneys Highland sont utilisés pour débroussailler et entretenir ces zones humides. Au départ, il n'y avait pas d'aides bio, ni MAE, pour la gestion des réserves. C'était avec les services des eaux et forêts de la Région wallonne que la gestion était réalisée. Maintenant, grâce aux aides, ils peuvent gérer plus de surface : 30 ha sont gérés avec Natagora et 40 ha avec la DNF (Région wallonne).



Ils doivent répondre aux mêmes normes pour les deux types de réserve et suivent les prescriptions des gestionnaires qui leur indiquent les dates à partir desquelles ils peuvent mettre les animaux, la densité d'animaux (max. 0,25 animal/ha). Par exemple, une des réserves abritant de l'Arnica, plante très rare dans la région, doit déflourir avant que l'on ne puisse lâcher les animaux. Avec toutes ces normes à respecter et le type de bétail (rustique), la gestion de réserves ne serait pas rentable sans les aides financières.

La ferme pédagogique

Depuis 1995, la famille Jacques accueille des classes vertes à la ferme. Au départ, ils se sont demandé comment occuper les enfants, mais ils ont rapidement compris que la diversité de la ferme et la richesse de l'environnement aux alentours suffisaient largement à les occuper plus d'une semaine, sans qu'ils puissent tout faire ! Ils proposent des séjours de 1 à 5 jours dans le but de faire découvrir aux enfants les réalités d'une ferme en pleine activité au rythme des saisons, des semis, des récoltes, des naissances, ... Ils prennent en charge les enfants de 9h30 à 11h30 puis de 14h à 16h. Une journée type commence par le nourrissage et les soins aux animaux, permettant ainsi la découverte de leur alimentation et de leur mode de vie. Par petits groupes (15 enfants maximum), les enfants vont apprendre en « travaillant ». Ils s'occuperont des différents animaux qui ont chacun leurs besoins spécifiques. L'après-midi, ils proposent un large panel de tâches agricoles ou d'activités de découverte, de détente, selon les envies, les attentes, mais aussi en fonction des impératifs de la ferme

et de la météo. Ils rentrent parfaitement dans les programmes scolaires et les enseignants peuvent exploiter les activités dans leurs cours par la suite.

Activités proposées :

- Travaux agricoles : nettoyage et entretien des boxes, clapiers et poulaillers, rempaillage, préparation de la nourriture pour les animaux (moudre et mélanger les céréales, ...), plantation d'arbres et de haies, tressage de cordes
- Vidéos commentées d'événements de la ferme (tonte des moutons, naissance de veaux, agnelages, travail du maréchal ferrant, ...)
- Char à bancs tiré par leurs chevaux de trait
- Balades à dos d'ânes
- Ateliers culinaires : « Du blé au pain » et « Du lait au beurre »
- Activités équestres
- Jeux dans la paille (labyrinthe)
- Balades en trottinette tout terrain
- Balades nature (découverte de la richesse du paysage ardennais, de sa faune et de sa flore, suivant les saisons)
- Activités Agrimusique : fabrication d'instruments de musique à partir d'éléments trouvés sur la ferme

Pour les temps libres, la ferme propose des activités non-encadrées : une plaine de jeu et un terrain de foot, des sentiers nature aménagés (nichoirs, abris, ...), des rallyes-photos, des circuits balisés dont un accompagné d'un questionnaire, des dvd's, ... Des activités en soirée sont aussi proposées en option : balade crépusculaire à la découverte des rapaces nocturnes et des chauves-souris, promenade aux étoiles, balade contée, ...

La principale difficulté est administrative. La réglementation AFSCA est devenue tellement pointue que les repas sont maintenant livrés par un service traiteur.

Les gîtes

Les bâtiments ont dû être aménagés pour répondre aux différentes normes de sécurité et d'hygiène. Ils sont accessibles aux personnes handicapées.

Gîte de groupe (76 lits)

C'est le bâtiment qui sert à accueillir les classes à la ferme. Il est déjà réservé pour

les 3 prochaines années en semaine pendant la période scolaire. Le week-end, le gîte est également loué à des familles ou des groupes (sportifs, mouvements de jeunesse, ...).

Gîte familial (6 à 8 personnes)

A 100 m de la ferme, une maison permet d'accueillir 6 à 8 personnes avec tout le confort et le calme souhaités. Rien n'est prévu comme activité mais, durant le séjour, les hôtes ont accès libre à la ferme et, en fonction des disponibilités, ils peuvent accompagner la famille dans les différents travaux saisonniers. Des activités « Pêche », « Nature » et « Equestre » sont également disponibles.

Communication

C'est Samuel, l'informaticien qui gère le site internet. Ils sont aussi présents sur le site d'Accueil Champêtre en Wallonie. Avec ces deux outils et l'expérience de 20 ans, ils n'ont plus besoin de faire de publicité pour le moment. C'est généralement les mêmes écoles qui reviennent d'année en année. Pour les gîtes, les réservations se font un mois à l'avance. L'année passée, ils ont célébré leurs 20 ans en organisant une grande fête lors de laquelle ils ont réuni 2.000 personnes. Ils y avaient invité un maximum de médias locaux (radio, TV, journaux). Ils sont, à cette occasion, passés dans la dernière émission de La Clef des Champs. Ils ont essentiellement un public francophone. Pour le moment, ils ne cherchent pas à élargir aux néerlandophones. La certification bio et la gestion de réserves naturelles sont les atouts de leur ferme et sont porteurs pour attirer le public.

Rentabilité

Les diversifications de la ferme permettent de faire vivre 7 équivalents temps plein. C'est la ferme pédagogique qui fonctionne le mieux et qui est l'élément le plus rentable.

Leur force, c'est de pouvoir s'adapter au public ! Ils peuvent relancer de nouvelles activités à tout moment si l'une d'elles ne marche plus.

www.fermedelageronne.be



PORTRAIT



Une journée à la ferme du Planois

Frédérique Hellin, Biowallonie

L'histoire de la ferme pédagogique du Planois est un peu particulière. Françoise Lecoq, diplômée en sciences sociales, a décidé de se réorienter professionnellement. Elle et son mari, Philippe, habitaient déjà sur la ferme. Ils se sont alors posé la question « *pourquoi ne pas reprendre la ferme familiale* » ?

Françoise n'étant pas du secteur agricole, l'idée de la ferme pédagogique lui est tout de suite venue à l'esprit ! Le monde de l'animation elle connaissait. De plus, la conjoncture de l'époque les y avait encouragés : il y avait de la demande, on pouvait recevoir des primes pour la construction d'un local pédagogique. De plus, la localisation semblait parfaite (à proximité de Bruxelles) à l'orée du bois de la Houssière et, à l'époque, Françoise l'avoue, « *il n'y avait pas encore autant de papperasse* ».

Durant les premières années, la grande salle du gîte de 14 personnes a servi à accueillir les enfants. Au début, les parents de Philippe ont continué à exploiter la partie agricole, les laissant se concentrer sur cette nouvelle forme de diversification.

Actuellement, la ferme du Planois c'est 20 ha, comprenant une majorité de prairies temporaires et permanentes, quelques hectares de céréales pour nourrir les animaux, notamment de l'avoine, mais aussi du pois. Le reste de l'alimentation est acheté à un producteur bio du coin.

A la retraite des parents de Philippe, Françoise a entrepris une formation en fromagerie. Philippe et elle ont aménagé eux-mêmes la grange et l'étable et ont acheté leur premières chevrettes.

Aujourd'hui, à la ferme, on traite une dizaine de brebis, une trentaine de chèvres ; on élève aussi trois cochons – aux noms assez évocateurs : *Jambon, Salami et Saucisson* – et une trentaine de brebis d'herbage (Bleu du Maine). Françoise a reçu un Coq de Cristal en 2013 pour un de ses fromages de chèvre.

La ferme est certifiée bio depuis cette année ! Bien qu'ils travaillaient depuis longtemps selon le cahier des charges bio, la démarche de labélisation (qui leur faisait un peu peur en termes d'administration) est venue plus tard, notamment suite à des demandes de la part de magasins bio et des groupement d'achat plus distants de la ferme.

Aujourd'hui, Françoise travaille à temps plein sur la ferme (partie agricole) ; son mari donne un gros coup de main (il travaille à mi-temps en tant qu'enseignant). Très récemment, un de leur fils a fait la demande de reprendre la partie animation.

Les activités d'accueil

Tout d'abord la ferme pédagogique **accueille des écoles** avec des enfants de tous les âges (de 2 ans et demi à 10 ans, et parfois plus, sur des thèmes précis comme les règles d'étiquetage, pour des étudiants du secondaire professionnel par exemple) et de tous les horizons, pour une journée ou une demi-journée à la découverte du métier d'agriculteur.

Les journées à la ferme se passent comme suit :

Les enfants sont accueillis vers 9h30, ils reçoivent un lait chocolaté qu'ils prennent avec leur collation. L'activité du matin démarre vers 10h : on commence souvent par le nourrissage des animaux, la mise en prairie, parfois le biberonnage des jeunes en cours de sevrage,

ou même la tonte des brebis en saison. Durant le temps de midi, les enfants mangent leur pique-nique. Ensuite, l'après-midi, en fonction du programme, les activités peuvent reprendre avec des thèmes comme :

- le chemin du pain ;
- le chemin du lait ;
- le chemin de l'œuf ;
- autour de la mare ;
- dans les bois ;
- le verger et la presse des fruits ;
- ...

En plus des groupes scolaires, la ferme du Planois organise aussi des **fêtes d'anniversaires** et des stages pour les enfants.

Suite à de nombreuses demandes, ils ont récemment décidé d'ouvrir la ferme aux **visites libres tous les week end**. Des affiches indiquent aux visiteurs où et comment circuler sur la ferme. Ils peuvent prendre part à diverses activités « à la carte », comme faire une **balade à dos d'âne**, pratiquer le **golf fermier** ou passer au magasin faire le plein de fromage !

En termes d'aménagements, ces activités nécessitent peu d'investissements : la mise à disposition de terres, si possible proches de la ferme, suffit. De plus, une fois lancés, les visiteurs s'occupent tout seuls et Françoise peut faire tout autre chose.

Rentabilité et législation

Françoise raconte : « *au début, on devait plutôt parler de « bénévolat dédommagé » que d'un vrai salaire* ».

Aujourd'hui, la ferme du Planois est une petite entreprise qui tourne ! En fait c'est une asbl

depuis sa création en 1997. En 2016, c'est 1.5 ETP qui y travaille. Françoise est, elle rémunérée sur la partie agricole. Ils ont pu commencer à engager du renfort à partir de 2007, avec la formule APE (Aide à la Promotion de l'Emploi)¹.

En pratique, il faut compter un animateur par classe d'environ 20 élèves. Pour les écoles, l'idéal c'est de remplir le bus, et donc d'envoyer trois classes en même temps, ce qui fait 70 élèves. Cela nécessite dès lors la présence de trois animateurs de manière ponctuelle.

Une des grandes difficultés du secteur des fermes pédagogique est son **côté saisonnier** : on parle de « haute saison » de début mars à mi novembre et de « basse saison » de mi-novembre à fin février. L'organisation de stages et de fêtes d'anniversaires permet d'occuper (et de payer) les animateurs, notamment durant la saison creuse.

En 2008, les choses « se corsent » en termes de législation pour les fermes pédagogiques : un vrai cahier des charges est édité et la ferme du Planois a dû procéder

à quelques aménagements et travaux. Le cahier des charges reprend entre autres² :

- une grande salle d'accueil ;
- un certificat vétérinaire qui prouve la bonne santé des animaux ;
- des toilettes accessibles ;
- un contrôle des installations électriques ;
- un contrôle incendie ;
- pouvoir prouver les compétences d'animation (avoir un projet pédagogique)

Vous voulez vous lancer ?

Comme le dit Françoise, « *le vrai challenge, mais qui est une richesse en même temps, c'est de pouvoir allier le pédagogique et l'agricole* ».

Françoise nous donne quelques conseils à suivre avant de commencer :

- Il est important de se donner les moyens, autrement dit de commencer petit à petit. Au début, ne pas accueillir tous les jours, mais accueillir les jours moins denses en

termes de travail de la ferme. « *Accueillir des enfants doit rester un plaisir* ».

- Pour recruter ou former des animateurs, il est primordial que ceux-ci aient un diplôme dans le domaine pédagogique et qu'ils aient les compétences nécessaires pour tenir un groupe.
- L'accueil à la ferme constitue un très bon moyen d'ajouter une activité, et donc une personne, sur la ferme.
- Il est important de se faire encadrer, notamment par *Accueil Champêtre*, pour ne pas se laisser surcharger sans s'en rendre compte. Tout comme il est important et intéressant d'aller visiter d'autres projets de fermes pédagogiques et d'échanger au sein d'un réseau.
- Pour l'aménagement de la ferme, rien de spectaculaire, mais prévoir par exemple des baies vitrées et des espaces couverts.
- Il faut savoir adapter son travail à l'accueil des enfants, comme par exemple donner à manger aux animaux 1 heure plus tard, afin de le faire avec eux.

Actuellement, Françoise ne ressent pas de concurrence entre les fermes pédagogiques : « *toutes les fermes sont différentes et ont leurs propres spécificités. Une grande ferme laitière n'est pas comparable avec la nôtre, mais elle est tout aussi intéressante !* ». Philippe ajoute que tous ceux qui veulent se lancer sont les bienvenus ! « *Il faut juste apporter un éclair au chocolat !* ».

Pour finir, il faut savoir que plus de 60% des écoles qui réservent cette année sont celles de l'année dernière. Le bouche à oreille est très important dans les réseaux de professeurs !



1. Les aides à la promotion de l'emploi sont des subsides octroyés aux employeurs du secteur non-marchand (socio-culturel, santé, action sociale, éducation et recherche...), situés en Wallonie et qui engagent du personnel.

Le montant de ces subsides est déterminé en fonction du nombre de points du passeport APE. Ces points sont attribués selon la durée d'inscription comme demandeur d'emploi et le niveau d'études

2. Pour plus d'informations sur les règles à suivre pour devenir une ferme pédagogique, vous pouvez prendre contact avec *Accueil Champêtre*





PORTRAIT

La ferme de l'Escafène à Ragnies

Sylvie Annet, Biowallonie

La Ferme de l'Escafène est située à Ragnies, un des plus beaux villages de Wallonie, près de Thuin dans le Hainaut. Elle appartient à Jacques-Yves Demanet qui a débuté son activité en 1998 en conventionnel avec des Blanc Bleu Belges. En questionnement face aux nombreuses césariennes de son bétail et aux pulvérisations de ses cultures, Jacques-Yves décide de se tourner vers le bio. Il suit alors les formations de l'Unab et débute la production de manière biologique en 2003.

Il a opté pour des vaches Salers qui ont un taux de vêlage naturel de 99% ! Il en a une cinquantaine ; il élève également une quinzaine de porcs, une trentaine de poulets, 25 poules et des lapins. Il y a également quelques chèvres, des chevaux et 30 hectares de cultures et de prairies entièrement destinés à l'alimentation du bétail.

Une boucherie à la ferme

Jacques-Yves Demanet a développé sa propre boucherie à la ferme. Elle lui permet de diversifier sa gamme de produits et de garder la valeur ajoutée de la transformation. Cet atelier lui permet également de valoriser les surplus et les invendus de viande en les transformant (ex : pâtés). Une personne à mi-temps a été engagée pour la boucherie.

La gamme de produits est assez large : boudin, tête pressée, saucisse sèche (porc/bœuf), saucisson pur bœuf, blanc de poulet, cuisse de poulet, En été, ils proposent des colis barbecue contenant des cuisses de poulet (une bonne manière de les écouter, car durant l'année les blancs de poulets



FERAUCHE & GILLET s.a.



Semences - Plastiques - Matériel - Engrais - Terreaux

Produits Bio - Couvre-sol - Voile d'hivernage - Filet protection

2 adresses pour vous servir

Rue Reppe 20/b
B - 5300 Seilles
Tél 085.21.44.91
Fax 085.21.34.93

info@ferauchetgillet.be
www.ferauchetgillet.be

Rue de Roumont 21
B - 6890 Glairouse
Tél 061.65.51.39
Fax 061.65.64.34

ont en général plus de succès), des merguez, des saucisses, des brochettes,... La ferme de l'Escafène propose également du cochon et du jambon à la broche (avec location de la broche).

Jacques-Yves a opté pour la vente directe et a bien diversifié ses débouchés : magasin à la ferme (tous les vendredis de 17 à 19h), groupes d'achat commun, *La ruche qui dit oui*, le magasin coopératif *Le Chant de la Terre*,...

Activités pédagogiques

L'Escafène est donc avant tout une « vraie ferme » de production. Mais, à côté de cette activité principale, l'Escafène a également développé il y a dix ans des activités pédagogiques. Agréée en tant que ferme pédagogique par *Accueil Champêtre en Wallonie*, elle accueille toute l'année des enfants pour des **anniversaires**, des **stages à la ferme** et des **jours « école à la ferme »**. L'Escafène a développé une approche éducative et humaine particulière : elle a pour objectif de faire découvrir le milieu rural, l'origine et la production des aliments et d'éveiller aux dimensions historiques, environnementales et sociales de l'agriculture. L'Escafène souhaite contribuer à la formation des jeunes en proposant des expériences basées sur des valeurs de simplicité, d'authenticité, d'autonomie, d'engagement, de respect de l'autre et du milieu.

Lors de ces activités pédagogiques, les enfants sont toujours accompagnés d'un animateur : soit un étudiant, soit un « pensionné passionné ». Jacques-Yves intervient lui-même aussi quelquefois dans l'animation, à certains moments de la journée, lorsque le travail à la ferme le lui permet.

• Stages pour enfants

La ferme de l'Escafène propose des stages durant les vacances scolaires pour les enfants de 4 à 12 ans.

La ferme est en effet un merveilleux lieu d'apprentissage et de détente. Les stages permettent de se familiariser avec la vie à la ferme et les activités diverses liées à celle-ci. Durant une semaine, l'enfant découvre la vie à la ferme : soin et nourrissage des animaux, traite des vaches, ramassage des œufs, travail au champs, pansage des animaux, attelage...

Des balades en char à bancs tiré par le cheval de trait « Séverine » sont organisées. L'occasion pour Jacques-Yves d'expliquer aux enfants l'utilité du cheval de trait avant l'invention des tracteurs.



Pour la plus grande joie des enfants, un parcours psychomotricité dans les ballots de paille a été aménagé. Les enfants l'ont baptisé le « Paradis ».

Durant ces stages, l'Escafène organise des ateliers de transformation des produits de la ferme (pain, fromage, beurre,...). Une occasion pour les enfants de découvrir les ingrédients nécessaires ainsi que leur origine (ex : le lait vient du pis de la vache).

Chaque fin d'après-midi, les enfants rentrent chez eux, pour revenir en pleine forme le lendemain matin !

• Anniversaires

La Ferme de l'Escafène offre un très joli cadre pour fêter les anniversaires des enfants. Elle propose l'organisation de tels événements pour des groupes à partir de 8 enfants, le mercredi et le samedi de 13h30 à 17h. Le tarif est de 8 à 10€ par enfant. Cette activité a beaucoup de succès !

• Journées à la ferme pour les écoles

En plus des stages et des anniversaires, la ferme de l'Escafène propose des journées à la ferme pour les écoles. L'Escafène aimerait beaucoup développer ce type de journée avec les écoles primaires et secondaires, car elles sont source de beaucoup d'échanges et d'apprentissage. Malheureusement, le nombre d'établissements scolaires dans la

région n'est pas très élevé et la concurrence avec d'autres fermes pédagogiques se développe.

Un plus pour la ferme lorsque l'on est passionné !

Ces activités pédagogiques permettent une diversification et de nouvelles rentrées d'argent dans la ferme. Bien que, étrangement, il semble qu'elles n'augmentent pas la clientèle du magasin à la ferme (peu de parents sont clients à la boucherie de l'Escafène), **ces activités pédagogiques sont financièrement intéressantes. Cependant, elles nécessitent beaucoup de passion et de savoir-faire.** Enseignant de formation, Jacques-Yves est un passionné : il aime expliquer son métier aux enfants et transmettre ses valeurs et son respect de l'environnement.

Jacques-Yves conclut « *c'est une aubaine de donner une journée de bonheur aux enfants ! Quel plaisir de voir les enfants, pleins d'étoiles dans les yeux, s'approcher si près d'une vache pour la première fois. Ces enfants qui pensent parfois que le lait vient d'un Tetra Brik...* »

FICHE TECHNIQUE ORGE DE BRASSERIE

Variété : *Hordeum vulgare*

Famille : Poacée

La demande en orge de brasserie bio en Wallonie est de plus en plus importante mais peu de producteurs se lancent dans l'aventure. En effet, la production d'orge brassicole nécessite de la rigueur et un suivi attentif. Pourtant, la culture d'orge de brasserie peut s'avérer une opportunité de diversification rentable.

Trois paramètres essentiels sont à respecter pour éviter tout déclassement de sa production. Le taux de protéines doit être inférieur à 11,5 (idéalement compris entre 10 et 11%), la capacité germinative doit être supérieure à 95% et le taux d'orgette doit être limité (<10% de grains de <2,2mm). Un peu d'orgette ne pose pas de problème car le malteur ou le stockeur est en mesure de pouvoir le trier. En revanche, au-delà d'un certain seuil, l'orge peut être déclassée.

Très sensible aux situations d'hydromorphie et d'anoxie, il faut éviter les semelles de labour, les sols creux et les terrains ne ressuyant que tardivement au printemps.

Moins sensible aux maladies que le blé (ex : piétin), l'orge pourra être introduite dans la rotation comme seconde paille. Elle ira tout aussi bien derrière une culture récoltée tard comme le maïs.

La durée de son cycle est courte, ce qui réduit la fenêtre d'implantation pour un rendement optimal et la rend sensible aux accidents climatiques.

Choix variétal

De nombreuses variétés sont disponibles sur le marché, mais toutes ne sont pas acceptées par les brasseurs. Les trois variétés les plus utilisées en brasserie sont :

- ✓ Planet : nouvelle variété en passe de devenir la plus utilisée, rendement très intéressant, très peu sensible aux maladies.
- ✓ Irina : un peu plus sensible aux maladies que Planet, cette variété est cependant une des plus performantes en ce moment.
- ✓ Sebastian : assez précoce, assez courte et peu sensible à la verse. Excellent calibrage, teneur en protéines moyenne à faible. Sensible aux maladies, elle reste cependant une espèce variétale assez sûre.

Préparation du sol

La préparation du sol doit être soignée pour favoriser une bonne implantation et permettre la levée la plus homogène possible et le développement rapide de la plante. L'orge étant sensible aux conditions d'implantation, il faut éviter les obstacles à l'enracinement : de fait, un broyage du couvert hivernal doit être effectué suivi d'un ou deux déchaumages.

Un labour superficiel (ou agronomique) est ensuite préconisé.

Le lit de semences devra être fin pour une levée homogène et un développement rapide, il s'agit donc de travailler dans les conditions les plus sèches possibles avec un outil type vibroculteur + rouleau. Plus l'implantation est tardive, plus le lit de semences devra être fin.

Un faux semis est fortement conseillé pour éviter la levée d'adventices.

Semis

Date de semis

La période optimale pour le semis se situe entre le 15 février et le 15 mars – le 15 mars étant la période idéale en Belgique.

- ✓ Avant le 15 février, la culture risque d'être exposée à un coup de froid lors de la germination. De plus, plus le semis est pratiqué tôt et plus on risque de rencontrer des problèmes de salissement.
- ✓ Après le 15 mars, la capacité de tallage de l'orge risque d'être pénalisée

Densité de semis

On vise un objectif de 500-600 épis au m². En bio, la limitation d'apports azotés entraîne une diminution du nombre de talles, qui devra être compensée par une augmentation de la densité : un semis de 250 grains/m² pour les semences du commerce et de 400 grains/m² pour les semences de fermes.

Suivant le poids de 1000 grains (PMG), 150 à 200kg de semences/ha sont à envisager.

Conduite de la culture

Fertilisation

C'est un point délicat à traiter pour l'orge brassicole car la fertilisation influe considérablement sur la teneur en protéines du grain : une fertilisation trop importante conduit à un excès de protéines alors qu'une impasse entraîne une production de grain trop faible en protéines.

Moins exigeante que le blé, l'orge de printemps valorise bien les fertilisations organiques. Une fertilisation peut être apportée à l'automne sous forme de fumier et lisier ou au printemps sous forme de compost (15 ou 20 T/ha) et de fientes (3 à 4 T/ha). En effet, l'azote doit pouvoir être disponible immédiatement car l'orge n'a pas beaucoup de temps pour se développer et doit pouvoir démarrer sa croissance le plus tôt et rapidement possible.

Les besoins en phosphore et potasse seront comblés par l'apport des amendements organiques ci-dessus.

Désherbage

Ce sont avant tout les méthodes préventives qui maintiennent la propreté des parcelles : rotations longues et diversifiées, labour occasionnel, déchaumage et faux-semis, choix des variétés et gestion des intercultures. Des passages de herse étrille ou houe rotative sont possibles (en moyenne, 2 passages sont réalisés) :

- 1 passage au stade 2 feuilles de la céréale (non-agressif, pouvant intervenir plus tôt pour la houe rotative)
- 1 passage 2 à 3 semaines plus tard selon les conditions météorologiques

Maladies et ravageurs

Peu de maladies sont rencontrées en choisissant des variétés résistantes à la Rhynchosporiose, à l'Helmintosporiose et à la Rouille. Cependant, spécialement en bio, il convient d'être très méticuleux et de mettre en place tous les leviers agronomiques possible : bien respecter la densité de semis préconisée pour éviter les maladies fongiques et la verse, semer au bon moment, bien choisir la place de l'orge dans la rotation et enfin favoriser la biodiversité fonctionnelle.

La récolte et le stockage, des paramètres déterminants pour obtenir la qualité brassicole

C'est LE point le plus important à contrôler en orge de brasserie car, 9 fois sur 10, une récolte réalisée dans de mauvaises conditions et un mauvais stockage entraîne un déclassé.

Récolte

Les conditions de récoltes sont déterminantes pour avoir des facultés germinatives intéressantes.

La récolte interviendra le plus généralement autour du 1er août en Belgique.

Celle-ci ne peut commencer que lorsque le grain est bien mûr, avec, si possible, une teneur en eau inférieure à 14 %. Les récoltes sont déclassées d'office si la teneur en eau est supérieure à 18%. Pour être sûr d'atteindre un taux d'humidité idéal, il convient de récolter le grain une fois que l'on a mesuré, à deux reprises et à intervalles différents, un taux d'humidité de 14%.



Stockage

Pour parvenir à conserver le pouvoir germinatif et une bonne qualité sanitaire (problème de mycotoxines) pendant les périodes obligatoires de stockage, le stockeur doit amener le plus rapidement possible la température du grain dans le silo sous 15°C, mais surtout l'humidité du grain autour de 14 %, d'où la nécessité de récolter quand le grain est sec.

Ces mesures sont prises car le malteur ne peut pas malter le grain juste après récolte (problème de dormance des graines) : les graines doivent donc être stockées pendant minimum 6 mois.

En année humide, il convient de sécher les récoltes sans que la température à l'intérieur du grain ne dépasse 38°C, car au-delà on tue le germe.

Sources :

- Groupe technique AB Franche-Comté
- Livre blanc « Céréales » ULg Gembloux - Gembloux Agro-Bio Tech - CRA-W Gembloux - 2011
- Fiche technique GRAB Normandie
- Réseau GAB/FRAB Bretagne



Conseil technique de juillet 2016

Carl Vandewynckel et François Grogna, Biowallonie

Cette année, nous allons insister sur l'implantation de nouvelles prairies et sur la mise en place d'intercultures. Différents problèmes peuvent se poser : elles sont parfois mal implantées ou alors l'époque est mal choisie pour la culture suivante. Un tableau récapitulatif vous aidera à choisir les espèces à associer en intercultures et vous montrera leur intérêt pour le sol (voir en fin d'article). Les travaux avant implantation sont également importants et souvent négligés.

Les prairies :

L'entretien des prairies pendant le pâturage est très important pour plusieurs raisons : d'abord pour la repousse de l'herbe, par un fauchage des refus et l'élimination des adventices. L'ébousage permet une dispersion des effluents mais les conditions climatiques doivent être favorables (c'est-à-dire par temps humide). L'apport de compost, notamment sur des prairies humides, peut se faire à cette époque pour ne pas détruire la structure du sol. Les nouvelles prairies seront idéalement implantées à cette période. Les prairies à flore complexe offrent des intérêts agronomiques : pour le sol (travail et vie du sol) ; pour le végétal (diversité bota-

nique) ; et surtout pour l'animal d'élevage (qui y trouve une alimentation diversifiée et équilibrée en éléments minéraux et condiments). Certaines plantes possèdent des vertus bénéfiques pour la santé de l'animal également. Toutes les espèces ne sont pas présentes en même temps, mais apparaissent suivant l'époque et les conditions climatiques.

Les dérobées :

L'implantation d'une interculture – ou d'une culture dérobée après récolte d'une céréale immature, soit en sec, soit en immature – est un choix judicieux offrant de multiples intérêts : elle maintient une couverture du sol et limite le développement des adventices ; elle

CERTIS

L'ANTI-LIMACES PROFESSIONNEL

SLUXXX®

Sluux (9722P/B) contient 3% de phosphate de fer.
Utilisez les produits phytopharmaceutiques avec précaution.
Avant toute utilisation, lisez l'étiquette
et les informations concernant le produit.

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE DE SAISON

Tableau 1	Très productif	Facile à récolter	Très bonne appétance	Valeur alimentaire élevé	Couvrant	Structurant	Peu météorisant	C/N Bas	Assainissant	Implantation aisée en condition séchante	Effet anti-nématode	Toxique
Espèces potentielles en intercultures courtes et fourragères												
Trèfle d'Alexandrie	X	X	X	X		X	X	X	X	X		
Vesce	X		X	X		X	X	X	X	X		
Fenugrec		X	X	XX		X	X	X	X	X		
Lentille			X	X	X		X	X	X	X		
Moha	X	X			X		X		X	X		
Avoine rude	X	X			X		X		X	X		
Colza fourrager			X	X	X		X	X	X	X		
Sorgho fourrager	X	X				X	X			XX		
Espèces potentielles en intercultures Longues et fourragères												
Trèfle d'Alexandrie	X	X	X	X		X	X	X	X	X		
Trèfle incarnat	X	X		X	X	X	X	X	X			
Trèfle Violet	X	X	X	X	X	X		X	X			
Vesce	X		X	X		X	X	X	X	X		
Lentille			X	X	X		X	X	X	X		
Fenugrec		X	X	XX		X	X	X	X	X		
Pois fourrager	X		X	X		X	X	X		X		
Moha	X	X			X		X		X	X		
Avoine rude	X	X			X		X		X	X		
Colza fourrager			X	X	X		X	X	X	X		
Moutarde d'Abyssinie	X				X		X	X	X	X	X	
Radis chinois	X				X	XX	XX		X	X	X	
Espèces potentielles en intercultures Longues et NON fourragères												
Niger	X				X					X		X
Gesse	X				X	X		X	X	X		X
Cameline		X			X	X		X	X			
Sarrazin					X	X			XX	X		

augmente la fertilité du sol et favorise la vie microbienne de celui-ci ; elle permet de casser le cycle de certaines maladies, parasites et ravageurs ; enfin, elle peut être récoltée si elle a une vocation fourragère, et vous profitez ainsi d'un apport supplémentaire d'aliments pour nourrir le bétail si le manque de celui-ci se fait sentir. Le choix des cultures dérobées se fera selon l'époque de semis et la finalité de la culture. Un tableau des espèces et des principales qualités de celles-ci pourra vous aider dans votre choix. Sur le marché, il existe des mélanges prêts à l'emploi et certaines firmes peuvent préparer des mélanges suivant vos propres spécifications. (voir tableau des espèces potentielles en intercultures, à la page précédente).

A la Foire de Libramont, nous vous présenterons une collection de différentes espèces et leurs principales fonctions. Toutes ces plantes seront implantées dans des vitrines-terrarium, ce qui permettra d'observer le système racinaire ainsi que le développement foliaire de ces espèces. Une fiche résumant leurs fonctionnalités sera à votre disposition.

Quelques idées d'associations possibles, valorisation d'automne

Mélanges :

- Avoine rude, colza fourrager, trèfle d'alexandrie : très appétant

- Trèfle d'Alexandrie, Moha : masse importante et riche, en semis précoce
- Trèfle d'Alexandrie, Lentille, Fenugrec, avoine rude : très appétant et lactogène
- Ray-grass italien, trèfle violet, pois.
- Sorgho fourrager, trèfle perse : très productif si implanté tôt

Semis des intercultures :

Chaque jour compte... Plus vite l'interculture est plantée, plus le potentiel est élevé. A titre indicatif, un jour de perdu, c'est 2% de production en moins. Si nous sommes en conditions sèches, c'est endéans les 24h après récolte des immatures que tout sera implanté.

Le travail du sol est primordial pour diverses raisons : si le sol est plus ou moins propre, un déchaumage suffira avant le semis de l'interculture ; par contre, si des adventices sont présentes en grande quantité, un passage supplémentaire devra être envisagé pour les éliminer (via actisol ou équivalent). Un apport de compost et de chaux doit également être envisagé à cette période pour des raisons de structure de sol, de fertilisation de l'interculture et de fertilisation de la culture suivante. Le roulage de la terre s'envisage uniquement si les conditions climatiques sont favorables et que l'interculture doit être récoltée, ou si l'interculture sert de couverture pour un semis de prairie.

Implantation des prairies :

L'implantation de la prairie se fera de préférence en fin de rotation et, dans l'idéal, après une céréale immature. Cela permettra une bonne implantation avec parfois, selon les années, une récolte possible en automne. L'implantation se fera toujours sous un couvert, celui-ci peut être constitué de différentes espèces, selon vos goûts et vos besoins. Souvent, le couvert est constitué d'avoine d'hiver et de pois. Un couvert de pois protéagineux peut se concevoir seul si l'implantation se fait tôt dans la saison. Un roulage terminera le travail.

Petit rappel pour la récolte des céréales sèches :

Dans le cas de la récolte en grain sec, attention au stockage à la ferme : un nettoyage doit être effectué, voire même une désinfection des locaux. Une ventilation ou un triage doivent être envisagés si des risques d'échauffement se présentent.

**TRACTEURS
&
MACHINES
AGRICOLES**

Eddy Philippet

**NEW HOLLAND
AGRICULTURE**

**PACKO
AGRI**

KUHN

Rue de l'Arbre à la Croix, 279
4460 HORION-HOZEMONT
04/250.11.98
eddy.philippet@gmail.com

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL DE SAISON EN MARAÎCHAGE

Les besoins en eau des légumes

Prisca Sallets, Biowallonie

L'établissement d'une bonne gestion de l'irrigation dépend du type de sol et des besoins de la culture. L'irrigation sera longue et espacée en sol lourd ; à l'inverse, elle sera courte et fréquente en sol léger. Les besoins d'une culture varieront également au cours du temps. Les outils adéquats pour piloter au mieux l'irrigation sont le tensiomètre et la tarière, pour analyser l'humidité de son sol.

Les besoins en eau après un semis

Après un semis, il faut veiller à ce que l'humidité du sol soit adéquate et, si tel n'est pas le cas, pratiquer un arrosage de 10 mm. Surtout en période sèche, il faudra veiller à ce que le sol soit humide dans la zone de semis.

Les besoins en eau avant et après plantation

Il faut humecter les mottes avant la plantation, de préférence par trempage dans une eau tiède. Après la plantation, il faudra également arroser, pour assurer le bornage du plant, afin que des éléments fins du sol soient en contact direct avec la motte et qu'ils favorisent ainsi la croissance des racines. Il est également important de planter des plants vigoureux ayant un potentiel de développement racinaire important.

Les besoins en eau au cours de la culture

Nous reprendrons dans cet article les besoins en eau des principales cultures et des cultures délicates.

Courge et courgette

Elles ont des besoins en eau élevés. Il faudra veiller à une bonne alimentation hydrique lors

de la production des courgettes afin d'obtenir de bons rendements.

Carotte

La carotte ne développe pleinement son potentiel en termes de rendement et de qualité qu'avec un apport en eau régulier. Même si elle peut supporter quelques déficits hydriques, l'alternance de périodes avec excès et manque d'eau entraîne à la longue l'éclatement de la racine.

Fenouil

La phase critique correspond à la phase de grossissement du bulbe. Un manque d'eau augmente les risques de montaison et de drageonnement.

Céleri-branche et céleri-rave

Le céleri est une plante exigeante en eau. Il est important de maintenir un sol frais.

Choux

Une humidité suffisante du sol après la plantation est nécessaire pour favoriser un bon enracinement du chou. Pendant la phase de croissance de la pomme, il faut veiller à des apports réguliers afin qu'il n'y ait pas d'éclatements.

Radis

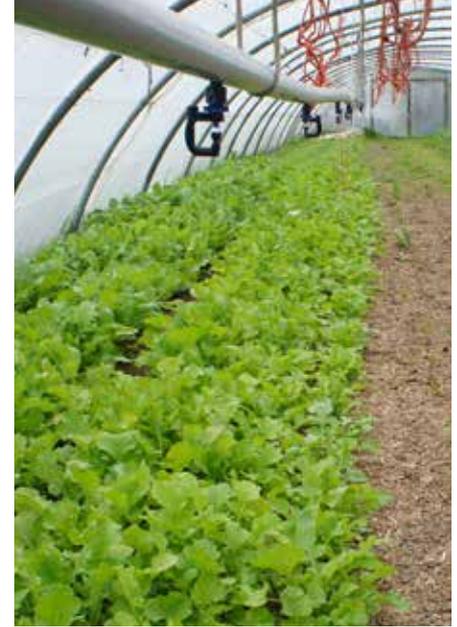
L'approvisionnement en eau doit être régulier durant la phase de tubérisation, sinon le radis risque de devenir creux, piquant ou risque d'éclater.

Laitue

Consommant beaucoup d'eau et ayant un enracinement superficiel, la laitue est très sensible au stress hydrique. Le manque d'eau provoque une montaison prématurée et des brûlures marginales.

Haricot

Trois périodes sont critiques : la levée, la floraison, et le grossissement des gousses. Il faut



éviter d'irriguer durant les heures chaudes de la journée afin d'éviter la coulure des fleurs et la brûlure des feuilles.

Poireau

Au repiquage des plants, les poireaux requièrent une bonne alimentation en eau. Les apports seront modérés mais réguliers en début de culture ; lors du grossissement, la consommation en eau sera importante et déterminante dans le rendement de la culture.

Oignon

L'oignon tolère des périodes sèches, mais le grossissement du bulbe est déterminé en grande partie par un approvisionnement en eau régulier.

Tomate

Il convient d'assurer une régularité dans l'apport d'eau, surtout en période de production. Il faut diminuer la dose et augmenter la fréquence.

Concombre

Il est important d'adapter l'irrigation à la transpiration des plantes. Les besoins en eau des plants sont très importants lors de la formation du fruit.

Aubergine

C'est durant la phase de formation du fruit que les besoins sont les plus importants. De manière générale, les apports doivent être fréquents mais peu abondants car l'aubergine est sensible à l'asphyxie racinaire.

Poivron

Du semis à la nouaison, les besoins en eau sont faibles. Par contre, lors de la formation des fruits, il faut veiller à avoir une irrigation régulière et suffisante pour éviter la nécrose apicale.



Contribution à la définition d'un programme de recherche global pour l'agriculture biologique en Wallonie : identification des priorités pour la période 2015–2020

Didier Stilmant, CRA-W

Comme l'illustrent les rapports de BIOWALLONIE, l'Agriculture Biologique (AB) connaît, en Région wallonne, un développement important et continu depuis 2005. Ainsi, depuis 2014, 10% des agriculteurs wallons adhèrent au cahier des charges de ce mode de production. La surface agricole concernée a triplé en 10 ans et correspond à 8,6% de la Surface Agricole Utile (SAU) wallonne. Elle est constituée à 85% de prairies, ce qui souligne l'importance de l'élevage de ruminants au sein de ce secteur.

Afin de soutenir cette évolution et d'accompagner le secteur, le Gouvernement wallon a adopté, en juin 2013, un plan stratégique pour le développement de l'AB en Wallonie à l'Horizon 2020. Une des actions, dont le pilotage a été confié au Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W), vise à élaborer un plan de recherche cohérent avec les besoins du secteur.

D'autre part, faisant le constat du déficit d'autonomie protéique (AP) des élevages wallons – tous modes de production confondus (biologique ou conventionnel) – le gouvernement wallon a également confié au CRA-W l'élaboration d'un plan global de recherche en vue d'accroître l'AP des exploitations agricoles. Ce point, crucial étant donné l'augmentation des coûts d'alimentation du bétail, influence également la traçabilité des productions.

Des priorités ancrées dans les besoins exprimés par les agriculteurs

Il est en outre spécifié la nécessité que ces plans soient élaborés conformément aux besoins du secteur de la production agricole. Ce dernier a dès lors été mobilisé dès le départ

afin (1) de répondre au mieux aux attentes, de la société en général, et du secteur agricole en particulier, et (2) d'accroître l'adoption d'innovations par les acteurs concernés.

Ainsi, durant le premier trimestre 2014, des entretiens ont été menés auprès de 90 exploitants afin d'inventorier les besoins du secteur. Les exploitants rencontrés avaient marqué un intérêt à participer à des réseaux de fermes pilotes et, de ce fait, interrogeaient leurs pratiques. Deux tiers de ces agriculteurs étaient inscrits en AB. Le tiers restant était inscrit en agriculture conventionnelle mais se questionnait quant à l'autonomie des exploitations. Parmi ces producteurs, 27 disposaient d'un atelier lait, 25 d'un troupeau allaitant et 16 d'un élevage de monogastriques (porc et/ou volaille). Les autres étaient davantage orientés vers la production végétale (grandes cultures et fruiticulture/maraîchage). Les avis récoltés ont été confrontés aux priorités mises en évidence dans le cadre de l'enquête réalisée par le Collège des Producteurs en 2015. Pour rappel, cette dernière enquête avait pour objectif de recenser, dans les différents secteurs de production, les contraintes limitant les performances technico-économiques des exploitations et d'orienter les organisations compétentes en matière de recherche et de développement dans l'élaboration de leur programme d'action. Le focus a été mis sur les exploitations inscrites en AB (31% des répondants à cette enquête ; plus de 200 exploitants).

La recherche et l'encadrement

Afin de croiser les attentes exprimées par les agriculteurs avec celles mises en avant par les organismes en charge de la recherche et de l'encadrement – mais également avec les recherches menées dans ces secteurs – différentes approches ont été menées. Ainsi, en 2014, des groupes de dis-

cussion, mobilisant des acteurs intéressés et/ou oeuvrant dans les secteurs d'intérêt (AB et/ou autonomie protéique), ont été organisés. Ces groupes, intégrant une dizaine de personnes, ont été menés avec des services d'encadrement technique et des filières (1 groupe – ENCADR), l'administration et les organisations syndicales (1 groupe – ENCADR) ainsi que les universités et institutions de recherche (4 groupes – UNIFCR). L'objectif de ces discussions était d'identifier les compétences mobilisables et les thématiques explorées ou à explorer dans les domaines étudiés.

Afin d'identifier ces thématiques, il était proposé à chaque personne de définir trois points clés, pour l'AB d'une part et l'autonomie protéique d'autre part, et de les classer au sein de quatre grandes catégories : productions animales – productions végétales – approches système – approches filière.

Par ailleurs, un recensement des recherches menées en AB a été réalisé, sur les 10 dernières années, tant à l'échelle de la Région wallonne (RECHWALL) que de l'Europe (RECHEUR). Finalement, les priorités de recherches futures identifiées au niveau européen ont également été compilées (PRE-PROEUR).

Les thématiques prioritaires de recherche identifiées par les agriculteurs

En tout, 359 demandes ont été enregistrées lors de ces entretiens menés auprès des exploitants agricoles. Sur ces 359 items, tous secteurs de production confondus, 48% se rapportaient spécifiquement au secteur des productions animales avec une forte prévalence des questions relatives à la production et à la valorisation de ressources alimentaires (figure 1). Au niveau de ces dernières, 24% des questions concernaient les mélanges

LES AVANCÉES DU BIO

fourragers à mobiliser en AB avec un focus sur leur conditionnement et leur qualité ; 22% des interrogations se rapportaient à la place des protéagineux et autres ressources pour couvrir 100% des besoins des monogastriques en AB ; 21% des items visaient la phytotechnie des prairies (rénovation en AB) et des cultures associées et 15% étaient associés à la gestion et à la valorisation des prairies. Les 18% restants couvraient un ensemble de problématiques allant de la production de ressources alimentaires énergétiques en AB au développement d'outils d'aide à la décision pour mettre en œuvre une alimentation de précision.

Cette prévalence des questions relatives à l'autonomie alimentaire doit être reliée à la constitution de l'échantillon qui intégrait, rappelons-le, 30% d'exploitants intéressés par cette problématique. Néanmoins, nous pouvons d'ores et déjà souligner que la question de la qualité des fourrages produits arrive en deuxième position dans l'enquête menée en 2015 par le Collège des Producteurs.

Les autres questions relatives au secteur animal concernaient, notamment :

- la gestion de la santé, en soulignant la nécessité d'une approche systémique et préventive, tout en questionnant la place de la phytothérapie dans un tel schéma ainsi que la possibilité de développer des systèmes d'avertissement pour gérer, par exemple, le problème des parasitoses ;

- la génétique, en s'interrogeant sur les races à mobiliser dans ces systèmes moins intensifs et plus particulièrement sur le rôle que pourraient jouer des races mixtes telles que la Blanc-Bleue-Mixte.

Le secteur des productions végétales intégrait, quant à lui, 29% des items identifiés. Ils concernaient principalement (46%) la gestion de la fertilisation et de la fertilité des sols, que ce soit dans des systèmes avec ou sans élevage. Le lien entre conduite des systèmes et maintien de la fertilité était également fortement questionné (65%) : rotations permettant d'associer performances économiques et fertilité, travail du sol et fertilité, ... Ces observations confirment la première position qu'occupe la problématique de « la gestion de la vie du sol » dans l'enquête menée par le Collège des Producteurs.

Vint ensuite la mise au point de systèmes alternatifs de lutte (29% des réponses), que ce soit contre les adventices ou les parasites. Comme souligné par l'enquête du Collège des producteurs, ces derniers sont conscients que la gestion de cette problématique passe également par une approche systémique. Néanmoins, l'efficacité de bio-pesticides alternatifs en rattrapage est questionnée. L'adaptation de systèmes d'avertissement aux conditions de l'AB a également été abordée.

La disponibilité des plants et semences et l'évaluation des variétés dans les conditions de l'AB ont également été questionnées

(14%), ce point étant un élément clé pour la qualité des produits, tout comme pour la lutte contre les parasites.

Enfin, 12% des questions concernaient la conduite des cultures avec de faibles niveaux d'intrants.

Ces dernières questions auraient pu rejoindre la thématique de la performance des systèmes (17%) qui, comme souligné précédemment, représente une dimension clé pour l'approche des problèmes en AB. Outre les questions relatives à la définition de systèmes permettant d'assurer performances économiques, agronomiques et maintien de la fertilité des sols, cette thématique intégrait la question de la durabilité environnementale et sociétale (bien-être animal) associée aux systèmes conduits en AB.

Finalement, 6% des questions concernaient les filières et plus spécifiquement :

- (1) le développement d'innovations au niveau des produits en communiquant sur la qualité différenciée qui découlerait du respect du cahier des charges de l'AB ;
- (2) la levée de verrouillages par les opérateurs de l'aval des filières qui imposent que les produits issus de l'AB s'alignent sur les standards de qualité qui s'appliquent en alimentation conventionnelle.

Il y a lieu de souligner que la problématique du soutien « post-production », au niveau de la transformation et de la commercialisation, est ressortie en 3ème position dans l'enquête du Collège des Producteurs, ex-aequo avec la problématique de la gestion des maladies et parasites en élevage.

Cet écart entre les deux études peut s'expliquer de par le profil des agriculteurs ayant répondu aux enquêtes, avec une forte représentation des secteurs « bovins viande » et « petits ruminants » dans l'enquête en ligne menée par le Collège des Producteurs. Le secteur « bovins viande » mobilise une part importante des prairies (85% des SAU converties), souffre d'une sous valorisation de ses productions en AB et se doit de trouver des débouchés ; alors que le secteur des petits ruminants pose régulièrement la question de la gestion des maladies et parasites.

Figure 1 : Thématiques d'intérêt prioritaires pour les 90 agriculteurs rencontrés (60 agriculteurs en AB et 30 agriculteurs impliqués dans une démarche d'autonomie)
(ProdAnim : production animale ; ProdVeg : production végétale)

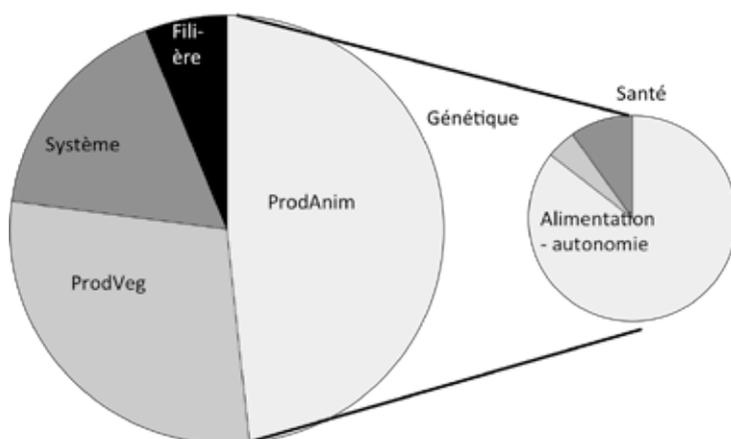
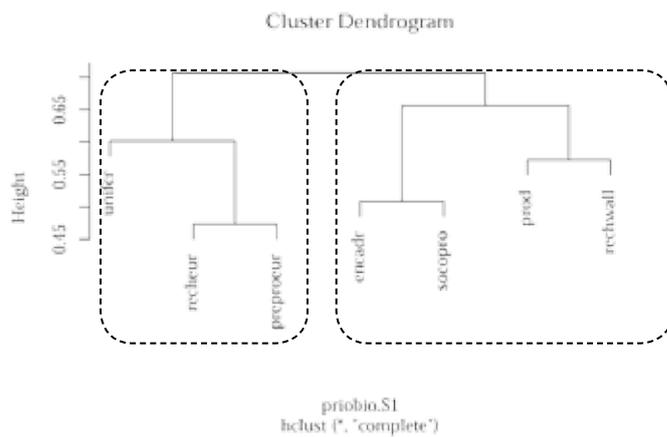


Figure 2 : Groupes obtenus en comparant les différents jeux de données. prod : enquête menée auprès des producteurs dans le cadre de cette étude ; socopro : enquête menée par le Collège des Producteurs ; encadr : thématiques avancées par les organismes d'encadrement, les syndicats et l'administration ; unifcr : priorités soulignées par les universités et centres de recherches ; recheur : projets déjà financés par l'Europe ; preproeur : thématiques potentielles proposées pour les prochains appels au niveau de l'Europe ; rechwall : recherches déjà financées par la Région wallonne.



Comparaison des priorités du secteur avec les priorités mises en avant et/ou couvertes par l'encadrement et la recherche

La classification des 7 profils de thématiques, comparés sur base de la présence/absence des thèmes prioritaires, est illustrée à la figure 2. Les deux groupes majoritaires identifiés intègrent :

- d'une part, les priorités financées ou proposées par l'Europe : sur base de ce cluster, ces priorités resteraient très similaires dans le temps, ce qui questionne la manière dont elles sont définies avec l'hypothèse d'un certain lobbying ; et celles avancées par les Universités et Centres de recherches, de plus en plus dépendants des financements européens ;

- d'autre part, les priorités soulignées (1) lors des enquêtes réalisées auprès des producteurs, (2) par les focus groupes intégrant les organismes responsables de l'encadrement, les syndicats et l'administration et (3) les recherches déjà financées au niveau de la Région wallonne.

Les thématiques qui ont conduit à la discrimination des deux groupes principaux sont reprises ci-après.

Le cluster « recherche-Europe » se distingue, en soulignant la nécessité de caractériser plus avant le lien pouvant exister entre production en AB et santé, notamment

en termes d'allergie, avec une nécessité d'innover, d'adapter les procédés de transformation à l'aval des filières. Pour atteindre cet objectif, il sera peut-être nécessaire de lever certains verrous cognitifs. Parallèlement, une attention particulière doit être apportée à la traçabilité des productions issues de l'AB. Ces groupes d'acteurs et ces institutions souhaitent également objectiver les externalités environnementales et sociétales (bien-être animal) associées à ce mode de production. Ils proposent notamment le développement d'outils d'aide à la décision et de nouvelles technologies mobilisant les TIC (Technologies de l'Information et de la Communication) et l'IoT (Internet-of-Things) afin de concilier performances agronomiques et environnementales.

Le second cluster – producteurs, encadrement et recherche appliquée – est caractérisé par la nécessité de (1) lever les verrous de filière empêchant le développement de certains circuits de commercialisation (conduite de l'engraissement en viande bovine) et (2) développer des filières de production innovantes, à forte valeur ajoutée.

Un second groupe de préoccupations qui caractérisent ce second cluster concerne le développement de systèmes, principalement d'élevage, plus autonomes, avec des questions relatives à la conduite et à la valorisation des prairies, des sources d'énergie alimentaires à la place des légumineuses, ...

Finalement, on relève également des questions relatives à la conduite des parcours pour les monogastriques et à la lutte contre des adventices pérennes (rumex, chiendent,...).

De par sa composition, ce second cluster rassure et inquiète à la fois. En effet, il met bien en avant l'écoute de la programmation des recherches wallonnes par rapport aux attentes du terrain, mais il pourrait également souligner un défaut de communication des avancées de la recherche régionale vers le terrain.

Le décalage existant entre les recherches, généralement plus appliquées, financées par la Région wallonne et les thématiques couvertes par l'Europe questionne les dynamiques en cours au niveau européen, notamment au niveau des dynamiques ERANET, qui mobilisent des moyens régionaux alors que les thématiques de recherche sont définies au niveau européen. Dans ce contexte, l'écart entre la recherche et les attentes du terrain risque de se creuser alors que les acteurs du terrain expriment la nécessité de développer des recherches contextualisées, interdisciplinaires et participatives vis-à-vis desquelles les institutions scientifiques doivent acquérir des compétences.

Les auteurs remercient l'ensemble des producteurs et des personnes ayant participé à ces entretiens et groupes de discussion. Cette approche a été financée par le Région wallonne (convention D31-1317 – DGO3).

Synthèse coordonnée par STILMANT D. – Cellule transversale de recherches en agriculture biologique – CtRab (CRAW).



Perception des consommateurs vis-à-vis de l'agriculture biologique

Thiago Nyssens, Collège des Producteurs.

A la mi-mai, Biowallonie présentait ses chiffres sur l'évolution du bio en Wallonie. Les nouvelles sont très bonnes pour le secteur qui est en constante évolution depuis 2008. Et cette tendance est particulièrement bonne en 2015 avec une augmentation de 18% des dépenses des ménages belges en produits bio. Selon Biowallonie, cette évolution est majoritairement due à une meilleure accessibilité des produits bio ainsi qu'à une offre plus diversifiée. Cependant, même si les produits bio gagnent incontestablement du terrain, leur part de marché reste faible : 2,8% en 2015.¹

Alors qu'on parle de bio partout – des journaux télévisés à la presse spécialisée, en passant par les émissions abordant des sujets de société – comment évoluent les visions des consommateurs ?

Ellen Van Loo, chercheuse en agronomie de l'Université de Gand, vient de publier une étude sur l'impact des différents labels durables sur les consommateurs flamands.²

Il en ressort des informations très intéressantes qui pourraient guider les

stratégies de communication et de promotion mises en place par le secteur (voir plus bas). Bien évidemment, ces informations devront au préalable être analysées en détail (échantillon, méthode, etc.) et devront être croisées avec d'autres études.

L'étude montre tout d'abord qu'un tiers des répondants voient l'aspect durable comme un critère prépondérant dans leurs choix de produits. Les consommateurs sont d'ailleurs disposés à payer plus cher pour un produit bio ; toutefois, toujours selon la même étude, le surplus qu'ils sont prêts à payer pour un label bio ne couvre pas la différence de prix actuelle entre certains produits bio et leurs équivalents non-bio.

Le constat le plus édifiant est que la plupart des consommateurs ont une idée trop abstraite de ce qu'est l'agriculture biologique, alors que les mentions telles que « pleine terre », « élevées au sol » donnent aux consommateurs une image concrète des conditions de production. Seulement 1/5 des personnes interrogées ont été capables de répondre correctement à un questionnaire portant sur les définitions du bio. C'est pourquoi, les produits de l'élevage labellisés « plein air » obtiennent aux yeux des consommateurs un meilleur score de durabilité qu'un produit bio équivalent. Ce résultat démontre bien le manque de connaissance sur ce que représente le bio concrètement. En effet, l'aspect « plein air » fait partie du label bio, mais ne constitue qu'une pièce d'un système reposant sur bien d'autres pratiques agricoles durables.

L'heure serait donc à la pédagogie ?

Rien de nouveau pour l'APAQ-W, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, qui place depuis deux ans l'aspect pédagogique au centre de sa stratégie de communication. L'APAQ-W produit régulièrement des outils pédagogiques pour expliquer ce qu'est le bio. Outils qui sont d'ailleurs mis à disposition des agriculteurs via le site web.

Mais les agriculteurs et professionnels du secteur ne sont pas les seuls à maîtriser leur



image. Les campagnes de publicité de l'agro-alimentaire jouent un rôle prépondérant dans l'imaginaire collectif, diffusant une image irréaliste et biaisée de l'agriculture. Et les producteurs ont un rôle à jouer pour contrer cette tendance, en s'ouvrant, en dialoguant sans tabou avec leurs voisins, consommateurs, concitoyens.

La pédagogie oui, mais pas seulement...

A la méconnaissance des consommateurs, peut s'ajouter une certaine méfiance, car, malheureusement, « l'arbre qui tombe fait plus de bruit que la forêt qui pousse ». L'agriculture biologique n'est pas à l'abri de polémiques mettant à mal son image. C'est pourquoi, les structures actives dans le secteur bio s'unissent actuellement dans la création d'une cellule d'information sur l'agriculture biologique, pilotée par le Collège des Producteurs.

Cette structure a pour premier objectif de réagir aux informations incorrectes véhiculées sur l'agriculture biologique. Son deuxième objectif est de construire pro-activement un argumentaire objectif, basé sur des connaissances scientifiques, à propos d'un ensemble de thèmes polémiques sur lesquels le bio est souvent attaqué.

Il s'agit par exemple de thèmes comme : « peut-on avoir confiance dans le bio des grandes surfaces ? » ou « l'agriculture biologique peut-elle nourrir le monde ? ». L'ensemble de ces argumentaires seront co-rédigés par des scientifiques et spécialistes de la question. Rendez-vous dans les prochains itinéraires BIO pour être tenu au courant de l'avancement du projet !

1. LES CHIFFRES DU BIO 2015, Rapport Conférence de Presse Semaine bio mai 2016, Biowallonie

2. Van Loo, Ellen. 2016. « The Impact of Sustainability Labeling on Consumers' Food Choices ». Ghent, Belgium : Ghent University. Faculty of Bioscience Engineering.





Retour de la journée circuit court : découverte de différents systèmes de commercialisation aux mains des agriculteurs.

Sylvie Annet, Biowallonie

Le 21 avril dernier, Biowallonie a organisé la visite de différentes structures françaises proposant un système de commercialisation aux mains des producteurs. La journée a débuté par la visite du magasin partagé « Les Sacrés Fermiers ». Ouvert il y a six mois, c'est le 1er point de vente collectif de la Marne. Ce magasin regroupe les produits de plus de 20 fermes situées à moins de 80km de Reims et s'engage dans un projet innovant : « créer, gérer et animer son propre magasin ». La journée s'est poursuivie par la visite du **Drive fermier des Ardennes**, qui permet aux consommateurs de faire leur marché en ligne à tout moment, pour ensuite venir chercher leur commande le jeudi au point de retrait. La journée s'est terminée à la **Petite Brasserie Ardennaise** où les consommateurs se donnent rendez-vous pour retirer les produits réservés au préalable sur le site internet des Comptoirs Paysans.

« LES SACRÉS FERMIERES »

Les Sacrés Fermiers est un magasin de produits fermiers locaux à Cernay-lès-Reims. Ce magasin a la particularité d'être **géré et tenu par les producteurs** eux-mêmes. Il est ouvert du mercredi au samedi de 9h00 à 19h00 et propose une large gamme de produits provenant uniquement de fermes situées à moins de 100 km à la ronde. La viande représente plus de 50% du chiffre d'affaires du magasin ; les légumes restent cependant le produit d'appel. En tout, 35 producteurs livrent le magasin mais seuls 20 font partie de l'entreprise et sont associés. La clientèle est également locale puisque la majorité de celle-ci habite à moins de 10 minutes du magasin.

Les origines et la création du projet

Tout a débuté il y a trois ans, par le rassemblement – organisé par le maire – de producteurs intéressés par le projet d'un magasin partagé. Lors de la première réunion, 80 producteurs étaient présents. Au final, ce sont les 20 producteurs les plus motivés parmi eux qui ont continué l'aventure.

Pendant deux ans, les associés se sont rencontrés une à deux fois par mois pour construire ensemble le projet. Ces réunions étaient essentielles pour créer un projet bien ficelé qui convienne à tous les associés. Les objectifs du groupe y ont été déterminés, tout en tenant compte des objectifs personnels de chacun. Au départ, il y avait de grandes craintes de la part des producteurs, mais ces réunions régulières ont permis d'apaiser les esprits. Elles ont également permis à tous les associés de mieux



ÉVÈNEMENTS

se connaître et d'installer une certaine convivialité dans le groupe. Les temps de midi « auberge espagnole » ont notamment bien participé à la cohésion du groupe. Le côté humain d'un tel projet est essentiel pour son bon fonctionnement, c'est un travail important à réaliser et qui prend du temps. Maintenant que le magasin est ouvert, les associés se rencontrent deux demi-journées par mois.

Les 20 producteurs associés se sont subdivisés en plusieurs petits groupes afin de travailler de manière plus spécifique sur certains sujets. En tout, il y a 14 commissions : une par spéculation (fruits et légumes, élevage,...) et des commissions transversales (communication, gestion du bâtiment,...).

Création de l'entreprise et financement

Les associés ont créé une société par action simplifiée (SAS) dans laquelle chacun a investi 2.500 euros ou plus. Le bâtiment a été conçu spécifiquement pour le projet sur investissements privés. Actuellement, les producteurs sont locataires (8.000 euros + charges de fonctionnement) sur le principe de la « location-vente », afin de ne pas mettre en péril les exploitations des producteurs. Dans 6 ans, ils seront libres de racheter le bâtiment ou de continuer la location. L'achat du mobilier s'est fait grâce à un crédit-bail financé par la SAS. Une rentrée régulière d'argent se fait via les commissions prises sur les produits vendus en magasin (18% pour les associés et 27% pour les non-associés). Cette commission sert à payer le crédit, le loyer et les trois employés. Le groupe tient à garder une certaine équité ; d'ailleurs, tout le monde a la même commission et le même droit de vote, quel que soit le chiffre d'affaires de chacun.

Organisation journalière et permanences

Ce sont les 20 associés qui se relayent pour tenir le magasin durant 4 jours par semaine. Tous font au minimum 52 permanences sur l'année (une permanence = une demi-journée), les permanences supplémentaires à prester sont calculées au prorata du chiffre d'affaires de chacun. Un producteur qui livre beaucoup le magasin fera donc plus de permanences qu'un producteur qui livre de moins grandes quantités. Tous les éleveurs ont suivi une formation de découpe de viande et tous les producteurs ont eu une formation sur l'utilisation de la caisse et du logiciel utilisé.

Les producteurs non associés ne font pas de permanence mais participent aux animations organisées dans le magasin. Chaque producteur participe à minimum 4 animations (fête de la courge, dégustations spéciales,...). Un lieu de dégustation avec 4 plaques chauffantes a d'ailleurs été installé au milieu du magasin.



En plus, trois personnes extérieures ont été engagées dans le magasin.

Propriété des produits, fixation des prix et livraison

Chaque soir, tous les producteurs reçoivent un listing de ce qui est vendu et de ce qu'il y a dans les stocks. **Les produits appartiennent aux producteurs jusqu'à la vente**, le magasin n'achète rien, c'est le producteur qui doit gérer son stock et les livraisons. C'est également le producteur qui fixe son prix. Cependant, une veille des autres producteurs et du directeur est réalisée afin que les prix correspondent à la philosophie du magasin : « qualité haute, prix moyens ». Pour certaines spéculations, les producteurs préfèrent fixer ensemble leurs prix, c'est par exemple le cas des maraichers.

Concurrence entre producteurs

Plusieurs producteurs proposent parfois le même produit et, pour éviter une trop

grande concurrence, une organisation propre a été mise en place. Dans le cas des légumes, le magasin est livré par 3 maraîchers. Vu que le magasin est ouvert 4 jours par semaine, chaque maraîcher possède son propre jour, avec un jour supplémentaire toutes les trois semaines. Chaque soir, le maraîcher vient récupérer ses invendus pour laisser place à un autre maraîcher le lendemain (sauf si celui-ci ne possède pas toute la gamme de légumes). Les producteurs d'agneaux, qui sont également trois, pratiquent le même fonctionnement mais avec une répartition non pas par semaine mais par mois. Dans cette organisation, il est important de planifier l'agelage ensemble au début de l'année !

Communication

Dans tout projet, la communication est très importante, et ça les « Sacrés Fermiers » l'ont bien compris. Une grande campagne de communication a été réalisée pour l'ouverture : journaux, affichage sur les bus, flyers, spot radio, participation à des festivals,...



CERTIS

STOP À L'INVASION DE LIMACES!

DERREX®

Derrex (9722P/B) contient 3% de phosphate de fer.
Utilisez les produits phytopharmaceutiques avec précaution.
Avant toute utilisation, lisez l'étiquette
et les informations concernant le produit.



préparations dans le magasin. Cette cuisine pourrait être une bonne solution au problème de valorisation de certains morceaux de viande : ceux-ci pourraient être transformés en sauce bolognaise, boulettes,...

DRIVE FERMIER DES ARDENNES.

Le Drive fermier est une démarche innovante qui garantit aux consommateurs des produits fermiers, locaux et de saison, accessibles très facilement grâce à la boutique virtuelle. Ils sont assez répandus en France où l'on en compte plus de 70 à travers tout le pays.

Il y a peu, il n'en existait pas encore dans les Ardennes françaises, alors que la demande en produits locaux y est forte. En 2014, la chambre de l'agriculture de la région a décidé de palier ce manque et a engagé une personne à temps plein pour la création d'un drive fermier à Charleville Mézières. Une étude de marché a été réalisée et des réu-

nions rassemblant les producteurs intéressés ont été organisées. Un an après, en 2015, le Drive fermier débutait et une campagne de communication était lancée pour informer les consommateurs (via presse, radio, affiches sur les bus, panneaux sur les grands axes routiers, cinéma du coin,...). Le succès a été au rendez-vous dès la première année. Actuellement, 28 producteurs ardennais vendent plus de 600 produits via le Drive.

Organisation

Lors de la création du Drive, l'engagement d'un employé (1 ETP) a été un point très important. Il est difficile d'envisager la création d'un drive sans l'aide d'une personne extérieure qui chapeaute le projet, sauf si l'on dispose de beaucoup de temps libre, mais l'on sait que c'est peu fréquent chez les agriculteurs. Maintenant que la structure est mise en place et que tout fonctionne, l'organisation journalière ne nécessite plus qu' 1/2 ETP.

Tous les producteurs se réunissent 5 ou 6 fois par an pour discuter du fonctionnement du Drive. De plus, 8 représentants des producteurs se rencontrent en plus petit comité toutes les trois semaines.

Le fonctionnement du Drive fermier

Le mercredi matin, les producteurs mettent en ligne sur le site internet leurs produits disponibles. Dès ce moment et jusqu'au mardi soir de la semaine suivante, le client a la possibilité de passer sa commande sur le site. Les paiements se font en ligne, à l'avance, lors de la commande. C'est l'employé qui valide les commandes et vérifie les mises à jour, mais ce sont les producteurs qui gèrent leurs stocks.

Le mardi soir, les producteurs reçoivent le listing des commandes qui leur sont destinées et ils les livrent au point de retrait le jeudi matin (ils s'arrangent entre eux afin de diminuer les déplacements). Le client vient chercher sa commande au point de retrait le jeudi après-midi de 15h30 à 19h.

Ce sont les producteurs qui assurent la permanence le jeudi au point de retrait. Chaque jeudi, 4 producteurs sont présents à Charleville Mézières de 8 à 20h. En matinée, ils préparent les caisses et vérifient les commandes. Le temps de midi est l'occasion de dîner ensemble et de tisser des liens. Dès 15h30, ils accueillent les clients. Chaque producteur fait entre 6 et 8 permanences par an.

Chaque produit est lié à son producteur, chacun fixe son prix. Tous ont par ailleurs suivi une formation pour apprendre à bien fixer son prix de vente.

Plein Air Concept

Sécuriser le consommateur

Transparence • Échange • Confiance

www.pleinairconcept.fr + 33 473 542 600

Équipements adaptés à L'ÉLEVAGE RESPECTUEUX

La concurrence

Pour éviter une trop grande concurrence, les membres limitent les entrées de nouveaux producteurs. Un nouveau producteur doit introduire un dossier de candidature et ce sont les producteurs adhérents qui choisissent de la retenir ou non.

Investissements et chiffre d'affaires

La chambre d'agriculture des Ardennes soutient le projet techniquement (un employé à disposition) mais aussi financièrement. Ils ont mis les locaux gratuitement à disposition pour le point de retrait et ont investi dans le matériel nécessaire (en tout, près de 30.000 euros), comme une chambre froide. Ils ont également déboursé 3.000 euros pour la création du site internet.

Du côté des producteurs, chacun a payé la somme de 100 euros lors de son adhésion et paye chaque année une cotisation de 150 euros. La chambre prend une commission de 12% sur les produits vendus ; cependant, cette commission n'est pas suffisante pour payer tous les frais de fonctionnement, la chambre paye la différence.

Dès la première année, le succès a été au rendez-vous : il y a eu 1.220 acheteurs et 7.400 commandes traitées pour un chiffre d'affaires de 275.000 euros, alors qu'ils prévoyaient un chiffre d'affaires de 80.000 euros. Le chiffre d'affaires par producteur (en retirant les 12% de commission) varie

généralement entre 1.000 et 40.000 euros, avec une moyenne de 10.000 euros. 22% du chiffre d'affaires du drive fermier provient de la vente de la viande (au détail ou en colis).

COMPTOIRS PAYSANS BIO DES ARDENNES

Le fonctionnement des Comptoirs Paysans des Ardennes est assez similaire au Drive fermier. Les clients passent leur commande sur le site internet jusqu'au mardi soir et viennent la chercher le mercredi entre 17 et 19 h à la Petite Brasserie Ardennaise. Tous les producteurs sont régulièrement présents à la distribution des paniers pour être en contact direct avec les consommateurs. Ce sont les producteurs qui gèrent leur espace sur le site internet (photos, stocks disponibles, factures,...).

L'association Comptoir Bio des Ardennes compte une quinzaine de producteurs et une cinquantaine de consommateurs. Tous les produits des Comptoirs Paysans sont issus de fermes en agriculture biologique ou engagées dans une démarche d'agriculture autonome et économe, situées dans un rayon de moins de 100km. Des produits du commerce équitable et des invités du jour complètent la gamme locale pour offrir un maximum de produits en un seul lieu. Ils ont dû accepter de faire de l'achat revente en hiver, sinon ils n'avaient plus assez de commandes.

C'est en 2007 que l'initiative a été lancée par l'association Eco-Territoires, association ardennaise qui agit pour la valorisation des ressources locales et un développement durable des territoires. Cette association continue à accompagner les Comptoirs bio et porte le site internet qu'elle compte partager avec d'autres initiatives dans d'autres régions.

L'association Comptoir Bio des Ardennes et les producteurs sont liés par un « contrat de mandat » : cela signifie que les producteurs vendent leurs produits en direct mais qu'ils ont délégué l'acte de vente à l'association. Pour ce service, ils laissent à l'association une commission de 12% qui permet de financer l'utilisation du site internet, la gestion comptable, la communication et les frais divers de location, assurances, investissements,... Une adhésion symbolique de 10 euros est payée par les producteurs et les consommateurs : elle permet d'associer chacun aux décisions, trois consommateurs étant invités à siéger au Conseil d'Administration. Chaque année, l'assemblée générale est l'occasion d'un rendez-vous d'informations, de décisions et de convivialité avec l'ensemble des adhérents.

En France, Comptoirs Paysans a développé 7 plateformes. (<http://comptoirspaysans.org/>)

Voici trois exemples qui proviennent de nos voisins français, bien inspirants !



MONSEU ET LES AGRO BIOLOGISTES

- ▶ Nutrition animale : GAMME EVO
- ▶ Nutrition végétale : CARLIACTIF BIO, BIOGREEN 10.
- ▶ Désinfection des semences avec CERALL.
- ▶ STIMULANT végétaux : BACTOGREEN et MYCOGREEN
- ▶ Anti-germe pommes de terre avec BIOX-M

Pour en savoir plus, visitez notre Stand à la foire de Libramont : N°92.07.



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

Nutrition animale & végétale

Soirée de conférence du 9 mai dernier « Comment se réapproprier ses débouchés ? »

Gabriel Frelet, stagiaire chez Biowallonie

Le lundi 9 mai, s'est tenue une soirée d'information organisée par Biowallonie à Ciney. Le but de celle-ci : faire un tour d'horizon des différents débouchés susceptibles d'intéresser les producteurs ou futurs producteurs en agriculture biologique. Le succès était au rendez-vous puisqu'une quarantaine d'invités étaient présents pour y assister.

Après un rapide aperçu des chiffres du bio de 2015 (qui sont très encourageants, voir Reflet p.4), tous les débouchés potentiels ont été abordés secteur par secteur, de la viande bovine aux céréales, en passant par le lait, les fruits et légumes ou les filières de niche. La présentation s'est voulue la plus exhaustive possible, afin de toucher le maximum de producteurs présents dans la salle.

Ce fut l'occasion de faire le tour des différents canaux de distribution et de commercialisation, en abordant bien sûr le sujet de la vente en magasin bio ou en HORECA, mais aussi d'autres sujets, plus novateurs, comme les distributeurs automatiques et même l'auto-cueillette.

Si la soirée a été riche en exemples, une idée mérite plus particulièrement d'être retenue : « les producteurs et les transformateurs devraient se rapprocher et établir des relations qui seraient gagnantes pour les deux parties sur le long terme ». Biowallonie souhaiterait développer ces partenariats entre agriculteurs et artisans bio, parmi lesquels certains ont du mal à trouver leurs matières premières en Wallonie.

Trois précieux témoignages sont venus enrichir cette présentation.

Le premier fut celui d'**Arnaud Herin**, fils d'éleveur de bovins Salers, de porcs Duroc et de moutons Noire du Velay, qui s'est lancé dans

l'aventure de la transformation de sa viande. Après avoir suivi une formation de boucher en cours du soir et acquis de l'expérience en entreprise, il décide de créer son atelier de transformation dans la ferme familiale en 2013. Par la même occasion, il ouvre un magasin à la ferme. Arnaud utilise en parallèle beaucoup d'autres canaux de commercialisation comme la vente sur internet (La Ruche Qui Dit Oui), sur un marché à Schaerbeek, la vente à des traiteurs et restaurateurs et, bien sûr, en magasins bio. Il n'hésite pas à faire de gros efforts de communication et à travailler en partenariat avec des chefs étoilés, comme Luc Dewalque, afin de promouvoir sa production. Et le succès est là puisque cinq personnes travaillent maintenant sur la ferme.

Le second témoignage fut celui de **Xavier Anciaux**, reconverti en maraicher bio il y a deux ans. Avec l'aide de Bili, son cheval de trait, il a créé les jardins d'Oo, une petite ferme de trente ares, mais avec de grandes idées. Xavier a choisi une méthode de distribution très singulière puisqu'il vend ses fruits et légumes par le biais de l'auto-cueillette. Le fonctionnement est très simple : les « mangeurs » comme il aime les appeler, viennent eux-mêmes cueillir ce dont ils ont besoin dans le champ et repartent, en glissant dans une tirelire prévue à cet effet la somme équivalente à ce qu'ils emportent. Ce système est basé sur la confiance réciproque et Xavier n'a pour l'instant jamais eu de problème. « Quelqu'un qui vient se baisser pour ramasser ses légumes ne prendra pas la peine de partir avec sans les payer ». Dans le même temps, Xavier vend une partie de sa production à cinq restaurants de sa région et développe avec eux des activités telles que des dimanches gastronomiques où des chefs viennent cuisiner sur son champ.

Pour finir, **Marc-André Henin** nous a parlé de sa ferme familiale 100% laitière située dans



la région de La Calestienne. Selon lui, la chose la plus importante est d'arriver à maîtriser au mieux tant la production que la transformation et la vente, car c'est aujourd'hui le meilleur moyen d'être confiant dans l'avenir de son exploitation. Pour arriver à ses fins, il transforme sur place son lait en beurre (12T/an), en fromages (2T/an) ou encore en yoghourt et en fromage frais. La vente du beurre valorise la partie du lait la moins bien payée et permet d'être moins dépendant du prix de la laiterie. Pour la partie commercialisation, il utilise de nombreux canaux différents : vente à la ferme, à des GAC, sur des marchés, à un grossiste bio, à des grandes surfaces et magasins spécialisés bio. « La vente directe, c'est la stabilité. Je me refuse à descendre en-dessous du prix avec lequel je gagne ma vie ». Quant à la partie production, c'est bien l'agriculture biologique qui lui permet d'être plus autonome et de maîtriser au mieux ce qui se passe sur sa ferme.

Ces trois exemples montrent donc que jouer avec la diversification de sa production et de ses débouchés est un pari gagnant sur le long terme, tant pour gagner en sécurité financière qu'en confiance en soi et en l'avenir.



Xavier Anciaux
@Frédéric Raevens

Amélioration de la fertilité du sol en maraîchage

Retour du cycle de formations organisé durant l'hiver 2016 (suite de l'itinéraires BIO 28)

Laurent Jamar, CRA-W et Prisca Sallets, Biowallonie



FERTILITÉ BIOLOGIQUE ET PHYSIQUE DU SOL EN MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE (FORMATION DU 16 MARS AU CTH, CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE).

La fertilité biologique

Bernard Godden¹ (CRA-W) nous a présenté, en première partie de matinée, l'importance du rôle des microorganismes dans la fertilité des sols. Il a commencé son allocution par ce constat : « La vie du sol, beaucoup en parlent, certains la voient, mais très peu la mesurent... ».

Dans les sols, on peut trouver jusqu'à 1 T/ha de vers de terre et jusqu'à 3 à 9 T/ha de microorganismes ayant des rôles multiples. Parmi ces rôles, on peut citer :

Au sein de la **rhizosphère** (la microflore qui entoure les racines), ils auront un impact sur la nutrition et la protection des racines. De nombreuses plantes doivent certaines de leurs résistances aux maladies à l'activité des microorganismes situés dans leur rhizosphère. Grâce à l'espace qu'elles occupent et à la production de molécules de type antibiotiques, les bactéries qui s'y développent constituent une barrière protectrice contre les pathogènes (champignons, bactéries,...). Les bactéries se maintiennent dans la rhizosphère, nourries par les exsudats racinaires des plantes.

Les **mycorhizes**, associations de champignons et de racines, permettent à ces dernières d'explorer un plus grand volume de sols et d'y puiser ainsi les nutriments. Ces champignons mycorhiziens possèdent, comme certaines bactéries de la rhizosphère, des mécanismes de mobilisation du phosphore. Les champignons mycorhiziens sont peu diversifiés en sol cultivé, mais la plupart des mycorhizes peuvent avoir plusieurs hôtes en même temps.

La **fixation** de l'azote est également un processus qui nécessite l'intervention de microor-

ganismes. Les rhizobiums, associés aux légumineuses, et les azotobacters fixent l'azote atmosphérique. C'est l'une des clés de la fertilité des sols en AB.

Ensuite, d'autres bactéries nitrifiantes seront responsables de la **minéralisation** de l'azote en transformant l'ammonium en nitrites puis en nitrates, formes assimilables par les plantes.²

Les microorganismes du sol dégradent également les résidus de cultures, ce qui permet un recyclage des éléments fertilisants. Ils fabriquent l'humus et produisent des polysaccharides (glomérines), **colles organiques** jouant un rôle important dans la structure du sol. Ces processus sont bien illustrés par Yves Herody.

Des **composés organiques** qui interviennent dans l'inhibition de certains phytopathogènes (effet suppresseur) sont également produits par cette vie du sol. Enfin, certains microorganismes sont également capables d'attaquer des pathogènes (ex. champignons nématophages).

Après cet exposé sur les différents effets bénéfiques des microorganismes, Bernard Godden a présenté les méthodes favorisant cette vie du sol.

La première règle à suivre est d'alimenter les macro et microfaunes du sol en incorporant des résidus végétaux, des engrais de ferme, des intercultures, etc. Il faut tout de même veiller à ce que ces matières contiennent du carbone facilement dégradable pour que le produit nourrisse la vie du sol (attention au compost trop décomposé). Les digestats de biométhanisation, même s'ils apportent des nutriments avec une proportion d'azote ammoniacal un peu plus élevée, ont perdu une part significative du carbone facilement dégradable qui a été transformé en méthane, et est donc perdu pour la microflore du sol. Pour ces raisons, il préconise, pour avoir tous les bénéfices du compostage, des composts jeunes, de quelques semaines : assainissement, transformations aérobiques

avec homogénéisation, réduction de l'azote ammoniacal volatil, réduction des volumes à épandre, etc. (voir le Livret de l'agriculture n°20)³. Etant donné les difficultés de composter les petits volumes rencontrés en maraîchage, on peut s'orienter vers une composteuse de type suisse Gujer, ce modèle étant plus petit que les retourneurs d'andains agricoles de type Ménart.

La deuxième règle consiste à répartir au maximum les MO apportées, afin que cela ne forme pas de paquets propices à la fermentation anaérobie, néfaste pour la plante. Le même processus a lieu au sein d'un tas de gazon : cela commence par se décomposer, puis cela chauffe et enfin cela devient mou ; les fermentations sont entamées et cela sent mauvais. Il est donc important d'éviter les accumulations de résidus de végétaux en paquets, que ce soit en surface ou par un labour direct de masses (non incorporées progressivement).

La troisième règle est qu'il est plus intéressant d'apporter modérément et régulièrement de la matière organique (MO). Tous les essais menés en Wallonie montrent que ces apports modérés et réguliers ont plus d'effets sur la fourniture d'éléments fertilisants, sur l'activité biologique et sur la structure du sol.

Pour conclure, on peut citer les résultats de l'essai MO longue durée du CRA-W (un des rares essais, par ailleurs très long, puisque mis en place en 1959) où le taux initial de carbone des sols de 1% n'a évolué (en 57 ans) que de 0,2 % - en positif lorsque l'on pratiquait des apports maximaux et en négatif lorsque le tout était exporté. Cela remet en doute les possibilités d'augmentation importante du carbone dans nos sols limoneux sur des temps courts. Le carbone est essentiel au sol pour en assurer l'activité biologique, la structure, la fertilité, etc. Toutefois, les sols où le carbone s'accumule le plus sont les tourbières, les sols forestiers très acides et les terres non fertiles. Vouloir accu-



Figure 2 : Analyse du profil de sol par Christian Roisin



Figure 3 : Profil de sol dans une terre suite à un passage avec la charrue



Figure 4 : Profil de sol. à gauche : témoin (sans travail de sol) à droite (passage à la machine à bêcher).

muler du carbone n'est donc pas un but en soi, le carbone utile à la fertilité des sols étant celui qui tourne.

La fertilité physique

Pour appréhender la fertilité physique des sols, Christian Roisin (CRA-W) a poursuivi la matinée, en définissant tout d'abord la notion d'« état structural » d'un sol, qui est une notion plus complète que la structure d'un sol : « L'état structural étudie la complexité de l'organisation spatiale des constituants du sol, la fréquence et la position dans le profil de ces unités structurales, ainsi que la stratification du profil et l'aspect des zones d'interface (porosité, continuité) ». Un problème d'état structural sera par exemple la présence d'une semelle de labour qui bloque le développement des racines. La métaphore utilisée par Christian Roisin parlant de cette semelle de labour est celle d'une poutre en bois : si l'on arrête d'entretenir cette poutre, au fil des années, elle va petit à petit disparaître. Une autre notion également étudiée est « la stabilité structurale » qui est la capacité d'un sol à résister à l'action de dégradation par la pluie, le tassement et le travail du sol. Il n'est pas évident d'accroître la stabilité structurale d'un sol. Cette amélioration peut se faire grâce (i) à la teneur en argile et en MO pour former le complexe argilo-humique, (ii) au pH, et (iii) à l'intensité de l'activité des microorganismes via les colles organiques. Par contre, la dégradation apparaît très facilement en cas de mauvaise gestion du sol (compaction, travail du sol inadéquat) !

L'état structural aura un impact sur le développement des cultures, sur l'infiltration de l'eau, sur la rétention d'eau dans le profil, ainsi que sur la fourniture d'eau par capillarité ascendante. Un travail réalisé à la charrue donnera plutôt une structure de type « éponge » avec une macroporosité importante qui aura tendance à assécher rapidement le lit de semences (faible rétention par le sol et faible capillarité). Par contre, une réduction du travail du sol avec l'utilisation principalement d'outils à dents, type déchaumeurs, donnera une structure plus de type « buvard », qui permettra une plus forte capillarité et fournira donc l'eau au lit de germination.

On comprend donc bien l'importance de l'état structural du sol mais comment le diagnostiquer ? Le profil cultural est une solution très intéressante pour détecter les problèmes. Il va nous permettre de repérer les différentes couches de sol et le fond des travaux successifs réalisés. Les différents horizons seront ensuite

caractérisés visuellement et tactilement à l'aide d'un couteau (horizon homogène, présence de mottes compactes, horizon compacté). Les interfaces entre ces différents horizons seront également analysées à l'aide d'un couteau pour détecter des zones de lissage éventuelles qui rendent celles-ci imperméables à l'eau et aux racines. La présence de galeries de vers anécyriques, venant perforer ces zones compactes, a un effet drainant important, mais ne constitue pas une solution pour les racines. Ce profil permettra également de relever les défauts de structure cachés (bloc dur lié à une ancienne compaction), de zones anoxiques⁴ que l'on détecte grâce aux taches de gley. Ces taches apparaissent en cas d'anaérobiose, le fer va être réduit et va donc passer de la forme Fe^{3+} à Fe^{2+} . Ce phénomène découle souvent d'un mauvais mélange des matières organiques, associé à un drainage déficient lié à une compaction. D'autres défauts peuvent encore être mis en évidence, comme la présence de structure en feuillets avec une porosité orientée horizontalement qui est une conséquence courante d'un travail du sol superficiel systématique, courant en Technique Culturelle Simplifiée (TCS), on la nomme généralement la semelle de non-labour.

Le test de la bêche est une autre méthode. On observera comment les mottes retombent au sol : structure grumeleuse ou structure massive et polyédrique. On prêtera également attention à la porosité visible aux faces de ruptures, en brisant les mottes.

Il est important de savoir que lorsqu'on travaille un sol compacté on aura tendance à lis-

ser. Comment faire pour ne pas compacter son sol ? Éviter d'utiliser des engins agricoles lourds, de travailler en conditions humides et de trop affiner son sol car, plus il est affiné, mieux il se compacte. Le type de sol est également un facteur qui peut favoriser la compaction. Les sols limoneux sont très fertiles mais sont sujets aux problèmes de compaction car ce sont des sols à mémoire !

Analyse de profil de sol par Christian Roisin

Plusieurs fosses ont été creusées pour analyser le profil, suite à des opérations culturales différentes. Lors de l'après-midi du 16 mars, les cas suivants ont été commentés :

Le travail de la charrue en plein champ :

Le profil de sol obtenu suite à un labour réalisé dans de bonnes conditions à l'automne fut assez interpellant. Contrairement aux parties situées plus en profondeur et en surface, la zone située au-dessus de la semelle de labour était très humide. L'eau s'était accumulée à cet endroit. Ceci est la conséquence d'un labour grossier laissant en fond de travail des creux dans lesquels l'eau peut circuler librement comme dans un drain si bien qu'on observe la formation de boue. Un labour de printemps n'aurait probablement pas provoqué ce problème, car l'eau ne se serait pas accumulée ainsi dans cette zone. Au 16 mars, cette terre n'était manifestement pas assez portante pour la réalisation d'un travail du sol et d'un semis, alors que la surface du sol, bien ressuyée, aurait pu laisser l'impression inverse. On remarque également clairement dans le profil les zones où s'est accumulé le fumier suite au labour. Ce fumier, enterré de manière compacte par paquets, va entraîner une fermentation et une mauvaise décomposition. Très clairement, il aurait fallu, à l'avance, mélanger légèrement le fumier dans la couche superficielle pour éviter ce problème.

Le travail de la machine à bêcher en plein champ :

La machine à bêcher a été passée à 30 cm de profondeur sur une ancienne aspergeraie détruite l'année dernière et après laquelle aucune culture n'a été implantée. Le passage à la machine à bêcher (à droite de l'image) a été réalisé fin février. La partie gauche du profil n'a pas été travaillée. La profondeur à laquelle on remarque un changement de structure est plus basse dans le cas de la machine à bêcher. On n'observe pratiquement aucune zone de lissage car l'impact de la bêche sur le sol crée plutôt une fissuration. Dans ce profil, le sol était plus ressuyé que dans le cas de l'itinéraire de culture

avec labour. Néanmoins, le sol était moins ressuyé là où la machine à bêcher était passée, par rapport à la partie témoin qui présentait par ailleurs un état structural poreux bien homogène avec une structure plutôt grumeleuse. Cette expérience nous montre que, dans ce cas-ci, le travail à la machine à bêcher était valable, sans être pour autant vraiment nécessaire. Toutefois, s'il est envisagé de travailler le sol avec un outil à dents rotatif en vue d'implanter une nouvelle culture, la machine à bêcher permet d'intervenir sur une structure plus aérée et de limiter les risques d'apparition de problèmes de lissage.

Sous-tunnel 3 passages différents :

Machine à bêcher -> Fraise

Le résultat de cet itinéraire n'a pas été très concluant car le travail à la fraise s'est avéré plus profond que celui réalisé par la machine à bêcher, hormis à quelques endroits. A l'endroit où la machine à bêcher était passée, nous avons pu voir les impacts très épars des bêches de l'outil. Ce premier passage à la bêche était censé montrer qu'après un travail en profondeur la fraise ne crée pas de zones de lissage.

Fraise seule

Dans ce profil, on voit très clairement les zones de lissage créées par les dents de la fraise. Ce travail du sol est donc à éviter car il laisse un fond de travail défavorable au développement de l'enracinement.

Machine à bêcher -> Herse rotative

Dans cette suite d'opérations, nous avons rencontré le même problème que dans la suite machine à bêcher — fraise : la machine à bêcher n'a pas creusé assez profondément. Lorsque la herse rotative a été plus profondément ou au même niveau que la machine à bêcher, on a pu observer des zones de lissage. Ces zones ne s'observent pas sur l'ensemble de la surface, comme dans le cas de la fraise, mais sont tout de même présentes. Cette surface dépend de la vitesse d'avancement de l'outil et de la vitesse de rotation de la herse rotative. Plus la vitesse de rotation est élevée et la vitesse d'avancement faible, plus les zones lissées sont nombreuses et plus les problèmes d'enracinement risquent d'être présents.

Figure 5 : Profil de sol suite au passage de la fraise



ÉVÈNEMENTS

COMMENT ADAPTER SON TRAVAIL DU SOL – ET DONC LE CHOIX DE SES OUTILS – EN FONCTION DES NOTIONS DE BASE VUES SUR LA FERTILITÉ DU SOL ET LES CONTRAINTES LIÉES AU MARAICHAGE ? (Formations des 16 et 19 mars 2016 au CTH à Gembloux et chez le maraîcher G. du Bus à Bossut-Gottechain)

L'intervention de Alain Delvigne, conseiller technique du CIM (centre interprofessionnel maraîcher), le mercredi 16 mars, et celle de Daniel Wauquier, le 19 mars, nous ont permis de faire le lien entre ces différentes notions de fertilité et le choix du matériel pour le travail du sol en production maraîchère.

La préparation d'une parcelle avant un semis ou une plantation va nécessiter une combinaison de plusieurs opérations culturales. Tout passage d'outil s'accompagne d'un risque de lissage du fond du profil de travail et de tassement sous les roues du tracteur. Pour cette raison, il faut varier les profondeurs de travail afin d'éviter d'engendrer des défauts successifs au même endroit. Comme cela a déjà été expliqué, le travail du sol dans une zone compactée entraîne plus de dégâts que dans un sol qui ne l'est pas. On essaiera de travailler le sol en un minimum de passages, en évitant les passages inutiles. Une des règles de base les plus importantes est également de travailler en condition de terrain ressuyé. Différents types de travail du sol ont été présentés et ensuite analysés par les orateurs.

Le labour

Le travail à la charrue est de plus en plus délaissé par les maraîchers. Toutefois, nous verrons qu'il peut être utile à certains moments. On évitera tout labour à une profondeur supérieure à 20 cm.

Les intérêts du labour sont : l'enfouissement des résidus de culture, l'amélioration de la structure du sol de la zone labourée, un réchauffement plus rapide, l'élimination de défauts (comme les ornières) et le contrôle des adventices et, partiellement, des maladies et ravageurs. Le labour permet d'effacer les différents problèmes en repartant sur une page blanche.

Toutefois, de nombreux inconvénients sont également évoqués, comme la perte de temps à la mise en place de la culture, la création de grosses mottes en conditions sèches, la dilution de la matière organique, une déshydratation plus importante et la perturbation de la vie du sol. De plus, en conditions humides, la charrue peut provoquer des lissages et des compactations, créant ainsi une semelle de labour. On veillera donc à ne sortir la charrue qu'en condition de sol ressuyé !

Le sous-solage et le décompactage

Ces outils servent à casser les semelles de labour – ou des zones compactes en profondeur – sans remonter les mauvaises terres, et à rendre de la perméabilité au sol (drainage). Ce travail est à réaliser seulement en sol sec en été et une fois tous les 4-5 ans. L'idéal est également qu'une culture y soit implantée pour éviter le lessivage des éléments fins. L'actisol est quant à lui un outil de fissuration. Si l'on souhaite décompacter avec celui-ci, il faut lui ajouter des ailettes.

Les pseudo-labours

Machine à bêcher (rotobêche)

Outil très bien adapté aux cultures maraîchères, car il fait un travail proche du labour, sans risque de lissage, tout en laissant une partie des résidus de culture en surface. Son seul inconvénient est sa vitesse d'avancement relativement lente et la mécanique de l'outil qui demande plus d'entretien. Cet outil devrait être plus souvent privilégié dans les fermes maraîchères.

Chisel, canadiens, cultivateur

En sol lourd, parfois un simple passage au cultivateur en hiver, lorsque le terrain se ressuie, accompagné d'un autre passage léger au printemps, suivi d'un passage de cultirateur, peuvent suffire si l'on intervient au bon moment et que la structure du sol de départ est en bon état.

Les travaux de reprise et les façons superficielles

Les travaux de reprise sont les travaux à mi-profondeur, destinés à homogénéiser le profil et à niveler le sol. Les façons superficielles sont destinées à préparer le lit de semences et les plantations. Les outils les plus couramment utilisés sont :

- La herse
- La herse rotative
- La fraise (rotovator)
- Le cultirateur

Les herses sont destinées à la préparation du lit de semences. Elles permettent de niveler le sol et de l'affiner, pour favoriser un bon contact entre la graine et la terre. Dans le cas de la herse rotative, la profondeur de travail sera réglée grâce au rouleau, et l'émiettement sera d'autant plus important que la vitesse des dents sera élevée.

La fraise a un travail d'émiettement très important. Les préparations trop fines favorisent la battance et détruisent la structure. Avec cet outil, le risque de lissage en condition humide et en sol compacté est très important, en raison de sa grande surface de contact avec le sol (voir figure 5).

Le cultirateur est un outil de préparation de sol. Il se compose de 2 rotors. Le premier ressemble à une fraise, avec des dents moins courbées et qui crée moins de lissage qu'une fraise classique. Le deuxième rotor éclate les mottes, nivèle et ratisse le sol en surface. Il tourne dans le sens inverse de la fraise. Suite au passage du cultirateur, l'état structural du sol sera intéress-

Figure 6 : Passage à la machine à bêcher lors de la formation sur « le travail du sol en maraichage » du 19 mars 2016



sant car il sera plus grossier dans le fond et plus affiné en surface.

Les itinéraires de travail du sol doivent également être adaptés aux cultures que l'on met en place. En règle générale, on effectue un travail profond pour les légumes racines. On affinera ensuite la terre pour la production de pommes de terre ou bien on effectuera un léger travail de raffermissement en surface pour les betteraves, carottes, panais, etc. Ce raffermissement permettra un meilleur contact de la graine avec le sol et favorisera la pénétration du pivot dans le sol. Pour les légumes avec un développement racinaire fasciculé, un travail du sol entre 5 et 10 cm peut suffire. À nouveau, tout dépend de l'état structural de la parcelle ! Face à un ressuyage optimal et un bon état structural, on pourra facilement limiter les interventions mécaniques à cette profondeur.

CONCLUSION

Au fond, pourquoi travaille-t-on les sols ? Un sol maraicher qui ne serait jamais compacté, qui n'aurait pas d'adventices indésirables, qui ne serait pas tassé par la machine et le pied de l'homme, ne devrait en fait plus jamais être travaillé ! Utopie nous diriez-vous !

En matière de gestion du sol, on a pu voir qu'une grande diversité d'approches existent à ce jour et que beaucoup de questions persistent. Des points de vue parfois assez contrastés ont été manifestés au cours des différentes interventions. Y aurait-il autant de façons de faire que d'individus et de types de sol ?

Ce qui est frappant, c'est de voir à quel point le sol enregistre et garde en mémoire les actions qu'il subit. Retenons aussi qu'une même action, selon qu'elle est réalisée à un moment opportun ou non, peut fournir des résultats opposés : pouvant conduire tantôt à des résultats bénéfiques, tantôt à des résultats dommageables pour le sol.

Quelle que soit la méthode adoptée par le producteur, le maintien d'une structure du sol en agrégats grumeleux non compactés, sans signe d'asphyxie ni zone de lissage, reste l'enjeu majeur pour garantir une vie active et une bonne fertilité.

Il existe plusieurs leviers pour atteindre cela en maraichage : (i) l'entretien d'un profil de sol régulier et aéré par un travail du sol adéquat au bon stade de ressuyage avec les bons outils et (ii) l'entretien d'une activité biologique intense par l'apport d'une nourriture adéquate au sol ; l'un et l'autre pouvant s'influencer mutuelle-

ment, l'un pouvant compenser en partie l'autre.

En maraichage, un souci majeur concerne le contrôle des adventices et cet aspect semble souvent gouverner les actions que l'on inflige au sol, parfois à son détriment.

L'acquisition d'une plus grande fertilité des sols et d'une plus grande autonomie des systèmes vis-à-vis des intrants exigerait la mise en place périodique d'intercultures « fertilisantes » assurant des apports de carbone et d'azote d'origine atmosphérique.

La réduction du travail du sol en maraichage biologique semble plus difficile à mettre en œuvre qu'en grande culture, étant donné la difficulté, dans un contexte de production intensive, d'interrompre la culture de légumes avec des cultures régénératrices et nettoyantes, la nécessité d'avoir des sols très meubles, et enfin la diversité des productions. Certains se lancent pourtant dans l'aventure.

Pour continuer d'investiguer dans ce domaine, nous vous proposons une visite supplémentaire du Jardin des Peltier, organisée par François et Daniel Mulet, en Normandie, le 11 juillet 2016. Cette ferme maraichère en AB développe différentes techniques de non travail du sol adaptées au maraichage dit « maraichage sur sol vivant ». Pour plus d'informations concernant cette visite et le transport organisé, prenez contact avec nous. N'hésitez pas non plus à nous contacter pour toute question supplémentaire suite à ces formations. Faites-nous également part de vos envies pour de futures formations. Laurent Jamar (l.jamar@cra.wallonie.be ou 0473/542 406) et Prisca Sallets (prisca.sallets@biowallonie.be ou 0472/506 210).

1. Présentation de Bernard Godden et Donatienne Arlotti (absente) de « l'Unité fertilité des sols et protections des eaux du CRA-W », au sein de laquelle ils pratiquent des mesures quotidiennes d'activités biologiques des sols en relation avec la fertilité.
2. Dans le cadre du programme de recherches transversal en AB du CRA-W, l'Unité fertilité des sols mesure la capacité du sol à transformer l'azote organique en azote minéral – la nitrification potentielle des sols (voir aussi Itinéraires BIO n° 25, pages 20–24). Grâce à une modélisation bioclimatique, les résultats sont actuellement traduits en termes de quantité et de chronologie (moment de fourniture en azote minéral au champ).
3. Le Compostage des fumiers, une technique de valorisation des matières organiques en agriculture. Les Livrets de l'agriculture n° 20 P. Luxen, B. Godden et F. Rabier.
4. Anoxique : état où l'on observe une diminution de l'oxygène dissous ou présent et biodisponible pour le milieu



**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
+ 32 (0) 87 480 221



L'ACTU DU BIO

ÉVÈNEMENTS

L'ensemble du secteur bio porté par la campagne **Semaine bio**

Stéphanie Chavagne, APAQ-W

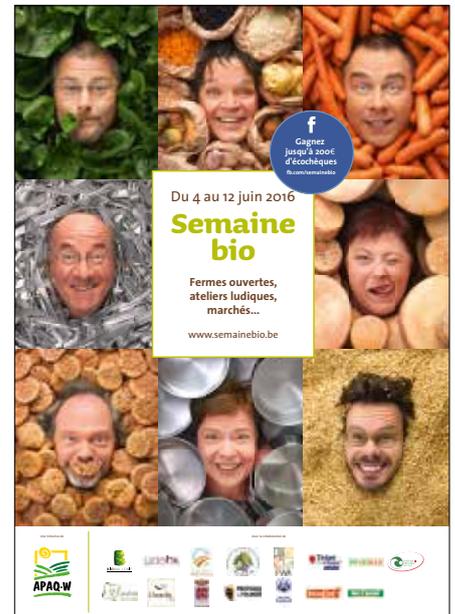
La 12ème édition de la Semaine bio s'est déroulée du 4 au 12 juin. Durant une semaine, plus de 130 activités ont été organisées partout en Wallonie et à Bruxelles. Au programme de cette semaine, nous pouvons épingler de nombreuses portes ouvertes, visites guidées, animations didactiques, ateliers culinaires, dégustations de produits locaux, débats thématiques, concours, pièces de théâtre,...

Un coup d'envoi Place d'Armes — 4 & 5 juin

Le coup d'envoi de la Semaine bio a eu lieu, pour la deuxième année consécutive, en plein centre de Namur. Vu le succès de l'an dernier, le chapiteau « En terre bio » (co-organisation UNAB) a pris ses quartiers sur la Place d'Armes durant ces deux journées consécutives, plutôt qu'une comme en 2015, dans le but majeur de sensibiliser d'autres publics. On peut citer comme action phare le marché de producteurs et transformateurs bio, mais aussi plusieurs animations telles que les démonstrations culinaires de l'Alliance des chefs, l'exposition En visite dans une ferme bio, des quizz sur le bio, une animation théâtrale, ... Au total, près de 4.000 personnes ont participé à cet événement inaugural.

La rencontre des acteurs

Dans la continuité des ambassadeurs 2015 qui avaient prêté leur buste à la campagne de promotion de la Semaine bio, les témoins de cette année n'ont pas hésité à mettre les pieds dans le plat, à mettre le couvert, voire à faire tout un fromage de la Semaine bio ! Jeanne, Kathy, Martine, Damien, Eddy, Joël, Thierry ou encore Xavier, nos 8 complices,



SCIENCES et METIERS de LA NATURE

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



ont permis de mettre « la rencontre » au centre de cet événement.

« La rencontre » est un passage essentiel pour que l'acteur de terrain puisse transmettre ses connaissances au grand public mais aussi et surtout répondre à ses questions et demandes.

Face à l'arrivée de nouveaux clients et à la demande croissante de produits bio, l'agriculture biologique a vu s'ouvrir en grand une porte poussée il y a quelques années par un public averti. En parallèle à cette évolution, le nombre d'acteurs impliqués dans le secteur bio n'a lui aussi cessé de croître. Agriculteurs, transformateurs, distributeurs, magasins spécialisés, cuisiniers et consommateurs, tous ont su contribuer à l'avènement du bio tel que nous le connaissons aujourd'hui. La Semaine bio a permis, cette année encore, de mettre l'ensemble de la filière au centre de l'attention et de la faire connaître par un public occasionnel.

130 activités rassemblant l'ensemble de la filière

De nombreux producteurs, transformateurs, points de vente, collectivités et associations ont proposé des actions durant ces quelques jours. Au lendemain des événements, les retours des acteurs sont plutôt positifs. Pour Pierre-Marie Laduron, arboriculteur de Warsage et tenancier du magasin *De la fleur au fruit*, « la Semaine bio a sa raison d'être car il est toujours important d'informer le consommateur sur la réalité de terrain ». Pour Nathalie Janssens de Slowfoodbio à Jodoigne — Souveraine, « la journée portes ouvertes avait pour mission de permettre de rencontrer les consommateurs qu'habituellement nous ne côtoyons pas en direct ». Pour Nicolas Luburić, responsable développement de Fresh, distributeur de fruits bio et locaux à Wanfercée-Baulet, l'envie était triple : d'abord, faire connaître Fresho dans le voisinage ; ensuite, à plus grande échelle, participer à la valorisation d'une filière dans laquelle ils s'impliquent fortement ; enfin, sensibiliser le grand public aux principes de l'agriculture biologique. Grâce à sa participation, le Brighton restaurant du Stanhope Hôtel à Bruxelles a pu toucher près de 50 clients. Les magasins tels que Bioshanti à Bruxelles ou Bioéthique verT de terre à Gembloux ont vu de nouveaux clients arriver pour découvrir les étalages du magasin et profiter des animations. Étaient également organisés des débats et conférences tels que l'événement du

CER et de la Province du Luxembourg faisant l'état des lieux du secteur du maraîchage bio, ou encore la journée de réflexion menée par la Fédération Wallonne de l'Agriculture sur les perspectives commerciales des productions bio. Sans oublier les nombreuses tables rondes sur la problématique de la crise laitière, organisées à travers toute la Wallonie par Nature & Progrès.

Une campagne bien suivie par les médias

Le bio a été sous le feu des projecteurs aussi bien avant que pendant la campagne. Cette année encore, la presse a marqué son soutien à cette action. De très nombreuses interviews télévisées, radios et plusieurs articles de presse ont mis au centre de l'attention un secteur dynamique et proactif, résolument tourné vers l'avenir. Rien qu'avec le partenaire officiel Vivacité, au-delà des spots publicitaires, plus de 20 interviews en direct ont été recensées, un concours a été organisé chaque jour dans l'émission 5 à 7 et une émission En cuisine a été consacrée au bio.

Un événement guidé par l'APAQ-W

L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) est l'instrument public de la promotion des producteurs wallons et de leur savoir-faire. À ce titre, elle coordonne et met en place les actions de promotion du secteur bio. Partout en Europe, le secteur bio wallon est apprécié et reconnu pour son professionnalisme, la qualité de sa production et de ses contrôles. Le rôle de l'APAQ-W est de mettre ces forces en avant et de veiller à positionner

les acteurs bio wallons comme des acteurs incontournables sur le marché belge et étranger.

Soutenue par les associations partenaires et portée par le Plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique signé par le Gouvernement wallon en juin 2013, la Cellule de promotion bio de l'APAQ-W accompagne et participe à l'objectif commun fixé par ce plan, c'est-à-dire atteindre 3% de parts de marché pour les produits bio wallons et 14% de surface agricole utile en bio en 2020.

La campagne Semaine bio est l'une des actions phare de l'année. Cependant, de nombreuses autres actions sont encore à prévoir en 2016 !



Rendez-vous sur www.biodewallonie.be et sur la page Facebook/semainedbio (active toute l'année).

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 - www.sepeba.fr - www.ebra-semoir.fr

RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

Le chapiteau « en terre bio » : le point de rencontre du secteur bio au cœur de la foire de libramont du 22 au 25 juillet 2016.

UNAB

2016 est l'année du dix : c'est à la fois la 10ème année que le secteur bio se rassemble sous un même chapiteau, en plein cœur de la foire de Libramont, et c'est également cette année que le cap des 10% d'agriculteurs bio en Wallonie est dépassé !

Le chapiteau « En terre bio » : The place to be !

L'UNAB, l'Union des Agrobiologistes Belges, est le moteur de l'événement sous le chapiteau « En terre bio », avec le soutien du Ministre de l'agriculture Mr René Collin, de l'APAQ-W, ainsi que de ses co-exposants.

Le chapiteau « En terre bio » se trouvera entre le Wall Expo et l'Ardenne Joyeuse (au stand 78.01). En nous rendant visite, vous aurez l'occasion de parcourir le marché de producteurs bio et wallons, de déguster un large panel de produits locaux et de découvrir de nombreuses nouveautés du secteur

bio. Durant quatre jours, nous mettrons tout en oeuvre pour que nos visiteurs puissent apprécier la diversité de l'agriculture biologique et la qualité de ses produits. Le chapiteau « En terre bio » vous offrira une halte accueillante et riche en découvertes dans une ambiance conviviale.

Cette année, Biowallonie a choisi de mettre à l'honneur la thématique des emballages. Comment nos producteurs et transformateurs wallons s'y prennent-ils pour allier esthétique et respect de l'environnement dans leurs emballages ? Venez vous laisser surprendre par les emballages innovants des produits de chez nous, sous le chapiteau « En terre bio » !

Les exposants du bio

Qu'y a-t-il de mieux pour découvrir le bio que d'aller à la rencontre de ses acteurs ? C'est dans cet état d'esprit que l'équipe de l'UNAB permet au public de rencontrer les exposants du chapiteau « En terre bio ». Les producteurs et transformateurs qui présenteront leurs produits cette année sont : la



ferme de Lumsonry (de Tarcienne), la ferme de la Comogne (de Focant), la ferme de l'Escafène (de Ragnies), le Coq des Prés (de Wallonie), Graines de Curieux (de Havelange)... et des surprises à venir ! Parmi les autres acteurs de la filière bio, Biowallonie asbl, les trois organismes de contrôle (Certisys, Quality Partner et TuvNord Intégra), l'entreprise d'aliments Fayt-Carlier et d'autres encadrants seront présents. L'équipe de l'UNAB sera également là au grand complet : n'hésitez pas à nous solliciter, nous restons à votre disposition pour répondre à toutes vos questions !

Construire ensemble pour notre avenir !

Construisons ensemble dans un esprit de solidarité pour garantir un avenir beau et solide au secteur bio ! Venez donc enrichir les discussions du chapiteau « En terre bio » de vos réflexions, de vos idées, de vos craintes, de vos expériences et de vos questions pour préparer notre lendemain. Des restaurations égayées de savoureuses bières bio et de délicieux jus bio seront naturellement au rendez-vous.

Au plaisir de se retrouver bientôt.
Amicalement,
l'équipe de l'UNAB
Info@unab-bio.be





Valériane 2016, c'est pour bientôt !



Elodie Guidet, Nature & Progrès

Ne manquez pas ce grand rendez-vous des produits bio et des alternatives écologiques les 2,3 & 4 septembre à Namur Expo ! Valériane, le salon de Nature & Progrès, c'est plus de 20.000 visiteurs sur 3 jours qui viennent à la rencontre de plus de 300 exposants passionnés et scrupuleusement sélectionnés.

Ils sont producteurs, fabricants, grossistes, artisans, représentants d'associations environnementales, éco-constructeurs et ils vous donnent tous rendez-vous au plus grand salon bio de Wallonie !

L'année 2016 marque les 40 ans de Nature & Progrès ! 40 ans de défense d'une agriculture bio, d'échanges et de sensibilisation à l'alimentation bio, aux circuits courts, au jardinage bio pour tous et à l'écobioconstruction.

40 ans de travail en réseau et de partage autour de ces thématiques. Cette année, le thème est « *Partageons notre bio, local & de saison* ». Un thème transversal qui souligne le fait que chacun d'entre nous peut servir de modèle, par ses choix de vie, en partageant ses convictions avec ceux qui nous entourent.

Valériane ce sera, cette année encore, un large et riche programme d'ateliers pratiques et de conférences. Découvrez-les sur www.valeriane.be

Lieu :

Namur Expo,
Avenue Sargent Vriethoff, 2 - 5000 Namur

Dates :

2, 3 et 4 septembre 2016

Horaires :

de 10h à 19h - le vendredi jusqu'à 21h

Prix :

Entrée 8 €

Entrée gratuite pour les moins de 26 ans

Membres N&P 4 € (Possibilité d'adhérer sur place)

Action mobilité train et vélo (Gracq) 4 €

Action Seniors 4 € (uniquement le vendredi 2 septembre)



**moulins - moulins
DEDOBBELEER**

**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



RENDEZ-VOUS DU MOIS

AGENDA

Après-midi d'échanges sur les variétés maraîchères en agriculture biologique

Cette activité, organisée en collaboration avec Cycle en Terre, sera l'occasion de partager nos expériences en maraîchage sur les variétés de légumes que nous cultivons. Nous vous conseillons de venir avec une liste des variétés que vous connaissez afin que les échanges soient les plus riches possible.

Programme du 18 septembre 2016 :

- 13h45 : Accueil
- 14h : Introduction + Présentation du projet Cycle en Terre
- 14h15 – 15h30 : Tour des cultures présentes sur la ferme de Benoît et Mélanie Redant (As Vèyou l'poré) et explications sur le choix des variétés.
- 15h30 – 17h : Discussion par espèce : recensement et échange animé par Cycle en Terre

Adresse du jour : Ferme de Benoît Redant, Tige du Chênu, 2 – 5354 Jallet

INSCRIPTIONS : avant le 9 septembre 2016 au 0472/506 210 ou par e-mail : prisca.sallets@biowallonie.be

Participation : gratuite



Battice

Ces 3 & 4 septembre, nous serons présents lors de la foire de Battice. Cette foire aura cette année pour thème : « Consommons malin ! »

La promotion des circuits courts, la consommation des légumes de saison, la chasse aux gaspillages seront autant d'éléments que vous pourrez approfondir.

<http://www.foireagricole.be/>



ABATTOIR DE VOLAILLES
085/61.60.72
abattoir@fournipac.be

Poulets, Pintades, Canards (gras), Cailles, Dindes, Oies, Pigeons, Lapins

POUR PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

Agrée CE E7008
Certification BIO
Travail artisanale
Atelier de découpe

Rue du Fournil 5300 ANDENNE(SCLAYN)
Anciennement «Fournil Des Tiennes»



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



DE GREFFES EN GREFFES, LA FORET FRUITIERE | l'art de rendre productifs friches, landes, causses, garrigues et maquis...

Donner à ceux qui croient encore au paradis le plaisir de cueillir une pomme, une poire, une pistache dans la garrigue ou dans une friche voisine... c'est le pari réussi par Maurice Chaudière, ce magicien de la vie !

Cet ouvrage passionnant nous livre les résultats d'une vie de recherches en matière de greffage végétal en milieux naturels.

Auteur : Maurice Chaudière | Editeur : de Terrani | Pages : 96 — Prix : 15,00€



LA FERME BIODYNAMIQUE

L'agriculture biodynamique est une impulsion agricole écologique qui vise à soigner la terre, à accroître la fertilité des sols et à produire des aliments savoureux et nutritifs. Elle sort actuellement de la confidentialité.

Cet ouvrage technique et exhaustif offre un panorama complet de ses fondements et de son application pratique. Les auteurs s'appuient sur leur longue expérience personnelle pour présenter le concept de la ferme en polyculture-élevage où chaque secteur de l'agriculture (fumure, culture, élevage, aménagement paysager,...) est présenté puis développé avec de nombreuses indications pratiques accompagnées de schémas et dessins.

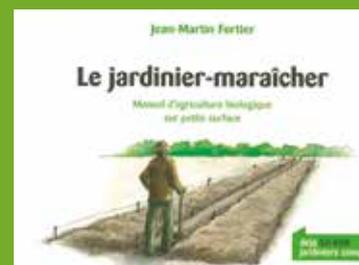
Auteur : Sattler & Wistinghausen | Editeur : mouvement de culture biodynamique | Pages : 355 — Prix : 29,00€



JARDINIER-MARAICHER | Nouvelle édition revue et augmentée

Porté par le succès international de la première édition du « Jardinier-maraîcher », Jean-Martin Fortier a continué à perfectionner ses techniques de maraîchage diversifié et à tester des outils pour optimiser ses cultures biologiques sur petite surface. Oui, il est possible de cultiver des légumes bio de façon intensive sur un terrain de moins d'un hectare, de nourrir en circuits courts plusieurs centaines de personnes et de rentabiliser sa micro-ferme !

Auteur : Jean-Martin Fortier | Editeur : Ecosociété | Pages : 223 — Prix : 25,00€



DIVERSIFICATION DES CULTURES | Lever les obstacles agronomiques et économiques

Dans un contexte où les assolements continuent à se simplifier avec des rotations de plus en plus courtes et un recours massif aux intrants agricoles, pesticides, engrais, etc, la diversification des cultures apparaît indispensable pour réduire l'usage de ces intrants et les nuisances environnementales associées à leur utilisation excessive. Cependant, malgré son intérêt écologique et économique, la diversification des cultures progresse peu.

Cet ouvrage analyse les principaux obstacles au niveau des filières agro-industrielles et des exploitations agricoles. Il propose aux pouvoirs publics et aux acteurs motivés des pistes pour favoriser l'émergence de nouvelles filières, capables de bousculer les schémas productifs très spécialisés, en mobilisant conjointement et de manière coordonnée les acteurs de l'agriculture, de la transformation, de la recherche et développement et de la sélection variétale.

Auteur : Meynard/Messéan/coordonateurs | Editeur : Quae | Pages : 103 — Prix : 25,00€



PETITES ANNONCES

DEMANDES

CHERCHE RESPONSABLE DE PROJET

Après 3 ans de début de commercialisation La ferme Nos Piliers cherche très rapidement un responsable de projet plein temps ayant des connaissances en maraichage et plus précisément en maraichage bio permaculturel pour travailler sur 1 projet de micro agriculture agroforesterie permaculturelle. Il sera rémunéré et remplacera le responsable du projet, absent pour cause d'accident sportif.

Contact : Jeremy HERMANT
Tél : 0032(0)489/644 240
Mail : jeremyhermant@hotmail.com

CHERCHE ALIMENTS BIO POUR OVINS

J'ai une quinzaine de brebis. J'habite Ecaussinnes. Pour l'instant je donne du foin bio, un mélange d'orge, de pulpes de betteraves et de tourteau de lin aussi bien pour les brebis que les agneaux.

Contact : Philippe DUMOULIN
Tél : +32(0)495/489 492
Mail : dumoulin.philippe@gmail.com

OFFRES

A VENDRE CÉRÉALES

A vendre : froment (9.7/26/78/280), avoine, féveroles et orge vrac, big bag ou sacs

Contact : Pierre COSSEMENT
Tél : 0032(0)496/147 331
Mail : pierre.cossement@belgacom.net

A VENDRE TAUREAUX ET GÉNISSES PLEINES PN HOLSTEIN BIO

A vendre :

- 3 taureaux de 12 à 18 mois PN Holstein, mères hautes productrices avec bonne conformation, père Fever, Shamrock ;
- 10 génisses pleines pour vèler à partir de fin septembre avec un haut potentiel laitier

Contact : Benoit MICHEL
Tél : 0032(0)495/210 278
Mail : michebefran@gmail.com

A VENDRE TAUREAUX PARTHENAIS BIO

A vendre : taureaux de saillie, jeunes bêtes Région Durbuy

Contact : Joel PIERRARD
Tél : 0032(0)476/249 027 (appeler le soir)

A VENDRE VACHES - VEAUX ET TAUREAU HIGHLANDS

A vendre : vaches - veaux et taureau Highlands
Elevage de vaches Highlands en réserves naturelles

Contact : André EPPE
Tél : 0032(0)497/532 434
Mail : andre.eppe@gmail.com

A VENDRE FOIN BIO SUR PIED

A vendre : foin bio sur pied sur +/- 10 ha - Prix modéré.

Région Liège : Aywaille/Comblain-au-Pont
Contact : Benoît DALLEMAGNE
Tél : +32(0)475/963 036
Mail : benoit@windbag.be

A VENDRE FIENTES DE POULES

A vendre : fientes de poules bio plus ou moins 70 tonnes. Région de Philippeville.

Contact : Yves COLLART
Tél : +32(0)488/940 562
Mail : yves.2312@hotmail.fr

EMPLOIS

CHERCHE ASSOCIÉ(E)

Société agricole Ferme Biologique Dôrloû (Vieux Moulin, 48 - 7890 Wodecq - Hainaut)

Cherche :

- **Associé(e)**, seul(e) ou en couple (statut indépendant), appelé(e) :
 - à prendre en charge en tant que responsable le secteur « ELEVAGES », comprenant actuellement : bovins (70) ; vaches laitières (20) ; vaches allaitantes (10) ; truies (6), volailles et lapins, ainsi que brebis à viande (15)
 - et à collaborer dans les autres secteurs (cultures, transformation, commercialisation).
- **Cadre** : ferme mixte - élevages & cultures - diversifiée en agriculture biologique et fonctionnant en Société Agricole. Nécessité d'habiter à la ferme.

Conditions :

- Expérience souhaitée et grande motivation
- Volonté de s'intégrer dans le projet et le groupe d'associés actifs
- Statut d'indépendant
- Période d'essai à définir.

Objectif de la recherche :

Dans le cadre de la Société Agricole Ferme Dôrloû, intégrer l'équipe chargée de la gestion de la ferme et composée de jeunes responsables travailleurs.

Contact : Freddy VANDER DONCKT - Ferme Bio Dôrloû, Wodecq - Hainaut
Tél : +32(0)498/590 954
Mail : wodecq@fermedorlou.be

CHERCHE VACHES OU GÉNISSES, LAITIÈRES OU MIXTES

Cherche vaches ou génisses, laitières ou mixtes, pures (sauf Holstein) ou croisées, vèlées ou prêtes à vèler à prix raisonnable. Min 13, indemne neosporose, bvd et paratub.

Contact : David PIERARD
Tél : +32(0)498/770 138
Mail : davidpierard@proximus.be



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

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

www.biowallonie.be

www.brasserie-dupont.com

Découvrez notre gamme de bières BIO !

Brasserie Dupont
Tradition & qualité

Petit pois

Noémie Dekoninck, Biowallonie

Disponible d'avril à juillet, le pois cultivé a besoin d'un sol aéré et bien arrosé. C'est une plante annuelle de la famille des légumineuses. On le consomme jeune, c'est pourquoi il a un goût légèrement sucré ; on le retrouve cependant exclusivement dans des recettes salées...

Il existe principalement 2 grandes variétés : le petit pois à écosser et le mange-tout.

Le petit pois est une bonne source de fibres, de protéines et de vitamines du groupe B. Il contient de la lutéine et de la zéaxanthine, deux antioxydants qui luttent contre le stress oxydatif. Très bon légume d'accompagnement, on le retrouve aussi dans les jardinières

de légumes et les macédoines. On peut le préparer en velouté, en quiche, ... Il existe un large éventail de recettes à base de petits pois.



Ceviche de lieu jaune aux petits pois, à la coriandre et au concombre

Au Marché Noir
(restaurant certifié 100% bio)

AU
MARCHÉ
NOIR

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES, EN ENTRÉE

- 600 gr de filet de lieu sans peau ;
- 150 gr de petits pois écosés frais ;
- 1/2 botte de coriandre fraîche ;
- 1 concombre ;
- 1 oignon rouge ;
- 1 citron ;
- 2 c.à.s. d'huile d'olive ;
- 1 c.à.c. de paprika doux ;
- 1/2 c.à.c de piment d'Espelette ;
- sel.

PRÉPARATION

- Coupez le lieu en larges bandes. Faites-le mariner dans son jus, les zestes de citron, le piment d'Espelette et le paprika pendant au moins 20 minutes.
- Ecossez les petits pois. Cuisez-les dans l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes. Retirez et réservez.
- Epluchez le concombre et l'oignon. Taillez le concombre en petits cubes. Hachez finement l'oignon et la coriandre. Mélangez le tout avec l'huile et ajoutez cela au poisson désormais cuit par le citron.
- Assaisonnez, retirez l'excédent d'eau et servez bien frais.



**Compacte, robuste
et polyvalente**
3 ans de garantie

Trans-EX

Benne polyvalente



www.joskin.com



Aisément modifiable



Capacité de charge
de 3 à 9 t

JOSKIN

tel : 04 377 35 45

DistriTECH

Tel: 04 377 35 45

www.distritech.be

Notre objectif : 100 % de clients satisfaits



**L'intérêt du binage
grâce à**

MONOSEM

- **Intérêts agronomiques :**
 - amélioration de l'activité biologique du sol ;
 - limitation de l'activité des ravageurs (limaces,...)
- **Intérêts économiques :**
 - Réduction des besoins en eau (1 binage vaut 2 arrosages)
- **Intérêts environnementaux :**
 - réduction des quantités d'engrais grâce à la fertilisation localisée ;
 - réduction du ruissellement

jusqu'à

19% EXTRA

11^e ESTIVALES
en juillet 2016

DistriTECH

FOURNISSEUR DE SERVICE, LE SOURIRE EN PLUS



SCD



MULTICROP



SUPER-CROP

MONOSEM

TOUT bien RÉFLÉCHI,
pour un RÉSULTAT GARANTI